

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 35

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: 03.07.2025

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

**Streep kocht**

Köstlich: Meryl Streep spielt die Koch-Ikone Julia Child im Film «Julie & Julia».

Seite 15

Ramada

Die Hotelkette eröffnet 2010 im Sihlpark bei Einsiedeln ein 82-Zimmer-Business-Hotel mit Spa.

Seite 2

Ratgeber

Der neue L-GAV regelt Überstunden flexibler und einfacher.

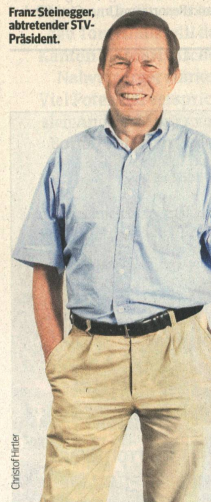
Seite 12

STV-Präsidium

«Vor 20 Jahren hatten die Parlamentarier ein grösseres Verständnis für den Tourismus.»

Seite 5

Franz Steinegger, abtretender STV-Präsident.



Christof Heiser

hotelrevue

avec cahier français

261

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 213 Stellenangeboten

1002893
Schweizerische
Nationalbibliothek
Postfach 26
Haldenstrasse 15
3005 Bern
006
0137H
30

Unter einer Flagge



Fotolia

Die Hotellerie und Gastronomie ist völkerverbindend: Jeder zweite Mitarbeitende im Gastgewerbe stammt aus dem Ausland.

Die Hotellerie ist ein Treffpunkt multikultureller Gäste. Bei ausländischen Mitarbeitenden braucht es dagegen Regeln, Rücksicht, Toleranz.

SIMONE LEITNER

Mitarbeitende verschiedener Herkunft unter einem Dach erfolgreich zu beschäftigen, ist in der Hotellerie und Gastronomie eine Herausforderung. Jeder zweite Angestellte im Gastgewerbe kommt aus dem Ausland. Religionen und Kulturhintergründe machen sich im Arbeitsalltag bemerkbar. Der Tenor in der Branche lautet: «Nur mit Regeln, Verständnis und Toleranz

können diese Unterschiede gemeistert werden.» Gülcan Akkaya, Vizepräsidentin der eidgenössischen Kommission gegen Rassismus, sagt, dass nicht-einzig Religionen Konflikte bergen. Vielmehr könnten auch die Bildung und die soziale Herkunft zu Unstimmigkeiten führen.

Herkunftsunterschiede zeigen sich auch in der Mehrsprachigkeit: bis zu 20 verschiedene Nationalitäten arbeiten gemeinsam. Viele Ar-

beitsmigranten verfügen nur über wenig Deutschkenntnisse. Dennoch wird in den Schweizer Betrieben viel Wert auf die Landessprache gelegt. Durch die Mehrsprachigkeit entwickelt sich in Arbeitsgruppen auch eine eigene Kommunikation. Eine gute Verständigung sei das A und O für die Schulung. Vor allem bei der Hygiene müssen alle Vorschriften und Standards verstanden werden.

Seite 7 bis 11

Kommentar

«Unbekannter» Aargau will sich besser verkaufen



DANIEL STAMPLI

Es gibt in der Schweiz Regionen, die haben aus touristischer Sicht Interessantes zu bieten, obwohl sie nicht zu den touristischen Schwergewichten eines Wallis, Graubünden oder Berner Oberlandes zählen. In diese Kategorie gehört auch der Kanton Aargau. Der Mittellandkanton, der eher den Ruf der Mittelmässigkeit und einer Transitachse hat, verfügt über sehenswerte Schlösser und Burgen, idyllische Flusslandschaften und Badeorte wie Rheinfelden oder Zurzach. Und früher natürlich – nomen est omen – Baden. Die frü-

«Die neue Therme würde Baden und dem Kanton Aargau einen Schub verleihen.»

here Bäderstadt im Einzugsgebiet von Zürich soll zu neuem Leben erweckt werden. Denn kein Geringerer als der Tessiner Stararchitekt Mario Botta soll an der Linmat eine neue Therme mit Aussenbad bauen. Dies würde Baden und dem Kanton Aargau neuen Schub verleihen und die Region über die Landesgrenzen hinaus bekannt machen.

Es genügt jedoch nicht, auf dieses Projekt zu setzen. Vielmehr müssen auch die bereits bestehenden Attraktionen der Bevölkerung über die Region hinaus und auch den ausländischen Gästen vermittelt werden. Dazu braucht es ein Marketingkonzept und das nötige Engagement. Es mag zuversichtlich stimmen, dass die seit Anfang August als Geschäftsführerin von Aargau Tourismus amtierende Andrea Lehner dies erkannt und sich einiges vorgenommen hat.

Seite 3

www.htr.ch

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



9 771662 334000 35

ANZEIGE

Gwäss

Der «Vater» von Chardonnay, Gamay und Co.

Letzte Woche fand in Saas-Fee eine ganz besondere Weindegustation statt: Sechs Winzerinnen und Winzer aus der Schweiz, Italien und Deutschland brachten ihre Gwässweine mit. Gwäss? Ausser Winzern und Weinexperten kennt die Rebsorte, die als älteste der Welt gilt, kaum mehr jemand. Dabei lassen sich Sorten wie Chardonnay, Gamay, Rheinriesling, Blaufränkisch auf den Gwäss zurückverfolgen. Der Grund für die weniger beliebte «Vaterrebe»: Seine ausgeprägte Säure. Moderner Gwäss schmeckt nach Zitrone und Grapefruit und passt gut zu einem Sommerabend.

Seite 13

Langfinger

Diebische Hotelgäste, zögernde Gastgeber

Vor der Abreise einen Bademantel, ein Handtuch oder die TV-Fernbedienung im Koffer verschwinden lassen. Noch immer gibt es Hotelgäste, die hoteleigenes Inventar als «Andenken» einpacken. Dreiste Gäste bedienen sich gar an Bildern, der Ledermappe mit Hotelinformationen oder nehmen gleich den ganzen Fernseher mit.

Doch ist Einstecken von Inventar kein Kavaliersdelikt: «Wer Frotteewäsche oder eine Pfeffermühle einsteckt, begeht Diebstahl», sagt Thomas Kratzer, Geschäftsführer REBAG-Treuhand für das Gastgewerbe AG.



Alain D. Bollat

Kein Souvenir: Einpacken von Frotteewäsche ist Diebstahl.

Der in der juristischen Definition eindeutige Diebstahl wird häufig als «Volkssport» verharmlost. Auch die Geschädigten selbst mögen oft nicht von Die-

bstahl reden. Wird denn ein Gast erwischt, passiert meist nichts. Höchstens wird eine Rechnung nachgeschickt.

Die Handhabung der Fälle verlangt nach diplomatischem Gespür: «Als wir einen Gast angesprochen haben, gab es viel böses Blut», so Ursi Häberli, Leiterin Kongressbetrieb vom Hotel Banana City in Winterthur, «seither schicken wir keine Rechnungen mehr». Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband hat nun aufgerufen, Diebstahl bei Gästen zu thematisieren, um zur Besserung der Lage beizutragen.

Seite 3

Il caffè!

illycafé AG
8800 Thalwil
www.illycafe.ch

HOREGO

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

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

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

ADUNOeasy

das beste
Zahlterminal
finden:
www.aduno.ch

ADUNO

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Veränderungen
beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für
Hotellerie, Gastronomie und
Tourismus

TJSS-TÜRSCHLIESSER

swiss made

T46
DER MIT DER
GLEITSCHIENE

T44
DER MODERNE

FK-T46/FK-T50
Für den Brandschutz

J. Schmid Apparatebau AG
Bernstrasse 2
CH-4665 Oftringen
www.tjss.ch

Glasklar.

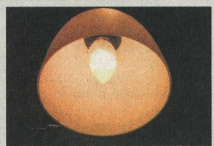
Die Software für den totalen
Überblick über Lager und Einkauf:

www.fidehotel.ch

fideHotel

Aus der Region

Zürich

KMUs können bis
bis zu 20 Prozent
Energie sparen

Neu bietet die Stadt Zürich mit dem Öko-Kompass eine Umweltberatung für alle KMUs an, die ihre Betriebskosten und die Ökobilanz optimieren möchten. Die meisten Betriebe können 10 bis 20 Prozent Energie einsparen. «Meist fehlt es an Zeit, Fachkenntnissen und Geld, um sich darum zu kümmern», stellte Richard Späh, Präsident des Gewerbeverbandes der Stadt Zürich, an der Start-Veranstaltung fest. sls

stadt-zuerich.ch/eko-kompass

Berner Oberland

Finanzspritze
vom Kanton für
Menuhin-Festival

Die bernische Kantonsregierung hat einen Beitrag von 450 000 Franken aus dem Lotteriefonds an das Menuhin Festival Gstaad bewilligt. Damit unterstützt der Kanton die Verbesserung der Infrastruktur im Festival-Zelt. Es wird besser schall- und wärmeisoliert und wird mit einer neuen Heizung ausgestattet. Ausserdem wird ein neuer Holzplattenboden verlegt. Das Festival findet noch bis zum 5. September statt. In sieben Wochen bot das Festival den Zuhörern 47 Konzerte. sls

Budget-Hotel für
Wanderer und
Weltenbummler

Das Kurhaus Schöneegg in Beatenberg wird in den nächsten Monaten sanft verändert und strategisch neu ausgerichtet: «Die seit längerem zu beobachtenden Entwicklungen im Gesundheitstourismus zwingen uns zu diesem Schritt», sagt Besitzer Hans Swierstra. «Wir schaffen Zimmer für wachsende Gästegruppen wie Wanderer und Wintersportler, Weltenbummler und Familien.» Der vollständige Wechsel vom Kurhaus zum Budget-Hotel ist auf Beginn der Wintersaison 2009/2010 geplant. sls

Hotelierverein
Brienzenz will nicht
mehr Fluglärm

Die Mitglieder des Hoteliervereins Brienzenz (HvB) haben sich nach einem Eklat an der Sitzung vom 19. August 2009 für den sofortigen Austritt aus dem Kontaktgremium, welches sich um die Flugaktivitäten sorgte, entschieden. Der HvB engagiert sich seit Jahren für die Anwohner und Touristen im Sinne einer akzeptablen Lebensqualität und ist überzeugt, dass dies in einem ausgewogenen Verhältnis von Tourismus und Militärflugplatz möglich wäre. sls

Ramada im
Sihlpark

Ramada eröffnet im Sihlpark-Center in Ausserschwyz ihr siebtes Hotel in der Schweiz. Punkten will das 3-Sterne-Superior-Hotel mit moderaten Preisen.

GUÐRÚN SCHLENCZEK



Einen stilvollen Hamam bietet die grosse Spa-Landschaft.

Die internationale Hotelkette Ramada hätte sich mit ihrem neuen Businesshotel fast keinen unbekannten Standort aussuchen können: Schindellegi in Ausserschwyz. Genauer gesagt im Industriegebiet Chaltenboden. Eingemietet ist man im Business-

Center Sihlpark, der wie das Hotel im Januar eröffnet und bereits zu zwei Dritteln vermietet sein soll. Von hier, vom Industriegebiet und aus dem Gebiet zwischen Rapperswil, Pfäffikon und Einsiedeln sollen dann auch die Gäste in das 3-Sterne-Superior-Hotel kommen. Auf eine höhere Klassifizierung hat man bewusst verzichtet: Das Haus

soll eine gute Ergänzung zum Panorama Resort & Spa in Feusisberg (5 Sterne) im Nachbarort und zum Seedamm Plaza (4 Sterne Superior) in Pfäffikon sein. Mit Zimmerpreisen von 150 Franken fürs Einzel- und 190 Franken fürs Doppelzimmer bleibt man bezahlbar. Gleichzeitig will man viel Leistung für das Geld bieten: Die 72 Zimmer sind überdurchschnittlich gross (28 bis



Grosse Zimmer für wenig Geld: Doppelzimmer ab 190 Franken.



2010 will das Ramada im Sihlpark in Schindellegi seine Türen öffnen.

35 Quadratmeter), die zehn Suiten messen 60 bis 90 Quadratmeter.

Zum Hotel gehört ein 1500 Quadratmeter grosser Wellnessbereich mit Hamam, Spa- und Thermalbereich, Aussen-Solepool und Fitnesscenter sowie vier Seminarräume mit bis zu 60 Quadratmeter.

Hotelier Martin Studer von der Franchisenehmerin Swiss Hospitality Management AG rechnet im ersten Jahr mit einer Auslastung von rund 50 Prozent oder 14 000 Logiernächten, unter der Woche mit Business-Gästen, an Wochenenden durch Wellness-Packages.

Die Business-Hotellerie leidet unter der Wirtschaftskrise gegenwärtig besonders. Martin Studer pocht auf die internationale Marke

und das gute Preis-Leistungs-Verhältnis: «Es ist zum jetzigen Zeitpunkt idealer, ein 3-Sterne-Superior-Hotel als ein 5-Sterne-Haus zu eröffnen.»

Keine Sorge bereitet Studer die Auslastung des 110-plätzigsten Grill-Restaurants. «Der Sihlpark zählt an die 400 Angestellte, das umliegende Industriegebiet fast nochmal so viele.» Diese will man mit preiswerten Tagestellern für unter 20 Franken, Take-away-Gerichten mit knapp über 10 Franken und Kaffee und Kuchen ab Fr. 5.50 locken. Stimmung soll der ab Mittag den ganzen Tag betriebene Holzkohlg grill verbreiten, darauf werden vor den Augen der Gäste Fleisch und Gemüse schmoren.

Sunstar weist für letztes Geschäftsjahr
schlechtere Kennzahlen aus

Auch für das laufende Jahr erwartet die Hotelgruppe weniger Umsatz und Logiernächte.

Für das Geschäftsjahr 2008/09 vermeldet die Schweizer Sunstar Hotelgruppe 3% weniger Logiernächte, 2% weniger Betriebsertrag, 16% weniger Bruttobetriebsgewinn und 35% weniger Reingewinn. Ab Anfang 2009 habe sich die Finanz- und Wirtschaftskrise negativ ausgewirkt. Die Bardividende wird von 40 auf 35 Franken gekürzt. Im Vorjahr hatte Sunstar mit 293 863 Übernachtungen noch das beste Resultat ihrer Geschichte erzielt.

Für das laufende Geschäftsjahr rechnet die Gruppe mit nochmals rückläufigen Volumen. Von Mai bis Ende Juli 2009 lagen Buchungsstand und Umsatz um je 11% hinter den Werten vom Sommer 2009. In der zweiten Hälfte der Sommersaison zeichnet sich mit aktuell minus 9% Logiernächten eine Verbesserung ab. Für die kommende Wintersaison seien momentan 17% weniger Reservationen als im Vorwinter eingegangen. dst

Steigenberger nun ägyptisch

Die Steigenberger Hotels AG ist an den ägyptischen Touristikonzern Travco verkauft worden. Das Steigenberger Belvedere in Davos bleibt im Besitz der Familie Steigenberger.

DANIEL STAMPEL

Für Ernst Wyrsch, Direktor des «Steigenberger Belvedere» in Davos, ist der Verbleib des Hotels bei der Familie Steigenberger ein Be-

weis für den grossen Erfolg während der vergangenen 13 Jahre. «Alles, was Sorgen bereitete, wurde verkauft», so Wyrsch. Weiter habe wohl auch eine emotionale Bindung von Annemarie Steigenberger und ihren drei Töchtern eine Rolle gespielt, die regelmässig in Davos zu Gast seien und sich sehr wohl fühlten. «Der Entscheid freut uns sehr und gibt uns für die Zukunft extrem viel Kraft», sagt Ernst Wyrsch weiter. Übrigens habe das WEF entschieden, während weiterer zehn Jahre in Davos zu bleiben.

Mit der Travco Group erhalten hingegen die beiden Luxusherbergen Bellerive au Lac in Zürich und Steigenberger Gstaad-Saane einen neuen Eigentümer. Travco, der im Besitz von Hamed El Chiaty und seiner Familie ist, will die langfristigen Ziele der Steigenberger Hotels AG weiter verfolgen und entwickeln, teilt Steigenberger mit. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart. Die Steigenberger Hotels AG umfasst das Hotelgeschäft der Marken Steigenberger Hotels und Resorts und InterCityHotel.

Entrée: Hôtel-Kursaal de la Maloja. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



Langfinger zu Gast

In manchem Koffer verschwindet am Abreisetag auch hoteleigenes Inventar. Eine Lücke hinterlassen diebische Gäste auch in der Bilanz.

SULAMITH EHRENSPERGER

Der Deutsche Hotel- und Gastronomieverband Dehoga schlägt Alarm:



«Es braucht Mut, als Hotelier bei einem Diebstahl zu reagieren.»

Thomas Kratzer
Geschäftsführer Rebag-Treuhand

Langfinger in Hotels verursachen in Deutschland jährlich einen Schaden von mehreren Millionen Euro. Diebstahl-Gäste sind auch in der Schweizer Hotellerie ein Thema: «Seit einem Monat haben wir in den Zimmern neue Ledermappen auflegen. Schon drei davon fehlen», sagt Ursi Häberli, Leiterin Kongressbetrieb im Hotel Banana City Winterthur. Vor drei Jahren wurde aus einem Zimmer ein Flachbildfernseher

gestohlen. Häberli: «Im Bad hatten wir farbige Zahngläser. Auch diese sind alle weggekommen.» Ersetzt wurden sie nicht mehr.

Mit Langfingern hat auch Arno Affolter, Direktor des Romantik-hotels Wilden Mann Luzern, Erfahrung. Bestohlen wurde er um ein Bild im Wert von 800 Franken – bei nahe jedemfalls. «Als wir den Verlust bemerkten, war der Gast noch im Haus. Ich habe ihn gebeten den Koffer zu öffnen – und fand das Bild.» Hin und wieder kommt auch eine Fernbedienung weg.

Auf der Hitliste der meisteingepackten Gegenstände stehen: Bademäntel, Handtücher und

Waschlappen.

Das Einstecken von Hoteleigentum wird oft als Kavaliärsdelikt betrachtet. Doch ein mitgenommenes Handtuch ist rechtlich ein Diebstahl, weiss Thomas Kratzer, Geschäftsführer Rebag-Treuhand für das Gastgewerbe AG. Fliegt ein Diebstahl auf, hängt das Verfahren vom Hotel ab. Der Betrag wird beim Check-out

sogleich eingefordert oder später in Form einer Rechnung nachgeschickt. In Extremfällen ist sogar



Fotolia

Es ist kein Kavaliärsdelikt, wenn Gäste auch hoteleigene Gegenstände in den Koffer packen.

eine Anzeige möglich. Doch bei einer Straftat, die gerne als «Volks-sport» bezeichnet wird, mögen oft selbst die Geschädigten nicht von Diebstahl reden. «Es braucht Mut, bei einem Diebstahl zu reagieren», sagt Kratzer, «für den rechtlichen Weg braucht es Beweise, sonst müssen die entstandenen Kosten selbst bezahlt werden.»

Im Luxushotel nehmen 5–7 Prozent der Gäste ein «Andenken» mit, wie Recherchen der «Zeit» zeigen. Die Versuchung zu stehlen scheint beim Hotelbesuch speziell gross zu sein. «Es gibt zwei Formen des

Stehens», erklärt Thomas Knecht, Facharzt für Psychiatrie und Psychotherapie. «Das Stehlen um des Diebesgutes willen, das schlicht kriminell ist, und das Stehlen um des Stehens willen, eine pathologische Form der Reizsuche und der Selbststimulation.» Je nach moralischem Empfinden ist die Handlungsschwelle zu stehlen unterschiedlich hoch.

Mit verschiedenen Mitteln versucht die Hotellerie, die Diebstahlrate zu verkleinern. Die Palette reicht vom Festschrauben der Gegenstände bis hin zu spezialange-

fertigten Kleiderbügel. Ebenfalls eine beliebte Strategie: Frottee-wäsche und Co. werden an der Reception verkauft. «An Bademantel und Schirm informieren Kärtchen über deren Verkauf», so Caroline Jenny, Marketingverantwortliche im Hotel Les Trois Rois Basel. Immer mehr Häuser verzichten mittlerweile, Inventar mit Emblem zu versehen. Ein Bademantel ohne Logo werde weniger als Souvenir angesehen, meint Beatrice Imboden, Hotelière Best Western Hotel Bären in Bern. «Seitdem wir auf Logos verzichten, kommt weniger weg.»

Den Aargau auf die Landkarte bringen

Die neue Chefin von Aargau Tourismus will den Kanton als touristischen Nahversorger stärken. Viel Potenzial verspricht sich Andrea Lehner vom Botta-Projekt in Baden.

ANDREAS GÜNTERT

Keine markanten Berggipfel, keine Glamour-Orte von Weltruf: Der Aargau entspricht auf den ersten Blick nicht dem Schweizer Postkartenbild. Und doch spielt er touristisch keine unwichtige Rolle: mit 728 000 Logiernächten stand der Aargau 2008 an elfter Stelle aller 26 Kantone. «Baden mit dem Geschäftstourismus und die Bäder-



ZVG

Der Bäderort Rheinfelden generiert relativ viele Logiernächte.

und Wellness-Orte Schinznach, Rheinfelden und Zurchach generieren am meisten Übernachtungen», sagt Andrea Lehner, seit Monatsbeginn neue Geschäftsführerin der

kantonalen Dachorganisation Aargau Tourismus. «Unspektakulär vielleicht, aber deshalb nicht weniger eindrucksvoll», sieht Lehner, die zuvor beim Osteuropa-Spezial-

isten Kira Reisen und bei TUI Suisse arbeitete, ihr Gebiet.

Naturerlebnisse sollen stärker kommuniziert werden

Vordringlich geht es Lehner weniger darum, Logiernächte zu steigern, sondern den Kanton attraktiver für Tagestourismus und Kurzferien zu machen. Zielgruppen sind die umliegenden Kantone und Süddeutschland. Auenlandschaften, Flüsse und Zweirad-Angebot – der Kanton weist 956 Kilometer ausgeschilderte Velowege auf – sollen stärker kommuniziert werden. Dieser Tage werden auf der Aargau-Tourismus-Website GPS-Tracks integriert, die von Wanderern und Bikern auf Navigationsgeräte oder Handys geladen werden können.

Finanziert wurde die Dachorganisation bisher aus dem Lotteriefonds. Das neue Standortförderungsgesetz bringt es mit sich, dass Aargau Tourismus ab 2010 mit Kantonsgeldern alimentiert wird. Bisher betrug das Jahresbudget von Aargau Tourismus inklusive Eigenmittel total 500 000 Franken. Der Kanton gliedert sich in 13 touristische Regionen.

Vordringliche Aufgabe der Dachorganisation wird es wohl auch sein, den Kanton kompakter auf die Landkarte zu bringen. Als eigenständige Region taucht der Aargau auf touristischen Übersichtskarten selten auf, er ist meist aufgesplittet in die Räume Zürich, Basel, Mittelland und Zentralschweiz. Diesbezügliche Sogwirkung dürfte dem Kanton der letztwöchige Entscheid bringen, Mario Botta in Baden ein neues Thermalbad bauen zu lassen. Für Andrea Lehner birgt der Komplex, den der Tessiner Stararchitekt ans Limmatknie setzen soll, «grosses touristisches Potenzial».

Mit der Entwicklung des Tagestourismus zeigt man sich zufrieden

Im ersten Halbjahr 2009 gingen die Aargauer Logiernächte mit 8,4% zwar stärker zurück als der Landeschnitt (minus 7,4%); Lehner ist trotzdem nicht unzufrieden mit der generellen Entwicklung: «Für das Minus ist vermutlich der Geschäftstourismus verantwortlich, dafür aber läuft der Tagestourismus gut, Schlösser, Museen und Festivals melden starke Zahlen.»

Aus der Region

Graubünden

Grünes Licht für Ferienpark Savognin

Für die Realisierung des 44 Millionen Franken teuren Projekts «Ferienpark Landal Savognin» hat der Souverän grünes Licht gegeben. Den dafür erforderlichen Krediten wurde zugestimmt. Die Gemeindeversammlung sieht im Bau des neuen Ferienparks Landal mit 610 «warmen» Betten eine wichtige Zukunftsinvestition. Das Abstimmungsergebnis vom Montagabend: 106 Ja- zu 5 Nein-Stimmen bei 9 Enthaltungen. Vorsehen ist, den Ferienpark mit 610 Betten in 101 Wohnungen, verteilt auf acht Ferienhäuser, in der Wintersaison 2011/12 zu eröffnen. sls

Wallis

Luftseilbahn Riddes-Iséables wieder in Betrieb

Die Luftseilbahn Riddes-Iséables wurde komplett renoviert und ist nun wieder in Betrieb. 1942 wurde die Seilbahn vom Kanton Wallis zu einer Zeit erbaut, als noch keine Strasse ins Dörfchen Iséables führte. Seither ist die Bahn im Besitz des Kantons geblieben, der den Betrieb gewährleistet. Auf Beschluss des Grossen Rates sind die Anlagen während acht Monaten saniert worden. Die Kosten beliefen sich auf 8,2 Mio. Franken, wobei der Bund 69 Prozent übernahm. sls

Die Russen haben in Mollens ein Teilziel erreicht



ZVG

Der Bau des Luxus-Ferienresorts Aminona in Mollens ist näher gerückt. Die Gemeinde hat dem russischen Baukonzern Mirax die Baubewilligung für 15 Häuser mit 900 Betten erteilt. Im Idealfall könnten die Bauarbeiten im Frühjahr aufgenommen werden. Mirax muss erst verschiedene Garantien abgeben. Unter anderem muss sie eine Bankgarantie hinterlegen. Zudem müssen die Investoren bei Bund und Kanton beantragen, von der Lex Koller, ausgenommen zu werden. ck/sda

Zentralschweiz

Messe Luzern hat grosse Ausbaupläne



ZVG

Die Messe Luzern bereitet sich auf die Zukunft vor: In den nächsten sechs Jahren wird die Infrastruktur fast vollständig erneuert. Es entstehen zwei neue, moderne Event- und Messehallen sowie eine S-Bahnhaltestelle. Die «Neue Halle 2» wird bereits im September eröffnet und bietet auf 5000 Quadratmetern den Komfort einer modernen Messehalle. sls

Schneesportschulen und ST gehen Kooperation ein

Die bisherige Zusammenarbeit zwischen den Schweizer Ski- und Snowboardschulen und Schweiz Tourismus wird ausgebaut. Mit der Unterzeichnung der Verträge haben die Verantwortlichen eine dreijährige Marketing-Kooperation besiegelt. Die gemeinsame Winterkampagne 2007/08 mit den Skilehrern im Fokus war für beide Partner ein medialer Erfolg. «Somit war ein weiterer Schritt Richtung Zusammenarbeit logisch», schreibt Swiss Snowsports in einer Medienmitteilung. Durch Schweiz Tourismus erhoffen sich die Schweizer Ski- und Snowboardschulen eine Imagesteigerung, Kostensenkungen und

vor allem eine klare Positionierung auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene. sls

Gotthard-Tunnel: Sanierung erst mit neuem Bahntunnel

Der Gotthard-Strassentunnel soll erst umfassend saniert werden, wenn der neue Bahntunnel in Betrieb ist. Darüber orientierte der Bund die betroffenen Kantone. Für eine umfassende Sanierung ist eine Sperrung des Tunnels unumgänglich. Gemäss früheren Angaben ist die Sanierung des Gotthard-tunnels zwischen 2018 und 2020 fällig. Nach gegenwärtigem Stand der Arbeiten am Basistunnel rechnet der Bund mit der Eröffnung im Jahr 2019. dst/sda

Erfolgreiche Weisse Arena

Neben den Ersteintritten konnte die Weisse Arena Gruppe mit Sitz in Laax im Geschäftsjahr 2008/09 auch den Nettumsatz steigern. Erfolgreich war auch das Rocksresort.

DANIEL STAMPELI

Im Geschäftsjahr 2008/09 zeichnete die Weisse Arena Gruppe mit 1078 368 Ersteintritten ein weiteres Mal in der Unternehmensgeschichte mehr als eine Million Gäste. Vor allem im Sommer 2008 sei ein neues Rekord-

ergebnis erzielt worden, wie das Unternehmen mitteilt. Mit 82,155 Mio. Franken liegt der Nettumsatz leicht über jenem des Vorjahres. Auch wenn Cashflow und Reingewinn nicht gesteigert werden konnten, handle es sich um eines der besten Ergebnisse in der Unternehmensgeschichte.

Den Gästen standen im vergangenen Winter erstmals 31 Apartments im neuen Rocksresort an der Talstation in Laax zur Verfügung. Mit einer Auslastung von 80 Prozent während den 17 Wochen Hauptsaison habe das Rocksresort alle Erwartungen übertroffen, so die Weisse Arena Gruppe in einer Medienmitteilung.

Am 15. Juli dieses Jahres sei die Genehmigung als Betriebsstätte für das Rocksresort rechtskräftig geworden. Damit sei der Weg frei geworden für den Verkauf nach dem Betriebskonzept «Buy to use and let». Dieses gewährleistet, dass die Investoren ihr Apartment gleichzeitig als Mietobjekt zur Verfügung stellen. «Darüber hinaus greift die Lex Koller nicht mehr», so Reto Gurtner, CEO der Weissen Arena Gruppe. Bis zum Beginn der Wintersaison 2009/10 werden fünf weitere Häuser fertiggestellt, und es soll ein noch grösseres Angebot an Shops und Gastronomiebetrieben direkt an der Talstation in Laax geben.

Schweiz

Wettbewerb

**5-mal 2 Tickets für
den Swiss Hotel
Film Award**



ZVG

Seien Sie live dabei, wenn der erste **Swiss Hotel Film Award** verliehen wird! Wir verlosen 5-mal 2 Tickets für das Gala-Event vom 10. September 2009 in der Shilcity Zürich. Beantworten Sie online folgende Frage: Wie viele Hotelkurzfilme sind online zum Voting aufgeschaltet? Übrigens: ab sofort ist die Rangliste nicht mehr sichtbar. Die Spannung steigt. sls

Wettbewerb auf: www.htr.ch

Direktor von Mc Donald's tödlich verunfallt

Martin Knoll, Managing Director McDonald's Schweiz, verunfallte am vergangenen Freitag auf einer Mountainbike-Tour im Berner Oberland tödlich. Er führte das Unternehmen mit über 140 Restaurants in der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein seit 2003. Martin Knoll hinterlässt eine Frau und zwei Kinder. sls



Destinationen versuchen mit neuen Angeboten Nahmärkte zu mobilisieren. Aber nur wenige bekommen dafür zusätzliche finanzielle Mittel. Fotolia

Geld für Regionen

Um den Tourismus anzukurbeln, haben manche Destinationen zusätzlich Geld bekommen, Reserven mobilisiert oder Aktionen vorverlegt.

GUDRUN SCHLENCZEK

Neben der 15 Mio. Franken schweren Marketing-Offensive auf nationaler Ebene werden auch auf regionaler Ebene Gelder zur Überbrückung der Wirtschaftslaute locker gemacht. Am meisten konnte in Graubünden mobilisiert werden. Zur Stärkung des Tourismus im Zuge der Wirtschaftskrise stellt der Kanton 600 000 Franken zur Verfügung, 150 000 muss die Branche selbst beisteuern. Der erste Teil des Bündner Impulsprogramms start

et nächste Woche. Mit «sehr attraktiven Angeboten» wolle man die Segmente Wellness und Familie aktiv bewerben, verrät Gieri Spesch von Graubünden Ferien: «Reine Imagewerbung reicht in dieser Wettbewerbssituation nicht.» Der zweite Teil des Programms soll im Winter folgen. Das Ziel: «Unterdurchschnittlich zu verlieren», so Spesch. Je nachdem wie sich der Tourismus entwickle, wolle man auch 2010 wieder beim Kanton um Unterstützung anfragen. Fast so viel Geld wie in Graubünden hätte

im Kanton Bern zusammenkommen sollen. Statt nur 90 Prozent stellt der Kanton für 2009 und 2010 die volle Beherbergungsabgabe für das Marketing zur Verfügung. Doch das vermeintliche Plus von 10 Prozent werde durch einen ungefähr gleich hohen Logiernächterückgang zunichte gemacht, rechnet Jerun Vils, Geschäftsführer Lötschberg Tourismus, vor.

Zufrieden ist man in Scuol, wo Bergbahnen, die Gemeinde und das Bad 50 000 Franken gesprochen haben. Nach einem Minus im

Mai von 10,2 Prozent erreichte man im Juni durch Sofort-Massnahmen mit nationalen Medien ein Plus von 1,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr, während umliegende Regionen Rückgänge verzeichneten. «Es wäre eine Unterlassung gewesen, wenn wir nichts gemacht hätten», meint Urs Wohler, Direktor Scuol Tourismus.

Weekend- und Business-Tourismus will Bern Tourismus im 2010 und im 2011 mit den vom Stadtrat abgesetzten je 200 000 Franken stärken. Die Referendumsfrist läuft im September ab. Wenn alles gut geht, soll für die Akquise befristet eine neue Stelle geschaffen werden. So gut geht es Zürich Tourismus nicht: Für mehr Marketing werde man eigene Geld-

«Es wäre eine Unterlassung gewesen, wenn wir nichts gemacht hätten.»

Urs Wohler
Direktor Scuol Tourismus

Reserven anzapfen, so Maurus Lauber, und die Medienarbeit verstärken. Ebenso keine zusätzlichen Gelder zur Bewältigung der Krise von öffentlicher Hand sieht man im Wallis, im Waadtland und in der Ostschweiz. Auch Engadin St. Moritz Tourismus hilft sich zusätzlich selbst und zieht eine erst in zwei Jahren geplante Marktbearbeitung vor: Angebote zum Thema Familie, Unesco und Biken. «Es machen mehr Hoteliers mit, als wir gedacht haben», freut sich Geschäftsführerin Ariane Ehrhart. Dem Druck der Wirtschaftskrise sei Dank.

ANZEIGE

www.sinalco.ch

Aktion



**Aktion gültig
vom 31. August bis 18. September 2009
bei Ihrem Getränke-Depositär.**



«Konstant dranbleiben»

Franz Steinegger zieht nach 22 Jahren als Präsident des STV Bilanz. Heute wählt die Generalversammlung den Nachfolger.

DANIEL STAMPLI

Franz Steinegger, welches waren die Höhepunkte Ihrer Amtszeit?
Wenn man in einer innenpolitischen Lobbyorganisation tätig ist, ist es schwierig von Höhepunkten zu sprechen. Es handelt sich vielmehr um eine konstante Tätigkeit, an welcher man dauernd dran bleiben muss. Das liegt in der Natur der Tourismuspolitik. Es ist vor allem eine Querschnittsaufgabe, mit welcher man in den verschiedensten Politikbereichen tätig sein muss. In einem Bereich gibt es einen Höhepunkt, in einem anderen einen Tiefpunkt. Die zentrale Herausforderung ist das konstante Dranbleiben.

Aber sicher gab es zwischendurch auch Enttäuschungen?
Meine vorangehende Aussage lässt sich auch auf diese Frage anwenden. Würde ich von Enttäuschungen sprechen, müsste ich auch Mitgliederorganisationen kritisieren, aber das mach ich nicht.

In welchen Bereichen konnten Sie am meisten bewirken?
Sehr wichtig ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Beherbergung. Der Tourismus muss als viertwichtigste Exportbranche auch von Exporterleichterungen profitieren können. Weiter haben wir die Unterstützung der Marktorganisation Schweiz Tourismus gesichert. Während meiner Zeit als Präsident des Schweizer Tourismusverbandes wurde auch Innoutour lanciert. Dieses Finanzierungsinstrument ist für die Entwicklung gesamtschweizerischer Produkte und Dienstleistungen der Branche sehr wichtig. Ein weiterer Punkt ist die Unterstützung der Beherbergungsindustrie durch die Gesellschaft für Hotelkredit.

Haben sich Aufgabe und Funktion des STV zwischen Ihrem Amtsantritt vor 22 Jahren und heute verändert?
Eigentliche Veränderungen gab es diesbezüglich nicht. Hingegen wurden Aufgaben und Funktion immer wieder hinter-

fragt, dann aber auch immer wieder bestätigt. Nämlich, dass es eine Dachorganisation braucht, welche die touristischen Anliegen koordiniert, damit der Auftritt mit einer gewissen Kraft stattfindet. Ebenso braucht es eine Art Reserve für Aufgaben, die nicht direkt zugeordnet werden können, aber erledigt werden sollten. Vielleicht ist heute das Bewusstsein etwas geringer, dass der STV eine Art Reserve für die Bundesverwaltung ist, etwa für die Erarbeitung von Unterlagen, vor allem auch in Kontakt mit anderen Ländern. Die Schweiz kennt ja kein Tourismusministerium.

Hat sich in dieser Zeit auch die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus verändert?
Der Tourismus hatte damals wie heute eine grosse wirtschaftliche Bedeutung. Mit der Abnahme der Bedeutung der Landwirtschaft hat der Sommertourismus aber in letzter Zeit in bestimmten Regionen eher noch an Bedeutung gewonnen. Ebenso die Bedeutung des Städtetourismus. In den

letzten Jahren ist es auch vermehrt gelungen, Politikern und Bevölkerung die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus wieder stärker bewusst zu machen.

Heute nimmt das Lobbying bei den Politikern einen hohen Stellenwert ein. Wie war dies früher?
Der Aufwand ist sicher grösser geworden. Vor 20 Jahren hat-

ten die Parlamentarier ein grösseres Verständnis für den Tourismus. Die geballte Kraft und der Gesamtauftritt der Schweiz zusammen mit PTT, SBB und Swissair gingen etwas verloren. Deshalb brauchte es von Seiten des Tourismus im engeren Sinne grössere Anstrengungen. Den Schweizer Tourismustag beispielsweise gab es vor 20 Jahren noch nicht, der wurde später ins Leben gerufen. Damit versucht man mit einer grossen Demonstration Lobbying oder zumindest Imagepflege zu betreiben.

«Wenn man völlig getrennt marschiert, wird man bloss ausgelacht.»

Franz Steinegger
abtretender STV-Präsident

Ist es für das Lobbying ein Vorteil, wenn der STV-Präsident ein eidgenössischer Parlamentarier ist?
Aufgrund des Beziehungsnetzes ist es sicher ein Vorteil, jedoch nicht eine Bedingung.

Der Begriff Nachhaltigkeit ist heute im Tourismus allgegenwärtig. War dies bei Ihrem Amtsantritt vor 22 Jahren überhaupt ein Thema?

Bezüglich Landschaft war der Aspekt der Nachhaltigkeit für den Tourismus immer von Bedeutung. Der Energie- und Abfallproblematik war man sich früher weniger bewusst; heute nimmt dies einen grösseren Stellenwert ein. So betrachtet, ist das Bewusstsein in Sachen Nachhaltigkeit heute viel breiter.

Zeichnen Sie ein Bild, wie der Tourismus in der Schweiz in 20 Jahren aussieht.

Den Wintertourismus wird es weiterhin geben, denn nie werden alle Leute ans Meer oder mit dem Flugzeug verreisen wollen. Er wird sich jedoch konzentrieren auf Destinationen mit entsprechender Höhenlage. Andere Destinationen müssen neue Formen für Winterferien finden. Mit Winterwanderangeboten bestehen bereits Ansätze in diese Richtung.

Welche Ratschläge geben Sie Ihrem Nachfolger Dominique de Buman auf den Weg?

Man kann sich in der Tourismuspolitik verlieren, also muss man sich konzentrieren. Es geht darum, die Querschnittsaufgabe in den wichtigsten Politikbereichen, die uns interessieren, zu erfüllen. Dazu gehört auch die Pflege des tourismuspolitischen Instrumentariums. Wichtig ist auch die Pflege und Förderung einer fruchtbaren Zusammenarbeit priorität unter den wichtigsten Mitgliederverbänden. Im heterogenen, kleingewerblichen Tourismus müssen wir die Interessen bündeln, damit sie im innenpolitischen Lobbying das nötige Gewicht erhalten, welches auch beachtet wird. Wenn man völlig getrennt marschiert, wird man bloss ausgelacht.

Franz Steinegger, scheidender STV-Präsident.

Standpunkt

Die Schweiz belegt den ersten Rang im TTCI-Rating



RICHARD KÄMPF

Der Travel & Tourism Competitiveness Index (TTCI) des World Economic Forums (WEF) bescheinigt der Schweiz ein grosses touristisches Potenzial. Zum dritten Mal in Folge belegt die Schweiz in der Ausgabe 2009 des TTCI den ersten Rang von insgesamt rund 130 untersuchten Ländern. Die Schweiz weist weltweit das vorteilhafteste Regulierungsumfeld auf. Auch beim zweiten Subindex, dem Unternehmensumfeld und der «harten» Infrastruktur (Verkehrsinfrastruktur), belegt die Schweiz Platz 1. Bei der

«Die Politik und die Wirtschaft sind aufge-rufen, das aufgezeigte Potenzial zu nutzen.»

Indikatorengruppe «weiche» Infrastruktur (Natur, Landschaft, Kultur, Humankapital) belegt die Schweiz Platz 2 aller untersuchten Länder. Was lässt sich aus dem hervorragenden Abschneiden des Tourismuslandes Schweiz schliessen? Dieses vom WEF entwickelte und durchgeführte Benchmarking-Instrument ist mehr als ein Schönheitsschmuck für Tourismusländer. Die breit abgestützte Methodik des TTCI erlaubt es, das touristische Potenzial zu beurteilen. Die Schweiz bietet demnach ein hervorragendes Umfeld für die Entwicklung der Tourismuswirtschaft und ist entsprechend attraktiv für touristische Investitionen.

Dieses Ergebnis darf uns freuen und ist Grund für Optimismus, insbesondere in der momentanen konjunkturellen Schwächephase. Die Politik und die Wirtschaft sind aufgerufen, das aufgezeigte Potenzial zu nutzen. Der TTCI zeigt zwar die Attraktivität des Tourismuslandes Schweiz, nicht aber den effektiv realisierten Erfolg. Damit aus dem vorhandenen Potenzial Wertschöpfung und Arbeitsplätze entstehen, braucht es in erster Linie innovative Unternehmer, welche gewillt sind sich bietende Chancen konsequent zu nutzen. Die öffentliche Hand kann mittels Bereitstellung optimaler Rahmenbedingungen sowie gezielter Förderinstrumente die unternehmerischen Bemühungen unterstützen.

Richard Kämpf ist Leiter des Ressorts Tourismus beim Staatssekretariat für Wirtschaft Seco.

Hand aufs Herz: Lässt Sie negative Kritik kalt?



SIMONE LEITNER
REDAKTORIN

Zum Thema Kritik

Alle sprechen von Bewertungsplattformen im Internet und vom lockeren Umgang mit negativer Kritik. Erst kürzlich hatte ich ein Gespräch mit Hoteliers und Gästen zum Thema. Das Fazit: Die Gäste finden Bewertungen schreiben toll, die Hoteliers fürchten sich vor dem Inhalt – genauer gesagt vor verletzender Kritik. Und das, obwohl die Gastgeber wissen, dass jede Kritik eine Chance ist und nicht gegen Personen gerichtet ist, sondern einen

wertvollen Input darstellt. Alles Theorie. Denn Kritik, ob wertvoll oder nicht, tut immer auch ein wenig weh. Kaum jemand macht bewusst Fehler, sondern man gibt vielmehr sein Bestes und versucht, die Wünsche der Gäste zu erfüllen. Daher sind vor allem vernichtende Aussagen schwer zu verkraften. Die Autoindustrie hingegen gibt richtig viel Geld aus, um die Nörgeleien ihrer Kunden zu erfahren, um diese dann sofort in den Entwicklungsprozess neuer Modelle einzu-

«Ich selber schreibe keine Hotelbewertungen im Internet. Aber ich werde oft bewertet.»

bauen. Der Unterschied: In der Industrie werden Modelle und nicht Menschen kritisiert. Und deren CEOs begegnen ihren Kunden auch nicht schon beim Frühstück. Sie bleiben anonym. Ich selber schreibe keine Hotelbewertungen im Internet.

Aber ich werde bewertet. Jeden Donnerstag setzt sich die Redaktion an einen Tisch und bespricht die neueste Ausgabe der hotel revue. Wir bleiben fair. Es werden Fehler angesprochen und Verbesserungen diskutiert. Das ist üblich auf Redaktionen und wertvoll. Jede Kritik ist auch etwas Persönliches und lässt keinen kalt. Denn sie beinhaltet ja immer auch ein Spürchen Wahrheit. Auch auf den boomenden Bewertungsplattformen. Kein Hotelier kann sich heute die-

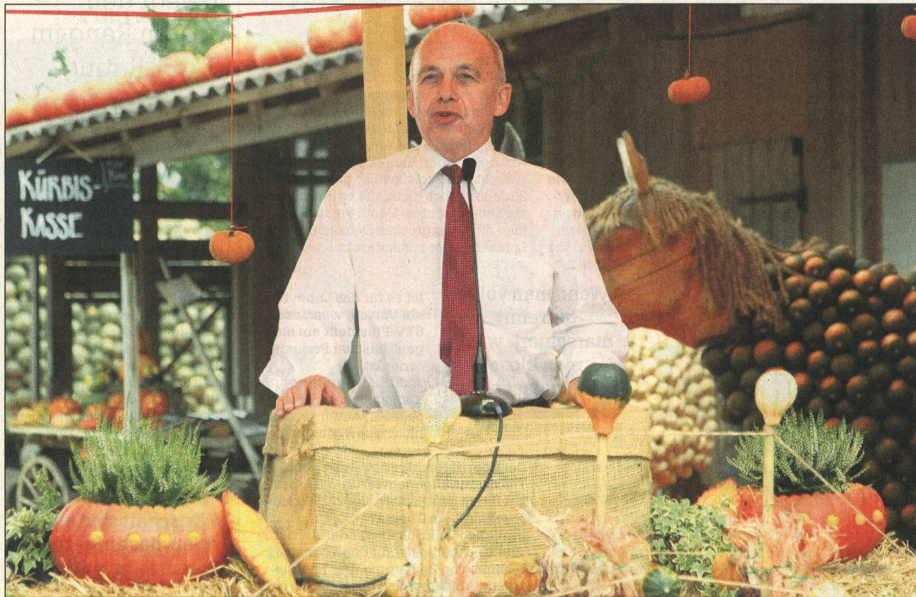
ser öffentlichen Kritik mehr entziehen. Auch wenn die Skepsis noch so gross ist. Es gibt nur die Flucht nach vorne: Nämlich selber den Gast aufzufordern, ein Feedback im Internet zu schreiben. Hoteliers, die den Gästen ein Geschenk überreichen, wenn sie das Hotel auf einer Internetplattform bewerten, sind noch rar. Die Taktik geht aber auf: Nur eine grosse Anzahl an Bewertungen gibt ein objektives Bild vom Hotel. Dann fällt eine schlechte Kritik auch nicht so stark ins Gewicht.



«Durst ist für mich definitiv schlimmer als Heimweh!»

Polo Hofer Berner Mundartrocksänger

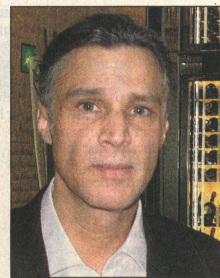
6



SVP-Bundesrat Ueli Maurer bei der Eröffnung der Kürbisausstellung «Arche Noah» in Seegraben.



Bei Regula und Jörg Slaschek-Hügli hat der Kürbis nach wie vor «einen hohen Stellenwert.»



Bei Marcus G. Lindner gibt es Kürbissuppe «eher nur auf Wunsch.»

Tanja Grandits, Küchenchefin im Basler Restaurant «Stucki». Nach Chefkoch Marcus G. Lindner vom «Mesa» in Zürich beginnt die Kürbis-Küche bereits mit dem «aromatischen nussigen Geschmack» eines exzellenten Kürbiskernöls. Ansonsten nennt er «lauwarmen Salat, süss-saure Julienne zu Fisch, Püree zu dunklem Fleisch, Eintopf mit Kokos-Curry oder Eis» als mögliche Kürbisvarianten. Und auch im Restaurant «Attisholz» in Riedholz findet man das «trendige Saisonprodukt» immer wieder auf der Karte, respektive in «Suppen, Saucen oder Gnocchi», erklärt Küchenchef Jörg Slaschek.



Tanja Grandits: «Ich liebe Kürbis. Er harmonisiert mit zahllosen Gewürzen.»

Kürbis-Koch-Kunst

Bundesrat Ueli Maurer hat die **Kürbissaison «offiziell» eröffnet**. Bei Küchenchefs geniesst das facettenreiche Gemüse hohes Ansehen.

MATHIAS ZAUGG

In vielen Schweizer Restaurants kommt wieder Kürbis auf den Tisch. Aber nicht überall landet das beliebte Gemüse im Kochtopf. Im zürcherischen Seegraben sind seit letzten Freitag 28 lebensgrosse Kürbis-Tiere zu bestaunen. Dabei handelt es sich um die traditionelle Ausstellung der Jucker Farmart, die nach

Beat und Martin Jucker alljährlich rund 200'000 Tagestouristen anlockt. Die «Arche Noah», so der Titel, wird in der Flut von Kürbisausstellungen wohl kaum untergehen, wurde sie doch von VBS-Kapitän Ueli Maurer auf Kurs gebracht.

Für den Aufbau konnten Juckers den deutschen Künstler Pit Ruge gewinnen. Dieser schuf die Holzzie-

re, welche anschliessend mit Speise- und Zierkürbissen behängt wurden. Rund 100'000 Exemplare mit einem Gesamtgewicht von 150 Tonnen schmücken nun bis Anfang November den Erlebnishof in Seegraben. Wer die knorrigen Gewächse von ihrer ästhetischen Seite her betrachtet hat, kann sich in der «Hofchuchi» vom Geschmack derselben überzeugen lassen, schreibt Jucker Farmart.

Der Kürbis ist in jeder Hinsicht ein vielseitiges Gemüse. Es gibt unzählige Sorten, die sich in Form und Farbe unterscheiden. Und «es gibt unendlich viele Zubereitungs- und Kombinationsmöglichkeiten», sagt

Sessellücken

Rusterholz neu in der «Hostellerie» Geroldswil

John M. Rusterholz hat am 24. August die Direktion des Hotels «Hostellerie» in Geroldswil übernommen. Rusterholz hat eine



Hotelfachschule absolviert und sich an der Cornell University weitergebildet. Er verfügt über grosse Erfahrung in der in- und ausländischen Hotellerie. In der Schweiz war Rusterholz die treibende Kraft bei der Sorell Hotelgruppe und zeichnete für das Konzept der «Mishio»-Restaurants verantwortlich. Zuletzt war er Hotel-direktor auf einem Fünf-Sterne-Kreuzfahrtschiff, heisst es in der Mitteilung.

Bransch als CEO der Davos Destinations-Organisation

Reto Bransch (Bild) übernimmt nach dem Abgang von Hans-Kaspar Schwarzenbach die Division Tourismus bei der Davos Destinations-Organisation (DDO). Der bisherige Direktor der Division



men nach der Trennung von Schwarzenbach bereits zum zweiten Mal interim geleitet hat, teilt die DDO mit.

Saas-Fee/Saastal: Graefen ersetzt Lardi im Marketing

David C. Graefen löst Laura Lardi ab 1. November als Marketingleiter der Destination Saas-Fee/Saastal ab. Der 38-jährige Deutsche ist seit August 2007 Marketing-Direktor der Lindner Ho-



Andreas Michel präsidiert Haslital Tourismus

Andreas Michel (Bild) wurde gemäss «Berner Oberländer» zum neuen Präsidenten von Haslital Tourismus gewählt. Der CEO und Verwaltungsratspräsident der Mi-



chel-Gruppe tritt an die Stelle des verstorbenen Brienz Grossrats Hans Michel. Das Vizepräsidentin übernimmt Interimspräsidentin Monika Wehren.

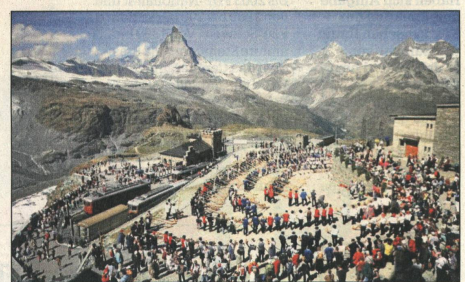
Carlo Fontana, der neue Direktor von hotellerieuisse in Lugano, legt Wert darauf, dass er nach wie vor Direktor des Hotels Lugano Dante Center als auch des Hotels Berna in Mailand ist (Ausgabe vom 20. August).

Erste Zahnradbahn der Schweiz feiert Geburtstag

Vor 111 Jahren brachte die Gornegratbahn die ersten Gäste auf über 3000 Metern über Meer.

SIMONE LEITNER

Im August 1898, vor 111 Jahren, nahm die Gornegratbahn ihren Betrieb als erste elektrische Zahnradbahn der Schweiz und als zweite der Welt auf. Sie war zugleich die erste Bergbahn Europas, die Gäste auf über 3000 Metern über Meer beförderte. Und nun, 111 Jahre später wurde letzte Woche das grösste Gemeinschaftskonzert mit Alphornbläsern aus der ganzen Schweiz gegeben. Ursprünglich war ein Konzert mit 111 Teilnehmern geplant. Durch das riesige Interesse der Alphornbläser stieg die Zahl der An-

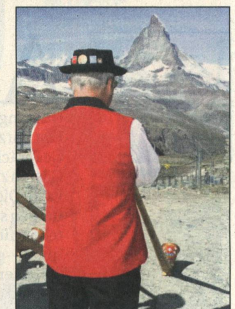


366 Alphornbläser gaben ein Konzert auf dem Gornegrat, Weltrekord!

meldungen auf 366, was die Verantwortlichen der Bahn veranlasste, die Veranstaltung beim Guinness-Buch der Rekorde anzumelden.



Bahnwagen der neuesten Generation kreuzen auf der 111 Jahre alten Schmalspurstrecke Zermatt–Gornegrat.



Alphornbläser mit Blick aufs Matterhorn.

Nationalitäten. Dialog. Das Gespräch und Verständnis ist wichtig, damit Mitarbeitende unterschiedlicher Länder effizient zusammenarbeiten. Das Dialog-Institut setzt sich mit interkultureller Kommunikation auseinander.



Aus Indien: Binu Krishnan ist Therapeut im «ESPA» des Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa in Interlaken. Wellnessfachleute erhalten neu auch aus Drittstaaten eine Arbeitsbewilligung in der Schweiz. Die Themen-Bilder im vorliegenden «fokus» sind alle im «Victoria-Jungfrau» entstanden, Modell gestanden sind Mitarbeitende des Hotels.

Fakten Gemeinsam diskutieren, essen und trinken

Cebrail Terlemezt ist seit zwei Jahren Geschäftsleiter des Dialog-Instituts in Zürich. Das Institut für interkulturelle Zusammenarbeit und Dialog ist als politisch neutraler, gemeinnütziger Verein organisiert und offen für alle Menschen. Getragen wird es durch Gönner, Mitgliederbeiträge und durch den freiwilligen Einsatz seiner temporären Mitarbeitenden. Es fördert mit Anlässen den interkulturellen Dialog. Zum Beispiel mit dem Ramadan-Dinner, das in Hotels verschiedener Schweizer Städte durchgeführt wird. ck

www.dialog-institut.ch

Das Dialog-Institut will Brücken zwischen den Völkern bauen. Gelingt ihm das?
Das gelingt uns dank der Organisation von Begegnungsmöglichkeiten sehr gut. Gerade arbeiten wir an einem Projekt, das Moslems, Christen und Juden zusammenführt. Wir machen gute Erfahrungen mit Plattformen, die den Dialog in der Praxis ermöglichen. Mit gemeinsamen Mahlzeiten zum Beispiel. Das könnte auch der Hotelier tun. Einmal wird Weihnachten gefeiert, einmal das Fastenbrechen im Ramadan, einmal ein buddhistischer Feiertag. Das Dialog-Institut besteht seit 2005. Seither hat es viel an Interesse gewonnen. Der interkulturelle Austausch ist zu einem wichtigen Thema geworden.

Dialog eint Kulturen

Cebrail Terlemezt, Geschäftsführer des Dialog-Instituts in Zürich, ist ein Brückenbauer zwischen Nationen. Er rät grösseren Hotels zu einem Gebetsraum.

CHRISTINE KÜNZLER

Cebrail Terlemezt, Sie stammen aus der Türkei. Arbeiten Sie gerne in der Schweiz?
Ich bin Schweizer. Als ich mit meinen Eltern in die Schweiz kam, war ich vier. Bis jetzt habe ich bei meiner Arbeit keine aussergewöhnlichen Erfahrungen gemacht.

Ein Ausländer, der als junger Erwachsener in die Schweiz kommt und dann ins Erwerbsleben eintritt, hat es da wohl schwieriger...

Ja, hier muss erst eine kulturelle, geistige, räumliche und sprachliche Migration stattfinden, damit er sich in der neuen Umgebung wohl fühlt. Das braucht Zeit.

Zwischen welchen Nationalitäten sehen Sie im täglichen Umgang die grössten Schwierigkeiten?

Ich mache nicht die Erfahrung, dass es zwei spezifische Nationalitäten gibt, die Schwierigkeiten im Umgang miteinander haben. Mögliche Differenzen sind eher personen- und branchenabhängig.

Die Religion wirkt sich stark auf das Alltagsleben aus. Ist es sinnvoll, Menschen gleicher Religionen miteinander arbeiten zu lassen?
Wenn zwei zusammenarbeiten, die der gleichen Religion nachleben, ist das sicher hilfreich. Sie können sich gegenseitig unterstützen, wenn es darum geht, religiöse Feiertage zu leben. Und sie erreichen im

Betrieb gemeinsam mehr Verständnis. Es muss aber nicht unbedingt sein. Es genügt, wenn sie im Betrieb Kollegen mit dem gleichen Glauben finden.

Wo setzen Sie Grenzen, wenn es darum geht, im Arbeitsleben religiöse Praktiken auszuüben?

Religiöse Praktiken sollten den Arbeitsalltag nicht stören. Die Mitarbeitenden können ihre Religion leben und Gebete verrichten, ohne ihre Arbeit zu gefährden. Religionen haben ihre Gebote nicht strikt nach Stunden geregelt, der Mitarbeitende kann seine Gebete in seiner Pause verrichten. Grössere Betriebe mit Mitarbeitenden verschiedenen

Religionen können einen religionsübergreifenden Raum für Rückzug und Gebet einrichten. Das motiviert praktizierende Mitarbeitende.

Wie lassen sich generelle Konflikte zwischen Mitarbeitenden verschiedener Nationen vermeiden?



«Mitarbeitende können ihre Gebete verrichten, ohne ihre Arbeit zu gefährden.»

Cebrail Terlemezt
Geschäftsführer Dialog-Institut

tenden eher aus politischen denn aus religiösen Gründen entstehen. Hier gilt es klar zu kommunizieren, dass politische

Auseinandersetzungen und Ansichten nicht in den Betrieb gehören.

Ist neben der wirtschaftlichen auch eine religiöse Globalisierung anzustreben?

Das ist ein schwieriges Unterfangen. Religion stiftet Identität und hat etwas Bewahrendes. Die wirtschaftliche Globalisierung jedoch hat etwas stark Öffnendes, Veränderndes. Also genau das Gegenteil. Eine philosophische Frage! Ich denke, wichtig ist, dass jede Religion genügend Raum hat, sich weiterzuentwickeln, um die gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung mit zu unterstützen.

Was ist Ihrer Ansicht nach stärker: die Individualität des Menschen oder seine kulturelle Prägung?

Gesellschaftlich betrachtet ist die kulturelle Prägung stärker. Bei der Ausübung der Religion im Alltag herrscht die persönliche Prägung vor.

Was steht in diesem fokus?

Sind religiöse Bräuche ein Problem?

Seite 7

Sollen ausländische Akademiker putzen?

Seite 8

Werden die ausländischen Kollegen im Team akzeptiert?

Seite 9

Sind fremde Sprachen eine Bereicherung?

Seite 10

Welche EU-Bürger arbeiten in der Schweiz?

Seite 11

ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.



WWW.HOTELA.CH

Nationalitäten. Unterschiede. Ob muslimische oder deutsche Arbeitskollegen – Eigenheiten haben alle Mitarbeitenden. Oft sind es eher die Bildung und die soziale Herkunft, die Konflikte auslösen.

Multikulturell sind nicht nur die Gäste

Wer in der Hotellerie und Gastronomie arbeitet, ist mit multikulturellen Themen tagtäglich konfrontiert. Dennoch braucht es Verständnis und Rücksichtnahme, um Menschen verschiedener Herkunft unter einem Dach produktiv zu beschäftigen. «Ich gehe grundsätzlich davon aus, dass wir in der Hotellerie ein grosses Verständnis für Mitarbeitende mitbringen – unabhängig welcher Nationalität und Religion sie angehören. Wir haben ja auch mit einer internationalen Klientel an Gästen zu tun», sagt Amelie Wegeler, Direktorin des Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken. Toleranz lautet das Credo. Die Integration erfolge aber nicht ohne Massnahmen, wie beispielsweise Sprachkurse oder auch die Rücksichtnahme auf religiöse Bräuche. Für Amelie Wegeler ist klar, dass das Feriengeschäft eines muslimischen Mitarbeiters, der während des Ramadan nicht arbeiten will, bewilligt wird. «Das ist für uns selbstverständlich und eine Voraussetzung für ein erfolgreiches Miteinander.» Die Hoteldirektorin hätte auch kein Problem, ein Zimmermädchen mit Kopftuch zu tolerieren. «Im Service hingegen, denke ich, wäre es eher problematisch.» Amelie Wegeler hatte in ihrer Karriere auch schon Situationen erlebt, in denen sie Probleme als Vorgesetzte hatte, die auf kulturelle Unterschiede zurückzuführen waren. «Heute ist das anders, alle Mitarbeitenden, ob Frauen oder Männer, akzeptieren mich als Chefin», sagt die Managerin.

Akademiker als Hilfskräfte: Das führt schnell zu Konflikten

Grundsätzlich bestünde der grösste Unterschied bei Mitarbeitenden nicht im Glauben oder der Nationalität. «Vielmehr ist die soziale Herkunft und die Bildung eines Menschen ausschlaggebend

Hoteliers verhalten sich tolerant zu ihren ausländischen Mitarbeitenden. Wer den Ramadan zelebriert, darf Ferien nehmen. Aber es gibt Grenzen.

SIMONE LEITNER

für die Dynamik des Arbeitsteams», sagt Gülcan Akkaya, Vizepräsidentin der eidgenössischen Kommission gegen Rassismus und Dozentin an der Hochschule Luzern. Sie erklärt, dass grundsätzlich überall wo Menschen zusammen arbeiten, Konflikte auftreten können, auch unter Schweizern. Die Expertin weiter: «Gerade in der Hotellerie und Gastronomie arbeiten oft aus-

stimmt der beste Weg, einem Konflikt vorzubeugen.»

Die Expertin rät, nicht nur mit dem Arbeitnehmenden zu sprechen, sondern mit dem ganzen Team. Eine transparente Kommunikation sei immer eine sehr gute Lösung und helfe präventiv heikle Momente zu vermeiden. «Nur wenn Personalverantwortliche über ihre Erwartungen und Wünsche offen sprechen, können sich



Ein Zimmermädchen mit Kopftuch wird toleriert.

die neuen Mitarbeitenden darauf einstellen.»

Unterschiede gibt es auch bei den deutschen Mitarbeitenden

Genau dieser Punkt ist der Personalchefin des Hotels Ramada Plaza Basel sehr wichtig. «Ich bespreche die Grundsätze der Firma bereits beim Anstellungsgespräch», sagt Carmen Hochreutener. Im «Ramada Plaza Basel» arbeiten viele Deutsche. Gibt es Unterschiede zwischen Schweizer und deutschen Mitarbeitenden? «Ja, gibt es. Die deutschen Kollegen beispielsweise bleiben länger beim Sie. Hierarchien einhalten und die Loyalität zum Chef stehen bei den Deutschen an erster Stelle», hält die Personalchefin fest. So sei es kein Problem, wenn ein Teamkollege plötzlich zum Vorgesetzten wird. Und das Engagement der Deutschen sei «ein Spürchen grösser», hält Carmen Hochreutener weiter fest.



«Ausschlaggebend sind die soziale Herkunft und die Bildung eines Menschen.»

Gülcan Akkaya
Dozentin Hochschule Luzern

ländische Personen, die einen akademischen Abschluss haben, in der Schweiz aber nicht auf ihrem Beruf arbeiten können.» Solche Konstellationen können durchaus Konflikte bergen. Was hilft? Gülcan Akkaya: «Die Fakten zu thematisieren und offen zu kommunizieren, ist be-



Aus Sappien: Vanesa Area Blanco und Jorge Nieto Alonso sind im Housekeeping tätig.

Bilder Alan D. Bollitt

Hygiene braucht einen einheitlichen Massstab



Der Hygiene-Standard braucht nicht nur Putzmittel.

Wie sauber muss «sauber» sein? Darüber dürfen in den Schweizer Hotels keine Missverständnisse entstehen. Das erlaubt ihre Reputation nicht. Zur Sicherheit gibt's Schulungen.

KARL JOSEF VERDING

Urs Bühler, Direktor des Bellevue Palace Hotels Bern, benennt sie als eine der «obersten Prioritäten»: die Hygiene, und zwar «für das ganze Haus, vom Restaurant über die Küche bis zum einzelnen Gästezimmer, und bis zu den

Räumen «front of the house». Hygiene ist im «Bellevue Palace» Chefsache, der Vizedirektor ist oberster Hygiene-Verantwortlicher. «Wir haben 200 Mitarbeiter, und ihre Herkunft ist verschieden», sagt Direktor Bühler. «Aber es gibt hiervon nicht 200 verschiedene Vorstellungen, sondern nur einen gemeinsamen, hohen Standard. Wir müssen unsere Schulungen entsprechend gestalten, grade schon in den Einführungs-Schulungen ist Hygiene ein Top-Thema.» Und, so betont Bühler: «Entscheidend ist die einheitliche Wahrnehmung der Hygiene, sie muss in Fleisch und Blut übergehen.»

Georges Knecht ist Leiter der Küchen des Universitätsspitals Insel in Bern und Präsident des Schweizer Kochverbands. «Es gibt eine Hygiene-Kommission im Inselel, und das Hygiene-Konzept der Inselel-Gastronomie ist von dort her abgeleitet – normal und modern, nichts Verrücktes», sagt Knecht. «Zwei bis drei Nuancen sind

ausgeprägter, weil wir ein Spital sind. Und diesem Konzept ordnen wir uns alle unter.» Probleme der Anpassung von Mitarbeitern ausländischer Herkunft an den Standard gebe es nicht. Knecht: «Wir sehen es jetzt wieder bei den Pandemie-Vorschriften, die Leute halten sich problemlos dran.» Und: «Es gibt keine «Schweine» mehr. Hygiene wird in der Gastronomie zu einer Selbstverständlichkeit. Ansonsten helfen unsere speziellen Willkommens-Schulungen im Inselel-Spital.»

Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes «gelten für jemanden vom Balkan nicht weniger als für einen Schweizer», sagt Hans Wurga, ein praxiserfahrener Kochfachlehrer der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern. Er ist Mitglied im Cercle des Chefs de Cuisine Bern und bemerkt über allfällige Hygiene-Sünden in der Küche: «Der Leidtragende ist immer der Betrieb, ich habe bei der Durchsetzung der Norm nie Rücksicht auf irgendwas genommen, sondern klar gesagt: So will ich es haben.» Wichtige Kenntnisse seien: Wie werden die Vorschriften eingehalten, wie wird protokolliert, welche Temperatur kontrolliert, welche speziellen Gefahren gibt es bei einzelnen Lebensmitteln? – Und wie beugt man Fehlern vor? «Die gute Herstellungspraxis», so Wurga, «ist ein wesentlicher Teil.»

«Die einheitliche Wahrnehmung der Hygiene muss in Fleisch und Blut übergehen.»

Urs Bühler
Direktor Bellevue Palace Hotel Bern

Nationalitäten. Gleichberechtigung. Um ausländische Mitarbeitende zu integrieren, braucht es Toleranz, aber auch den Mut, Unklares anzusprechen. Letzten Samstag wurde das «Manifest der vielfältigen Schweiz» lanciert.

Die Hotel-Branche hat ein internationales Umfeld. Die Integration von Mitarbeitern verschiedener Herkunft ist aber kein Selbstläufer.

KARL JOSEF VERDING

Das «Yes-I-can-Training, als Philosophie der ganzen Kette weltweit – schon vor Barack Obamas gleicher Parole – vom Direktor bis zum Spüler, ist wichtig für den Auftritt und für die Prävention von Problemen», sagt Dany Lützel, Resident Manager des Radisson Blu Hotels St. Gallen. 40 Prozent der fest angestellten Mitarbeiter des St. Galler Hotels sind Ausländer. Die Sozialisierung im Team und die Integration der Mitarbeiter sind laut Lützel gesichert. «Ich kann mich auf ein sehr junges, offenes und tolantes Team stützen», sagt er: «Alle sind willkommen.» Dany Lützel ist 31 Jahre alt. Er sehe sich allein schon deshalb «nicht als Patriarch, sondern ich probiere, mich als Motivator zu sehen: yes, I can».

Hotelleiter in Problem-Situationen: «Mut ist für mich der Schlüssel»

«Im Swissotel Zürich gibt es gemeinsame Werte, auf die wir alle bauen. Dies sind Respekt, Integrität, Verantwortungsbewusstsein und Sicherheit», sagt General Manager Marc Ohlendorf: «Neue Mitarbeiter werden damit vertraut gemacht. Im täglichen Umgang untereinander, alle Hierarchiestufen überschreitend, leben wir diese Werte. Wir alle sind gehalten, ein Vorbild zu sein.» Was braucht es in Problem-Situationen? «Mut ist für mich der Schlüssel», antwortet Ohlendorf: «Gerade in schwierigen Situationen brauchen wir den Mut, uns mit unseren Fehlern gegenüber zu konfrontieren. Nur so erreichen wir eine kontinuierliche Verbesserung.»



Teamarbeit in der Küche.



Aus Tibet: Sample Tenzin Tashi arbeitet in der Küche.

Integration: «Yes, I can»

Ruth Pedrazzetti leitet mit ihrem Mann Gabriele das Continental Park Hotel in Luzern: «Wenn man als Hotellere von Abteilung zu Abteilung geht und fragt, wie es den Mitarbeitern geht, und diese merken, dass die Achtung vor ihnen gleich ist, ob sie nun aus Santo Domingo oder der Schweiz stammen, dann beugt das Problemen vor.» Es gebe sie allenfalls in der Verständigung: «Zum Beispiel sagt ein Mitarbeiter das Gleichgewicht als Chef, er versteht es aber ganz anders. Das ist ein ganz praktisches Problem, denn das Wort muss gelten.» Von den 55 Mitarbeitern des Continental Park Hotels sind 70 Prozent Ausländer, dabei sehr viele Deutsche. Gruppenbildung gebe es allenfalls im Ausgang. Personen mit Sprachen auf lateinischer Basis mit einander, Deutsche mit Holländern.

Bei den Sunstar Hotels ist die Förderung des Teamgeistes ein Teil der Nachhaltigkeitsstrategie, wie Sprecher Stefan Hantke erklärt. Jürg

Zürcher, Direktor des Sunstar Parkhotels Davos, stellt fest: «Die Hotellerie ist eine international geprägte Branche mit einem multikulturellen Umfeld von den Gästen bis hin zu den Mitarbeitenden. Der Integrationsbedarf ist deshalb weniger gross als in anderen Branchen.»

«Von Belohnungen profitieren alle zu genau gleichen Teilen»

Laut Yves P. Timonin, Direktor des Sunstar Hotels Grindelwald, «ist die unterschiedliche Sprache und Mentalität die grösste Herausforderung. Wir haben hauptsächlich Schweizer, Deutsche und Portugiesen als Mitarbeitende. Unter diesen Nationen ist die Akzeptanz gut.» Dani Meier, Direktor des Sunstar Hotels Lenzerheide, hebt hervor: «Von den verschiedenen unterschiedlichen Belohnungen – Trinkgeldtopf, Bonus, Kaffee-Kuchen-Nachmittage, Apéros – profitieren alle in gleicher Art und Weise zu genau gleichen Teilen.»

1. Welche Sprache sprechen Sie mit den Arbeitskollegen im Hotel?

Grundsätzlich Deutsch, selten Englisch, wenn es schnell gehen muss und jemand mit Deutsch noch Mühe hat. In Hochdeutsch kann ich mich problemlos verständigen. Es ist mir aber wichtig, dass ich auch Schwyzerdütsch lerne. Die Arbeit ist eine gute Möglichkeit, den Dialekt zu hören und zu üben. Deshalb reden die Schweizer Réceptionnistinnen auch Mundart mit mir. Wenn ich etwas nicht verstehe, kann ich immer nachfragen. Problematisch wird dies in hektischen Situationen, dann wechseln wir zur Schriftsprache.

2. Bilden sich während den Pausen Nationalitätengruppen?

Vielleicht kann man das im Housekeeping beobachten. Ich kann nur für die Réception spre-



Nachgefragt

Lola Onyeseje (28)

Lola Onyeseje kommt aus Ungarn. Sie lebt seit fünf Jahren in der Schweiz und arbeitet seit eineinhalb Jahren an der Réception des Vier-Sterne-Superior-Hotels «Allegro» in Bern.

chen. Dort gibt es das nicht. In der Pause mischen sich die Kollegen unterschiedlicher Nationen und sprechen miteinander.

3. Treffen Sie sich ausserhalb des Hotels mit Schweizer Arbeitskollegen?

Ich treffe mich hin und wieder mit deutschen Arbeitskollegen. Das ist aber keine Frage der Nationalität. Privat habe ich Kontakt zu Schweizerinnen, Deutschen und Ungarinnen.

4. Was war Ihnen fremd, als Sie hier angefangen haben?

Ich habe in Ungarn an einer Casino-Réception gearbeitet. Die Arbeit hier ist es sehr ähnlich. Deshalb kann ich nicht sagen, dass mir etwas besonders fremd gewesen wäre oder ich etwas als besonders schweizerisch empfunden hätte. maz

Manifest der vielfältigen Schweiz lanciert

Die Eidgenössische Kommission gegen Rassismus EKR veranstaltete zusammen mit der Stadt Biel am letzten Samstag ein «Mani-Fest» zugunsten der Akzeptanz von Vielfalt.

KARL JOSEF VERDING

Bundesrat Pascal Couchepin, Nationalrat und Stadtpräsident Hans Stöckli und EKR-Präsident Georg Kreis lancierten das «Manifest der vielfältigen Schweiz». Erstunterzeichnende – darunter Firmen, Städte, Parteien, Gewerkschaften,

Verwaltungsdienste und Fachstellen – stellten ihre ausgewählten Massnahmen zur Förderung der Vielfalt vor. Das von der EKR entwickelte Manifest will Beispiele von «bonnes pratiques» zur Förderung der Vielfalt und der Integration, der Akzeptanz und des Respekts fördern. Die Unterzeichnenden sichern zu, in den kommenden zwei Jahren in zwei Bereichen Massnahmen, die der Förderung und Akzeptanz der Vielfalt dienen, umzusetzen. Die Ziele sollen messbar und ihre Umsetzung realistisch sein.

Einzelpersonen und Organisationen, deren Tätigkeiten bereits heute auf die Förderung von Vielfalt ausgerichtet sind, können sich als



Willkommen statt Ausgrenzung.

«Freunde des Manifests» eintragen. Sie engagieren sich, in den nächsten zwei Jahren zwei weitere Unterzeichnende des Manifests beizubringen. Auch nach dem 22. August ist eine Unterzeichnung des «Manifests der vielfältigen Schweiz» oder die Eintragung als «Freunde des Manifests» möglich. Die Geschäftsleitung von hotellerieuisse hatte das Thema gestern nach Redaktionsschluss auf ihrer Agenda. Bettina Baltensperger, Projektleiterin Rechtsdienst/Rechtsberatung bei hotellerieuisse, ist Mitglied der Anti-Rassismus-Kommission. Der Verband hat bereits an einem «Merkblatt gegen Rassismus» mitgearbeitet, das vor einigen Wochen

von der EKR, der Stadt Bern und «Gemeinsam gegen Gewalt und Rassismus» (gggfon.ch) herausgegeben wurde. Und zwar nach akuten Vorfällen von Zutrittsbehinderungen zu Restaurants, Bars, Clubs und Diskotheken aufgrund von Herkunft, Religion oder Behinderung. hotellerieuisse empfiehlt, rassistische Einlassverweigerungen durch präventive Massnahmen, wie gezielte Schulung des Personals und klar kommunizierte Regeln, zu vermeiden. Bettina Baltensperger hat allerdings bis jetzt aus Hotels und deren Restaurationsbetrieben noch nichts von Vorfällen dieser Art vernommen. Es gebe, betont sie gleichwohl, «eine

Herausforderung im Personalmanagement für den Hoteller: Wie bringe ich die einzelnen Kulturen, die einzelnen Mitarbeitenden, die vielleicht ganz unterschiedliche Vorstellungen und Lebens-Hintergründe haben, zu einem guten und homogenen Team zusammen?» Das wirke, nach innen wie nach aussen, gegen Diskriminierung.

ANZEIGE

Valentine's
Frittsen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Nationalitäten. Sprachen. Der Arbeitsalltag im Hotel ist geprägt durch das Zusammentreffen verschiedener Sprachen. In einer mehrsprachigen Arbeitsgruppe entwickeln sich rasch eigene Kommunikationsstrategien.

Schmelztiegel der Sprachen

Ein Hotelbetrieb ist auch ein Ort der Mehrsprachigkeit. Eine Herausforderung – und zugleich eine grosse Chance.

SULAMITH EHRENSPERGER

Grundsätzlich sind gute Kenntnisse der Landessprache Voraussetzung dafür, am gesellschaftlichen Leben und am Arbeitsmarkt teilzuhaben. Mehrere Sprachen treffen im Arbeitsalltag in Hotelbetrieben aufeinander. Das Hotel Schweizerhof Zürich zählt 120 Mitarbeitende aus 22 Ländern. Wenn immer möglich wird hier Deutsch gesprochen. «Zusammen mit zehn weiteren Hotels haben wir einen Deutschkurs organisiert», erzählt



Treffpunkt vieler Nationalitäten.

Corinne Michel, Leiterin der Personalabteilung. Mitarbeitende, die einen Kurs erfolgreich abschliessen, erhalten einen finanziellen Beitrag.

Doch nicht immer muss die Landessprache auch Arbeitssprache sein. «Mehrsprachige Arbeitsgruppen entwickeln rasch eigene Sprachstrategien», sagt Alexandre Duchêne, Direktor des Instituts für Mehrsprachigkeit der Universität und PH Freiburg i.Br. Ein Beispiel finden wir im Hotel Bern: Von 80 Mitarbeitenden sprechen fünf kein



Bilder: Alain D. Bollat

Aus der Türkei: Kurde Bayram Aktas arbeitet als Portier.

Deutsch: «Es sind Zimmermädchen, die portugiesisch untereinander sprechen», erzählt Peter Schiltknecht. Seit 30 Jahren ist er als Hotelier tätig. Verständigungsprobleme kennt er nicht: «Das Team hilft sich untereinander aus.»

Im Arbeitsalltag verschiedener Nationalitäten kann auch eine Form von interkultureller Kommunikation entstehen: Die Beteiligten können die Sprache des anderen hinreichend verstehen, sprechen aber selbst die eigene. Meist handelt es sich dabei um Sprachen, die nicht weit voneinander entfernt sind, beispielsweise Polnisch und Tschechisch.

Mehrsprachige Mitarbeiter mit Migrationshintergrund werden häufig als sprachliche Mittler eingesetzt. «Leider wird diese zentrale



«Mehrsprachige Arbeitsgruppen entwickeln rasch eigene Sprachstrategien.»

Alexandre Duchêne
Direktor Institut für Mehrsprachigkeit

Funktion oft nicht anerkannt – oder bleibt sogar unbemerkt», betont Duchêne. Mitarbeiter in der Funktion eines Dolmetschers können auch vermitteln, wenn Kunden nicht genügend Deutsch sprechen. Mehrsprachigkeit wird so zur Chance. «Eine einsprachige Arbeitspolitik scheint nicht der beste Weg zu sein, sondern eine klare

Anerkennung der Vorteile, die Mehrsprachigkeit mit sich bringt», führt Duchêne aus.

Im Swissôtel Le Plaza Basel arbeiten knapp 130 Personen aus 17 verschiedenen Nationen. «Grundsätzlich wird im täglichen Umgang bei uns Deutsch gesprochen, jedoch ist die Firmensprache bei Fairmont Raffles Hotels International Englisch», sagt Direktor Daniel Füglist. In einer global ausgerichteten Hotelgruppe werden bei vielen Funktionen, wie auch Mitarbeiter-Austauschprogrammen, sehr gute Englischkenntnisse vorausgesetzt. Die eigenen Sprachkenntnisse sind deshalb auch Bestandteil der Coachings. Füglist: «Wo wir Entwicklungspotenzial sehen, unterstützen wir in sprachlicher, persönlicher oder finanzieller Hinsicht.»

Auf die Förderung von Sprachkompetenzen im Arbeitsalltag wird im «Schweizerhof» Zürich gesetzt. «Uns ist wichtig, dass auch mit Personen, die wenig Deutsch sprechen, nicht wie mit Kindern gesprochen wird», sagt Corinne Michel.

Tipps für eine verständliche Kommunikation

Einen Leitfaden für interkulturelle Gespräche hat die Koordinationsstelle für Integration des Kantons St. Gallen herausgegeben. Eine wichtige Regel ist eine verständliche Sprache. Bei einem Gesprächspartner mit wenig Deutschkenntnissen sind deutliches Sprechen und die Wahl einfacher Worte essenziell. Auf Fremdwörter und Fachbegriffe verzichten. Wichtig ist, in kurzen, aber vollständigen und korrekten Sätzen zu sprechen. Weitere Tipps sind in der Broschüre «Welschkorn, Tüрге, Mais» zu finden. se

www.enzian.ch

ANZEIGE

CARATELLO
WEINE

ConCerto

17. Concerto del vino italiano
am 5. bis 7. September 2009

Liebe Weinfreunde

In schwierigen Zeiten gilt mehr denn je: Wer tut, was auch die anderen tun, wird überflüssig. Damit wird die Weinkarte für den Gastronomen immer wichtiger. Als wesentlicher Teil seines Angebots erzählt sie dem Gast, ob es hier einfach irgend-einen Barolo, Chianti oder Brunello zu trinken gibt – oder ob in diesem Lokal ein Kenner mit Sorgfalt, Kenntnis und Liebe ein Angebot pflegt, das für die Werte des Restaurants steht und für den Gast zum Erlebnis wird.

Am Concerto del vino italiano lernen Sie die Persönlichkeiten kennen, die heute die Weinwelt Italiens prägen. Profitieren Sie von dieser einzigartigen Möglichkeit, mit ihnen zusammen die Weine zu wählen, die Sie mit Stolz Ihren Gästen anbieten werden.

Freundliche Grüsse

Ueli Schiess
Ueli Schiess

P.S. Wussten Sie schon, dass unsere Produzenten dieses Jahr vier von sieben Oscars des italienischen Sommelierverbands geholt haben? Selbstverständlich sind diese Persönlichkeiten im September ebenfalls mit dabei: bestes Weingut (Le Macchiole), bestes Preis-/Leistungsverhältnis (Monteverdine), bester Rotwein (Castello dei Rampolla), bester Schaumwein (Ca' del Bosco).

Programm-Übersicht:	
Samstag 5. Sept. 2009 14.00 – 18.00 h	Workshops
Sonntag 6. Sept. 2009 12.15 – 13.45 h	Matinée mit Irène Schweizer (Flügel) und Jörg Wickhalder (Saxophon),
14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend
Montag 7. Sept. 2009 14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend

Ort: The Dolder Grand, Zürich.

Alle Programmdetails entnehmen Sie www.caratello.ch/concerto, wo Sie gleich auch Ihre Plätze für die Workshops, und Matinée reservieren können.

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen,
T +41 71 244 88 55, F+41 71 244 63 80, www.caratello.ch, info@caratello.ch

ANWESENDE PRODUZENTEN:

PIEMONTE
Azelia
Antichi Vigneti di Cantalupo
Castellari Bergaglio
Aldo Conterno
Conterno Fantino
Fratelli Giacosa
Molinero Carbone
Pier Paolo Monti
Oberto – Gisbot Berton
Pasquero Eila – Palatin
Viatti
HASTAE Quorum

LOMBARDIA
Ca' del Bosco

VENETO
Alfredo Buglioni
Silvano Follador
Fratelli Tedeschi

FRIULI
Venica & Venica

TOSCANA
Castellare
Fontodi
Monteverdine
Il Monastero
Castello dei Rampolla
San Giusto a Rentennano
Vecchie Terre di Montefili
Lombardo
Mormora
Ghizzano
Avignonesi
Mastrojanni
Poggio Antico
Il Poggione
Le Pupille
Le Macchiole
Rocca di Frassinello

UMBRIA
Madonna Alta

CALABRIA
Terre di Balbia

PUGLIA
Castel di Salve
Torre Quarto

SICILIA
Abbazia Santa Anastasia

SARDEGNA
Santadi

www.enzian.ch

Nationalitäten. Rechtslage. EU-Bürger können heute unbürokratisch eine Arbeit in der Schweiz annehmen. Vor allem jene aus den alten EU-Ländern, aus denen jeder zweite ausländische Gastgewerbe-Mitarbeiter stammt.

Arbeit finden. Kein Kraftakt für EU-Bürger.

Die Personenfreizügigkeit erleichtert das Einstellen von Personen aus der EU. Dagegen erschwert die Rechtslage das Anstellen von Mitarbeitern aus Drittstaaten.

GUDRUN SCHLENCZEK



Tendenziell ein Kraftakt: Personalsuche in Drittstaaten.

Wer Mitarbeitende aus dem Ausland anstellen möchte, hat es seit der Einführung der Personenfreizügigkeit einfacher. Zumindest dann, wenn der Arbeitnehmer in den EU-17-/EFTA-Mitgliedsstaaten neue Arbeitskräfte sucht. Aufenthalte von mehr als drei Monaten zur Ausübung einer Erwerbstätigkeit unterliegen zwar auch weiterhin der Bewilligungspflicht, sind aber von den Höchstzahlen ausgenommen und das Verfahren wurde vereinfacht: Die Arbeitnehmenden müssen selbst bei ihrer neuen Wohnge-meinde die Formalitäten regeln. Kürzere Aufenthalte müssen lediglich online bei der betreffenden Behörde gemeldet werden.

Initiative: Wer in der Schweiz studiert, soll auch hier arbeiten

Weniger leicht dagegen ist noch die Rekrutierung von Arbeitnehmenden aus den restlichen EU-Staaten: Für Polen, Ungarn, Tschechien, Slowenien, die Slowakei, Estland, Litauen, Lettland, Rumänien und Bulgarien gilt bei der Personenfreizügigkeit eine Übergangsfrist bis April respektive Mai 2011. So lange müssen Inländer gleicher Qualifi-

kation bei einer Stellenbesetzung klar Vorrang bekommen, und eine Kontingentierung schränkt weiter die Vergabe ein.

Deutlich eingeschränkt ist heute die Beschäftigung von Mitarbeitenden aus der restlichen Welt. Aus den so genannten Drittstaaten sind nur gut qualifizierte Arbeitskräfte zugelassen, das heisst mit Hochschul- oder Fachhochschulabschluss. Schweizer Bewerber geniessen einen Vorzug. Ausnahmen für die Gastgewerbebranche existieren für die «Spezialitätenküche» und seit

«Alles was auffällig die Religionszugehörigkeit präsentiert, kann den Gast stören.»

Bettina Baltensperger
Rechtsdienst hotelleriesuisse

Juni dieses Jahres auch für «Wellnessfachleute». Ein erleichterter Zugang für Personen aus Drittstaaten bahnt sich bei ausländischen Abgängern von der Ecole hôtelière de Lausanne und anderen touristischen Hochschulen an. Eine parlamentarische Initiative möchte das Ausländergesetz so ändern, dass auch Personen aus Nicht-EU/EFTA-Staaten mit einem Schweizer Hochschulabschluss auf dem Arbeitsmarkt zugelassen werden, wenn ihre Erwerbstätigkeit «von hohem wirtschaftlichen Interesse» ist. Die Vernehmlassungsfrist für die Vorlage läuft bis Mitte Oktober.

Das Gastgewerbe zählt zu jenen Branchen, die auch Asylsuchende beschäftigen dürfen. Allerdings

muss die zu besetzende Stelle vor-gängig beim zuständigen Regionalen Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) gemeldet werden. Inländische Arbeitnehmer haben Vorrang. Der Asylsuchende selbst darf erst sechs Monate nach dem Einreichen seines Asylgesuches arbeiten.

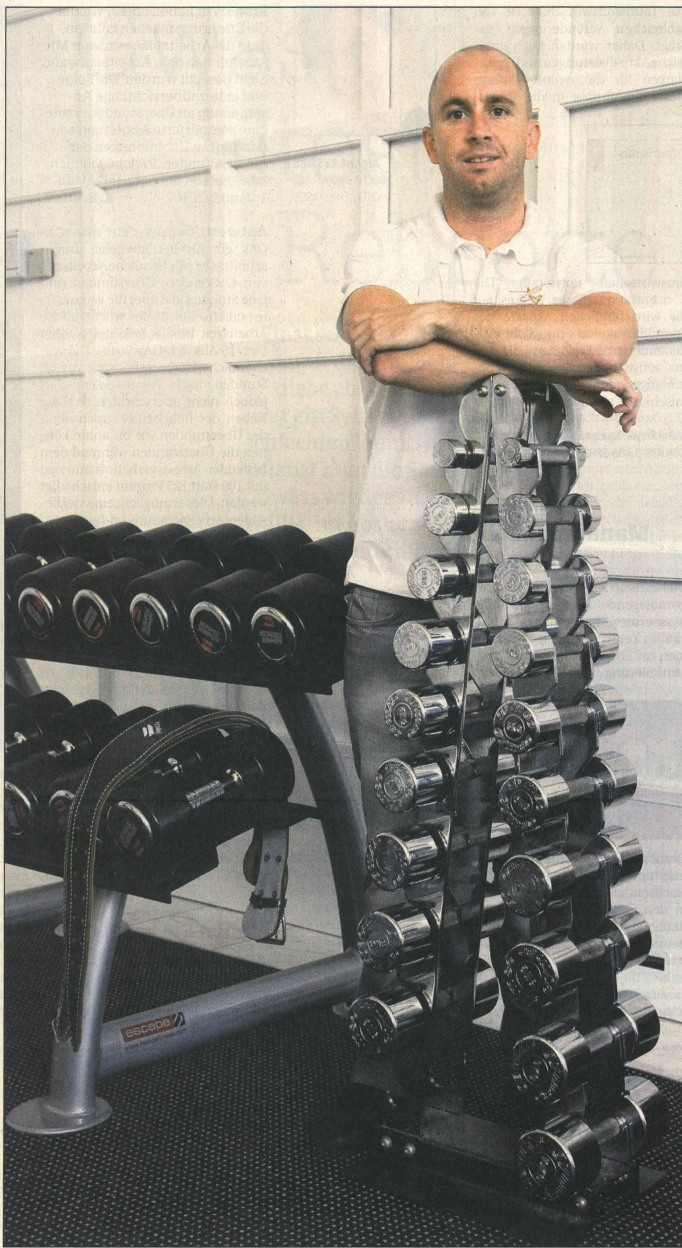
Das Zulassen religiöser Riten ist eine rechtliche Grauzone

Nicht immer ist das Beschäftigen von Arbeitnehmenden fremdländischer Kulturen ganz einfach. Vor allem dann, wenn die kulturellen Unterschiede sichtbar gross sind. «Alles was auffällig die Religionszugehörigkeit präsentiert, kann den Gast stören», meint Bettina Baltensperger vom Rechtsdienst hotelleriesuisse. Dabei ist nicht zuletzt der konkrete Einsatzort massgebend: Trägt ein Zimmermädchen ein Kopftuch, eckt das wohl weniger an, als wenn eine Réceptionistin solches täte. Grundsätzlich ist das Zulassen religiöser Riten auf Betriebsebene eine rechtliche Grauzone – zwischen der Weisungsbefugnis des Arbeitgebers, dem Recht auf Religionsfreiheit und jenem auf die eigene Persönlichkeit. «In der Arbeitswelt ist solches weniger ein Thema als im schulischen Umfeld», so Bettina Baltensperger.

Fakten Die Gruppen ausländischer Mitarbeitender

EU-17/EFTA: Arbeitsaufenthalte von unter drei Monaten unterliegen nur der Meldepflicht, über drei Monate der Bewilligungspflicht (sind aber von den Höchstzahlen ausgenommen).
EU-8, Rumänien, Bulgarien: Inländervorrang und Kontingentierung, Übergangsfrist bis 2011.
Nicht-EU/EFTA-Angehörige: Primär Personen mit Hochschul- oder Fachhochschulabschluss, Inländervorrang. gsg

www.bfm.admin.ch



Niels Reichwein aus Holland ist Fitnessinstruktor und kommt in der Schweiz als Bürger der «alten» EU-Länder in den Genuss der völligen Personenfreizügigkeit.

Alain D. Boillat

Jeder zweite Mitarbeiter im Gastgewerbe vom Ausland

Jeder zweite ausländische Gastgewerbe-Mitarbeiter ist aus einem EU-15-Land. Und das nicht erst seitdem die Personenfreizügigkeit völlig liberalisiert ist. Zugelegt haben die dauerhaft Erwerbstätigen auf Kosten der Kurzaufenthalter.

GUDRUN SCHLENCZEK

In der Schweiz sind im Gastgewerbe deutlich mehr Ausländer beschäftigt als im Durchschnitt der Gesamtwirtschaft. Dort ist das Verhältnis der ausländischen zu den inländischen Erwerbstätigen ungefähr eins zu drei, während im Gastgewerbe die Zahl der Mitarbeitenden anderer Nationalität sich mit jenen mit Schweizer Herkunft ungefähr die Waage halten. Zumindest dann, wenn man zu den Niedergelassenen, den Aufenthaltenden, noch die Kurzaufenthalter unter und über 12 Monate und die Grenz-gänger addiert. Dann kommt man

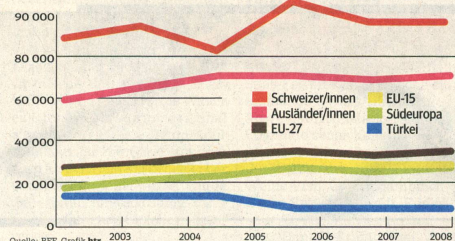
für das vergangene Jahr auf eine Ausländer-Erwerbszahl von insgesamt um die 89 000, was der Anzahl der Schweizer Erwerbstätigen in Hotellerie und Gastronomie entspricht.

Das Verhältnis von Arbeitenden aus dem Inland zu jenen aus dem Ausland scheint zudem stabil zu sein: Seit 2003 hat es sich insgesamt kaum verändert. Ganz anders in der Gesamtwirtschaft: Hier ist die Zahl der ausländischen Erwerbspersonen zwischen 2003 und 2008 nahezu zweimal so stark gestiegen wie jene der schweizerischen.

Abgenommen hat im Zuge des Personenfreizügigkeitsabkommens mit der Europäischen Union im Gastgewerbe insbesondere die Zahl der Kurzaufenthalter unter 12 Monaten, zwischen 2003 und 2008 um fast 40 Prozent (jeweils drittes Quartal). In absoluten Zahlen in gleichem Masse zugenommen haben mit den neuen Möglichkeiten der Personenfreizügigkeit dagegen die dauerhaft Erwerbstätigen. Zu zwei Dritteln trugen hierzu Mitarbeitende aus den 15 «alten» EU-Staaten (EU-15) bei. Das Abschaffen der Übergangsfrist von fünf

Nationalitäten im Gastgewerbe

Niedergelassene, Aufenthaltler, Kurzaufenthalter ab 12 Monaten



Quelle: BFF, Grafik htr

Jahren im Mai 2007 hatte dann nur noch einen kleinen Effekt, die grösste Zunahme ereignete sich bereits während der Übergangszeit. Keinen grossen Einfluss hat die Personenfreizügigkeit anscheinend auf den Anteil Erwerbstätiger aus den EU-15-Ländern: Seit 2003

machen diese unverändert rund 50 Prozent der ausländischen Arbeitnehmenden mit ständigem Wohnsitz in der Schweiz aus. Immer noch rund ein Drittel stammt aus Südeuropa. Abgenommen hat die Zahl der Erwerbstätigen aus der Türkei und dem Westbalkan (siehe Grafik).

Neue Bücher

Einführung in die
Ökonomie des
Fremdenverkehrs

Die Tourismuswirtschaft ist von zahlreichen Veränderungen geprägt. Daher wurden auch zahlreiche Aktualisierungen und Ergänzungen für die neunte Auflage dieser Einführung in die Tourismus-



wirtschaft notwendig. Die Konzentration dieses Werkes auf die wirtschaftlichen Aspekte des Fremdenverkehrs ermöglicht Studierenden und Praktikern, die sich mit touristischen Problemen beschäftigen, den Zugang zu ökonomischen Denkweisen.

Walter Frey: **Tourismus**, 578 Seiten, Fr. 65.–, ISBN 978-3-486-58927-6

Business-
Management in
der Praxis

Dieses neue Praxishandbuch führt grundlegende Themen des Businesspartner-Managements (BMP) ein. Im Zentrum stehen Massnahmen zur Früherkennung und auch Minimierung von Kreditrisiken.



Darüber hinaus werden effiziente Instrumente vorgestellt, um den wachsenden Mehraufwand besser in den Griff zu bekommen. Das Buch richtet sich an Unternehmer, die sich vor Risiken schützen wollen.

Raoul Egeli: **Risiken minimieren**, 110 Seiten, Fr. 36.–, ISBN 978-3-033-01860-0

Wohin mit Überstunden?



ARIANE BESSIRE
RECHTSBERATUNG
HOTELLERIE SUISSE

Frage: Wir haben immer wieder die Erfahrung machen müssen, dass die Arbeitspläne unserer Mitarbeitenden dem Arbeitsaufwand nicht gerecht wurden. Die Folge war eine unübersichtliche Ansammlung an Überstunden sowie eine komplizierte Abgeltung verbunden mit Uneinigkeiten der Mitarbeitenden. Welche Möglichkeiten bietet der neue L-GAV ab 1. Januar 2010?

K. R. aus B.

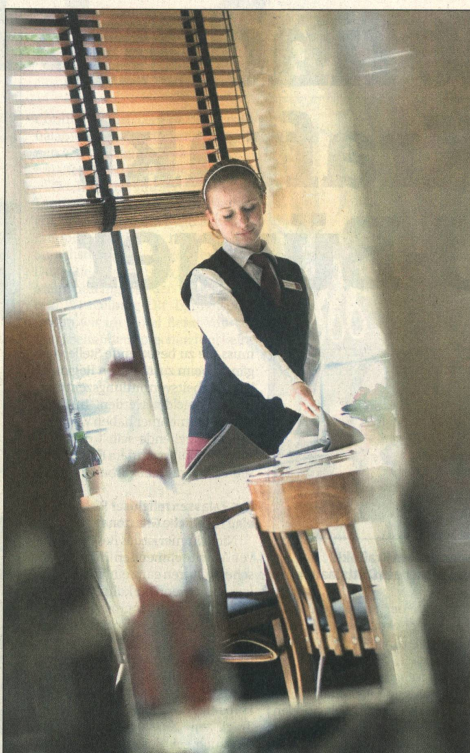
Antwort: Gemäss dem neuen L-GAV gilt für Betriebe eine durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit von 42 Stunden. Überstunden sind jene Stunden, die über die vereinbarte durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit hinaus geleistet werden (Art. 15 Abs. 4 L-GAV 2010). Die wöchentliche Höchstarbeitszeit von 50 Stunden nach Arbeitsgesetz darf jedoch nicht überschritten werden. Neben der üblichen Kompensation der Überstunden wie bis anhin können die Überstunden während dem laufenden Arbeitsverhältnis nun neu mit 100 statt 125 Prozent entschädigt werden. Dies ermöglicht eine viel flexiblere Arbeitsplanung und eine grosse Vereinfachung in der Abrechnung.

Flexiblere Arbeitsplanung und
vereinfachte Abrechnung

Es ist neu möglich, mit den Mitarbeitenden eine schriftliche und individuelle Vereinbarung über die monatliche Entschädigung der Überstunden unter Einhaltung des Arbeitsgesetzes zu treffen. Folgendes Beispiel soll dies veranschaulichen: Im Arbeitsvertrag eines ungelerneten Mitarbeiters wird ein monatlicher Bruttolohn von 4000 Franken vereinbart. Dieser Lohn liegt 617 Franken gemäss Art. 10 L-GAV 2010. Diese Differenz kann als Entschädigung für geleistete Überstunden gerechnet werden. Vorliegend entsprechen 617 Franken einer Über-

Haben Sie Fragen?

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



Alain D. Bollat

Überstunden im Gastgewerbe: der neue L-GAV regelt das Verfahren neu.

denentschädigung für 33,17 Überstunden im Monat.

Sofern der Arbeitgeber mit der monatlichen Auszahlung des Bruttolohnes eine bestimmte Anzahl Überstunden des Mitarbeiters abgegolten haben will, muss er im Arbeitsvertrag und in der monatlichen Lohnabrechnung den Anteil Überstundenentschädigung im monatlichen Bruttolohn ersichtlich aufführen.

Dies kann folgendermassen aussehen:

Festlohn	Fr. 3383.00
Überstundenentschädigung	
33,17 Stunden pro Monat	Fr. 617.00
Bruttolohn	Fr. 4000.00

Der Vorteil dieser neuen Regelung ist, dass der monatliche Lohn für den Mitarbeiter gleich bleibt. Hingegen kann er keine zusätzliche Auszahlung von Überstunden mehr geltend machen, sofern die Anzahl geleisteter Überstunden die im Bruttolohn enthaltene Überstundenentschädigung nicht übersteigt.

Zu beachten bleibt, dass dem Mitarbeiter der Mindestlohn (exkl. Überstundenentschädigung) gewährleistet werden muss. Ebenfalls bedingt eine Überstundenentschädigungsregel im bestehenden Arbeitsvertrag eine Vertragsänderung. Sofern der Mitarbeiter einer entsprechenden Änderung nicht zustimmt, empfehlen wir eine Änderungskündigung unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfristen, damit die Änderung per 1. Januar 2010 wirksam wird.

Mehr als 200 Überstunden können
nicht kompensiert werden

Sofern die Entschädigung der geleisteten Überstunden nicht bereits im Bruttolohn des Mitarbeiters inbegriffen ist, können darüber hinaus geleistete Überstunden zu 100% des Bruttolohnes ausbezahlt oder vom Mitarbeiter kompensiert werden. Übersteigt der Überstundensaldo am Ende eines Monats 200 Stunden, sind die über diesen Saldo hinaus geleisteten Überstunden zwingend per Ende Monat ebenfalls mit 100% zu entschädigen. Eine Kompensation ist dann nicht mehr möglich.

Überstunden können zu 100% ausbezahlt werden, falls folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- der Betrieb erfasst die Arbeitszeit nach Art. 21 L-GAV 2010,
- der Überstundensaldo wird dem Mitarbeitenden monatlich schriftlich mitgeteilt und
- die Auszahlung erfolgt vor der letzten Lohnzahlung.

Ist eine dieser Voraussetzungen nicht erfüllt, sind alle geleisteten Überstunden zwingend zu 125% des Bruttolohnes zu entschädigen, sofern eine Kompensation nicht möglich ist. Zudem sind bestehende Überstunden am Ende eines Arbeitsverhältnisses nach wie vor mit einem Zuschlag von 25% auszubehalten.

Für Mitarbeitende, welche monatlich mindestens 6750.00 Franken brutto verdienen, kann die Überstundenentschädigung in einem schriftlichen Arbeitsvertrag im Rahmen des Gesetzes nach wie vor frei vereinbart werden (gemäss Art. 15 Abs. 7 L-GAV 2010). Eine solche Vereinbarung entbindet den Arbeitgeber jedoch nicht von der Pflicht, die Arbeitszeit dieses Mitarbeiters zu erfassen.

impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung
für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

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

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hoebner/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/kk (Ressortleitung fokus), Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita), Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français), Franziska Egli/fee, Sulamith Ehrensperger/se, Theres Lagler Berger/lb (abwesend bis 30.9.09), Simone Leithner Fischer/sl, Laurent Missbauer/lm, Gudrun Schlenker/gsg, Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.

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

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Mathias Zaugg

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König.

Assistentin: Delia Piscopo.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF beglückt 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: abog@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42.

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

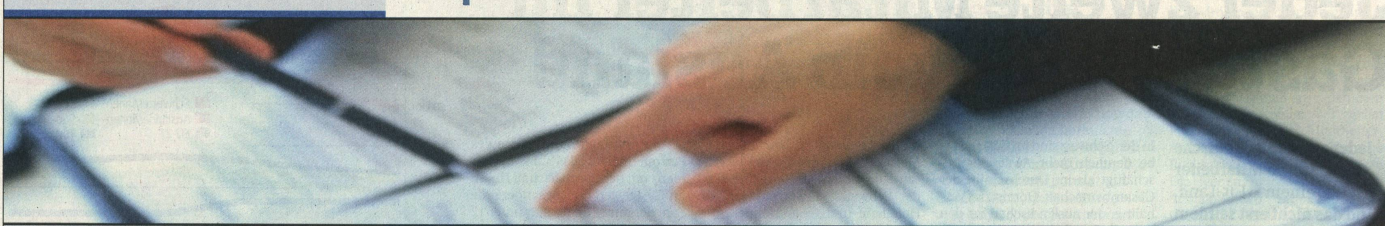
Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

ANZEIGE

Input, das neue
«Expertenforum des Beraternetzwerks»
für die Schweizer Hotellerie

Expertenforum des Beraternetzwerks



26. Mai 2009 / Hotel Krone Unterstrass, Zürich
8. September 2009 / Hotel Holiday Inn, Bern-Westside
23. November 2009 / Hotel Ramada Plaza, Basel

Input 1/2009 Die Wirtschaftskrise und ihre Auswirkungen auf die Hotellerie

Input 2/2009 Wirksames Zielgruppen-Marketing

Input 3/2009 Zimmerumbau und die Bedeutung der Inneneinrichtung für den Gast

Detailprogramm und Anmeldeformular anfordern unter: www.hotelleriesuisse.ch Rubrik «Beraternetzwerk»

Kontaktperson: Marionna Schnidrig, Telefon 031 370 43 14 oder beratung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Genusstage

Mitte September stellt sich die Schweiz auf Genüsse ein, an der 9. Semaine du Goût.

Seite 17



Gwäss, die älteste Rebsorte

Einst schreckte man damit die Traubendiebe ab. «Gouais» war ein Synonym für schlechten Wein. Nun pflanzt man die Sorte Gwäss wieder an. Im Wallis, im Aostatal, in Deutschland.

ELSBETH HOBMEIER

Gwäss ist der Casanova der Reben. Mit diesem pikanten Spruch spielt der Wissenschaftler José Vouillamoz aus Sion, der die genealogischen Analysen der Reben erforscht, auf die vielen «Kinder» des Gwäss oder Gouais blanc an. Er ist «Vater» von rund 80 Rebsorten und gilt als die älteste der mit Namen bekannten Sorten der Welt. Einige Kinder wurden berühmt: Chardonnay, Gamay, Rheinriesling, Furmint oder Blaufränkisch.

Der Gwäss seinerseits tauchte in die Vergessenheit ab. Einst war er im Wallis weit verbreitet, er wurde als eigentlicher «Arbeiterwein» im Sommer literweise getrunken – so wie andernorts der saure Most. Denn mit seiner ausgeprägten Säure und dem tiefen Alkoholgehalt löschte er den Durst, eine Beschränkung des Rebenwachstums war kein Thema. Der Genuss war daher wohl eher fraglich.

Entsprechend wilde Anekdoten ranken sich um den Gwäss. Bei den Fässern müssten die Stahlreifen innen angebracht werden, damit sich das Holz ob der Säure nicht verziehe, wurde gespöttelet. Tatsache ist, dass früher einige Rebbaudern den Gwäss rund um den Rebberg pflanzten, um Diebe von den wertvolleren Trauben fernzuhalten.

Heute wird der Gwäss von ein paar Winzern wieder angebaut. Dank der Forschung von José Vouillamoz und vor allem dank der Initiative von Marlis und Josef Marie «Chosy» Chanton von der gleichnamigen Kellerei in Visp und des Hotels Ferienart Resort in Saas-Fee konnten diese Weine letzte Woche nebeneinander degustiert werden. Eine Schar von internationalen Weinjournalisten kam zum «Gipfeltreffen» in die Gletschergrotte des Allalin, die sich 22 Meter unter der Oberfläche des Aletschgletschers befindet und Sommer wie Winter eine Temperatur von minus 2 Grad aufweist. Weil diese Temperatur nicht nur für die Gäste, sondern auch für den Wein mit der Zeit eher unangenehm kühl würde, wurde die eigentliche Verkostung dann ins sich drehende Gipfelrestaurant verlegt.

Wie riecht und schmeckt der Gwäss? Er ist ein hellgelber Weiss, der in der Nase deutliche Zitronenaromen verrät, die sich im Mund in Richtung Grapefruit und grüner Apfel entwickeln können. Es ist kein grosses, aber ein interessantes Gewächs, ein Wein für einen Sommerabend, als Apéro zu leichtem Gebäck, aber auch als guter Begleiter

eines Walliser Raclette oder Fondue. Auch zu Fischgerichten, zu Austern oder Meeresfrüchten könnte er gut passen. Hier die Degustationsnotizen:

Weisser Heunisch 2008 und 2007 des Weinguts Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein: Wurde 2004 von der Tochter Teresa Breuer zum Andenken an ihren Vater gepflanzt, welcher sich diesen «Urvater des Riesling», der wichtigsten Rebsorte des Rheingaus, immer in sein Sortiment gewünscht hatte. Der jüngere Jahrgang zeigte sich aggressiver und «knalliger», der 07er dagegen etwas dezenter und eleganter. Beide mit Grapefruitnoten, beide mit deutlicher Säure. Der Heunisch (deutscher Name für Gwäss) ist noch nicht im Verkauf, das Ziel ist laut Teresa Breuer eine Produktion von rund 150 Flaschen jährlich.

Embder Gwäss 2008 von Lengen Wein in Brig: Eine sanftere Spielart, mit einer feinen Apfelnote im Abgang. Der Wein wächst unterhalb von Embd im hinteren Vespertal, dem steilsten Dorf der Schweiz, auf 980 Metern Höhe. Er ist zu Fr. 14.– direkt zu bestellen.

Gwäss 2008 von Daniela Kramberger in Visp: Gute Struktur, aber (zu) wenig Säure und leicht störender Luftton.

Varner Gwäss 2008 von Arthur Varonier aus Varen: Dieser «Gwäss-riämuwi» ist eine eher elegante Variante mit einer fein eingebundenen Säure, der seit 7 Jahren auf kalkhaltigem Boden angebaut wird. Varonier produziert jährlich rund 600 Halbliterflaschen, zu bestellen für Fr. 12.–.

Blancio 2008 des Conte Reyneri di Langnasco aus Saluzzo/Italien. Trüb, oxydiert, Petrolnoten.

Gwäss 2008 AOC Wallis von Chanton Weine, Visp: Feiner Duft, gut eingebundene Säure, Kräuternote, komplexe Aromatik, mineralisch. Fr. 22.–.

Gwäss 1991 von Chanton Weine: Dieser noch von Vater Oskar Chanton produzierte «Veteran» zeigte eine erstaunliche Frische und Präsenz – ein schöner Beweis dafür, dass sich diese Sorte durchaus länger lagern lässt und Zeuge der Region und des Terroirs sein kann.

Fakten Gwäss Gipfeltreffen in Saas-Fee

Die Adressen. Auf 3500 Metern in der Gletschergrotte oberhalb Saas-Fee fand letzte Woche eine einmalige Gwäss/Heunisch/Preveyral-Degustation statt. Folgende sechs Kellereien pflanzen diese älteste Rebsorte der Welt noch an: Chanton Weine Visp, www.chanton.ch; Georg Breuer Weingut, Rüdesheim/D, www.georg-breuer.com; Daniela Kramberger, Visp, kellerei_kramberger@bluewin.ch; Keller zum Leyscher, Varen, leyscher@freesurf.ch; Lengen Weine Brig, www.lengen-weine.ch; Azienda Vigna S. Carlo, Saluzzo/It, camrey@tin.it. Am 12. 9. findet von Siders bis Salgesch die 19. Rebsortenwanderung statt, Infos rita.himmelhan@marti-partner.com

Diese Traube gilt als die älteste Rebsorte der Welt. Sie trägt mehrere Namen: Im Wallis heisst sie Gwäss oder Gouais blanc, in Deutschland Heunisch, im Aostatal Preveyral oder Bianco.

1. Josef-Marie Chanton, welchen Stellenwert hat der Gwäss, haben die alten Rebsorten in der Schweizer Weinwelt?

Keinen! Die meisten dieser alten Sorten sind und bleiben eine regionale Sache, kein Mensch würde sie an einer Degustation blind erkennen. Unsere Kellerei hat jedoch grossen Erfolg mit diesen «Exoten», die Gestelle sind nahezu leer, viele Besucher kommen extra wegen diesen seltenen Sorten zu uns nach Visp.

2. Sie werden oft «Archäologe der alten Rebsorten» genannt. Freut Sie dieser Titel?

Ich liebe das Oberwallis und wollte dessen regionale Spezialitäten für unsere Gäste erhalten. Unter den hier angebauten rund 50 Rebsorten sollte doch für jeden Geschmack was zu finden sein! Ich freue mich, dass unser Sohn Mario mit Begeisterung an deren Erhalt weitermacht – er hat eben erst Lafnetscha angepflanzt.

3. Was bedeutete für Sie das Treffen von 6 Gwäss-Produzenten aus 3 Ländern?



Nachgefragt

Josef-Marie Chanton

Der «Archäologe» der alten Rebsorten, bietet in seiner Kellerei Chanton Weine in Visp unter vielen anderen Sorten auch Gwäss, Humbertscha, Lafnetscha, Resi, Heida Gletscherwein, Eyscholer Roten, Humagne rouge und Syrah an. www.chanton.ch

Das von meiner Frau Marlis organisierte Event fördert den Kontakt über die Landesgrenzen hinweg. Vor allem mit dem nahe gelegenen Aostatal würde auch eine touristische Zusammenarbeit Sinn machen. Es wäre schön, wenn so etwas aus diesem jetzigen Wein-Treffen entstehen könnte.

4. Wie sehen Sie die Zukunft des Walliser Weins und die Chancen für seine Spezialitäten?

Die Weinwirtschaft orientiert sich zu sehr an Modeströmungen – nehmen wir nur die Rotweinschwappe, welche vor zehn bis fünfzehn Jahren über die Schweiz schwappte. Ich finde es falsch, wenn das Wallis sich in diesem Bereich mit global bedeutenden Weinregionen und deren für uns konkurrenzlos tiefen Preisen messen wollte. Im Weissweinsbereich dagegen können wir qualitativ und preislich auch mit dem Burgund oder deutschen Spitzenregionen nicht nur mithalten, sondern wir sind im Vergleich sogar sehr günstig. Das ist unsere grosse Chance.



Bilder: Elisabeth Hobmeier
Josef-Marie «Chosy» Chanton mit dem 91-er und dem 08-er Gwäss.



Arthur Varonier aus Varen mit seinem Gwässriämuwi.



Teresa Breuer macht im Andenken an ihren Vater Heunisch (Gwäss).



Fredy Lengen macht in Brig Gwäss. Und gebrannte Wasser.



«Und manchmal kaufe ich gleich eine halbe Kuh»: Küchendirektor Martin Liefeth ist begeistert von den Bündner Produkten und der Natur.

Bilder: Stroh Grünig/zvg

Ein Dreamteam in Aktion

Das besondere Rezept Seit Mai kocht Martin Liefeth im «Mann und Co». Mit Hoteldirektor und Weinfreak Michael Thomann bildet er ein Dreamteam.

ELSBETH HOBMEIER

Auf dem Tisch des Gastes liegt diskret ein Buch mit einem Kärtchen «Tischlektüre für Sie»: Ein Buch, das Buch für diesen Ort. «Der Zaubenberg» von Thomas Mann, also jenes Werk, das vom Kuraufenthal

seiner Frau im Waldhotel Davos

inspiriert wurde. Willkommen heissen wird man mit einem schwarzen Glas. Dieser «Gruss aus dem Keller» löst grosses Rätselraten aus. Was ist da wohl drin? Ein Sauvignon blanc? Nein, ein Riesling-Sylvaner von Peter Hermann aus der Bündner Herrschaft, klärt der freundliche Kellner auf. Übrigens: Wer will, darf den imposanten Weinkeller mit seinen über 700 Positionen besuchen.



«Das Credo meiner Mutter für Produkte aus dem eigenen Garten hat mich geprägt.»

Martin Liefeth
Küchendirektor «Mann und Co.»

Definitiv neugierig aufs Essen macht das Studium der Karte: Sie bietet drei Menüs in drei Stilrichtungen an, welche man beliebig kombinieren und durcheinanderwürfeln kann. Zur Wahl stehen Klassik, Freestyle und Garten (Vegi). Toll. Eine Herausforderung sowohl für den Koch als auch für den Gast. Später dann wird dieser, quasi zum Andenken an einen grossen gastronomischen Moment, eine kleine Speisekarte mit Erläuterungen zu sei-

nen gewählten Gerichten mitnehmen dürfen.

Wir sind im Gourmet-Restaurant «Mann und Co.», dem 15-Punkte-Lokal des Waldhotel Davos. Seit wenigen Monaten wirkt hier der 34-jährige Martin Liefeth als neuer Küchenchef. Zuvor war er als Küchendirektor im Lindner Grand Hotel Beau Rivage und als gastronomischer Berater des Casino Kursaal, beide in Interlaken, tätig. Bekannt wurde Liefeth mit seinem ganz eigenen «Freestyle», bei dem er spielerisch kulinarische Mariagen zwischen klassischer und moderner Kochkunst wagt.

Ein Genuss für den Gaumen und fürs Auge

Das Essen bei Liefeth ist ein Genuss, auch fürs Auge. Die vier Amuse-Bouches, darunter ein ras-



Das Rezept

Schokolade-Kürbiskern-Kuchen mit flüssigem Kern

für 8 Soufflieförmchen, mit Pfirsichen oder Aprikosen servieren

Zutaten:

200 g Schokolade (Guido Gobino, Venezuela 70%)
20 g Butter
10 g Kürbiskerne Steiermark
4 Eigelb (Zimmertemperatur)
4 Eiweiss
50 g Zucker
¼ Stück Tahiti Vanille

Zubereitung:

Schokolade mit Butter und Vanille bei 28 Grad schmelzen lassen. Eigelb und Kürbiskerne darunter rühren. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eiweisses kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in gebutterten, ausgezuckerten Soufflieförmchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 7 Minuten backen, so dass der Kern noch flüssig bleibt.

ANZEIGE

Neu Jet-Cut

Frischhaltefolie
freshstar

dispensiert
glatt, faltenfrei und blitzschnell!

Jet-Cut und Jet-Cut mit Reserve
die revolutionäre Frischhaltefolie
jetzt bei Ihrem CC- und Belieferungspartner

Weine, Winzer und Jazz

«Concerto del vino italiano» nennt Ueli Schiess das Event, das Gastronomen und Weinkenner entzückt. 5. bis 7. September, im «Dolder».

ELSBETH HOBMEIER

Wenn am Sonntagmittag, dem 6. September, die international bekannte Jazzpianistin Irène Schweizer in die Tasten des Flügels greift, wenn Jürg Wickihalder dazu das Saxophon bläst und die Musik der beiden den Duft eines Barolo von Aldo Conterno einfängt und zum Schwingen bringt... ja, dann ist «Concerto»-Zeit. Neun Weine werden den Matinee-Gästen dieses Jahr geschenkt, vom perlenden Franciacorta Brut bis zum schweren Amarone der Fratelli Tedeschi. Und zu jedem interpretieren Schweizer und Wickihalder ihre

Eindrücke: Ein spannender Dialog zwischen Nase, Gaumen, Ohren und Herz.

Es ist das 17. Concerto del vino. «Es gibt Fans, die noch kein einziges ausgelassen haben», sagt Ueli Schiess, Spiritus rector dieses ganz besonderen Weinfestivals und Inhaber der Sankt Galler Caratello Weine AG. Seine Firma berät und bedient renommierte Restaurants

und Hotels, «rund 70 Prozent unserer Weine liefern wir in die Gastronomie», bestätigt Schiess. So nutzen denn auch immer zahlreiche bekannte Köche und Weinfachleute die «Concerto»-Tage, um die Produzenten persönlich kennenzulernen. Damit das Gespräch nicht an Sprachbarrieren scheitert, steht jedem Winzer ein professioneller Übersetzer zur Seite.

«Das Concerto» ist weit mehr als eine reine Degustation, umreist Ueli Schiess seine Philosophie, «die Konsumenten und die Produzenten sollen zusammenkommen. Wir wollen den Wein mittels Worte und Musik erleben». Die Möglichkeiten dazu sind vielfältig und auf die verschiedensten Bedürfnisse zugeschnitten. Der Samstag, 5. September, gehört ab 14 Uhr den Workshops: Den mythischen Weinen von Josko Gravner, einer Vertikaldegustation der Pergole-Torte-Jahrgänge von 1995 bis 2006, einem anspruchsvollen Querschnitt durchs Barolo und einem Reigen von italienischen Süssweinen. Abends laden unter dem Motto «cantina e cucina» neun Restaurants in und um Zürich gemeinsam mit Produzenten zum Mahl.

Der Sonntag wird mit der Jazz-Wein-Matinée eröffnet, danach wie auch am Montag Nachmittag schenken 40 der besten Winzer Italiens ihre Weine aus. Das Programm findet sich auf www.caratello.ch/concerto und kann auch dort gebucht werden.



Ueli Schiess von der Weinhandlung Caratello: Erfolg mit Concerto.

Alan D. Bollat

Viel Ehrgeiz, viel Butter



Meryl Streep als Julia Child: Posieren mit Geflügel.



Die echte Julia Child in ihrer Küche: Frische Fische für die USA.

Julia Child brachte französische Gerichte auf amerikanische Teller. Nächste Woche startet der Film «Julie & Julia» der zeigt, wie sie dies anstellte.

RENATE DUBACH

Wie eine Irre hackt sie kiloweise Zwiebeln, furchtlos erdolt sie Hummer und entbeint effizient Geflügel. Kein Zweifel, wie wenig Meryl Streep im «wirklichen Leben» auch in der Küche stehen mag, in diesem Film packt sie zu, und dies gleich richtig. Schliesslich spielt sie Julia Child, die amerikanische Kochkone, die die USA mit ihrer 1961 erschienenen Rezeptsammlung aus dem TV-Dinner & Dosenöffner-Trauma erlöste. Indem sie – resolut wie sie nun einmal war – ihren augenreißenden Landsleuten ein 700 Seiten dickes Buch auf den Küchentisch knallte, das nichts weniger versprach, als die französischen Küche zu meistern: «Mastering the Art of French Cooking».

Sie selber meisterte diese Küche – nachdem sie auf ihrer Suche nach einer sinnvollen Beschäftigung die Kurse Hutkreation und Bridge belegt hatte und gänzlich gescheitert war. «Was machst du denn gerne?» fragt ihr Mann, der in Paris für den US Foreign Service arbeitet. «Essen», antwortet Julia Child/Meryl Streep, «darin bin ich wirklich gut.» Das nimmt man ihr sofort ab: Selten hat man jemanden im Leben oder im Film mit solchem Genuss

Child & Powell kochen einst am TV – heute per Blog

Julia Child beeinflusste und revolutionierte die amerikanische Koch-Kultur. Nach dem Erscheinen ihrer Rezeptsammlung 1961 brachte sie ihren Mitbürgerinnen das Kochen auch per TV-Sendung bei. Sie starb im August 2004, kurz vor ihrem 92. Geburtstag. **Julie Powell** hielt ihre Erfahrungen mit den Child-Rezepten und ihrem Blog im Roman «Julie & Julia»: 365 Tage, 524 Rezepte und 1 winzige Küche» fest. rd



Das Ehepaar Child im Restaurant: Ein Hoch auf das französische Essen.



Das Ehepaar Powell zu Hause: Kochkunst in der kleinen Küche.

den Duft einer in Butter schwimmenden Sole meunière einatmen und den Fisch wegputzen sehen. Als erste Amerikanerin darf Julia Child die renommierte Kochschule Cordon bleu besuchen – dank ihres ausgeprägten Ehrgeizes besteht sie sogar die Prüfung.

Regisseurin Nora Ephron («Sleepless in Seattle», «You've got mail») verquirlt die wahre Geschichte der Julia Child geschickt mit der wahren Geschichte der Julie Powell. Die Eigenschaften Ehrgeiz und Begeisterung im Zusammenhang mit feinem Essen teilt die eine nämlich mit der anderen: Julie Powell, die sich kurz vor ihrem

30. Geburtstag ziemlich niedergeschlagen fühlt, sucht und findet Zerstreuung in ihrem wenig aufregenden Leben, indem sie sich durch sämtliche 524 Rezepte von Childs Kochbuch kocht – und dies innerhalb eines Jahres in ihrer winzigen Küche in Queens. Ihr Ehemann rät ihr, die Erfahrungen mit Sülzen und Saucen, Boeuf Bourguignon und Tarte tatin im Internet als Blog festzuhalten – zur grossen Freude einer wachsenden Fangemeinde im Cyberspace.

«Julie & Julia» ist eine köstliche Komödie mit gekonnt ineinander verwobenen Biografien. Meryl Streep spielt die robuste, etwas exzentrische Julia Child überzeugend. Einzig ihre Stimme ist etwas gewöhnungsbedürftig: Man kann sich vorstellen, dass ihr hingeschmettert «Bon appétit! Saucen gerinnen lassen könnte.

Diesen Film sollte man übrigens keinesfalls mit leerem Magen sehen. Weder Pausen-Popcorn noch Glace kann den Hunger stillen, den «Julie & Julia» entfacht.

«Julie & Julia» läuft ab 3. September im Kino.



Amateurin unter Profis: Streep/Child in der Kochschule Cordon bleu.

Marke und Zertifikat für Scarnuz Grischun

Die Geschenkkörbe mit hausgemachten Bündner Spezialitäten namens Scarnuz Grischun sind seit Mitte August alpinavera-zertifiziert. Die Produkte müssen höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen und die Zutaten zu mindestens 75 Prozent aus der Region stammen. Der Scarnuz ist der erste zertifizierte Geschenkkorb der alpinavera-Region (Graubünden, Glarus und Uri). Scarnuz Grischun ist auch der Name der Organisation der Bündner Bäuerinnen und Landfrauen, die ihre Geschenkkörbe professionell vermarkten. rd

Erlebnisse im solothurnischen Hochland

«Erlebnis Schweiz», die Tourismusabteilung der Aare Seeland mobil AG, hat letzte Woche an einem Erlebnistag ihre Angebote vorgestellt. Diessind über 100 und sie enthalten für jeden Geschmack und jedes Budget etwas. Geniesser Sportler, Spielernaturen, Romantiker und Kulturinteressierte. Dank Kooperationen mit regionalen Tourismus-angebietern im ganzen Land hat Erlebnis Schweiz ein dichtes Leistungs-Netzgewoben. rd

www.erlebnis-schweiz.com

Gourmet-Dinner auf acht Etagen im Treppenhaus



Da sitzen Gäste mitten im Treppenhaus und geniessen ein 4-Gang-Menü aus einer 15 Gault-Millaupunkte-Küche. Dass auch in Hotels nicht jedes Treppenhaus ein Graus sein muss, das will Fritz Erni, Direktor des **Art Deco Hotel Montana in Luzern** zeigen. Das Hotel stammt aus einer vorwiegend liftlosen Zeit, in der das Treppenhaus auch Begegnungsstätte war. «Eigentlich viel zu geräumig, um nur von einer Etage zur andern zu gelangen», erklärt Erni. Also kam ihm die Idee, den Raum mit Dinern zu beleben. Die Gourmet-Symphonie im Treppenhaus findet jeden zweiten Freitag und Samstag bis Ende September statt. kb

www.hotel-montana.ch

Erneuerte Restaurants im Mövenpick Airport



Seit dem 17. August sind im **Mövenpick Hotel Airport Glattbrugg** die beiden Restaurants wieder geöffnet. In den letzten vier Wochen wurden das Mövenpick-Restaurant und das China-Restaurant Dim Sum komplett umgebaut. Zum neuen Ambiente gehört eine gemütliche Lounge im Eingangsreich. Einen besonderen Akzent setzt die 180-Grad Alpenpanorama-Ansicht. Das «Dim Sum» wurde mit warmen Farben, chinesischen Akzenten und einem runden Drehtisch aufgewertet. rd

Neue Bücher

Ein raffinierter «Gourmetkrimi» aus dem Périgord

In einem südwestfranzösischen Nest amtieret der begehrte Junggeselle und Gourmet Bruno Courrèges



als «Polizeichef. Im Städtchen, in dem sonst nie etwas Aufregendes passiert, geschieht ein Mord, offenbar mit rassistischen Hintergründen. Bruno muss in unappetitlichen Kapiteln der französischen Historie herumstochern, um das Verbrechen aufzudecken. Dabei

erfährt er einiges über wenig bekannte Einzelheiten aus der französischen Geschichte. Und die Lesenden viel über die Kulinariik des Périgord. Schliesslich wird der Chef de Police von einem Geschoss getroffen, das durchaus erwünschte Wunden hinterlässt: Amors Pfeil nämlich. Worauf der Verletzte Trüffeln, Pâté, Käse und die eine oder andere gute Flasche auf den Tisch stellt, um die Auserwählte zu verwöhnen. Der Autor ist Schotte mit Zweitwohnsitz im Périgord, Historiker und politischer Journalist für die «New York Times».

Martin Walker: **Bruno Chef de police**. Roman. Diogenes Verlag, Zürich, 352 Seiten, Fr 35.90.

Deutschland 1: Tipps zu den schönsten Seiten

Stattliche 560 Seiten sollen die Frage beantworten, wo Deutschland am schönsten ist. Aufgelistet wer-

den Reiseziele für Kurztrips wie für längere Aufenthalte. Dazu werden Informationen zu Anreise, Hotels



und Restaurants gegeben. Karten und Stadtpläne vervollständigen das schön illustrierte Buch.

Merian live: **Wo Deutschland am schönsten ist**. 560 Seiten, Fr. 18.90.

Ein Kochbuch, das Rezepte mit Poesie vermischt

Wer Essen nicht nur als Nahrungsaufnahme, sondern als Genuss mit allen Sinnen versteht, ist hier rich-

tig. Jan Weiler – der Autor des Bestsellers «Maria, ihm schmeckt's nicht» – hat mit seinem Freund Corbinian Kohn, Chefkoch im Bistro «Vinoteca Marcipane» am Starnberger See, zusammen ein kulinarisch-poetisches Werk geschaffen, das köstliche Rezepte mit



witzigen Geschichten über unliebsame Gäste, unschuldige Lämmer und nicht zuletzt unerfüllte Träume kombiniert. Wer den oft etwas schrägen Gedankensprüngen Jan Weilers nicht folgen kann, hält sich an die inspirierenden Rezepte von Corbinian Kohn.

Jan Weiler/Corbinian Kohn: **Das Marcipane Kochbuch**. Gräfe und Unzer, 240 S., Fr. 35.90.

Deutschland 2: Tipps zu den Bewohnern

In dieser Sammlung von 101 Deutschlandkarten finden sich



überraschende und sogar nützliche Antworten auf Fragen, die man sich womöglich noch nie gestellt hat. Man sieht auf einen Blick, in welcher Region Frauen mehr Fisch essen als Männer, wo am meisten Bier gebraut wird oder wo es die meisten Factory-Outlets gibt. rd

Matthias Stolz: **Deutschlandkarte**. Knauer Taschenbücher, 208 Seiten, Fr. 23.90.

**Vinea Sierre
mit Mondial du
Pinot Noir**

Die grosse Weinmesse Vinea in Sierre findet vom 4. bis 6. September statt. Auch dieses Jahr ist die Preisverleihung des Mondial du Pinot darin integriert. Mit 1144 Weinproben verzeichnet die 12. Ausgabe dieses internationalen Weinconcours eine Zunahme von 68 Weinen. 60 professionelle Degustatoren bewerten die Weine aus 24 Ländern, darunter 140 aus Deutschland, 109 aus Frankreich, 34 aus Österreich. 60 Prozent kommen aus Schweizer Weinregionen. Die Resultate werden am 1. September veröffentlicht, die Preisverleihung findet am 4. September statt.

www.vinea.ch
www.mondial-du-pinot-noir.com

**Wine & Dine mit
Vinotiv im
Restaurant Pur**

Am 7. September findet das zweite Wine & Dine im Restaurant Pur des «Seedamm Plaza» in Pfäffikon SZ statt. Zu Gast sind Vertreter der Gruppe Vinotiv aus der Bündner Herrschaft, die aus zwölf Winzern besteht, die gemeinsam höchste Qualität anstreben. Im «Pur» ist Vinotiv gut aufgehoben: Das Restaurant wurde für sein Weinangebot mit dem «Best of Award of Excellence» der Fachzeitschrift Wine Spectator ausgezeichnet. Sommelier Pierbattista Tognini pflegt die Gewächse der «alten Welt», ergänzt mit wenigen, speziellen Exponenten der «neuen Welt».

www.seedamm-plaza.ch

Wein machen am Bielersee

**Geny's**

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

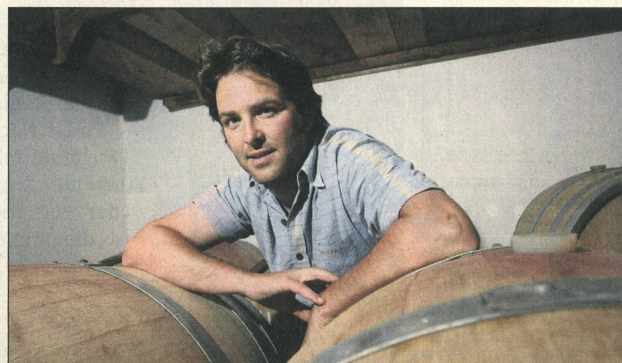
Ein englisches Sprichwort heisst: Die Definition eines guten Weines? Er sollte mit einem Lächeln beginnen und enden.

«Ich glaube, in der Schweiz erleben wir so etwas wie ein Wein-Revival, und wenn der einheimische Weinbau weiter gut arbeitet, kann er bald am Image der hohen Qualität von anderen einheimischen Produkten anknüpfen!», sagt der Twanner Winzer Lukas Hasler.

Bei Insidern von Bielersee-Weinen ist das Winzerpaar Hasler wegen der exquisiten Qualität ihrer Gewächse bekannt. Ein Besuch auf dem Weingut in Twann lohnt sich immer. Man kann dort die ganze Palette ihrer Weine verkosten: den erfrischend charmanten Chasselas non filtré, den umwerfenden und raren Sauvignon blanc, den mineralisch fruchtigen Chardonnay und den sortentypisch ansprechenden Pinot Noir «Perpetuum Nobile».

1998 fiel bei Lukas Hasler die Entscheidung, den Lehrberuf aufzugeben, um sich waghalsig in das Abenteuer Weinbau zu stürzen. Seine erste praktische Erfahrung im Weinbau machte er in der Caves de la Béroche in St-Aubin und auf der Domaine de la Grillette in Cressier. 2001 schloss er sein Studium an der Weinfachschule in Chagnins mit dem eidgenössischen Diplom als Önologe ab. Ehefrau Sabine Hasler zog 2005 nach, als auch sie ihre Tätigkeit in der Schulstube, zugunsten der Mitarbeit auf dem Weingut aufgab.

Das Paar entschied sich für den Weinbau, nicht weil ihnen ihre frühere Tätigkeit nicht mehr zusagte, sondern vielmehr aus Lust, den eigenen Wein zu produzieren und dem Wunsch, mit der Natur zusammenzuarbeiten. Dem Zyklus der Jahreszeiten zu folgen, ihn zu spüren. Sabine und Lukas Hasler sind nicht Winzer geworden, weil dieser Beruf in ihren Familien Tradition war. Sie



Lukas Hasler in seinem Fasskeller.

entschieden sich aus freien Stücken für den Weinbau. «Es hat uns regelrecht den Ärmel reingemommen! Die Bielerseeregion, die Geschichte, die Vielfalt und vor allem das Naturerlebnis rund um den Weinbau haben uns zu dieser Neuorientierung bewogen», erklärt der Winzer.

Der Zufall hat Schicksal gespielt. In einer Strassenbeiz in Biel kam Lukas Hasler mit dem Winzersohn Jörg Mürset aus Twann ins Gespräch. Dieser erklärte ihm, dass sein Vater kürzertreten wolle und seinen Weinbaubetrieb in jüngere Hände übergeben möchte. Haslers packten die Chance und konnten 2002 den Pachtvertrag über das Weingut Mürset unterschreiben.

Die vier Hektaren Rebparzellen der Familie Hasler erstrecken sich von Wingreis und Twann über Ligerz (alle im Kanton Bern) bis zum im

angrenzenden Kanton Neuenburg liegenden Le Landeron. Da Le Landeron politisch und weinbautechnisch zum Kanton Neuenburg gehört, werden Hasler-Weine nie das Gütesiegel AOC tragen, sondern schlicht mit der Bezeichnung «vin de pays» im Handel angeboten.

Die richtige Sortenwahl auf den entsprechenden Böden, die langfristige Erhaltung der Gesundheit und Lebenskraft der Rebstöcke sind die Grundlagen dafür, dass Sabine und Lukas Hasler ihr hochgestecktes Winzerziel erreichen. Die Spitzenqualität ihrer Weine beruht für das junge Winzerpaar aber auch noch auf drei weiteren Elementen: einem hervorragenden Terroir, erstklassigen Trauben sowie der Berufsausübung aus vollem Herzen und mit viel Passion und einem Lächeln für alle Kunden und Mitmenschen.



Volle Betten, leere Kassen?

Unsere E-Payment-Lösungen eignen sich hervorragend für den Tourismus und die Hotellerie. Ihre Kunden können online bezahlen und Sie erhalten das Geld schnell und ohne Delkreder-Risiko. Wie ein perfekter Zimmerservice. Mehr erfahren Sie unter Telefon 0848 848 848 (Normaltarif) oder auf www.postfinance.ch/e-payment.

Besser begleitet.

PostFinance

DIE POST

Ein Rössli namens «Pony»

Das besondere Paar
Er übernahm den elterlichen Betrieb, sie – ursprünglich Zahnarztgehilfin – war mit von der Partie: Leo und Trudi Felber vom Restaurant Pony in Sigigen.

FRANZISKA EGLI

Das wird nichts, prophezeite ihm seine Familie. Und auch die ihre hatte gewarnt, denn: «Die parteipolitische Gesinnung ihres Elternhauses war genau das Gegenteil der unsrigen», erzählt Leo Felber. Das konnte – man schrieb die frühen 1970er-Jahre, und damals waren solche Wertvorstellungen weit ausschlaggebender als so manches Hobby – das konnte nicht gut gehen, waren beide Parteien überzeugt.

Aber da hatten sie die Rechnung buchstäblich ohne den Wirt gemacht. Leo und Trudi Felber, die beide im luzernischen Ruswil aufgewachsen sind, fanden zusammen, und das, obwohl er sich im Gegensatz zu ihr beim besten Willen nicht erinnern konnte, sie jemals vorher gesehen zu haben. «Woher bist du denn?», fragte der Jungkoch ganz unbefangen, als man sich in der Dorfmusik traf. Eine Frage, die sie heute noch belustigt, erzählt er und lacht schallend.

Wer damals so etwas wie ein Geschäft besass, galt als jemand

Trudi Felber war damals gerade mal 19 Jahre alt, frischgebackene Zahnarztgehilfin und hatte eigentlich nicht vor, ihrer Zukunft, die kaum begonnen hatte, bereits eine neue Richtung zu geben. Das Medizinische, erklärt sie, das ent-

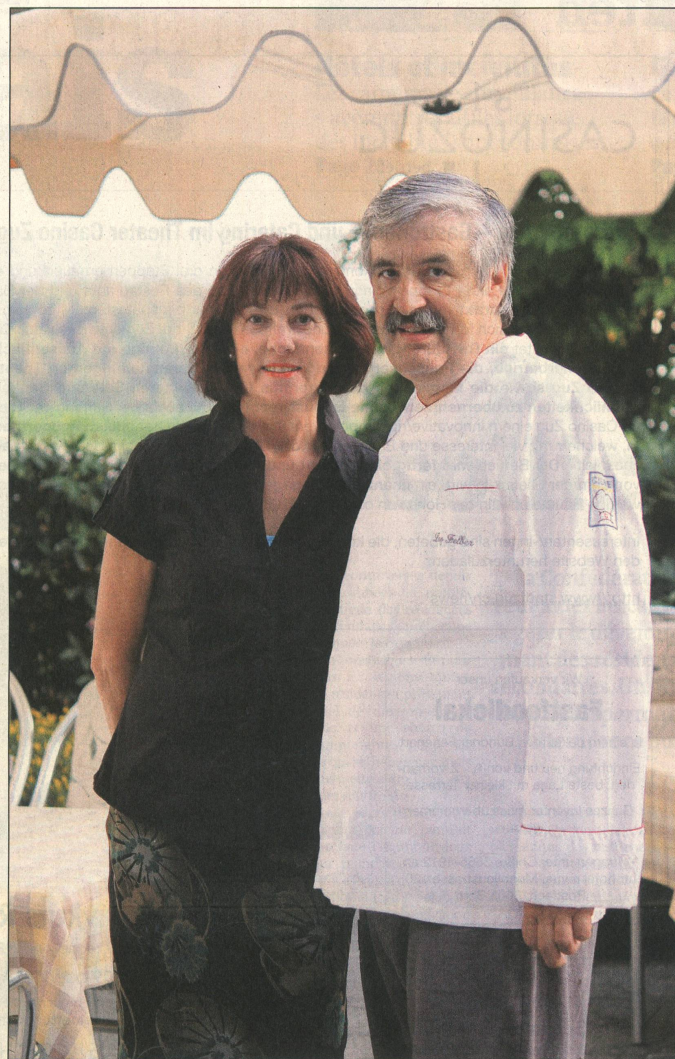
sprach ihr sehr. Und dann tauchte plötzlich Leo Felber auf, zwei Jahre älter und den elterlichen Betrieb, das Restaurant Pony, in Aussicht.

Er sagt es nicht gerne, aber wäre sie nicht bereit gewesen miteinzusteigen, vermutet er rückblickend, hätte es wohl in der Tat nicht geklappt mit ihnen beiden. Denn für ihn war klar: Tradition verpflichtet. «Und wer damals gar so etwas wie ein Geschäft besass, galt als jemand». Aber ohne Frau geht so etwas kaum, wusste auch sie. Und so übernahmen die beiden, jung wie sie waren, 1976 das elterliche Restaurant, nachdem seine Mutter, «der Motor des Betriebs», wie er sagt, krankheitshalber kürzer treten musste. «Sonst wären wir vielleicht auch noch in die Welt hinaus gegangen», sinniert sie. Nichtsdestotrotz wirt sie auf einem besonders schönen Flecken, im idyllisch gelegenen Weiler Sigigen in Luzerns Naherholungsgebiet.

Alle möglichen und üblichen Tiernamen waren vergeben

Hier entstand 1966 das Restaurant Pony. Es gab zu dieser Zeit, erzählt Felber, ausser «Besenwirtschaften» nichts, wo sich die Leute treffen und austauschen konnten. Das «Pony», das aus seines Vaters Landwirtschaftsbetrieb und Mutters Lebensmitteladen entstand, war schliesslich die legale Alternative. Und da alle Tiernamen, die für Restaurants gemeinhin verwendet werden, längst vergeben waren – lautet eine der gerne erzählten «Pony»-Geschichten – und der Betrieb kleiner war als üblich, taufte es der Vater kurzerhand statt «Rössli» halt «Pony».

Dabei blieb es, auch als Leo und Trudi Felber ans Rudern kamen. Ihre Kinder wuchsen hier auf, und während die Tochter Krankenschwester lernte – «etwas, das ich auch gerne geworden wäre», gesteht sie etwas wehmütig – bestand der Sohn darauf, Koch zu lernen. Und das, erzählt Leo Felber, obwohl er doch handwerklich so geschickt



Sie wechseln gekonnt zwischen edler und währschafter Küche: Trudi und Leo Felber.

seil! Aber nix da, der Sohn liess sich nicht vom Vater abbringen. Und so arbeiten Vater und Sohn seit Jahren zusammen, wie schon Leo Felber zuvor mit seiner Mutter.

Ohne Probleme, winkt er ab. Aber die Küche, die hat sich gewandelt. Felber erinnert sich, wie sie noch mit einer fixiert gedruckten Speisekarte begonnen haben, die

für Jahre ihre Gültigkeit hatte. Bis ihm eines Tages ein Gast sagte: «Leo, die kenne ich auswendig. Sag mir doch einfach, was du hast». Das war die Wende. Seither machen Felbers gekonnt den Spagat zwischen währschafter Kost für Ausflügler und edler Küche für Gourmets, was seit Jahren mit konstanten 15 Gault-Millau-Punkten be-

lohnt wird. Nur die eine Richtung, ist er überzeugt, würde nicht funktionieren. Und wann immer es ihre Freizeit zulässt, setzen sie sich auf seine Harley und fahren los. Fahren so lange, erzählt sie, «bis das Wetter schön ist».

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

Zehn Tage, die dem Genuss gewidmet sind

Vom 17. bis am 27. September findet in der Schweiz die Woche der Genüsse statt. 1300 Anlässe laden vor allem in der Westschweiz zum Geniessen ein.

RENATE DUBACH



Traditionelle Spezialitäten schmecken unverfälscht gut.

«Ich hätte statt Wein zu machen auch Köchin werden können. Ich sehe mich gern mit einem Tisch voller Gäste. Übrigens war meine Grossmutter Köchin, ich habe ihr oft zugeschaut und so kochen gelernt und Geschmack am guten

Essen bekommen. Und wie hätte ich denn nein sagen können zu einer Veranstaltung, die den Genuss feiert?», sagt Marie-Thérèse Chappaz, die Walliser Winzerin und Önologin, deren Süssweine sich

mit den besten der Welt messen können. Sie ist Schirmherrin der diesjährigen Woche der Genüsse und hat eine dezidierte Meinung zu Genuss und Geschmack. Besonders Kindern sollte man reine, un-

verfälschte Produkte vorsetzen, meint sie, damit sie eine Vergleichsbasis bekommen.

Marie-Thérèse Chappaz wird sich bestimmt darüber freuen, dass sich an der Woche der Genüsse 547 Schulen beteiligen, was über 40 Prozent der Veranstaltungen ausmacht.

Insgesamt werden während der 10 Genusstage 1300 Veranstaltungen in diversen Einrichtungen, Schulen, Restaurants, bei Produzenten, Städten und Dörfern organisiert. Die Eröffnung findet am 17. September mit zwei offiziellen Anlässen statt: Einerseits in Bern mit der Swiss Wine Gala im Hotel Bellevue Palace. Hier werden nebst Marie-Thérèse Chappaz auch Bundesrätin Doris Leuthard und Pierre Kohler, der Bürgermeister von Delémont, der Stadt der Genüsse

2009, erwartet. Andererseits lanciert Staatsrat Gabriele Gendotti im Tessin den Tag der Genüss an den Schulen mit Kindern des Kindergartens von Arbedo.

Integriert in die Genusswoche ist bereits zum dritten Mal der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte vom 26. und 27. September in Delémont-Courtemelon.

Hier werden Gold-, Silber- und Bronzemedailien in den fünf Kategorien Milchprodukte; Bäckerei- und Konditoreiprodukte; Fleischprodukte; Früchte, Gemüse, Honig sowie alkoholische Getränke vergeben. Am grossen Markt kann man sich persönlich von der Qualität und dem Geschmack all der Produkte überzeugen.

www.gout.ch



«Man müsste all diese fertig zubereiteten Produkte verbannen können.»

Marie-Thérèse Chappaz
Winzerin und Schirmherrin

Sternenreiche Lange Nacht der Zürcher Museen

Unter dem Motto «Fixsterne und Sternschnuppen» der 10. Langen Nacht der Zürcher Museen vom 5. September darf man sich überraschen lassen. Vom mobilen Planetarium, das im Kunsthaus eine galaktische Multimedia-Show steigen lässt. Im Museum Bellerive lässt Heinz Niederer mit seiner Performance die Funken sprühen und in der Sukkulente-Sammlung am Mythenquai schlagen Sternstunden der Wissenschaft. Und im Museum Rietberg geht an diesem Abend mit «Buddhas Paradise» ein neuer Ausstellungsstern auf.

www.langenacht.ch

Spielend die Schweiz kennen lernen

«Play Switzerland» heisst ein neu gestaltetes Kartenspiel, bei dem man spielend die Schweiz ein klein bisschen besser kennen lernen kann. Jede der 55 klassischen Pokerkarten trägt auf der Vorderseite ein Bild einer Sehenswürdigkeit, eines Brauches oder einer Schweizer Kuriosität. Entwickelt hat «Play Switzerland» der Zürcher Designer Florin Baeriswyl – auf Anregung des Schweizer Botschafters in Peking. Das Spiel eignet sich auch im Ausland als kleines Präsent, das ausser in Deutsch und Französisch auch in Englisch, Spanisch, Russisch, Chinesisch und Japanisch erhältlich ist.

www.infogamecards.com

Landolt Zürich feiert 175-Jahr-Jubiläum

Die Zürcher Weinkellerei Landolt – ursprünglich unter dem Namen Freigut-Kellerei bekannt – gibt es seit 175 Jahren. Die Familie hat ihre Unabhängigkeit durch fünf Generationswechsel hindurch beibehalten können. Heute erzielt Landolt den grössten Teil des Umsatzes mit Handelsweinen aus aller Welt, produziert aber in der Stadt und im Kanton auch selber Weine. Das Firmenjubiläum wird auch an den 10. «Tagen der offenen Weinflasche» vom 4. und 5. September gefeiert. Mit 175 verschiedenen Weinen und prominenten Winzer-Gästen.

www.landolt-weine.ch

Ein ganzes Museum für die Currywurst

Den Berlinern ist diese Wurst wichtig, 70 Millionen Stück davon werden in der Stadt jährlich verzehrt. Seit kurzem gibt es in Berlin, das sich als Erfinderin des Fleisch-Snacks sieht, ein Museum für die Currywurst. Darin erfahren die Besucher auf über 1000 Quadratmetern Fläche alles Wissenswerte über Rezepturen, Saucen und Beilagen. In eine Wurst beissen kann man in diesem Museum allerdings nicht. Dafür muss man sich zu einer der 170 Currywurstbuden der Stadt begeben. 5 Millionen Euro hat das Haus gekostet, 600 Besucher müssen täglich die 11 Euro Eintritt zahlen, damit die Rechnung des Investors aufgeht.

www.currywurstmuseum.de

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

189-96

CASINO ZUG

■ betrieb

Ausschreibung – Gastronomie und Catering im Theater Casino Zug

Das Theater Casino Zug soll in den kommenden Jahren in drei Etappen erneuert und erweitert werden. Die erste Etappe beinhaltet die Renovation des Restaurants und der Bar/Lounge zu einem **attraktiven, gastronomischen Betrieb**, der bis spätestens Mitte Januar 2011 eröffnen und sich fortan zum Zentrum und Treffpunkt der Stadt Zug entwickeln soll. Der Betrieb beinhaltet ein **Restaurant mit Aussenfläche, eine Bar/Lounge mit Aussenfläche als Sommerbetrieb, die Pausenverpflegung im Foyer bei Veranstaltungen im Theater Casino Zug sowie die Möglichkeit des Caterings für die weiteren Säle und Bankett-räumlichkeiten zu übernehmen – ohne Exklusivrecht**. Hierfür sucht der Stiftungsrat Theater Casino Zug eine/n innovative/n, kompetente/n und erfahrene/n **Dienstleistungspartner/-in**, welche/r mit viel Interesse und Engagement den Gastronomiebereich in dem Kulturhaus «bespielt». Der Betrieb wird **fertig eingerichtet und möbliert an den Pächter übergeben**; von dem/der Mieter/-in wird ein **finanzielles Engagement** für Kleininventar, Gast- und rückwärtige Räume usw. in der Höhe von ca. CHF 400 000.– erwartet.

Interessenten/-innen sind gebeten, die kompletten Ausschreibungsunterlagen auf der folgenden Website herunterzuladen:

<http://www.stadtzug.ch/news>

3674-1917

Parkhotel BAUR in Disentis

zu verkaufen www.parkhotel-baur.ch

Bestlage, direkt an der Seilbahn ca. 120 Betten,
Hallenbad, Sauna, 2 Saisons-Betrieb, sehr guter Zustand,
direkt vom Besitzer - Kontaktadresse:
Ruperti-Hotel GmbH & Co.KG (Deutschland)
info@ruperti-hotels.de / Tel. 0049 / 8654 / 4883135

3635-1904

GASTGEBER SEIN IST IHRE LEIDEN- SCHAFT RESTAURANT STIVA VEGLIA SCHNAUS

Bündnerisches auf die beste aller Arten.

Der Betrieb bietet initiativen Bewerbern
mit entsprechenden Fachkenntnissen
eine gute Existenzgrundlage.
Mietbeginn 1. Juni 2010

Wagen Sie den Schritt in Ihre Zukunft!

Bewerbungen sind zu richten an:

WERNER UND ANGELA RUEGG-CAVIGELLI
VIA DA FIDAZ 53
7019 FIDAZ
rueegg@gross-rueegg.ch

3679-1922

Wir verkaufen unser

Fastfoodlokal

in einem bekannten Bündner Ferienort.

Einrichtung neu und von A – Z vorhanden,
beste Lage mit kleiner Terrasse.

Ganzes Inventar muss übernommen
werden.

Anfragen unter Chiffre 3665-1912 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

3665-1912

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir haben interessante
Betriebe, zum Beispiel:

**Geschäftshotel in CH-Stadt
zu verkaufen, schrittweise
Übernahme möglich**

**Hotel mit 50 Betten in Locarno
zu verkaufen**

**Hotel mit 60 Betten in Laax
zu vermieten**

**Seehotel am Vierwaldstättersee
mit 120 Betten und Restauration
zu verkaufen**

**Hotel mit 50 Betten
am Brienersee
zu verkaufen**

**Hotel im Engadin mit 60 Betten
mit 5000 m² Land für Erweiterung
zu verkaufen**

Wenn Sie einen anderen Betrieb
suchen, geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt.

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

3653-1901

e 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

2598-1431



Zu vermieten oder zu verkaufen

Restaurant Monte Rosa, Täsch

Bestens geeignet als Familienbetrieb.

Amstutz Christian
www.matterhorn-immobilien.ch
info@matterhorn-immobilien.ch

Telefon 079 375 54 43

3660-1908

aus- und weiterbildung

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception 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

Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon. 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

2798-1516

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
STADT AM "FRONT-OFFICE"

**DER RECEPTIONS
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DATEN
10 Seminare
in Form eines Blockkurses
05. bis 18.10.09 in Bern
CHF 2'650.-

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zollikon
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTROSUISSE

140-61

anzeigen

Zu verkaufen moderne

Bilderreihe

inkl. braunen Holzrahmen.
(Öl auf Leinwand 50x60 cm
bis 100x100 cm)

Bilder zu sehen unter
www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac&p hotel ag, 6006 Luzern
Tel. 041 4 197 197
adm@acpartner.ch



3474-1804

Zu verkaufen

Sprühextraktionsmaschine Cleanfix TW 1250

Sonnenstore
Länge 2582 cm, Breite 552,5 cm

Nähere Informationen unter:
041 4 197 197, adm@acpartner.ch

3478-1807

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

cahier français

htr hotelrevue No 35 / 27 août 2009



Hôtels et incivilités

Les caméras de surveillance s'avèrent très utiles lorsque des incivilités sont commises.

Page 21



Gastronomia

Le salon de l'hôtellerie et de la restauration aura bien lieu à Beaulieu Lausanne en 2010.

Page 21



Le développement des résidences secondaires devrait faire l'objet d'une meilleure concertation régionale.

Trois types de résidences

Le «guide pour la planification directrice cantonale» distingue trois types de résidences secondaires.

Le premier concerne les résidences secondaires touristiques situées dans les régions touristiques. Elles sont principalement construites dans les régions qui

ont des infrastructures touristiques d'envergure. Le deuxième concerne les résidences situées dans les zones urbaines des villes à vocation touristique, au bord des lacs tessinois ou du lac Léman, par exemple. Leur incidence sur le milieu bâti, ainsi que sur la demande et l'offre de terrain n'est pas

la même que celle qui a cours dans les régions touristiques.

Le troisième type concerne les résidences situées dans les régions rurales très périphériques. Il s'agit de résidences principales qui deviennent secondaires suite au départ ou au décès de leurs propriétaires.

Très controversée depuis des années, la problématique des résidences secondaires préoccupe depuis des années les responsables politiques et touristiques. Et pour cause. Dans les régions touristiques, ces résidences présentent un potentiel de développement considérable et une source de revenus importante pour les communes qui les hébergent, mais elles ont aussi engendré l'épineux problème des «lits froids».

Une petite avancée dans la résolution de ce problème pourrait toutefois être faite d'ici une ou deux années. Sur mandat du Conseil fédéral, l'Office fédéral du développement territorial (ARE) a élaboré un «guide pour la planification directrice cantonale». Ce guide doit aider les cantons à mieux intégrer la problématique de ces résidences dans les plans directeurs cantonaux car ce sont les cantons qui assument la responsabilité principale de l'aménagement du territoire.

Le plan directeur cantonal est donc un bon instrument pour contrôler le développement des résidences secondaires. La démarche de l'ARE est opportune puisque l'abrogation prévue de la Lex Koller devrait se traduire par une forte augmentation de la demande de résidences secondaires dans les régions touristiques.

Un guide considéré comme une boîte à outils

Ce guide, qui était en consultation jusqu'à fin juillet, peut être considéré comme une boîte à outils dans laquelle les pouvoirs publics – cantons et communes – pourront trouver l'instrument qui leur convient. Car il n'y a pas de solution pour l'ensemble du pays. hotelle-

La Confédération veut aider les cantons à gérer le développement des résidences secondaires. Un guide devrait lui permettre d'atteindre ce but.

MIROSLAW HALABA

riesuisse Grisons le dit bien dans sa réponse à la consultation: «La problématique des résidences secondaires se présente différemment d'une région à l'autre, voire même d'une commune à l'autre.»

Le guide – une trentaine de pages téléchargeables sur le site de l'ARE* – a l'avantage de

donner une perspective supra-communale et régionale. Le développement des résidences secondaires n'a en effet pas seulement une influence sur les centres touristiques, mais aussi sur les communes environnantes.

L'ARE n'a pas encore fait la synthèse des réactions à la consultation, synthèse qui lui permettra de proposer une version peaufinée du guide. Quelques réactions sont toutefois connues. Ainsi, les Verts «saluent» cette aide à la planification. Ils sont cependant d'avis que cette dernière, de même que la loi sur l'aménagement du territoire qui

est en préparation doivent être «plus contraignantes» pour qu'ils acceptent l'abrogation de la Lex Koller. Le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) estime que le guide «arrive trop tard».

Avis favorable de la Fédération suisse du tourisme

Dans les milieux touristiques, la Fédération suisse du tourisme (FST) est favorable à la publication de ce guide. Comme le souligne son directeur, Mario Lütolf, il permettra aux cantons et aux communes d'engager une politique concertée en matière de développement des résidences secondaires, quand bien même son application devra se faire de manière individuelle. «Avec ce guide, la Confédération incite les cantons et les communes à réfléchir

sur la problématique des résidences secondaires.» Ces instances pourraient-elles y voir une atteinte à leur autonomie?

Le risque existe, estime Mario Lütolf. C'en est pas la seule faiblesse du projet. Celui-ci, explique Mario Lütolf, devrait contenir une incitation à mettre sur pied une banque de données relatives aux résidences secondaires. «La

situation est très insatisfaisante. Nous ne savons pas combien il y en a, à quelles fins elles sont occupées et selon quel modèle, etc.», indique encore Mario Lütolf.

* www.are.admin.ch



«Ce guide incite les cantons à aborder le thème des résidences secondaires.»

Mario Lütolf
Directeur de la FST

Pour ses dix ans, le Salon des goûts et terroirs accueillera la bénichon

Dix ans de promotion des produits du terroir, cela se fête! Du 9 au 14 septembre, le Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle, accueillera en effet la bénichon et la Fête des abricots de Saxon.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Créé en 2000 et se déroulant traditionnellement à la fin du mois d'octobre, le Salon suisse des goûts et terroirs aura lieu cette année

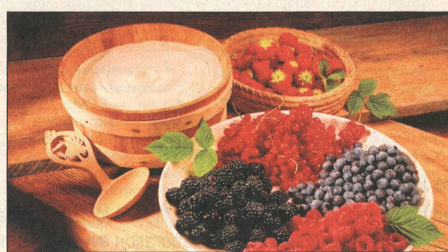
début septembre, les dates habituelles étant réservées par le quadriennal Comptoir grüérien.

Une arène gourmande avec une animation «gastro-people»

L'occasion fait cependant le lardon: le début du mois de septembre étant la période des premières bénichons, c'est avec elles que le salon fêtera ses dix ans, sous le patronage d'Irma Dütsch, née Grandjean d'Estavannens. Pour l'occasion, elle inaugurera l'Arène gourmande, une animation «gastro-people» qui invite des personnalités, dont le

conseiller national valaisan Christophe Darbellay, président du salon, à élaborer des mets du terroir.

Autre innovation majeure, c'est la première fois que la manifestation bulloise sera ouverte le lundi. L'occasion d'une «Journée nationale des métiers de bouche» à laquelle sont conviés tous les acteurs de la branche pour des échanges avec les artisans cultivant la passion du goût. Mais pour faire «sa» fête, le salon n'en reste pas là. Il a également invité les organisateurs de la Fête de l'abricot de Saxon avec pour charge de faire découvrir leurs spé-



Les produits du terroir seront à l'honneur à Bulle, du 9 au 14 septembre.

cialités – et il n'y a pas que l'abricotine! Une école du goût sera spécialement consacrée aux enfants et déclinera ses animations sur le thème de la bénichon alors que la Fédération suisse des producteurs de céréales aménagera un champ de blé dans l'enceinte de la manifestation.

Le salon accueillera la finale suisse des sommeliers professionnels

Il n'y aura en revanche aucun invité étranger cette année. «Il s'agit d'une volonté de focalisation sur les goûts et terroirs suisses provinciaux. Dès la prochaine édition, nous inviterons à nouveau des régions venues d'ailleurs», précisent les organisateurs. Signalons encore, que pour la première fois (le 13 septembre et surtout le 14 pour une présentation publique), le salon abritera la finale suisse des sommeliers professionnels avec, à la clé, différents ateliers de démonstration, par exemple sur les accords mets-vins.



Photo: Kewitane / Litho: Detail AG

Une annonce atteint les lecteurs où qu'ils soient.

Et ce n'est qu'un des nombreux avantages de l'annonce, illustré ici par Bettina Klossner et Laurie Morard. Une action de la Presse Suisse, en collaboration avec les jeunes créatifs des agences suisses de publicité.



PRESSE SUISSE

SCHWEIZER PRESSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS



Les caméras de surveillance, ici au-dessus de la réception de l'Hôtel Royal Manotel à Genève, sont particulièrement utiles lorsque surviennent des incivilités.

Alain D. Bollat

Les incivilités sont rares

L'incivilité est un problème marginal dans les hôtels de luxe. Certains établissements prennent toutefois des mesures préventives.

EUGENIO D'ALESSIO

Les cas d'incivilité, notamment de violences verbales, voire physiques qui impliquent parfois des personnalités publiques, sont devenus un fléau dans l'aviation civile. Les dérapages de l'animateur français Jean-Luc Delarue qui, sous l'effet de l'alcool, avait perturbé début 2007 un vol d'Air France, ont fait l'objet de nombreux articles. Apparemment, les grands hôtels romands sont moins touchés par ce type de débordements. Conscients des risques, certains d'entre eux prévoient néanmoins des mesures pour se prémunir contre les clients les plus turbulents.

Miser sur la formation du personnel et sur les vigiles privés

A Genève, à l'Hôtel de la Paix, un cinq étoiles de 84-chambres, «les cas d'incivilité sont plutôt rares».

rassure le directeur, Alessandro Redaelli. Et d'argumenter: «Les systèmes préventifs que nous avons mis en place nous permettent de dormir sur nos deux oreilles. Nous disposons de caméras de surveillance qui tiennent sous contrôle tous les points stratégiques de l'établissement. En outre, notre lobby est à taille humaine, de telle sorte que les entrées et les sorties restent en permanence sous l'œil averti des réceptionnistes et des concierges.»

L'Hôtel de la Paix mise également sur la formation du personnel et sur l'apport de vigiles privés: «Nous avons un duty manager», en poste le soir, et des night managers qui ont été formés pour réagir avec tact et discernement dans les cas d'incivilité les plus graves», révèle Alessandro Redaelli. Qui précise: «Pendant les périodes où les manifestations que nous considérons à risque, comme l'été ou lors de la Lake Parade, nous faisons même appel à un service de sécurité. Et nous restons très vigilants lors des mariages ou des anniversaires organisés en nos murs en renforçant notre personnel.»

Somme toute, les cas d'incivilité

sont surtout le fait de personnes qui ne logent pas à l'hôtel. Alessandro Redaelli évoque les pots de buis à l'extérieur du restaurant de l'établissement qui ont souvent dû subir les foudres gratuites de petits vandales de passage.

Un collaborateur d'un grand hôtel de la Riviera vaudoise, qui tient à rester anonyme, relativise les problèmes liés à l'incivilité: «Il arrive qu'un client se fâche pour une raison ou une autre. C'est alors au personnel qu'il appartient de

garder son sang-froid pour tenter de le calmer. Mais il n'existe pas de formation pour se protéger des hôtes irascibles. Il suffit de rester serein. Pour le reste, nous n'avons jamais

subi d'actes de vandalisme. Nous enregistrons tout au plus quelques esclandres dus à l'alcool. Mais il s'agit en général de personnes extérieures à l'hôtel qui viennent chez nous pour s'amuser. C'est le service de nuit qui se charge d'évacuer ces fêtards.»

Des collaborateurs formés pour réagir de façon adéquate

Les clients indisciplinés ne nourrissent pas non plus les cauchemars de cet établissement vaudois.

Les cas d'escroquerie sont microscopiques, tout au plus un par année. Comme le souligne notre interlocuteur, il s'agit de malfafrats qui préparent bien leur coup et qui fournissent de faux numéros de passeport et de carte de crédit. «Notre travail consiste à transmettre un rapport à la police car nous n'avons aucun moyen de leur mettre la main au collet. En outre, nous signalons les différents cas à l'Hôtellerie romande qui avertit à son tour tous les hôteliers de la section.»

Au Vieux-Manoir, un hôtel cinq étoiles de 34 chambres situé au bord du lac de Morat, les cas d'incivilité ne constituent pas, là aussi, une préoccupation majeure,

indique le responsable du service de presse, Alfredo Schillrö. Et d'expliquer: «Notre personnel a parfois affaire à des clients un peu stressés qui font preuve d'impolitesse. Mais il n'a jamais dû affronter des personnes physiquement menaçantes. Pour le reste, nous avons enregistré quelques cas de clients éméchés à l'occasion de l'Euro 2008 de football. Mais chez nous, le vandalisme est inexistant, à tel point que nous ne voyons pas la nécessité de nous équiper de caméras de surveillance. Toujours est-il que nos collaborateurs ont été formés pour être prêts à répondre et à réagir de façon adéquate en cas de plaintes de la clientèle.»

Le fléau des filouteries d'hôtel

Outre aux cas d'incivilité, les hôtels sont confrontés à des malfafrats professionnels. On le sait, l'hôtellerie suisse dispose d'un système d'alerte qui permet de «ficher» les clients indisciplinés: les hôtels victimes d'une escroquerie le signalent à l'Hôtellerie romande qui alerte à son tour les autres établissements. «En 2008, nous avons enregistré une vingtaine de cas de filouterie d'auberge dans le canton de Vaud», précise Gisèle Merminod, secrétaire générale d'Hô-

tellerie romande. Il faut dire que les aigrefins sont de plus en plus redoutables. En juin, un établissement de luxe genevois a signalé le cas de deux voleurs, dont l'un était vêtu comme les employés de l'hôtel, qui ont suivi à l'étage une famille du Moyen-Orient. Le duo a ensuite dérobé dans la chambre de cette famille un sac à main qui contenait une grosse somme d'argent... Un établissement lausannois a pour sa part vu filer un escroc, parti sans payer et en laissant ses valises sur place! eda

Aus der Region

Suisse

Tabagisme passif: l'ordonnance a été rejetée

GastroSuisse rejette l'ordonnance sur la protection contre le tabagisme passif. L'association fédérale du secteur de la restauration estime que cette ordonnance renforce «en douce» la loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif votée en octobre par les Chambres fédérales. Aussi, demande-t-elle des corrections. Elle est d'avis que le projet d'ordonnance présenté «manque de clarté sur des points essentiels et n'est ni adapté à la branche, ni applicable». Elle relève notamment que le terme d'«espace fermé» n'est pas spécifié. mh

Arc lémanique

Les bateaux de la CGN sont bien fréquentés



Les conditions météorologiques favorables enregistrées durant ce mois ont permis aux bateaux de la CGN d'afficher «plusieurs records de fréquentation», a indiqué la compagnie. Le cap de 15 000 passagers par jour – avec, le 6 août, une pointe de 16 559 – a été franchi plusieurs fois. La compagnie indique que le bateau-amiral «La Suisse», récemment rénové, a notamment contribué à ces résultats. Les navettes rapides qui relient Thonon et Lausanne sont également bien sollicitées. mh

Valais

Whitepod prépare une nouvelle saison hivernale

Whitepod Concept SA se prépare à exploiter une nouvelle fois ses «pods», tentes en forme d'igloos. Dès le 1er décembre, une quinzaine de «pods» seront disponibles sur les hauteurs de l'Alpage de Chindonne, aux Corniers (VS). Diverses améliorations ont été apportées au confort. Le volume des «pods» a été porté de 26 à 40 m² et des salles de bains ont été aménagées. Le camp sera placé sous la direction d'un nouveau couple de responsables opérationnels – Stéphanie et Raphaël Lamon – et d'un nouveau directeur général, l'hôtelier Fabrice Bezençon. mh

Jura Région

Nuitées hôtelières en hausse au premier semestre

Alors que la Suisse a accusé une contraction des nuitées au premier semestre de 7,4%, Jura Région, qui comprend les Montagnes neuchâteloises, le canton du Jura et le Jura bernois, a enregistré une hausse de 9,5% à 244 150. Jura Région attribue principalement cette augmentation au fait que la clientèle indigène est restée davantage en Suisse et que la capacité hôtelière a été améliorée. Jura Région estime que l'essor et la modernisation du parc hôtelier ne suffisent pas encore à répondre à la demande potentielle, et ceci, même en temps de crise. mh

Gastronomia 2010 prend forme

Le concept ne sera dévoilé qu'à fin septembre.

Mais une chose est sûre: Gastronomia aura bien lieu en 2010 et sous une forme «entièrement nouvelle».

MIROSLAW HALABA

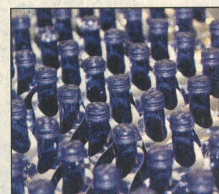
Les négociations entre Beaulieu Exploitation SA, à Lausanne, et MCH Group SA, à Bâle, pour l'intégration de la première société dans la seconde ne sont pas terminées mais elles vont bon train et les chances de succès sont bonnes. MCH Group, rappelons-le, a assorti cette intégration à des améliorations notables des infrastructures de Beaulieu. «Tous les signaux

que nous avons obtenus jusqu'ici, que ce soit de la ville, du canton ou encore de la fondation de Beaulieu pour le contrat de bail, nous montrent que nous sommes sur la bonne voie», note René Zürcher, représentant de MCH Group.

Gastronomia répond à «un réel besoin»

Les perspectives étant favorables, les deux partenaires n'ont donc pas attendu pour se lancer sur la redéfinition du salon de l'hôtellerie et de la restauration Gastronomia. Comme l'a écrit, la semaine dernière, MCH Group, qui exploite l'ègeho, de nombreux entretiens avec des exposants potentiels ont montré que l'organisation d'un salon régional pour l'Horeca répondait à «un réel besoin». René

Zürcher, qui dirige le groupe de travail qui doit relancer le salon lausannois, est donc affirmatif: Gastronomia aura bien lieu en 2010 à Lausanne, quelle que soit l'issue des négociations sur l'intégration des deux sociétés. Le salon promet



Alain D. Bollat

Gastronomia pourrait bénéficier de nouvelles synergies en 2010.

d'être «entièrement remanié». Sous quelle forme? Les deux partenaires n'entendent pas le dire avant la fin septembre, le temps pour eux de recueillir des réactions détaillées auprès des intéressés. Il s'agit, dit René Zürcher, de relancer le produit en redonnant confiance aux exposants et aux visiteurs.

Favoriser les relations entre exposants et visiteurs

Sans entrer dans les détails, René Zürcher montre cependant quelques pistes de ce que pourrait être le futur salon. Ce dernier entend notamment favoriser les relations entre les exposants et les clients et permettre une communication ciblée, tout ceci dans une ambiance conviviale. Les dates du salon n'ont pas encore été fixées,

mais elles devraient rester dans la période habituelle, soit à mi-novembre. La durée de la manifestation – trois ou quatre jours – n'a, elle non plus, pas encore été arrêtée.

Gastronomia aura une partie difficile à jouer. Deux salons plus ou moins similaires et s'adressant au même public auront lieu la même année en Suisse romande: Zagg à Montreux et, aux mêmes dates, Gourmet à Genève. René Zürcher n'en est pas moins confiant. Gastronomia a de bons atouts. Le salon lausannois a une tradition. Il est géographiquement bien situé en Suisse romande et il dispose d'infrastructures d'envergure qui devraient être améliorées. A cela s'ajoutent les synergies dont il pourrait bénéficier en travaillant avec les sociétés du groupe MCH.



Les auteurs du livre ont principalement basé leur étude sur l'analyse des processus internes du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève.

Hôtellerie de luxe: la productivité analysée

La productivité dans les hôtels de luxe a encore été peu étudiée. Deux professeurs de l'EHL ont tenté de combler cette lacune.

MIROSLAW HALABA

Pourquoi avez-vous examiné la question de la productivité dans les hôtels cinq étoiles? Ray Junius (RJ). Nous avons examiné cette question par curiosité et par provocation car c'est un thème qui est rarement abordé et qui paraît, à première vue, complètement inadéquat dans l'hôtellerie de luxe.

Quels sont les principaux enseignements que vous avez tirés de votre recherche?

RI. Dans l'industrie manufacturière, une augmentation de la productivité conduit, en général, à une augmentation de la qualité. Dans l'hôtellerie et en particulier dans l'hôtellerie de luxe, on a tendance à croire que c'est l'inverse. Dans notre modèle, nous avons mis en relation la rentabilité, la productivité et la qualité et nous avons corrélié ces notions avec les facteurs de base que sont le temps, la formation et la technologie. Nous sommes arrivés à la conclusion que pour une rentabilité constante, une aug-

mentation de la productivité a effectivement pour effet de diminuer la qualité et inversement. Si l'on veut en revanche augmenter la rentabilité, il faut travailler soit sur la productivité, soit sur la qualité.



«A l'instar d'un grand hôtel, un petit hôtel peut aussi mesurer sa productivité.»

Stefan Fraenkel
Professeur à l'EHL

Vous avez écrit, à titre d'exemple, qu'il est préférable de mettre en place un centre d'affaires à côté de la réception plutôt qu'en totale autonomie. Pourquoi donc?

RI. C'est le deuxième enseignement de notre recherche. Un outil de base pour augmenter la productivité est la

flexibilité du travail. En faisant plusieurs tâches, les employés peuvent lutter contre la monotonie et les temps morts et, partant, avoir davantage de motivation. Un réceptionniste peut se rendre utile aussi bien à la réception qu'au centre d'affaires, s'il ne le fait pas au même moment.

Vous avez constaté que pour augmenter la rentabilité il était nécessaire de diminuer les éléments intangibles de la qualité, comme l'écoute des employés. Comment expliquez-vous cela?



«Pour augmenter la rentabilité, il faut travailler sur la productivité ou sur la qualité.»

Ray Junius
Directeur d'INTEHL

RI. Nous pensions que, en consacrant beaucoup de temps avec les employés, il était possible d'augmenter la productivité.

En fait, les employés préfèrent que le travail soit bien organisé et que l'environnement de travail dont ils bénéficient soit bon, plutôt que d'avoir du temps pour parler de leurs problèmes.

La productivité est-elle le seul paramètre sur

lequel un hôtel cinq étoiles peut agir pour améliorer sa rentabilité?

Un hôtel genevois examiné en profondeur

Paru aux éditions belges De Boeck, dans la série «Les Métiers du tourisme», l'ouvrage intitulé «Hôtellerie de luxe. Productivité, qualité, rentabilité» a été rédigé par deux professeurs de l'EHL: Stefan Fraenkel et Ray Junius, directeur d'INTEHL. Les conclusions du livre, préfacé par Guglielmo Brentel, président d'hôtellerie-suisse, sont principalement basées sur l'analyse des processus internes du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône, établissement cinq étoiles genevois. mh

Stefan Fraenkel (SF). Non, nous avons observé qu'une bonne planification des ressources humaines pouvait avoir une influence considérable sur la rentabilité.

Un hôtel de luxe décide de porter une attention particulière aux notions développées dans votre étude. Par quoi doit-il commencer?

RI. Il doit d'abord mettre en place des instruments qui lui permettent de mesurer la productivité. Ceci fait, il doit accumuler les informations afin de pouvoir prévoir son évolution. Il doit, enfin, investir dans la formation dans le but de donner au personnel le moyen d'occuper différentes tâches.

Que peut retirer un hôtel moyen ou un petit hôtel des constatations que vous avez faites?

SF. A l'instar d'un grand hôtel, un petit établissement peut aussi mesurer, tout d'abord, la productivité. Par sa taille, il a l'avantage d'avoir un personnel qui pourrait s'avérer plus polyvalent que celui des grands hôtels où les tâches sont plus compartimentées.

Que faudra-t-il étudier en priorité pour continuer la démarche sur le chemin que vous avez tracé?

RI. Nous aimerions voir s'il y a une corrélation entre la productivité et la rentabilité. Ce ne sera pas facile à faire car la plupart des établissements hôteliers ne sont pas cotés en bourse et ne doivent donc pas livrer ce type d'informations. Nos études arrivent au bon moment. Les entreprises cherchent en effet des réponses pour affronter la crise. Nombreuses sont celles qui cherchent à réduire leurs coûts. Or, nos recherches nous ont montré que ce n'est pas la seule méthode pour mener l'entreprise au succès.

Semaine du goût: les maires et les enfants d'abord...

Du 17 au 27 septembre, la Suisse connaîtra sa 9e Semaine du Goût. 1300 événements, avec une priorité aux enfants des écoles et aux maires des communes.

PIERRE THOMAS

Des événements multipliés par dix en neuf ans. Pour le cofondateur de la Semaine du Goût, Joseph Zisaydis, «il y a une attente, un engouement du public. Nous voulons pro-

mouvoir une autre relation à la nourriture. C'est un peu un manifeste: nous voulons manger autre chose que les 80% des aliments transformés industriellement. Et des produits authentiques avant qu'ils disparaissent. Nous entendons promouvoir d'autres valeurs, même si c'est une course contre la montre un peu inégale», explique le conseiller national vaudois.

Des 1300 événements, recensés sur le site www.gout.ch et dans une brochure trilingue distribuée à 250000 exemplaires, 550 concernent les écoles. C'est dire qu'ils ne

sont pas accessibles au grand public, «mais ils sont essentiels». Sept villes ou régions, dans le sillage de Sion, pionnière d'une «fête du goût» annuelle, offrent un programme large, comme Lausanne, membre du réseau Délice, initié par Lyon, et qui regroupe dix-sept villes gourmandes: www.delice-network.org.

On y ajoutera la très officielle «ville du goût 2009». Delémont, et tout le Jura avec: marché bio de Saignelégier, du 19 au 20 septembre, le 3e concours des produits du terroir à Courtemelon (26-27 septembre), puis les Olympiades du fromage de

montagne (23-25 octobre). Le maire de Delémont, Pierre Kohler, cuisinera le samedi 19 octobre, dans la cour du Château, avec ses pairs de

La Semaine suisse du goût entend notamment promouvoir les produits authentiques.

communes environnantes. Car des maires (syndics et présidents...) et des politiciens seront aux fourneaux dans une vingtaine de localités. Partout, les produits AOC-IGP seront de la partie: le logo fête, cette année, ses dix ans d'existence...

Bref, une foison d'événements, à deux pas de chez soi ou à l'autre bout du pays, durant

dix jours. Cela, même si la Suisse alémanique, au contraire du Tessin, reste réticente. Elle n'organise en effet qu'un peu plus de 10% des événements (140).

Les restaurateurs paraissent eux aussi en retrait. «Il est difficile de les motiver s'il n'y a pas une synergie autour d'un produit. Pourtant, Suisse Tourisme se lance à fond dans la gastronomie», constate Patricia Lafarge. Le Valais, patrie de la marraine de la Semaine, la vigneronne Marie-Thérèse Chappaz, met à disposition 400 bons (150 de plus qu'en 2008) pour des jeunes de 16 à 25 ans, qui paieront 50 francs leur repas dans treize restaurants d'excellente réputation gastronomique; ce genre d'initiative a été à la base de la «Journée du goût» en France.



Les enjeux des restaurants d'hôtels

Quels types de restaurant pour un hôtel? Et pour quelle clientèle?

La réponse est loin d'être évidente.

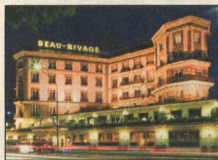
Pourtant les enjeux sont essentiels et les investissements souvent importants.

MICHEL BLOCH

Dans le domaine des restaurants d'hôtels, comme d'ailleurs dans bien d'autres domaines, c'est souvent la qualité qui constitue l'élément décisif. On mange assurément de mieux en mieux dans les hôtels et l'on peut même affirmer que la tendance va en s'accroissant. Le temps où les restaurants d'hôtels étaient pour ainsi dire réservés aux clients des hôtels est ainsi révolu.

«Un restaurant d'hôtel de qualité et un chef de cuisine réputé vont

attirer aussi bien les personnes qui logent sur place que les touristes qui séjournent dans la ville et qui sont à la recherche d'une bonne table. Ils vont également attirer les habitants de la région ainsi que les collaborateurs d'entreprises qui souhaitent honorer leurs visiteurs», confirme Alexandra Hemmeler, responsable



L'Hôtel Beau-Rivage de Genève...

des relations publiques et de la communication du Beau-Rivage Palace à Lausanne.

Les restaurants sont de plus en plus ouverts à la clientèle extérieure

L'arrivée de la célèbre cuisinière Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace semble en effet dynamiser le restaurant gastronomique. «On assiste déjà à un phénomène de

fidélisation», poursuit Alexandra Hemmeler. Le restaurant d'hôtel est de plus en plus ouvert à la population en général et de moins en moins exclusif à l'hôtel. La situation de l'hôtel et le nombre de restaurants proposés dans l'hôtel vont influencer la diversité de l'offre.

Plus concrètement, comme le souligne Thierry Michel, directeur des opérations du Chalet RoyAlp Hotel & Spa à Villars, «un hôtel de montagne privilégiera a priori une cuisine typique de la région. Élément que confirme Rupert Simoner, directeur général du Kempinski Grand Hôtel des Bains à St-Moritz: «Nous proposons en effet une



... peut compter sur un restaurant gastronomique, ainsi que sur un...

cuisine authentique qui est élaborée à partir de produits régionaux.»

Le succès des restaurants d'inspiration asiatique

L'hôtel situé en ville va, si sa taille le permet, opter pour plusieurs restaurants différents choisissant parfois une alternative asiatique. Ainsi, le Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève propose également un restaurant indien de qualité, le Rasoi by Vinet. L'Hôtel Beau-Rivage, lui aussi à Genève, a également son restaurant thaï: le Patara.

À Lausanne, les clients du Lausanne Palace & Spa disposent d'un restaurant japonais: le Palace Sushi Zen et ceux du Beau-Rivage Palace, à Lausanne-Ouchy, peuvent eux



... restaurant thaïlandais et sur une table d'hôtes avec vue sur la cuisine du restaurant gastronomique.

aussi opter pour le Myako, également un restaurant japonais dont le succès se confirme. De plus en plus, les hôtels proposent une offre diversifiée. C'est le cas du Fairmont Le Montreux Palace. «Le client trouve dans l'hôtel plusieurs possibilités,

donc autant de raisons de se rendre chez nous», confirme Gisèle Sommer, «Public relations coordinator» du célèbre palace de la Riviera vaudoise.

Lorsque la taille est plus réduite, on pense par exemple à l'Hôtel Les

Armures à Genève, un cinq-étoiles de 32 chambres, un choix s'impose. Mais il faut alors être excellent dans son créneau. L'hôtel a opté pour un restaurant proposant fondues et raclettes et le succès est au rendez-vous depuis de longues années.

L'hôtel est avant tout un lieu de vie

Un hôtel n'est plus seulement un lieu où l'on dort.

Sur le plan sociétal, il est également un lieu de vie. On se rend à l'hôtel pour voir une exposition, pour faire ses achats (s'il compte des boutiques), pour retrouver ses relations au bar, pour manger. Le tour est de faire en sorte d'attirer les visiteurs en leur facilitant l'accès des lieux, en développant leur envie de s'y rendre et en leur proposant une solution culinaire attractive. Et des messages originaux! Ainsi souligne Fla-

via Caponi, directrice des ventes et du marketing du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève, le «Desperate Housewives Lunch» du Rasoi by Vinet permet pour quatre femmes venant manger à midi, de bénéficier de deux lunches offerts! Les restaurants, outre le fait que des clients d'horizons différents y viennent manger, contribuent à faire connaître l'hôtel auprès des convives et, à ce titre, jouent à leur tour un rôle marketing indéniable. Tout est lié et c'est très bien ainsi. mb

Repas et soins au chocolat

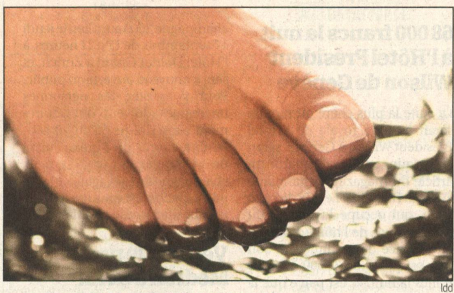
Le Swissôtel de Genève propose un week-end placé sous le signe du chocolat. Celui-ci comprend notamment des soins wellness au chocolat.

ALEXANDRE NICOLIN

Pour sûr, le client reste roi, mais la grande majesté de ce week-end concocté par le Swissôtel de Genève est sans aucun doute le cacao: accueil chocolat et champagne, menu gastronomique «tout chocolat», avec foie gras de canard en fines strates de chocolat, marmelades d'oranges en amertume de cacao, cœur de filet à la plancha mitonnée de légumes aux éclats de xocopilli, un cacao très corsé.

Un massage au chocolat servi avec un pot de crème chantilly

«Nous désirions sortir des sentiers battus et promouvoir Genève d'une façon différente», note Laurence Brenner, directrice du marketing de ce palace située sur la rive



Le spa genevois After the Rain propose notamment des massages et des bains-enveloppements au chocolat.

gauche du lac. Un week-end ludique qui fond non seulement dans la bouche mais qui glisse aussi sur la peau car la formule inclut des soins au spa genevois After the Rain, «le spa des palaces qui n'en ont pas» comme aime à l'appeler sa directrice Christine Masson.

Celui du spectacle, un massage au chocolat, servi avec un pot de crème chantilly. Histoire de mon-

trer que, «malgré la crise, nous restons créatifs et avons des idées», la direction générale de la chaîne a demandé à chacun de ses établissements de développer une offre de week-end originale. Si la plupart des membres ont mis sur pied des offres autour de la thématique du spa, certains ont fait montre de beaucoup de fantaisie. Ainsi, le Swissôtel de Göcek, en Turquie, propose un «fly

& dive» qui marie saut en parapente et plongée dans les eaux turquoises.

Au Swissôtel de Sydney, vous passerez un week-end placé sous l'égide de la «fashion», la mode en français, flanqué d'un styliste qui dispensera ses conseils éclairés pour votre shopping. Quant au Swissôtel Métropole de Genève, son offre lui permet de faire d'une pierre deux coups. D'une part, son week-end met en valeur le patrimoine chocolatier de la Suisse. D'autre part, il permet à son nouveau chef, Pascal Lavenu, en place depuis un an, de briller en cuisine.

Une offre chocolatée à 1190 francs par nuit pour deux personnes

Laurence Brenner ne conçoit pas de «faire exploser le nombre de ses chambres louées» grâce à ce produit: «Il s'agit surtout d'une opération marketing et de communication», relève-t-elle. Une opération qui devrait prendre son véritable essor cet automne avec le rafraîchissement des températures. Son prix s'élève à 1190 francs par nuit pour deux personnes en junior suite.

Nouveau

Jet-Cut

Film fraîcheur
freshstar

**coupe
lisse, sans plis et ultra rapide !**

**Jet-Cut et Jet-Cut avec réserve
le Film fraîcheur révolutionnaire
maintenant chez votre CC et fournisseur**



«Mes conseils à Dominique de Buman? Rester concentré car il est facile de se perdre dans la politique touristique.»

Franz Steinegger (Page 5)

24

Une nouvelle volée de professionnels

Le Lausanne Palace a été le théâtre de la remise des diplômes de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotellerie-suisse. Seize élèves ont été honorés à cette occasion.

MIROSLAW HALABA

Un nouveau cycle d'études – le cycle 27 – s'est terminé à l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotellerie-suisse à Lausanne. Vendredi, dans les salons du Lausanne Palace, s'est déroulée la remise des diplômes. Patrice Odiet, chef de l'enseignement, a pu ainsi honorer seize élèves qui sont arrivés au terme de deux années d'études théoriques et pratiques. La moyenne de la classe a été de 5.

Quatre étudiantes sur le podium

Quatre étudiantes ont été récompensées pour leurs bonnes prestations. Le premier rang est revenu à Delphine Destraz, de l'Hôtel Angleterre et Résidence à Lausanne, qui a obtenu une moyenne générale de 5,7. Employée au Fairmont Le Montreux Palace à Montreux, Lise Martin est arrivée au deuxième rang avec une note de 5,6. Deux étudiantes se sont partagées le troisième rang avec une moyenne de 5,4: Virginie Matthey, Hôtel Bella-Tola à Saint-Luc (VS) et Yasmine Sengupta, Hôtel Beau-Rivage à Genève.

«Trois facteurs élémentaires qui sont vecteurs de succès»

«La réception de l'hôtel est le lieu du premier contact et du contact le plus marquant», a déclaré à l'adresse des nouveaux diplômés, Françoise Aramendi, membre de la direction d'hotellerie-suisse et responsable du siège romand de l'association, ainsi que du do-

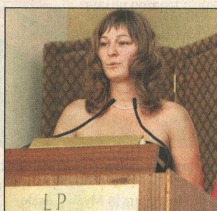


La photo de groupe des diplômés de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotellerie-suisse avec quatorze femmes et deux hommes.

Photos Daniel Balmat/ldd

maine «profession et formation». Pour elle, trois facteurs élémentaires sont ici vecteurs du succès. Et de citer, tout d'abord: «des clients bienvenus qui ont reçu des prestations à la hauteur de leurs exigences». Ce qui signifie pour le réceptionniste d'être à l'écoute de ses clients afin de satisfaire leurs besoins. Le deuxième vecteur est un hôtel recommandé par ses clients et non pas par l'hôtelier lui-même. Dans ce cas-là, beaucoup dépend, estime Françoise Aramendi, de l'hôtelier. A l'employé donc de trouver «un chef empreint de passion» qui sache le motiver.

Troisième vecteur enfin: des «collaboratrices et des collaborateurs avenants». Pour Françoise Aramendi, les réceptionnistes doivent «être motivés et résistants à toute épreuve». Ils doivent faire preuve d'innovation et se montrer



Virginie Matthey, de l'Hôtel Bella-Tola à St-Luc, a remporté le prix pour le meilleur rapport de stage.

«surprenants dans la qualité des services proposés».

Les diplômés du cycle 27: Emmanuelle Brandt, Hôtel Bellevue, Lausanne; Miguel Cloux, Hôtel Mirabeau, Lausanne; Delphine Destraz, Hôtel Angleterre & Résidence, Lau-

sanne; Gwendoline Ducraux, Hôtel Astra, Vevey; Aurélie Grandjean, Hôtel NH Fribourg, Fribourg; Floriane Grosse, Grand Hôtel Suisse et Majestic, Montreux; Garance Herzog, Hôtel Victoria, Lausanne; Sophie Imesch, Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne; Xavier Manz, Hôtel La Réserve, Bellevue; Lise Martin, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux; Virginie Matthey, Hôtel Bella-Tola, Saint-Luc; Héroïse Monod, Hôtel La Longeraie, Morges; Agnès Patthey, Hôtel A Cappell'Art, Caux; Mireille Poffet, Hôtel Mon-Repos, Genève; Roxane Sansonnens, Hôtel Alpes et Lac, Neuchâtel; Yasmine Sengupta, Hôtel Beau-Rivage, Genève.



De gauche à droite: Gwendoline Ducraux (Prix pour les meilleures aptitudes dans les relations humaines), Sophie Imesch (Prix pour l'étudiante la plus méritante) et Delphine Destraz (Prix pour la meilleure moyenne générale).

D'une langue à l'autre

Quand les clients volent les cintres et les peignoirs...



Fotolia

Les vols commis par les clients qui emportent dans leurs valises peignoirs, cintres et autres «souve-nirs» de leur hôtel coûtent plusieurs millions d'euros par an, a relevé l'Association allemande des hôteliers. Dans les hôtels suisses aussi, ce phénomène entraîne d'importantes pertes financières. Im

Page 3

FST: interview de Franz Steinegger, futur ex-président

La Fédération suisse du tourisme (FST) aura ce jeudi un nouveau président en la personne de Dominique de Buman. L'ancien syndic de la ville de Fribourg succédera en effet à Franz Steinegger qui a présidé la FST pendant 22 ans. Dans l'interview qu'il nous a accordée, l'ancien président de l'Expo.02 passe en revue les mutations touristiques intervenues au cours des deux dernières décennies. Il donne également plusieurs conseils à Dominique de Buman. Im

Page 5

L'hôtellerie est un milieu toujours plus multiculturel

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, un employé sur deux est de nationalité étrangère. Il arrive parfois même que des employés de vingt pays très différents les uns des autres travaillent dans le même hôtel. Autant préciser tout de suite que le fait d'assurer un bon climat de travail dans ces conditions tient parfois du défi. Celui-ci peut cependant être relevé en prenant certaines mesures. Par exemple en édictant des règles bien précises, en se montrant compréhensif et en faisant preuve de tolérance. Im

Pages 7 à 11

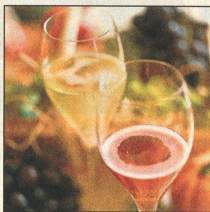
Une promotion « pétillante »

Champagne et services VIP pour les hôtes des établissements suisses affiliés à Worldhotels. Cela, grâce à l'offre du «Sparkling Club».

JEAN-JACQUES ETHENOX

Cet été, les clients des vingt établissements suisses affiliés à World-hotels peuvent adhérer gratuitement au «Sparkling Club» et bénéficier d'avantages exclusifs. Ainsi, après une inscription préalable dans l'un des établissements du groupe et sur mention de leur appartenance au club lors de la réservation, les clients bénéficient des meilleurs prix et d'un traitement VIP dans ces établissements.

Ces prestations supplémentaires peuvent prendre différentes formes: un surclassement, la gratuité du petit-déjeuner ou une



Du champagne sera offert à tous les clients séjournant deux nuits.

entrée libre dans le centre de bien-être.

Le but de cette opération? 12 000 nuitées supplémentaires

En collaboration avec une marque de champagne, tous les hôtels participant à cette action «pétillante» offriront en outre à chaque hôte séjournant deux nuits

une bouteille de champagne présentée dans un coffret «City Traveller». Enfin, les membres du club seront conviés chaque année à une fête exclusive.

A la fois président des World-hotels de Suisse et directeur de l'Hôtel Royal Plaza à Montreux, Hansueli Egli estime que cette opération de fidélisation devrait permettre aux membres du groupement d'enregistrer 12 000 nuitées supplémentaires au terme de la première année.

Une action qui s'adresse avant tout à une clientèle d'affaires

Si le premier bilan ne sera tiré qu'à la fin du mois d'août, «on peut d'ores et déjà relever que des inscriptions au «Sparkling Club» ont été enregistrées alors même que cette opération s'adresse prioritairement à une clientèle d'affaires qui réside en milieu urbain», conclut Hansueli Egli.

68 000 francs la nuit à l'Hôtel Président Wilson de Genève

La suite la plus chère du monde serait la suite royale de l'Hôtel Président Wilson à Genève, selon «Le Matin» qui a cité mardi un article du magazine britannique «Wealth Bulletin». Le prix de cette suite, qui occupe la totalité du dernier étage de l'hôtel, a doublé en l'espace d'une année. Si son prix est passé de 34 000 à 68 000 francs la nuit, «c'est parce que la suite a été entièrement renouée et qu'elle a été dotée d'un fitness privé», a expliqué au «Matin» Amélie Vavasseur, responsable de la communication à l'Hôtel Président Wilson. Im

Ambassadeurs du champagne: finale ouverte au public

La finale suisse du Concours européen des ambassadeurs du

champagne 2009 aura lieu le jeudi 17 septembre, de 17 à 21 heures, à l'Hôtel Dolder Grand à Zurich, et sera à nouveau ouverte au public. Pour y assister, les personnes intéressées doivent obligatoirement s'inscrire jusqu'au 10 septembre auprès du Bureau suisse du champagne (par e-mail: champagne@genevagat.ch). La participation est gratuite mais le nombre de places est limité. Im

Verbier: le projet Médran a enfin été homologué

Plus de quatre ans de procédure, c'est le temps qu'il aura fallu pour obtenir l'homologation du projet Médran à Verbier, a indiqué mardi le quotidien valaisan «Le Nouvelliste». Cette homologation ayant été accordée par le canton le 19 août, la mise à l'enquête pourra débuter cet automne. On rappellera que le projet Médran comprend plusieurs immeubles dont un hôtel 5 étoiles de 300 lits. Im

Gros plan sur le gouais, un cépage confidentiel



ldd

Le gouais, ou Gwäss en allemand, a presque totalement disparu. Rares sont les vigneron qui le cultivent. Parmi eux figure Josef-Marie Chanton, à Viège. Surnommé «l'archéologue des anciens cépages», il a fait des spécialités viticoles sa spécialité. Outre le gouais, il cultive également l'himbetsch, le lafnetsch et l'heida pour n'en citer que trois. A propos du gouais, on relèvera que le biologiste généticien valaisan José Vouillamoz l'a qualifié de «Casanova du raisin». Il a en effet «enfanté» quelque 80 cépages. Im

Page 13

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 35 / 27. August 2009

New Challenge

Personalberatung + Vermittlung

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

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

reception@hotelleriesuisse

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

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-8
Swizzera italiana	-
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	-
Marché international	8
Demands d'emploi	8



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Für die Gastronomie der Messe Luzern suchen wir ab Ende September 2009

Köche (m / w), unbefristet mit 100% Arbeitspensum

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, Erfahrung in der italienischen oder asiatischen Küche
- Selbständige, verantwortungsbewusste und zuverlässige Persönlichkeit
- Freude an direktem Gästekontakt
- Methodische und saubere Arbeitsweise

Service-Aushilfen (m / w), unbefristet mit 30-70% Arbeitspensum auf Abruf

Unser Anforderungsprofil:

- mehrjährige Erfahrung im Service
- Bereitschaft, sehr flexibel an den Messetagen zu Arbeiten
- Belastbarkeit und hohe Einsatzbereitschaft

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und dem Anforderungsprofil entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Tavolago AG

Isolde Braunert, Leiterin Personal
Werftstrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch



Quality.
Our Passion.



Boutique Hotel - Spitzengastronomie - Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Auf hohem Niveau zu kochen, im Bereich Führung Akzente zu setzen sowie mittel-/langfristig die Nachfolge des Küchenchefs anzutreten! Spricht Sie das an? Wenn ja: 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. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine exzellente Küchenfachpersönlichkeit, vertraut mit den Anforderungen, die erwartungsvolle Gäste an ein Restaurant der Spitzenklasse stellen.

Sous-chef w/m mit den Fähigkeiten später die Position des Küchenchefs zu übernehmen

Sie sind Profi, lieben die Tradition genauso wie das Moderne und setzen beste Produkte aus aller Welt ein. Sie schätzen es für Gourmets, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationale Prominenz verführerische Kreationen zu produzieren. In einem von Relais Château - Gault Millau - oder Guide Michelin ausgezeichneten Betrieb haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt; einen entsprechenden Leistungsausweis für diese spannende Position bringen Sie mit.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben. Eintrittstermin auf ca. Ende November und je nachdem ein Probekoch im Oktober falls möglich. - Interessiert? Bereit, eine berufliche Chance in einer der beliebtesten Schlösschen der Schweiz zu ergreifen? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 107 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Best Western

Freie Stellen in Zürich für
begeisterte Berufsleute:

Best Western
Hotel
★★★★

**Operativer Assistent/in
Gastronomie / Duty Management
(Nachwuchsstelle)**

Herr Roger Gloor • Best Western Trend Hotel ****
Eichwatt • Dorfstrasse 20 • CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt
Tel. +41 44 870 88 88 • Fax +41 44 870 88 99
rg@trend-hotel.ch • www.trend-hotel.ch

HELDERVIEW HOMESTEAD SUITES
LUXURIOUS BOUTIQUE HOTEL

Tel/Fax: +27 (0)21 855 1297 Office Europe: +41 71 755 5111
info@boutiquehotelkapstadt.com
www.boutiquehotelkapstadt.com

Somerset West, Cape Town - South Africa

This 5-Star Boutique Hotel in Cape Town is
looking for
**ASSISTANT HOTEL MANAGER
HOTEL TRAINEES 3 TO 6 MONTHS**

This colonial Villa nestled in a huge park
overlooking False Bay just outside CPT
is looking for highly motivated professionals
who are willing to dedicate their service
excellency to this one of a kind property.
Availability: At-Hr: Sept/Oct, Trainees: Oct & Jan
Applications directed to:
success@sunrise.ch



Eigenlohn sollte man ja bekanntlich nicht betreiben - jedoch: Wir sind in der Region Uster (ZH) ein grösseres, beliebtes, seit vielen Jahren bestens bekanntes sowie gepflegtes Gasthaus mit Hotelbetrieb; Gartenterasse und starkem Bankettwesen. Unser vielfältiges, abwechslungsreiches Verkaufsangebot basiert auf der traditionellen klassischen, saisonalen Küche. Der allgemeine Küchenbereich u.w.m. ist rationell eingerichtet auf neuzeitlichem Standard.

Als eine der wichtigsten Position im Hause, suchen wir eine(n) neue(n) Teamleader(in) in Brigade mit Beginn auf/ab Dezember 2009 als

Küchenchef(in).

Sie sollten in erstklassigen Restaurants gearbeitet haben mit entsprechenden Referenzen, nebst Ihren profunden A-la-carte Kenntnissen reichlich Erfahrung im Bankettgeschäft mitbringen. Sie pflegen einen partizipativen Führungsstil. Sie kennen sich ebenso in der Lehrlingsausbildung aus.

Ihr Idealalter ist um/ab 27 Jahre. ... Sollten Sie derzeit Sous-chef sein - aber fachlich bestens ausgewiesen und daher qualifiziert - wäre das für uns kein Problem! Kommen wir ins Gespräch? Es würde uns freuen, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Überraschen Sie uns mit Ihrer Bewerbung (samt Foto) zuhause an der Chiffre 3667-1914 an htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Diskretion ist Ihnen selbstverständlich gewährleistet. ... A bientôt.

Der tcs camping club zürich sucht mit Beginn der Saison 2010 ein

Platzwart-Paar für den tcs campingplatz Maurholz in Maur

Arbeitsort: Maur (direkt am Greifensee)
Arbeitsdauer: Saisonal von Mitte März bis Ende Oktober

Anforderungen:

- Erfahrung als Campingplatzwart
- Handwerkliches Geschick
- Erfahrung aus dem Gastgewerbe
- Mehrsprachig
- flexibel
- Einsatzbereitschaft
- Freude am Umgang mit Menschen
- Belastbarkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Falls ja, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

tcs camping club zürich
Herr Lorenzo Battistella, Haldenstrasse 9a, 8427 Rorbas

Fragen und weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Lorenzo Battistella, Leiter Campingbetriebe, Tel. 079 401 02 61.
Kontaktieren Sie auch unsere Website www.tcs-ccz.ch.

Für ein erstklassiges Ferienhotel der gehobenen Kategorie im Herzen des schönen Engadins suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechperson für unsere internationalen Gäste und verantwortlich für alle administrativen und operativen Aufgaben im Bereich Reservation und Empfang.

Sie bringen mit:

- Kaufm. Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Führungstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Flexibles und belastbares Organisations-talent
- Sprachkenntnisse in D/E/1 und F
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft
- Gastgeberpersönlichkeit

Zuschriften unter Chiffre 3631-1888 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



NEUERÖFFNUNG HERBST 2009

Ab 15. Oktober begeistern wir in Luzern mit einem neuen Trendlokal. Wir bekoen unser zukünftige Gäste mit asiatischem "Street-Food". Heiss geliebte Gerichte, wie sie seit Generationen am Mekong-Fluss von China bis Vietnam in hunderten von Strassen-Küchen gekocht werden.

Für dieses spannende, neue Lokal mit Bar und Lounge im asiatischen Design suchen wir junge, aufgestellte Mitarbeiter.

RESTAURANTLEITER/IN

als junger, dynamischer Gastgeber und Teamleader

ASIATISCHER KOCH

mit Erfahrung und guten Kenntnissen in der Wok-Küche

GARDEMANGER

mit Sushi-Erfahrung

SERVICE-MITARBEITER

BAR-MITARBEITER

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, trendigen Arbeitsplatz am Puls der Luzerner Gastrowelt in einem sich immer weiterentwickelnden Unternehmen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Maik Kunz, mkunz@astoria-luzern.ch

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



Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungslokal X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltung- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie. Für unser Restaurant (120 Sitzplätze, Bar, Lounge) sowie für unsere Bankette und Caterings suchen wir per August/September eine(n)

Chef de Service (m/w)

Aufgaben

- Leben und vermitteln eines herzlichen, aufmerksamen und geschickten Gastgeberturns, das den Gästen Freude bereitet.
- Kompetentes, direktes und motivierendes Führen der Service- & Bar-Mitarbeiter
- Einsatzplanung der Service- & Bar-Mitarbeiter, Anwesenheitskontrolle, Visierung
- Einhaltung und Optimierung der Produktivitätskennzahlen
- Vorbereitung und Leitung der periodischen Service- & Bar-Sitzungen und -Schulungen
- Kontrolle Bargeld-Schichtabrechnungen, Rechnungsstellung, Kassenprogrammierung
- Übertreffen der Umsatzvorgaben durch geeignete Verkaufsfördermassnahmen
- Reservations-, Reklamationsmanagement, Beratung, Gruppenreservations
- Optimierung der Angebotsplanung, Auswertungen von Verkaufsanalysen des F&B-Controlling

Anforderungen

- Aufgeweckte und charmante Persönlichkeit mit viel Leidenschaft für die Gastronomie
- Gastronomieausbildung Service mit vertiefter Berufserfahrung oder Hotelfachschule
- Erfahrung in Mitarbeiter-Führung und -Schulung, Durchsetzungsvermögen, Motivationstalent
- Organisationstalent, Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten und Belastbarkeit
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

X-TRA bietet Ihnen

- Eine vielseitige Funktion, in welcher Sie Ihr gastronomisches Know-how vertiefen können
- Ein eingespieltes Team und Unterstützung durch einen Stv. Chef de Service
- Ein professionelles Umfeld und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Möchten Sie in unserem Restaurant der Gastfreundschaft ein Gesicht geben?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Mail an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, Postfach, 8031 Zürich
www.x-tra.ch; Mail: jobs@x-tra.ch



Wir suchen einen VIZEDIREKTOR mit Leitung F&B

Gute Organisation und Planung sind für reibungslose Abläufe unerlässlich. Steuerung und Kontrolle von einem grossen Team (total bis zu 120 Mitarbeiter) dienen zur Qualitätssicherung und laufender Optimierung sämtlicher Betriebsabläufe.

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Persönlichkeit mit höherer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfältiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -überwachung, teilweise Betreuung der EDV-Systeme, Instandhaltung und Ausbau der Infrastruktur/Logistik sowie die Verrichtung der Direktion in allen Belangen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Unerlässlich sind Führungserfahrung, Referenzen aus der Saisonhotellerie und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15.2.2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitschreiben und an einem der schönsten Orte der Schweiz Ihr neues Zuhause aufbauen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Ihr Bewerbungsschreiben richten Sie bitte an Matthias Kögl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «Le Cascade» • Seminar- und Konferenzräume für 100 Personen • Bankettsaalmöglichkeiten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umgebung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Seilbahn führt zu einem Schifflistort

Grandhotel Giessbach****
CH-3855 Brienz NE
www.giessbach.ch

Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Das Innenhaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern ist von Vorteil.

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

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

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

Ristorante La Gioia - Ein Betrieb der Valentino Gastronomie AG
Weitere interessante Stellen unter www.vgag.ch

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Das Kulk Hotel St. Moritz gehört zu den attraktivsten und erfolgreichsten Hotels der 5*-Kategorie. Mitten in der majestätischen Bergwelt des Oberengadins wird den Gästen eine Aura von 150-jähriger Tradition und luxuriöser Eleganz vermittelt. Herzliche Gastlichkeit und einzigartige Serviceleistung bilden die Grundlage des Erfolges.

Die 4 Restaurants und 2 Bars des renommierten Hauses sind jedes in Stil, Ambiente und Angebot unterschiedlich ausgelegt. Serviceleistung und Qualität haben für alle oberste Priorität. Um den höchsten Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden, suchen wir im Auftrag per sofort oder nach Vereinbarung einen

1. Maître d'hôtel (m/w)

In dieser Kaderstelle sind Sie als „director of restaurants“ direkt der Geschäftsleitung unterstellt und verantwortlich für die gesamte Gastronomie dieses Hauses. Sie sind talentiert im Umgang mit Menschen. Gute Sprachkenntnisse in D, I, E und F sind unerlässlich.

Wir wenden uns mit diesem Angebot an eine Person mit Abschluss als

Hotel- oder Restaurationsfachmann /-frau EFZ (event. mit Weiterbildung als dipl. Restaurationsleiter oder eidg. dipl. Maître d'hôtel)

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ihre Führungsqualitäten haben sie bereits erfolgreich umgesetzt und Selbstständigkeit, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Gute Umgangsformen und ein tadelloses Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie eine in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe, ein motiviertes Mitarbeiterteam, attraktive Anstellungskonditionen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die wir mit der nötigen Priorität und absolut vertraulich behandeln werden. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Herr Urs Beyer jederzeit zur Verfügung.

Haussener Consulting

Urs Beyer
Oberweg 2
CH-7205 Zizers
Tel. 081 322 12 26
u.beyer@hcch.ch
www.hcch.ch

Niederlassungen in
den wichtigsten
Wirtschaftsregionen
der Schweiz

Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion

gastronomie stöckalp betriebe

- Gasthof Waldhaus • Schneebar Poco Loco
- Stöck-Stübli-Bar • Restaurant Stöckalp
- Mäsenlager-Talstation • Kiosk

Wintersaison 2009/10 Snow Action Fun

Herzlich Willkommen,
Ob Neuensteiger oder Vollprofil,
bei uns ist Sie genau richtig!

Gasthof Waldhaus

- Serviceangestellte / Kellner 80-100%
- Servicemitarbeiterinnen 20-100%
- Jungkoch/-köchin / Hilfskoch
- Schnee- und Hausangestellte (60-100%)

Selbstbedienungs-Restaurant Stöckalp & Kiosk

- Mitarbeiter(in) Kasse, Buffet, (auch Teilzeit 20-60%)
- Jungkoch/-köchin / Hilfskoch mit Self-Erfahrung
- Selbstständige Kioskmitarbeiterin (auch Teilzeit 40%)

Die Meisten die uns finden, finden uns Gut...
Bis bald auf Stöckalp!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an:
GB Stöckalp GmbH / Gasthof Waldhaus
Rolf Kessler / Pia Güler
6067 Melthal
Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstockalp.ch

Gasthof Waldhaus Stöckalp
Telefon 041 669 14 01
info@waldhausstockalp.ch
www.waldhausstockalp.ch



ihre chance in der gepflegten gastronomie

Das AEK CAFFÉ liegt am wunderschönen Aarebecken in Thun. Mit 28 Innen- und 30 Aussenplätzen die ideale Grösse, um die Qualität der Kundenbetreuung zu gewährleisten. Ein kleines, feines Angebot in einer Wohlfühl-Atmosphäre.

Im Sinne einer Nachfolgerregelung suchen wir einen/eine

Geschäftsführer/in 100 %

Ihre Aufgabe umfasst die Führung dieses kleinen gepflegten Betriebes mit hohem Anspruch an Qualität in Angebot und Service. Sie lenken den Betrieb aktiv und kreativ im Rahmen des bestehenden Konzeptes. Ein kleines Team von ein bis zwei Mitarbeitenden unterstützt Sie in Ihren Aufgaben.

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit einer gastgewerblichen Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie. Mit Ihrem ausgesprochenen Qualitätsdenken wissen Sie, was der Kunde wünscht und haben Freude an einer gepflegten Kultur, Charme, Charisma und Sensibilität runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an AEK Service AG, Herr Stefan Otzger, Hofstettenstrasse 2, 3600 Thun. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter der Telefonnummer 033 227 31 70.



Die Adresse für kulinarische Kostlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten sucht seine/seinen

Restaurantleiterin/ Restaurantleiter

Sind Sie Gastgeberin/Gastgeber aus Leidenschaft und besitzen Sie das Geschick ein multikulturelles Team erfolgreich zu führen?

Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis her gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Sie haben eine Leidenschaft zu Weinen und auch Erfahrung in der Bankettgastronomie. Durchsetzungsstarke Gastronomen mit Herz bitte melden!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG
Daniel Krigl
Head of Human Resources & Education
Allmendstrasse 140/Postfach
CH-8027 Zürich
Tel +41 44 712 23 33
daniel.krigl@moevenpick.com

Stadt Dietikon

Pächterausschreibung Restaurant Krone Dietikon

Die Krone mit ihrer 300-jährigen Geschichte soll wieder belebt werden. Die Erneuerung der ganzen Liegenschaft wird im März 2010 abgeschlossen sein. Die Stadt Dietikon sucht auf diesen Zeitpunkt einen Pächter oder ein Pächterpaar für das vollständig renovierte Restaurant. Der gepflegte Betrieb umfasst folgende Räumlichkeiten:

- à la carte-Restaurant ca. 40 Sitzplätze
- Lounge ca. 30 Sitzplätze
- Kaffee Bar ca. 30 Sitzplätze
- Gartenterrasse ca. 80 Sitzplätze
- Gewölbekeller ca. 60 Sitzplätze

Einem dynamischen Pächter oder Pächterpaar bietet sich eine attraktive Gelegenheit mit interessanten Konditionen.

Interessenten können die Ausschreibungsunterlagen unter www.dietikon-krone.ch herunterladen.

Die Bewerbungsunterlagen sind bis Montag, 21. September 2009, 12:00 Uhr, an folgende Adresse einzureichen: Stadt Dietikon, Hochbauabteilung, zHd. Stephan Corsten, Bremgartnerstrasse 22, 8953 Dietikon.

Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität Stadt Dietikon



Hotel, Restaurant, Bar

Die Sonne geht auf am Bachtel. Unser neu gestaltetes Landhaus ist auf dem Weg nach oben. Um unsere Ziele zu erreichen suchen wir dich:

Jungen, kreativen Chef de Partie

für unsere saisonale, ausschliesslich auf Frischprodukten basierende, anspruchsvolle Küche. Begeisterungs- und Teamfähigkeit sind für dich selbstverständlich.

Servicefachmitarbeiter(-in)

für unser a la carte Restaurant. Gastfreundschaft und Dienstleistung sind für dich keine Schlagworte sondern gelebte Werte, mit denen du deine Gäste und Mitarbeiter täglich wieder in den Bann ziehst.

Selbständigkeit und spannende Tage können wir euch bieten. Langeweile jedoch keine. Auf eure Bewerbung per Email oder Post freuen sich:

Christian und Antonietta Lorchhausen mit Team



Ab ca. November 2009 ist die folgende Jahresstelle neu zu besetzen:

Hotel-Réceptionistin (D/E/F)

mit Mithilfe im Abendservice für Hotelgäste. Haben Sie Freude am Gästekontakt, arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, geniessen Sie Freizeit unter der Woche resp. in der Zwischensaison? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil.

Ab Mitte Dezember 2009 (Saisonstelle)
Für Frühstücks- und Abendservice, ohne Inkasso:

Servicepraktikant/in (D/E) Servicefachangestellte/r (D/E)

mit Berufserfahrung und Freude am Umgang mit Menschen.

Für Hotelrestaurant mit Halbpension:

Hilfsskoch (EBA)

gute Deutschkenntnisse erforderlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) und für weitere Einzelheiten erreichen Sie uns telefonisch.

Hotel Waldhaus-Huldi, Jacqueline Ruch-Gygax,
CH-3715 Adelboden, Telefon 033 673 85 00,
www.waldhausuldi.ch

Für das christliche Familienhotel Alpina in Adelboden/Berner Oberland mit 108 Betten und diversen Seminar- und Bankettsälen suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen

Direktionsassistenten w/m

In dieser Position unterstützen Sie den Betriebsleiter in den Bereichen Marketing, Administration sowie Seminar-, Gruppen- und Bankettgeschäft. Sie sind als Gastgeber an der Rezeption und im Speisesaal präsent und vertreten den Betriebsleiter bei dessen Abwesenheit.

- Sind Ihnen christliche Werte bei Ihrer Arbeit wichtig?
 - Sind Ihnen Qualität und Gastfreundschaft ein Anliegen?
 - Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team und sind Sie bereit in allen Bereichen mitzuarbeiten?
 - Haben Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, bevorzugt einen Abschluss einer Hotelfachschule?
 - Sind Sie kommunikativ und beherrschen Sie die Sprachen deutsch, französisch und englisch?
 - Suchen Sie eine neue Herausforderung, um Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen?
- Wenn ja, sind Sie vielleicht schon bald unsere neue Direktionsassistentin oder unser neuer Direktionsassistent.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Herr René Müller,
Ferien- und Familienhotel Alpina
Fleckstrasse 40
3715 Adelboden
r.mueller@alpina-adelboden.ch
www.alpina-adelboden.ch



Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir per 1. November 2009 einen frontorientierten Teamplayer.

Als

Bankett – Anfangs Chef de Service

unterstützen Sie unseren Bankettmanager tatkräftig bei der Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und ausser Haus.

Sie sind vorzugsweise 25 – 30 jährig, haben Erfahrung im Service und sprechen fließend Schweizerdeutsch. Unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne im Team und frontorientiert.

Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061/375 11 63
c.kretsch@hbc.ch

prodega growa

Prodega / Growa Cash+Carry „Die exklusive Einkaufsquelle für den Profi“

Wir gehören zur transGourmet Schweiz AG und sind mit 25 Märkten Marktführer im Schweizer Abholgrosshandel für die Gastronomie und den Detailhandel.

Für unseren Hauptsitz in Moosseedorf/BE suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Verstärkung für das Category Management Wein, Spirituosen und Getränke

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Servicelehre und eine Zusatzausbildung im kaufmännischen Bereich (mind. Handelsdiplom)
- Oder eine abgeschlossene Hotelfachschule
- Weinfachkenntnisse mit viel Freude rund um das Thema Wein
- Spass am Verkaufen und Kontaktfähigkeit mit Menschen
- Sie sprechen deutsch und haben gute Kenntnisse in französisch und / oder italienisch

Sie sind:

- 25 bis 30 Jahre jung und sind bereit in der Region Bern zu wohnen

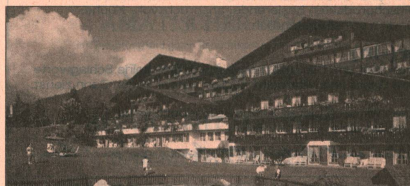
Wir bieten Ihnen:

- Ausserst abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Kontakt mit Lieferanten, mit unseren 25 Märkten und vielen Kunden
- Geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten
- Breites Angebot an Aus- und Weiterbildungen
- Mitarbeit in einem jungen und eingespieltem Team

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden oder mailen Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, bis 10. September, an Hans Lehmann Stv. Leiter Marketing & Category Management

E-mail: hans.lehmann@prodega.ch

Prodega / Growa Cash+Carry,
transGourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf



Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step to Excellence“ ist Ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*-Hotel arbeiten möchten, wo andere ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet-Hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feiertagsgast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine bzw. einen

Chef de Réception (w/m)

Sie haben eine Grundausbildung im Hotelgewerbe absolviert oder haben einen Hotelfachschulabschluss. Ihre Fremdsprachenkenntnisse umfassen Französisch und Englisch. Sie sind auch unter grosser Belastung ein ruhender, freundlicher Pol am Empfang. Teamwork und eigenständiges Arbeiten sind für Sie keine Gegensätze.

Zur Ihren Aufgaben gehören das Check-in und Check-out der Gäste, Annahme von Reservierungen mittels aktivem zielgerichteten Verkauf sowie individuelle Betreuung der Gästewünsche. Sie können mit den modernen Distributionskanälen professionell arbeiten und buchhalterische Vorgänge sind Ihnen vertraut. Yieldmanagement sowie das richtige Gespür für den „richtigen Preis“ beherrschen Sie perfekt.

Wir bieten Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort inmitten einer attraktiven Feriendestination des Berner Oberlandes. Eine gemütliche Mitarbeiterunterkunft und eine Verpflegungspauschale ist ebenso inbegriffen. Sie können Auslands- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkonzern mit einem vielfältigen Schulungs- und Personalentwicklungsprogramm sammeln. Für Vorabinformationen steht Ihnen Herr Martin Sonderegger, Direktor, unter der Nummer +41 33 748 8464 gerne zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Hallen - CH-3792 Saanen

msonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com



InterCityHotel

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS

MÖVENPICK Restaurants

Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

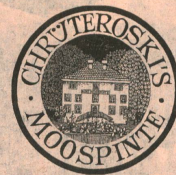
Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten eröffnet Ende Oktober den Königssaal und sucht

Köche und Kellner mit Berufserfahrung

Sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft? Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen?
Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Gastronomen mit Herz bitte melden!

Geren erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG
Daniel Krigl
Head of Human Resources & Education
Allmendstrasse 140/Postfach
CH-8027 Zürich
Tel +41 44 712 23 33
daniel.krigl@moevenpick.com



Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine(n) begeisterungsfähige(n) und fröhliche(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

die (der) Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb (17 Gault+Millau-Punkte)

Oskar und Ursula Marti
Restaurant Moospinte in Münchenbueche
(8 km von Bern entfernt)
Tel. 031 869 01 13 (Sonntag + Montag geschlossen)
www.moospinte.ch



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 15. April 2010 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE – TOURNANT COMMIS DE CUISINE 1 SERVICEFACHANGESTELLTE (w) ZIMMERMÄDCHEN KÜCHEN-/HAUSBURSCHE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch



Das führende Seminarzentrum des Schweizer Mittel-landes sucht zum Ausbau des Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n 80–100%

Sie verfügen über eine fachliche Ausbildung, perfektes Schweizerdeutsch, Sprachkenntnisse in E und F, Idealalter 25–45, selbstständiges dienstleistungs- und erfolgsorientiertes Denken, Sie suchen eine Dauerstelle mit langfristigen Engagement.

Wir bieten Ihnen eine Traumstelle im Service und Einkauf Getränke, Gestaltung des Restaurantbereiches, Mitarbeit an der Reception, durchgehender Dienst ohne Zimmerstunde, Betriebsferien im Sommer und Winter, junges Team.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Park Forum Wyllhof Hotel, Seminare, Anlässe
Personal | Wyllhof 43 | CH-4542 Luterbach

HOTEL
SEEGARTEN
RESTAURANT
LATINO

Für unser charmantes Hotel Seegarten mit dem bekannten Restaurant Latino im Zürcher Seefeld suchen wir per 15. November 2009

Réceptionistin (80-100%)

Sind Sie zwischen 22-40 Jahre jung, eine fröhliche, pflichtbewusste und flexible Person, welche Freude am Umgang mit unseren Gästen hat und fliessend Deutsch und Englisch spricht, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail.
Hotelerfahrung wäre von Vorteil.

HOTEL SEEGARTEN
Peter Berkemer
Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich
peter.berkemer@hotel-seegarten.ch

360-101



AARGAUHOTELS.CH
zum wohlfühlen

Für unser Golfrestaurant in Oberentfelden sowie im Hotel Lenzburg und Hotel Aarehof in Wildegg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gelernte/n

Servicefachangestellte/n

(Festanstellung; Teilpensum nach Absprache)
die/der unser Team tatkräftig im
A-la-carte-Service unterstützt.

Was Sie erwartet:

nette Gäste
lebhafter Betrieb mit marktfrischer Küche
gediegenes Restaurant
aufgestelltes, junges Team

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger
Muhenstrasse 58 / 5036 Oberentfelden

372-104



Das traditionelle Bar-Restaurant James Joyce in der City von Zürich ist stilvoll eingerichtet und hat sich zu einem trendigen Treffpunkt entwickelt. Die schöne Holzterrasse ist im Sommer ein lauschiges Plätzchen für gemütliche Stunden. Der Home-made-Hamburger oder das Club-Sandwich mit Entrecôte und Pommes frites ist ein «must» im James Joyce. Auch ein Weinkeller mit über 350 Positionen und schöne Single-Malt-Spezialitäten gehören zum Angebot.

Das James Joyce ist jeweils Samstag abends und an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Service-Mitarbeiterin

Eintritt ab 1.10.2009 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Carlton Zürich AG, Andi d'Alberti, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Tel. +41 44 227 1919 Fax +41 44 227 1927
E-Mail: daalberti@carlton.ch www.jamesjoyce.ch

373-102

LANDGASTHOF



Katharina + Herbert Balz-Michel

Oltnerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33
4653 Obergösgen Fax 062 295 04 83
www.kreuz-obergoesgen.ch

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme. Per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser junges Team eine/n

Chef de Service / Servicefachangestellte/n

Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung mit Berufserfahrung im Service und sind nicht älter als 35 Jahre.

Als frontorientierte Persönlichkeit sind Mitarbeiterführung und Motivation keine Fremdwörter für Sie.

Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser À la carte sowie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG
Familie Balz-Michel, Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen
info@kreuz-obergoesgen.ch

364-101



HOTEL
CUCAGNA

Das Cucagna bietet in Disentis/
Muster – in der Surselva – Hotel-
service, gepflegte Gastronomie,
gutbürgerliche Restauration und
eine Bar.

Team-Mitglied gesucht

Ab Dezember 2009 suchen wir zur Verstärkung unseres
Receptionsteams eine(n)

Receptionspraktikant/in

Sie sind motiviert, selbstständig und belastbar. Ein freundlicher und zukunftsorientierter Umgang mit unseren internationalen Gästen ist für Sie selbstverständlich und Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in D/E (F/I von Vorteil).

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle und die Möglichkeit, in unserem jungen und aufgestellten Team die verschiedenen Aufgabenbereiche der Reception zu erlernen und zu vertiefen.

Weitere Informationen unter:

www.cucagna.ch oder Telefon 081 929 55 55

Bewerbungen mit Foto an:

Hotel Cucagna • Herr Fabian Schwarz • 7180 Disentis/Muster

364-102



Sonnige Wintertage
im verschneiten Engadin!

Unser Team benötigt noch folgende bestens
ausgebildete, initiative und zukunftsorientierte
Kolleginnen und Kollegen:

II. GOUVERNANTE

KOSMETIKERIN (50% Stelle)

RECEPTIONIST/IN

NACHTPORTIER

COMMIS DE CUISINE

COMMIS DE RANG

KINDERBETREUERIN

Teilzeit möglich

Kontaktieren Sie uns doch für nähere
Informationen: job@crestapalace.ch



Cresta Palace Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz
Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57
www.crestapalace.ch H.P. + E. Herren

3719-101

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS

**"Aufstrebender Betrieb
sucht Verstärkung"**

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine umfangreiche "Fleischküche", Sie scheuen sich nicht, in einem kleinen Team selbstständig einen Posten zu bewältigen. Wenn sie immer noch am lesen sind, dann könnten Sie als

Jungkoch w/m

die erhoffte Verstärkung sein.

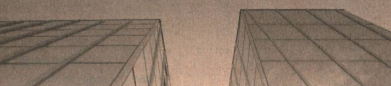
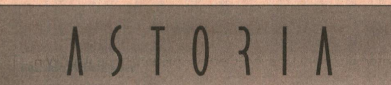
Gastgeber zu sein macht Ihnen Spass, und Sie schätzen auch einen gepflegten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

**Restaurationsfach-
frau (oder Mann)**

Interessiert? Rufen Sie uns für
detaillierte Informationen an (Telefon
044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder
schreiben Sie an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
www.central-affoltern.ch

3429-1703



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria designed by Herzog & de Meuron verfügt über 220 Hotelzimmer sowie 12 lichtdurchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im Thai Garden erleben wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich thailändische Küche. Eine frische, unkomplizierte Bistrotische erwartet Sie im neuen Latino. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im Ristorante La Cucina. Die Penthouse Bar ist der In-Treffpunkt für die Happy Hour und die Ausgangs-Drehscheibe für lebenslustiges und tanzfreudiges Publikum über den Dächern Luzerns.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Direktionsassistent / Corporate F&B

mit abgeschlossener Hotelfachschule.

Chef de partie tournant

für das italienische Restaurant "La Cucina".

Réceptionist / Front Office

mit Night Audit Ablöse.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Gerne erwarten wir Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Foto.

Unser Direktor, Herr Maik Kunz, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Maik Kunz, mkunz@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

3718-104

nooba
pan asian cuisine

NOOBA steht für Noodle Bar. Tatsächlich basieren viele unserer Gerichte auf verschiedenen Nudelarten. Aber nicht nur Reisgerichte sind in Asien ebenso verbreitet und beliebt. Unserer Speisekarte enthält eine einzigartige Auswahl traditioneller Gerichte quer durch die grossen asiatischen Küchen - pan asian cuisine eben! Für die Neu-Eröffnung des NOOBA LAAX suchen wir von Dezember 2009 bis Mitte April 2010 internationale engagierte Mitarbeitende, die asiatische Gastfreundschaft leben.

Betriebsleiter (m/w)

Asiatischer Küchenchef (m/w)

Asiatischer Koch (m/w)

Servicemitarbeitende (m/w)

Buffetmitarbeitende (m/w)

Haben Sie Kenntnisse der asiatischen Küche und Arbeits-
erfahrung aus einer vergleichbaren Anstellung? Für Küchen-
positionen sind fundierte Kochkenntnisse der warmen und
kalten asiatischen Küche erforderlich. Zudem sollten Sie über
gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen.
Wenn Sie mehr über das Restaurant Nooba oder uns erfahren
möchten, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen zu.

WEISSE ARENA GRUPPE

Christina Darms | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel. +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail: personal@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch



3696-102



GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m.ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 2009/10 suchen wir ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeiter/innen

Koch / Chef de Partie m/w

Mitarbeiter/in Selbstbedienung mit Serviceerfahrung

Für die Skibar Genepi sind noch folgende Stellen ab Mitte Dezember 2009 zu besetzen

**Barchef/in
Barmitarbeiter/in
Alleinkoch**

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufskennntnisse und wollen «noch höher hinauf».

Wir bieten Ihnen Berge, Sonne und Schnee sowie Tages-Skipässe für das Skigebiet Grindelwald-First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Herr Daniel Kaufmann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Telefon 033 853 12 84

3714-102

Best Western
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLOZ

A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb an der Autobahn A1 einen

gelernten Koch (Jungkoch bevorzugt)

Sie sind flexibel, zuverlässig und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht die Übersicht, dann sind genau Sie die Person, die zu unserem Küchenteam passt.

Der Eintritt in unseren Betrieb wäre am 1. September 2009 oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

A1 Hotel und Restaurant Grauholz AG
Autobahn A1, 3063 Ittigen
E-Mail: direktion@restaurantgrauholz.ch
Telefon 031 911 25 45

3693-102

actuel – pour vous forger une opinion 10 semaines pour 25 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines,
pour 25 francs seulement. Ou alors choisissez de
vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 145 francs
tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la
vente au numéro.

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

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent m/w	Region Graubünden	J3860
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3889
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3846
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3849

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3690
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J3865

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3729
Debitoren-/KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
PersonalassistentIn	Region Bern	J3718
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J3617

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader/in bei Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J3700

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Oberwallis	J3598
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3714
Rezeptionistin	Region Oberwallis	J3599
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J3859
Chef de Réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	J3867
Receptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J3694

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsmanagement-Beauftragter (QMB)	Region Basel	J3720
Küchen Chef	Region Graubünden	J3710
Restaurant & Bar-Manager	International	J3723
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3719

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine oder Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3845
Chef de partie	Region Graubünden	J3855
Betriebsallrounder für den Bereich Take-Away (50%)	Region Bern	J3872
Chef de partie gardemanger/pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3726
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3727
Koch / Köchin	Region Ostschweiz	J3851
Chef Pâtissier	Region Graubünden	J3866
Koch und Pâtissier	Region Bern	J3684
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J3695
Chef de Partie	Region Bern	J3683
Sous Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3730
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Souschef	Region Zentralschweiz	J3869
Chef de partie	Region Bern	J3708
Demi Chef de Partie	Region Graubünden	J3620
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J3854
Jungkoch	Region Bern	J3856
Küchenchef Bergrestaurant	Region Graubünden	J3861
Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J3728
Person, die kulinarische Höhenflüge in Mendoza, Argentinien, zaubert	International	J3616

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service, Küche, Night Audit	Region Graubünden	J3847
Serviceangestellter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3619
Service Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3848
Kellnerin / Hotelfachfrau	Region Graubünden	J3850
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3852
Servicefachangestellte	Region Bern	J3857
Serviceangestellter und Praktikumsplätze in Service und Küche	Region Graubünden	J3858
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J3863
Assistant/-In für Restaurantleitung & Duty Management w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3864
Service-Angestellten (w. od. m) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3873

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J3868
2. Chef de Service Brasserie	Region Basel	J3691
Leiterin/Leiter Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J3853
RestaurantsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3693
Serviceangestellte/Kellnerin	Region Bern	J3712
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3717
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J3711
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J3713
Assistant Restaurant Manager 80-100%	Region Bern	J3706
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J3715
Serviceangestellte	Region Basel	J3722
Chef de Service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3725
Serviceangestellter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3721
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3724

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barverantwortliche/r (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3607
Serviceangestellte für Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3600
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3705
Stv. Leiter Küche (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J3707

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J3870

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsbeauftragter	Region Basel	J3871

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E S
B481	Aide du Patron, Stv. Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D F E
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D E
B456	Ausbildung	17	CH	per sofort	D F E
B477	Bankett & Seminar-Organisation/ Direktions- oder Betriebsassistent	42	D	per sofort	D E
B504	Barkeeper / mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B92	Betriebsleiters / Chef de Service / Stv. Chef de Service / Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D U E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D E F
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E NL
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	D	per sofort	D F E S
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hotellerie/ Tourismus	30		per sofort	D F E E
B385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	D F E E S
B450	Kinderanimator, Kindersklehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E E
B137	Küchenchef	57	D	ab sofort	D E F I
B326	Maitre d' hotel, F&B, Chef de Service	42	DE	per sofort	D F E
B299	Maitre d' hotel oder Chef de Service	58	E	per sofort	D F E E S
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	I	per sofort	D F E E
B505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E RU ES
B225	Rezeption	34	CH	per sofort	D F E E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B489	Service	28	A	per sofort	
B100	Serviceangestellte	40	D	ab sofort	D E F I
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B502	Sous Chef, Küchenchef	30	HUN	per sofort	D E H U
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	CS	per sofort	CS

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

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

Stand per 24. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionalisti et quadri – posti e impiegati

Deutsche Schweiz

Wellness Hotel Rössli
Weggis

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind aussergewöhnliches zu schaffen.

BetriebsassistentIn (m/w)
Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche die Bedürfnisse der Kunden erkennt. Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern fördern eine gute Zusammenarbeit. Sie verfügen über Computer-Kenntnisse, haben das nötige Organisationstalent und sind innovativ. Sie sprechen flüssig Deutsch (Muttersprache), und haben gute Französisch-Kenntnisse. Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld, sowie Freiraum für Ideen und Kreativität.

Chef de Partie + Jungkoch (m/w)
nach abgeschlossener Berufsausbildung zum Koch mit guter Erfahrung auf diesem Posten, liefern wir Ihnen die Möglichkeit Ihr erworbenes Wissen voll auszuschöpfen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef zu erweitern. Mit viel Kreativität und der Gestaltung von Menüs und Speisekarten teilzuhaben und unsere Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue zu erfreuen.

ServicemitarbeiterIn (m/w)
mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team sind Sie die strahlende Gastgeberin. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr gepflegten Restaurant mit mediterranem Flair.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Interesse dann bewerben Sie sich bei uns:
Josef Nölly
Wellness Hotel Rössli
Seestrasse 52
CH-6353 Weggis
+41 41 392 27 27
mail:wellness-roessli.ch
www.wellness-roessli.ch
www.lamira.ch

City-Hotel
Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n).

Chef de Partie Entremetier (w/m)
Sie lieben eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennenlernen zu dürfen.

Matthias Heggin, City-Hotel Ochsen Zug
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

Luzerner
Psychiatrie

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per **1. Januar 2010** einen / eine

Koch / Köchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein und schätzen Sie die Zubereitung von Frischprodukten?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als begeisterungsfähige, initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten wie auch unsere Gäste mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Koch/ Köchin und Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Vorzugsweise besitzen Sie zudem die Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Stefan von Arx, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 20 Standorten vertreten und beschäftigt rund 800 Mitarbeitende.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

International



DO & CO THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

Wir sind ein weltweit agierendes Cateringunternehmen – in den Divisionen Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges, Hotel & Bars mit Hauptsitz in Wien.

LEITUNG der DO & CO Academy (m/w)

für den Ausbau unserer internen Trainingsabteilung über alle Unternehmensbereiche

Profil: • Abgeschlossenes Studium, mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Training, Personalentwicklung oder Lehrfähigkeit • Praxis in der Gastronomie von Vorteil • Ausgezeichnetes Auftreten, Eigeninitiative und die Fähigkeit, andere Menschen zu begeistern

Ihre Bewerbung senden Sie bitte online oder per Post mit aktuellem Lebenslauf und Foto an:

DO & CO AG, A-1110 Wien, Dampfmühlgasse 5,
z.H. Mag. Sandra Pötscher, Online-Bewerbung:
www.doco.com/jobs

Stellengesuche

Gastronautin, w. CH, 27 Jahre, gel. Hotel-Kauffrau, Köchin + HF-Schulabschluss, sucht per 1. 9. 2009 oder nach Vereinbarung Herausforderung als **Betriebs-/Direktionsassistentin, Bankettverkauf/Koordination** oder Ähnliches im Raum Baden/Zürich. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme! gastronautin@hotmail.de

Image

gastrocoeur
Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie & Gastgewerbe. 40 Jahre Erfahrung.

www.gastrocoeur.ch

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

IMPRESSUM

hotelrevue – stellenrevue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wyls

E-Mail: inserate@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:

	Nr. 36/2009	Nr. 37/2009	Nr. 38/2009	Nr. 39/2009
– Ausgabe	39.2009	10.9.2009	17.9.2009	24.9.2009
– Erscheint		7.9.2009	14.9.2009	21.9.2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	31.8.2009		

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.