

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 37

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: 01.07.2025

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

261

1002893
Schweiz. Nationalbibliothek
Periodikendienst
Heliwegstrasse 15
3005 Bern
006
02241
30

htr

10. September 2009
Nr. 37 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne
www.htr.ch



Sesam, Wasabi

Die trendigen Kabuki-Salatsaucen bringen Abwechslung in die Welt der Dressings.
Seite 15

«Giardino»

Daniel Borer, Erbe der Rolex Biel, hat das Asconer Luxus-hotel gekauft.
Seite 2

Rauchverbot

Der Verordnungsentwurf vom Bundesrat wird von allen Seiten zerpfückt.
Seite 4

Baustellen

«Wir haben ein System entwickelt, bei dem der Bau-meister interessiert ist, möglichst schnell zu arbeiten.»
Seite 5

Jürg Rötthlisberger,
Vizedirektor
Bundesamt
für Strassen



Weltmeisterschaft

Brienz wird zum Mekka der Sportholzfäller

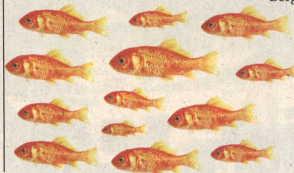
Die Weltmeisterschaft der Sportholzfäller gastiert zum ersten Mal in der Schweiz: Brienz wird am Wochenende zu dessen Schauplatz. Athleten und Besucher aus aller Welt werden erwartet – und Millionen von Fernsehzuschauern. Mit Brienz haben die Veranstalter einen Austragungsort gefunden, der bereits eine Tradition mit Sportholzfällen besitzt. Die WM findet im Rahmen der traditionellen Briener Holzfallertage statt. «Die WM transportiert somit das Bild einer authentischen Ferien- und Ausflugsdestination», ist Nils Glatthard, Geschäftsleiter von Haslital Tourismus, überzeugt. se
Seite 2

Alain D. Bollat

Fokus

Ein Unternehmen braucht auch Querdenker. Immer mehr.

Gegen den Strom zu schwimmen, ist nicht einfach – aber oft erfolgreich. Im Fokus porträtieren wir Menschen, die querdenken, Menschen, die es in Kauf genommen haben, vielleicht zu scheitern. Sie beweisen damit Mut.



Gegen den Strom zu schwimmen, braucht Mut.

Jean Odermatt liess ein Hotel ins Gotthard-Massiv bauen. Der Hotelier Hans C. Leu hat in der Branche vieles bewegt, einige seiner «Jünger» sind heute erfolgreiche Hoteliers. Grosse Pläne hat Ernst Bromels, der bereits die Bündner Bergseen durchschwommen hat. Ein weiterer Bündner Querdenker ist Jürg Wirth. Er pflanzt im

Engadin die typisch südliche Artischoke an – eine Herausforderung. Kim, die Quereinsteigerin, die als Modedesignerin von Südkorea nach Europa kam, gehört heute zu den Wiener Spitzenköchen. Mit ihrem unverkrampften Zugang zum Kochen macht sie einiges anders als ihre Kollegen.

«Unternehmen brauchen Querdenker», sagt der deutsche Unternehmensberater Otmar Ehrl. Das sei gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten besonders wichtig. Er gründete den Querdenker-Club und organisiert quere Events. ck
Seite 7 bis 11

Grenzenlose Pläne



Wandern im Gebiet einer neuen Destination: Der Schweizer Nationalpark wird Ende 2009 zur «Engadin Nationalparkregion».

Swiss-Image

Bis Ende Jahr soll die grosse Destination stehen: Die Engadin Nationalparkregion, ein Zusammenschluss von Scuol, Samnaun und dem Val Müstair.

KARL JOSEF VERDING

Im Dreiländereck Paznaun/Tirol – Unterengadin – Vinschgau/Südtirol mit seiner gemeinsamen rätomanischen Geschichte weiss man mehr von Verbindungen als von Grenzen. Zum Verbindenden gehört heute mit der Silvretta-Arena von Samnaun und Ischgl das grösste Wintersport-Gebiet der Ostalpen, laut Seco-Studie «Erfolgsfaktoren im Tourismus» das Gebiet mit der stärksten Wertschöpfungs-Entwicklung in Europa. Dieses Winter-Angebot zählt zu

den USP-Juwelen der künftigen Destination «Engadin Nationalparkregion, Scuol – Samnaun – Val Müstair». Ischgl hat sich vor einigen Monaten an der Kapitalerhöhung der Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG beteiligt – ohne direkte Gebietsverbindung. Die neue Destinationsmanagement-Organisation (DMO) «Engadin Nationalparkregion» wird eine von fünf in der Tourismus-Reform Graubündens werden. Von den vier weiteren bestehen Engadin St. Moritz und Davos Klosters

bereits. In Entwicklung befinden sich Chur-Arosa-Lenzerheide und Flims-Laax-Surselva.

Aushängeschilder der neuen Engadiner Destination als «Natur- und Kulturerberegion» sind auch die Unesco-Weltkulturgüter Kloster St. Johann im Val Müstair und Schloss Tarasp. Sowie Naturerben in die Biosfera Val Müstair Parc National. Als Bereich mit nicht ausgeschöpftem Potenzial gilt laut DMO-Businessplan der Themenkomplex Jagd, Kulinarik, Herbst.
Seite 3

Kommentar

Wie lange standen Ihre Gäste heute schon im Stau?



SIMONE LEITNER

Auch das nächste Konjunkturpaket sieht Investitionen für die Sanierung von Nationalstrassen vor. Das ist gut für die Bauwirtschaft und sicher auch gut für die Qualität der Autobahnen. Doch schlecht für die Stausituation. Künftig wird es nicht weniger Autobahnbaustellen geben. Vielleicht werden die Bauzeiten und die Kosten optimiert, aber die Gesamtlänge der Staus bleibt gleich.

Die Freude auf ausgebaut oder sanierte Strassen ist oft gross – bis der Sommer beginnt. Dann kämpfen sich die Autofahrer öfter über

«Warum nicht mal den Stammgästen ein originelles Stau-Package anbieten?»

Baustellen- und Staukilometer, als über freie Strecken. Und wenn dann im Zuge der globalisierten Arbeitsvergabe auf Schweizer Autobahnbaustellen noch ein Bagger von einer deutschen Baufirma steht, gehen die Emotionen noch höher.

Für ausländische Touristen sind Schweizer Autobahnen von jeher ein Reizthema. Aber die Tatsache, dass kein Hotelier und kein Touristiker diese Situation ändern kann, muss zu unorthodoxen Ideen führen. Warum nicht mal den Stammgästen ein Stau-Package anbieten? Mit Restaurant-Tipps an neuronalen Punkten, Hinweisen auf sehenswerte Bauwerke auf der Strecke oder gar ein Hotel kurz vor dem Gotthard, damit der Gast dann ausgeruht am frühen Morgen durchfahren kann – staufrei natürlich. Das Erlebnis Stau könnte neu überdacht und als touristischer Mehrwert genutzt werden.
Seite 5

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 37

ANZEIGE

MIRELA – modulare Backoffice-Lösungen
von MIRUS und HOTELA.

MIRELA

www.mirela.ch

Aus der Region

Graubünden

Solarpreis für
St. Moritzer
Hotel Europa

In der Kategorie «Energieanlagen für erneuerbare Energien» wurde das 4-Sterne-Hotel Europa in St. Moritz mit dem Schweizer Solarpreis ausgezeichnet. Damit würdigt die Solar Agentur Schweiz das wegweisende Solar-Konzept, welches den besonderen Anforderungen eines Hotelbetriebs Rechnung trägt. Das installierte System reagiert darauf, indem es die Sonnenwärme in mehreren Stufen und je nach Anforderung an die einzelnen Hotelbereiche abgibt.

Tickets der
Rhätischen Bahn
nun auch online

Nach der SBB bietet die Rhätische Bahn (RhB) als erste Privatbahn in der Schweiz ihren Kunden den Kauf von Online-Tickets an. Im Ticket-Shop können persönllich auch alle gewöhnlichen Tickets sowie Tageskarten für die Schweiz gekauft werden. Einzige Voraussetzung ist, dass die Abgangs- oder Enddestination in Graubünden liegt. Die e-Tickets sind persönllich und werden mit Kreditkarte bezahlt.

Ostschweiz

Baugesuch für
Parkhotel Bad
Rans eingereicht

Die Genossenschaft Bad Rans möchte bis Weihnachten 2009 über die Baubewilligung für das geplante 4-Sterne-Superior-Hotel mit Medical Spa Bereich und Kardiologiezentrum in Sevelen SG verfügen. In der Zwischenzeit werden der Teilzonenplan sowie die Anpassungen im Baureglement dem Referendum unterstellt und danach zusammen mit den anderen Sondernutzungsplänen der Rechtskraft zugeführt. Die Eröffnung ist für Frühjahr 2012 geplant.

Tessin

Leitfaden für
die Promotion
im Internet

Ein neuer elektronischer Leitfaden soll Unternehmen, Organisationen und Behörden mit der Online-Promotion vertraut machen. Der in deutsch, französisch und italienisch erschienene Leitfaden ist in Zusammenarbeit von webatelier.net, der Tessiner Universität, Ticino Turismo, den Regionen des Kantons und Serec entstanden. Er ist einfach zu benutzen und beschränkt Theoretisches auf ein Minimum.

www.promozione-webatelier.net

Brienzen im Holzfäller-Fieber

Brienzen ist der erste Schweizer Austragungsort der WM im Sportholzfällen. Athleten aus aller Welt und Millionen von TV-Zuschauern werden erwartet.

SULAMITH EHRENSPERGER

Getunte Motorsägen, starke Männer in Kettensocken und viele Zuschauer werden am Sonntag in Brienzen erwartet. Die Weltmeisterschaft der Stihl Timbersports Series findet erstmals in der Schweiz statt – im Rahmen der Brienzen Holzfällertage. In der Region ist die Euphorie dementsprechend gross: «Wir erwarten riesige Medienpräsenz, hochstehenden Sport und ein grosses Volksfest»,

sagt Nils Glatthard, Geschäftsleiter von Haslital Tourismus, «und rund 2000 zusätzliche Übernachtungen in den Hotelbetrieben.»

Die Veranstalter rechnen mit 5000 Zuschauern vor Ort – und mit mehreren Millionen Zuschauern an den Bildschirmen. «In Europa und den USA berichten die Sportseher ausführlich über die Königsklasse», berichtet Jasmin Oun, Pressesprecherin Stihl Timbersports Series, und erklärt: «In Nordamerika und Australien existiert Holzfällen als sportlicher Wettkampfschon seit Jahrzehnten.»

Schon im letzten Herbst sind 140
Hotelzimmer reserviert worden

19 Athleten aus Australien, Neuseeland, Kanada, den USA und aus Europa reisen für die WM nach Brienzen. Sie kommen mit ihren Familien, Freunden und Fanclubs im Anhang. Auch Sponsoren, Fernsichter, Schiedsrichter und geladene Gäste treffen ein. In Brienzen und Meiringen sind deshalb praktisch alle Hotelzimmer ausge-



Brigitte Uimberg/zvg

Schweizer Meister Christophe Geissler zählt zu den Favoriten.

bucht. «Bereits im letzten Herbst sind 140 Zimmer reserviert worden», erzählt Ruedi Rubi, Präsident des Brienzen Hotelierverbands, «die internationale Präsenz ist schlicht überwältigend.»

Die meisten Zimmer sind für zwei oder mehr Nächte gebucht. «Weil der Wettkampf am Sonntag stattfindet, bleiben die Gäste das

ganze Wochenende. Manche sogar bis am Montag», so Rubi. Zufrieden ist er auch mit der Buchung der Pauschalarrangements: Übernachtung inklusive Kombi-Ticket fürs ganze Wochenende.

Keine Packages, dafür Prozente auf Übernachtungen erhalten Gäste im Seehotel Bären Brienzen: «WM-Besucher erhalten bei uns

10 Prozent Ermässigung», sagt Gastgeberin Monique Werro. Auch sie fiebert dem Anlass entgegen: «Klar gehe ich hin – diese WM ist eine spannende Sache.»

Die WM ist für Brienzen als Zentrum
der Holzschnitzer eine Chance

Brienzen hat seit jeher eine hohe Affinität zu Holz. Dass es als Veranstaltungsort gewählt wurde, werden die lokalen Organisatoren als grosse Chance: «Aus Holz sind unsere Häuser gebaut. Den Brienzen Holzschnitzern und Geigenbauern dient es als Rohmaterial», so Nils Glatthard, «diese Bilder soll der Anlass nach aussen tragen.»

Ein Blick auf den Austragungsort der EM 2008 im Tirol zeigt: Der Ort konnte im Nachhinein von der Veranstaltung profitieren. «Wir erhalten jetzt noch Anfragen, die der EM-Wirkung zuzuordnen sind», bestätigt Martin Weigl, Geschäftsführer der Ferienregion St. Johann. Mehr als 10 000 Besucher kamen.

Die nächste WM wird übrigens in New York stattfinden.

And the winners are... ab morgen
auf der Website htr.ch

Heute Donnerstagabend wird in Zürich-Sihlcity der erste Swiss Hotel Film Award verliehen.

Pssst!, wir dürfen an dieser Stelle noch nicht verraten, welche Film-schaffenden – und damit auch welche Hotel-Drehorte – am besten abschneiden im ersten Hotel Film Award. Denn sonst wäre die grosse Spannung weg, welche die rund 500 Gäste beim festlichen Event heute abend in der Arena Filmcity packen wird. Die htr hotel revue wird aber am Freitag morgen unter www.htr.ch eine ganze Fotogalerie mit den besten Bildern der Gäste aufschalten und die Gewinner melden. In der Ausgabe vom 17.9. finden Sie dann Interviews mit den Siegern und die Berichterstattung vom grossen Fest.



Alain D. Bollat

Dieser Award ist zu gewinnen.

Das «Giardino» ist verkauft

Das Hotel Giardino in Ascona hat einen neuen Besitzer. Der Arzt Daniel Borer, Erbe von Rolex Biel, hat das Luxushotel gekauft und will nun eine Hotelgruppe aufbauen.

CHRISTINE KUNZLER

Daniel Borer selber nimmt zum Kauf nicht Stellung. Philippe Frutiger, Direktor des «Giardino», informiert über die Beweggründe des Investors: «Daniel Borer ist seit zwei Jahren Aktionär und wir verstehen uns gut. Die Freude am «Giardino» hat ihn dazu bewogen, in die Hotellerie einzusteigen.»

Borer hat nun auch die Mehrheit der Giardino-Group übernommen, die weitere neue Hotels managen will. «Wir begleiten zurzeit drei Projekte in der Schweiz und zwei im Ausland», bestätigt Frutiger. Da die Hotels erst auf Papier existieren, sind sie noch nicht spruchreif. Wie gross die Gruppe dereinst werden soll, ist noch offen. «Wir sind diesbezüglich flexibel», sagt der Hoteldirektor. «Wir wollen die Gruppe langsam aufbauen.»

Borer hat das Aktienpaket der ehemaligen Hauptaktionäre Hans-Dieter Clevin und Gregor Furrer übernommen. Ihm gehört jetzt die Giardino Betriebs-gesellschaft und die Giardino Immobilien SA und somit auch der «Giardi-

no»-Brand. «Die beiden Gesellschaften haben die gleichen Aktionäre und den gleichen Verwaltungsrat», hält Frutiger fest. Die Giardino Immobilien SA ist Besitzerin der Inneneinrichtung und verfügt über den Gewinn, den der Verkauf der Liegenschaft eingebracht hat. Die Immobilie gehört der CS. Sie hat die «Giardino»-Liegenschaft vor einem Jahr für schätzungsweise 60 Mio. Franken erworben. Adrian Lehmann, Fondsmanager des CS REF Living Plus, sagte damals, die CS werde alles unternehmen, um «das langfristige Potenzial dieser Perle zu nutzen». «Wir haben mit der CS nun einen Pachtvertrag abgeschlossen, sind also nicht nur Betreiberin», erklärt Frutiger.

Entrée: Welches Hotel ist auf diesem Bild zu sehen? Wettbewerb auf www.htr.ch/hotelarchiv

Hotelarchiv Schweiz / zvg

Es reift eine neue Bündner Destination

Das einseitige Ischgl im Tiroler Paznaun, das 90 Prozent seiner Wertschöpfung im Winter generiert und mit dem Schweizer Ort Samnaun das grösste Skigebiet der Ostalpen bildet, wittert im südlichen Paralleltal Unterengadin etwas Neues und Fruchtbares. Bis Ende Jahr soll eine grosse Ganzjahres-Destination mit Highlights im Weltkulturerbe und bei den Naturerlebnissen auf den Beinen stehen: «Engadin Nationalparkregion. Scuol – Samnaun – Val Müstair».

«Destination mit umfassendem Angebot und Potenzial»

Ischgl hat einen rätoromanischen Namen: von «Ischia», Insel, für einen Schuttkegel. Einst hatten die Engadiner mangels Weideland das Paznaun besiedelt. Ischgl's Bergbahnen haben die Aktienmehrheit der Bahnen von Samnaun und Silvretta Arena. Im Herbst 2008 beteiligten sie sich an der Kapitalerhöhung der Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Fran-Sent AG – ohne Gebietsverbindung mit Ischgl. Seit April 2009 wird auf Basis dieser Kapitalerhöhung eine Anlage mit 86 Achter-Gondeln von Scuol nach Motta Naluns gebaut.

Scuol's Tourismusdirektor Urs Wöhrer ist ein wichtiger Player im Projekt der neuen Engadiner Destination. Er sagt: «Ischgl's Kernkompetenz ist der Winter, und dies auf höchstem Niveau. Wir können von deren Winterkompetenz und -Image profitieren, sie von unserer Sommerkompetenz. Der Aktien-

«Engadin Nationalparkregion. Scuol – Samnaun – Val Müstair.» Das Destinationsprojekt der Bündner Reform macht Dampf und geht sogar über die Landesgrenze.

KARL JOSEF VERDING

anteil Ischgl's von einer halben Million an den Bergbahnen Motta Naluns ist bereits ein sympathisches Symbol.» Eugen Arpagaus, Leiter des Amtes für Wirtschaft und Tourismus des Kantons Graubünden, sieht die Beteiligung der Bergbahnen Ischgl's in Scuol «motiviert durch das umfassende Angebot und die Potenz der neuen Destination».

Die Produktentwicklung der «Engadin Nationalparkregion» ist Sache der einzelnen Partner. Die Aufgabe der Destinationsmanagement-Organisation (DMO) wird das Marketing sein, mit dem Auftritt der Destination von den Medien bis zum World Wide Web. Die Grundlage dafür ist, wie im Businessplan betont wird, eine «strate-

gisch festgelegte Tourismuspolitik» und deren «zielgerichtete Umsetzung bezüglich Fragen von regionaler Bedeutung».

«Unser Gast merkt ja von den Grenzen nichts mehr»

Georg Fallet vertritt das Val Müstair im Bündner Grossen Rat und ist Vizepräsident des Rats für das Biosphärenreservat Val Müstair – Parc Nazional Svizzer. «Ich bin für die DMO-Entwicklung «Engadin Nationalparkregion», erklärt er: «Wir im Val Müstair müssen nun unsere wichtigsten Produkte entwickeln und alle Hausaufgaben abschliessen, damit wir uns als Partner einbringen können.» Fallet bezeichnet sich als einen «starken Vertreter von grenzüberschreitender Zusammenarbeit im Dreieck Tirol – Engadin – Südtirol. Wir gehören

«Wir gehören, die Grenzen überschreitend, miteinander auf eine Plattform.»

Georg Fallet
Grossrat aus dem Val Müstair

miteinander auf eine Plattform, denn unser Gast merkt ja von den Grenzen nichts mehr.» Grossrat Fallet und Eugen Arpagaus vom kantonalen Amt für Wirtschaft und Tourismus sehen, wie Samnauns Tourismusdirektor Christoph Kunz, den operativen Start der DMO im Verlauf von 2010 als realistisch. Andrea Könz, Präsidentin von Turissem Val Müstair seit Juni 2009, sagt: «Wir können keinen vorgesparten Weg gehen. Sondern: Was ist das Kreativste, um mit den wenigsten Ressourcen am meisten zu erreichen?»



Ein Gemälde der Natur: God Tamangur (2300 m), Europas höchstgelegener Arvenwald im Val S-charl im Unterengadin.

SWISS-IMAGE

Aus der Region

Bern Oberland

Länger Ski fahren in der Destination Gstaad



Die Bergbahnen Destination Gstaad AG verlängert die 5. Dezember 2009 beginnende Wintersaison im Teilgebiet Saanersloch, Hornberg und Horneggli um eine Woche bis zum 11. April 2010. Grund dafür sei die positive Entwicklung der Buchungsanfragen in der Region Gstaad für die Woche nach Ostern 2010, teilt das Unternehmen mit. Die Aussichten seien aus heutiger Sicht besser als noch vor einigen Monaten. dst

Jungfraubahn mit Halbjahr-Gewinn von 8,2 Millionen

Mit diesem Halbjahres-Gewinn liegt die Jungfraubahn-Gruppe 9% unter dem Rekordergebnis des Vorjahres. Das operative Ergebnis (EBIT) sank auf 10,9 Mio., nach 11,6 Mio. Franken im Vorjahr. Während die Jungfraubahn deutlich mehr Einzelreisende gewann, brachen die Umsätze aus dem Gruppen- und TO-Verkehr um über 40% ein. kjv/sda

Bern

Statt Fisch aus der Nordsee gibt's jetzt Rösti & Co.



Autogrill Schweiz hat im Bahnhof Bern das erste Suisse Grill Take-away eröffnet. Vom Aargauer Güggeli über die echte St. Galler Bratwurst bis hin zum Zürcher Bürlü oder zur goldgelben Berner Rösti gibt's typisch Schweizerisches zum Fastfood-Preis: St. Galler Bratwurst mit Bürlü für Fr. 6.90, Schweizer Pouletschenkel für Fr. 4.30. Vor dem Suisse Grill befindet sich dort eine Verkaufsstelle von Nordsee. gsg

Basel

Unimensa erhält für 5 Mio. Franken neuen Anstrich

Eigentlich hätte die renovierte Hauptmensa der Universität Basel an der Bernoullistrasse am Freitag ihre Türen wieder öffnen sollen. Nun gibt's Verzögerungen beim Bau, die Eröffnung ist auf den 5. Oktober verschoben worden. Für 5 Mio. Franken werden Speisesäle und Küche modernisiert. Pro Tag werden an der Uni Basel 2000 Essen ausgegeben, davon 900 in der Hauptmensa. gsg

Soll die Gemeinde Hotels fördern?

10 Mio. Franken hat Silvaplana durch Abgaben aus dem Zweitwohnungsbau generiert. Die Oberengadiner Gemeinde will aus diesem Fonds neben der Wohnbauförderung auch Hotelförderung betreiben. Am 16.9. wird abgestimmt.

KARL JOSEF VERDING

Bis zu 1,5 Mio. Franken würden Zuwendungen an Hotels aus dem Fonds betragen, in Form zinsloser, rückzahlbarer Projektbeiträge. Höchstens 35 Prozent der Investitionskosten, maximal 1,5 Mio. Franken pro Projekt. «Neue Zimmer, neue Bäder, neue Wellness. Keine allgemeinen Unterhaltsarbeiten, es muss ein aktivierbarer Mehrwert entstehen», erklärt Gemeindepräsidentin Claudia Troncana. Mit dem in der Schweiz bisher einzigartigen Gesetz reagiert sie auf eine Entwicklung, die dem Ort in weni-

gen Jahren vier Hotels genommen und 1500 Zweit- oder Ferienwohnungen mit für die Gemeinde beträchtlichen Steuereinnahmen durch Handänderungen und Grundstücksgewinnsteuern gebracht hat: «Wettbewerbsverzerrung durch exorbitante Bodenpreise», so fasst Troncana den Vorgang zusammen.

«Es gibt eine Verzerrung des Wettbewerbs durch exorbitante Bodenpreise.»

Claudia Troncana
Gemeindepräsidentin Silvaplana

Thomas Walther, Vizepräsident von hotelleriesuisse Graubünden aus Pontresina, findet es «grundsätzlich sehr gut, wenn sich eine Gemeinde mit der Förderung warmer Betten befasst. Aber die staatliche Seite würde hier mit zinslosem Geld auf dem Markt eingreifen. Das ist problematisch», Walther sieht eine

Alternative in der Ausscheidung attraktiver Hotelzonen. Dieser Weg ist blockiert, sagt Troncana: «Ausserhalb der Hotelzone gibt es 4000 Franken pro Quadratmeter Bruttogeschossfläche. Kein Hotelbesitzer geht freiwillig in eine Hotelzone und verzichtet damit auf ein Vermögen, das er zum Beispiel für ein gesichertes Alter einsetzen kann. Das Einzonen von neuem Bauland ist in einer sensiblen Umwelt wie dem Oberengadin sehr problematisch.» Am 16. September stimmt die Gemeindeversammlung ab.

Hotels trimmen sich fit

Die Schweizer Hotellerie investiert munter weiter in Ausbau und Renovations ihrer Einrichtungen.

DANIEL STAMFPLI

Rund 17 Mio. Franken werden in eine umfassende Renovierung des Radisson Blu Hotels in Basel investiert. Im Vorderhaus wurden 60 Zimmer komplett umgebaut. Renoviert wurden auch Lobby, Bar und Tagungsbereich. Bereits Anfang Juli war das italienische

Restaurant «Filini» eröffnet worden, welches aus den Lokalen «Steinpick» und «Kaffimühl» entstand. Ab Dezember 2009 folgen die restlichen 145 Zimmer und der «Pool Inn Club» im ersten Stock.

7,5 Mio. Franken haben die Sheraton Hotelgruppe mit der Eigentümerin Helvetia in die Erneuerung der 60 Zimmer sowie der Lobby des Sheraton Hotel «Neues Schloss» in Zürich investiert. Für das Design zeichnet Architekt Claudio Carbone verantwortlich.

Im Swiss Holiday Park in Morschach erfuhr die Römisch-

Irische Therme ein Facelifting. Für 1,5 Mio. Franken wurden die Dampfbäder vergrössert, die Technologie auf den neuesten Stand gebracht und ein neuartiges Lichtkonzept geschaffen.

Das Hotel Uzwil investierte rund 3 Mio. Franken in umfassende Umbauarbeiten. Seit Anfang September verfügt das 4-Sterne-Businesshotel über 32 modernisierte und sechs komplett neue Hotelzimmer. Neu gestaltet wurde auch der Eingangsbereich mit einer Living-Lounge und einem Business-Corner. Neu ist auch das Restaurant «Brasserie Allegre».

86 gehaltvolle Projekte bewerben sich um den Milestone 2009

Diese Woche tagte die Milestone-Jury erstmals. Unter den 86 Bewerbern sind 14 Romands und 4 Tessiner.

«Das Echo auf die Ausschreibung '09 ist erfreulich hoch und vielseitig», freute sich die Milestone-Jury, welche sich diese Woche zu ihrer ersten Sitzung traf. Ihr gehören Richard Kämpf (Seco) und Mario Lütolf (STV) an, den Vorsitz hat Elsbeth Hobmeier (hotel revue), Beisitzer in beratender Funktion ist Projektleiter Alberto Vonaesch.

Vergeben wird beim «Milestone. Tourismuspreis der Schweiz» eine Preissumme von

33 000 Franken in folgenden Kategorien: Herausragendes Projekt, Nachwuchs, Nachhaltigkeit. Geehrt wird zudem eine herausragende Persönlichkeit aus dem Umfeld des Tourismus für ihr Lebenswerk. Die nominierten Projekte werden Anfang Oktober veröffentlicht, die Preisverleihung findet am 17. November in Bern statt. Mehr zu den Projekten auf www.htr-milestone.ch eho



ANZEIGE
Valentine?
Fritusen Tellerrümer Teilwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Schweiz

Logiernächte
gingen auch im
Juli zurück

Alan D. Boilat

Die Schweizer Hotellerie verzeichnete im Juli 2009 insgesamt 4,1 Millionen Logiernächte. Dies entspricht einem Rückgang von 5% gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode. Laut Bundesamt für Statistik gingen die Logiernächte bei den Gästen aus der Schweiz (-2,9%) weniger stark zurück als bei den ausländischen Gästen (-6,5%). Den stärksten Rückgang in absoluten Zahlen verzeichneten im Juli 2009 die deutschen Gäste. Bei den Tourismusregionen wies die Region Basel im Juli als einzige einen bedeutenden Anstieg der Logiernächte auf. Die deutlichsten absoluten Rückgänge verzeichneten die Tourismusregionen Berner Oberland und Graubünden. Von Januar bis Juli 2009 lag die Zahl der Logiernächte in der Schweiz bei 21,1 Millionen, ein Minus von 7% gegenüber dem Vorjahr. dst

Aus dem
cahier françaisNach Ausstieg der
CDA: Téléverbier
am Wendepunkt

Nachdem die französische Compagnie des Alpes (CDA) wegen eigener Probleme das Bergbahn-Unternehmen Téléverbier an die Walliser Gemeinde Bagnes verkauft hat, schlägt Eric Balet, Generaldirektor von Téléverbier, «ein neues Marketing-Produkt» vor: «Verbier-4-Vallées-Grand-St-Bernard». Dieses würde nach seiner Meinung «allen Trümpfen der Region gerecht werden». Die CDA sei ein hinderliches Element zwischen den möglichen Partnern dieses Projekts gewesen. Währenddessen zeigt Téléverbier selber eine hervorragende Entwicklung: Binnen acht Jahren stieg der Umsatz von 39,6 auf 57,8 Mio. Franken. kjv

Seite 19

Technisch hochstehend

Das neue «Einstein Congress» in St. Gallen ist seit Dienstag offiziell eröffnet. 55 Mio. Franken sind in das Gebäude investiert worden.

CHRISTINE KÜNZLER

Mit dem neuen Kongresszentrum des 4-Sterne-Hotels Einstein stehen St. Gallen nun Tagungsräumlichkeiten für bis zu 440 Personen zur Verfügung. Vierzehn grosszügige, kombinierbare Räume auf fünf Stockwerken laden zum Tagung ein. Die Räume sind hell, funktional und mit edlen Materialien klassisch eingerichtet. Die moderne Technik erfüllt jeden Wunsch. So sind beispielsweise Videokonferenzen und Präsentationen auf grossen Bildschirmen oder direkt auf der Wand möglich. Prunkstück im neuen Kongresszentrum ist der sechs Meter hohe Einstein-Saal. Seine ausgeklügelte Akustik sorgt dafür, dass dort sowohl Tagungen als auch Konzerte durchgeführt werden können. Besitzerin des Hotels und des Kongressgebäudes ist die Familie Max Kriemler, der das bekannte Haute-Couture-Modellabel Akris gehört. Sohn Peter Kriemler amtiert als VR-Präsident.

Neu eröffnet ist zudem der gegenüberliegende Einstein-Fitnesspark, der von der Migros geführt wird. Sie hat das Gebäude im Rohbau von der Besitzerfamilie gemietet und für 13 Mio. Franken ausgebaut. Entstanden ist ein innenarchitektonisches Highlight. Eine Kombination aus warmem Holz und kühlem Beton mit viel Glas und farbigen Akzenten. Die Hotel- und Kongressgäste haben freien Zugang zum Wellness- und Fitnesszentrum. Für Hoteldirektor Jürgen Kögler ist das eine optimale Lösung: «Mit der Migros haben wir Profis, die sich um eine attraktive Wellnessanlage kümmern.»



Tobias Siebrecht / zvg

Hell, edel und mit moderner Technik: Das neue «Einstein Congress». Die Decke soll den Bezug zur St. Galler Stickerei schaffen.

«bis in drei Jahren zu über 60 Prozent» auslasten. «Wir machen gezielt Werbung im Schweizer Markt, im süddeutschen Raum und in Vorarlberg. Akquiriert werden Firmen, die zum neuen Kongresszentrum passen. «Zudem sind wir

auf Internetplattformen präsent und sind Mitglied bei World Hotels. Am Wochenende will Kögler das «Einstein Congress» mit Ballen, Konzerten und anderen Anlässen füllen. «Für Januar 2010 haben wir den Österreicher Ball hier. Unter anderem kooperiert das «Einstein» mit den St. Galler und den Bregenzer Festspielen.

Die Kongresspauschale beträgt 125 Franken pro Person. Darin inbegriffen ist unter anderem ein Dreigangmenü. «Wir bieten unseren Kongressteilnehmern eine ausgesprochen leichte und bekömmliche Küche und beziehen alles regional», sagt Kögler. «Wir haben dafür eigens einen Einkäufer eingestellt, der am Morgen auf dem Markt oder bei den Bauern direkt einkauft. Denn wir wollen unsere Gäste mit gesunden, frischen Produkten versorgen.»

«Rundes Produkt»

Peter Kriemler, weshalb ist Ihre Familie in die Hotellerie eingestiegen?

Wir haben das Einstein-Gebäude ursprünglich gekauft, um die Produktion hierhin zu verlegen. Da uns zahlreiche Gäste in St. Gallen besuchen, kam uns dann die Idee, das Einstein mit seiner zentralen Lage zu einem Hotel umzugestalten.

Wie wollen Sie das «Einstein» zum Erfolg bringen?

Mit dem Ausbau des Hotels vor sieben Jahren und mit dem neuen Kongress- und Tagungszentrum haben wir ein rundes Produkt geschaf-

fen, mit dem wir am Markt erfolgreich sein können. St. Gallen hatte bis anhin noch kein Kongresszentrum in diesem Standard. Wir füllen eine Lücke. Davon kann die ganze Ostschweiz profitieren.

In welcher Form werden Sie sich persönlich in das Hotel einbringen?

Als Verwaltungsratspräsident bin ich für die strategische Ausrichtung verantwortlich. Für die operative Umsetzung haben wir mit Jürgen Kögler einen ausgewiesenen Fachmann gefunden. Ihm obliegt die Verantwortung für das Tagesgeschäft. ck

Verordnung von
allen Seiten zerzaust

Der Verordnungsentwurf zum Schutz vor Passivrauch stellt weder die Befürworter noch die Gegner eines Rauchverbots zufrieden.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der Verordnungsentwurf zum Schutz vor Passivrauch, den der Bundesrat bis letzten Freitag in die Vernehmlassung schickte, wurde von allen Seiten zerzaust. Zufrieden mit der Verordnung zum im Oktober letzten Jahres erlassenen Bundesgesetz scheinen weder die Gegner noch die Befürworter eines Rauchverbots zu sein. Die Wirtschaft vermutet, dass der Bundesrat das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauch durch «die Hintertüre» verschärfen will. Die Lungenliga hält trotz dieser «Verschärfung» an ihrem Ziel

Es sollten sachgerechte Lösungen unter Wahrung des Grundsatzes des Rauchverbots möglich sein.

fest – und mit ihr 45 weitere Organisationen – eine Volksinitiative einzureichen, die das Gesetz selbst nicht raucherfreundlicher machen soll. Seit Mai werden Unterschriften gesammelt. Kritik an der

Verordnung gibt es ebenfalls von den Spitälern. Der Verband der Schweizer Spitäler H+ sagt zwar grundsätzlich Ja zu rauchfreien Spitälern, bittet aber gleichzeitig um die Möglichkeit der Ausnahmeregelung: Pflegeinstitutionen müsste es möglich sein, individuell festzulegen, wo Rauchen erlaubt sein soll.

Um Konzessionen bitten auch die Kantone. So möchte der Kanton Bern, dass Wirte, die Rauchräume bereits nach kantonalen Vorschriften eingerichtet haben, diese auch so weiterbetreiben dürfen. Der Kanton Zürich hat Angst, dass der ganze Passivrauchschutz schlicht zu teuer wird und macht sich deshalb für die Zulassung mobiler «Raucherklabben» stark, die günstiger sein sollen und Raucher und Nichtraucher im gleichen Raum nebeneinander leben lassen. Fragen wirft ebenso das Rauchverbot in Festzelten auf, so wie es die Verordnung vorsieht, wenn nicht mindestens die Hälfte der Seiten- oder Dachfläche offen ist. Wie soll ein Raucherraum aus festen Bauteilen, wie es die

Verordnung fordert, in einem Zelt installiert werden? Der Kanton Zürich wünscht sich schlicht ein praktikableres Rauchverbot: «Es sollten sachgerechte Lösungen unter Wahrung des Grundsatzes des Rauchverbots möglich sein.»

Am schärfsten aber kritisieren die Wirtschaftsverbände: Der Schweizer Gewerbeverband spricht von «illegalem Machwerk», hotellerieusuisse fordert eine gründliche Überarbeitung der Verordnung, wie die Streichung der Grössenbeschränkung bei Rauchräumen und des Verbots von Ausschankstellen in denselben. Wie intensiv der Bundesrat nun nochmals über die Bücher geht, ist aber komplett offen. Auch das Datum des Inkrafttretens von Gesetz und Verordnung ist noch unklar.

Geht weiter: Diskussion um das Rauchverbot.



Höhere Mehrwertsteuer für die IV?

Die Invalidenversicherung muss saniert werden. Am 27. September entscheidet das Schweizer Volk über eine befristete Zusatzfinanzierung durch Anhebung der Mehrwertsteuersätze.

DANIEL STAMPELI

hotellerieusuisse unterstützt die IV-Zusatzfinanzierung, die eine befristete proportionale Erhöhung der Mehrwertsteuer um 0,4 Prozent vorsieht und eine Sanierung der Invalidenversicherung (IV) bis

2017 ermöglicht. Die Güter des täglichen Bedarfs wie Milch, Brot oder Kaffee würden nur um 0,1 Prozent erhöht. Die Schulden der IV werden heute von der AHV getragen. Bei einer Annahme der Vorlage werde die AHV entlastet, da die IV einen selbstständigen Ausgleichsfonds erhält, so hotellerieusuisse. Laut dem Argumentarium eines überparteilichen Pro-Komitees müssten ohne befristete IV-Zusatzfinanzierung die Renten für eine ausgeglichene IV-Rechnung um fast die Hälfte gekürzt werden. Die Befürworter sind auch der Ansicht, dass die Mehrbelastung vertretbar und gerecht ist. Bei einem

Einkommen von 80 000 Franken betrage diese 35 Rappen pro Tag. Damit werde die Kaufkraft kaum geschmälert. Lohn- und Sozialabgaben blieben von Erhöhungen verschont. Arbeitsplätze gesichert. Anderer Ansicht sind die Gegner der Vorlage: Die höhere Mehrwertsteuer belastet tiefe Einkommen und insbesondere Familien überproportional stark, argumentiert etwa das überparteiliche Komitee gegen die Erhöhung der Mehrwertsteuer. In der aktuellen Rezession seien die Steuern zur Entlastung der Bürger und Unternehmen zu senken und dürften keinesfalls erhöht werden.

Parolen IV-Zusatzfinanzierung
am 27. September

Ja: Bundesrat, Parlament, FDP, Die Liberalen, CVP, SP, BDP, Economiesuisse, Schweiz. Gewerbeverband, Schweiz. Arbeitgeberverband, hotellerieusuisse, Schweiz. Gewerkschaftsbund, Verbindung der Schweizer Ärztinnen und Ärzte (FMH).

Nein: SVP, Gastrosuisse, Schweiz. Bäcker-Konditorienmeister-Verband. dst

ANZEIGE

Neu

Jet-Cut

30cm x 1000m
mit Reserve-Rolle

Frischhaltefolie
freshstar

dispensiert
glatt, faltenfrei und blitzschnell!

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

Jürg Röthlisberger, haben Sie ein QA für die Bahn?
Nein.

Dann fahren Sie Auto und ärgern sich bestimmt auch über die Baustellen auf der Autobahn und den Stau?
Nein, das mache ich nicht. Ich kenne die Hintergründe, und das erklärt vieles. Unsere Baustellen sind keine Schikane, sondern eine Notwendigkeit. Es sind übrigens nicht nur Unterhaltsarbeiten, die eine Baustelle verursachen. Lärmschutz und Entwässerung sind oft nicht auf dem neusten Stand und müssen optimiert werden. Das sind Arbeiten, die viel Zeit kosten, die der Automobilist aber nicht wahrnimmt.

Wenn diese Hintergründe verborgen bleiben, informieren Sie dann nicht falsch?

Wir bemühen uns sehr, breit zu informieren. Auf unserer Website sind die meisten Fragen beantwortet. Wir sind transparent. Zurzeit gibt es rund 500 laufende Nationalstrassenprojekte, die wir einzeln und regional kommunizieren. Wir investieren pro Jahr Dutzende Millionen in die Kommunikation.

Die Baustellen und der Stau auf den Nationalstrassen werden emotional beurteilt. Beschweren sich auch die Touristiker und Hoteliers?

Nein, eigentlich nicht. Es ist ja auch nicht so, dass wir mehr Baustellen hätten als unsere Nachbarn Deutschland, Italien oder Frankreich. Aber wir verstehen natürlich den Ärger rund um die Baustellen und den Stau.

Das sehen aber viele Autofahrer anders. Sie haben das Gefühl, in der Schweiz sei alles mühsamer?

Das hören wir auch immer wieder. Wir sind nicht untätig geblieben und haben unser Vorgehen analysiert. Die Nationalstrassen waren noch bis vor kurzem ein kantonales Geschäft. Erst seit dem 1. Januar 2008 hat das Bundesamt für Strassen nicht mehr nur Kontrollfunktion, sondern wir führen die Geschäfte. Diese neue Situation gibt uns mehr Handlungsspielraum und vor allem kürzere Prozesswege.

Gibt es dadurch Optimierungen, vielleicht sogar weniger Baustellen?

Ob es weniger gibt, kann ich nicht sagen. Aber wir sind daran, die Effizienz der Bauzeit zu optimieren. Wir haben ein System entwickelt, bei dem der Baumeister interessiert ist, so schnell wie möglich zu arbeiten. Jeder Tag kostet ihn eine Miete zwischen 20 000 bis 40 000 Franken.

Ist dieses System im Ausland bereits im Einsatz?

Nein. Unsere Nachbarn werden dieses «Treibersystem» von uns übernehmen.

Auch eine oft gestellte Frage: Warum arbeiten oft so wenige Personen auf einer Baustelle?

Zur Person Ein Ingenieur mit grosser Erfahrung

Jürg Röthlisberger (Jahrgang 1964) ist seit August 2004 Vizedirektor des Bundesamtes für Strassen und Chef der Abteilung Strasseninfrastruktur. Seit 1997 war er als Gebietsverantwortlicher im ASTRA tätig und erarbeitete u. a. die Richtlinie «Bau der Nationalstrassen – Entwicklung der Projekte». Der Bauingenieur ETH arbeitet im Hochbau, im Tunnelbau sowie als Geschäftsführer eines Ingenieurbüros. sls



Alain D. Bollat

Jürg Röthlisberger sagt, dass das Bundesamt für Strassen die Bauprozesse auf den Nationalstrassen optimieren will.

«Wir verstehen den Ärger über den Stau»

Laut Jürg Röthlisberger, Vizedirektor des Bundesamts für Strassen, gibt es in der Schweiz nicht mehr Baustellen als im Ausland.

SIMONE LEITNER

Das sind Momentaufnahmen und werden von Laien oft falsch interpretiert. Einerseits ist die Technik so weit, dass es weniger Arbeiter braucht. Andererseits werden oft Arbeiten, die hinter den Lärmschutzwänden oder Brücken ausgeführt werden, vom Beobachter nicht gesehen.

Machen Sie für den Tourismus auch Konzessionen?

Ja, ich denke schon. Im Sarganserland können wir beispielsweise aus Platzgründen nicht eine Fahrbahn sperren und den Verkehr von vier Spuren auf eine Seite umleiten, sondern müssen mit drei Spuren auskommen. Damit wir den touristischen Verkehr nicht allzu sehr behindern,

stellen wir in die Hauptverkehrsrichtung zwei Spuren und für die schwache Richtung eine Spur zur Verfügung.

Wie lange darf eine Baustelle sein?

15 Kilometer sind das Maximum. Wir haben das genau analysiert und festgelegt, dass die Autofahrer nach dieser Strecke ungeduldiger werden und das Unfallrisiko entsprechend grösser wird. Zudem sollte nach dieser Baustelle rund 30 Kilometer keine weitere bauliche Behinderung mehr kommen.

Und, halten Sie das ein?
Ja natürlich.

Nun gibt es am Brünig eine Baustelle, die den Verkehr in der Hauptreisezeit Juli und August oft lahm legte und viel Ärger verursachte. Warum bauen Sie immer im Sommer?

Es gibt natürlich immer wieder auch Baustellen, die Pannen verursachen. Davor sind wir nicht gefeit. Bauen können wir nur, wenn die Aussentemperaturen stimmen – von Mitte April bis Oktober ist das der Fall.

«Es gibt natürlich auch immer wieder Baustellen, die Pannen verursachen.»

Jürg Röthlisberger
Vizedirektor Bundesamt für Strassen

Haben Sie einen Tipp für die Touristen, die stundenlang am Gotthard stehen?
An der Autobahnstrecke gibt es viele schöne Bauten zu besichtigen. Auf der Raststätte Uri haben wir auch eine Kirche gebaut, einen Ort der Entspannung.

Standpunkt

Weiterbildung: kein «Muss», sondern ein «Wollen»



GEORGES KNECHT

Das dem L-GAV positiv zugestimmt wurde, gebührt allen Beteiligten mein grosser Dank für die Weitsicht und eine erfolgreiche Zukunft im Gastgewerbe, die damit gefestigt wurde u. a. auch in Sachen Weiterbildung für den Berufsnachwuchs.

Reicht dies jetzt? Nein. Jetzt müssen wir den Berufsnachwuchs darauf hinweisen, was es heisst, im Gastgewerbe tätig zu sein mit all seinen Möglichkeiten. Als Berufsbildner müssen wir mithelfen, unseren Berufsleuten die Augen zu öffnen und sie über den Weg informieren.

«Wichtig ist zu wissen, was es heisst, die Zeit für seine berufliche Zukunft zu investieren.»

ren, den man gehen kann. Wichtig ist auch zu wissen, was es heisst, die Zeit für seine berufliche Zukunft zu investieren. Wo hat man eine solche Möglichkeit, wenn nicht in der Schweiz, für eine aufbauende Weiterbildung wie mit dem Berufsbild Koch, mit all den vielfältigen Betrieben auf allen Stufen? Ich möchte fast sagen ein «Paradies» der Weiterbildungsmöglichkeiten, worauf die Schweiz stolz sein kann.

Hier spielt der neue L-GAV eine grosse Rolle: hier war auch die Weitsichtigkeit der Verhandlungspartner zu spüren. Indem verwirklicht wurde, dass die Weiterbildung, in finanzieller Hinsicht, nicht nur mehr den «Reichen und Schönen» möglich gemacht wird, sondern auch den Tüchtigen, den jungen Berufsleuten, die dem Image der Gastronomie den nötigen «Kick» geben.

«Swissmade», darauf dürfen wir stolz sein; aber reicht dies noch? Die Möglichkeit der Weiterbildung muss auch im Ausland genützt werden – wird es aber leider zu wenig. Möglichkeiten müssen genützt werden, die wir in der Schweiz nicht bieten können. Kennen Sie Kochbrigaden von über 200 Mitarbeitern, die geführt werden dürfen oder Hotels mit 10 Restaurants und mehr? Dahin und darauf müssen wir unsere jungen Berufsleute aufmerksam machen, denn eines ist klar: Swiss made ja, aber... «Swiss denken» reicht nicht mehr. «Global denken und handeln» ist gefragt.

Georges Knecht ist Präsident des Schweizer Kochverbandes.

Schwere Kost im Restaurant für «Körnlipicker»



GUDRUN SCHLENZKE
REDAKTORIN

**Zum Thema
Gesunder Food**

Ich muss zugeben, ich esse einfach schlicht und gern gesund. Bei mir isst weniger das Auge sondern in erster Linie der Kopf mit. Erachte ich eine Mahlzeit nach meinem Wissen als gesund – und was nicht viel weniger wichtig ist, auch ökologisch als einermassen unbedenklich –, greife ich doppelt so gerne zu. Dabei kann auch die Kulinarik auf der Strecke bleiben, wenn Vitamine und Co. im Aufgetischten stimmen. Dabei ist für mich gesund mehr als ein

Leben nach der Ernährungspyramide: Ich hab's gern vollwertig, das heisst, das ganze Produkt landet im Kochtopf. Egal ob Gemüse, Obst, Kartoffel oder Körnli: Die Schale bleibt dran. Denn direkt unter dieser sind die meisten Wertstoffe, beim Schälen gehen sie schlicht verloren. Was bleibt, sind weniger Vitamine und viel Wasser.

Mein Hang zu gesundem Food ist schon mehr als eine Leidenschaft. Es ist fast eine innere Doktrin. Diese lässt mich immer wieder selbst in

«Ich hab's gern vollwertig. Egal ob Gemüse, Obst, Kartoffel oder Körnli: Die Schale bleibt dran.»

der Küche stehen, um frisches Gemüse zu raspeln oder vollwertige Körner bissweich zu kochen. Obwohl ich eigentlich gar nicht besonders gerne koche. Aber eben gern gesund esse. Nun, und da liegt für mich auch das Problem. Als eigentliche Nicht-Hobby-

köchin wäre ich Convenience nämlich gar nicht abgeneigt. Nur: Im Verkaufsregal der Schweizer Detaillisten finde ich nicht das Gewünschte. Zwar steht oft Bio drauf, aber Vollwertiges ist nicht drin. Letzte Woche suchte ich bei Coop vergeblich ein Biobrot, doch der hohe Ausmahlgrad der angebotenen Brote liess mich dann ein konventionelles aber mehr vollkorniges Brot kaufen. Das Gleiche in der Schweizer Gastronomie. Für einen auf Reform-Kost eingestellten Magen ist

das Angebot im klassischen Restaurant oft schwere Kost. Obwohl die Schweiz meines Erachtens kulinarisch unserem nördlichen Nachbarland einiges voraus ist. In Sachen Bio-Food ist's umgekehrt. Immer wieder trifft man in Deutschland auf Vollkornbäckereien mit herrlichem Vollkorn-Kuchen. In fast jedem mittelgrossen Ort gibt's einen Bio-Supermarkt mit Take-away und Sitzcke für den Mittagslunch. Da brauche ich nicht mehr selbst in der Küche stehen.



«Was wir den Menschen im Spital an Essen geben, ist unverzeihlich. Wie wir alte Leute ernähren, ist auch furchtbar.»

Jamie Oliver TV-Koch

6



Concerto-Matinee mit der Jazzlegende Irène Schweizer am Flügel und Jürg Wickihalder am Sax.

Applaus bitte ohne Glas

Caratello-Concerto bot im Dolder Zürich meisterhafte Jazzimprovisationen, die musikalisch wie ein schäumender Franciacorta perlen.

ELSBETH HOBMEIER

Die Idee ist verführerisch und überzeugte denn auch das freudig applaudierende Publikum («bitte vorher Glas abstellen», mahnte Ueli Schiess) im gut besetzten Ballsaal des Zürcher Dolder Grand Hotel: Man nehme einen guten Wein, halte das Glas vor sich an die Nase, nehme dann einen prüfenden Schluck – und lausche dazu einer musikalischen Interpretation. Mit diesem «Dialog zwischen Nase, Gaumen, Ohren und Herz» hatte Schiess von der

Ihre diskrete Perlage auf der Zunge wurde mit perlenden Piano-Läuten begleitet, ihre würdigen Alterstöne von tragenden Saxophonmelodien des Stücks «Jump 5» von Jürg Wickihalder.

Unter den Rotweinen ragten besonders der Percarlo 2005 von der Fattoria San Giusto a Rentennano im Chianti-Gebiet (begleitet von Thelonious Monks «Ugly Beauty») sowie der Schmeichler Bruno di Rocca 2004 von Vecchie Terre di Montefili heraus.

Anschliessend an die Matinee wie auch noch den ganzen Montag präsentierten über 40 Weinmacher aus allen Regionen Italiens ihre schönsten Weine – eine überragende Schau des aktuellen Weinschaffens und der breiten Palette des Caratello-Angebots, welche von vielen Gastronomen gerne zur Degustation genutzt wurde.



Zwei Consultants im Gespräch: Hans R. Weiss und Kurt Metz.

St. Galler Weinhandlung Caratello nicht zu viel versprochen. Die von der legendären Jazzpianistin Irène Schweizer und dem virtuoseren Saxophonisten Jürg Wickihalder interpretierten und teilweise auch selber komponierten Stücke unterstrichen den Charakter jedes einzelnen Weins perfekt.

Besonders gut gefiel die Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 1990 von Ca' del Bosco:



Weinmacher und Weinhändler: Luca Martini di Cigala und Ueli Schiess.

Sesselrücken

Das Business Development des STC ist besetzt

Frankiska Buser hat Anfang August die Leitung im neu geschaffenen Geschäftsbereich Business Development des Switzerland Travel



Centre (STC) übernommen. Neben der Projektarbeit ist sie in dieser Funktion auch für die Corporate Communication verantwortlich. Die 29-Jährige ist promoviert lic. rer. pol. und Master in Economics mit Vertiefung im Tourismus. Sie war in der Tourismusberatung sowie als Projekt- und Product Managerin bei Swiss Post International tätig.

Munsch ersetzt Landsberger bei Hotelplan

Norbert Munsch (Bild) wurde am 31. August in den Verwaltungsrat der Hotelplan Holding AG gewählt. Er ersetzt Peter Landsberger, der



altershalber zurücktritt. Munsch war während 14 Jahren Geschäftsführer Vertrieb und Marketing von TUI Deutschland und dabei auch für die Märkte Österreich, Polen und Schweiz zuständig.

Lafone Direktorin von Schweiz Tourismus in Sydney

Evelyn Lafone wird ab Januar 2010 Direktorin der neuen Geschäftsstelle von Schweiz Tourismus in Sydney. Ihre Laufbahn bei Schweiz Tourismus startete Evelyn Lafone als Trade Project Coordinator UK/Ireland in London. Bevor sie 2005 zur Landesleiterin UK/Ireland befördert wurde, war die Tourismus- und Marketingfachfrau mehrere Jahre in London tätig, wo sie in den Bereichen Medien/Market Communications sowie als Product und Account Manager arbeitete. Australien hat sich als touristischer Markt äusserst positiv entwickelt. Deshalb habe man sich entschieden, eine neue Vertretung in Australien zu eröffnen, schreibt Schweiz Tourismus.

Diplomübergabe in Spiez

31 Absolventinnen und Absolventen der Hotel-Handelschulen (HHS) hotellerieuisse Bern und Spiez feierten in der Schlosskirche Spiez ihre Diplomübergabe. Die Festansprache hielt der Geschäftsstellenleiter Martin Baumann. Nach der Diplomübergabe verkündete Jürg Musfeld, Präsident der Prüfungskommission, die besten Prüfungsergebnisse: Daniela Imesch von der HHS Spiez hat mit der Note 5,9 abgeschlossen, Isabelle Bartolome und Laura Lerch von der HHS Bern mit der Note 5,3. maz

HHS Bern: Ines Aeschlimann, Hotel Ador, Bern; Isabelle Bartolome, Hotel Alpha, Thun; Olivia Lara Bernardin, Hotel Arc-en-ciel, Gstaad; Sandra Bindt, Carlton Europe Hotel, Interlaken; Bettina Burki, Hotel Interlaken, Interlaken; Fabienne Erlicher, Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden; Li-via Gander, Hotel Innere Enge, Bern; Florin Hofer, Hotel Aeschi Park, Aeschi; Rebekka Holzer, Sorell Hotel Rüden, Schaffhausen; Mirjam Ingold, Hotel Waldhorn, Bern; Monica Krähenbühl, Grand Hotel & Spa Victoria-Jungfrau, Interlaken; Laura Lerch, Hotel Krone, Solothurn; Helina Leuthold, Hotel Bern, Bern; Melina Maio, Kongresszentrum Hotel Arte, Olten; Patricia Nussbaum, Hotel Europe, Zürich; Stefan Pavlovic, Hotel Ambassador,

Bern; Yomaira Rodriguez, Grand Hôtel des Bains, Yverdon; Andreas Ruedi, Hotel Jungfrau, Murren; Christa Schlechten, Sporthotel Adler, Adelboden; Annina Tschannen, Hotel Kreuz, Bern; Enea Zentler, Hotel Hilton, Basel.

HHS Spiez: Christian Bühler, VCH-Hotel Friedegg, Aeschi; Sina Hermann, Hotel Seepark, Murtentunnel; Daniela Imesch, Hotel Krone, Thun; Nina Ingold, Stettler Hotel Restaurant, Grindelwald; Rafael Rosas, Hotel Alpenrose, Schönbühl; Ursula Schranz, Hotel Alpina, Adelboden; Lara Spori, Hotel Kernen, Schönbühl; Serena Surace, Alessia Hotel Goldey, Unterseen; Sonja Tschanz, Solbadhotel, Sigriswil; Eileen Vayhaapoor, City Hotel Oberland, Interlaken.

«Pfefferzeichen»-Preisverleihung im Zürcher Kaufleuten

Gregor Smolinsky und sein Vater Hans-Jürg gewannen in der Kategorie Küche & Service. Mit dabei: Adolf Ogi.

Seit 2006 honoriert das Magazin «Salz & Pfeffer» in Kooperation mit Gastrosuisse gastgewerbliche Höchstleistungen in fünf Kategorien. Den Auftakt zur diesjährigen Verleihung bestritt Michael von der Heide mit dem Song «jeudi amour» – ein stimmungsvoller Titel, denn letzten Donnerstag wurden ausschliesslich Leute geehrt, die sich durch eine besondere Liebe zu ihrem Beruf auszeichnen. Zum Beispiel der Zürcher Gastronom Michel Péclard, der für seine mutigen, bisweilen schrägen Ideen den «Mutmacher»-Preis gewann. Oder Smolinskys vom Restaurant Sihlhalde in Gattikon, die dank der Klasse von Sohn Gregor die Spitzenküche von Vater Hans-Jürg nahtlos weiterführen konnten. Das «Pfefferzeichen» in der Sparte «Gastrokonzept» ging nach Kandersteg, an René François und Anne Maeder. Deren Laudatio hielt alt Bundesrat Adolf Ogi. Er schilderte den kontinuierlichen Aufbau des «Doldenhorn» zum 4-Sterne-Hotel und lobte die Küche des dazu gehörenden «Ruedihaus».

Daneben würdigte Ogi «die ethischen Werte der Maeders» sowie ihr Engagement «abseits der beiden Betriebe». Das Wirtespaar Miggiano vom Gasthof Löwen in Bubikon erhielt für seine Verdienste um den Kochnachwuchs die «Zukunftsträger»-Trophäe. Der «Tourismus»-Preis ging an ETH-Professor Meinrad Eberle. Seine Projekte haben die Gestalt der neuen Monte-Rosa-Hütte massgeblich beeinflusst. Die Unterkunft sei «ein Meilenstein im hochalpinen Bau», urteilte die Jury.



Spitzenkoch Gregor Smolinsky mit seiner Frau Monica.

Aufsteigerin Susana Sampaio



Sampaio trat 2004 als Chef de Rang ins «parkhaus»-Team ein. Zuvor arbeitete sie heute 30-Jährige unter anderem im Ringhotel Niedersachsen in Hötter (D) und im Hotel Gräflicher Park in Bad Driburg (D). maz

Umsteiger Beat Wüst



Nach rund 10-jähriger Tätigkeit als Resident Manager verlässt Beat Wüst Ende Oktober das Parco San Marco Beach Resort, Golf & Spa in Cima di Porlezza. Neben dem Job als Resident-Manager war Beat Wüst auch für den HR- und Event-Bereich sowie für Sales & Marketing zuständig. Auch kümmerte er sich um die PR des Hotels und um das «Hotel & Wineresort Dievole» in der Toscana. sls



Mit Schulthess waschen Sie für weniger als 2 Franken pro Kilo.

Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Lingerie sprechen. Und auch die Zahlen sprechen für sich: In-house gewaschen betragen die Kosten durchschnittlich weniger als 2 Franken pro Kilo. Dank Wet-Clean, der modernen Nassreinigung von Schulthess, kann zudem fast alles, was z.B. in einem Hotel oder Heim anfällt, gewaschen werden.

Verlangen Sie eine unverbindliche, individuelle Kalkulation – senden Sie eine E-Mail an kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen AG, CH-8633 Wolfhausen
Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch



Swiss Made



SCHULTHESS

Wäschepflege mit Kompetenz

Querdenker. Hartnäckigkeit. Wäre der Künstler und Soziologe Jean Odermatt nicht so hartnäckig, würde es vermutlich das Hotel im Gotthardmassiv, La Clastra, nicht – oder nicht mehr – geben.

Der Mann und das Massiv

Jean Odermatt ist Künstler, Soziologe und ein vom Gotthard-Bessener. Einer, der Projekte anreisst. Das bekannteste: «La Clastra».

RENATE DUBACH

Nach knapp drei Gesprächsminuten stecken wir schon tief im Massiv drin. Nicht in dem Gotthard, sondern in den Tiefen ökonomischer Philosophien. «Wissen Sie, wann ein Hotel funktionieren kann?» fragt Jean Odermatt gleich zu Beginn und überbrückt die folgende Kunstpause mit einem Schluck von seinem Chinotto. Die Frage ist rhetorischer Natur, die Antwort steht auf einem vorbereiteten Blatt, in fünf Punkte strukturiert aufgelistet: Hinter erfolgreichen Hotels stehen: 1. Professionelle Investoren und Betreiber, 2. Familien über Generationen hinweg, 3. Liebhaber, 4. Internationale Investoren-

«Ich bin jemand, der Projekte anreisst, nicht unbedingt jemand, der sie durchzieht.»

Jean Odermatt
Soziologe und Künstler

sentunnels und Brücken bauen liess. Ingenieur wollte er werden, Einfluss nehmen auf diese Landschaft, die ihn wie ein Magnet anzog. Aber als er festgestellt hatte, dass andere seine Projekte bereits realisiert hatten, studierte er Kunst-

Während des Films entdeckt

Der Ausgangspunkt war – eigentlich selbstverständlich – Jean Odermatts Faszination für den Gotthard, die ihn schon als Kind Modelle für Strassentunnels und Brücken bauen liess. Ingenieur wollte er werden, Einfluss nehmen auf diese Landschaft, die ihn wie ein Magnet anzog. Aber als er festgestellt hatte, dass andere seine Projekte bereits realisiert hatten, studierte er Kunst-



Jean Odermatt war schon als Kind vom Gotthard fasziniert.

geschichte und Literatur, dann in einem Zweitstudium Soziologie und Ethnologie. Seine Begeisterung für den Gotthard setzte er in Fotografien, Radierungen, szenische und filmische Arbeiten um. Und in «La Clastra». Diese hoch geheime Festungsanlage hatte Odermatt im Juli 1995 «entdeckt», als er einen Film über den Gotthard drehte. Zu dieser Zeit war die Armee ratlos, was damit zu tun sei, und der Künstler und Soziologe Odermatt suchte einen öffentlichen Raum für Veranstaltungen. Die Festungsanlage könnte sich dafür eignen, dachte er, ein modernes Kloster könnte man

daraus machen. Sechs Jahre, fünf verbaute Millionen Franken und etliche Verträge und Bewilligungen verschiedenster Natur später, wurde «La Clastra» in Betrieb genommen.

Das Hotel gehört immer noch der Stiftung, deren Präsident Odermatt ist, wird aber inzwischen von einem Pächter geführt. Küchenchefin ist Sonja Brun, die zuvor in dem mit 17-Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten «Rössli» in Escholzmatz arbeitete. Jean Odermatt leitet immer noch Führungen mit dem Titel «Vom Réduit zur Oase».

«In der Schweiz darf man keine Fehler machen, sonst ist man weg vom Fenster.»

Jean Odermatt
Hotel La Clastra, Gotthard

gen, die jüngste Tochter ist erst zehnjährig. Aber dieser Tage zeichnet sich eine Lösung ab: Mit einer Schweizer Investorengruppe zusammen soll «La Clastra» nächstes Jahr in einen Energie-autonomen Hotelkomplex ausgebaut werden.

Und wieder gibt's ein Stück Philosophie dazu: «In der Schweiz darf man keine Fehler machen, sonst ist man weg vom Fenster. Hier geht's nach dem Motto «Protect your ass», jakeinen Fauxpas machen. Dabei lernt man eigentlich nur aus Fehlern. Innovationen kommen immer vom Rand her, erfolgreiche Dinge muss man sicher nicht ändern.»

Soziologie und Autobahnraststätten

Odermatt wettert nicht, er erzählt flüssig, es sprudelt aus ihm, wie es aus den Quellen sprudelt, aus denen «La Clastra» das Wasser bezieht. Er selber, so scheint es, ist eine Quelle, für unterschiedlichste Ideen und Projekte: 26 Jahre lang dozierte er Soziologie in Zürich, dann war er Direktor des «Labors für kulturelle Kommunikation» an der Hochschule Lugano. Er hat gastronomische Konzepte entwickelt für

Autobahnraststätten, Kaffeehauskonzepte – etwa für Starbucks in der Schweiz – am Konzept für den Themenpark Sasso San Gottardo war er beteiligt. Letztes Jahr gründete er die Kommunikationsagentur «Designemoción» in Lugano. Eines der laufenden Projekte ist die Gestaltung des «Emmi»-Besucherzentrums in Kaltbach, da wo die Käse in der Tiefe der Höhle reifen.

Was finden Sie im fokus?

Wohin schwimmt Ernst Bromeis?

Seite 8

Trägt Hotelier Hans C. Leu noch Rosa?

Seite 9

Weshalb pflanzt Jürg Wirth Artischocken?

Seite 10

Was hält Otmar Ehrl von Querdenkern?

Seite 11

htr online
www.htr.ch/??

Zur Person «Emmi»-Besucherzentrum und «Kestenweg»

Jean Odermatt arbeitete bis 2006 als Dozent für Soziologie in Zürich und leitete die Projektagentur Scalo. Zurzeit arbeitet er an der Gestaltung des «Emmi»-Besucherzentrums in Kaltbach, das im Herbst 2010 eröffnet werden soll, und am «Kestenweg», einem europäischen Wirtschafts- und Kulturprojekt im Südtirol. Seine künstlerischen Werke wurden im In- und Ausland gezeigt. Im Jahr 2000 erhielt Odermatt den Europäischen Kulturpreis.



Das Hotel La Clastra in der Gotthard-Festungsanlage – vom Querdenker Jean Odermatt lanciert – ist auf der Suche nach Investoren.

SWISS-IMAGE

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

protel
HOTELWARE

HOREGA

www.horega.ch
061 281 95 75

Profis kontaktieren niemanden (ausser uns)

Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen



www.dometic.ch

Das Dometic Hotel-Komplettprogramm

- Minibars
- Coffees
- Komfortausstattung
- Werttemperaturschritte
- Tür-Sicherheits-Schließsysteme

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
info@dometic.ch

Dometic Switzerland AG
Redneckstrasse 7a 8153 Rümlang
Tel: 0 44 81 87171 Fax: 0 44 81 87191

PRIMO Minibar

www.minibar.ch

CONTARINT
für prickelnde Momente.

HAECKY
www.haucky.ch

Querdenker. Gegen den Strom. Ernst Bromeis schwimmt – gegen den Strom. Die Bündner Seen hat er bereits durchquert. 2012 will er bis Rotterdam schwimmen. Der quere Gastgeber Peter Kruit indes holt dort seine Gäste ab.

Ernst Bromeis hat die Graubündner Seen durchschwommen. Jetzt wagt er den Sprung in die grössten Schweizer Seen.

SULAMITH EHRENSPERGER

Mit der Aktion «Das Blaue Wunder» hat Ernst Bromeis-Camichel im Graubünden für Schlagzeilen gesorgt. Letzten Sommer durchschwamm der Triathlet 200 Bündner Seen. Damit wollte er auf die ökologische, wirtschaftliche und ethische Bedeutung des Wassers aufmerksam machen, wie auch auf seine touristische: «Graubünden ist mit seinen 708 Seen das Wasserschloss und die natürliche Wellnessoase Europas.»

Jetzt möchte der gebürtige Engadiner ausserhalb seines Heimatkantons Wellen werfen: mit einer Tour durch die Schweiz. Im nächsten Sommer springt er wieder ins kalte Wasser, wie er der hotel revue verrät: «Ich werde in jedem Kanton das grösste Gewässer durchqueren.» Ob Genfer- oder Bodensee, der Rhein bei Basel oder der grösste unterirdische See Europas, der Lac

«Meine Aktion verstärkt das Image der Schweiz als einzigartige Wasserlandschaft.»

Ernst Bromeis-Camichel
Initiant «Das Blaue Wunder»

souterrain St-Léonard im Wallis, sie alle wird er durchqueren. Mit dem Projekt will er auch gegen den Strom schwimmen: «Die Schweiz wird im Sommer 2010 zur Seenlandschaft. Die Seen gewähren uns Menschen die höchste Wasserqualität. Wir schwimmen wortwörtlich im Trinkwasser.»

Noch ist die Reise auf dem Wasserweg eine Vision, zumindest was das Sponsoring betrifft. Bromeis ist auf der Suche nach einer Zusammenarbeit mit Tourismus-Institutionen in den einzelnen Kantonen. Dem Pionier schwant vor, seine «Tour de Suisse» mit einer touristischen Aktion zu verstärken: «An jedem Etappenziel steht ein Schiffscontainer. Jeder davon soll von einer lokalen Persönlichkeit gestaltet werden.» Die Messlatte dafür setzt er hoch: «Beim Bündner Übersee-Container wünschte ich mir beispielsweise Peter Zumthor.»



Grenzkünstler Ernst Bromeis im Juli 2008 beim Durchqueren des Lai la Scotga an der Muntogna da Schons ob Andeer.

Bilder Andrea Badrutt / zvg

Mit allen Bündner Wassern gewaschen

Neben dem künstlerischen Reiz sollen die Kisten einen weiteren Zweck haben: als Infopoint dienen. Im Innern finden Zuschauer Informationen rund ums Thema Wasser. Bromeis rechnet mit Kosten von 15 000 Franken pro Container.

Auf Suche nach Partnern: «A sagen alle, aber B zu sagen, fällt schwer»

Zurzeit klopft er bei Tourismus-Institutionen an, auf der Suche nach finanzieller und organisatorischer Rückendeckung. Bromeis: «Ich werde nicht alleine schwimmen, organisieren und finanzieren können.» Neben der Finanzierung der Container, sucht er Partner für sich selbst: «Damit die Aktion wirk-

lich Wellen schlagen kann, sind 500 000 Franken budgetiert.» Die Strecken zwischen den Seen will er zu Fuss oder auf dem Velo zurücklegen. Nachgerechnet macht das 360 Kilometer Schwimmen und 1000 Kilometer auf dem Bike. Doch ein Sportrekord steht nicht im Vordergrund: «Meine Zielgruppe sind alle Menschen», erklärt er, «Einheimische wie Touristen sollen vom Blauen Wunder benetzt werden.»

Bis es so weit ist, muss noch viel Wasser den Rhein hinabfließen. Vorerst zeigen sich Tourismusverantwortliche und Nonprofit-Organisationen an der Aktion interessiert, zögern jedoch mit einer festen Zusage. «Alle sagen A und sind fasziniert, aber B zu sagen und die Vision wirklich zu unterstützen, fällt zum Teil schwer», begründet Bromeis.

Dritter Teil seiner Wasserreise: Von der Rheinquelle bis Rotterdam

Mit seiner Aufforderung will der Querdenker auch einen Stein ins Wasser werfen: «Touristiker denken oft nur noch an Packages. Doch vor der Buchung steht zuerst das Image eines Ortes oder Landes. Meine Aktion verstärkt das Image der Schweiz als weltweit einzigartige Wasserlandschaft.»

Was, wenn eine finanzielle oder organisatorische Unterstützung ins Wasser fällt? Sein hoch gesetztes Ziel will der dreifache Familienvater

dennoch erreichen. «Ich schwimme nächsten Sommer auf jeden Fall. Die Seen und Flüsse, sprich die Infrastruktur, sind vorhanden.»

Weitere Pläne liegen schon in der Schublade bereit. Auf die Schweizer Etappe soll der letzte Teil der «Wassertrilogie» folgen: «Nach

Ernst Bromeis will die Schweizer Seen durchschwimmen.

Graubünden 2008 und der Schweiz 2010 schwimme ich im 2012 den Rhein hinab – im Überfluss von dessen Quelle bis nach Rotterdam.»

Damit wäre seine Vision der Wassertrilogie komplett.



Der Hausgeist logiert gratis im Hotel

Im «Val Sinestra» machen die Gäste ihr Bett selber und helfen mit beim Abwasch. Hotelier Peter Kruit beherbergt nicht nur Gäste. Auch ein Hotelgeist lebt dort.

CHRISTINE KÜNZLER

Es lebe sich gut mit dem Hausgeist, sagt Peter Kruit. Und auch die Gäste mögen ihn. «Einige kommen eigens wegen ihm zu uns.» Nicht alle jedoch spürten das unsichtbare Wesen, erklärt der Hotelier. Aber wenn

Fenster nach deren Schliessung durch Menschenhand durch Geisterhand wieder geöffnet werden, oder wenn ein Ventilator hinter verschlossener Türe, die kein Aussenstehender öffnen kann, beliebig ein- und ausschaltet, dann zeigt sich der Geist auch den weniger Sensitiven. «Ich will keine Geschichten in die Welt setzen, die nicht Hand und Fuss haben», sagt Kruit fast entschuldigend. «Mehrere Leute haben unabhängig voneinander die Anwesenheit des Geistes festgestellt.» Und auch das Fernsehen hat darüber berichtet. Es handelt sich hier eben um ein Phänomen, das sich nicht erklären lasse, sagt

Kruit. Und nimmt's gelassen: «Dieser Mitbewohner stört uns nicht.» Die unzähligen Angebote von professionellen «Geisteraustreibern» habe er bis jetzt alle abgelehnt.

Die Gäste machen ihre Zimmer selber sauber

Das Hotel Val Sinestra im engadinischen Sent war bis Ende des 19. Jahrhunderts ein bekanntes Kurhaus mit 200 Betten, in dem auch Prominenz verkehrte. In den 1970er-Jahren, als Thermalquellen weniger gefragt waren, musste das Hotel schliessen. Kruit, damals noch im Baugewerbe tätig, wurde Ende der 1970er-Jahre beauftragt,

das Gebäude zu verkaufen. Er, ein gebürtiger Holländer, lebt seit seinem 9. Lebensjahr im Bündnerland. Seine Eltern führten ein Hotel in der Surselva. Weil sich für das

«Val Sinestra» kein Käufer finden liess, erwarb das Haus 1978 gleich selber und stieg in die Hotellerie um. Heute führt er den Betrieb mit seiner Geschäftspartnerin Wanda Hopman.

Als Hotel will er seinen Betrieb nicht bezeichnen. «Wir haben die Sterne nur am Himmel.» Das «Val Sinestra» sei ein Gemisch zwischen Jugendherberge und Berghaus – «jedoch mit vielen Aufenthaltsräumen». Die Zimmer haben weder Telefon noch

Minibar. Die meisten auch keine Dusche und Toilette. «Die sind bei uns auf der Etage.» Und die Gäste machen ihre Zimmer selber. «Wenn sie ankommen, finden sie ein sauberes Zimmer vor. Wenn sie abreisen, ziehen sie die Betten ab und leeren die Papierkörbe», erklärt Kruit. Dafür lasse sich im «Val Sinestra» günstig wohnen.



«Werbung machen wir keine. Das machen die Gäste für uns.»

Peter Kruit
Besitzer «Val Sinestra»

Die Gäste werden abgeholt

Seine Idee, Gäste für den Abwasch einzuspannen, ist auf seine Kindheit zurückzuführen. «Wir waren neun Kinder und mussten den Hotel meiner Eltern mithelfen. Beim Abwaschen sangen wir jeweils Lieder in verschiedenen Spra-

chen», erzählt Peter Kruit. «Sehr zur Freude unserer Gäste.» Gäste – freiwillig – mitarbeiten zu lassen senkt also nicht nur Kruits Personalkosten, sondern dient auch der Gemeinschaft. Er kommt mit einem Kernteam von rund 15 Mitarbeitenden aus. «In der Hochsaison sind es 25.»

Fast alle seine Gäste kommen aus Holland und bleiben meist eine bis zwei Wochen. Kruit, der auch noch ein Busunternehmen besitzt, lässt seine Gäste abholen. Sein Haus, sagt er, sei gut besetzt. In Zahlen ausdrücken will oder kann er die Auslastung nicht. Werbung mache er keine. «Das machen die Gäste für uns.» Die Leute kämen vor allem wegen der Landschaft. «Hier gibt es Natur pur.» In Sent anzukommen, sei für Menschen aus Rotterdam oder einer anderen Stadt jeweils ein Erlebnis. Der Gästemix sei vielfältig. «Kürzlich war der Direktor einer grossen Bank bei uns.» Für Kruit sei jedoch jeder Gast ein Freund, «egal ob Arzt oder Strassenwischer».

Querdenker. Mut. Der heute pensionierte Hotelier Hans C. Leu hat im «Giardino» und im «Kulm» mutig den Betrieb auf den Kopf gestellt.

«Ich hätte so oft scheitern können»

Hans C. Leu, ehemaliger Direktor des «Giardino» in Ascona und des «Kulm» in Arosa, gehört zu den erfolgreichsten Hoteliers. Ein Querdenker, der einiges bewegt hat, erzählt:

AUFZEICHNUNG: CHRISTINE KUNZLER

Ich habe Bestehendes in Frage gestellt. Ein Querdenker achtet darauf, dass er nicht dem Mainstream entspricht, dass er die Dinge anders macht. Doch es braucht Mut, gegen den Strom zu schwimmen. Wer querdenkt, überprüft seine Denkweise und sorgt dafür, dass er sich nicht im Kreis dreht, sondern vorausdenkt. Er fühlt den kommenden Zeitgeist voraus.

Ein Querdenker begibt sich aufs Glatteis. Er kann zu viel wagen und abstürzen. Mir selber ist das nie passiert, nein mein Leben ist geprägt von irrsinnigem Glück. Ich hätte so oft scheitern können, doch mein Schicksal – oder was auch immer – hat mich sehr freundlich behandelt.

Ich bin ein Bauchmensch, kein Intellektueller, ein luftiger Mensch, im Sternzeichen Fisch geboren. Mein Aszendent, der Löwe, hat mir geholfen, meine Ideen durchzusetzen. Ohne ihn hätte ich vieles nicht geschafft. Es kostete mich Mut, im «Giardino» die Farbe Rosa als Corporate Identity einzusetzen. Umso mehr, da Rosa auch die Farbe der Schwulen ist. Doch ich habe Rosa gewählt, weil das die Farbe meiner Seele ist. Erst viel später stellte ich – mit Freude – fest, dass Rosa für die Chinesen die Farbe der Gastfreundschaft bedeutet. Seit ich mich 2001 nach 15 Jahren «Giardino» und 50 Jahren Hotellerie zurückgezogen habe, trage ich kein Rosa mehr. Meinen Töff aber habe ich nicht umgespritzt. Er ist immer noch rosa.

Mut brauchte ich auch, um mein Management by Love – ein Management mit ganz flachen Hierarchien – im «Giardino» einzuführen. Der Verwaltungsrat unterstützte die Idee, bestand aber darauf, das Love-Management in Soft-Management umzubenennen.

Diese flachen Hierarchien waren in der damaligen Zeit ganz neu und anders. Ich wollte damit für mich mehr freie Zeit gewinnen, um die Gäste intensiver betreuen zu können. Also delegierte ich die operativen Aufgaben an meine Mitarbeitenden. Und ich habe ihnen Verantwortung und Kompetenzen eingeräumt. Heute noch fehlt vielen Hoteliers das Vertrauen, ihren Mit-

arbeitenden genügend Freiraum zu gewähren.

Mit meinem Soft-Management konnte ich drei Viertel meiner Zeit den Gästen widmen. Das war für mich das Grösste, den Gast ins Zentrum stellen und auf seine Bedürfnisse eingehen zu können. Meine Gäste mussten keine Fragebögen mit Smilies ausfüllen, ich habe mit ihnen direkt gesprochen, was ihnen gefallen hat und was nicht. Kritik habe ich nie gescheut. So habe ich den Gast immer gefragt, was wir besser machen können. Das vertiefte die Beziehung zu den Gästen, und ich hielt den Betrieb à jour.

«Mit meinem Soft-Management konnte ich drei Viertel meiner Zeit den Gästen widmen.»

Im «Kulm» in Arosa, das ich vor dem «Giardino» 20 Jahre lang geführt hatte, konnte ich eine andere Facette meines Querseins ausleben. Der damalige Verwaltungsrat suchte einen besonders frontorientierten Direktor und engagierte mich – obwohl ich noch keine

Ahnung hatte, wie man ein Hotel führt. Erst nachdem ich den Vertrag unterzeichnet hatte, erfuhr ich zu meinem Entsetzen, dass ich Hazy Osterwald ersetzen musste, der acht

Jahre lang das «Kulm» gefüllt hatte und entlassen wurde, weil er zu teuer war. Ich musste also die Gäste unterhalten. In den ersten Monaten habe ich erst mal gar nichts getan. Nur beobachtet. Als der Druck grösser wurde, holte ich mir Inspiration in einem Feriendorf des Club Méditerranée, der damals sehr erfolgreich war. Dass dort die «gentils animateurs» die Gäste abends mit einer Show unterhielten, gefiel mir.

Ich adaptierte das Konzept auf die 5-Sterne-Hotellerie. Jedes Jahr studierte ich mit meinen Mitarbeitenden ein anderes Esstheater ein. So servierte beispielsweise ein Kellner auf einem fliegenden Teppich

«Ich bin ein Bauchmensch, kein Intellektueller, ein luftiger Mensch, mit Sternzeichen Fisch.»

die Suppe zur Vor Speise, oder der Küchenchef jonglierte mit Eiern. Die Mitarbeitenden waren stets die Hauptdarsteller im Theater. Zudem engagierte ich einen gewissen Udo Jürgens

Bockelmann, der jeweils mit seiner Verstärkeranlage vorfuhr. Damals hätten wir nie geglaubt, dass aus ihm jemals der bekannte Sänger Udo Jürgens werden würde...

Der Leu ist kein Hoteldirektor, sondern ein Zirkusdirektor, spotteten damals meine Hotelierskollegen. Top, die Wette gilt, sagte ich mir und liess den Leiter des Basler Kinderzirkus kommen, um meinen Mitarbeitenden Kunststücke beizubringen. Dann boten wir unseren Gästen ein Zirkusprogramm. Ich war der Direktor – logischerweise – und lief mit einer Peitsche herum. Das war ein Riesenerfolg! Auch deshalb, weil die Presseleute generell mögen, was mit Zirkus zu tun hat.

Ich war 36, als ich das «Kulm» übernommen hatte. Zwar hatte ich die Ecole hôtelière de Lausanne absolviert, doch damals lernte man dort noch gar nichts über Management. Ich suchte also nach ein-

schlägiger Literatur und fand lediglich ein Buch: «Führen und delegieren in Hotellerie und Gastgewerbe» – geschrieben von Peter Kühler. Zum Glück lancierte der damalige Hotelier-Verein just in diesem Jahr das erste Unternehmerseminar. Ich

war der Erste, der sich angemeldet hatte. Man brachte mir bei, wie ein Hotel geführt wer-



Alain D. Borlat
ANZEIGE

den muss. Das Wichtigste war die Lektion zum hohen Stellenwert der Mitarbeitenden. Ich stellte sie also auf gleicher Ebene wie die Gäste. Und ich förderte sie. Einem meiner damaligen «Buben», meiner Vizedirektoren, sind heute ja auch erfolgreich.»

Grelles Pink trägt Hans C. Leu nicht mehr, seit er als Direktor des «Giardino» zurückgetreten ist.

So wird Ihr Service ADUNO schneller.



Immer mehr Unternehmen setzen beim Zahlungsverkehr auf Aduno. Das zahlt sich aus: Mit Aduno wird das bargeldlose Zahlen sicherer, schneller und einfacher. Sei es direkt vor Ort, oder weltweit im Internet. Sie haben mehr Zeit für Ihr eigentliches Business, erzielen spontane Mehrumsätze und gewinnen neue Kunden. Fordern Sie uns heraus: Individuelle, innovative Beratungslösungen, Terminals der neuesten Generation und spezielle Konditionen sind weitere Vorteile, die Sie bei Aduno erwarten.

Aduno-Terminals akzeptieren die Kartenprodukte von: MasterCard, Maestro, Visa, PostFinance Direct, American Express, Diners Club, JCB, WIRBank, Reka sowie diverse Schweizer Kundenkarten.

+41 (0)58 234 56 78 – www.aduno.ch

ADUNO

Querdenker. Tatendrang. Jürg Wirth sucht immer wieder eine neue Herausforderung. Zum Beispiel die, dass er im Engadin das südliche Gewächs Artischocken anpflanzt. Die Hoteliers freut's.

Artischocken sind sein Hit

Bauer Jürg Wirth hat eine exotische Nische entdeckt: Artischocken aus den Bündner Bergen. Zu seinen Kunden zählen auch 5-Sterne-Hotels.

SULAMITH EHRENSPERGER

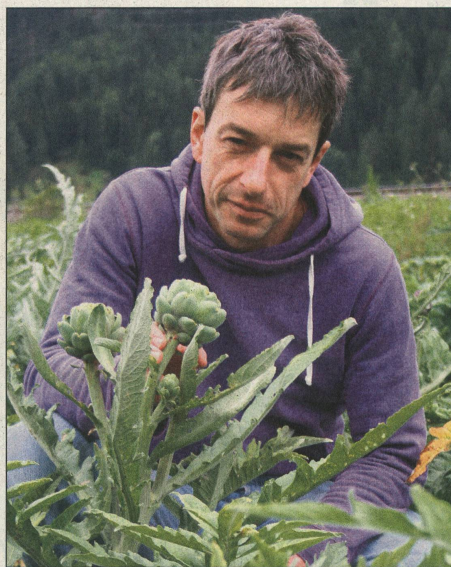
Die distelartigen Pflanzen wachsen in mediterranem Klima. Artischocken auf 1432 Meter über Meer sind deshalb ein ungewöhnlicher Gedanke. Umgesetzt hat ihn Demeter-Bauer Jürg Wirth. Auf seinen Feldern in Lavin hat er 450 Pflanzen zum Blühen gebracht. Er ist somit der erste Bauer, der in Graubünden Artischocken anbaut. «Ich selbst liebe Artischocken», erzählt Wirth, «lange habe ich aber nicht gewusst, wie diese wachsen». Vor drei Jahren entdeckte er in einer Gärtnerei eine Artischockenstaude. Die Pflanze faszinierte ihn, und er beschloss, seinen exotischen Versuch zu starten. «Schliesslich lautet meine Philosophie: Jedes Jahr Neues ausprobieren, sonst wird es langweilig.»

Bis zum Ende der Artischocken-ernte rechnet der 40-Jährige mit über 1000 Stück. Sein Gemüse ist bis weit über Lavin hinaus bekannt. Zu seinen Stammkunden zählt das Hotel Waldhaus in Sils Maria. «Die Artischocken sind sehr aromatisch – und besonders, weil sie aus der Region sind», so Chefkoch Kurt Rösli. Zum Kundenstamm gehört auch die Hotels Belvédère in Scuol, Paradies in Pian und La Margna in St. Moritz. «Die Hotels sind wichtige Kunden – ohne sie könnte ich dies nicht bieten», sagt Wirth.

Bei einem Zivildienstseinsatz hat sein Herz ans Bergtal verloren

Seit Januar 2006 ist er Pächter des Hofes «Uchlaingias». Zusammen mit seiner Partnerin Rebekka Kern zog es ihn aus dem Zürcher Unterland nach Lavin. Das Dorf im Unterengadin zählt 200 Einwohner. Zuvor Wirtschaftsjournalist, lernte er hier das Handwerk des Demeter-Bauers. «Ich suchte eine neue Herausforderung», meint er, «das Bergtal kannte ich dank einem Zivildienstseinsatz».

Inzwischen ist er nicht nur Melker und Mäher, sondern auch ein bisschen Metzger, Würster, Käser und Gemüsebauer. Neben den Artischocken verkauft Wirth Kartoffeln, Käse, Frischfleisch und Würste.



Will Jürg Wirth Artischocken ernten, muss er den richtigen Zeitpunkt abwarten, denn die Knospen dürfen sich noch nicht geöffnet haben.

Diese liefert er den Hotelköchen direkt ins Haus: «Ich bringe das Bestellte vorbei. Der persönliche Kontakt ist mir wichtig.» Für Käseliebhaber bietet er Käse im Abo an.

Wirth ist auch ein Wirt, aber auch Journalist, Blogger und Curier

Jürg Wirth ist ein stiller Denker, der immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist. Käse und Würste, die er nach eigenem Rezept herstellt, verkauft er nicht nur auf dem Hof. Salsiz und Käsemutschli stehen auch auf der Speisekarte in seinem Bistro «Staziun». Zusammen mit einem vierköpfigen Team hat er kurzerhand den Wartesaal am Bahnhof in Lavin zum Restaurant umfunktioniert. Ganz nach seinem Motto «immer wieder etwas Neues».

Schon heckt Wirth neue Ideen aus. Vermehrt möchte er Besuchern die Türen seines Hofes öffnen. Bereits bietet er Käse- und Würstchen-Kurse an. Künftig soll es auch für Firmenführungen Platz haben. Und Wirth denkt schon weiter: «Vielleicht ergibt sich eine Zusammenarbeit mit den zwei Hotels

in Lavin, etwa ein Käse- und Wurst-Kurs mit anschließender Übernachtung.» Noch bleibt das eine Vision.

Einen Einblick in das Hofgeschehen gibt es auch im Blog auf seiner Homepage. Dokumentiert ist etwa der Besuch, die seine Kuddamen im Juni erhalten haben: «Heute habe ich Hobel, den Muni zurückgebracht. Er hat seine Arbeit zur vollen Zufriedenheit erledigt.» Ein weiteres Thema ist das Kartoffel-

«Meine Philosophie: Jedes Jahr Neues ausprobieren, sonst wird es langweilig.»

Jürg Wirth
Demeter-Bauer

setzen im Mai: «Wir haben rund 1,5 Tonnen Kartoffeln gesetzt. Erschwerend kam dazu, dass die Setzmaschine nicht einwandfrei funktionierte, was die ganze Setzaktion ziemlich erschwerte», schreibt er in seinem Online-Tagebuch.

Jürg Wirth ist ein Tausendsassa: Neben Blogger und Landwirt ist er als Lokaljournalist im Einsatz. Und im Winter wird er zum Sportler: Als Mitglied eines lokalen Curlingteams. Zu Beginn seiner Zeit in Lavin verspürte er immer wieder «das Kribbeln nach der Grossstadt». Dieses Verlangen ist inzwischen verschwunden. Jetzt kribbeln ihn seine neuen Ideen.

Das Potenzial der eigenen Webseite nutzen!

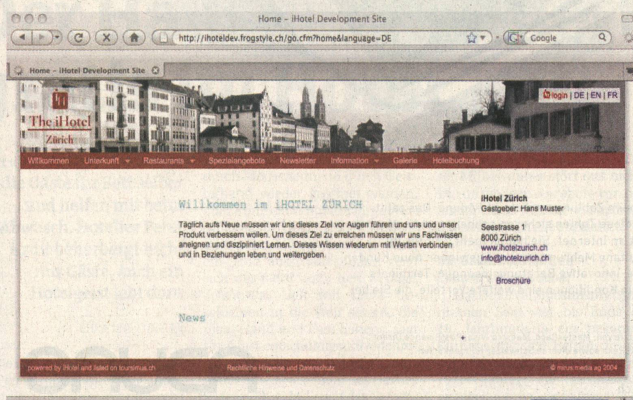
Zugeschnitten auf Hotellerie, Gastronomie und Touristik bietet die mirus:media ag alles, um den Gast mit einem Mausklick zu verführen. Websites in Eigenregie ohne grossen Aufwand erstellen und verwalten steht im Focus von «ihotel».

Mit der neuesten Generation von «ihotel» vereint die mirus:media ag Innovation mit Bewährtem. Das neue «ihotel»-Content Management System (CMS) geht noch näher auf die Bedürfnisse und Anforderungen der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ein. Das CMS-System ermöglicht es, mit wenigen Mausklicks und ohne grossen Aufwand die Inhalte oder das Erscheinungsbild des eigenen Internetauftritts individuell anzupassen. In der Gestaltung oder Navigationsstruktur des Internetauftritts werden dabei keine Kompromisse gemacht. Vorlagen lassen sich spielend auf die eigenen Bedürfnisse und Wünsche im online-Marketing anpassen.

Bestehende Internetseite übernehmen

Der bestehende Internetauftritt kann einfach und unkompliziert in das neue CMS übernommen werden. Die Administration der eigenen Internetseite erfolgt direkt auf der Website. Komplizierte Installationen, aufwendige Aktualisierungen oder grosse Investitionen entfallen bei «ihotel». Bezahlte werden nur die bezogenen Leistungen und Module.

„Einfach genial – In zwei Minuten, und mit wenigen Mausklicks habe ich sowohl die neue Menükarte als auch ein Spezialangebot auf meiner Internetseite hochgeladen.“



Eine Monatsgebühr und festgelegte Kosten für einzelne Module sorgen für eine transparente und kalkulierbare Kostenstruktur. Die mirus:media ag liefert zudem regelmässig kostenlose Produkte-Updates sowie einen kompetenten und zuverlässigen Support-Service.

„Ein Werkzeug, das mich im Verkauf unterstützt, habe ich mir immer gewünscht! Mit ihotel stehen mir alle Türen offen, die Kosten sind klar abschätzbar, ich werde kompetent unterstützt und kann mich so auf meine Kernaufgabe kümmern – Für meine Gäste da sein!“

«ihotel» modular und immer aktuell

Das CMS-System «ihotel» kann nach den individuellen Bedürfnissen jederzeit und beliebig mit unterschiedlichen Modulen erweitert werden. Angeboten werden unter anderem Funktionen mit Feedbackmöglichkeit, Newsletter, Galerie, Popup, Spezialangebot oder Zimmer. Das System bleibt stets unabhängig und flexibel.

Verlinkt und vernetzt

Wichtige Informationen wie Pistenberichte oder Meteo-Bilder lassen sich leicht in den bestehenden Internetauftritt einbinden. Das Erscheinungsbild wird automatisch auf die eigene individuelle Webseite angepasst. «ihotel» ist in sämtlichen vier Landessprachen sowie in Englisch verfügbar.

Von Hotelier zu Hotelier

Die mirus:media ag ist eine Tochterfirma der MIRUS Software AG. Das innovative Unternehmen mit Sitz in Davos und Lausanne erobert seit 1992 mit grossem Erfolg den Markt für Backoffice Software-Lösungen. Mehr als 2'500 zufriedene Kunden in der Schweizer Hotellerie und im Gastgewerbe unterstreichen die starke Verankerung im Markt.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir beraten Sie gerne unverbindlich. Lassen Sie sich von ihotel überzeugen.

mirus:media ag

<http://new.ihotel.ch>
<http://www.mirusmedia.ch>
info@mirusmedia.ch
Tel. 081 415 66 99



Querdenker. Neues. Der Drang nach immer neuen Ufern ist Querdenkern eigen, sagt der deutsche Unternehmensberater Otmar Ehrl. – Einen eigenen Zugang zum Kochen hat Sohyi Kim in Wien gefunden.

Ein Mann mit queren Ideen

Der deutsche Unternehmensberater Otmar Ehrl hat den Querdenker-Club gegründet. Er setzt sich dafür ein, dass Querdenken in Schulen gefördert wird.

CHRISTINE KÜNZLER

Otmar Ehrl, sind Sie ein Querdenker?
Ein Querdenker ist aus meiner Sicht jemand, der gerne über den Tellerrand blickt, einer, der herkömmliche Pfade verlässt und gerne neue Wege geht. So gesehen, bezeichne ich mich als Querdenker.

Welche Eigenschaft macht Sie zum Querdenker?
Wer nachts schlecht schläft, weil er unheimlich viele Ideen hat, die er verwirklichen möchte, hat damit wohl den wichtigsten Hinweis darauf, dass er ein Querdenker ist. Kreativität, Ideenreichtum und der Drang, immer wieder zu neuen Ufern

Der Club Eine Plattform für Querdenker

Den Querdenker-Club hat der deutsche Unternehmensberater Otmar Ehrl 2008 gegründet. Er will damit weltweit Querdenker vernetzen und eine Plattform zum virtuellen Gedankenaustausch bieten. Der Club zählt inzwischen mehr als 64 000 Mitglieder und ist das weltweit grösste Online-Forum für Querdenker. Der Club sei eigentlich aus einer Verlegenheit entstanden, sagt Ehrl. «Unser Problem war, unsere Kunden zu überzeugen, den Mut zu haben, aus dem Bestehenden auszubrechen und Aufmerksamkeit durch ungewöhnliche Dinge zu erreichen.» Ehrl organisiert auch Querdenker-Events. Unter anderem in Zürich. ck

www.querdenker.de

aufbrechen zu wollen, sind weitere Anzeichen.

Braucht ein Querdenker nicht auch und vor allem Mut?
Klar, ein Querdenker braucht immer Mut. Er hat nicht nur Freunde, denn wer ungewöhnliche Wege geht, stösst auf Skepsis oder sogar auf Ablehnung. Und er hat ja auch keine Garantie, dass er mit seiner Idee am Ende Erfolg hat.

Er muss also das Risiko, zu scheitern, in Kauf nehmen...
Das ist genau der Punkt. Denn aus dem Scheitern lernt er und entwickelt wieder eine neue Idee, oder optimiert die alte. Scheitern macht dem Querdenker keine Angst, über das Scheitern kann man sich auch freuen, wenn daraus etwas Neues entsteht, was dann den Erfolg garantiert.

Ihr grösster Wurf?
Die Lancierung des Querdenkerkongresses im Jahr 1995. Er hat sich in den letzten Jahren zu einem Zukunfts- und Ideenkongress entwickelt, der seinesgleichen sucht. Es ist uns gelungen, die deutschen Spitzenverbände und die führenden Verlage und Medien unter einen Hut zu bringen.

Was wird an diesen Kongressen ausgebrütet?
Wir engagieren ungewöhnliche Referenten, wie einen Extrembergsteiger, der gegen die Regeln der Spitzenbergsteiger verstossen hat, oder eine evangelische Landesbischofin, die als einzige Frau in Bayern ein Bistum leitet. Unter ihnen sind auch jeweils zwei drei Schweizer, denn für uns gilt immer die Philosophie: «Wer hat's erfunden?»

Welcher prominente Querdenker kommt Ihnen als Erster in den Sinn?
Ganz spontan möchte ich zwei Namen nennen. Der eine ist der Wirtschaftsprofessor Fredmund

Malik, der immer gegen Regeln verstossen hat, der andere ist der Fussballtrainer Jürgen Klinsmann, der auch ungewöhnliche Wege gegangen ist – bei der Nationalmannschaft mit mehr, bei FC Bayern mit weniger Erfolg.

Sind Querdenker erfolgreicher?

Bis vor kurzem waren Querdenker in Unternehmen unerwünscht. Sie wurden mit Querulanten und Querköpfen gleichgesetzt. Durch die Wirtschaftskrise ist ein völlig neuer Handlungsdruck entstanden. Unternehmer müssen darüber nachdenken, wie sie sich in viel schnellerer Zeit neu erfinden können. Dazu braucht es Mitarbeitende und Führungskräfte, die «out of the box» denken. Vor

«Querdenker sind nur erfolgreich zusammen mit Geradeausdenkern.»

Otmar Ehrl
Unternehmensberater

das heute tun, gibt es Hunderte von Unternehmen, die Querdenker suchen.

Und die Geradeausdenker? Die braucht es doch auch, oder?
Absolut! Querdenker sind nur erfolgreich zusammen mit Geradeausdenkern. Ein Querdenker tut sich schwer, seine Ideen umzusetzen, denn er ist meist wenig strukturiert. Hier braucht er den Geradeausdenker. Eine Idee, die nicht umgesetzt wird, ist eine Nicht-Idee. Lieber eine schlechte Idee umsetzen als eine gute nicht zu realisieren.

Wie viele Querdenker verträgt ein Team oder ein Unternehmen?

Ich denke, ein Unternehmer braucht 70 bis 80 Prozent Geradeausdenker und 20 bis 30 Prozent Querdenker. Das gilt jedoch nicht für alle Betriebe gleich. Wir raten Unternehmen eine Abteilung für Querdenker zu schaffen, die die Mitarbeitenden verleitet, ihre Ideen, ihre



Otmar Ehrl plädiert dafür, im Unternehmen eine Querdenker-Abteilung zu schaffen.

Inspiration in das Unternehmen einfließen zu lassen.

Ihr nächstes queres Projekt?
Das Projekt, das für mich ganz oben steht, ist unsere Querden-

ker-Stiftung. Wir wollen mit den Veranstaltungen des Querdenker-Clubs ein Budget erwirtschaften und damit das Querdenken in Schulen und Hochschulen fördern. Wir stellen ei-

nen starken Leistungsdruck fest. Der wichtigste Produktionsfaktor, das Querdenken, wird damit zerstört. Doch es ist wichtig, dass Kreativität gefördert wird.

Sohyi Kim kocht quer durch alle Kulturen



Bis vor 15 Jahren hatte Sohyi Kim keine Ahnung vom Kochen.

Wenn es ums Kombinieren von Gewürzen, Zutaten und Saucen geht, kennt Kim keine Landesgrenzen. Die Quereinsteigerin eilt mit «Kim kocht» in Wien von Erfolg zu Erfolg.

ELSBETH HOBMEIER

Die Küche im Lokal hinter der Wiener Volksoper ist offen. Wie ein kleiner Derwisch wirbelt die zierliche, feingliedrige Sohyi Kim, welche alle nur Kim nennen, durch das kleine, enge Restaurant. Da ist nichts Pompöses, nicht mal viel Bequemes – und trotzdem stehen die Feinschmecker Schlange, warten oft wochen- und monatelang auf einen freien Tisch. «Kim kocht» ist der Geheimtipp in Wien. Der Gourmetguide «Falstaff» zeichnete sie 2009

als bestes Restaurant in der Kategorie Asien mit der Höchstnote aus, der Guide «Tafelspitz» setzt sie an die Spitze aller Ethno-Restaurants, bei Gault Millau emtete sie 16 Punkte. Sie trat und tritt im Fernsehen auf, bei Johannes B. Kerner und bei Stern TV. Und sie schreibt immer wieder neue Kochbücher.

Was macht Kim anders als andere? Die Quereinsteigerin, die als Modedesignerin von Südkorea nach Europa kam, hat einen unverkrampten Zugang zum Kochen. Sie richtet sich nach der Lehre der fünf Elemente, aber switcht auch munter zwischen österreichischen Einflüssen, klas-

sisch französischen Versatzstücken und asiatischem Know-how. Während die mittägliche Karte für ellige Gäste Bekanntes wie Wokgemüse mit Thunfisch oder Hühnerspiess mit süssaurer Sauce anbietet, wird's beim Dinner weit überraschender. Der Gast wählt zwischen einem Dreibis Fünfgangmenü und wartet ab, was Kim für ihn persönlich kreiert.

Denn sie will Abend «aus Fremden eine Familie bilden und für jeden Gast wie für meinen besten Freund kochen», sagt sie.

Das ist anstrengend. Aber Kim gefällt es. Sonst würde sie sofort damit aufhören. «Ich mache alles nur

so lange, wie es mir Spass macht. Denn ich habe den Kopf voll verrückter Ideen», sagt die vor Energie strotzende Frau.
Eine dieser Ideen hat sie soeben umgesetzt: Sie platziert die besten österreichischen Weine auf dem koreanischen Markt – quasi im Austausch mit der koreanischen Esskultur, die sie in ihre Wahlheimat mitbrachte. Unter grossem Medien- und Fachpublikumsinteresse kochte sie an der «Seoul Food & Hotel 2009»-Messe und servierte dazu Weine aus Österreich. Regelmässig kocht Kim zudem mit Kindern, um ihnen zu beweisen, dass «gesundes Essen alles andere als langweilig ist». Und neue Wege geht sie auch mit ihrem Haus, wo über dem Restaurant auch gleich die Mitarbeitenden wohnen: «Ich will sie gerne möglichst nah um mich haben.»

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



Wir vermieten ab 2010
In **Ennenda**/Glarus

lukrative Apéro-Bar

- ♦ sehr geschmackvoll eingerichtet
 - ♦ Umsatz / Miete sehr vernünftig
 - ♦ ca. 30 Plätze, grosse Theke
- Miete inkl. NK CHF 1880.-

* * * *

mit schöner, grosser **3½-Zimmer-Wohnung**

- ♦ modern ausgebaut
 - ♦ offene Küche mit Bartheke
 - ♦ eigene WM / TU
- Miete inkl. NK CHF 1250.-

Quadrag AG

033 251 19 90
kontakt@quadrag.ch

3773-1958

zu vermieten, an Skigebiet grenzend
Hotel in Obersaxen (Surcoulm)

ab Juli 2010; schönes Wander- / Bike-
und Skigebiet mit 18 Bahnen; traum-
hafte Aussicht, öv-Anschluss;
Restaurant (65 Plätze), Sali mit Bar (25
Plätze), 10 Zimmer (total 32 Betten),
Personalzimmer (2 Betten)



Heinz Blatter
079 432 38 58
www.blatterimmo.ch

3898-2043

Zu vermieten in Saas Fee

Aparthotel «Alpenblick»

Suiten, Ferienwohnungen und Zimmer mit
42 Betten. Schöner Speisesaal mit Vorplatz,
Küche, Keller, Kühl- und Tiefkühlraum,
Rezeption, Büro und Waschküche.

Interessenten erhalten nähere
Informationen bei:
martin-zurbruggen@bluewin.ch
Telefon 027 957 17 52

3900-2045

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

Sie sind auf der Suche nach einer guten Lösung zur
Weiterführung Ihres Betriebes, den Sie in den
vergangenen Jahrzehnten mit Liebe und Herzblut
aufgebaut haben, und der an seinem Ort fest
verankert ist.

Ablösung / Ruhestand

Im Auftrag unserer bestens ausgewiesenen
Mandantin suchen wir einen Hotelbetrieb zur
Pachtübernahme, evtl. mit späterer Kaufmöglichkeit.

Die ideale Grösse beträgt 60 - 80 Betten an
idealer Lage eines renommierten Kur- und
Wintersportortes mit der Möglichkeit zu diversen
Sommer- und Freizeitaktivitäten.

Ihr solides Angebot wird absolut vertraulich behandelt.

BfK Mediendienste, Cyril Wyss,
a. Bahnhofstrasse 1, 5610 Wohlen - +41 56 611 04 80

3920-2058

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Café Mohre-Chopf

Süsses in der Altstadt



Neuvermietung auf Sommer 2010:

Niederdorfstrasse 31, 8001 Zürich

Café Mohre-Chopf

Mitten in der Kernzone des Zürcher Niederdorfes, geniesst das
Café Mohre-Chopf einen hervorragenden Ruf für frische, hausgemachte
Backwaren und eine genussreiche Küche.

Das Mietobjekt umfasst:

- Gastraum ca. 55 Plätze
- Terrasse ca. 30 Plätze
- Kleinküche
- Kühl-, Lager- und Nebenräumlichkeiten

Das neue Café Mohre-Chopf soll auch künftig für edlen Kaffee und feinen
Kuchen sowie schmackhafte und erfrischende Glacé-Variationen wahr-
genommen werden. Das Angebot wird durch warme Gerichte, Tagesteller
sowie Snacks ergänzt. Die künftige Mieterschaft kann vom Bekanntheits-
grad des Café Mohre-Chopf und der Aufbauarbeit durch die bisherigen
Betreiber profitieren. Diese Basis soll sich, zeitgemäss umgesetzt, in der
künftigen Konzeptausrichtung mit Fokus auf Café-Betrieb widerspiegeln.

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung laura.schnellmann@zuerich.ch Tel. 044 412 53 77

3888-2035

aus- und weiterbildung

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotellerie mit FIDELIO Front Office

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

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

2798-1516

KOMPLETTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIS

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

START DER KURSE
KURS 3 2009/2010
Montag, 12. Oktober 2009
KURS 4 2010
Montag, 6. September 2010

Mit international anerkanntem
Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 1/2 Prüfungstag,
berufsbegleitend, CHF 2'990.-

**DER
WEIN
BERATER**

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

GASTRO SUISSE

34162

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch



Holz im Bad

Wie gut hält sich ein Parkett im Hotelbad? Wasser und Holz gehen auf Tuchfühlung. Seite 17



Von der Toscana über das Piemont bis nach Sizilien: Während dreier Tage wurde in Zürich die komplexe Vielfalt der italienischen Welt des Weines vorgestellt.

Fotolia

Zwei Winzer, zwei Philosophien

Am «Concerto del vino italiano» im «Dolder Grand» stellten unter anderem Josko Gravner und Martino Manetti ihre Weingüter samt Erzeugnissen vor.

RENATE DUBACH

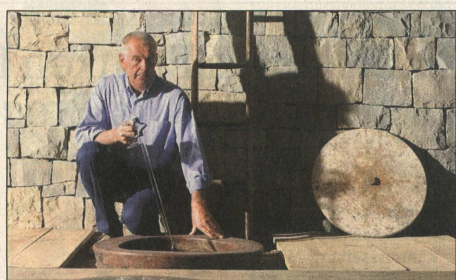
Von Friaul bis Sizilien, von Sardinien bis Apulien, die Toscana, das Piemont – von leichtfüssigen Weissen, fruchtigen Schaumweinen, über schwere Rote zu reizvollen Süssen: Die komplexe Vielfalt der italienischen Welt des Weines präsentierte die Weinhandelsfirma Caratello AG drei Tage lang im «Dolder Grand». Rund 40 Winzer aus dem südlichen Nachbarland reisten an, um ihre besten Gewächse zu präsentieren.

Martino Manettis Workshops und die Qual der Wahl

Er stelle sich bei jedem seiner Weine vor, was er am liebsten dazu essen würde, sagte Martino Manetti. Der Besitzer der Azienda Monteverte im Herzen der Chianti-Region, kommentierte seine Weine im Restaurant Fumagalli in Uetikon am See, nachdem er am Nachmittag im «Dolder» eine Verkostung seines Paradeweines «Le Pergole Torte» geleitet hatte. Den Degustationen waren vier Workshops vorangegangen: Man hatte die Qual der Wahl zwischen «Gravner – seine mythischen Weine» und «Faszination Barolo», zwischen «Die schönsten Süsseweine Italiens im Vergleich» und «Le Pergole Torte – Azienda Monteverte».

Die Fans von traditionell ausgebautem Sangio-

Ein Sangiovese, wie er im Büchlein steht: Manetti «Le Pergole Torte».



Spielt in einer eigenen Liga: Josko Gravner aus dem Friaul.

Bilder zvg

vele entschieden sich für Martino Manetti, der die Azienda Monteverte seit dem Tod seines Vaters Sergio Manetti vor neun Jahren führt. Und sehr erfolgreich dabei ist, wie etwa der diesjährige Preis der italienischen Sommeliers für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für den «Pian del Ciampolo» zeigt – oder die 96 Punkte von Parker für den «Pergole Torte 2006».

Martino Manetti bleibt bescheiden: «Ich habe meinem Vater versprochen, dass ich nichts an der Herstellung ändern werde», sagt er. Schliesslich war es Vater Manetti, der in den 1970er-Jahren genug vom «Einheits-Chianti» hatte und ganz auf die urtoscanische Sorte Sangiovese setzte. Und er wollte diesen Wein auch so traditionell wie nur möglich kelteren. Was nicht nur wilde Gärung in Zementbottichen, Reifung in grossen slawonischen Eichenfässern, sondern auch Verzicht auf eine Filtration und Erträge von rund 1,5 Kilogramm pro Rebstock beinhaltet. «Das ist selbst für die Toscana ein hoher Ertrag», meinte Caratello-Besitzer Ueli Schiess, «es ist aber Beweis dafür, dass man auf Monteverte die Harmonie und nicht die Opulenz sucht».

Das Resultat: ein reinsortiger Sangiovese wie er im Büchlein steht, der mit dem Alter komplexer und aromatischer wird, seine

Frische aber behalten kann. Benannt wird er nach dem ältesten Rebberg der Azienda, «Le Pergole Torte». «Wenn nicht alles stimmt, füllen wir auch mal keinen Pergole Torte ab, wie 2005», sagte Martino Manetti.

Josko Gravners Eigenwilligkeit mit antiken Gerätschaften

Das hat er mit Josko Gravner gemein. Sonst allerdings hat der Winzer aus dem friaulischen Gorizia mit keinem Winzer Gemeinsamkeiten, wie sich am Workshop zeigte, den nur etwa zehn Wagemutige besuchten. Gravner ist ein Extremsportler, der in einer eigenen Liga spielt.

Das sieht man seinen Weissweinen auf den ersten Blick an: Sie sind fast bernsteinfarbig und riechen nach Honig, Nüssen, Gewürzen. Im Gaumen sind sie mineralisch, blumig, mit spürbaren Tanninen, ungewohnt aromatisch. Aber Gravners Weine mit Worten beschreiben ist wie zu Architektur tanzen – um eine Aussage von Frank Zappa etwas zu verfremden. Die Essenz: Man muss einen «Breg» oder einen «Ribolla Gialla» gerochen und getrunken haben, um ihn zu verstehen. Und ihren Hersteller, der mehr als einmal von ganz vorne begonnen hat.



Ursprünglich, als junger Önologe, setzte er im Weingut nahe an der Grenze zu Slowenien, das schon Grossvater und Vater bewirtschaftet hatten, auf neueste Technik. Für seine Chardonnays und Sauvignons blancs war er berühmt – bevor er die blitzenden Chromstahltanks und die ultramoderne Weinpresse durch

Gravners Weine beschreiben ist wie zu Architektur tanzen.



Führt das Erbe seines Vaters fort: Martino Manetti aus der Toscana.

antike Gerätschaften ersetzt. Heute ist Gravner – historisch gesehen – ganz am Anfang angekommen, nämlich bei den Babyloniern.

Nachdem der Norditaliener ins Ursprungsland des Weines, nach Georgien, gereist war, baute er seine Weine so aus, wie die Winzer vor etwa 5000 Jahren. Nämlich in Amphoren aus Ton. Sie werden für ihn in Georgien mit einem Fassungsvermögen von zwischen 1700 und 2500 Liter hergestellt. Auf seinem Weingut gräbt er sie dann im Keller ein, damit sie die Energie der Erde aufnehmen. Ausser dem Rebchnitt wird im 18 Hektar grossen Rebberg, von dem etwa die Hälfte bepflanzt ist, gar nichts gemacht.

Gravner hält sich an den Kosmologischen Kalender und setzt auf «Hasendüngung», was offensichtlich funktioniert.

Das Resultat: Unglaublich langlebige Weine. Auch die Weissen, die Josko Gravner hauptsächlich macht, werden mit den Jahren immer besser. Eine geöffnete Flasche hält sich gut eine Woche lang, der Inhalt wird nicht schlechter. «Wir sind zu spät geboren, um etwas Neues im Wein zu erfinden», ist ein oft zitierter Ausspruch von Josko Gravner. Ein anderer: «Die moderne Önologie hat mir geholfen zu verstehen, warum die Alten recht hatten. Abgesehen davon ist sie für mich nicht von Belang.»

Die Degustation Breg, Ribolla Gialla und Rujno Rosso Friulano

An der Weindegustation, die vom Caratello-Sommelier Toma Nikaj geleitet wurde, gab es drei Jahrgänge Breg (1998, 1999, 2004), drei Ribolla Gialla (1999, 2003, 2004) und einen Rujno Rosso Friulano 2004 zu verkosten.

Breg besteht aus Pinot Grigio, Riesling italico und Sauvignon blanc. Die Rebberge sind mit 4000 bis 9000 Stöcken pro Hektar bepflanzt, der Ertrag liegt bei 400 Gramm pro Stock. Breg mit seinen 13 bis 13,5 Vol. % wird ein Jahr lang in der Amphore und drei Jahre in grossen Holzfässern ausgebaut. Die jüngeren Weine aus der ältesten

friaulischen Traubensorte, Ribolla Gialla, sind eine Spur zugänglicher als Breg. Der Ertrag hier: 300 Gramm pro Stock. Der Rebberg ist mit etwa 14000 Stöcken pro Hektar bepflanzt. Ribolla Gialla (rund 12,5 Vol. %) wird 7 Monate in Amphoren und 3 Jahre in grossen Holzfässern ausgebaut.

Der Rujno Rosso Friulano IGT 1997 ist ein reinsortiger Merlot, 4 Jahre im Barrique und 7 Jahre in der Flasche gereift. Er hat einen Alkoholgehalt von 12 Vol. %. Die erhaltenden Jahrgänge der Weissweine (2003, 2004) kosten um 85 Franken, der Rujno Rosso Friulano 1997 185 Franken.

Die Degustation Le Pergole Torte von 1995 bis 2006

Wir produzieren nur wenig Wein, deshalb gibt es selten solche Degustationen», sagte Martino Manetti. Und alte Jahrgänge würden sie zu Hause nie trinken, weil es nur so wenige Flaschen davon gebe, meinte er bedauernd. Tatsächlich produziert die Azienda auf den 15 Hektaren etwa 85000 Flaschen, 25000 davon sind «Pergole Torte», der Klassiker der Region. Er kommt nach der alkoholischen und der malolaktischen Gärung in Zementbottichen für 18 Monate in slawonische Eichenfässer, dann 6 Monate in Allierbarriques und 6 Monate in die Flasche.

Bei der Verkostung schliesslich zeigten sich feine Unterschiede zwischen den einzelnen Jahrgängen, allerdings kamen auch die älteren Weine erstaunlich frisch und jugendlich daher. Der 1995er weist gegenüber dem 1997er eine präzisere Säure auf, der 1998 ist ein runder, schöner Wein mit guter Struktur.

Ab 2000 sind die «Pergole Torte» teils noch etwas verhalten, derjenige aus dem schwierigen Hitzejahr 2003 gefällt jetzt mit seiner Weichheit. Der aktuell erhaltliche noch sehr jugendliche «Pergole Torte»-Jahrgang 2006 kostet 85 Franken.

Des Winzers klare Handschrift



Geny's

Geny Hess,
Ex-Hotelier und
Weinspezialist,
befasst sich haupt-
sächlich mit
Schweizer und Eu-
ropäischen Weinen.
Er pflegt im
Auftrag auch Wein-
karten und -keller.
Geny's Weinkol-
umne erscheint
14-täglich in der
htr hotel revue.

Mengenmässig ist der Merlot die meistverbreitete Sorte im Kanton Tessin. Der Wert der genialen Idee des Arztes und Politikers Giovanni Rossi, sich schon vor über hundert Jahren für eine ganze Region auf eine einzige Rebsorte festzulegen, ist unermesslich. Man verspricht nicht allzu viel, wenn man behauptet, dass sich der Tessiner Merlot in den letzten Jahren in der Champions League der Schweizer Weinszene etabliert hat. Einzelne Tessiner Gewächse haben auch schon weltweit für Aufsehen gesorgt. Und für viele Weinenthusiasten ist der Blend «Tessiner Merlot» der Inbegriff für qualitativ überdurchschnittlichen Wein.

Der Ursprung der Rebsorte mag wohl im Bordeaux zu suchen sein, aber über die Jahrzehnte hat er eine ureigene Tessiner Typizität angenommen. Die Geschichte des Tessiner Merlot nahm mit den durch die Reblass zerstörten Weinberge Ende des 18. Jahrhunderts ihren Auftakt: Anfang des letzten Jahrhunderts haben Alderige Fantuzzi und Giuseppe Paleari mit Pflanzversuchen den Beweis erbracht, dass die Böden und das Klima, das so genannte Terroir, für den Merlot in der Südschweiz ideal sind. Bis dahin wurde aber dem Tessiner Merlot keine besondere Beachtung geschenkt – bis Mitte der Sechzigerjahre findige Tessiner Produzenten den Geschmack der damaligen Deutschschweizer Weintrinkergeneration erforscht und dabei erkannt haben, dass nebst Magdalener und Beaujolais, sich der stoffig, leichte Landwein (Beerwein) einer grossen Beliebtheit erfreue. Und so kam es, dass sie mit ihrem, dem Landwein nachgemachten Merlot/Pinot Noir-Cuvée nördlich des Gotthards erste grosse Verkaufserfolge verzeichnen konnten.



Der Tessiner Merlot gehört heute zu den Spitzengewächsen in der Schweizer Weinszene.

Anfang der Achtziger des letzten Jahrhunderts schliesslich lag dann eine echte Veränderung zur Verbesserung im Tessiner Weinbau in der Luft. Cesare Valsangiacomo zählt zu den einheimischen Pionieren. Er hat im Mendrisiotto die ersten Cru-Weine in Flaschen gefüllt. Und der Losoner Weinhändler Fabio Arnaboldi hat zusammen mit dem eigenwilligen Winzer Giovanni Caverzasio, mit dem im Bordolaiser Stil ausgebauten 1983 Rompidée für Aufsehen gesorgt. Just zur gleichen Zeit sind im Schlepptau des Gurus der jüngsten Tessiner Weinära, Werner Stucky, eine Gruppe von Deutschschweizer Intellektuellen (Adriano Kaufmann, Erich Klausner, Daniel Huber, Christian Zündel) ins Tessin gekommen und haben einen positiven Impuls zu tiefgreifenden Erneuerungen für den gesamten Südschweizer Weinbau gegeben.

Im Malcantone, im 420 Meter über Meer gelegenen Beride, lebt Christian Zündel zusammen mit seiner Frau Anne De Haas und zwei Kindern. Mit Herz und Leidenschaft betreibt der diplomierte Bodenkundler ETH seit Anfang der Achtzigerjahre den Rebbaubau im Sinne der langen Tradition der Region. Die Magie der Aromen, das Klima der Südschweiz und das Terroir des Malcantone sind Ausdruck seiner Weine. Zündel wurde während seiner ganzen Winzerlaufbahn von einer Vision angetrieben: authentische Weine allein mit Hilfe der Natur kelter, die Rebstöcke und Trauben bestmöglich betreuen und nicht zerstören, was das Mikroklima hergibt.

Dazu gehört auch, Dogmen in Frage zu stellen. Über die Jahre hat sich beim bodenständigen Winzer Gelassenheit eingestellt.

Man ist geduldig und hat längst ein Grundvertrauen in die natürlichen Abläufe. Es kommt daher auch nicht von ungefähr, dass Zündel seit Jahren und ohne grosses Aufsehen biologischen Weinbau betreibt. Für ihn ist Bio keine Religion, keine politische Richtung, kein Zirkel für eingeweihte Mitglieder. Er hat nicht umgestellt, weil er Biowein machen wollte. Sein Credo lautete: «Ich will einen einfachen, naturnahen Wein mit Charakter.»

Wein ist ein sinnliches Getränk, ein mystisches Gewächs. Zündels Einstellung zum Wein widerspiegelt diese Aussage: «Üppige, komplexe Weine eignen sich ausgezeichnet für Medaillensegen. Die immer kleineren Erträge ergeben komplexe, dichte Weine, wodurch leider die Aromatik bestraft und dem wahren Charakter des Weins eine Maske aufgesetzt wird.» Es sei relativ einfach, einen guten Wein zu machen. «Doch ein Gewächs mit Charakter hervorzubringen, das zugleich Feines und Eleganz zeigt, das ist für mich die grosse Kunst der Weinbereitung.»

Zündel-Weine offenbaren ein Trinkerlebnis von Wohlgefühl und Zufriedenheit. Der reinsortige Merlot Terraferma und die Cuvée Orizzonte (95 Prozent Merlot/ 5 Prozent Cabernet Sauvignon und Arinarnoa) tragen die klare Handschrift des Winzers: Sie sind voll von genial frischer Einfachheit und vermitteln einen grossartigen Trinkpass. Dank der filigranen Klarheit der Frucht, der markigen Tanninstruktur und der überragenden Frische sind exzellente Speisebegleiter. Zu den zwei Roten gesellt sich der Chardonnay Velabona, ein Spitzengewächs angefüllt von mineralisch burgundischen Aromawerten. Eine Edelkomposition von fruchtiger Eleganz und natürlicher Einfachheit.

ANZEIGE

Wie man mit nur 59 dB(A) saugt und trotzdem aufhorchen lässt.



Der neue Sauger T 15/1 ist der leiseste seiner Klasse. Dadurch eignet er sich ideal für alle geräuschempfindlichen Bereiche wie Hotels, Büros oder Krankenhäuser. Viele ergonomische Vorteile wie z.B. die übersichtliche Zubehöraufbewahrung oder die praktische Saugschlauchfixierung erleichtern den Transport enorm. Die optionale Elektroaubürste ESB 28 sorgt für faseriefe Reinigung und eine optimale Aufbürstung der textilen Oberfläche. Der T 15/1 ist serienmässig

mit einer Vliesfiltertüte ausgestattet, die eine mindestens doppelte Staubaufnahmemöglichkeit im Vergleich zu herkömmlichen Papierfiltertüten gewährleistet und so die Unterhaltskosten deutlich senkt. Mit Hilfe des Comfort-Krümmer kann die Saugleistung – je nach Bodenbelag – mit nur einem Dreh stufenlos angepasst werden. Dabei bleibt der T 15/1 flusterleise. Schade, dass ihn viele verschlafen werden.



Kärcher AG • Industriestrasse 16 • 8106 Dillikon
Infoline 0844 850 863 • Fax 0844 850 965
www.kaeher.ch • info.verkauf@kaeher.ch

KÄRCHER

25 Millionen Franken für «Schoggi-Uni» in Broc

Am Montag feierte Nestlé die Eröffnung ihres Forschungszentrums für Schokolade in Broc im Kanton Freiburg. Mit der Investition von 25 Mio. Franken unterstreicht Nestlé die Bedeutung ihres Schokoladengeschäfts.

SILVIA PFENNINGER

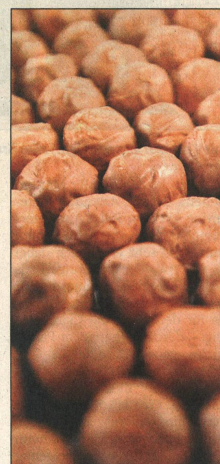
Bei der Schokolade gibt es keine Krise. Im Gegenteil: «Schokolade macht glücklich.» Dies ist kein blosser Werbespruch. Schokolade enthält eine ganze Reihe von Hormonen, die als glücklichmachend gelten: Phenethylamin, kurz PEA, sowie die Serotonin-Vorstufe des natürlichen Antidepressivums Tryptophan und das stimmungsaufhellende Theobromin.

Kein Wunder, dass sich Nestlé-CEO Paul Bulcke und Bundesrätin Doris Leuthard in allerbesten Laune den Scharen von Medienleuten präsentierten, die am Montag in unerwarteter grosser Menge nach Broc ins Greizerland gereist waren. Dies, obwohl im Frühling vor einem Jahr schon die Ankündigung des so genannten Exzellenzzentrums für Schokolade in Broc samt Bundesrätin Leuthard gross gefeiert worden war.

Pierre Marcolini als unabhängiger Berater

«Eine Universität für Schokolade», nannte der Nestlé-CEO das neue Forschungszentrum für ein 30-köpfiges Team von Nestlé-Spezialisten, darunter Edelkakaospezialisten, Chocolatiers, Sensorikexperten, Verpackungsexperten und Konsumentenexperten.

Die Umsetzung von «Open Innovation» zeigt sich ausserdem in der Partnerschaft des Zentrums mit



Bilder zvg

In Broc werden auch Truffes hergestellt.

prestigeträchtigen externen Designinstitutionen wie dem California Art Center und der ECAL Ecole Cantonale d'Art de Lausanne.

Als Lehrer, pardon Professoren, und zur künstlerischen Inspiration ist eine Gruppe von unabhängigen Chocolatiers, wie Pierre Marcolini, Tristan Carbonatto und Roger von Rotz, von Zeit zu Zeit in Broc mit Rat und Ideen dabei. Erwerdet etwa fünf bis sechs Mal pro Jahr in Broc mit Helfen, sagte der Belgier Star-Chocolatier Marcolini. Die Zusammenarbeit mit Nestlé habe aber mit seinem Geschäft nichts zu tun, er arbeite nach wie vor unabhängig und in eigener Regie, betonte er.

Schafft er sich als Ratgeber von Nestlé keine Konkurrenz? «Rezepte können Sie zu hunderten im Internet finden, aber meine Schokolade

ist nach wie vor einzigartig», antwortete Marcolini schmunzelnd.

Dunkle Schokolade ist auch in der Schweiz im Trend

Doch mit Broc will sich Nestlé vermehrt am Premium-Markt beteiligen. Im Jahr 2008 erzielte das Nestlé-Schokoladengeschäft insgesamt einen Umsatz von 9,8 Mrd. Franken und ein organisches Wachstum von 7,6 Prozent. Während weltweite Marken wie Kit Kat einen Umsatz von über 1 Mrd. Franken erzielten, wird 70 Prozent des Umsatzes von lokalen Marken erwirtschaftet. Im Premium- und Luxussegment, das überdurchschnittlich wächst, ist Nestlé mit Premiummarken wie Nestlé Noir, Perugina, Cailler und Nespresso-Luxusschokolade präsent.

Dunkle Schokolade ist auch in der Schweiz zunehmend im Trend. In den nächsten Wochen bringt Nestlé eine Tafel mit 80 Prozent Kakao auf den Markt. Der leicht bittere Geschmack wird durch gutes Ge-



Zum 30-köpfigen Team gehören auch Chocolatiers.

wissen (weniger Zucker!) aufgewogen. Zudem ist Kakao Grand Cru auch in der Gastronomie ein Hit. Der Anteil an Stimmungsaufhellern wie dem Kakao kann zurzeit wohl kaum hoch genug sein.

Eine Salatsauce auf der Durchreise

Der Sushi-Koch Shinji Tanaka hat es kreiert, die Lebensmittelingenieurin Ronja Sakata brachte es unter die Leute: das Kabuki Dressing.

FRANZISKA EGLI

Feinschmecker haben es vor Jahren schon entdeckt, das Dressing mit dem unverwechselbaren Sesam-Duft: Seit der japanische Sushi-Koch Shinji Tanaka halb Bern und innert Kürze auch ganz viele Menschen aus nah und fern quasi süchtig machte nach eben diesem Dressing mit seinem unverwechselbaren, nussigen Duft – und

«Gäste gar mit PET-Fläschli ins Restaurant kamen und um Sauce bettelten», wie Ronja Sakata Müller erzählt –, schoss die Nachfrage buchstäblich in die Höhe.

Schliesslich gelangte Tanaka, Gründer von Berns erster Sushi-Bar, im Jahre 2005 über seinen Landsmann Ken Sakata an dessen Frau Ronja Sakata Müller, die nicht nur Japan-Kennerin, sondern auch Lebensmittelingenieurin ist. Sie beauftragte Tanaka damit, seine Salatsauce, die er aus seiner alten Heimat mitgebracht und bis anhin eigenhändig und gleich kübelweise hergestellt hat, mit den besten Zutaten, aber eng herzustellen und auch zu vertreiben.

So wurde Ronja Sakata Müller Salatsaucen-Herstellerin und gründete zusammen mit Roman Donzé und Gianluca de Lusi die Akari Taste GmbH mit Sitz in Kloten, welche im letzten Jahr bereits einen

Umsatz von einer Viertelmillion Franken generierte, und das Angebot tüchtig erweiterte: Mittlerweile gibt es fünf verschiedene Kabuki-Dressings, «Sesam», «schwarzer Sesam», «Wasabi», «Chili» und «Classic». Und während «Classic» und «Sesam» echt japanisch sind, sind «Wasabi» und «Chili» Kreationen aus dem Hause Akari Taste.

Längst beliefert Akari Taste auch Globus (Fr. 6.50 pro 2,5-dl-Fläschli), Jelmoli, Loeb und Manor. Und Coop hat in der Zwischenzeit gar ein eigenes Sesam-Dressing auf den Markt gebracht – etwas, das Ronja Sakata Müller überhaupt keinen Kummer bereitet: «Auch französische Salatsaucen gibt's in x Varianten und in allen Preisklassen», findet sie. Abgesehen von Tanakas Restaurants Kabuki in Bern und Newstyle in Kehrstatz, dieh Tanakas eigenes Dressing verwenden, ist nun auch die Gastrobranche auf



1. Vor fünf Jahren haben Sie begonnen, das Kabuki Dressing herzustellen. Was war die grösste Herausforderung? Abgesehen von der perfekten Verpackung, an der wir sehr lange getüftelt haben, das Abfüllen. Eine vollautomatische Abfüllanlage wäre unser Traum. Nach wie vor stellen wir jedes einzelne Fläschchen von Hand unter die Abfüllmaschine.

2. Aber ist nicht auch das Herstellen des Dressings selber einiges kniffliger als die eines herkömmlichen? Das ist so. Allein Sesam rösten ist eine Wissenschaft für sich und in etwa so kompliziert wie Kaffee rösten. Das Kabuki Dressing überhaupt ist eine komplizierte Sauce. Natürlich kann man sie selber herstellen, aber dafür braucht's viele spezielle Zutaten, und man muss einen ziemlichlichen Zeitaufwand betreiben.



Nachgefragt

Ronja Sakata Müller (31)

Die Lebensmittelingenieurin ist Mitinhaberin der Akari Taste GmbH und wohnt mit ihrem Mann, einem Sushi-Koch, in Zürich.

www.akaritaste.ch

3. Können Sie sich erklären, warum ausgerechnet diese Salatsauce so Erfolg hat?

Weil es wohl etwas total anderes ist als das italienische oder französische Dressing. Es bringt Abwechslung, und so spricht man darüber, man verschenkt es, und plötzlich schlägt ein Nischenprodukt ein. Mittlerweile haben wir von Gourmetrestaurants erfahren, die es tröpfchenweise verwenden. Das beschert uns zwar keine grossen Mengen, aber das Kompliment, das ist gross.

4. Wie steht's mit Ihnen? Kommt ihnen nun keine italienische Salatsauce mehr ins Haus?

Ah momo! Für mich geht nichts ohne Balsamico. Manchmal vermische ich diese mit dem Sesam Dressing. Solch ein Crossover schliesst sich überhaupt nicht aus, ergibt im Gegenteil eine ganz köstliche Kombination. fee

Jeder Salat lässt sich mit dem Kabuki Dressing anrichten. Man kann damit aber auch Fleisch oder Fisch marinieren und würzen.



den Kabuki-Geschmack gekommen; das Wasabi-Dressing habe bei ihnen für perfekte Abwechslung gesorgt, bestätigt etwa das Restaurant Krone in Aarau sowie das Catering Gaucho Delux in Zürich. Und auch im Restaurant Il Casale in Wetzikon ist man angetan vom Kabuki-Dressing: Antonio Colaianni verwendet es in seiner Bistro-Küche vor allem bei asiatischen Salaten und wählt je nach Bedürfnis gleich aus mehreren Dressings aus.

Rezeptideen Ein Dressing für alle Fälle

Primär sind die Kabuki-Dressings Salatsaucen. Speziell das leichte Sesam-Dressing passt zu allen Blattsalaten, aber auch zu einem Rüebl- oder gar Glasnudelsalat. Man kann die Dressings aber auch anders verwenden, und dies hängt von der Kreativität des Kochs ab. Zum Beispiel kann man die Saucen zu einem Shabu Shabu reichen, das mit einem Fondue Chinois zu vergleichen ist: Nach dem Schwenken in Bouillon tunkt man die Fleischstücke in den Saucen. Beim Yakinku dippt man auf Kohlegrill gebratene Fleisch- und Gemüsestücke darin. Mit dem Wasabi-Dressing lässt sich zudem Poulet marinieren, und findet man es zu wenig scharf, kann man mit etwas Wasabipaste nachhelfen. fee

World Skills: Zwei Diplome für das Gastgewerbe



Eliane Mahrer, die Basler Restaurationsfachfrau.



Daniela Manser, das Kochtalent aus dem Appenzell.

Daniela Manser und Eliane Mahrer gewannen an den World Skills je ein Diplom. Beide sprechen von einem gelungenen Auftritt.

MATHIAS ZAUGG

Vom 2. bis 5. September kämpften 36 Schweizerinnen und Schweizer um den Weltmeistertitel in ihrer Berufsgattung – und dies mit Erfolg. Sieben Goldmedaillen errangen die Schweizer Berufsleute an den World Skills in Calgary, «so viele wie seit Jahren nicht mehr», freut sich die Delegationsleiterin Christine

Davatz. Dazu gab es zweimal Silber, fünfmal Bronze und 18 Diplome.

Daniela Manser, die Schweizer Meisterin im Kochen, hat das Podest knapp verpasst. Sie erreichte den sechsten Platz – mit nur acht Punkten Rückstand auf den deut-

«Die Teilnahme an den World Skills ist das Beste, was ich je gemacht habe.»

Eliane Mahrer
Restaurationsfachfrau

schonen Spitzenreiter Florian Neumann. Sie habe alles gegeben, es sei einfach nicht mehr dringegen, sagt die Appenzellerin. Ein bisschen enttäuscht ist sie über die Bewertung des warmen Desserts. Die 22-Jährige mag den Jurentscheid aber nicht gross kommentieren. «Nach dem Wettkampf wusste ich, dass es in diesem starken Feld nicht ganz

reichen wird.» Obschon: «Richtig schief ging eigentlich nichts. Nur einmal musste ich ein bisschen improvisieren, weil kein Schockkühler vorhanden war.» Dass starke Rückenschmerzen einen Podestplatz verhindert hätten, wie es in einer

Mitteilung heisst, will Manser nicht bestätigen. «Wir haben eine Lösung gefunden. Ich konnte an die Grenzen gehen, vielleicht sogar darüber hinaus.» Dabei habe sie den Druck völlig vergessen, so die Jungkochen, die im Hotel Hof Weissbad bei Käthi Fässler gelernt hat.

Ein weiteres Diplom ging an die Baslerin Eliane Mahrer, für den

zwölften Platz in der Berufsgattung Restauration. Sie hätte sich eine bessere Klassierung erhofft «aber die Konkurrenz war halt gross und alle dicht beieinander», sagt die 20-Jährige. Sie will vor allem die positiven Eindrücke und die «vielen tollen Bekanntschaften» nach Hause mitnehmen. «Die Teilnahme an den World Skills war eine Erfahrung fürs Leben und das Beste, was ich je gemacht habe», Größere Pannen gab es auch bei ihr nicht. «Mit den Arbeitsgeräten vor Ort hatte ich keine Probleme. Ich war gut vorbereitet und fühlte mich wohl», so Mahrer, die ihre Lehre im Basler «Hilton» absolviert hat.

Bis heute Donnerstag erholen sich die beiden Gastropromis noch in Vancouver. Morgen werden sie mit einem offiziellen Empfang in Zürich-Kloten erwartet.

impresum

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Mirosław Halabala/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst. (Resortleitung aktuell); Christine Künzler/chk. (Resortleitung fokus); Renate Dubach/rd. (Resortleitung dolce vita); Mirosław Halabala/mh. (Resortleitung chaher

französisch); Franziska Egli/fee; Sulamith Ehrensperger/se; Theres Lagler Berger/tl. (abwesend bis 30.9.09); Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verding/kv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boilat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.
Volontär: Mathias Zaugg

Online Redaktion: Melanie Roth
Verlag Leitung: Barbara König.
Assistentin: Della Piscopo.
Stellensinisterate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.
Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-begabulgt 2007/08.

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30; Jahresabonnement Fr. 145.–; ISSN: 1424-0440
Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24; E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76; E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23; E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Hi Hotel – Design pur

Ökologie, Design und Spitzengastronomie treffen aufeinander: Das Hi Hotel in Nizza ist Treffpunkt internationaler Gäste.

SIMONE LEITNER

Nizza braucht ein besonderes Designhotel, haben sich die Franzosen Philippe Chappelet und Patrick Elouarghi gedacht, als sie die Designerin Matali Crasset aus Paris beauftragten, das Hi Hotel in Nizza zu entwerfen. Die Designerin – sie arbeitete für Philippe Starck – hat dem Hotel mit der puristischen Fassade auch im Inneren etwas Schlichtes verpasst. Möbel und Einrichtungsgegenstände sind farbenfroh und geben dem Raum ein unverbindliches Ambiente. Das



Jedes Möbel ist ein Unikat.



Die schlichte Hülle des Hi Hotels birgt Überraschungen.



Reizvoll: Der Pool auf dem Dach und die Aussicht über die Dächer von Nizza bis zum türkisfarbenen Meer.

ganze Hotel ist eine Plattform für Objekte, ja sogar eine Bühne. «Die Designerin Matali Crasset entwarf jedes einzelne Möbel eigens für unser Haus», sagt Laurence Shukor, General Manager des Hi Hotels. «Sogar das Geschirr.» An der Réception, die eher an einen Airline-Schalter erinnert, stehen Angestellte, die eher an Kollegen erinnern. Sie begrüßen die Gäste herzlich, bieten ein professionelles Check-in und sind – wie das Hotel – cool. Standardisierte Floskeln im Gespräch sind ausgeschlossen. Und die Sessel mit dem Laptop-Tisch in der Lobby, die Badewannen in einigen der 38 Zimmern (ab 140 Euro), die frei stehen und vom Bett nur durch eine grosse Leinwand getrennt werden, regen nicht nur das

Auge, sondern auch die Fantasie an. Und falls ein Zusatzbett benötigt wird: Die Designerin Matali Crasset nennt das ebenfalls von ihr designte Objekt «Quand Jim monte à Paris».

Das Hi Hotel hat ein starkes ökologisches Profil und legt grossen Wert auf organische Produkte. Doch wer beim Frühstück auf 4-Sterne-Luxus setzt, ist enttäuscht. Hier herrscht Selbstversorgungs-Atmosphäre. Anders im Hi Beach, dem Beach-Club des Hotels. Hier wird Spitzengastronomie, Ökologie und Trendlocation gekonnt gemixt. Das Konzept besticht: Mauro Colagreco, Koch des Jahres 2009 GM und mit einem Michelin-Stern, setzt im Beach-Club einzigartige Akzente. Sein Restaurant Le Mirazur in Menton nahe Nizza ist sehr bekannt.

«Dass wir überhaupt einen Beach-Club bekommen haben, ist in Nizza eine Sensation», sagt Laurence Shukor. Alle 12 Jahre wird der Club von einer Jury beurteilt. «Wir bestachen durch unser einzigartiges Konzept und eröffneten Hi Beach letztes Jahr.»

Der Erfolg in Zahlen: Mit einer Jahresauslastung von 75% hat das Hotel in einer Sommerdestination den richtigen Kurs gewählt. Und die Eigentümer zu neuen Projekten befähigt: In Paris eröffnen sie im Januar ein Designhotel – allerdings im Low-Budget-Bereich. «Das ist in der Stadthotellerie die Zukunft», sagt Laurence Shukor. In Tunesien hingegen entsteht eine exklusive Oase.

www.hi-hotel.net / www.hi-beach.net



Im Beach-Club des Hotels: sonnen, chillen und schlemmen.

Bildzvg

Aktion 3 + 1 vom 7. bis 25. September 2009

100 cl
MW



**3 gekaufte Harassen
+ 1 Harasse gratis**
(des gleichen Produktes)

75 cl
MW



50 cl
MW



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



Leben pur

www.henniez.ch

Beim teilnehmenden Getränkehändler (siehe Getränkehändlerverzeichnis)



Ein schönes Duett: Die Firma Duravit scheut kein Wasser und setzt auf ein Holz-Ambiente im Bad.

Duravit / zvg

Wasser & Holz nähern sich an

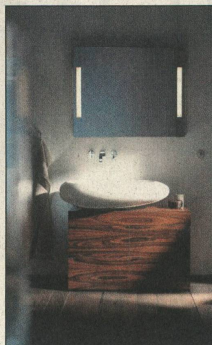


Das Zermatter Hotel Matterhorn Focus setzt auf Holz. Überall.

Parkett macht im Hotelbad Karriere. Eine Nasszelle mit geöltem Holzboden wirkt bei den Gästen als überzeugendes Verkaufsargument.

SIMONE LEITNER

Holz wird mit Wärme und Wohlbefinden assoziiert – also das perfekte Material in der Wellnesszone. Doch wie gut vertragen sich Holz und Wasser? «Diese beiden Elemente vertragen sich sogar sehr gut. Da gibt es viele Beispiele: Im Norden Europas hat die Sauna eine lange Tradition», sagt Pascal Kammermann von der Bieler Firma Herren und Kammermann. «Dort hat niemand Berührungängste mit der Kombination Wasser und Holz.» Der Parkett-



Der hölzerne Blickfang wird von den Hotelgästen geschätzt.

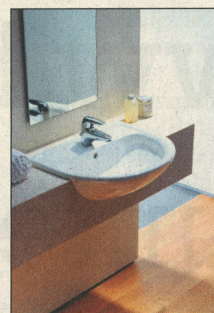
Duravit / zvg

Spezialist erwähnt auch den legendären Schiffbau, wo die Holzböden täglich mit Wasser in Kontakt kommen.

Respekt vor dem Parkett im Badezimmer

Dennoch war der Parkettboden im Schweizer Hotelbad lange tabu. Das hat sich geändert: «Wichtig ist, dass der Bauherr gut beraten wird und das richtige Material zum Einsatz kommt. Denn das falsche Holz kann zu grossen Enttäuschungen führen.» Der hölzerne Blickfang sei zwar in der Pflege etwas zeitintensiver, aber durchaus strapazierfähig und vielseitig einsetzbar. Dank des technischen Fortschritts ist die Bodengestaltung mit Parkett heute wesentlich ausgereifter und flexibler als früher. So räumt Kammermann mit den Vorurteilen auf, dass Parkett empfindlich sei und grossen Belastungen nicht standhalte. «Holz in Kombination mit Wasser ist wirklich nur dann ein Problem, wenn das Holz nicht professionell gewählt wurde.»

Holz steht also als Bestandteil des Badezimmerdesigns im Fokus vieler Innenarchitekten. Seit das



Die Wahl des richtigen Holzes für das Bad ist entscheidend.

Bad Karriere gemacht hat und von der tristen Nasszelle zur Wohlfühl-Oase avancierte, haben sich Hoteliers dieses Verkaufsargument zu nutze gemacht.

Die Badewanne mitten im Raum und inmitten von Holz

Im Hotel Matterhorn Focus in Zermatt steht die Badewanne mitten im Raum, mitten im Holz. «Es gefällt den Gästen sehr, wir haben ausschliesslich positive Reaktionen», sagt Hotelier Christian Noti. Ganz auf Holz steht die Badewanne zwar nicht: «Stimmt, wir haben die Wanne auf Steinplatten gestellt, der offene Raum ist aber aus Eichenparkett, und da gibt es immer wieder den einen oder anderen Wasserspritzer», erklärt Noti. Reinigungsprobleme für den Holzboden gebe es in keiner Art und Weise, versichert der Hotelier.

Der Weinkonsum nimmt ab, zeigt eine Studie

Der Schweizer Wein muss besser vermarktet werden. Zu diesem Schluss kommt eine Studie der Nationalen Weinmarketing-Organisation Swisswine. Wie die Studie zeigt, trinken die Weinkonsumenten in der Schweiz vermehrt ausländischen und generell weniger Wein. Zudem haben sich die Konsumgewohnheiten sich verändert: Immer weniger Personen trinken regelmässig einmal wöchentlich Wein. Vor zehn Jahren waren es 46%, heute 38%. Praktisch verschwunden sind der Aperitif am Mittag und das Glas Wein zum Nacht. Wein wird vor allem aufgetischt, wenn Gäste kommen oder am Wochenende. Junge und Ausländer ziehen gar andere alkoholische Getränke dem Wein vor.

sda/fee

Mit TV-Sendung einen Emmy gewonnen

An der Verleihung der 61. Los Angeles Area Emmy Awards am 29. August hat die Jury die NBC-Sendung «Travel Cafe» mit einer Sendung über die Region Engadin St. Moritz in der Kategorie «Best Entertainment Programming» mit einem Emmy ausgezeichnet. Mit «Travel Cafe St. Moritz» erhielt – nach 2007 mit dem Thema Skifahren im Wallis – zum zweiten Mal eine Sendung in den USA, die das Ferienland Schweiz zum Thema macht, den begehrten TV-Oscar verliehen. Das Reisemagazin «Travel Cafe» porträtiert wöchentlich Reisedestinationen und beleuchtet deren Sehenswürdigkeit und Besonderheit. fee

<http://emmys.tv>

Jungfraubahn sucht neuen Platz für ihre Hunde

Per Ende 2009 löst die Jungfraubahn ihre Hundekolonie am Eigergletscher auf, für die 16 Grönlandhunde wird ein neuer Platz gesucht. Die Hunde wurden für Schlittenfahrten auf dem Jungfraujoch eingesetzt, doch in den letzten Jahren sank die Nachfrage: Von 2002 bis 2008 unternahmen nur noch gerade 0,6 Prozent der Gäste, die das Jungfraujoch besuchten, eine Fahrt auf dem Schlitten. 1913 hatte die Jungfraubahn Samojedenhunde aus Schottland gekauft, die im Winter Lebensmittel und die Post von Wengen zum Eigergletscher transportieren sollten. Später wurden sie von kräftigeren Polardogs aus Grönland abgelöst. Ab den Dreissigerjahren wurden die Hunde noch für touristische Zwecke genutzt. fee

ANZEIGE

and the winners are...

online from September 11, 2009

www.swisshotelfilmaward.ch

CO-SPONSOR

ConCardis
your gate to success

EVENT PARTNER

HOTELA

MEDIA PARTNER

htr hotelrevue

PRESENTED BY

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association

stars&hotels

Swiss Hotel Film Award

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



**Le changement
commence ici!**

www.hoteljob.ch

**Maintenant
aussi en français.**

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.

cahier français

htr hotelrevue No 37 / 10 septembre 2009



Signalisation d'hôtels

Le nombre de panneaux hôteliers varie en Suisse d'une localité à une autre.

Page 21



Distilleries d'absinthe

Depuis sa légalisation il y a près de quatre ans, l'absinthe connaît une seconde jeunesse.

Page 23



Grâce à la Compagnie des Alpes, Télervier a pu accéder à des outils de travail professionnels, a notamment relevé Eric Balet, le directeur général de Télervier.

Eric Balet: «Mon souhait? Mettre sur pied un nouveau produit marketing Verbier-4 Vallées-Grand-St-Bernard.»

Lorsque l'on demande à Eric Balet, le directeur général de Télervier, quel est son souhait après le départ de la Compagnie des Alpes (CDA), sa réponse est la suivante: «Si je suis en charge de la direction opérationnelle, les options stratégiques restent du ressort exclusif du conseil d'administration. Cela dit,

le dernier exercice a été record et l'on peut dire que Télervier cartonne (Ndlr: le chiffre d'affaires a progressé de 39,6 à 57,8 millions en huit ans). Il serait par conséquent étonnant qu'il y ait un gros changement de cap, ce d'autant plus que la commune de Bagnes et Télervier partagent globalement les mêmes objectifs de développe-

ment. La CDA était un obstacle à une meilleure collaboration entre les différentes sociétés des 4 Vallées et j'espère que nous pourrions trouver un accord à long terme. Mon souhait: mettre sur pied un nouveau produit marketing Verbier-4 Vallées-Grand-St-Bernard, une marque porteuse, qui déclinerait les atouts de toute la région. gz

Télervier se trouve à un tournant

Eric Balet, le directeur général de Télervier, fait le point alors que la Compagnie des Alpes (CDA) est sur le départ après avoir vendu ses actions à la commune de Bagnes.

GENEVIÈVE ZUBER



«Avec 20 pour cent de Télervier, la CDA ne pouvait pas être le seul maître du jeu.»

Eric Balet
Directeur général de Télervier

notre politique d'investissement – 80 millions de francs en six ans – porte ses fruits.

L'arrivée de la Compagnie des Alpes au sein de Télervier avait fait peur en Valais. Peur de ne plus maîtriser notre destin, peur d'une certaine manière de faire qui pouvait être considérée comme «coloniale»...

Avec 20,3% des parts, la Compagnie des Alpes ne pouvait pas être le seul maître du jeu. (Ndlr: pour expliquer la cession de son paquet d'actions, la Compagnie des Alpes avait d'ailleurs invoqué, outre des

besoins en liquidités, le fait qu'elle ne pouvait pas consolider sa position au sein de Télervier.) En fait, nous avons eu beaucoup de plaisir à travailler avec eux. Ils ont mis à notre disposition des outils professionnels et joué un rôle de conseil très utile, notamment pour gérer la cotation de la société en matière boursière, sans intervenir sur le plan opérationnel.

Sans ces outils professionnels et ce coaching très pointus, Télervier sera-t-elle handicapée?

Non, cette culture très professionnelle de gestion de l'entreprise est désormais acquise. En ce qui concerne le benchmark, si la Compagnie des Alpes a joué ces dernières années un rôle pionnier dont nous avons bénéficié, de nouveaux outils légers et très performants sont désormais accessibles sur le marché. Quant aux économies d'échelle possibles, elles étaient limitées. De même, le marketing était totalement de notre ressort. Toutefois, nous allons regretter les rencontres annuelles entre responsables des sociétés «cousines» où s'échangeaient les meilleures pratiques. Mais nous avons créé un réseau qui ne va pas disparaître pour autant.

Et maintenant, quelles sont les perspectives avec le passage des parts de la Compagnie des Alpes en mains locales, la commune de Bagnes passant de 5% à 25,6% du capital de Télervier...

Nous sommes dans l'attente de savoir quelle politique la commune de Bagnes adoptera et quels seront les équilibres entre les différents actionnaires. La prochaine assemblée générale du printemps pourrait modifier certaines données.

Des nouveaux hôtes? Vous les trouverez chez nous!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre «hotel specials» sur www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Téléphone 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hoteljob.ch hotelleriesuisse

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

reception@hotelleriesuisse

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

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

hotelleriesuisse

BRITA Professional

PURITY C – la solution flexible

<http://professional.brita.ch>

«Le conseil est primordial»

Active aux deux tiers dans l'horeca, la maison Obrist, à Vevey, vient de changer de directeur. La vision de Daniel Santschi sur le vin de et en Suisse.

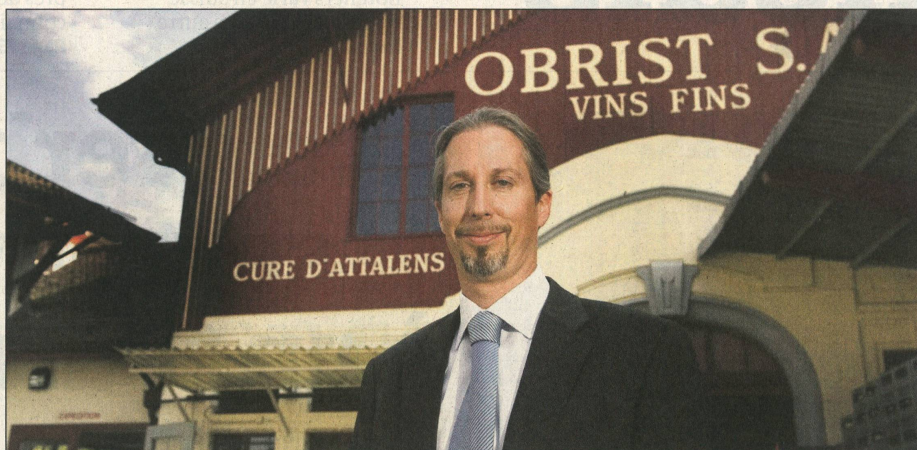
PIERRE THOMAS

Daniel Santschi aime les passages de témoin. Il avait succédé, à sa retraite, au directeur de la Cave de Genève, où il est resté un peu moins de trois ans. Et chez Obrist, cet été, il a pris le relais de Pierre Künzle, près de vingt ans dans l'entreprise, chapeautée par

«Nos représentants ne sont pas de simples vendeurs, mais de véritables conseillers.»

Daniel Santschi
Directeur de la maison Obrist à Vevey

Schenk Holding SA. Fort de 155 ans d'expérience, le négoce veveysan est orienté vers la gastronomie (65%, contre 25% de clientèle privée et 5% de petits commerces spécialisés) et la Suisse alémanique (70% de son chiffre d'affaires). Outre les vins de ses domaines vaudois (dont la



«Les crus aux verres tirés d'une bouteille de qualité sont très intéressants pour les restaurateurs. Ceux qui l'ont compris gagnent très bien leur vie», estime Daniel Santschi.

Cure d'Attalens et le Clos du Rocher) et les vins valaisans de Maurice Gay SA, Obrist distribue aussi des vins étrangers. «75% de notre volume de 5 millions de cols par an reste du vin suisse, une proportion stable dans le temps», constate le directeur.

La mode des crus au verre a changé l'approche de la vente des vins

Fils unique de parents zurichois, Daniel Santschi a décroché une

licence en sciences politiques à l'Université de Lausanne. Rapidement, il a rejoint le monde du vin, par la coopérative Uvavins, à Tolochenaz (VD), où, dix ans durant, il s'est occupé autant de packaging que de marketing.

Juste quadra, Daniel Santschi constate que, si «des vins suisses ont de nouveau le vent en poupe», ils doivent «renouveler leur clientèle». Point positif, «les jeunes s'intéres-

sent plus vite aux vins que leurs aînés, sont plus pointus et ont soif de connaissance». Point négatif, dans un pays de plus en plus urbain, «plus on s'éloigne du vignoble, plus il est difficile d'intéresser les jeunes aux vins suisses». Les vins italiens, espagnols ou chiliens exercent d'emblée de l'attrait et «les vins suisses viennent après». C'est «une histoire de perception, d'éducation, de persuasion, dans le terrain».

Le secteur horeca (hôtels, restaurants, cafés) est en première ligne. Dix-sept collaborateurs (sur les 110 employés de la maison) sillonnent la Suisse: «Nos représentants ne sont plus seulement des vendeurs, mais d'abord des conseillers motivés, qui peuvent avoir fait, par exemple, une école hôtelière. Ils proposent des vins en connaissance de cause, jusqu'à conseiller des accords mets et vins.» La mode

des crus au verre change l'approche de la vente des vins: «Les restaurateurs qui l'ont compris gagnent très bien leur vie. Commercialement, les verres tirés d'une bouteille de qualité sont très intéressants pour le restaurateur.»

«Livrer plus vite de plus petites quantités est un véritable défi»

«Le monde a changé», lance Daniel Santschi. Tout s'est accéléré: «Nos camions et camionnettes, de Vevey ou de Waltenschwil (AG), près de Lenzbourg, où nous avons un dépôt stockant tous nos produits, doivent pouvoir livrer en deux jours des quantités toujours plus petites. De plus en plus, on nous commande deux cartons, soit 24 bouteilles. Livrer plus vite de plus petites quantités est un vrai défi logistique.»

Le jeune manager, bilingue, qui a fait toute sa carrière sur l'arc lémanique, estime aussi que les vins suisses peuvent attaquer le marché étranger. «Nous disposons d'une plate-forme logistique qui permet de servir l'horeca dans le sud de l'Allemagne de la même manière que notre clientèle suisse, avec des produits de niche, haut de gamme.»

Et Obrist se fait aussi un point d'honneur de tenir à jour son site internet: «Les vins en ligne sont dégustés et les commentaires changent à chaque nouveau millésime». Même si la vente en ligne reste marginale, quoiqu'en progression exponentielle, la toile constitue un bon moyen de s'informer sur le vin.

Gültig vom 31. August bis 18. September 2009
bei Ihrem Getränke-Depositar.

ANNONCE
planet-huorch.ch

RAMSEIER
L'énergie naturelle

Action commander maintenant

NOUVEAU avec figue de barbarie thé vert

NOUVEAU avec orange pomme

-.20 Rabais

-.10 Rabais

-.10 Rabais

-.15 Rabais

-.10 Rabais

-.20 Rabais

-.10 Rabais

entraîneurs naturels de fitness

Panneaux hôteliers: la diplomatie est de mise

L'application de règles pour les indicateurs de direction pour les hôtels dépend souvent d'interprétations locales.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Directrice de l'Hôtel Ibis-Centre à Lausanne, Stéphanie Menoud ne cachait pas sa surprise lors de l'ouverture de l'hôtel à la rue du Maupas en juin: quelques semaines auparavant, à l'heure de mettre en place la signalisation particulière indiquant la direction à prendre pour les hôtels, les représentants de la commune l'avaient encouragée à multiplier ces panneaux indicateurs de couleur jaune et brun, allant jusqu'à lui proposer des emplacements supplémentaires à ceux qu'elle demandait. Or, pour cette même signalisation, pour le même établissement, mais à Genève, près de la gare de Cornavin, elle s'était vu imposer une stricte limitation du nombre de ces panneaux.

Ce qui vaut à Lausanne ne vaut pas nécessairement à Genève. Deux poids, deux mesures, qu'il était difficile d'expliquer dans un Etat de droit où tout est réglementé, où tout ce qui n'est pas explicitement autorisé est interdit, pour

citer les sentences du Café du Commerce. Eh bien non! En la matière, lois, ordonnances et règlements laissent encore la part belle à la compréhension, à l'appréciation personnelle du préposé. Car ce n'est pas la LCR (Loi sur la circulation routière), ni l'OCR (Ordonnance sur les règles de circulation routière), des documents fédéraux donc, qui régissent cette situation. Tout au plus, l'article 54, alinéa 9, de l'OCR mentionne-t-il que «le Département de l'énergie, des transports, de l'environnement et des communications édicte des instructions concernant les indicateurs de direction pour hôtels».

Sans mentionner formellement ces instructions. C'est une norme de l'Union suisse des professionnels de la route qui la fixe, sous le nom de code SN 640.828. Elle a valeur d'instruction officielle. «Elle laisse la place au bon sens, à la diplomatie, à la compréhension, et même à la négociation», indique Franck Rolland, du département des infrastructures du canton de Vaud. Car si elle fixe précisément la hauteur des caractères, la longueur possible et tous les détails physiques du panneau indicateur brun et jaune moutarde, ainsi que les prescriptions concernant les règles de concurrence, de définition des termes «hôtel» ou «pension», la norme

VSS 640.828 ne définit en rien les emplacements («utiles à l'orientation»), ni leur nombre. D'où la diplomatie ou la négociation, évoquées par Franck Rolland.

Lausanne souligne «la vocation touristique évidente de la ville»

A Genève, il est ainsi parfaitement possible d'expliquer des limites par le grand nombre d'établissements hôteliers du centre ville, «au risque d'engendrer une confusion avec les panneaux de circulation ordinaires». A Lausanne, on souligne «la vocation touristique évidente de la ville décidée par les autorités» pour justifier la compré-

hension des demandes et même l'encouragement à placer des panneaux complémentaires. Bien difficile, en revanche, d'obtenir des indications précises ailleurs en Suisse romande:

la dimension de l'agglomération, mais également la taille du parc hôtelier font que «la question ne s'est jamais vraiment posée», ni à Sion, ni à Fribourg, ni à Yverdon ou à Vevey où l'Hôtel Astra est resté Hôtel Pavillon plusieurs mois encore après son changement de nom, encore moins à Martigny, Morges ou Delémont, tout juste y connaît-on la règle «appliquée» sous la surveillance des organes cantonaux à qui la Confédération a confié la gestion de la question.

«Les règles en la matière laissent la place au bon sens, à la diplomatie et à la négociation.»

Franck Rolland
Dépt. cantonal VD des infrastructures



Le nombre de panneaux hôteliers n'est pas formellement réglementé en Suisse.

Alain D. BOLLAT

L'utilisation de l'espace public est soumise à la décision des autorités

En terme de signalisation et, par là, d'autorisation, il est un autre problème qui surgit souvent dans les conversations avec les hôteliers: pour quoi, dans certaines villes, est-il possible de réserver des places de dépôt de passagers exclusives pour les hôtels, alors que ce n'est pas possible ailleurs. L'explication est simple: elle tient à

l'utilisation de l'espace public. En d'autres termes, si les bâtisseurs ont prévu une ou des places de stationnement et/ou de dépôt de passagers sur le périmètre de la propriété, aucun problème ne se pose, il s'agit d'une propriété privée. Dans tous les autres cas, il s'agit de l'utilisation de l'espace public. Et ce sont les autorités locales qui en décident.

En bref

Suisse

Nuitées: la demande suisse résiste mieux

En juillet, la demande suisse pour les nuitées hôtelières a mieux résisté au recul que la demande étrangère. La première citée s'est élevée à 1,73 million d'unités, ce qui représente une baisse de 2,9%. Quant à la seconde, elle a atteint 2,34 millions, ce qui correspond à une diminution de 6,5%. Dans ce marché, la plus forte baisse absolue a concerné la demande allemande, soit 7,3% ou 48 000 nuitées. La baisse totale des nuitées pour les sept premiers mois de l'année est de 7%. mh

Genève

Le Beau-Rivage associé au Musée Rath

La brigade de cuisine de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève, sous la direction de Dominique Gauthier, le Cuisinier de l'année, s'est associée au Musée Rath pour participer à une «installation performance». Organisée dans le cadre de l'exposition «Post Tenebras Luxe», celle-ci mettra en scène 40 personnes qui dégusteront, le 27 septembre, un menu dans des assiettes en porcelaine toutes différentes les unes des autres. mh

Montreux

L'actualité de la branche en vedette au TTW

L'actualité de la branche du voyage sera en vedette lors du prochain Travel Trade Workshop (TTW), qui aura lieu du 4 au 5 novembre à Montreux. Trois plateformes abordent diverses questions comme l'avenir de la distribution (thème traité au TTW Podium), le rôle d'internet sur l'activité des agences de voyages (au TTW Forum), l'avenir du transport aérien, un secteur à nouveau très malmené (au Business Travel Workshop). mh

Immense choix des appareils gastro!

FUST

votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils!

Profitez de la possibilité de location!

- Garantie de prix bas de 5 jours (Détails www.fust.ch)
- Toujours des modèles d'exposition et occasions avec de super rabais

Location sur tous les appareils!
*Durée min. de location: 3 mois

Armoire à vin

PRIMO TECO
KSWF 52 IB SW/SI
• Pour env. 16 bouteilles de 0,75 litres
• H/L/P: 49 x 47 x 51 cm

Liquidation d'appareils d'exposition! Jusqu'à épuisement du stock.



seul. 278.-
(excl. TVA)

Offre spéciale!

No art. 2032020

Aspirateur sac à dos

NOVAMATIC RS 05
• Bretelles ergonomiques ajustables
• Léger et confortable
• Longueur du cordon 15 m



seul. 371.-
avant 464.- (excl. TVA)

Economisez 20%

No art. 175510

Réfrigérateur à boissons

NOVAMATIC KSU 471.1-B
• Avec système à air pulsé
• Capacité 333 litres
• H/L/P: 185 x 60 x 60 cm



seul. 1115.-
avant 1207.- (excl. TVA)

Economisez 92.-

* Location par mois fr. 62.- (incl. TVA) No art. 108316

Laver la vaisselle en 2 minutes!

NOVAMATIC BNC 26.1
• Dimension de panier: 40 x 40 cm
• Pompe doseuse détersive liquide incluse
• Doseur automatique du produit de rinçage incorporé



seul. 2999.-
avant 4080.- (excl. TVA)

Economisez 26%

* Location par mois fr. 180.- (incl. TVA) No art. 106521

Fust
gastro
professional

Aussi chez Fust: collectionner superpoints.

BE: EUROFust Biel/Bienne, 032 344 16 00 FR: Villars-sur-Glâne, 026 409 71 51 JU: Courrendlin, 032 436 15 60 GE: Genève, Rue de Rive, 022 817 03 80, Genève, La Praille, 022 308 17 27, Genève, Centre Commerciale, 022 304 82 60, Meyrin, 022 783 20 00, NE: La Chaux-de-Fonds, 032 924 54 24, Marin, 032 756 92 40 VD: Ecublens, 021 695 25 30, Romanel-sur-Lausanne, 021 643 09 70, Vevey, 021 923 09 50 VS: Conthey-Sion, 027 345 39 85, Visp-Eyholz, 027 948 12 40. Autres succursales Fust téléphone 0848 559 111 (tarif local) ou www.fust.ch.

Le sandwich glamour

Le club sandwich traditionnel est sur le point d'être remplacé par un sandwich plus glamour.

MICHEL BLOCH

Le vénérable club sandwich imposant et bourratif a vécu! Et mériterait de rejoindre le musée. Il aurait d'ailleurs été inventé en 1894, dans un club de paris huppé, le Saratoga Club-House situé à Saratoga Springs, New-York! Qu'il soit au poulet, au thon, au fromage, au homard, voire même détourné façon sushi, le club sandwich nouveau est arrivé. Et il n'est plus, le plat coupe faim, mangé en vitesse sur un coin de table de bistrot. Le club sandwich a ses entrées dans les plus beaux hôtels, généralement au bar. Luxe, raffinement et club sandwich font aujourd'hui ménage commun.

Des sandwiches diététiques sans beurre et sans mayonnaise

Pour Dominique Gauthier, le chef de cuisine du Beau-Rivage à Genève, «ce nouveau concept de snack de luxe a gagné ses lettres de noblesse». A notre question de savoir ce qui a changé, Dominique Gauthier nous répond tout simplement: «Tout: la présentation comme le contenu». Nous proposons par exemple un club sandwich

au thon et un autre au poulet. Les clients opteront en fonction de leurs goûts et leurs envies pour des frites, du riz, des légumes, une salade verte». Des frites, oui, mais attention, mais pas n'importe quelles frites. Des frites de qualité, savoureuses, pas trop salées. Des frites de grand hôtel. Et finie la vaisselle traditionnelle.

La vaisselle compte autant que ce qu'il y a dedans. Ses formes sont variées, plus gaies, plus originales et confèrent en plus, insiste Dominique Gauthier, «un côté amusant» à ce plat. On mange en effet autant

Un club sandwich davantage en phase avec son époque

Beau, bon, sain, vitaminé, sur mesure ou presque, le club sandwich est devenu à la mode. De même que les bars des hôtels sont aujourd'hui des lieux multifonctions où l'on se rend aussi bien pour affaires que pour passer un bon moment entre amis ou pour profiter seul d'une pause bienfaisante. De même, la clientèle diversifiée qui se rend dans un bar d'hôtel, jugera l'hôtel et sa capacité à se renouveler également à la qualité de son club sandwich. Ce dernier fait non seulement partie de l'art de vivre, il est également un excellent ambassadeur de la capacité d'innovation de l'hôtel.

avec les yeux. «Nous tenons compte à la commande des souhaits des clients, par exemple en matière de diététique. Une jeune cliente, habituée de notre bar, nous commande très régulièrement pour le lunch, un club sandwich hyper diététique sans beurre, sans mayonnaise, sans frites, sans plein de chose... mais avec de la salade, des légumes, etc.

«Le club sandwich de 2009 est un plat sain», confirme Edgar Bovier, le chef exécutif des cuisines du Lausanne Palace qui supervise également les cuisines du Château d'Ouchy pour lequel il a créé le «Ouchy Club» avec du pain aux céréales.

Finalement, un club sandwich de grand restaurant, c'est un peu de la haute couture... à la portée d'un plus grand nombre.

«Aujourd'hui, les chefs ont réinventé le club sandwich»

«Femmes et hommes d'affaires sont de plus en plus nombreux à opter pour cette forme de restauration rapide adaptée aux goûts d'aujourd'hui», souligne Edgar Bovier. «Aujourd'hui, les chefs ont réinventé le club sandwich», ajoute



Voici le «Ouchy Club», le club sandwich inventé par Edgar Bovier pour le Château d'Ouchy.

Edgar Bovier. «Nous avons vendu 2900 club sandwiches entre le 1er janvier 2009 et le 30 juillet; ce qui fait près de 420 par mois», précise Gisèle Sommer, coordinatrice des relations publiques au Fairmont Le Montreux Palace. Paré de ses plus beaux atours, le club sandwich est devenu très fréquentable. Sur le plan marketing, il devient une bonne affaire et la clientèle cible est

large. Quelles que soient les circonstances et le moment de la journée, des clients de tous âges optent pour ce plat qui se pare aujourd'hui d'une image glamour.

Une condition supplémentaire est nécessaire. Le club sandwich ne se mange pas n'importe où! L'ambiance et le cadre jouent un rôle essentiel. Il est vrai qu'un club sandwich

savouré au Bar Saphir, lieu chic et décontracté s'il en est du Fairmont Monte-Carlo, confortablement assis face à la mer, prend un autre goût. Le club sandwich composé comme un véritable tableau de maître véhicule alors une image chic, décontractée, jeune et sympathique.

ANNONCE

Action 3 + 1 du 7 au 25 septembre 2009

100 cl
verre



**3 caisses achetées
+ 1 caisse offerte**
(de la même marque)

75 cl
verre



50 cl
verre



Valable pour HENNIEZ Naturelle,
Légère, Gazéifiée

www.henniez.ch

HENNIEZ

L'eau pleine de vie

Validité de l'action selon conditions et référencement du dépositaire

Le succès de l'absinthe

Depuis sa légalisation en 2005, l'absinthe connaît une seconde jeunesse. Retour sur une renaissance.

EUGENIO D'ALESSIO

Heureuse absinthe qui tient une cinglante revanche sur une histoire parsemée de préjugés. Bannie en 1910 sous les coups de boutoir des lobbies viticoles, inquiets de son succès, et des ligues de moralité, habiles à dénoncer un breuvage qui «rend fou», la fée verte sort de la clandestinité en mars 2005. En votation populaire, le peuple suisse décide de dépenaliser la production et la vente de la bleue.

Entre 2005 et 2008, la production d'absinthe a plus que doublé

Pour l'absinthe, née à la fin du 18^e siècle à Couvet, dans le Val-de-Travers, une ère nouvelle s'ouvre. Elle se décline sur le mode du succès, du dynamisme et de la conquête des marchés étrangers, même si la crise économique a

freiné depuis fin 2008 cette marche triomphale.

Les chiffres de la Régie fédérale des alcools (RFD) sont envivants. Entre 2005 et 2008, la production d'absinthe est passée de 61 000 à 135 000 litres. Les exportations ont représenté près de 82 000 litres l'année dernière, alors qu'elles avaient à peine atteint les 5 000 litres il y a quatre ans. Même plus, ce secteur a permis la création d'une vingtaine d'emplois.

Cette montée en puissance, joli pied de nez aux Cassandra qui prophétisaient la mort de la fée verte, n'étonne qu'à moitié Marc Gilliéron, le responsable du département distillerie et fiscalité pour la Suisse latine au sein de la RFD: «Malgré son interdiction, la bleue a continué d'être produite en grande quantité dans le Val-de-Travers. Elle a toujours fait partie de la culture vallo-nnière. Et l'intérêt pour la fée verte ne s'est jamais démenti, comme en témoignent l'existence du Musée régional de l'absinthe, à Môtiers, ou la Fête de l'absinthe, qui se tient tous

les mois de juin à Boveresse.» Pour les dix-neuf distillateurs reconnus par la Confédération, qui ont dans leur immense majorité pignon sur rue dans le canton de Neuchâtel, ce nouvel eldorado dégage des effluves anisés de rêve américain.

Marilyn Manson a sa propre fée verte: la Mansinthe

Comme le confirme Marc Gilliéron, le succès de l'absinthe s'explique surtout par l'ouverture du marché outre-Atlantique. «Jus-

«Les Etats-Unis ont contribué à l'explosion de la production d'absinthe.»

Marc Gilliéron

Resp. du départ. distillerie à la RFD

qu'en été 2008, les Etats-Unis ont contribué à l'explosion de la production. Mais la crise financière a laissé des traces: même si l'on ne dispose pas encore de chiffres définitifs, on

constate depuis fin 2008 un ralentissement des exportations, alors qu'en Suisse le marché est en légère progression.» L'entreprise Kübler, située à Môtiers, a été la première distillerie helvétique à planter ses banderilles aux Etats-Unis. Depuis août 2007, elle y commercialise chaque année près de 160 000 litres d'absinthe. Le



Alain D. Boillet

Claude-Alain Bugnon, propriétaire de la distillerie artisanale Artemisia à Couvet, est présent aux Etats-Unis depuis bientôt deux ans. Il y exporte l'équivalent de 3800 bouteilles par année.

prix des bouteilles oscille entre 49 et 55 dollars. «Les exportations représentent près de 70% de notre production. Elles sont en priorité destinées au marché américain. Après le boom des débuts, ce dernier tend actuellement à stagner. J'y vois deux explications: les effets de la récession et la présence de gros stocks en réserve sur sol américain qui n'ont pas encore été écoulés», explique Yves Kübler, le patron de la société. «Nous cherchons d'autres débouchés pour nos produits», poursuit-il. «En août, nous avons finalisé un accord avec le Canada. Nous tentons maintenant de percer en Chine, du côté de Pékin et de Shan-

ghai. Quant au marché helvétique, il se porte bien. Sans nul doute, la marge de progression de la bleue à l'intérieur de nos frontières est importante.»

Claude-Alain Bugnon, propriétaire de la distillerie artisanale Artemisia à Couvet, est lui aussi présent aux Etats-Unis depuis l'automne 2007. Il exporte au pays de l'oncle Sam l'équivalent de 3800 bouteilles par année. Si les débuts de l'aventure ont été satisfaisants, grâce à une forte demande, le dernier semestre 2008 n'a pas été du même tonneau: «L'arrivée de l'absinthe sur le marché américain a débouché sur un pic de la demande mais

cet appel de départ s'est estompé. La crise économique n'a rien arrangé. Il va falloir maintenant effectuer un travail de fond pour populariser et expliquer l'histoire de la fée verte à la clientèle américaine.» En attendant, Claude-Alain Bugnon vend sa bleue en Allemagne, au Canada, en Malaisie et au Japon.

Enfin, on relèvera que le célèbre rocker Marilyn Manson a lui aussi cédé aux sirènes de la fée verte. Le chanteur américain dispose en effet d'une absinthe à son nom, la Mansinthe. Cette liqueur a été élaborée en collaboration avec la distillerie familiale Matter-Luginbühl de Kallnach (BE).

Sparkling Night

Samedi 3 octobre 2009 à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Soirée de gala avec Frédéric Breuil Chef des Cuisines au Badrutt's Palace Hotel

Diamond Cocktail • Spectacle de lumières et mouvements

Vente aux enchères • Tombola

Les bénéfices de cette soirée seront intégralement versés au Fonds de bourses de l'EHL

Inscription avant le 15 septembre 2009

www.ehl-sparkling-night.com

ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE
Since 1893

FONDATION 1796
LOMBARD ODIER DARIER HENTSCH

BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

BUCHERER
Pour les plus beaux instants de la vie. Depuis 1888.

Chopard

DESIGNERS GUILD

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



«Les clients de mes hôtels n'ont jamais dû remplir des questionnaires avec des «smilies».»

Hans Leu (Page 9)

24

Pour leur 40^e édition, les **Marchés folkloriques de Vevey** ont à nouveau fait le plein. Un succès qui promet des ouvertures touristiques encore plus larges.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Transats et plage de sable au bord du lac, tournoi professionnel de beach-volley et autres manifestations festives, la ville de Vevey s'anime entre fin juin et fin août. Parmi les animations incontournables figurent les Marchés folkloriques dont c'était la 40^e édition cette année. Et leur succès ne se dément pas.

Les hôteliers s'associent de plus en plus aux Marchés folkloriques
«Nous avons vendu plus de 20 000 verres pour huit marchés», se réjouit Jean-Louis Kaniewski,



Swiss-Image
Les marchés ont attiré de nombreux touristes cette année.



A Vevey, la Grand-Place et les rives du lac sont le théâtre de nombreuses animations festives en été.

Une ville en fête

directeur-animateur de la manifestation pour le compte de la Société de développement de Vevey qui a repris à son compte l'organisation de l'événement. Un événement auquel s'associent de plus en plus souvent les hôteliers pour, bénévolement, mettre à disposition du personnel de service quand ce n'est pas la direction elle-même qui assure ce service.

Aujourd'hui ce sont des cars et des bateaux qui arrivent tout spécialement à Vevey. Mieux, se réjouit

encore Jean-Louis Kaniewski, le commissaire, «nous enregistrons de plus en plus de présences extérieures». Pour preuve, alors que pour cet été, la manifestation avait porté son dévolu sur un flyer-dépliant distribué dans toute la Suisse par 120 hôtels plutôt que sur le traditionnel tous-ménages régional, 80 000 exemplaires de cette brochure ont été distribués, «beaucoup en Suisse alémanique», précise-t-il encore, citant à témoin les langues entendues sous la Gre-

nette qui vont de l'allemand, à l'anglais, mais aussi à l'italien car des opérateurs transalpins mentionnent aujourd'hui les Marchés folkloriques de Vevey comme destination en agréant le voyage par une visite du château de Chillon, autre monument touristique de la Riviera vaudoise.

Un chiffre d'affaires d'un peu plus de 160 000 francs

Au final, et pour un chiffre d'affaires d'un peu plus de 160 000

francs (les huit associations viticoles qui participent à l'opération sont payées au prix coûtant) ce sont près de 30 000 francs qui alimentent la caisse de la Société de développement.

De quoi permettre à son directeur-animateur de promettre d'ores et déjà une 41^e édition des Marchés folkloriques de Vevey encore plus fastueuse avec la participation inédite d'autres riverains du Léman: les Savoyards de la rive sud du lac.

D'une langue à l'autre

Le tourisme pâtit des chantiers sur les autoroutes

Y a-t-il plus de chantiers autoroutiers en Suisse qu'à l'étranger? Non, répond Jürg Röthlisberger à l'Office fédéral des routes. Il est conscient que le tourisme en pâtit mais les travaux doivent être effectués lorsque les températures extérieures sont bonnes, de mi-avril à octobre. Des concessions ont cependant été accordées au tourisme. Dans un chantier autoroutier effectué dans la région de Sargans (GR), deux voies, au lieu d'une, ont ainsi été aménagées dans la direction où le flux touristique était le plus important. Im

Page 5

Hans Leu, l'hôtelier qui osait sortir des sentiers battus

A la retraite depuis 2001, après un demi-siècle d'hôtellerie dont les quinze dernières années passées à la tête du «Giardino» à Ascona, Hans Leu passe en revue quelques-unes de ses audaces. «Je suis poisson ascendant lion et c'est ce dernier qui m'a donné du courage. Notamment lorsque j'ai décidé que le rose servirait de «corporate identity» au Giardino alors qu'il s'agit de la couleur des homosexuels», explique Hans Leu qui, du temps où il était au Giardino, était toujours habillé en rose. Aujourd'hui, il porte des couleurs moins voyantes mais son Harley Davidson est restée rose! Im

Page 9

Swiss Hotel Film Award: les dés sont jetés. Rendez-vous sur www.htr.ch

Le concours de courts métrages, lancé par hôtellerie suisse, connaîtra son épilogue ce soir à Zurich.

C'est ce soir, au centre commercial Sihcity à Zurich, que seront dévoilés les noms des vainqueurs du Swiss Hotel Film Award, concours de courts métrages lancé par hôtellerie suisse. Les lauréats auront été choisis parmi vingt projets nominés. Les résultats du concours et des photos de la manifestation seront diffusés vendredi matin sur notre site internet www.htr.ch. Cent quarante-six concepts de films avaient été envoyés au jury et 96 hôtels s'étaient proposés comme lieu de tournage. mh



Le concours a suscité l'intérêt des cinéastes.

Quatre-vingt-six dossiers de candidature pour le Milestone 2009

Parmi ces candidatures figurent quatorze projets en provenance de Suisse romande et quatre du Tessin.

L'innovation touristique n'est pas en panne en Suisse. Quatre-vingt-six dossiers de candidature sont en effet parvenus à fin août au jury du Prix du tourisme suisse, Milestone 2009, dont c'est la dixième édition. Parmi ceux-ci figurent quatorze projets romands et quatre tessinois.

Le jury, formé des représentants des organisateurs du prix - hotel revue, Secrétariat

d'Etat à l'économie, Fédération suisse du tourisme et Hotela - vont maintenant sélectionner les nominés parmi lesquels seront désignés les lauréats.

La cérémonie de remise des prix aura lieu le 17 novembre au Kultur-Casino à Berne en présence de plusieurs centaines d'invités. mh



Le Milestone, une distinction convoitée.

Neuchâtel: «la plus belle terrasse» a été désignée

Pour le public neuchâtelois, «la plus belle terrasse de l'été» est celle du Lake Side, le restaurant et sushi bar de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel. Les organisateurs du concours - Tourisme neuchâtelois et GastroNeuchâtel - ont enregistré le nombre record de 4755 votes contre 4300 lors de la 3^e édition en 2008. Le prix du jury a été attribué au Restaurant La Gouille, aux Hauts-Geneveys. Ce concours a pour but de récompenser les établissements qui renoncent notamment aux parasols publicitaires aux couleurs par trop criardes. mh

Nice: le Hi Hôtel est un hôtel design qui sort de l'ordinaire

Le Hi Hôtel de Nice se distingue notamment par ses valeurs écologiques, sa gastronomie de très haut niveau et son design, conçu par Philippe Starck. «Elle a dessiné chacun des meubles du Hi Hôtel», relève Laurence Shukor, la directrice générale de l'hôtel. Ce dernier offre la part belle à un design très coloré et à des solutions qui sortent de l'ordinaire. Dans certaines chambres, la baignoire se trouve par exemple au milieu de la pièce et n'est séparée du lit que par une paroi ou des meubles amovibles. Im

Page 16

Igeho

21-25 novembre 2009 | Bâle | www.igeho.ch

Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile

Powered by



Partenaires médias

expresso

htr hotel revue

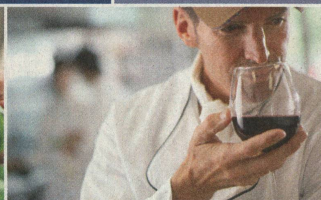
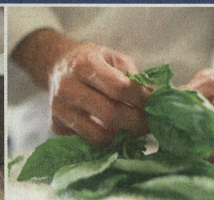
GASTRO Journal

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

LES TENDANCES DE L'HÔTELLERIE SE RÉVÈLENT ICI

Secteur de poids à Igeho:
L'hôtellerie dans le secteur de la santé;
World of Inspiration; Le goût sans compromis

Nouveau:
Projet de film
«petit hôtel,
grand design»



stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 37 / 10. September 2009

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

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

Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

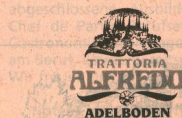
Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	3-7
Svizzera italiana	8
International	-
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	-
Demandes d'emploi	8

WORK & GSTAAD IN GSTAAD WORKS FOR YOU



Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank
der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen
Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres
riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.youngstaad.ch



Die Pizzeria Alfredo in Adelboden sucht
per sofort oder nach Vereinbarung

**Geschäftsführer-
Chef de Service, evtl. mit
Fähigkeitsausweis**

Sie bringen mit: Kreativität, originelle
Neuheiten Personalführung,
Geschäftsleitung in allen Bereichen

Wir bieten: Dem Stellenprofil
entsprechende gute Entlohnung, alle
Sozialleistungen, Versicherungen usw.
- Verpflegung und Zimmer im Hause

Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen erreicht uns unter:

Desemag GmbH
Dorfstrasse 55, Postfach 199
3123 Belp
Tel. 031 819 23 34

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

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

Traum: Oase der Gastlichkeit in der Toskana

«Sie sitzen auf der Terrasse mit Blick über die sanft gerundeten Hügel inmitten von Reben, geniessen ein zartes Costata, dazu ein Glas preisgekröntes Chianti Classico aus dem eigenen Weinberg.» Stellen Sie sich weiter vor: rund 28 luxuriöse Suites und grosszügig eingerichtete Komfortzimmer, 2 Pools, mehrere F & B-Outlets, Seminar- und Tagungsmöglichkeiten – das Ganze gutshofartig und harmonisch integriert in ein Premium-Weingut in der Toskana... Wir ahnen, dass der Funke bei Ihnen überspringt! Die wohlthuende Ruhe weitab von Hektik, die Beschaulichkeit des Landlebens und das Verschmelzen mit der Natur in fantastischer Umgebung wird von Entspannung suchenden Geschäftsleuten, von Weinliebhabern, von Urlaubern und von Seminargästen gleichermassen geschätzt. Diese Oase der Gastlichkeit eignet sich auch hervorragend für Events und ist dank optimaler geographischer Lage ein beliebter Ausgangspunkt für den Besuch der berühmten historischen Städte in der Toskana.

Hotel Manager w/m

oder evtl. Paar für unser HOTEL & WINE RESORT VILLA DIEVOLE
Spannende «Hands-On»-Manager-Position für führungserfahrene Hospitality-Persönlichkeiten. Sie haben bereits einen Hotelbetrieb geleitet, waren Vize oder gehören zur neuen Generation des exzellent auftretenden Nachwuchskaders; vorzugsweise mit solidem F & B-Background. Sich als Gastgeber/in auf die Front zu konzentrieren, die weitläufige Anlage gut im Auge zu behalten und wenn nötig überall selbst Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell entgegen. Fließend Italienisch/Deutsch ist ein absolutes Muss. Hohe Erwartungshaltung interpretieren Sie als Steigbügel zum Erfolg. Träumen Sie davon, ein solches Bijou zu übernehmen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf.

san marco hotels

Raimondo Sartorio, Managing Director
C.p. 104 – CH-6906 Lugano 6
Tel. 0041 91 9234086 – Fax 0041 91 9242141
www.san-marco-hotels.com
raimondosartorio@san-marco-hotels.com

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Für das von uns im Auftrag geführte
Bistro Horizont

in der Kantonsschule Riesbach, Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich

suchen wir per Mitte September 2009 eine

Cafeterialeitung (w/m)

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

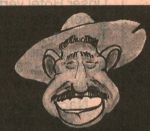
Ihr Profil: Sie sind eine dynamische und frontorientierte
Gastgeberpersönlichkeit und bringen neben Fachkompetenz auch
gästeorientiertes Denken, Erfahrung in der
Gemeinschaftsgastronomie, Kochkenntnisse und Freude am Beruf
mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Frisch
Authentisch
mexikanisch

Hacienda San Pedro
restaurante mexicano

Das authentisch mexikanische Restaurant
Hacienda San Pedro sucht auf den November 09
oder per Sofort, einen

Küchenchef

Sind Sie bereit für die Küche Mexikos?
Als zukünftiger Küchenchef, welcher die üblichen
Anforderungen an einen guten Küchenchef erfüllt,
erwartet Sie bei uns:

- ein junges begabtes Küchenteam
- mexikanische Spitzenköche
- eine Küche basierend auf frischen Produkten
- eine moderne Showküche
- attraktive Arbeitsbedingungen

Machen Sie noch heute den ersten Schritt und
senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hacienda San Pedro AG
z.H. Christiaan Koellreuter Tel. 061 702 24 04
Amthausstrasse 21 info@sanpedro.ch
CH-4143 Dornach www.sanpedro.ch



Die Jungfrau Region Marketing AG ist die von den Tourismus-Organisationen
und den Bahnen in den Lütchinentälern getragene Verkaufsorganisation.

Das Team ist für die Gestaltung und den Verkauf touristischer Angebote
der Gemeinden Grindelwald und Lauterbrunnen
(mit Wengen und Mürren) zuständig.

Wir bieten die Stelle als

Direktor/Direktorin (CEO)

an und freuen uns über Ihre Bewerbung mit folgendem Profil:

- Persönlichkeit, Ausstrahlung
- Verkaufstalent
- Hartnäckig, belastbar
- Kaufmännische/touristische Ausbildung
- Höherer Fachausweis
- Erweiterte IT-Kenntnisse
- Führungserfahrung

Interessante Aufgaben, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, kleines und
initiatives Team, moderne Führungsstrukturen und persönliche Entwicklungs-
möglichkeiten durch definierte Handlungsfreiheit warten auf Sie.

Das Eintrittsdatum ist zu vereinbaren. Die beschriebene Destination ist ent-
wicklungsfähig.

Mit Interesse erwarten wir Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen, die wir
vertraulich behandeln, an:

Daniel Frei, Präsident Jungfrau Region Marketing AG,
Postfach 86, 3800 Interlaken

Wir suchen für ein mittelständisches Unternehmen

Küchenchef – Ihre neue Herausforderung

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit sollten Sie mitbringen:

- Eine gute Grundausbildung
- Qualitätsstandard von ca. 14-15 Gault-Millau-Punkten
- Kreativität
- Führungserfahrung für 25 Mitarbeitende
- Fähigkeit ein Team zu bilden und zu motivieren
- Die Fähigkeit zum Planen
- Interesse und Geschick für den Wareneinkauf

Wir bieten neben einer guten Bezahlung mit den üblichen Sozialleistungen:

- Moderne Infrastruktur
- Interessante und vielseitige Tätigkeit
- Grosse Selbständigkeit im eigenen Verantwortungsbereich
- Mitglied des Top-Kaders
- Gutes und familiäres Umfeld
- Jahresstelle

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3872-2026, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergelände Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Für unser Berghaus Diavolezza auf 3000 m ü. M. suchen wir nach Vereinbarung in Jahrestelle einen

KÜCHENCHEF

Wenn Sie gerne in einem innovativen Team arbeiten, engagiert sind, Ihr Fach verstehen, über gute Deutsch- und Italienischkenntnisse verfügen, Führungsqualitäten besitzen und unter positivem Stress zusammen mit dem Team zu Höchstleistungen auflaufen können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Berghaus Diavolezza, Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Valentin Besseghini, 7504 Pontresina, Tel. 081 839 39 00, berghaus.diavolezza@best.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA
MUOTTAS MURAGL



Für ein führendes Hotel im Mittelland der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Direktions-Assistent/in

Sind Sie die Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und auch mit Erfahrung in der Schweizer Gastronomie?

Mittelgrosses Hotel mit Styl, eine spannende Aufgabe, auch mit Eigenverantwortung.

Es freut uns, wenn Sie uns unterstützen.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 3774-1959 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN
AVIDZILYLLBHOE

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

Wir suchen nach Vereinbarung

Hauswirtschaftsleiterin

mit eidg. Fachausweis oder Hotelfachschule. Sie verfügen über breite Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und übernehmen gerne Verantwortung. Selbstständigkeit, Organisation und Kommunikation zählen zu Ihren Stärken und Sie sind motiviert, mit Ihrem Team aktiv zum Erfolg unseres Hauses beizutragen. Als Berufsbildnerin betreuen Sie zudem unsere Lernenden HOFA.

Wir bieten eine herausfordernde und vielseitige Kaderstelle mit Führungs- und Fachverantwortung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Seehotel Waldstätterhof, Frau Esther Epp, Leiterin
Personalwesen, CH-6440 Brunnen
team@waldstaetterhof.ch
Tel. 041 825 06 06 – www.waldstaetterhof.ch



Die Parkhotel Zug AG nimmt anfangs 2010 das City Garden Hotel mit 82 Zimmern und dem loungeartigen Gastronomiebereich CU - See You - mit rund 70 Sitzplätzen in Betrieb. Diese Erweiterung stärkt unsere Position als das führende Unternehmen der Branche auf dem Wirtschaftsplatz Zug.

Das neue City Garden Hotel mit den zugehörigen Serviced City Apartments ist ein ambitioniertes Vorzeigeprojekt und ein Schmuckstück, das die Hotellandschaft der Zentralschweiz nicht nur quantitativ, sondern auch in qualitativer Hinsicht entscheidend aufwertet.

Das neue CU Restaurant setzt Akzente sowohl dank seinem urbanen Interieur als auch mit einer innovativen Gastronomie, die auf eine leichte, gesunde und marktfrische, aber auch internationale Küche spezialisiert ist: Täglich wechselnde Specials, feine Häppchen im Bar- und Get-Together-Bereich und verschiedene Dishes in mittleren Portionsgrößen stehen zusammen mit hochwertigen Getränken im Mittelpunkt des Angebots.

GASTRONOMISCHE LEITUNG DES CU RESTAURANTS IM CITY GARDEN HOTEL (W/M)

Ihr Aufgabenbereich

- Mitarbeit in der Pre-Opening-Phase mit Detailplanung F&B Konzept und Auswahl des künftigen Serviceteams
- Erfolgreiche Positionierung des CU Restaurants als der neue Treffpunkt in Zug
- Aufbau einer zufriedenstellenden Stammkundschaft, die aus einem Mix aus einheimischen und internationalen Gästen besteht
- Leben und Vermitteln einer innovativen Gastronomie, mit der Sie sich vollständig identifizieren
- Überwachung der Qualitätsstandards
- Enge Zusammenarbeit und Speisenplanung mit dem Küchenchef
- Verantwortung für Wareneinkauf und Warenwirtschaft
- Erstellung der Arbeitspläne
- Planung und Durchführung von Events und Einladungen in Zusammenarbeit mit Marketing&Sales des Gesamtunternehmens

Ihr Profil

- Mehrere Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position sowie Barerfahrung
- Erfahrung im Umgang mit den einschlägigen betriebswirtschaftlichen Führungsinstrumenten
- Dynamische und charmante Gastgeberpersönlichkeit, die über grosses Verkaufsgeschick verfügt und Ihre Gäste begeistern und verwöhnen kann
- Hohes Mass an Eigeninitiative und Motivation
- Belastbarkeit und hohe Einsatzbereitschaft
- Professionalität und Sozialkompetenz bei der Führung des Serviceteams
- Freundliches und gepflegtes Auftreten mit gleichzeitigem Sinn für Präzision
- Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse

Unser Angebot

- Mitwirkung in einem erfolgreich tätigen Führungsteam, das den Gesamtbetrieb nach nachhaltigen Kriterien steuert
- Zeitgemässe Salarierung mit den üblichen Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

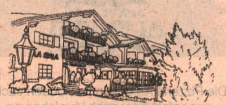
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir zur Vorselektion gerne per Email erhalten und natürlich absolut vertraulich behandeln.

Parkhotel Zug AG, 6304 Zug
Stefan Gareis, Direktor
stefan.gareis@parkhotel.ch

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN:
WWW.CITYGARDEN.CH • WWW.PARKHOTEL.CH



CITY GARDEN



Hotel La Siala CH-7153 Falera
Telefon 081 927 22 22, Fax 081 927 22 44

Für unser vielseitiges Hotel im Herzen von Flims-Lax-Falera suchen wir ab Dezember 2009 in Jahrestelle (Zweijahres-Betrieb) einen qualifizierten und bestausgewiesenen

Küchenchef

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL LA SIALA, 7153 Falera
R. Camenisch, Dir.
Tel. 081 927 22 22
Fax 081 927 22 44
E-Mail: lasiala@kns.ch / www.lasiala.ch



HOTELSPORT KLOSTERN



DAS 3*-SUPERIOR-FERIEN-, FAMILIEN- UND SEMINARHOTEL IN GRAUBÜNDEN

Unser Hotel verfügt über 47 Zimmer mit 100 Betten. Zur grosszügigen Anlage gehört eine vielfältige Infrastruktur mit grossem Hallenbad, Sauna, Solarium, Turnhalle, Tischtennisraum, 2 Sandtennisplätzen, 18-Loch-Minigolfanlage, Bocciabahn, Billardtisch, Kegelbahn, Seminarräumlichkeiten, Bar, A-la-carte-Restaurant, Sonnenterrasse, Minizoo u.v.a. Diese grosszügige Infrastruktur kann auch von unserem Team genutzt werden.

Nach sieben Jahren nimmt unser jetziger Stelleninhaber eine neue Herausforderung an. Zu unserer Entlastung suchen wir auf die kommende Wintersaison 2009, in Jahrestelle, einen

Direktionsassistenten/F&B

Unser Wunschkandidat

- Sie lieben die Natur und die Berge
- Haben Erfahrung in der Schweizer Gastronomie
- Verfügen über eine gastronomische Grundausbildung mit einem höheren Fachschulabschluss
- EDV ist für Sie kein Fremdwort
- Sie können Mitarbeiter motivieren, fördern und begeistern
- Sind teamfähig, flexibel und belastbar

Aufgabenbereich

- Unterstützung der Direktion
- Führen unserer Servicebrigade mit Schulung der Mitarbeiter und Auszubildenden
- Bestellwesen im Food- und Non-Food-Bereich
- Organisation mit Serviceüberwachung bei Veranstaltungen im Seminarraum sowie im Restaurant/Speiseaal und in der Bar
- Programmieren der modernen Kassen
- Marketing, Administration u. a. m.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Für weitere Auskünfte stehen wir, Walter und Christa Renold, Inhaber und Direktion gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Walter und Christa Renold, Hotel Sport, Landstrasse 95, CH-7250 Klosters
Telefon +41(0)81 423 30 30, Fax +41(0)81 423 30 40, info@hotel-sport.ch, www.hotel-sport.ch

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger naturnaher Zoo mit hohem Erholungswert. Pro Jahr besuchen uns rund 80000 Personen, denen wir in unserem Selbstbedienungsrestaurant sowie zahlreichen Aussenstationen vielfältige Speisen und Getränke anbieten. Per 1. Januar 2010 suchen wir:

Leiter/in Tierpark-Restaurations (100%)

Infos unter: www.tierpark.ch/Besucher-Infos/Stellen

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bis 30. September an:

Natur- und Tierpark Goldau, Personalabteilung, Postfach 161, 6410 Goldau

Täli Gepflegte Gastfreundschaft im Gadmertal



Ab dem Sommer 2010 suchen wir für die Führung der Hütte mit 31 Betten und der Gastwirtschaft (Restaurant und Terrasse) einen

Pächter oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Aufgabe ist die Führung des gepflegten Gasthauses mit einem hohen Anspruch an Qualität in Angebot und Service. Sie lenken den Betrieb aktiv im Rahmen des bestehenden Konzeptes. Dazu benötigen Sie ein bis zwei Mitarbeitende.

Wir suchen eine Persönlichkeit oder ein Ehepaar mit einer gastgewerblichen Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie.

Sie fühlen sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an: Genossenschaft Tälihütte, Ernst Kohler, Präsident, Willigen, 3840 Meringen. Er steht Ihnen für weitere Auskünfte unter der Telefonnummer 079 688 08 49 gerne zur Verfügung.

www.taalihuette.ch

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Hauptmensa der Universität Bern

Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern

suchen wir nach Vereinbarung einen

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen die Betriebsleitung in allen Belangen, schreiben Cateringofferten, erstellen die Mitarbeiter-einsatzpläne, übernehmen die Bestellung der Non-Food Artikel, helfen bei der Mitarbeiterführung mit und betreuen einen Anxetrieb. Zudem sind Sie für das Bearbeiten der Korrespondenz sowie die Einhaltung der HACCP-Richtlinien verantwortlich. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag, je nach Arbeitsplan von 07.00 – 16.15, 08.00 – 17.15 oder 08.30 – 17.45 Uhr, sind bei Spezialanlässen jedoch jederzeit flexibel und einsatzbereit. Speziell zu beachten ist, dass die Mensa vom 24.12.2009 bis 03.01.2010 Betriebsferien hat.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse sowie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Zudem könnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und kennen sich mit Erfolgsrechnungen aus. Sie sind kreativ, ideenreich, haben Freude an Ihrem Beruf und Interesse an Neuem. Ebenfalls sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

HOTEL KRONE LENZBURG

☆☆☆☆

Die Krone Lenzburg ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-Tagungs- und Bankethotel mit umfangreichen Cateringaktivitäten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n

Chef de Partie (w/m) (Produktionschef/-in)

Commis Pâtissier (w/m)

Commis de Cuisine (w/m)

Réceptionspraktikant/-in

Voraussetzung für die ersten drei Stellen ist eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, beim Chef de Partie Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie. Grundlagen für alle Stellen sind Freude am Beruf, Einsatzbereitschaft und Flexibilität.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20,
CH-5600 Lenzburg

Telefon ++41 +62 886 65 65

Fax ++41 +62 886 65 00

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Unser 4*-Ferien- & Wellness-Hotel inmitten der Oberengadiner Seen- und Berglandschaft, unmittelbar bei St. Moritz, sucht zur Unterstützung des Teams für die kommende Wintersaison 2009/10 (Anfang Dezember bis Mitte April), evtl. auch Sommersaison 2010 freundliche, junge und engagierte Teamplayer als Mitarbeiter:

Küche

- Chef de Partie Saucier mit Erfahrung
- Chef de Partie Gardemanger mit Erfahrung
- Commis de Cuisine mit Erfahrung
- Chef Pâtissier mit Erfahrung

Panorama Pizzeria

- Saalkellner/in mit Inkasso (D, evtl. I)
- Chef de Partie/Alleinkoch mit Erfahrung in der Schweizer Küche

Erfahrung in der Schweizer Hotellerie ist von Vorteil.

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

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Hr. Amin Bützberger, Direktor

Hr. Philipp Brenk, HR – F&B Manager

Via Suot Chasas 9

CH-7512 Champfrè / St. Moritz

Telefon +41 (0)81 839 55 55 / Fax +41 (0)81 839 55 57

E-Mail: personal@hotel-europa.ch

www.hotel-europa.ch

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie / Tournant

für die Bereiche Catering, Bankett und À la carte. Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Selbstverständlich haben Sie Ihre mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gemacht und sind nun bereit diese zu erweitern. Catering-Erfahrung ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Position den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein

– So vielseitig wie Ihr Aufgabengebiet, so vielseitig gestaltet sich Ihr Arbeitstag

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova

Seestrasse 141

8002 Zürich

Tele. 044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklassehotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine jüngere, initiative Persönlichkeit für den Bereich

Marketing & Kommunikation (80–100%)

Ihre Herausforderung

Zusammen mit Ihrem Verkaufskollegen erschließen Sie neue Märkte und Marktsegmente und bearbeiten die bestehenden Kanäle. Ihr Ziel ist es, den Ferienverein in der breiten Öffentlichkeit zu verankern und Erstbucher als Stammkunden zu gewinnen. Sie sind für die Umsetzung sämtlicher Kommunikationsmassnahmen verantwortlich und übernehmen eine aktive Rolle in der Planung. Für unser Kundenbindungsmittel tragen Sie die volle Verantwortung.

Ihre Erfahrungen und Kompetenzen

Sie bringen einen kaufmännischen Hintergrund und Erfahrung im Schweizer Tourismus oder in der Hotellerie mit und verfügen über eine höhere Ausbildung in Marketing und Kommunikation. Sie sind es gewohnt in einem kleinen Team zu arbeiten und

gemeinsam Entscheidungen zu treffen. In der deutschen Sprache sind Sie absolut flüssig und verfügen über sehr gute Französisch-Kenntnisse. Weitere Sprachen (I, Sp, E) sind von Vorteil. Die gängigen PC-Anwendungen (MS Office, Adobe, evtl. Typo3 und Indesign) sind Ihnen vertraut.

Unsere Leistungen

Sie sind direkt dem Leiter Vertrieb unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein motiviertes Team an zentraler Lage in Bern. Sind Sie vernetzt, schnelllebig, flexibel, effizient und belastbar? Wollen Sie Ziele setzen und mit vollem Engagement erreichen? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Auskünfte erteilt Ihnen Lukas Klingler, Leiter Vertrieb, Tel. 031 387 87 10.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

lukas.klingler@ferienverein.ch oder

POSCOM Ferien Holding AG, Lukas Klingler,

Tschamnerstr. 37, 3007 Bern



Ihr Ferienverein

SCHULTHESS KLINIK

Die erste Adresse für
orthopädische Chirurgie,
Neurologie, Rheumatologie
und Sportmedizin

Die Schulthess Klinik ist eine der führenden orthopädischen Kliniken, welche mit ca. 750 Mitarbeitenden hochqualifizierte, operative und konservative Dienstleistungen am Bewegungsapparat anbietet.

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, im höchst dynamischen Umfeld mitzuwirken und dabei aktiv zum Erfolg der Schulthess Klinik beizutragen. Daher suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

Hauswirtschaftliche/n Betriebsleiter/in FA 80–100%,

der/die wir die Gesamtleitung Reinigung übergeben möchten.

Sie sind für die Organisation und Planung der Reinigungsdienstleistungen auf den Bettenstationen, im Operationsbereich, in den medizinischen Behandlungsräumen, in den Büros sowie den öffentlichen Zonen zuständig. Sie tragen die Verantwortung für einen hohen Qualitätsstandard. Die Führung der rund 35 Reinigungsmitarbeitenden gehört zu Ihrer Hauptaufgabe.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit Führungs- und Berufserfahrung. Sie gehen bei der Umsetzung des Tagesgeschäfts pragmatisch und dienstleistungsorientiert vor. Zudem sind Sie dynamisch, denken vernetzt, haben ein ausgeprägtes Organisationsverständnis, gute EDV-Kenntnisse (MS-Office) und sind sich gewohnt fachübergreifend zu denken und handeln. Des Weiteren sind Sie ein starker Teamplayer und sind flexibel.

Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren möchten, gibt Ihnen Frau Barbara Aerni, Leiterin Hauswirtschaft, Tel. 044 385 77 00 oder unter barbara.aerni@kws.ch, gerne Auskunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Schulthess Klinik, Personalabteilung, Frau Esther Lattmann, Personalleiterin, Lengghalde 2, 8008 Zürich oder via Mail an personaldienst@kws.ch.

SCHULTHESS KLINIK

Lengghalde 2, CH-8008 Zürich

Telefon +41 44 385 75 22

Fax +41 44 385 77 88

E-Mail: personaldienst@kws.ch

www.schulthess-klinik.ch

HOTEL CHESA ROSATSCH

WWW.ROSATSCH.CH

- Gourmetrestaurant «Stüvas Rosatsch» in drei authentischen Stüvas mit 14 Gault Millau-Punkten
- Hotel Chesa Rosatsch, einzigartiges 4-Sterne-Hotel mit 36 Zimmern
- Innenhofrestaurant La Cuort mit Holzofenspezialitäten
- Gemütliche InnBar mit Raritäten vom Humidor und Fass

Zur Unterstützung unseres Restaurantleiters Tobias Marder suchen wir in (fast) Jahresstelle auf kommende Wintersaison 2009/2010 eine/n

Restaurantleiter Stellvertreter (m/w)

- Sind Sie ein Gastgeber aus Leidenschaft?
- Das Führen und Mitarbeiten in einem vier- bis achtköpfigen Service-Team bereitet Ihnen Spass?
- Sie haben Italienischkenntnisse?
- Arbeiten Sie gerne mit grosser Selbstständigkeit?
- Die Aufrechterhaltung der Qualitätsstandards in all unseren Restaurantsbereichen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit?
- Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen?

Sind Sie eine belastbare Persönlichkeit mit Ausstrahlung, die ein junges, aufgeschlossenes Team zusammen mit unserem Restaurantleiter motiviert und weiterhin zum Erfolg führt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
Tel. 081 837 01 01
direktion@rosatsch.ch



LANDGASTHOF

Grüne bode



Die Herausforderung
in gut frequentiertem und bekannten Landgasthof suchen wir einen

Küchenchef

- Sie bringen mit:
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
 - einen sicheren Führungsstil
 - ein hohes Mass an Kreativität und Innovation
 - Lehrmeisterprüfung

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte und Bankett
- Führung der Küchenbrigade
- Wareneinkauf
- Personaleinteilung
- Ausbildung der Lehrlinge
- Umsetzung des Hygienekonzeptes
- Mitwirkung beim Speise- u. Saisonangebot
- Menuplanung

Wir bieten:

- ein interessantes u. verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- geregelte Arbeitszeiten
- zeitgemässe Entlohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto. Eintritt nach Vereinbarung.

Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2
Fon 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 / Montag Ruhetag
www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch

Per Anfang November 2009 suchen wir für die Neueröffnung unseres wunderschönen und neu renovierten Restaurants, mitten in der Stadt Zürich, noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-Chef (I-D-Kenntnisse) M

Koch (I-D-Kenntnisse) M

Hilfskoch (I-D-Kenntnisse) M

Pizzaiolo (I-Kenntnisse) M

Service/Bar:

Servicefachangestellte (I-D-Kenntnisse) M

Barfachangestellte (I-D-Kenntnisse) M/F

Der Betrieb bietet italienische Küche zu fairen Preisen, umfasst um die 50 Sitzplätze im Restaurant sowie 50 an der Bar und ist an allen Wochentagen geöffnet.

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung und haben bereits einige Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Ihr Alter ist zwischen 23 und 40 Jahre. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, dann melden Sie sich doch bei uns.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen per Post an:

LEONI'S GASTRO AG, Herrn Giuseppe Arcamone oder Herrn Fabio Mancini, Oberdorfstrasse 2, CH-8001 Zürich oder per E-Mail an langolozh@gmail.com

Wir freuen uns auf Sie!

GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

Für unser stadtbekanntes Restaurant mit einem gehobenen Speisekatalog, zwei Sommerterrassen sowie verschiedenen Bankettmöglichkeiten bis zu 100 Personen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Food & Beverage-Praktikant/in (Kader)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Mithilfe bei der Angebotsplanung, der Einkauf aller Getränke, die Mitverantwortung für das Kostenmanagement, die Sicherstellung der Gästezufriedenheit sowie die Mithilfe bei der Organisation, Planung und Führung der verschiedenen Restaurants und das Vorbereiten und Organisieren von verschiedenen Anlässen (Hochzeiten, Geburtstage, Firmenanlässe usw.).

Für diese Stelle sollten Sie mitbringen: Leidenschaft für Business Excellence, eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung (Schweizer Hotelfachschule), Gastronomieerfahrung in einem ähnlichen Betrieb, unternehmerisches Denken und Handeln, sicheres und gewinnbringendes Auftreten vor Gästen, Deutsch als Muttersprache sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache und natürlich Freude an Wein.

Sind Sie auf der Suche nach einem lehrreichen und anspruchsvollen Praktikumsplatz und einer Herausforderung mit Potenzial? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof zum Goldenen Sternen
Herr Johannes Tschopp
St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66, www.sternen-basel.ch
johannes.tschopp@sternen-basel.ch

145 offene Stellen

Bereits für die Wintersaison aber auch für Jahresstellen haben wir sehr viele interessante Stellenangebote. Einige Beispiele:

Chef de Partie, Sous Chef

Demi Chef Pâtissier

Service, Chef de Rang

Réceptionist/in (Sprachen E, F, I)

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S. Howald GmbH
Ochsengasse 2
4123 Allschwil 2
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

HOTEL BERN

Das Hauptstadt-Hotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir auf Mitte September oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Chef Tournant Commis de Cuisine

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht?
Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

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



AARGAUHOTELS.CH
zum wohlfühlen

Für unsere verschiedenen Betriebe, wie das Golfrestaurant in Oberehnen, Hotel Lenzburg in Lenzburg und Hotel Aarehof in Wildegg suchen wir jeweils 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.

Infos zu den Betrieben erhalten Sie unter:
www.aargauhotels.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger
Muhlenstrasse 58 / 5036 Oberehnen
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

BELAIR CANTINELLA

An bevorzugter Lage in Zürich Wallisellen bietet das Hotel Belair Geschäftsleuten und Individualgästen eine kleine Oase der Erholung. Das Hotel verfügt über 47 Zimmer, einen Seminarraum sowie das Restaurant La Cantinella mit seiner gehobenen italienischen Küche.

Für unseren lebhaften Front Desk suchen wir ab 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

1. Réceptionist/in

Sie übernehmen die Verantwortung über das Tagesgeschäft an der Réception, organisieren Seminare und behalten stets den Überblick über die Zimmerkontingente. Für diese abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position suchen wir eine/n erfahrene/n Réceptionist/in, die/der von Vorteil Protel-Kenntnisse mitbringt. Sie arbeiten selbstständig und setzen Ihre Fremdsprachenkenntnisse in E und F gerne täglich ein. Der Umgang mit internationalen Gästen schätzen Sie und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen.

Falls Sie in einem jungen und motivierten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair
Frau Regula Bürgin
Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55
www.belair-hotel.ch
r.bueglin@belair-hotel.ch

Das ist Unsichte...! Hüttenzauber

Für die kommende Wintersaison ab ca. Mitte Dezember suchen wir für unsere vier Bergrestaurants/Hotels mitten im Skigebiet Adelboden - Lenk...dank! Noch folgende Teamplayer

Berghotel Leiterli

- Koch/Jungkoch
- Servicefachmitarbeiter
- Betriebsassistent

Snow Beach Lodge Metsch

- Anfangs Geschäftsführer (20-30 Jahre alt)
- Betriebsassistent (18-30 Jahre alt)
- Chef de Bar (18-30 Jahre alt)
- Jungkoch/Koch
- Etage/Lingerie Mitarbeiter

Bergrestaurant Standhütte

- Koch/Jungkoch
- Servicefachmitarbeiter
- Office Allrounder

Bergrestaurant Betelberg

- Koch/Jungkoch
- Office Allrounder

Adelboden - Lenk... dank!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an folgende Adresse

Kappeler Gastro AG | Postfach 142 | 3775 Lenk im Simmental
www.huettENZAUBER.ch info@huettENZAUBER.ch
Telefon +41 (0)33 736 30 00 Fax +41 (0) 33 736 30 01

KREUZ

Kultur und Gastlichkeit

Für unser im Jahr 2006 neu umgebautes, modernes Restaurant mit grossem Bankettsaal suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

ServicemitarbeiterInnen

Teilzeit

Koch mit Fachausweis

Für diese 100 %-Koch-Stelle wünschen wir uns eine kreative Persönlichkeit, welche bereits Banketterfahrung vorweisen kann und bereit ist Schichtarbeit zu leisten.

Falls Sie aufgestellt, motiviert und teamfähig sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Jakob Fahrni, Geschäftsführer.

St. Gallenstrasse 30
8645 Rapperswil-Jona
Telefon 055 225 53 53
info@kreuz-jona.ch
www.kreuz-jona.ch

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service oder in der Küche? Wir suchen auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

für den gepflegten Speiseservice.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Jungkoch/Koch w/m

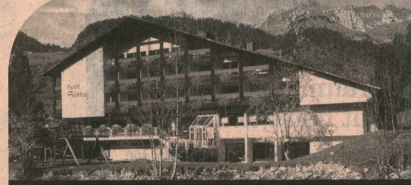
für eine regionale, saisonale und Gourmetküche.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Kost und Logis im Haus.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



Für unser **** Ferien- & Seminarhotel Sântis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Sous-Chef m/w

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

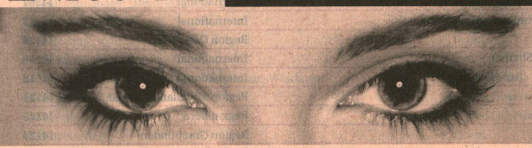
Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Sântis - CH-8657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 - Fax: +41 (0)71/998 50 21
saentis@beutler-hotels.ch - www.hotel-saentis.ch



AUGENBLICK 'MAL!



Für das ArabellaSheraton Hotel Seehof in Davos suchen wir ab Wintersaison 2009/10 noch qualifizierte, motivierte und sprachgewandte (D, E) MitarbeiterInnen in folgenden Positionen:

F&B AssistantIn

Chef de Partie

Chef de Service Paulaner's

(Rest. mit alpenländischen Spezialitäten)

Oberkellner Speisesaal HP

Servicefachangestellte

(für gepflegten HP-Service)

Chef de Bar

Barmitarbeiter/in

Über Ihre aussagekräftige Bewerbung freut sich:
Arabella Hotelbetriebe AG, Frau Corina Gasser, Scalettastrasse 21,
7270 Davos Horaluben
Tel. 081 417 56 83, E-Mail: corina.gasser@arabellastarwood.com
http://www.starwoodhotels.com/sheraton/property/overview/index.html?propertyID=1250

Wir bieten: Eine interessante Herausforderung
in einer weltweit operierenden Hotelkette mit
Entwicklung- und Aufstiegsmöglichkeiten,
leistungsgerechte Entlohnung.

ARABELLA STARWOOD
HOTELS & RESORTS

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Gesucht: Kreative Kinderbetreuung!

Im Auftrag für unsere in Feutensee (Saarland) lebenden Klienten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Vollzeit-Nanny/Kinderbetreuerin für die Betreuung von deren einjährigem Sohn.

Sie arbeiten gerne in einem gehobenen und anspruchsvollen Haushalt, sprechen gut Französisch, haben Erfahrung im Umgang mit Kindern, sind eine flexible, zuverlässige und aufgestellte Persönlichkeit. Idealerweise leben Sie entweder in der Region Feutensee und/oder sind mobil oder sind bereit ein Zimmer/Wohnung in der Nähe der Familie zu mieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Bitte senden Sie diese an:

FAMILY OFFICE SWITZERLAND
Frau Michèle Capt, Postfach 318, 3000 Bern 7
Telefon: +41 (0)31 318 00 00
E-Mail: michele.capt@switzerlandoffice.ch

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb
im Bahnhof Basel SBB suchen
wir per 1. November 2009 oder
nach Vereinbarung einen

Jungkoch (m/w)

Sie (20-25 Jahre alt) verfügen
über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und möchten
Ihre Fähigkeiten an einem vielseitigen und anspruchsvollen
Arbeitsort anwenden. Dann
freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto:

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch

E Job im Schnee, was wotsch no me!

Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste 1500 m ü. M., 3770
Zweimimmen, Restaurant, Sonnterrasse, 35 Gästebetten sucht für Wintersaison 09/10 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen

Servicefachangestellte und Kellner

Selbständige Führung einer Service-
station mit Inkasso, auch A-la-carte-
Service, sprachkundig

Jungkoch oder Köchin

mit abgeschlossener Lehre, pflicht-
bewusst und anpassungsfähig in klei-
nem Team, Eintritt Dezember. Wir bie-
ten gute Entlohnung, Kost und Logis
im Haus. Es freut sich auf Ihre Bewer-
bung mit Zeugnissen und Foto:
Fam. Hans Wagner, Schmiedengasse
1, 3377 Walliswil Wangen, Tel. & Fax
032 631 21 74, www.gobeli.ch

Welches junge, innovative

Wirteteam (Wirtepaar)

sucht eine neue Herausforderung und
wagt den Schritt zur selbständigen
Führung eines neu renovierten Restau-
rants (60-100 Sitzplätze) im Raum Bern.
Wirtepaar ist Voraussetzung.
Startkapital wird zur Verfügung gestellt.

Interessenten bewerben sich bitte unter
Chiffre S 006-617946 an Publicitas SA,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

restaurant zum pflugstein

Per Oktober oder nach
Vereinbarung gesucht

versierter Jungkoch

Wir sind ein dynamisches,
junges Team und suchen
zur Ergänzung ein/e qualifiziert/e
Teamplayer/in, welche/r gerne
mit marktfrischen Produkten
arbeitet. Zur Zeit sind wir mit
13 Pkte. Gault Millau ausgezeichnet.
Fahrzeug muss vorhanden sein.

Mehr Infos erhalten Sie bei
Frau Meili unter 079 283 87 20
oder welcome@pflugstein.ch
Restaurant Pflugstein,
Pflugsteinstr. 71, 8703 Erlenbach
www.pflugstein.ch

Für unser Cafe-Restaurant am Schaffhauserplatz
suchen wir eine sympathische, junge und freundliche

Service Mitarbeiterin 80 - 100 %

die Freude an der Arbeit und dem Umgang mit unseren
Gästen hat.

Wir bieten

Wir sind ein pulsierender Familien-Betrieb an einem
Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Neben dem Café-
Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und
einen Aperoparty-service.
5 Tage Woche, Sonntag geschlossen, Frühdienst ab
5:45 Uhr

Sie bringen

Unbedingt Erfahrung im Café- und Menüservice oder
noch besser eine abgeschlossene Lehre.



Ausschliesslich
Schriftliche Bewerbung
mit Foto an:
Café-Restaurant Gndinger
Andy Gndinger
Postfach 162
8042 Zürich

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und m/w

per il nostro Ristorante italiano
für unser italienisches Restaurant mit
exklusivem Partyservice. Sie sind zwi-
schen 20 und 35 Jahre alt und haben
Erfahrung (Bedingung) in der marktfri-
schen italienischen Küche. Möchten Sie
in einem kleinen Team unsere Gäste mit
hausgemachten Pasta und Dolci sowie
täglich frischen Fischen verwöhnen,
dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewer-
bung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
resaurantedario@vtxmail.ch



Berghotel
Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz
Telefon 0041/41 669 12 66
Telefax 0041/41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir für die kommende Wintersaison
09/10 noch folgende Mitarbeiter/
innen

Servicefachangestellte mit CH-Erfahrung

für unser A-la-Carte- und HP-Restau-
rant sowie für die Alpbustel-Bar mit
Live-Musik

Koch, Commis de Cuisine Hilfskoch, Küchenbursche Buffetangestellte

für unsere Selbstbedienungsanlage
sowie für den Frühstücksservice

Hausangestellte

für Zimmer/Lingerie und Office sowie
allgemeine Reinigungsarbeiten.

Guter Verdienst, Kost und Logis im
Haus.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt



Wir sind ein charmantes 4*-Hotel mit
45 Zimmern vor den Toren der aufstei-
genden Stadt Biel. Unser Restaurant
wurde mit 13 Punkten Gault & Millau
bewertet. Für anspruchsvolle Veran-
staltungen stehen uns verschiedene
Seminar- und Banketträume zur Ver-
fügung. Im Hause befindet sich unter
anderer Leitung weiter ein Dancing
und eine moderne Bowling-Anlage.

Wir suchen für eine langfristige Zusam-
menarbeit in Jahresstelle per sofort
oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de Service

Sie sind verantwortlich für die Organi-
sation und die Qualität des Service-
teams. Zudem untersteht Ihnen das
Bestellwesen in Ihrem Departement
(Keller, Servicematerial).

Sie sind jung oder jung geblieben,
haben die notwendige Ausbildung
in der gehobenen Gastronomie und
freuen sich, mit einem kleinen, moti-
vierten Team unsere anspruchsvollen
Ziele zu erreichen? Dann sind Sie die
richtige Person für diese interessante
und abwechslungsreiche Position!

Zur Vervollständigung unseres Teams
suchen wir weiter eine(n)

Servicemitarbeiter(in)

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre
Unterlagen an Hotel Schlössli Ipsach,
Ipsachstrasse 11, 2563 Ipsach/Biel
z.H. von Herrn Rolf Zingg
(rolf.zingg@schloessli-ipsach.ch)



Wir, das Hotel Jungfrau Lodge, ein 3*-
Haus mit total 90 Betten im Herzen von
Grindelwald, bieten für die kommende
Wintersaison (Eintritt 12. Dez.) folgende
Arbeitsstellen an:

Servicefachkraft für Frühstück & Halbpension

Allrounder für Küche & Etage

Zimmermädchen für Etage & Lingerie

Sind Sie jung, motiviert, bereit eine
überdurchschnittliche Leistung in einem
eingespielten, einsatzfreudigen Team zu
erbringen? Dann wollen wir Sie kennen
lernen! Auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit Foto freut sich:

Jungfrau Lodge,
Renata Märkle, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch
www.jungfraulodge.ch



Zermatt –
einer der bekanntesten Ferienorte
der Alpen bietet für Berg- und Schnee-
begeisterte mit seinen zahlreichen
Freizeitaktivitäten den idealen Ort
für eine Jahresstille.

Unser traditionelles ****-Romantik-
Haus Julien wurde durch herzliche
Gastlichkeit und ungezwungenes
Ambiente zur Legende.
Um unsere anspruchsvollen Gäste
auch weiterhin hervorragend verwöhnen
zu können, suchen wir noch folgende
qualifizierte und motivierte
Mitarbeiter/innen

ab 1. Dezember 2009

Chef de Pâtisserie

in Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto und Lebenslauf an folgende
Adresse:

Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 78 00
Telefax +41 27 966 78 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

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
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4312
Kaderrekrutierung für Neueröffnung Ramada Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	J3999
Restaurateur/leiter/in Systemgastronomie	Region Zentralschweiz	J3884
Direktionsassistent / Corporate F&B	Region Zentralschweiz	J4345
Pächter oder ein Pächter-Ehepaar	Region Basel	J3894
Direktionsassistent/in	Region Bern	J4362
Duty Manager/in (Irland - Connemara)	International	J4264

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director of Sales	Region Basel	J4229
Consultant Permanent Placement (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4319
Marketing & Kommunikation (80-100%)	Region Bern	J4302
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3981

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Consultant / Personalberater	Region Bern	J3997
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J4311
Assistent HR / Lehrlingsbetreuung m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4024

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de reception	Region Bern	J4287
Réceptionist ab März 2010	Tessin	J4269
Chef de Réception	Tessin	J3995
Chef de reception	Region Bern	J4316
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J4254
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J4080
Réceptionist/in	Region Bern	J4127
Hotelesekretärin	Region Oberwallis	J4108
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J4083
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J4363
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J4352
Night-Auditor (m)	Region Bern	J4057
Réceptionist/in	Region Bern	J3990
Front Office Managerin	Region Graubünden	J4364
Réceptionist	Region Bern	J4354
2. Chef de reception	Region Bern	J4366
Réceptionist/in	Region Basel	J4371
Réceptionist m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J4314
Réceptionist/in (England - Dunkeld)	International	J4292
Réceptionist/in (England - Newbury)	International	J4339
Réceptionist/in	Region Bern	J4337

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte / Chef de rang w/m	Region Graubünden	J3996
Stellvertreter Leiter Corporate F&B	Region Zürich/ Schaffhausen	J4097

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in junior	Region Zürich/ Schaffhausen	J4253
5* Küche: Bankett Outlet Chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4347
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J4355
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J3985
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J3986
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J3987
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J3988
Entremetier/Saucier	Region Bern	J4376
Entremetier	Region Basel	J4372
Chef Gardemanger	Region Basel	J4001
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3897
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J4351
Chef de partie (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J4359
Chef de partie (Irland - Connemara)	International	J4360
Chef de partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J4317
Küchenchef	Region Oberwallis	J4361
Commis de cuisine 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4320
Küchenchef/in	Region Bern	J4326
Koch (Karibik)	International	J3892
Alleinkoch	Region Graubünden	J4015
Sous Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4065
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J4335
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J4074

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie 5*	Region Oberwallis	J4075
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J4089
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J4092
Chef de partie (England - London)	International	J4367
Sous-chef (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J4117
Chef saucier	Region Ostschweiz	J4125
Head chef executive (VAE - Sharjah)	International	J4116
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J4118
Küchenchef - Kanton Aargau	Region Mittelland (SO,AG)	J4121
Sous-chef	Region Bern	J4123
Sous-chef	Region Graubünden	J4124
Chef de partie	Region Bern	J4132
Commis de cuisine	Region Bern	J4133
Chef de partie (England - Hook)	International	J4368
Chef de partie	Region Graubünden	J4338
Chef de partie (England - Cambridge)	International	J4369
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J4235
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J4247
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J4236
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4244
Sous-chef junior	Region Ostschweiz	J4250
Chef de partie	Region Oberwallis	J4251
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J4249
Chef de partie (Deutschland - Bayern)	International	J4260
Sous-chef (England - London)	International	J4261
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J4262
Sous-Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J4265
Chef de Partie	Tessin	J4267
Commis de cuisine 5*	Region Oberwallis	J4252
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3885
Chef de partie (England - London)	International	J4328
Chef de partie 5*	Region Oberwallis	J4330
Sous-chef junior	Region Zürich/ Schaffhausen	J4279
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J4288
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	J4293
Chef pâtissier	Region Graubünden	J4283
Chef de partie	Region Graubünden	J4284
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J4294
Chef pâtissier (England - London)	International	J4297
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	J4332
Sous Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4310
Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J4306
Pizzallo	Region Zentralschweiz	J4313
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J4248
Chef pâtissier (England - Evershot)	International	J4341
Commis pâtissier	Region Bern	J4336
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J4348

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J4296
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J3983
Chef de rang	Region Bern	J4289
Service Mitarbeiter/in & Bar	Region Zentralschweiz	J4375
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J4128
Chef de rang	Region Oberwallis	J4129
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J4130
Sommelier (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J4131
Commis de rang	Region Bern	J4290
Commis de rang	Region Bern	J4370
Commis de rang	Region Oberwallis	J4239
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J4243
Chef de rang	Region Bern	J4295
Sommelier / Sommelière	Region Graubünden	J4238
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4232
2. Restaurantmanager	Region Oberwallis	J4329
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4241
Sommelier / Sommelière	Region Oberwallis	J4242
Chef de rang m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4246
Gastgeber	Tessin	J4299
Leiter/in Tierpark-Restauration (100%)	Region Zentralschweiz	J3991
Chef de rang	Region Graubünden	J4237
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J4378
Commis de rang m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4245
Commis de rang 5*	Region Oberwallis	J4353
Commis de rang (England - Newbury)	International	J4303
Service Mitarbeiter m/w Teilzeit 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4255
Chef de rang (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J4257
Commis de bar (England - Newbury)	International	J4304

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.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang Bar (England - Newbury)	International	J4305
Serviceaushilfe (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4233
Restaurantleiter/in Golfpark Otelfingen	Region Zürich/ Schaffhausen	J3895
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J4331
Chef de Service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J4266
Chef de rang	Tessin	J4268
Servicefachangestellte/n	Region Bern	J3989
Restaurantleiter/in (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J4343
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J4374
2. Chef de service	Region Oberwallis	J4333
Chef de Service	Tessin	J4270
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J3984
Commis de rang (England - Newick)	International	J4342
Betriebsassistentin	Region Zentralschweiz	J3994
Chef de rang	Region Bern	J4327
Servicefachmitarbeiter/in Winter 09/10	Region Graubünden	J4346
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J4356
Commis de rang	Region Graubünden	J4324
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J4325
Chef de Service m/w	Region Bern	J4002
Chef de rang (England - Newick)	International	J4280
Chef de Service (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4023
Chef de rang 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4321
Service Fachangestellte (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4033
Chef de service	Region Basel	J4281
Chef de rang - (England - Newbury)	International	J4357
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Bern	J4058
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J4066
Commis sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J4277
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J4278
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J4344
Barmaid	Region Bern	J4349
Chef de rang	Region Bern	J4101
Chef de service	Region Zentralschweiz	J4350
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J4379
Restaurantmanager/in (England - Witney)	International	J4282
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J4285
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J4102
Chef de rang (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J4111
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J4104
Sommelier / Sommelière	Region Bern	J4100
Chef de rang 5*	Region Oberwallis	J4103
Chef de partie	Region Bern	J4105
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J4340
Chef de service	Region Zürich/ Schaffhausen	J4286
ein/e Servicefachmitarbeiter/in (Sommelière)	Region Basel	J4373
Restaurantleiter/in (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J4291
Servicefachangestellte/n	Region Bern	J4000

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Seminarkoordinatorin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3896
Barista (w/m)	Region Freiburg	J4059
Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf	Region Graubünden	J4365
Commis de bar	Region Oberwallis	J4323
Leiterin Seminar	Region Zentralschweiz	J3893
Commis de bar	Region Bern	J4334
1. Maitre d'hôtel	Region Bern	J4315
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J4256
Barman (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J4258
Conference & events operations manager (Australien)	International	J4358

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fachkraft Bar	Region Oberwallis	J4377
Commis de bar	Region Oberwallis	J4240
Cateringleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J3888

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Gouvernante	Region Oberwallis	J4298
Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J4263

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E S
B477	Bankett & Seminar-Organisation/ Direktions- oder Betriebsassistent	42	DE	per sofort	D E
B504	Barkeeper / Mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B486	Betriebsassistent, Bankettorganisation (operativ oder administrativ), Reception	33	DE	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterass./Chef de Service/Stv. Chef de Service/Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B547	Front office Agent, guests treating, receptionist, assistant, marketing	6	BY	per sofort	D E RU
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E S
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicefachmitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hotellerie/ Tourismus	30	CH	per sofort	D F E
B385	Kauffrau oder Reception	20	CH	per sofort	D F E S
B172	Kaufm. Angestellter / Reception	48	CH	per sofort	D F E
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B198	Küchichef	45	AT	per sofort	D E PT
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	ES	per sofort	D F E S
B528	Marketing, Direktionsassistent	32	CH	per sofort	D F E S
B531	Marketing & od. Projekt Manager	38	CH	per sofort	D F E S
B544	Praktikum in einem touristischen Betrieb	22	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B557	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	IT	per sofort	D F E
B505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E RU ES
B553	Restaurantleiter / GF / Betriebsleiter	40	BRD	per sofort	D E
B225	Rezeption	34	CH	per sofort	D F E
B534	Saisonstelle Marketing, Barbetrieb, Hotel	40	CH	per sofort	D F E
B541	Sales	45	CH	per sofort	D F E ID
B554	Serviceangestellte	27	CH	per sofort	D E
B546	Service / Bar	27	HU	per sofort	D E HU CZ
B556	Servicefachangestellte / Chef de rang	24	CH	per sofort	D F E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D E
B502	Sous Chef, Küchenschef	30	HU	per sofort	D E HU
B552	Tourismusbranche, Eventmanagement, Marketing,	32	PL	per sofort	D PL RU
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	SR	per sofort	SR HR

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 7. 9. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch



Join us for the 2009-2010 winter season.

A young dynamic team dedicated to quality and service above expectation.

Head Chef:

For our flagship award winning restaurant in Verbier, November-April

Orientation Italian gastro

Position requires a dedicated creative team leader with experience and the ability to create and produce the menu for our established 80 seat restaurant.

Restaurant Manager:

A strong leader with a personal touch, this position will put you in the front line with our international customers.

Requires experience, Fluent French & English.

Caviste:

Strong wine knowledge including new world wines. Management of our purchase and retail department. French and English essential, good IT skills preferred.

Contacts:

Kingsverbier SA
hr@kingsverbier.ch
+41 27 775 20 10
Linda Högström
www.kingsverbier.ch



Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen? Wir suchen aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf. Qualifizierte Personen mit sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch, sowie modernem Serviceverständnis. Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Ristorante Seven Easy

- Küchenchef (m/w, I und D)
- Chefs de Partie (m/w, I und D)
- Commis Pâtissier (m/w, I und D)
- Commis de Cuisine (m/w, I und D)

Ristorante Seven

- Barman (m/w, I und D)
- Service Mitarbeiter (m/w, I und D)

Ristorante Seven Asia

- Sushi Koch (m, I, D oder E)

Weiter suchen wir ...

- Einkäufer F&B
- Verantwortlicher Unterhalt

(für beide m/w, I und D unerlässlich)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder Email an J. Schüpbach, Personalbüro. (Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt).

breuer & co. seven ristoranti · bar · lounge
CP 892 CH-6612 Ascona Tel +41 (0)91 780 77 77 personal@seven-ascona.ch

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Stellengesuche

Motiviert, einsatzfreudig, führungsstark

Tourismusfachfrau HF / eidg. dipl. Marketingleiterin

41-jährige Schweizerin – D, F, E, I – ungekündigt, sucht neue berufliche Freude ab 2010 oder später.

fachfrau@bluewin.ch
Diskretion Ehrensache Freue mich!

Erfahrene Ferien- / Militär- und Krankheitsvertretung hat im September und Oktober 2009 noch Termine frei. Grossraum ZH / AG / TG / SH. Tel. 079 358 53 38

Schweizer Hoteller, 51, mit langjähriger Führungserfahrung in der Hotellerie und im Personalmanagement ist offen für eine neue

HOTELDIREKTION in Zürich.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 3956-2081, htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Diskretion selbstverständlich.

Infolge Schliessung des bisherigen Praktikumsbetriebes suchen wir für eine Schülerin im Rahmen der kaufmännischen Ausbildung

Praktikumsplatz an der Réception

ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Tel. 033 222 41 08

Berntorschule Thun
Hofstettenstrasse 33
3600 Thun
www.berntorschule.ch



Frisch pensionierter Hoteldirektor sucht interessante Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie, auch Mandat/ Stellvertretung/Management auf Zeit. Erreichbarkeit: 079 653 96 80

27-jährige Slowakin mit guten Deutschkenntnissen sucht Arbeit als

Kosmetikerin

Besitze abgeschlossene Ausbildung zur Kosmetikerin plus Weiterbildung zur Maskenbildnerin und Visagistin sowie für Ganzkörper-, Lifting- und Mikromassagen der Augenregion. Mehrjährige Berufserfahrung in deutschsprachigen Schweizer Wellness-Hotels vorhanden.

Jana Petrikova, Tel. 0041 79 884 38 29. Kontaktperson: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr **hotel revue**

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wiss

E-Mail: insetate@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 38/2009	Nr. 39/2009	Nr. 40/2009	Nr. 41/2009
– Ausgabe	17.9.2009	24.9.2009	110.2009	8.10.2009
– Erscheint				
– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr	14.9.2009	21.9.2009	28. 9.2009	5.10.2009

Herstellung / Production: Bücher Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.