

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 10

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: 21.07.2025

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



Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 305 Stellenangeboten

Blickfang Garten



Als wäre es eine Skulptur: Gartenbonsai in einem von Pius Notter kreierten privaten Garten am Genfersee.

Der Garten eines Hotels oder Parks, ob traditionell oder künstlerisch gestaltet, ist sowohl Hingucker wie auch ein Aushängeschild.

FRANZISKA EGLI

Wie viel man konkret investiert habe, möchte die Direktorin nicht sagen. Aber dass sich die Investition lohnt hat, das sei augenfällig: Das 5-Sterne-Parkhotel Weggis liess sich im Innenhof und Spa-Bereich vom Aargauer Gartenkünstler und Bonsai-Pionier Pius Notter einen Japan-Garten anlegen. Er ist öffentlich zugänglich. «Das ist ein Anziehungspunkt, dadurch heben

wir uns von anderen Betrieben deutlich ab», bestätigt Miriam Loosli, Marketingleiterin im Parkhotel Weggis.

Dieser kunstvolle Garten ist – wie es sich für japanische Gärten gehört – weniger als Spielfläche denn mehr fürs Auge gedacht. Und dank dieser Anlage erhielt Pius Notter den Zuschlag bei der geplanten Luxushotel- und Kongressanlage in Campione am Luganensee. Die gesamte Gartenan-

lage mit einem Auftragsvolumen von 10 Millionen Franken wurde an ihn vergeben.

Es muss aber nicht immer in dieser Grössenordnung und in skulpturaler, graphischer Art sein: Gärten jeder Art, in jeder Grösse und in jeder Preislage, die zum Aushängeschild eines Restaurants oder Hotels werden können, sind nächste Woche an der Gartenmesse Giardina in Zürich zu sehen.

Seite 13

Kommentar

Die Politik schiebt das Problem auf die lange Bank



Theres Lagler

Alle geisseln den überbordenden Zweitwohnungsbau. Doch wenn es um konkrete Massnahmen geht, passiert wenig bis nichts. Eigentlich hätte der Ständerat in der laufenden Frühlings-Session die flankierenden Massnahmen zur Aufhebung der Lex Koller behandeln sollen, die vor zwei Jahren vom Bundesrat verlangt worden waren. Docher hat das Geschäft vertagt.

Die vorgeschlagenen, flankierenden Massnahmen verpflichten die Kantone, einen ausgewogenen Anteil an Erst- und Zweitwohnun-

«Bleibt zu hoffen, dass eine Lösung greift, bevor die letzten Bergtäler überbaut sind.»

gen sicherzustellen. Sie gehen damit weiter als die Lex Koller, die nur den Verkauf von Wohnungen an Ausländer regelt. Ein Grossteil der Ferienwohnungen gehört Schweizern. Sie sind Teil der Zweitwohnungsproblematik.

Der Kanton Graubünden hat den Weg der flankierenden Massnahmen bereits eingeschlagen. Er hat 35 Gemeinden mit hohem Zweitwohnungsanteil beauftragt, Massnahmen zu ergreifen. Fragt sich nur, ob die Lenkungsabgaben, die einige Gemeinden beschlossen haben, solvente Käufer wirklich abschrecken. Oder ob nur eine gesetzliche Einschränkung der Bautätigkeit zum Ziel führt, wie Ex-ST-Direktor Jürg Schmid glaubt. Bleibt zu hoffen, dass eine Lösung greift, bevor die letzten Bergtäler überbaut sind.

Seite 2

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

Aboservice: Tel. 031 740 97 93

E-Mail: abo@htr.ch



9 771662 334000 10

ANZEIGE

Hotelwelten

Zwei Themen aus der Beilage: Smarte Outdoor-Lounges und starke Böden. **Beilage**

Montreux

Grosse Hoffnungen setzt die Region in den Frankophonie-gipfel im Oktober

2010.

Seite 3, 19

Winzer

Die jungen Schweizer überraschen mit Ideen, Auftritt und Vermarktung.

Seite 14

Südtirol

«Eine Marke ist kein Logo. Es ist eine Philosophie.»

Seite 5

Christoph Engl, Direktor Südtirol Marketing Gesellschaft



Immobilienverkauf

Betrüger gibt sich als solventer Käufer aus

Er ist hochverschuldet und tritt gleichwohl als vermöglicher Mann auf: Andreas Jordi hat in Graubünden und im Berner Oberland mehrere gastgewerbliche Betriebe mit falschen Kaufabsichten über viele Monate hingehalten. Bei einem Spezialitätenladen in Davos konnte er speziell zuschlagen und die Inhaber um viel Geld betrügen. Alle liessen sich von der angeblich äusserst sympathischen Art des Manns aus Buch bei Kümmertshausen blenden. Nun ziehen die Machenschaften des Schweizers weitere Kreise: Auch auf dem österreichischen Immobilienmarkt tritt der Mann bereits auf.

Seite 3

gsg

Öffentlicher Verkehr

Ausländische Bahnen bringen Gäste. Aber nicht in Massen.

TGV Lyria und ICE, der eine aus Frankreich, der andere aus Deutschland, fahren Bahngäste in die Schweiz zum Skifahren, sich Erholen oder für einen Städtetrip. Während das Berner Oberland den ICE-Gästen attraktive Packages schnürt, verzichten die Leistungsträger im Wallis, Waadtland, Bern, Zürich und Basel auf Pauschalangebote. Deshalb lässt sich dort nicht eruieren, wie viele Gäste mit dem Zug anreisen. Anders im Berner Oberland: Dort sind die Übernachtungszahlen bekannt – und momentan rückläufig. Das neue Jahr indes hat sich besser angelassen.



Der ICE bringt weniger Gäste ins Berner Oberland.

Aldin D. Bollat

Ein Blick auf die einheimischen Bahnen zeigt: Der Bund setzt auf eine nachhaltige Mobilität bei der An- und Abreise im Freizeitbereich. Das Bundesamt für Raumentwicklung ARE hat Ende letzten Jahrs ein spezifisches Kompetenzzentrum für den Freizeitverkehr eingerichtet. Der Bund will den motorisierten Individualverkehr stabilisieren und den öffentlichen Verkehr attraktiver gestalten. Noch fallen rund 70 Prozent aller zurückgelegten Strecken auf das Auto und lediglich 12,6 Prozent auf die Bahn.

Seite 7 bis 11 und 20

ck

«Dank MIRELA habe ich mehr Zeit, mich um das Kernbusiness zu kümmern: die Gästebetreuung!».

MIRELA
www.mirela.ch

Manuela I. Kroll - Pächterin - Hotel Münchnerhof GmbH, Basel

Aus der Region

Tessin

Giardino Group kauft Hotel Navegna, Minusio



Die Giardino Group AG kauft das Hotel Navegna in Minusio. Das neue «Giardino Lago» soll trendiger Treffpunkt für Jung und Alt am Lago Maggiore werden. Mit den Planungsarbeiten wird sofort begonnen. Ziel ist es, zumindest das Restaurant bereits im Sommer zu eröffnen. Im folgenden Winter werden alle 20 Zimmer und eine Sitzungsinfrastruktur umgebaut und neugebaut. Die Giardino Group AG ist verbunden mit der Hotel Giardino SA Ascona. kjv

Graubünden

Deutliches Ja zur Zweitwohnungs-Bremse in Flims



Für nicht vermietete Ferienwohnungen, seien es Neubauten oder Umnutzungen, werden in Flims jährlich nur noch 2000 Quadratmeter Bruttogeschossfläche freigegeben. Das Gesetz wurde mit 570 zu 175 Stimmen angenommen. Eine Lenkungsabgabe auf Zweitwohnungen von 500 Franken je Quadratmeter soll den Erstwohnungsbau und die touristischen Infrastruktur fördern. kjv

Aargau

Golfplatz-Plan in Bad Zurzach deutlich bachab

In der Gemeinde Bad Zurzach wird kein Golfplatz entstehen. Die Stimmberechtigten (Stimmbeteiligung: 65,11%) lehnten es am Sonntag in einer Referendumsabstimmung mit 55,9 Prozent Nein-Stimmen ab, die Nutzungsplanung Kulturland für den Golfplatz zu ändern. Im November hatte eine Gemeindeversammlung die Änderung gutgeheissen. Gegen diesen Entscheid wurde das Referendum ergriffen. Eine IG Golf wollte eine 9-Loch-Golfanlage bauen. Der Standort sei ideal. kjv

Wallis

Wege von Lehre bis zum Doktorat des Tourismus

Ein neuer Doktoratsstudiengang macht den Tourismus zum universitären Forschungsbereich. Die HES-SO Wallis in Siders und das Universitäre Institut Kurt Bösch (IUKB) in Sitten wollen zusammen eine umfassende Ausbildung anbieten – von der Lehre bis zum Doktorat. Ab dem Wintersemester 2010 gibt es ein gemeinsames Unterrichtsmodul in den Bereichen Wirtschaft, Management und Tourismusmarketing. Fürs Doktorat kooperieren IUKB und Universität Lausanne. kjv

Knacknuss Lex Koller

Wie soll der Verkauf von Wohnungen an Ausländer geregelt werden? Während der Ständerat die Debatte verschoben hat, fordert der Nationalrat eine Lockerung der Lex Koller.

Theres Lagler

Die Politiker tun sich nach wie vor schwer mit dem überbordenden Zweitwohnungsbau, der zahlreiche Tourismusorte betrifft. Der Ständerat hat die Beratungen über die flankierenden Massnahmen zur Aufhebung der Lex Koller auf die Sommeression verschoben. Vorgehen ist, dass die Lex Koller, die den Verkauf von Wohnungen an Ausländer kontingiert, abge-



«Die Abschaffung der Lex Koller scheint fast unmöglich. Sie bleibt aber mein Ziel.»

Christophe Darbellay
Nationalrat, CVP, VS

schafft wird. Im Gegenzug sollen die Kantone verpflichtet werden, mithilfe von Richtplänen ein ausgewogenes Verhältnis von Erst- und Zweitwohnungen in den Regionen sicherzustellen.

Der Walliser CVP-Nationalrat Christophe Darbellay glaubt unterdessen nicht mehr so richtig an diesen Weg. «Die Abschaffung der Lex Koller bleibt zwar mein Ziel, scheint aber im Moment fast unmöglich zu sein»,



Im Wallis sind in den letzten Jahren viele Ferienwohnungen und Chalets gebaut und an Ausländer verkauft worden.

dadurch kein Landverschleiss entsteht. Darbellay will mit diesem Vorschlag auch ein Problem seines Heimatkantons lösen. Trotz der Kontingente wurden im Wallis mehr Häuser und Wohnungen an Ausländer verkauft als erlaubt. Rechtswirksam wird der Verkauf jedoch erst, wenn im Grundbuch eingetragen ist. Dieser Eintrag kann erst erfolgen, wenn ein Kontingentsplatz zur Verfügung steht, was Jahre dauern kann und für den Käufer eine hohe Rechtsunsicherheit bedeutet. Die beiden Vorstöße von Darbellay müssen nun noch vom Ständerat beraten werden.

BVG: Es braucht den Dialog

Wie weiter nach der sehr klaren Ablehnung der Senkung des Umwandlungssatzes? Gewerkschaften und Arbeitgeber sind unterschiedlicher Ansicht.

Daniel Stampfli

men bis 7000 Franken im Monat. Für den Schweizerischen Arbeitgeberverband schiessen diese Forderungen «weit übers Ziel hinaus». Erfordert die Abstimmungsgewinner auf, zu einem konstruktiven Dialog über die 2. Säule zurückzukehren. Auch Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse, hält einen engen Dialog für nötig, um die Problematik bei den Sozialversicherungen in den Griff zu bekommen.

Bereits am Montag gingen die Gewerkschaften als Gewinner der Abstimmung vom Wochenende in die Offensive. Sie fordern höhere Renten für Leute mit Einkom-

Für die Pensionskasse Hotelma mit einem relativ geringen Anteil an Rentnern gegenüber allen Versicherten bedeute das Abstim-

mungsergebnis «keine Katastrophe». Aufgrund der Altersstruktur der Hotellerie-Angestellten sei der Umwandlungssatz nahezu irrelevant, und es sei deshalb keine Kursänderung angesagt, so Juen. «Für die Hotela-Vorsorgestiftung ist das Abstimmungsergebnis nicht unmittelbar von Bedeutung», sagt auch Hotela-Direktor Michael Bolt. Heute betrage das Durchschnittsalter aller Versicherten 33 Jahre. Und der Bestand an neuen Rentnern werde in den nächsten Jahren nur unwesentlich zunehmen.

Bund ebnet Weg für klimafreundliche Gebäudesanierungen

Jährlich stehen aus der CO₂-Abgabe für Brennstoffe 200 Mio. Franken zur Verfügung.

Der Bundesrat hat die nötigen Rechtsgrundlagen für die Förderung von klimafreundlichen und energieeffizienten Gebäudesanierungen rückwirkend per 1. Januar 2010 in Kraft gesetzt. Auf Bundesebene stehen für das Gebäudeprogramm rund 200 Mio. Franken pro Jahr zur Verfügung. Sie stammen aus der CO₂-Abgabe auf Brennstoffen. Das Gebäudeprogramm soll pro Jahr rund 10000 Gebäudesanierungen und Investitionen von über 1 Mrd. Franken auslösen. Da-

mit wird aus heutiger Sicht angestrebt, den CO₂-Ausstoss bis im Jahr 2020 um ca. 2,2 Tonne zu reduzieren. Bereits seit Anfang Jahr können Liegenschaftsbesitzer bei der Fachstelle ihres Kantons Unterstützungsgesuche einreichen. In den ersten zwei Monaten wurden 5200 Fördergesuche eingereicht. 2700 Gesuche betreffen die Sanierung der Gebäudehülle. Im April können die ersten Fördergelder ausbezahlt werden. dst

Entrée: Hotel Schweizerhof, Luzern. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

LUCERNE
HÔTEL SCHWEIZERHOF & HÔTEL LUZERNERHOF

HAUSER FRÈRES, PROPRES
INKS
Hotel Schweizerhof, le 14. 7. 1906
Ouvert toute l'année

Hochstapler linkt Wirte

Wer seinen Betrieb verkaufen will, sollte sich vor Andreas Jordi in Acht nehmen: Der Schweizer mit Heimatort Dürrenroth und aktuell wohnhaft in Buch bei Kümmerthausen im Thurgau hat schon einige gastgewerbliche Betriebe hinter sich geführt. Schwerpunktässig agierte er in Graubünden, aber auch im Berner Oberland streckte er seine Fühler aus. Die hotelrevue stiess bei ihren Recherchen auf drei Betriebe, die zum Verkauf stehen und die von Andreas Jordi im letzten Jahr an der Nase herumgeführt wurden: Das Berghaus Golderli im Berner Oberland, das Restaurant Bellaluna in Filisur und die Berg- hütte Chesetta in Conters bei Klosters. Letztere steht inzwischen vor der Versteigerung.

Manche verlieren nur viel Zeit, andere auch noch eine Stange Geld

Seine Masche ist dabei immer die gleiche: Er gibt sich als sehr solventer Käufer aus, plant bereits alles bis ins Detail, begutachtet tagelang das Inventar, führt Mitarbeitergespräche und Lohnverhandlungen, involviert Architekten für aufwendige Umbauarbeiten, führt Gespräche mit der Bank – und erscheint schlussendlich nicht zum Verschreibungsstermin. Kein Wunder, denn das Geld scheint Andreas Jordi zu fehlen: 10 Mio. Franken Schulden soll er haben. Allein am Betriebsamt in Klosters sollen es Forderungen von gut 8 Mio. Franken sein.

Wer ihm begegnet, vermutet nicht, was hinter seiner Fassade

Obwohl hoch verschuldet, führt Andreas Jordi verkaufswillige Betriebe hinter Licht. Im Sommer droht ihm nun ein Strafverfahren.

GU DRUN SCHLENCZEK

steckt. Andreas Jordi trete äusserst sympathisch auf, wissen alle Betroffenen zu berichten. «Es war jedes Mal sehr angenehm, mit ihm zusammenzusitzen», so Immobilienreuhändler Marc Wyss aus Thun. «Ich merke normalerweise, wenn jemand hochstapelt.» Denn Jordi fuhr zu den Verkaufsgesprächen jeweils mit einem einfachen VW-Golf vor, er präsentierte sich als normaler Bürger ohne Allüren. Über Wyss wollte er zwei Eigentumswohnungen in Thun erstehen. Der Umzugstermin stand schon fest, und Wyss liess auf seine Kosten die Wohnungen bereits reinigen. Den Verschreibungsstermin habe Jordi ein paar Mal verschoben und tauchte schliesslich beim Notar gar nicht auf.

Was Andreas Jordi hinterlässt, sind im besten Fall kleinere Kostenblöcke, wie die Notarkosten, und viel verlorene Zeit. Im schlechteren Fall geht es um deutlich mehr Geld. Das widerfuhr der Fleischrockerei Brügger in Parpan mit ihrem Feinkostladen «Bündner-Land» an der Promenade in Davos. Auch hier trat Jordi als interessierter Käufer

auf, mietete den Laden aber dann übergangsweise. «Zum Verkauf ist es nie gekommen», blickt Marlene Brügger enttäuscht zurück. Die Verhandlungen begannen im Juni letzten Jahres, das ganze Prozedere zog sich bis Dezember hin. Dann kam es zum Eklat. Miete wurde nicht gezahlt, alle Lebensmittel jedoch verkauft. Marlene Brügger: «Wir haben ziemlich viel Geld verloren.» Brüggers erstatteten Anzeige bei der Staatsanwaltschaft in Chur.

Andreas Jordi streckt nun seine Fühler nach Österreich aus

Der Laden in Davos passte sehr gut zu Jordis Strategie: Er gaukelt den verkaufswilligen Besitzern gastgewerblicher Immobilien nämlich vor, er plane den Aufbau einer Kette aus Food-Läden und Gastronomie-Betrieben. «Er präsentierte alles sehr glaubhaft», erzählt Beatrice Jost vom «Golderli».

Geschmack am Gastgewerbe hat Andreas Jordi scheinbar erst Anfang letzten Jahres gefunden. Inzwischen streckt er seine Fühler schon nach Österreich aus. Dort ist er beim internationalen Immobilienhändler Engel & Völkers in Seefeld auf jeden Fall kein Unbekannter. Vorher trieb Jordi in Branchen wie der Parfümerie und der Logistik sein Unwesen. Spätestens im Sommer soll es jedoch im Falle eines früheren Geschäfts zu einer Gerichtsverhandlung am zuständigen Bezirksgericht im Kanton Thurgau kommen. Das ist für Jordi nicht das erste Strafverfahren: Verwickelt war er schon 2006 in den Betrugsfall Andreas Hafner, der UBS-Gelder veruntreute.



Wenn Hochstapler ihre Finger im Spiel haben, kann das einen Inhaber, der seinen Betrieb veräussern will, teuer zu stehen kommen.

Reisen ist und bleibt populär



Schweizer reisen gern.

Reisen und Ausflüge gehören nach wie vor zu den populärsten Freizeitaktivitäten. Dies trotz der zurzeit angespannten wirtschaftlichen Situation. Das ergab eine Univox-Analyse.

DANIEL STAMPFLEI

Für die Schweizer sind Freizeit (58 Prozent) und Arbeit/Beruf (57 Prozent) etwa gleich wichtig. Als noch wichtiger werden die Lebensbereiche Familie/Freunde und

Gesundheit erachtet. Dies hat die neuste Univox-Erhebung des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIT) der Universität Bern und des Forschungsinstituts gsf-Zürich ergeben.

Bezüglich Freizeitbeschäftigung ist die Mediennutzung weiterhin am populärsten, und es zeigt sich, dass immer mehr Zeit fürs Fernsehen, Zeitungen/Zeitschriften-Lesen sowie Radiohören verwendet wird. Dies geschieht teilweise auf Kosten von Faulenzen und Nichtstun.

Auf die Frage, bei welchen Freizeitaktivitäten man sich bei einer

Reduktion des Haushaltsbudgets um 1000 Franken einschränken würde, zeigt sich, dass die Sparbereitschaft unter anderem bei Ferien und Reisen weit weniger gross ist als beispielsweise bei Wohnrichtungen, Kleidern/Mode oder Unterhaltung.

Quer durch die gesamte Befragung wurde der Wunsch deutlich, häufiger Reisen oder Ausflüge zu unternehmen. 67 Prozent möchten dies mehr tun können. Als Konsequenz daraus würde sich bei einem kleineren Haushaltsbudget nur gerade knapp die Hälfte der Befragten in diesem Bereich ein-

schränken. Bei der Umfrage im Jahr 2004 hatten noch 82 Prozent der Befragten den Wunsch geäussert, mehr zu reisen.

Bezogen auf die Frage, welchen Freizeitinteressen man zukünftig in der Freizeit mehr beziehungsweise weniger nachgehen möchte, ergab die Univox-Studie deutlich, dass die Freizeit für viele Schweizerinnen und Schweizer überladen ist. Weit mehr Freizeitbeschäftigungen möchte man weniger ausüben und nur wenige mehr. Diese Situation mache sich in den letzten Jahren immer deutlicher bemerkbar.

Gipfel der Frankophonie

Die Tourismusakteure gehen nicht davon aus, dass die vom Parlament beschlossene Budgetkürzung sich negativ auf den Frankofoniegipfel in Montreux auswirkt.

EUGENIO D'ALESSIO

Nach dem Nationalrat ist auch der Ständerat bereit, 30 Mio. Franken für die Durchführung des Frankofoniegipfels bereitzustellen. Der Anlass findet vom 20. bis 24. Oktober in Montreux statt. Der

Bundesrat hatte einen Kredit von 35 Mio. Franken beantragt.

«Wir müssen zwar hier und dort etwas einsparen, wir werden aber mit Optimismus, Motivation und Stolz ans Organisieren gehen», sagt Harry John, Direktor von Montreux-Vevey Tourisme. Der Frankofoniegipfel ist ein bekanntes Werbemittel für die Region, aber auch für die gesamte Schweiz. Rémy Crégut, Direktor des Kongresszentrums in Montreux, sieht im grossen medialen Echo eine grosse Chance für Montreux.

und 700 Journalisten teilnehmen, soll gemäss Harry Johns Erwartungen für die Region zwischen 12000 und 15000 Übernachtungen generieren.

Auch Bernard Tschoop, Präsident der lokalen und regionalen Hotelier-Vereinigung, gibt sich optimistisch: «Der Frankofoniegipfel ist ein wunderbares Werbemittel für die Region, aber auch für die gesamte Schweiz.» Rémy Crégut, Direktor des Kongresszentrums in Montreux, sieht im grossen medialen Echo eine grosse Chance für Montreux.

Übersetzung/Bearbeitung: Daniel Stampfle
Siehe Text Seite 19

Hotelsterben im Luganese schreitet weiter voran

Carlton Hotel Villa Moritz in Castagnola wird in Appartements umgebaut.

Sechszwanzig Jahre lang hat Jörg Andreas Wernli das gediegene Carlton Hotel Villa Moritz an traumhafter Lage in Lugano-Castagnola geführt, das einst sein Vater Willy erworben hatte. Doch jetzt ist die Hotel-Epoche zu Ende. Ab Mai werden die beiden Häuser mit ihren 48 Zimmern in 12 Luxusappartements umgebaut. Damit ereilt die Villa Moritz dasselbe Schicksal wie viele andere Familienherbergen im Tessin. Ein kleiner Trost: Die Bausubstanz der 1870 erstellten Villa soll im Kern erhalten bleiben. Im «Corriere del Ticino» brachte

Wernli seine Wehmut zum Ausdruck, aber auch eine gewisse Erleichterung in Anbetracht der Entwicklung des Hotelierberufs, die nicht seinen Vorstellungen entspricht.

Im Luganese setzt sich damit das Hotelsterben fort. Gab es 1992 noch 185 Häuser mit 9445 Betten, so stehen heute 108 Häuser mit 5810 Betten zu Verfügung – ein Rückgang um 41 Prozent. Laut Tourismusdirektor Marco Sorgesa hat sich dies aber nicht negativ auf die Gesamtentwicklung des Tourismus ausgewirkt.

Zentralschweiz

Die besten drei Businesspläne der Studenten-Teams

Studierende der Hochschule Luzern haben im Modul «Unternehmertum» 35 Businesspläne erarbeitet. Das erste der drei besten Teams erarbeitete eine Ausbauprojektidee für das Seminar- und Businesscenter des Art Deco Hotels Montana in Luzern. Auf dem 2. Rang: Optionen für die notwendige Sanierung der Luftseilbahn Küssnacht. Der dritte Preis ging an die Gruppe «kari taste goes big», die untersuchte, wie ein Hersteller japanischer Salatsaucen eine europäische Sauce unter der Eigenmarke eines grossen Detailhändlers produzieren kann. kjv

Basel

Spektakulärer Messe-Neubau ist neu bewilligt



Die Messe kann in Basel ihre spektakuläre Hallenparallele bauen. Das **Neubau-Projekt von Herzog & de Meuron** hat für die geänderten Teile die Baubewilligung erhalten. Die Messe Schweiz hatte ihr Projekt redimensioniert, nachdem die Kosten gemäss den Offerten die Vorgabe von 350 Mio. Franken weit hinter sich liessen. Unter anderem werden die Passerelle flacher und das ganze Gebäude schmaler und kürzer. kjv

Bern

2 Chaletbauten für Schönrieds «Ermitage»

Das 5-Sterne-Hotel Ermitage-Golf in Schönried wird vergrössert. «Wir ersetzen das 55-jährige Haupthaus durch einen Neubau und stellen ein zweites Chalet auf den Beachplatz neben dem öffentlichen Parking», sagte Besitzer Laurent Schmid dem «Berner Oberländer». Die Zahl der Hotelzimmer steigt um 9 auf 86. Die im westlichsten Chalet geplanten elf Appartements von 87 bis 212 Quadratmetern werden verkauft. 35 Mio. Franken werden investiert. Im Herbst ist Baubeginn. kjv

Millionen werden in Saanenländer Hotels investiert



Zwei neu gebaute Hotels, ein neues Personalhaus und viele Renovationen zeigt das investive Bild der Hotellerie des Saanenlands. Das heutige Sporthotel Rütli in Gstaad soll laut «Berner Oberländer» einem Neubau mit 30 Betten, Restaurant, Wellness-Anlage und Wohnungen weichen. Noch zwei Jahre wird am Gstaader 300-Mio.-Projekt **Grand Hotel Alpina** gebaut. Für 4 Mio. baut das Gstaad Palace Hotel ein Personalhaus. kjv

Schweiz

Deutsche Gäste mit deutlichstem Januar-Rückgang

Gemäss Bundesamt für Statistik verzeichnete die schweizerische Hotellerie im Januar 2010 insgesamt 2,8 Mio. Logiernächte, gegenüber der Vorjahresperiode ein Rückgang von 2,6% (-76 000) entspricht. Die Gäste aus der Schweiz registrierten 1,2 Mio. Logiernächte, das sind minus 2,3% (-30 000). Ausländische Gäste wiesen 1,6 Mio. Logiernächte auf minus 2,9% (-47 000). Die deutschen Gäste zeigten mit einem Minus von 17 000 Logiernächten (-3,3%) den deutlichsten absoluten Rückgang gegenüber Januar 2009. kvj

Nationalrat votiert gegen Heizpils-Verbot

Heizpils sollen nicht von den Terrassen und aus den Wintergärten von Schweizer Gaststätten verschwinden. Der Nationalrat ist dagegen, den Wirten zu verbieten, an kühlen Tagen mit gasbetriebenen Heizkörpern Aussenräume zu beheizen. Mit 124 gegen 61 Stimmen bei 2 Enthaltungen verweigerte die grosse Kammer einer parlamentarischen Initiative des Grünen Christian van Singer (VD) die Gefolgschaft. Die Ratsmehrheit begründete das Nein zum Heizpils-Verbot in erster Linie mit den bereits bestehenden Vorschriften in einer Mehrheit der Kantone und zahlreichen Gemeinden. Zudem sei die Umsetzung des Verbots schwierig. rom

Altes Schloss, neuer Auftritt

Das Schloss Laufen am Rheinflall soll wieder stärker besucht werden. Die Verantwortlichen setzen auf ein neues Betriebskonzept.

DANIEL STAMPFU

Ab 28. März ist das Schloss Laufen am Rheinflall im zürcherischen Dachsen für die Besucher wieder offen. Gestartet wird mit einem «Tag der offenen Tür». Insgesamt 13,6 Mio. Franken investierte der Kanton Zürich, um die Infrastruktur des Schlosses Laufen zu erneuern und zu erweitern. Ziel der Investition ist, mit einem neuen Betriebskonzept den Besucherrückgang der vergangenen Jahre zu stoppen und die Aufenthaltsdauer der Besucher zu verlängern. Denn vor Beginn der Bauarbeiten litt die Anlage, wie die gesamte Tourismusattraktion Rheinflall, unter einem starken Besucherrückgang. Während vor 20 Jahren noch rund 600 000 Besucher das Schloss Lau-

fen besuchten, sind es laut Marco Schäublin von der Baudirektion des Kantons Zürich heute noch 350 000 bis 400 000.

Neue Infrastruktur und neuer Betreiber

Das touristische Gesamtkonzept umfasst eine ganze Reihe von Elementen: Die Einrichtung eines Besucherzentrums mit Ticketing, Souvenirshop und Snack, die Einrichtung einer neuen Ausstellung im Nordtrakt, die Renovation der Zugangswege zum Rheinflall und die gezielte Bepflanzung des Nordhangs. Eine Doppelaufzugsanlage und ein behindertengerechter Belvedereweg ermöglichen den Rundgang und dessen Inszenierung mit akustischen Elementen.

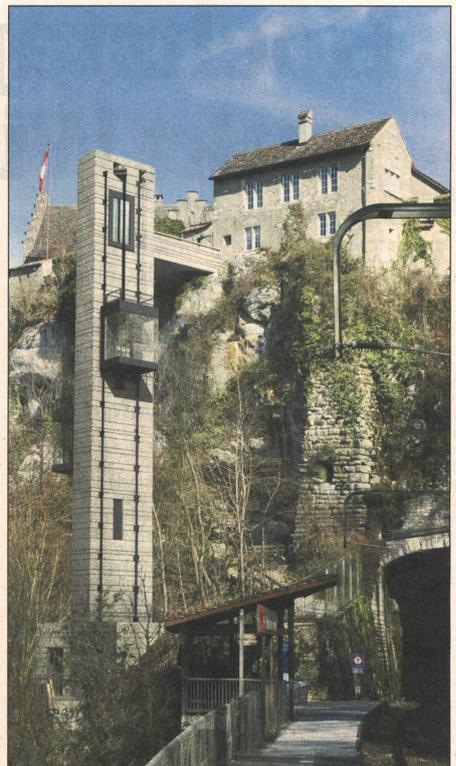
Als neuen Betreiber hat der Kanton Zürich, der das Schloss seit 1941 besitzt, SV Schweiz ausgewählt. Das Gastro- und Event-Unternehmen wird die Tourismusdestination Schloss Laufen aus eigener Hand führen. Zum neuen Konzept von SV Schweiz gehört unter anderem das A-la-carte-Restaurant «Castello» im ehemaligen Bannersaal mit total 70 Sitzplätzen und einem Lounge-Bereich. Direkt neben dem «Castello», in der ehemaligen Laufenstube, befindet

sich das Kinderrestaurant «Castellino». Das Besucherzentrum mit Selbstbedienungsrestaurant verfügt über 40 Sitzplätze und eine Terrasse mit 180 Sitzplätzen. Für das Jahr 2010 sind verschiedene Veranstaltungen geplant, darunter ein Osterbrunch, diverse Schlossführungen und Kochkurse sowie ein Mittelaltermarkt. Zum Höhepunkt soll die Aufführung der Oper «Nabucco» am 6. August werden.

Kostensteigerung wegen notwendiger Sicherungsarbeiten

Für den Umbau und die Erweiterung von Schloss Laufen hatte der Zürcher Regierungsrat Anfang 2008 einen Objektkredit von 12,14 Mio. Franken bewilligt. Bei der Instandsetzung und Erneuerung hatte das kantonale Hochbauamt auch die Sicherung des Felskopfes der Aussichtsplattform Belvedere überprüft. Diese Überprüfung ergab, dass die Felsanker aus dem Jahr 1963 ersetzt und zusätzlich verstärkt werden müssen. Für diese Arbeiten hat der Regierungsrat Ende 2009 einen Kredit von 1,46 Mio. Franken bewilligt.

Ebenfalls per Ende März wird die Jugendherberge Dachsen im Schloss Laufen wieder eröffnet, die seit Herbst 2008 geschlossen war.



Ein neuer Aufzug und ein behindertengerechter Rundgang gehören zum Ausbau des Schlosses Laufen am Rheinflall.

ANZEIGE

5726 Unterkulm, im März 2010

DANKSAGUNG

Für die grosse Anteilnahme und die vielen Zeichen der Verbundenheit, die uns beim schmerzlichen Heimgang unseres geliebten

Caspar E. Manz

zuteil wurden, danken wir aufrichtig. Alle Beileidsbezeugungen waren uns ein grosser Trost und zeigten die grosse Beliebtheit und Verbundenheit des Verstorbenen in seinen privaten und geschäftlichen Beziehungen. Von Herzen danken wir allen Verwandten, Freunden, Bekannten und Nachbarn für Trost und Mitgefühl.

Besonders danken möchten wir:

- Herrn Pfarrer Peter Müller für die tröstenden Abschiedsworte und seinen geistlichen Beistand sowie seine Freundschaft zum Verstorbenen
- den Ärzten und Schwestern des Kantonsspitals Aarau, insbesondere Frau Dr. Susanna Stoll, für die liebevolle Pflege und Fürsorge
- den Fahnenräger der Gilde der Bombenwerfer und Zunft zum Kämbel
- sowie allen, die dem lieben Verstorbenen in gesunden und kranken Tagen Gutes erwiesen und ihn auf seinem letzten Gang begleitet haben
- für die vielen Blumen und Kränze sowie die grosszügigen Spenden für wohltätige Zwecke

Ljuba Manz
Alexander und Michael Manz
sowie die übrigen Trauerfamilien

Milestone: Countdown läuft

Für den «Milestone. Tourismuspreis Schweiz» können Touristiker ab sofort ihre innovativen Projekte eingeben. Die Ausschreibung läuft bis am 31. August 2010.

DANIEL STAMPFU

Die vier Preiskategorien – herausragendes Projekt, Nachwuchspreis, Sonderpreis Nachhaltigkeit (Umwelt) und Lebenswerk einer Persönlichkeit – sind mit insgesamt 33 000 Franken dotiert. «Die nachhaltige Förderung der Innovation ist unser wichtigstes Ziel», betont Projektleiterin Sabrina Jörg. Der Nachwuchspreis liegt ihr dabei besonders am Herzen. In diesem Jahr präsentiert sich der «Milestone» in einem neuen Kleid und wird am 16. November im Kultur-Casino Bern zum elften Mal verlie-



Milestone 2010: mit neuem Erscheinungsbild.

hen. Er ist die wichtigste Auszeichnung in der Branche und steht für Innovationen, Förderung von Know-how-Transfer, Attraktivität der Destination Schweiz und Imageförderung für die Tourismuswirtschaft.

Der «Milestone. Tourismuspreis Schweiz» wird von der htr hotelrevue, mit hoteliersuisse als Trägerin, verliehen und im Rahmen des Innotour-Förderungsprogramms vom Seco mitgetragen, unter der Beteiligung des Schweizer Tourismusverbands STV und der Hotella. Die Fachjury wird durch die htr hotelrevue, den STV und das Seco gestellt. Es sind dies Elsbeth Hübner (Vorsitz), Chefredaktorin htr, Mario Lütolf, Direktor STV, und Richard Kämpf, Chef Ressort Tourismus Seco.

www.htr-milestone.ch

Tourex gibt es nicht mehr

Die Vorbereitungskurse auf die Höhere Fachprüfung Tourismusexperte/-expertin werden nicht mehr angeboten. Aus mangelndem Interesse.

CHRISTINE KÜNZLER

Obwohl die diplomierten Tourismusexpertinnen und -experten die Weiterbildung hilfreich fanden, wird die Höhere Fachprüfung ab sofort abgesetzt. Das Interesse an dieser anspruchsvollen Weiterbildung hat Jahr für Jahr nachgelassen. Für den neuen Vorbereitungskurs, den das Institut für Tourismuswirtschaft an der Hochschule Luzern für April plante, hielten sich die Anmeldungen im sehr bescheidenen Rahmen: Im Februar lagen

gerade mal sechs Anmeldungen vor, 18 hätte es gebraucht, um den Vorkurs durchführen zu können (Artikel in der htr vom 4. 2.).

Die Verbände, welche die Tourex-Fachprüfung getragen haben, suchen nun gemeinsam nach einer neuen Weiterbildung, die zur Sicherung, Professionalität und zum Know-how von Kadern beiträgt. «Eine neukonzipierte Höhere Fachprüfung muss ideal in die sich verändernde Aus- und Weiterbildungslandschaft passen», sagt Mario Lütolf. Die Zeit für eine Veränderung sei reif. «Wir werden jetzt abklären, welche Höhere Fachprüfungen bereits existieren.» Im Moment stehe die Konzeption der Weiterbildung «Selbstmanagement» an. «Wir wollen nun abklären, ob möglicherweise Höhere Fachprüfungen mit einer Vertie-



Für den Tourex ist ausgemerzt. Eine neue Fachprüfung ist geplant.

fungsrichtung in einem bestimmten Bereich erfolgreicher sein könnten», so Lütolf.

Die Höhere Fachprüfung für Tourismusexperten/-expertinnen wurde während 25 Jahren angeboten. Über 250 Touristikerinnen und Touristiker haben das eigenössische Diplom erarbeitet.

Seit Jahren steigert Südtirol die Logiernächte. Warum das so ist, was die Schweiz lernen kann und warum er unser Land beneidet, sagt Christoph Engl, Direktor Südtirol Marketing.

ANDREAS GÜNTERT

Christoph Engl, freuen Sie sich auf den Sommer?
Jedes Jahr aufs Neue, weshalb fragen Sie?

Weil man sich in der Schweiz Sorgen macht. Wegen des schwachen Euros, der Konsumlaune der Gäste und den Mittelmeer-Zielen, die kommenden Sommer ihre Preise extrem senken. Das ist mir zu pauschal gedacht. Die Bedenken zum Euro-Kurs darf man nicht wegdreien, das hat seine Berechtigung. Aber dass das Mittelmeer den Bergsommer attackiert, stimmt so nicht. Leute, die ans Meer wollen, kann man nicht aufhalten am Berg. Ich sehe eher eine Konkurrenz-Situation innerhalb der Mittelmeerländer, wo etwa die Türkei durch ihre neueren Hotels den Italienern Gäste wegnimmt.

Aber der Süden hat mit Meer und Strand das erotischere Image. Das mag schon sein. Aber es fragt sich, ob wirklich alle Gäste diesen Eros-Touch wirklich suchen. Kommt dazu, dass auch der Bergsommer seine erotischen Momente hat: Einsamkeit, grandiose Landschaft, ohne nervtötende Hitze – da kann sich schon was regen.

Wenn nicht mit dem Süden – mit wem konkurriert der Bergsommer?
Zum einen gibt es eine Konkurrenz innerhalb ähnlich gelagerter Länder, Schweiz, Österreich, Frankreich, Südtirol und – mit Abstrichen – Slowenien. Aber es gibt auch eine zweite Konkurrenz. Wir alle kämpfen ums Budget unserer Gäste. Wenn sich jemand einen neuen TV-Flachbildschirm anschaffen möchte oder seine Waschmaschine reparieren muss, dann fließt Geld dorthin, was uns als touristische Anbieter schon wieder zwei Übernachtungen kosten kann.

Das Südtirol kann seine Logiernächte seit Jahren steigern – wie machen Sie das?
Zuerst einmal finde ich es gefährlich, ausschließlich auf Logiernächte zu schauen. Wer nur Logiernächte bolzen will, läuft Gefahr, die falschen Gäs-

Zur Person Kochen, lesen, Markt bewegen

Christoph Engl, 49, ist seit 2001 Direktor der Südtirol Marketing Gesellschaft und wohnt in Bozen. Nach einem Doppelstudium der Rechts- und Politikwissenschaften und Stationen bei Südtiroler Wirtschaftsverbänden ging Engl 1989 in den Tourismus. Engl ist passionierter Skifahrer, Bergsteiger und Marathon-Läufer, der verheiratete Vater dreier Kinder kocht, liest und musiziert gerne. ag



«Mir sind Kundengruppen lieber als Nationalitäten», sagt Christoph Engl, Direktor der Südtirol Marketing Gesellschaft.

Bild zvg

«Inder und Chinesen lassen uns kalt»

te zu haben, die Schnäppchen-Gäste. Viel wichtiger ist uns die Wertschöpfung. Südtirol sucht Gäste, die täglich 150 Euro ausgeben können, An- und Abreise exklusive. Was wir gut machen: Wir fokussieren aufs Produkt. Erlebnis wie etwa das Törggelen werden längst nicht nur von der Generation über 55 nachgefragt, das macht auch Jüngeren Spass. Wir bieten das Kontrastprogramm zu Stadt und Meer. Es gefällt den Gästen, wie bei uns auf Bauernhöfen noch gearbeitet wird, wie lokale Spezialitäten angebaut werden.

Gäste aus Italien und Deutschland machen bei Ihnen über 80% aller Logiernächte aus. Ein Klumpenrisiko?

Mir sind Kundengruppen wichtiger als Nationalitäten. In den letzten Jahren haben wir es erfolgreich geschafft, Kundengruppen zu regenerieren. Zwei Beispiele: Man lebte lange von Deut-

schen, die seit über 25 Jahren zu uns kamen – weil es günstig war. Dieses Segment liess nach. Wir wollten aber nicht für teures Geld einen neuen Markt öffnen, sondern im alten Markt neue Gäste gewinnen. Nachziehen konnten wir jüngere Deutsche, die gern aktiv sind. Im Bereich Ski hat man das Problem, dass westliche Gäste immer weniger fahren. Es ist uns gelungen, Leute aus Tschechien und Polen anzuziehen. Für die zählt das Ski-Erlebnis enorm.

Fast jedes andere touristische Zielgebiet versucht, Inder und Chinesen anzuziehen. Was tun Sie in dieser Hinsicht?

Nichts. Wir haben für diese Gäste kein Produkt. Im Südtirol wirtschaften erdverbundene Bauern und Bürger, das passt schlecht zur Durchreise-Mentalität, wie sie heute in diesen neuen Märkten oft noch herrscht.

Worum beneiden Sie die Schweiz?

Nun, das Land hat eine fantastische genetische Codierung, will heissen: Längste Tradition im Tourismus, liefert

starke Bilder, hat die schönsten Berg-Symbole, ist Marktführer beim öffentlichen Verkehr.

Und wo müsste die touristische Schweiz anpacken?

Ich sehe zu wenig gezielte Investitionen in die Hotel-Infrastruktur. Es gibt zu viele Betriebe, die sich noch so geben wie vor 25 Jahren; das sondert der Gast heute aus. Es kommt mir so vor, wie wenn man einem Menschen ein zehn Jahre altes Handy geben würde, das will er nicht.

Und wo steht bei Ihnen Arbeit an?

Der Prozess um die Dachmarke muss zu Ende entwickelt und zu Ende begleitet werden. Eine Marke ist kein Logo. Es ist eine Philosophie. Woran wir auch noch arbeiten müssen: an der Musik. Wenn in unseren Skihütten Musik von der Sorte DJ Ötzi oder Al Bano läuft, dann ist das ein Angriff auf die psychische Befindlichkeit unserer Gäste. Ich hätte ehrlich gedacht, dass diese banale Hüttenmusik schneller verschwinden würde.

Standpunkt

Warum Golf in der Schweiz immer attraktiver wird



VICTOR H. ZINDEL

Im Jahr 1893 realisierte der Engadiner Tourismus den ersten Schweizer Golfplatz für die vorwiegend aus England stammenden Gäste und bewies damit Pioniergeist. Gemäss «Beobachter» hat die Schweiz mittlerweile die grösste Golfplatzdichte Europas, mit fast 100 Golfplätzen. Diverse Tourismusregionen und Hotels investieren seit mehreren Jahren erfolgreich in das Golfsegment.

Dank dem ägyptischen Investor Samih Sawiris entsteht bis 2012 in der Tourismusregion um Amdern ein modernes Ferienresort mit

«Um diesen Gast zu akquirieren, bedarf es weit mehr als eines Golfprospekts.»

mehreren Hotels und einem imposanten 18-Loch-Golfplatz. Die Gründe für Sawiris' Investition in der Schweiz und das Grossprojekt Golfplatz liegen auf der Hand. Die Immobilienpreise sind im Vergleich zum Ausland stabil geblieben, und die Ausrichtung auf das Golfsegment lohnt sich. Mit golfenden Feriengästen, den richtigen Produkten und auf deren Bedürfnisse angepasster Infrastruktur lässt sich eine bedeutende Wertschöpfung generieren. Ein weiteres Beispiel ist Graubünden Ferien, das ab 2010 mit einem vielseitigen Golfmarketing-Programm aufwartet und gemeinsam mit Swiss Golf die nationale und internationale Vermarktung von Golfangeboten verstärken möchte.

Golf als Marktsegment ist ein Nischenbereich und sollte als lukrative Ergänzung gesehen werden. Um diesen Gast zu akquirieren, bedarf es aber weit mehr als eines Golfprospekts und einigen Logibällen in der Hotelvitrine. Es braucht Bereitschaft und Know-how, um die Bedürfnisse zu kennen und diese gezielt in sein Marketing einfließen zu lassen. Mit den richtig gewählten Produkten und Angeboten lohnt es sich, Investitionen in dieses Gästeegment zu tätigen. Weltweit zählt die Integration von Golfangeboten schon seit langem zu einem nicht mehr wegzudenkenden Marketinginstrument.

Victor H. Zindel ist Besitzer und Leiter der Zindel Golf GmbH – Marketing, Consulting, Events, Merchandising in Malenfeld.

Und ewig lockt das tolle Angebot aus dem Internet



REGULA WOLF
CREATIVE DIRECTOR

Zum Thema Bilder

Die Verlockungen sind wirklich gross. Sehr gross. Wir suchen jede Woche für die Seiten der hotelrevue schöne Bilder. Bilder aus Hotels, von Bahnen, Bergen, Landschaften und den Menschen, die unser Land besuchen. Ein probates Mittel, an tolle Bilder heranzukommen, ist via Internet mit all den unglaublich vielfältigen touristischen Angeboten in Kontakt zu treten. Da finden wir Websites der Hotels, vom familiengeführ-

ten Drei-Sterne-Haus mit kinderfreundlichen Angeboten bis zum Luxus-Haus. Wir finden Angebote, die äusserst verlockend klingen: Pauschalen mit Frühstücksbuffet, Drei-Gang-Abendessen und Skipass für eine ganze Woche! Drei-Nächte-Kurzurlaub mit Spa-Benützung und Ganzkörpermassage, Begrüssungs-Cüpli und geführten Wanderungen zu ruhigen, romantischen Ecken ... Einmal zum Preis eines Doppelzimmers in der Luxusuite des vornehmen Stadthotels eine

«Im einsamen Berghaus in aller Ruhe ein lausches Tête-à-Tête geniessen? Oder lieber Schneewandern?»

ausgedehnte Shoppingtour vorbereiten. Die nicht minder verlockende Aussicht, in einem einsamen Berghaus in aller Ruhe ein lausches Tête-à-Tête zu geniessen. Wir finden Sites von Bergbahnen, die gerade mal wieder mit Zwischensaisonpreisen

vor unserer Nase herumwedel. Einfach mal kurz raus – und rauf auf eine saftige Voralp zum Frische-Luft-Tanken. Ab und zu locken Angebote von Day-Spas in grossen Häusern mit einem Tag Entspannung und Genuss. Höchst verführerisch. Je nach Thema geraten wir auf schön gestaltete, mit Informationen und – natürlich – wieder Angeboten versehene Städteseiten, wahlweise auch solche von berühmten Kurorten. Kurze Auszeit nehmen und mal wieder eine andere

Kulisse sehen? Abends vielleicht ins neuste Musical oder zum Hauskonzert? Einen Erlebnisweg ablaufen und dabei nicht nur Kurzurlaub machen, sondern auch noch ganz viel lernen? Noch ist Winter, eine kleine Schneeschuhtour wäre also auch noch drin. Oder ernet den Alpen sich von einer Flash-Animation zum Vorfrühlingsgenuss anlocken lassen? Natürlich mit einem umwerfenden Preisangebot der Bahn ... Moment! – wir brauchen ja nur die Bilder.



«Aus touristischer und wirtschaftlicher Sicht wäre der «Tatort» für Luzern eine tolle Sache.»
Urs W. Studer Stadtpräsident Luzern



Nach dem Trocknen werden die Würste versteigert. Das Geld fliesst in eine karitative Organisation. Bilder Christine Künzler

Die Idee entstand auf der Skipiste unter ein paar Freunden: Die Tradition der Trockenwürste aufzunehmen. Noch heute stellen viele Walliser Familien nach eigenem Rezept ihre Trockenwürste her. Pierre Berclaz, Direktor des «Source des Alpes», hat die Idee umgesetzt, ein Event kreiert und prominente Gäste geladen: Die Spitzenköche André Jaeger und Horst Petermann sowie die ehemalige Skirennfahrerin Karin Rothen. Unter der Aufsicht (und der strikten Geheimhaltung des Rezepts) von Metzgermeister Cyrill Grichting und Bäcker Urs Loretan stellten die geladenen Gäste Trockenwürste und Roggenbrote her. Dazu liess Winzer Diego Mathier Spitzenweine servieren. Nach dem «Würschten» lud der Küchenchef des «Source des Alpes», Laurent Omphaluis, zum typischen Walliser Nachtessen. Die fabrizierten Trockenwürste werden versteigert.



Für die kalte Bise gerüstet: **Horst Petermann** am Würst-Event.



Hotelier **Pierre Berclaz** trägt stolz die Würste durchs Dorf.

Prominentes Würsten

«Ga wurschtu»: Der Leukerbader Hotelier Pierre Berclaz lud letzten Freitagabend Hoteliers, Spitzenköche und andere Gäste zum Würsten.

CHRISTINE KÜNZLER



Pause beim Würsten: **Karin Rothen, Cyrill Grichting** und **André Jaeger** in der Küche des «Sources des Alpes».

Sesselrücken

Neuer Rektor des Schulhotels Regina in Interlaken

Christoph Aerni übernimmt auf den 1. Juli das Rektorat im Schulhotel Regina in Interlaken. Zurzeit unterrichtet er Lernende und Er-



wachsene am Bildungszentrum Interlaken bzi und leitet den interkantonalen Fachkurs für Köche in Schönried. Zudem ist er als Berufsmaturitätslehrer an der technischen BMS und als Modulleiter und Dozent an der Erwachsenenbildung in Zürich tätig.

Stabwechsel nach drei Jahrzehnten im Hotel Europa

Am 1. Mai übernimmt **Werner Singer** (Bild) die Direktion des Hotels Europa in Champfer-St. Moritz. Er löst damit **Armin Bützberger** ab,



der das Haus 30 Jahre lang leitete und insgesamt 32 Jahre lang dort beschäftigt war. Mit dem Hotelier geht auch seine Ehefrau **Elisabeth Bützberger**, die 22 Jahre in der Direktion arbeitete. Singer kennt das Haus und seine komplizierte Struktur mit 145 Eigentümern seit sieben Jahren – so lange war er Chef der Réception und Vize-Direktor.

Neue Leitung für Park Inn Hotel Zürich Airport

Ab sofort verantwortet **Jan Halvorsen** (43) die Leitung des 208-Zimmer-Hotels Park Inn Zürich Airport. Der gebürtige Norweger hat



langjährige Erfahrung bei The Rezidor Hotel Group und auf Berufsstationen in England und Frankreich. Er folgt auf **Tanja Schulte**, die The Rezidor Group verlassen hat. kjv

Mit Bikes von 3000 auf 1800 m

Es galt, mit dem Bike über Eis und Schnee 1200 Höhenmeter abwärts zu bewältigen. Zum 7. Mal fand am letzten Samstag das Glacier Bike Downhill in Saas-Fee statt. Der Start musste aufgrund von Windspitzen bis zu 100 km/h auf dem Mittelallin (3500 m) zur tiefer gelegenen Felskinn-Station auf 3000 m verschoben werden. Schnellster war Stephan Noser aus Vaduz, der über



Nach dem Massenstart der Bikes. zvg

das ganze Rennen führte. Bei den Frauen ging der erste Platz an Doro Lindtke von Attalens Fribourg. Zu Beginn bewegten sich die Fahrer in einem Schwarm, doch schon bald sonderten sich die Besseren ab und liessen die anderen hinter sich. Steile Passagen wechselten sich mit flacheren Wegstücken und engen Kurven ab: Eine wahre Prüfung für Fahrer und Material. kjv

«A Winter's Day» in Adelboden mit Diplomaten aus nah und fern

EDA und Adelboden begrüssten 46 Missionschefs – von Weissrussland bis Venezuela – auf der Piste.

Für letzten Freitag lud das Eidgenössische Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA), in Zusammenarbeit mit den Behörden von Adelboden die in Bern und Genf domizilierten ausländischen Missionschefs nach Adelboden ein. Die Diplomaten hatten die Gelegenheit,

sich in sportlich geselligem Rahmen mit den Mitgliedern der Aussenpolitischen Kommissionen des National- und Ständerates auszutauschen. Auch vertreten und begeistert beim Skifahren dabei war Michael Reiterer, Botschafter der Europäischen Union in Bern. kjv



Hohe Diplomatie, fürwahr: Skifahren, Curling, Winterwandern und Wellness erheiterten die Missionschefs und Parlamentarier. zvg

Aufsteiger Chr. von Rechenberg



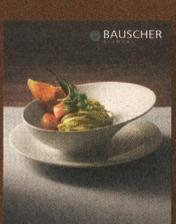
Ab April 2010 übernimmt Christian von Rechenberg (Jahrgang 1980) von Christian Nebel, der eigene Projekte verwirklichen möchte, die gastronomische Leitung des Rive Gauche Restaurant und Bar im Hotel Baur au Lac, Zürich. Von Rechenberg war zuvor, seit 2008 im Zürcher «Dolder Grand» zunächst als Assistant Restaurant Manager und zuletzt als Bar & Lobby Manager tätig.

Umsteiger Oscar J. Schwenk



Der Verwaltungsratspräsident der Pilatus Flugzeugwerke und der Pilatus-Bahnen, Oscar J. Schwenk, übernimmt die Mineralquelle Bad Knutwil. Der bisherige Mehrheitsaktionär Robert Schmidlin bleibt bis mindestens 2012 Geschäftsführer. Im Sinne einer Nachfolgeregelung habe man in Oscar J. Schwenk einen starken Partner gefunden. kjv








Guter Stil –
schöne
Augenblicke

berndorf
LUZERN

www.berndorf.ch

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

rebagdata
hotel management solutions
8812 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

protel

Öffentlicher Verkehr. Freizeit. Der Bund will den ÖV nachhaltiger gestalten und den Individualverkehr stabilisieren. Noch werden 70 Prozent aller Strecken mit dem Auto zurückgelegt. Auch Städte setzen auf Nachhaltigkeit.

Mit einem neuen Kompetenzzentrum will der Bund dem Freizeitverkehr zu mehr Umweltfreundlichkeit verhelfen. Ziel: die Dominanz des Autos brechen.

GUDRUN SCHLENCEK



Attraktive Angebote lassen Schweizer weniger oft in die Ferne schweifen. Das spart Autokilometer und Flugmeilen und hilft dem Freizeitverkehr, umweltfreundlicher zu werden.

Langsam aber sicher ans Ziel

Fast die Hälfte aller Fahrten in der Schweiz sind Freizeitfahrten. Aber nicht nur deshalb hat der Bund im Bundesamt für Raumentwicklung ARE Ende 2009 ein spezifisches Kompetenzzentrum für den Freizeitverkehr eingerichtet. Freizeitverkehr sei insbesondere in der Verkehrsmittelwahl und Zielwahl weitaus diffuser als der Berufsverkehr, ergänzt Reto Lorenzi, Leiter der Sektion Verkehrspolitik im ARE, dem auch das neue Kompetenzzentrum unterstellt ist: Eine Stabsstelle mit Teilmandat.

Wohin die Reise gehen soll, ist klar: eine nachhaltige Mobilität bei der An- und Abreise. Man wolle versuchen, den motorisierten Individualverkehr zu stabilisieren und gleichzeitig den öffentlichen Verkehr attraktiver zu gestalten, so Lorenzi. Auf das Auto entfallen heute in der Freizeit fast 70% aller zurückgelegten Strecken, nur 12,6% auf die Bahn. Dank der Wander-Begeisterung der Schweizer folgt die Variante «zu Fuss» mit einem Anteil von 7,6% direkt danach auf Platz drei, vor Tram, Bus, Velo und Motorrad. Den grössten Anteil am gesamten

Freizeitverkehr haben Gastronomiebesuche, fast jeder zweite Kilometer wird per Auto zurückgelegt.

Als Erstes steht die Förderung der Naherholung im Zentrum

Richtig aktiv wird das Kompetenzzentrum für Freizeitverkehr ab diesem Jahr. Verbunden ist es mit einer ebenfalls neuen Koordinationsgruppe Freizeitverkehr des Bundes, in der verschiedene Bundesämter, wie jene für Strassen, Umwelt und Verkehr vertreten sind. Reto Lorenzi möchte nun als Erstes Grundlagen zur Förderung kürzerer Wege im

Freizeitverkehr erarbeiten. «Die Naherholung soll attraktiver werden», erklärt Lorenzi. Als Massnahme kann er sich vorstellen, dass man bestehende Einrichtungen in Agglomerationen aufwertet oder Ausflugsziele in der näheren Umgebung attraktiver gestaltet. Gehen dabei die Tourismusregionen nicht leer aus? Lorenzi: Im Gegenteil, der Freizeitsuchende bleibe in der Schweiz, anstatt am Wochenende mit Low-Cost-Airlines nach London zu fliegen. Ziel wäre eigentlich, bereits dieses Jahr den ersten Auftrag rausgeben zu können. Doch die angekündigten Sparbudgets des Bundesrats könnten nun das Ganze vereiteln oder zumindest verzögern.

«So bleibt der Freizeitsuchende hier, statt am Wochenende nach London zu fliegen.»

Reto Lorenzi
Leiter Sektion Verkehrspolitik ARE

Gesucht: Innovative Projekte für den Freizeitverkehr

Mobilitätsprojekte werden bereits seit 2006 gefördert, mit dem Dienstleistungszentrum für innovative und nachhaltige Mobilität UVEK, das jedes Jahr ausgewählte Verkehrsprojekte unterstützt. Auch hier will man vermehrt ein Auge auf den Freizeitverkehr werfen. Die Ausschreibungsrunde im kom-

menden Jahr könnte diesem Thema gewidmet sein, blickt der Leiter des Dienstleistungszentrums, Peter Schild voraus. 400 000 Franken stehen pro Kalenderjahr für die Ausschreibungen zur Verfügung, maximal 40 Prozent der Gesamtprojektkosten werden übernommen, ab 2011 in Verbindung mit dem Themenschwerpunkt sogar bis zu 60 Prozent. Für die diesjährigen Projekte ist der Einsendeschluss der 31. März.

Ein Beispiel ist das Projekt «Mobiles Entlebuch», dessen Schlussbericht diese Woche veröffentlicht wurde. Nichtalles, was man projektierte, hatte schlussendlich aber auch Erfolg. «Entweder gab es eine riesige Nachfrage oder gar keine», resümiert Maturus Stöckli von der Biospäre Entlebuch. Nie gefahren ist der Bus-Shuttle von Sursee ins Skigebiet Sörenberg, obwohl Bus plus Skipass preislich günstiger waren als eine Tageskarte. Eine Erfolgsgeschichte dagegen ist der Gratis-Sportbus von Schüpflheim nach Sörenberg, der Gratis-Biosphärenpass für jene, die ihr Auto sechs Tage lang stehen lassen und die Vermietung der Elektro-Bikes.

«Unsere 12 E-Bikes waren im Durchschnitt alle drei Tage ausgebaut», freut sich Stöckli. Dem Ziel des Bundes, den Freizeitverkehr umweltfreundlicher zu gestalten, kommt man mit Projekten wie jenem im Entlebuch auf jeden Fall näher: 82 000 Autokilometer konnten vermieden werden, das ist eine Einsparung von 20 Tonnen CO₂.

Was finden Sie wo im fokus?

Was bringt der Tunnel den Wallisern?

Seite 8

Der TGV des Neiges birgt Potenzial

Seite 9

Wie stellen sich Hoteliers auf Bahn-Gäste ein?

Seite 10

Der ICE Berner Oberland bringt weniger Gäste

Seite 11

htr-online:

www.htr.ch/fokus

Mobile Lebensqualität Fünf Schweizer Städte sind Unterzeichner einer «Charta für nachhaltige Mobilität»

Touristen wollen in einer Stadt unkompliziert mobil sein. Basel bietet dies heute, aber wir können noch besser und nachhaltiger werden. Wir freuen uns, daran gemeinsam mit anderen Schweizer Städten zu arbeiten.» So erklärt Alain Groff, Leiter Mobilität im Bau- und Verkehrsdepartement Basel-Stadt, die mit Zürich, St. Gallen, Luzern und Winterthur erarbeitete «Charta für nachhaltige städtischen Mobilität – gemeinsam für Lebensqualität in unseren Städten». Zitat:

«Auf dem Prinzip der Koexistenz – Mischverkehr mit tiefem Geschwindigkeitsniveau – basierende Betriebskonzepte sind zu fördern.» Groff: «Basel fehlt bis heute eine attraktive Fussgängerzone.» Zürichs Stadträtin Ruth Genner nennt der hotel revue den Charta-Grund: «Stadtgerechte Mobilität muss über die Stadtgrenzen hinaus politisch diskutiert und damit tragfähig und akzeptiert werden.» Für Lebensqualität sei der öffentliche Raum mitentscheidend: «Deshalb ist ein Umdenken im Gang.

Aussenräume werden nicht mehr als reine Verkehrsrumme angesehen. Dieser Prozess muss weitergehen.» Hilfreich sei «eine gute Infrastruktur für Fuss- und Veloverkehr». Das Ziel: «Wir sprechen von der Stadt der kurzen Wege.» Luzerns Städtingleiter Martin Bürgi sieht «einen klaren Bedarf an Viertelstundentakt im Fernverkehr mit Zürich, Bern, Olten». Erist sicher: «Durch gute Erreichbarkeit und hohe Aufenthaltsqualität ziehen wir noch mehr Gäste an. Die Charta ist unser Konsens.» kjv

hgth

Vive la différence!

HAFELE
FINDING BETTER WAYS

Mehr Komfort für Gäste, Personal und Management: Mit dem elektronischen Schliesssystem Dialock

dialock

Häfele Schweiz AG
8280 Kreuzlingen | Tel. 071 686 82 00 | www.haefele.com

Besuchen Sie uns an der ITB Berlin bei Schweiz Tourismus.

oder einfach im Web:
www.hotelpartner.ch

Preisenträger 2009

HotelPartner

SUN TOP 3100®

Windfest bis 75 km/h und 100 % wasserdicht!

KÄSTLISTOREN

Kästli & Co. AG
Tel. 031 340 22 22
www.kaestlistoren.ch

frischindieküche

pistor

Öffentlicher Verkehr. Wallis. Der Lötschbergtunnel bringt vor allem mehr Tagesgäste und Kurzzeitaufenthalter. Wer länger bleibt, reist nach wie vor mit dem Auto an.



Dank dem Lötschbergtunnel hat das Wallis vor allem mehr Tagesausflüger: Der Zug bringt sie schnell ins Wallis, aber auch schnell wieder nach Hause.

Rolf Grossenbacher/BLZ

Vor über zwei Jahren öffnete der Lötschbergtunnel seine Pforten. Die Züge sind voll, der Tagestourismus profitiert. Die Bilanz der Hotels aber fällt zwiespältig aus.

OLIVIER SCHMID

«Wallis retour» in einem Tag

Der Lötschbergtunnel hat das Wallis vor die Berner Haustür gerückt. Von 28 Schweizer Städten aus gewinnt der Zugreisende auf dem Weg ins Wallis gut eine Stunde. 30 Minuten beträgt der Zeitgewinn auf 35 weiteren Routen. Kein Wunder, war drei Monate nach der Eröffnung des Lötschbergtunnels die Kapazitätsgrenze der Züge zwischen Frutigen und Raron mit 97 Prozent bereits erreicht. Im Kanton Wallis verzeichnete die SBB eine Zunahme der Frequenzen von 30 Prozent, und die Walliser Bergbahnen hatten 60 Prozent mehr Besucher als vor der Eröffnung des Lötschbergtunnels. Und die SBB-RailAway-Angebote aus dem Kanton Wallis waren begehrt denn je: Im Eröffnungswinter 2006/07 schnellten die Verkaufszahlen um

70 Prozent in die Höhe, und im Jahr darauf nochmals um 25 Prozent.

Der Tunnel bringt vor allem mehr Tagestouristen

Für Bruno Huggler, «Leiter Media Team» von «Wallis Tourismus», profitiert vom Lötschbergtunnel vor allem der obere Teil des Kantons: das Goms, das Aletschgebiet sowie das Saaser- und das Zermatter-Tal. Laut Christiane Noack, «Chef de Réception» im Hotel Ferienart in Saas-Fee, wirkt sich der Tunnel nicht spürbar auf die Anzahl der Übernachtungen aus: «Wir haben vor allem mehr Tagestouristen.» Auch Olivier Andenmatten, Direktor des Hotels Hannigalp in Grächen, verzeichnet mehr Tagestouristen. Aber seit der Eröffnung des Lötschbergtunnels beherbergt er auch mehr Kurzaufenthalter: Er

hat zwischen 10 und 15 Prozent mehr Gäste, die für eine oder zwei Nächte bleiben.

Vom Lötschbergtunnel profitieren aber offenbar nicht alle: Livia Allet, Direktorin des Hotels Cristiana in Fiesch, kann dem Lötschbergtunnel nichts Positives abgewinnen: «Wir haben Übernachtungsgäste verloren. Die Touristen kommen für einen Tag und gehen wieder, ohne zu übernachten.» Angaben über die Anzahl der Übernachtungsgäste kann sie aber nicht machen.

Unterschiedliche Erfahrungen machen die Hoteliers auch in Bezug auf die Anzahl Gäste, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen. Während ins «Hannigalp» nach Grächen zwischen 8 und 10 Prozent mit Zug und Postauto anreisen, kommen nach Saas-Fee ins «Feri-

enart» ganze 40 Prozent mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Gäste, die länger bleiben, reisen mit dem Auto an

In einer Hinsicht sind sich Andenmatten und Noack aber einig: Gäste, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, bleiben weniger lang als Gäste, die mit dem Auto kommen. Gäste, die länger bleiben, haben mehr Gepäck und reisen darum mit dem eigenen Auto an. Im Sommer nehmen die Gäste

häufiger die öffentlichen Verkehrsmittel. Denn im Winter hätten die Gäste häufig ihre Wintersportausstattung dabei, was die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln erschwere, erklärt Andenmatten vom «Hannigalp». Den mühsamen Gepäcktransport kann sich der Gast zwar vom Gepäckservice abnehmen lassen, den die meisten Hotels in Zusammenarbeit mit der SBB anbieten. Das Gepäck muss aber 48 Stunden vor der Abreise bei der SBB abge-

geben werden, damit es bei der Ankunft des Gastes vor Ort ist.

Ein Viertel der Urlauber benutzt die öffentlichen Verkehrsmittel

Dass die Schweizer für Tagesausflüge häufiger öffentliche Verkehrsmittel benutzen als für Reisen mit Übernachtungen, bestätigt das Bundesamt für Statistik: Während im Jahr 2008 jeder vierte Schweizer seine Tagesausflüge mit öffentlichen Verkehrsmitteln unternahm, liess nur jeder fünfte Schweizer sein Auto in der Garage, wenn er auswärts übernachtete. Insgesamt beförderten die öffentlichen Verkehrsmittel 22 Millionen Freizeitreisende. Aufgrund der fast sechsmal höheren Anzahl von Tagesausflüglern im Vergleich zu Übernachtungsgästen sind dies 25 Prozent aller Privatreisen.



«Vom Lötschbergtunnel profitiert vor allem der obere Teil des Kantons Wallis.»

Bruno Huggler
Leiter Media Team Wallis Tourismus

Mit dem Schiff etwas zu erleben, wird immer beliebter. Auch im Winter.

Die Schweizer Schifffahrt fuhr 2009 ein Rekordergebnis ein. Steigende Bedeutung hat der Winter fürs Geschäft.

Im letzten Jahr haben die Schiffe auf Schweizer Seen und Flüssen 14,7 Mio. Passagiere befördert. Das bedeutet eine neue Rekordmarke und 4,9% mehr als im Jahr zuvor mit rund 14 Mio. Passagieren. Die Rangliste der Passagierzahlen führt wiederum der Vierwaldstättersee mit 2,438 Mio. Passagieren an, dicht gefolgt von der Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen mit 2,245 Mio. und dem Lac Léman mit 1,873 Mio. Auf den weiteren Plätzen finden sich die Zürichsee (inklusive Limmat-schifffahrt) mit 1,837 Mio. Passagieren, der Thuner- und Brienzsee mit zusammen 1,325 Mio. und die Mouettes Genevoises mit 1,281 Mio. Schiffs-passagieren. Zu dem guten Resultat hat nicht zuletzt die zunehmende Beliebtheit der Winterschifffahrt beigetragen. Immer mehr Schifffahrtsgesellschaften bauen ihr Winterangebot aus, stellt

man beim Informationsdienst für den öffentlichen Verkehr Litra fest: Entweder mit Aktionen im Rahmen der Kursschifffahrt oder speziellen Event-Schiffahrten – das Angebot reicht von der Fondue- bis zur Diner-Krimi-Fahrt. Matthias Dietrich von Litra sieht darin vor allem eine Chance für kleinere Gewässer ohne Kursschifffahrt, um so auch im Winter den Schiffsbestand auszulasten. «Man könnte im Winter noch deutlich mehr machen», schätzt Matthias Dietrich das Potenzial ein.

Im vergangenen Herbst wurde beim Bundesamt für Verkehr ein Gesuch für eine Kursschifffahrt auf dem Sempachersee mit einem Schiff für 150 Personen eingereicht. Die Geschwister hoffen auf eine Bewilligung im Laufe dieses Jahres. Nach einjähriger Bauzeit könnte das neue Schiff im Frühjahr 2012 erstmals in See stechen. gsg

Bergbahnen sind auf Kurs

Zwischen 250 und 280 Millionen Franken werden im Geschäftsjahr 2009/10 in die Schweizer Bergbahnen investiert. Davon geht der Verband Seilbahnen Schweiz aus.

CHRISTINE KÜNZLER

Einen Überblick über die geplanten Sanierungen und Neubauten bei den Bergbahnen hat der Verband Seilbahnen Schweiz nicht, wie Pressesprecher Roman Weissen sagt. Prognosen zu machen, sei sehr schwierig. «Was projektiert ist, kann von einem Tag auf den andern wieder zurückgelegt werden», so Weissen. «In Zeiten wie den jetzigen wird kurzfristig entschieden.» Im Jahr 2007/08 wurden 272 Millionen Franken in Erneuerungen und Sanierungen ge-



Die Zermatter Bergbahnen investieren laufend.

steckt, im Jahr 08/09 waren es gut 256 Millionen. Franken. «Dieses Jahr werden wohl wieder Investitionen in der Höhe zwischen 250 und 280 Millionen Franken getätigt werden, soweit wir das abschätzen können», so Weissen.

Die Arosa Bergbahnen AG beispielsweise investiert in eine neue 4er-Gondelbahn auf den Tschuggen. Zur neuen Inmerarosa-Tschuggen-Bahn gelangt der Gast vom neuen Parkhaus aus mit einem gedeckten Förderband. Die 4er-Gondelbahn kann 1350 Personen pro Stunde befördern. Die Projektkosten werden auf insgesamt 5 Millionen Franken geschätzt. Nach erfolgtem Konzessionsverfahren soll im Juli 2010 mit den Bauarbeiten begonnen werden. «Die Bahn soll in der nächsten Wintersaison eröffnet werden», sagt Direktor Thomas Gurzeler. Die neue Gondelbahn ersetzt die bestehende Sesselbahn. «Wir bauen die neue Gondelbahn aus Sicherheitsgründen», erklärt Gurzeler. «Auf dem Dach des Parkhausneubaus sind die Skischule und der Kinderhort angesiedelt. Also

brauchten wir eine sichere Gondelbahn. Die Sesselbahn wäre für Kinder zu gefährlich.» Mit der neuen Bahn können nun Mütter mit Kinderwagen oder auch Hunde problemlos transportiert werden. Auch im Wallis stehen einige Erneuerungen an, wie von Wallis Tourismus zu erfahren ist. Crans-Montana plant eine neue 6er-Sesselbahn nach Bellalui, Verbier ersetzt Kabinen mit Modellen der neuesten Generation, und Morgins investiert in neue Pistolen sowie in das Slalom-Stadion La Foilleuse. Kräftig investiert wird auch in Zermatt: Im 2011 sollen 17 Millionen Franken in Schneeanlagen, Fahrzeuge, Bauten, Lawinensicherungen und so weiter gesteckt werden. Saas-Fee plant für nächstes und übernächstes Jahr den Ersatz der Spielbodenbahn. Dafür investiert die Bahn 3,6 Millionen Franken im 2011 und 9,7 Millionen Franken im 2012.

Öffentlicher Verkehr. TGV. Der TGV des Neiges bringt französische Skifahrer in das Wallis und die Waadtländer Alpen. Packages werden aber kaum geschnürt. Hier liegt ein Potenzial brach.

Französische Gäste reisen oft mit dem TGV des Neiges ins Wallis und Waadtland. Für diese Gäste werden aber kaum Packages geschnürt.

CHRISTINE KUNZLER



Der TGV Lyria bringt Franzosen in die Schweiz – und Schweizer nach Frankreich. Die Fahrzeiten werden laufend verkürzt.

Alain D. Boillat/SBB

Per TGV schneller auf die Ski

Der «TGV des Neiges», ein Produkt des TGV Lyria, bringt seit Winter 1995/1996 jeweils zwischen Dezember und April dreimal wöchentlich, Freitag, Samstag und Sonntag, skibegeisterte Franzosen ins Wallis und Waadtland. Er startet im Pariser Gare de Lyon und hält in Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Siere, Leuk, Visp und Brig. Von dort aus gelangen die Gäste in die Skigebiete. Sie können das Ticket zur Weiterfahrt in die Seitentäler gleich mit dem TGV-Billet kaufen. Damit kennt der Gast von Anfang an den ganzen Fahrpreis.

Die Skistationen freuen sich über die zusätzlichen Gäste. In Villars zum Beispiel machen die Franzosen 34 Prozent der Gäste aus. Diese generieren jährlich rund 400 000 Logiernächte, sagt Serge Beslin, Tourismusdirektor von Villars. Der Ort wirbt denn auch in Spezialmagazinen in der Region Paris für seine Skipisten. Für Beslin ist der TGV des Neiges eine optimale Lösung auch

für den Gast: «In Bezug auf Sicherheit, Schnelligkeit und Nachhaltigkeit.» Doch Packageschnürt Villars keine. Es sei «zu schwierig», solche Angebote zu lancieren, sagt Beslin, weil sie oft den Wünschen der Gäste nicht entsprechen. Die A-la-carte-Angebote ermöglichen mehr Flexibilität.

Packages in Lausanne und Genf

Auch in Verbier gibt es keine Packages mit TGV und Hotel. Obwohl das eine gute Sache wäre, sagt Pierre-Yves Déleze, Vize-Direktor von Verbier Tourisme. Doch es liessen sich zu wenig Hoteliers finden, die Pauschalen anbieten wollen. Die französischen Gäste, in Verbier machen sie 9,5 Prozent aus, logierten auch gerne in Ferienwohnungen. «Der TGV ist für uns interessant», zieht Déleze Bilanz. «Vor allem im Winter.»

Packages kann der TGV-Gast für das «Palace Lausanne» (222 bis 275 Euro für 1 Nacht) und das «Intercontinental» in Genf (218 Euro für 1 Nacht) buchen. Wie viele Packages letztes Jahr verkauft wurden, kann

«Der TGV ist für uns interessant. Er bringt uns vor allem im Winter Gäste.»

Pierre-Yves Déleze
Vize-Direktor Verbier Tourisme

Jacqueline Charles, Marketingverantwortliche des «Lausanne Palace», nicht sagen. «Dieses Angebot gilt nicht nur für TGV-Gäste, sondern für alle, die am Wochenende buchen», erklärt sie. So viel sei aber sicher: «Das Angebot läuft gut. Wir haben bei uns viele Gäste aus Frankreich.»

Mit dem TGV Lyria ist der Gast immer schneller in der Schweiz

Wie viele französische Touristen per TGV in die Städte Bern, Zürich und Basel reisen, lässt sich hingegen nicht eruieren. Die Tourismusbüros führen darüber keine Statisti-

ken. Auch Packages mit TGV-Billet und Hotelübernachtung führen die drei Städte nicht im Angebot. Nora von Däniken, Marketingverantwortliche von Basel Tourismus, sieht den Grund darin, dass die TGV-Billette an spezifische Züge gebunden sind und die Preise je nach Zug unterschiedlich hoch sind.

Der TGV Lyria, eine Tochtergesellschaft der Société Nationale des Chemins de Fer Française (SNCF), an der die SBB 26 Prozent der Anteile halten, plant auch einige Änderungen: Ab diesem Jahr wird die Strecke Paris-Genf bis zu täglich neunmal gefahren. Die Fahrzeit wird auf 3,7 Stunden verkürzt. Ab 2012 werden Basel und Zürich

durch den neuen Streckenabschnitt, der Genlis mit Belfort verbindet, abgedeckt. Geplant sind sechs tägliche Hin- und Rückfahrten. Die Fahrzeit beträgt 3,7 Stunden pro Weg.

Die Verbindung TGV Lyria des Grisons bis Chur wird ab diesem Jahr nicht mehr weitergeführt.

Mitarbeit eda, os

Internationale Züge Zubringer für Tourismusregionen

Nebst dem TGV und dem ICE ist die Schweiz Endpunkt weiterer internationaler Züge, die als Zubringer für touristische Regionen dienen. In der zweiten Wintersaison stehen die City-Night-Line-Nachtzüge «Pegasus» aus Amsterdam und «Kometa» aus Hamburg, die jeweils von Weihnachten bis nach Ostern am Wochenende über Zürich hinaus ins Berner Oberland und nach Goppenstein und Brig rollen.

In Zürich enden die Nachtzüge «Pau Casals» aus Barcelona, «Sirius» aus Berlin, «Canopus» aus Prag und Dresden, «Wiener Walzer» aus Budapest, Prag und Wien, «Zürichsee» aus Zagreb-Belgrad-Ljubljana-Graz. Bis Basel verkehren der Schlaf- und Liegewagenzug «Aurora» aus Kopenhagen und ein Euro Night aus Warschau und Moskau.

Nach Interlaken bestehen das ganze Jahr jeden Tag fünf direkte Inter-City-Express-Verbindungen

aus Berlin und Frankfurt, zweimal pro Tag verkehren direkte Euro-City-Züge von Dortmund nach Zürich und Chur. Dazu ist Chur einmal pro Tag aus Brüssel und Luxemburg mit einem Euro-City-Zug erreichbar.

Die neue Rail-Jet-Komposition verkehrt zwischen Wien und Zürich. Mit Mailand – einmal am Tag mit Venedig – ist die Schweiz mehrmals täglich direkt verbunden.

Feiert die Bahn, jubilierten Tausende mit

Wenn Bahnen feiern, dann feiern Tausende mit. Noch nachhaltiger wird es, wenn die Unesco eine Bahnstrecke zum Kulturgut erklärt: 15 Prozent Zunahme brachte diese Auszeichnung der Rhätischen Bahn auf der Bernina- und Albulalinie.

ELSBETH HOBMEIER



Historische, gelbe Komposition mit zwei Triebwagen und C114 La Bucunada auf der Berninastrecke bei Alp Grüm.

Heuer feiert die Berninalinie ihren hundertsten Geburtstag. Das ganze 2010 hindurch. Ein solches Jubiläum füllt die Wagons und lässt die Kassen klingeln. Vor allem, wenn man attraktive Packages für Gäste

von nah und sehr fern schnürt, wie das die Rhätische Bahn mit über 50 Partnern entlang der Linie getan hat. Wer im 2010 ab einem Bahnhof in Graubünden an die Berninalinie fährt, erhält gratis den Bernina-Jubiläums-Pass und damit Sonderangebote von Pizzococheri bis zum Veltliner, von der Berninaschoggi bis zur vergünstigten Unterkunft.

«Das Medien- und damit auch das Publikumsinteresse ist überaus gross», resümierte bereits im Januar, beim Start in die Jubiläumsfeierlichkeiten, der RhB-Mediensprecher Peider Härtli. Speziell die Berninalinie sei eine eigentliche «Touristenbahn», über 80 Prozent der Einnahmen stammen aus dem Tourismus. «Vor allem die Japaner fressen uns vor Begeisterung fast

auf», lacht Härtli und zeigt auf eine Tafel mit japanischer Inschrift, welche oben auf der Alp Grüm an die «Schwesterbahn» Hakone Tozan erinnert, eine Kopie der Berninalinie, welche ein japanischer Ingenieur erbaute.

Die Rhätische Bahn hat bereits lange Erfahrung mit Jubiläen: 2003 wurde die Albulalinie hundertjährig, 2009 die Linie Davos-Filisur. Bald nach dem Bernina-Geburtstag wird 2013 Bever-Scuol jubilierten können, 2014 dann wird die Linie Chur-Arosa ihren Hundersten feiern. Jedes Fest zieht jeweils Scharen von Schaulustigen und Passagieren an. Langfristig noch mehr bringt allerdings eine Auszeichnung wie die Aufnahme ins Weltkulturerbe, welches der Rhätischen Bahn 2008 zu-

teil geworden ist. «Seither verzeichnen wir auf der Albulina- und der Berninalinie eine Zunahme von 15 Prozent», sagt Peider Härtli, «sogar das Münstertal, das vorher nie einen Japaner gesehen hat, wird jetzt zum touristischen Ziel.»

Bahnjubiläen ziehen Publikum an. Das zeigte auch die 125-Jahr-Feier der Gotthardbahn im Herbst 2007: Die unerwartete Masse von 30 000 Menschen kam und feierte.

ANZEIGE

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

Öffentlicher Verkehr. Hotellerie. Die Hoteliers könnten sich noch vermehrt auf Gäste ausrichten, die mit der Bahn anreisen. Sei es mit Informationen, Links oder Abholservice.



Der Transfer mit dem entsprechenden Hotel-Fahrzeug erleichtert den Gästen die Anreise mit der Bahn.

Hotels reagieren auf autofreie Gäste

Wie informieren Hoteliers ihre Gäste über die Möglichkeit, mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen? Hier liegt Verbesserungspotenzial, wie eine Umfrage zeigt.

KURT METZ

Einige Hotels haben das Privileg, ihren Namen auf dem Stations- oder Bushalteschild zu tragen, so etwa das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen mit der eigenen Postautohaltestelle «Steigenberger» direkt vor dem Eingang. Ideal auf die gute ÖV-Anbindung weisen

Namen wie «Bahnhof-Terminus» hin, so wie beispielsweise das Best Western-Haus in Davos Platz heisst und nur durch einen Fussgängerstreifen vom Gleis 1 der Rhätischen Bahn getrennt ist. Bewirbt der Hotelier den Mehrwert dieser Nähe zum öffentlichen Verkehr auch aktiv? Eine Umfrage in der deutschsprachigen touristischen Schweiz gibt ein sehr differenziertes Bild zur Information der Hoteliers über die Anreisemöglichkeit mit dem ÖV und dem Angebot vor Ort.

Den Link im Internetauftritt auf die Fahrpläne der SBB führen einige (aber nicht alle) der Befragten an, zum Beispiel Beatrice Reinhard, Gastgeberin im Hotel Kreuz in Sachseln. Mündlich, in der Offerte und im Web orientiert das Team von Direktor Martin Sonderegger vom Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen die Gäste über die Möglichkeit, mit der Golden-Pass-Line bis

Schönried oder Saanen zu fahren und dann vom Hotelbus gratis abgeholt zu werden. «Auto und öffentlichen Verkehr behandeln wir in unserer Kommunikation mit dem zukünftigen Gast gleich», sagt Lukas Kalbermatten vom Silence-

hotel Edelweiss in Blatten im Lötschental.

«Viele Seminarteilnehmer reisen mit dem Zug an»

Mit Bahnreiseveranstaltern und Tour-Operatoren mit ÖV-Angeboten

Zürich und Genf: Nach der Landung mit dem Zug und Bus ans Reiseziel

Die beiden Interkontinental-Flughäfen Zürich und Genf sind beispielhaft in den öffentlichen Verkehr eingebunden. Rund 60 Prozent der Reisenden wechseln in Kloten vom Flieger auf Bahn und Bus.

Das Bahnreisezentrum Zürich Flughafen liegt bezogen auf den Umsatz an 7. Stelle aller SBB-Bahnhöfe (Genf auf Rang 16). Betrachtet man die ein- und aussteigenden Passagiere, so liegt Zürich Flughafen

mit rund 37 000 Personen auf Rang 13 (Genf mit 11 500 auf Platz 45). Allerdings ist die Zahl der Bahndirektverbindungen ab den interkontinentalen Flughäfen in klassische touristische Gebiete beschränkt. Vom Flughafen Zürich erreicht man zwar Visp-Brig und Luzern stündlich direkt, nach Chur und ins Tessin muss man jedoch im Hauptbahnhof umsteigen. Von Genf aus sind die Genferseeregion und die Stationen im Rhonetal um-

steigefrei erreichbar. Will man jedoch nach Leysin, Gstaad oder Saas-Fee, wird der Schrittwechsel zwingend: Es gilt von der Normalspur auf die Schmalspur oder ins Postauto umzusteigen.

Erleichtern können sich die Gäste das Umsteigen, indem sie ihr Reisegepäck schon vom Abgangsflughafen bis ins Feriendestinationen lassen: Das ist immerhin nach rund 30 Destinationen von Adelboden bis Zermatt möglich

und wurde im Jahr 2009 von bloss 50 000 ankommenden Gästen genutzt, wird aber von den Hoteliers auf Websites und in Prospekten wie bei der Bestätigung kaum erwähnt. Mag sein, dass das an und für sich verlockende Angebot zu wenig vertrauenswürdig erscheint, wenn man an die vielen Schnittstellen denkt, durch die ein Koffer geschleust wird, bis er vom New Yorker JFK Airport in St. Moritz im Hotelzimmer steht.

Gstaad-Saanen auf Wunsch, bereit stehen Mountainbikes und Elektrovelo gegen eine Gebühr, ebenso wie im Best Western Hotel Bahnhof-Terminus in Davos Platz. Zehn Zweiräder hält das Hotel Walzenhausen bereit – allerdings sind sie hier wie im Hotel Kreuz Sachseln kostenlos. Die Benützung des lokalen öffentlichen Verkehrs ist beispielsweise in Iseltwald und Davos mit der Gästekarte gratis.

Tipps für Ausflüge mit dem ÖV geben die meisten Häuser, sei es in der täglichen Gästezeitung, persönlich am Empfang oder mindestens über aufliegende Prospekte.

Verhaltensprognose zum Effekt des öffentlichen Verkehrs

Was die Zukunft anbetrifft, so sind die meisten antwortenden Hoteliers und Hoteliers skeptisch bezüglich einer möglichen Steigerung der Ankunft der Gäste mit dem öffentlichen Verkehr – Ausnahmen sind das Hotel Kreuz in Sachseln und das Best Western Hotel Bahnhof-Terminus in Davos, die mit mehr bahnanreisenden Gästen wegen guter Anchlüsse und einem Ausbau rechnen. Fehlende Direktverbindungen aus dem Ausland und das oft umfangreiche Gepäck sind die meistgenannten Hindernisse für diese Reiseformel. Kaum oder gar nicht bekannt ist bei vielen Hoteliers das Fly-Geepäck-Angebot ab jedem beliebigen Flughafen der Welt in über 30 Schweizer Feriendestinationen, das eine bequeme Anreise ab den drei grossen Schweizer Flughäfen ins Urlaubsdomizil (und zurück) erlaubt. Das Hotel Alpbach in Meiringen fügt dazu allerdings kritisch an, dass das Gepäck zu spät enttrefte und für Anreisende am Abend oft die letzte Verbindung ab dem Flughafen zu früh fahre.

Von Hotelbus bis E-Bike reicht die Palette der Services

Zum Abholen der Gäste vom nächsten Haltepunkt des öffentlichen Verkehrs bieten nahezu alle angefragten Betriebe einen Transfer an. So führt das oberhalb des Verkehrshauses gelegene Kurhotel Sonnmatt von Montag bis Samstag im Stundentakt ein kostenloses Bus-Shuttle ins Stadtzentrum von Luzern. Ideal zum öffentlichen Verkehr gelegen ist das Strandhotel Iseltwald am Brienzsee, das sowohl über einen Schiffssteg wie eine Postautohaltestelle in unmittelbarer Nähe verfügt, was ein eigenes Fahrzeug erspart.

Für Ausflüge vermietet das Waldhotel Doldenhorn einen «Smart» zum Preis von 50 Franken pro Halbtagsinklusive Benzin. Mietwagen organisiert das Steigenberger Hotel

«Auto und ÖV behandeln wir in der Kommunikation mit dem zukünftigen Gast gleich.»

Lukas Kalbermatten
Silencehotel Edelweiss in Blatten

umfassende Gepäck sind die meistgenannten Hindernisse für diese Reiseformel. Kaum oder gar nicht bekannt ist bei vielen Hoteliers das Fly-Geepäck-Angebot ab jedem beliebigen Flughafen der Welt in über 30 Schweizer Feriendestinationen, das eine bequeme Anreise ab den drei grossen Schweizer Flughäfen ins Urlaubsdomizil (und zurück) erlaubt. Das Hotel Alpbach in Meiringen fügt dazu allerdings kritisch an, dass das Gepäck zu spät enttrefte und für Anreisende am Abend oft die letzte Verbindung ab dem Flughafen zu früh fahre.

In Aktion bei Ihrem Getränkeshändler vom 15. März bis 1. April 2010
En action chez votre grossiste en boissons du 15 mars au 1 avril 2010

Burn Energy Drink 0.25l Dose/boîte
CHF 0.10 Discount pro Flasche/par boîte

Schorle by Minute Maid 0.33l Glas/verre, 0.5l PET
CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille

Schorle by Minute Maid 1.5l PET
CHF 0.23 Discount pro Flasche/par bouteille

Powerade Mountain Blast, Orange, Mango Green, Citrus 0.5l PET
CHF 0.25 Discount pro Flasche/par bouteille

VALSER Classic, Naturelle 0.33l, 0.5l, 0.75l Glas/verre
CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille

VALSER Classic, Naturelle 0.33l PET, 0.5l PET
CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille

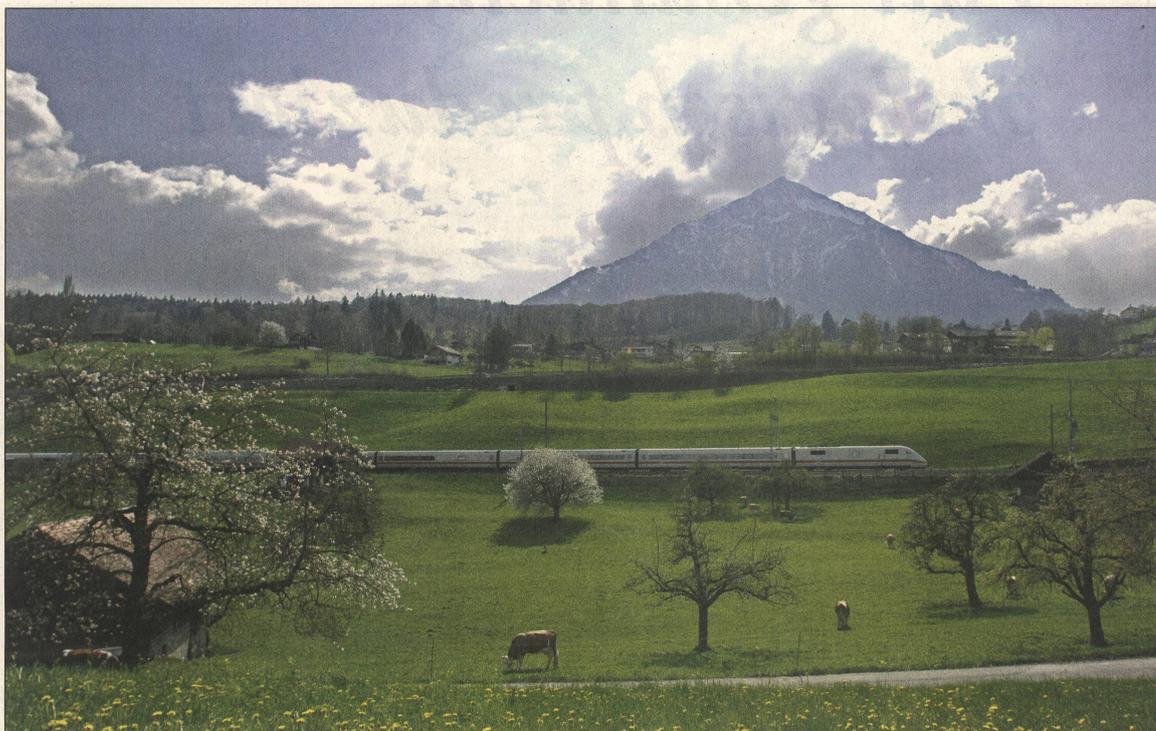
VALSER Classic, Naturelle 1.5l PET
CHF 0.20 Discount pro Flasche/par bouteille

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkeshändler oder bei Coca-Cola HBC Schweiz AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola HBC Suisse SA
www.cokeonline.ch Customerline: 0848 26 22 26

Öffentlicher Verkehr. Berner Oberland. Der ICE Berner Oberland bringt weniger Gäste als auch schon. Bleibt zu hoffen, dass das Angebot, das den Hoteliers Gäste bringt, wieder gefragt wird.

10 Jahre ICE Berner Oberland: eine durchgezogene Bilanz. Dieses Jahr, so scheint es, könnte die Bahn wieder in Schuss kommen. 120 Hoteliers bieten das Bahn-Package an.

CHRISTINE KÜNZLER



Bei den Berner Oberländer Leistungsträgern beliebt: der ICE. Er soll möglichst viele deutsche Gäste bringen.

Alain D. Bollat/Rheinap

ICE: die Zugkraft lässt nach

Wir sind die einzige ausländische Destination, die an den deutschen Bahnhöfen Broschüren auflegen darf», sagt der Thuner Tourismusdirektor Beat Anneler. Das Produkt ICE + Hotel wird an 35 Bahnverkaufsstellen der Reisezentren der Deutschen Bahn verkauft und ist über www.berneroberland-hotels.ch direkt buchbar. «Die Broschüren in den deutschen Bahnhöfen bringen auch Gäste ins Berner Oberland, die mit dem eigenen Auto anreisen.»

Anneler ist der Vater der Kooperation ICE + Berner Oberland. Als er sie lancierte, war er Vizedirektor bei der regionalen Tourismusorganisation Berner Oberland Tourismus. «Wir wollten damit kleinen Hotels die Chance geben, in den deut-

schen Markt zu kommen.» Das war vor zehn Jahren. Heute ist das Angebot weniger erfolgreich als auch schon. Letztes Jahr wurden 750 Bahn-Packages verkauft, in besseren Jahren waren es 1250.

5000 bis 10000 Logiernächte

«Kein Riesenvolumen», bestätigt Anneler, aber man muss eben auch den Marketing-Nebeneffekt dieses Angebotes berücksichtigen. Deshalb lassen sich keine genau-



«Wenn die Anzahl unter 100 fällt, müssen wir die Kooperation wohl auflösen.»

Beat Anneler
Tourismsdirektor Thun

en Zahlen eruieren.» Und dieses Jahr lässt wieder hoffen: Seit die Internetplattform www.berneroberland-hotels.ch vor gut zwei Monaten neu gestaltet worden ist, haben sich die Buchungen verdreifacht.

Die Pauschalangebote lösen, je nach Aufenthaltsdauer, zwischen 5000 und 10000 Logiernächte aus. Dies vor allem in der Jungfrau-Region. Topdestination ist Interlaken, gefolgt von Wengen, Grindelwald und Kandersteg.

Am meisten gebucht werden 3-Sterne-Hotels. 120 Hotels verkaufen heute das Angebot ICE + Hotel. Bei Beginn waren es noch 180. «Wenn die Anzahl unter 100 fällt, müssen wir die Kooperation wohl auflösen, denn da rechnen sich die Werbekosten nicht mehr», zieht Anneler Bilanz.

Viel Marketing für einen bescheidenen Jahresbeitrag

Das Produkt ICE+Hotel basiert auf der Formel Bahnreise ab jedem deutschen Bahnhof ins Berner Oberland, mit reserviertem Sitzplatz in den ICE Zügen und Aufenthalt im 1- bis 5-Sterne-Hotel nach Wahl. Im Package inbegriffen ist die Swisscard, mit welcher der Gast Ausflüge schweizweit mit 50 Prozent Ermässigung buchen kann.

Die Pauschale umfasst sieben oder drei Nächte. Der Gast bekommt vom gebuchten Hotel aus gleich auch das Bahnticket zugestellt. Das Ticketing läuft über den Interlakner Tour-Operator Jungfrau Tours. «Der Gast kann über unsere Internetplattform jedoch auch dann buchen, wenn er kein Bahnticket für die ganze Strecke wünscht, sondern nur ab dem Flughafen oder der Grenze.» Das gleiche Angebot wäre auch ab Holland möglich, sei aber nicht gefragt, sagt Anneler.

Hotels, die sich an der Marketingkooperation ICE+Hotel beteiligen, bekommen für 450 Franken oder 750 Franken jährlich – Neumitglieder bezahlen mehr als jene, die von Anfang an mit dabei sind – einiges geboten. Der Werbeeffekt der in allen grösseren deutschen Bahnhö-

fen aufgelegten Broschüren über das Berner Oberland ist nicht zu unterschätzen. «Zudem schalten wir Inserate in deutschen Zeitungen.»

Das 3-Sterne-Hotel Splendid in Interlaken ist eines jener Hotels, welche die Bahnpauschale anbieten. Trotz der guten Voraussetzungen – beliebtester Ort und gefragteste Kategorie der Bahn-Gäste – verkauft Gastgeber Beat Hassenstein jährlich «nur etwa vier bis fünf Packages». Auf der Homepage des Hotels sind diese Pauschalreisen denn auch nicht aufgeführt. «Wir haben viele eigene Angebote und arbeiten eng mit Interlaken Tourismus und den Jungfrau-Bahnen zusammen, deshalb führen wir nicht alle Packages auf», erklärt Hassenstein. So der so: Mitmachen bei der Kooperation ICE+Hotel will er weiterhin.

Incoming-Markte für Bahnen, Busse, Schiffe

Das Swiss Travel System mit seinen günstigen Touristen-Tickets für den öffentlichen Verkehr wird überarbeitet. Sein grosser Erfolg führt zum Projekt WINCO: Weiterentwicklung Incoming ÖV Schweiz.

KARL JOSEF VERDING

Seinen grossen Sprung hat das Swiss Travel System STS gemacht, seit sein wichtigstes Produkt, das Touristen-GA Swiss Pass, durch die Formel «50 Prozent Rabatt mit dem Swiss Pass auf Bergbahnen» ergänzt wurde. Die SBB haben im Auftrag sämtlicher am Angebot beteiligten Transportunternehmen (TU) die STS-Geschäftsführung inne. Nun stossen sie gerade wegen der Verkaufsfortschritte des Swiss Travel Systems an die Grenzen, «kapazitäts- und organisationsmässig», wie Hugo Furrer, STS-Geschäftsführer bei den SBB, gegenüber der hotelrevue feststellt: «Deshalb werden gegenwärtig im Rahmen eines TU-übergreifenden Projekts neue Organisationsmöglichkeiten geprüft.» Das Projekt heisst WINCO –

Weiterentwicklung Incoming ÖV (Öffentlicher Verkehr) Schweiz. Mit Geltung sowohl für Privat- wie auch Geschäftsreisen von Gästen aus dem Ausland.

Projekt für integrale Vermarktung des «einzigartigen Schweizer ÖV»

Laut der provisorischen Planung des Projektverlaufs entscheiden die TU-Geschäftsführungen im April, die Umsetzung läuft ab Juni 2010. Die weltweite Vermarktung aller konzessionierten Transportunternehmen (KTU) des ÖV der Schweiz soll durch eine einzige Organisation sichergestellt werden. KTU sind: SBB und private Eisenbahnunternehmen; Post und private Busunternehmen; Schifffahrtsunternehmen; Seilbahnunternehmen.

Das Swiss Travel System wird nun weiterentwickelt. Im europäischen Vertrieb soll das Railticking-System der SBB durch eine leistungsfähige Schnittstelle für Partnersysteme abgelöst werden. Ziel ist gemäss Projekt «die Schaffung einer Mobilitätsmarke für die integrale Vermarktung der einzigartigen Schweizer ÖV-Leistungen». Einen Namen hat die Marke noch nicht, «da sind wir in der Evaluation», so Furrer; «klar ist dass wir uns stark an Schweiz Tourismus anlehnen werden». Die Online-Buchbarkeit der Incoming-

Fahrausweise soll möglich werden. «Wir sind bestrebt, zumindest einen Teil des Sortiments in Zukunft auch im Format «Print at home» anzubieten. Entsprechende Pilotprojekte werden im Rahmen von WINCO nächstens lanciert», sagt STS-Chef Furrer.

In Asien wächst der STS-Markt

Der «Swiss Pass» für 4, 8, 15 oder 22 zusammenhängende Tage freie Fahrt und der «Swiss Flexi Pass» für 3, 4, 5, oder 6 Reisetage lang freie Fahrt sind bisher die STS-Renner. «Die Swiss Pass 4 und 8 Tage sind mit Abstand die

«Wir wollen den Ausländern Fahrausweise im Format «Print at home» anbieten.»

Hugo Furrer
Leiter Swiss Travel System

beliebtesten», so Furrer. «Beim Swiss Flexi Pass liegt die Option 3 Tage» mit grossem Abstand an der Spitze.» 2008 war bestes Jahr des vor 20 Jahren lancierten STS, mit Umsatz von 61,4 Mio. Franken und über 250000 verkauften Fahrausweisen. Im 2009 ging der Umsatz um 7,1 Prozent auf 57 Mio. Franken bei 224000 verkauften Fahrausweisen zurück. «Wichtigster Herkunftsmarkt ist mit Abstand Grossbritannien. Der grösste Teil des Umsatzrückgangs geht auf sein Konto», stellt Furrer fest. «In Deutschland, mehreren kleineren europäischen Märkten wie auch in vielen Überseemärkten – Indien, Japan, Hongkong, China – konnten erfreuliche Umsatzsteigerungen verbucht werden.»

Fair gehandelt, ökologisch produziert

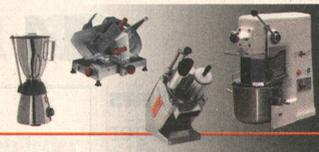


Schwob
textiles of Switzerland

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner





Baum mit skulpturaler Kraft: Solch aussergewöhnliche Gartenbonsai wie hier in einer von Pius Notter kreierten Anlage am Genfersee werden auch in Campione ein Thema sein.

«Japan-Gärten nähren vor allem die Seele»

Er hat den Japangarten im Parkhotel Weggis kreiert und plant nun einen in Campione: der Schweizer Gartenkünstler Pius Notter.

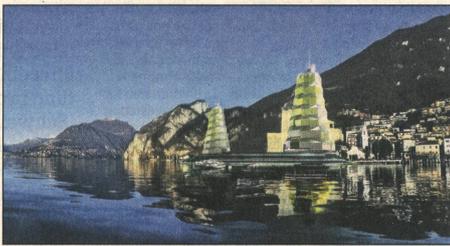
FRANZISKA EGLI

Pius Notter, japanische Gärten sind offensichtlich anders. Nur: Was ist konkret anders? Allein die Philosophie, die ist Jahrtausende alt – im Gegensatz zu uns, wo man bis zum Zweiten Weltkrieg unter «Gar-

Zur Messe Die Ausstellung für Gartenträume

Vom 17. bis 21. März 2010 kommen Gartenliebhaber an der **Giardina Zürich** in den Genuss von prächtigen Gartenwelten, raffiniertem Lounge-Design, apertem Zubehör und praktischen Gartenutensilien: **281 Aussteller** belegen die sieben Hallen der Messe Zürich. Herzstück ist die **Giardina Style**, wo 24 Sondergärten präsentiert werden. Die Sonderschau «Second Nature» von Pius Notter und Künstler Tony Cragg zeigt die Wechselwirkung zwischen japanischer Gartenkunst und zeitgenössischem Bildhauerhandwerk. fe

www.giardina.ch



Fotomontage der geplanten Luxusanlage in Campione am Luganersee. Notter wird hier einen der grössten Bonsai-Gärten erstellen.

ten» ein Gemüsebeet verstanden hat und heute bestenfalls eine Begrünung rund ums Haus versteht. In Japan dagegen hat der Garten seit Urzeiten eine tiefe Bedeutung, die dem Zen-Buddhismus entstammt: Man geht davon aus, dass nicht nur der Körper, sondern auch die Seele mit Nahrung versorgt werden muss. Und so besteht ein japanischer Garten aus einer kunstvoll angerichteten Mischung aus Steinen, Pflanzengruppen und Wasserelementen. Diese grafisch reduzierte Gartenkompositionen sind wie Bilder und werden als Seelenahrung verstanden. Folglich kommt man in den Garten, um zu meditieren, um aufzutanken.

Passt das auch in die Schweiz? Sicher. Wir müssen uns ja nicht stur an die Gärten von Kyoto halten, sondern können einzelne Einflüsse aufnehmen und mit hiesigen Dingen ergänzen. Mir gefällt in erster Linie die Philo-

sophie, die Idee, wonach ein Garten mehr sein soll als eine Spielwiese für Kind und Hund.

Sie haben den öffentlich zugänglichen Japangarten im 5-Sterne-Parkhotel Weggis gestaltet. Wie gingen Sie da vor?

Hier wünschte man sich genau so etwas: einen Meditationsgarten mitten im Wellnessbereich. Ich habe mir dann überlegt, wonach man sich nach einer Massage sehnt: Ferien, Meer, waren meine Assoziationen. Also kreierten wir mitten im Park ein kleines Meer mit zwei Inseln, umrankt mit Steinen vom Bürgenstock.

Zu welchem Betrieb eignet sich ein Bonsai-Garten und zu welchem nicht?

Ein Restaurant an einer hektischen Strasse mitten in Zürich wäre kaum ein geeigneter Ort für japanische Gartenkunst. Bereits bei einem Business-Hotel müsste ich mir gut überlegen, wie ein Bonsai-Garten dazu aussehen könnte. Ein Wellness-Hotel hingegen ist ideal.

Wenn Sie einen Auftrag erhalten, was tun Sie als Erstes?

Nach zahlreichen Gesprächen mit dem Auftraggeber schaue ich mir den Ort an, und dabei wird immer auch die ganze Umgebung miteinbezogen. Es geht uns also nicht darum, eine Mauer rund um den Garten zu ziehen, sondern den Horizont, die «geliebene Landschaft», miteinzubeziehen. So entsteht ein Gesamtbild. Oft geht es bei japanischen Gärten auch um Perspektiven. In Weggis beispielsweise verlegten wir grosse Platten, die im Verlauf immer kleiner werden. So erzeugt



«Bei uns wird auch der Horizont, die so genannt geliebene Landschaft, miteinbezogen.»

Pius Notter
Gartenkünstler und Bonsai-Plonier

man eine Tiefenwirkung, und so entsteht dieses so genannte dreidimensionale Bild.

Bonsai assoziiert man mit dickem Portemonnaie. Zu Recht?

Überhaupt nicht. Das Problem ist, dass der Garten bei der Planung oder während eines Umbaus oft als Letztes zum Zug kommt, dann, wenn das Budget bereits aufgebraucht ist. Und das ist sehr schade. Natürlich ist ein alter Bonsai ein teurer Baum und kostet einiges mehr als ein Stiefmütterchen. Aber Bonsais sind längst nicht nur was für Millionäre. Für einen herkömmlichen Garten kommen schnell mal 30 Pflanzen à 1000 Franken zusammen. Für 12 000 Franken hingegen erhalten Sie einen schönen Gartenbonsai, und wenn dieser optimal platziert wird, braucht es ausser ein paar schönen Steinen nichts mehr. Dass dieser Baum allein aber so viel kostet, das schreckt viele ab.

Und nun haben Sie den Auftrag erhalten, für das in Campione geplante Luxushotel eine Bonsai-Anlage zu kreieren. Eine grosse Ehre?



Ist weniger eine Spielwiese, sondern mehr etwas fürs Auge: Japan-Park im Parkhotel Weggis, welches heuer sein 135-jähriges Bestehen feiert.

Zur Person Aufträge von Monaco bis Spanien

Fürst Rainier von Monaco wie auch Spaniens Ex-Staatspräsident Felipe González liessen sich von ihm in die Kunst des Bonsai einführen: Pius Notter widmet sich seit über 30 Jahren der japanischen Gartengestaltung. Er war der erste Baumgestalter der westlichen Welt, der den «World Bonsai Contest» in Tokio gewonnen hat. Einen Auftrag der Extraklasse erhielt er nun mit dem Zuschlag für **Campione**: Im Ort am Luganersee planen Investoren aus Dubai eine Anlage der Superlative. Aushängeschild des 7-Sterne-Projekts mit Kongresszentrum sollen zwei Türme aus goldenem Glas sein, sowie eine mit 10 Millionen budgetierte Bonsai-Anlage von Pius Notter. fe

www.swiss-bonsai.ch

Das wird eine ganz schöne Sache! Wenn sie denn zustande kommt: Den Zuschlag für die Gartengestaltung haben wir, die Baubewilligung für die Anlage an sich steht aber noch aus. Sie soll jedoch auf gutem Weg sein. Trotzdem: Nur schon diesen Auftrag erhalten zu haben, ist für uns natürlich ein riesiger Erfolg.

News

Steigenberger geehrt als «Top Arbeitgeber»

Die Steigenberger Hotel Group wurde für ihr hervorragendes und modernes Personalmanagement durch das CRF Institute als «Top Arbeitgeber Deutschland 2010» ausgezeichnet. Das Gütesiegel zertifiziert seit 2003 jährlich Unternehmen mit einer hochwertigen Personalstrategie und -praxis, die vor allem jungen Akademikern gute Arbeitsbedingungen bieten. Insgesamt wurden in der bundesweiten und branchenübergreifenden Erhebung 93 Unternehmen zertifiziert. Im Mittelpunkt der Studie stand eine umfassende Untersuchung mittels Fragebogen. saz

Kamelien künden im Tessin den Frühling an



Bereits zum dreizehnten Mal wird in Locarno vom 24. bis 28. März 2010 der Frühling mit der **Kamelienausstellung** eingeläutet. Sie gilt als wichtigste Kamelienausstellung Europas und wird von der schweizerischen Kameliengesellschaft zusammen mit dem Ente Turistico Lago Maggiore und der Stadt Locarno organisiert. Die Ausstellung wurde anlässlich des Weltkongresses der Kamelie 2005 errichtet und zieht alljährlich Tausende Besucher an. Heute bietet sie auf über 10000 Quadratmetern Platz für rund 1000 Sorten. saz

Lugano Festival: Eine Woche früher als üblich

Das Lugano Festival wird dieses Jahr am 5. April, dem Ostermontag eröffnet und dauert bis zum 7. Juni. Der Kultur Anlass findet heuer eine Woche früher als in den vergangenen Jahren statt. Geladen sind Dirigenten und Solisten wie Vladimir Ashkenazy, Mikhail Pletnev oder Vadim Gluzman. Auftreten wird am 18. Mai der Sänger Bobby McFerrin, ein Künstler, welcher Swing mit Klassik verbindet. Als Gastorchester spielen das WDR Sinfonieorchester Köln, das Kammerorchester Basel sowie die Südwestdeutsche Philharmonie Konstanz. Die Konzerte finden im Palazzo dei Congressi in Lugano statt. saz

Globi arbeitet nun für das Bodenpersonal



Manche Erwachsene nennen ihn einen Spieser, andere angesichts der früheren Bände einen Rassist, doch die meisten Kinder lieben ihn heiss: **Globi**. In seinem neuesten Abenteuer hilft der blaue Papagei am Flughafen aus, unterstützt Skyguide im Tower, entleert Maschinen und bringt Wirbel in die Gepäcksortieranlage. Im Zentrum steht ein kleiner Löwenaffe aus Lateinamerika, der nach seiner Einreise in die Schweiz in die Quarantäne muss. Es ist der 78. Band über den blauen Vogel in kartierter Hose. saz

Junge Winzer, neue Schweiz

An der Frühlings-Expovina weht ein frisches Lüftchen: Spontan treten 17 junge Schweizer Winzer gemeinsam auf und präsentieren ihre eigenen Weine und neue Ideen.

ELSIBETH HOBBMEIER

Was machen junge Leute anders als ihre Väter? Und was ändern sie, sobald sie ein Weingut übernehmen und auf ihre eigene Art und nach eigener Philosophie weiterführen können?

Die Antwort ist klar: Vieles. Ein Rundgang bei den 17 jungen Berufsleuten, die sich unter dem Motto «Junge Schweiz – Neue Winzer» gefunden haben, zeigt überraschende Ideen punkto Auftritt und Vermarktung ihres Produkts. Zum Beispiel **Carina Kunz** aus Maienfeld, die seit 2005 im elterlichen Betrieb Kunz-Keller Weine & Destillate die Verantwortung für die Weinbereitung trägt. Für ihren «Intuiva», einen samtigen, runden, kraftvollen Pinot noir Barrique, schreibt sie jede Etikette von Hand und verziert sie mit einem Motto, «das mir halt so in den Sinn kommt für genau diesen Wein», sagt sie. Da heisst es «Geniessen verbindet», oder «Rendez-vous der edlen Beeren», oder «Leere Gläser sind voller Geschichten». So wird jede Flasche einzigartig, auch wenn es denselben Spruch natürlich mehrfach gibt. Eine solche Flasche bewahrt man auch eher auf – und erinnert sich erneut freudvoll an den Wein.

Mit einer nachhaltigen Marketingidee hat sich auch **Erich Meier** vom Weingut zur Reblaube in Uetikon am See eigenständig positioniert. Er liefert einen schönen Teil seiner Produktion in die Gastronomie – unter anderem in die Hotels Dolder Grand, Eden au Lac und Baur au Lac. Beim Beobachten, wie Gäste das Handy zücken um das Etikett fotografisch festzuhalten, kam ihm die Idee einer ablesbaren Erinnerungshilfe. Nach vielem Tüfteln tragen jetzt alle seine Flaschen auf dem Rück-Etikett einen perforierten Teil mit der Aufforderung «Zur

Erinnerung hier ablösen» und den nötigen Angaben zu Wein, Jahrgang und Produzent. An der «expovina primavera» schenkt Erich Meier einen Uetiker Riesling AOC 2008 aus: Einen runden, kräftigen Weissen mit

prächtigem Säurespiel, eben genau so, wie ein reiner Rheinriesling sein sollte. «Mein Charakter spiegelt

«Mein Charakter spiegelt sich im Wein. Ich bin experimentierfreudig und innovativ.»

Erich Meier
Weingut zur Reblaube, Uetikon ZH

sich im Wein», sagt der 34-jährige Winzer, der in fünfter Generation den Familienbetrieb führt, dazu, «ich bin experimentierfreudig, innovativ, eigenständig und habe einen Sinn für Trends». Der Erfolg scheint ihm recht zu geben, kein anderer Winzer vom Zürichsee war in den letzten Monaten in den Medien so präsent wie er.

Ebenfalls ein gutes Marketing betreibt **Pasquale Chiappari**, der vor drei Jahren im zürcherischen Rafz ein Weingut pachten konnte und seither – mit den nöti-



Jürg Marugg aus Fläsch und Carina Kunz aus Maienfeld/GR: «Eine frische und inspirierende Zusammenarbeit.»



Tom Litwan aus Schinznach/AG: «Ich vinifiziere alles selber.»



Pasquale Chiappari aus Rafz/ZH: «Wein im Mittelpunkt.»



Zwei Weingüter, zwei Kantone, ein Ehepaar: Nadine Saxer Gysel aus Neftenbach/ZH und Stefan Gysel vom Weingut Aagne in Hallau/SH.



Zwei junge Zürcher Weingüter: Cédric Besson-Strasser vom Winzerkeller Strasser in Uhwiesen und Alain Schwarzenbach aus Mellen.



Erich Meier aus Uetikon am See/ZH: «Etikette zum Ablösen.»

gen Schulungen – seinen eigenen Wein macht. Als Erstes fallen dessen spezielle Namen auf: «soroin» heisst der leicht prickelnde Müller-Thurgau, «soweiß» der harmonische Weisse aus Pinot noir und Chardonnay, «sorob» dessen Gegenstück im Rotwein, und «sofernd» der Komplexeste in der Palette, ein kräftiger, gerbstoffbetonter Pinot noir, den Chiappari nach Burgunder-Art keltert.

Pasquale Chiappari ist ein Quereinsteiger, der im Gastgewerbe tätig war und dort von der Liebe zum Wein gepackt wurde. Er ist auch der Initiator, der die «jungen Schweizer Winzer» zusammengetrommelt hat.

Durchaus aus eigenem Interesse, wie er gerne zugibt: «Meistens schaffe ich es nicht, wie geplant andere Berufskollegen zu besuchen», sagte er, «deshalb organisierte ich im Herbst 2008 erstmals eine Jungwinzer-Degustation mit jungen Weinen». Daraus ist nun eine lose Vereinigung von Weingärtnern geworden, die alle unter 39-jährig sind und einen Betrieb

haben oder demnächst übernehmen werden. Einmal monatlich trifft man sich für eine Degustation samt Erfahrungsaustausch. «Das Ziel ist nicht, dass jeder denselben Weinstil macht. Im Gegenteil! Aber wir schätzen den Austausch untereinander», betont Chiappari.

In der Vereinigung dabei sind zurzeit Männer und Frauen aus den Kantonen Aargau, Graubünden, Schaffhausen, Thurgau und Zürich. Wie steht es denn mit jungen Romands und Tessinern? «Wir sind offen und würden uns über eine Ausbreitung in der ganzen Schweiz freuen», betont Chiappari. Die Interessensgemeinschaft sei halt selber auch noch jung – aber sie soll wenn möglich ausgebaut werden.

schaffe ich es nicht, wie geplant andere Berufskollegen zu besuchen», sagte er, «deshalb organisierte ich im Herbst 2008 erstmals eine Jungwinzer-Degustation mit jungen Weinen». Daraus ist nun eine lose Vereinigung von Weingärtnern geworden, die alle unter 39-jährig sind und einen Betrieb

haben oder demnächst übernehmen werden. Einmal monatlich trifft man sich für eine Degustation samt Erfahrungsaustausch. «Das Ziel ist nicht, dass jeder denselben Weinstil macht. Im Gegenteil! Aber wir schätzen den Austausch untereinander», betont Chiappari.

In der Vereinigung dabei sind zurzeit Männer und Frauen aus den Kantonen Aargau, Graubünden, Schaffhausen, Thurgau und Zürich. Wie steht es denn mit jungen Romands und Tessinern? «Wir sind offen und würden uns über eine Ausbreitung in der ganzen Schweiz freuen», betont Chiappari. Die Interessensgemeinschaft sei halt selber auch noch jung – aber sie soll wenn möglich ausgebaut werden.

Einen Meilenstein stellt jetzt sicher die von der «expovina primavera» angebotene Möglichkeit dar, sich gemeinsam an einem Stand zu präsentieren. «Eine tolle Gelegenheit», kommentiert dies **Tom Litwan**, der seit 2006 in Schinznach Reben ge-

pachtet hat und seinen eigenen Wein macht. «Da machen wir gerne mit», sagen **Nadine Saxer Gysel** und **Stefan Gysel Saxer**. Beide sind ausgebildete Önologen, beide führen ein Familiengut – sie das Weingut Jürg Saxer in Neftenbach, er das Gut Aagne in Hallau. Die Expovina-Plattform nutzen einzelne Jungwinzer mit seltenen Traubensorten. So bringt **Cédric Besson-Strasser** aus Uhwiesen einen roten Zweigelt, und sein Kollege **Alain Schwarzenbach** einen Meiner Lemberger (Blaufränkisch). **Jürg Marugg** aus Fläsch bleibt dagegen beim Pinot noir, der typischen Herrschäftler Traube: Sein 08er ist herrlich fruchtig und süffig, ein schönes Beispiel für einen jungen Schweizer Wein eines jungen Schweizer Winzers.

Junge Idee: Carina Kunz beschriftet jede «Intuiva»-Flasche von Hand mit einem individuellen Motto.

pachtet hat und seinen eigenen Wein macht. «Da machen wir gerne mit», sagen **Nadine Saxer Gysel** und **Stefan Gysel Saxer**. Beide sind ausgebildete Önologen, beide führen ein Familiengut – sie das Weingut Jürg Saxer in Neftenbach, er das Gut Aagne in Hallau. Die Expovina-Plattform nutzen einzelne Jungwinzer mit seltenen Traubensorten. So bringt **Cédric Besson-Strasser** aus Uhwiesen einen roten Zweigelt, und sein Kollege **Alain Schwarzenbach** einen Meiner Lemberger (Blaufränkisch). **Jürg Marugg** aus Fläsch bleibt dagegen beim Pinot noir, der typischen Herrschäftler Traube: Sein 08er ist herrlich fruchtig und süffig, ein schönes Beispiel für einen jungen Schweizer Wein eines jungen Schweizer Winzers.

«Wir sind offen und würden uns über eine Ausbreitung in der ganzen Schweiz freuen.»

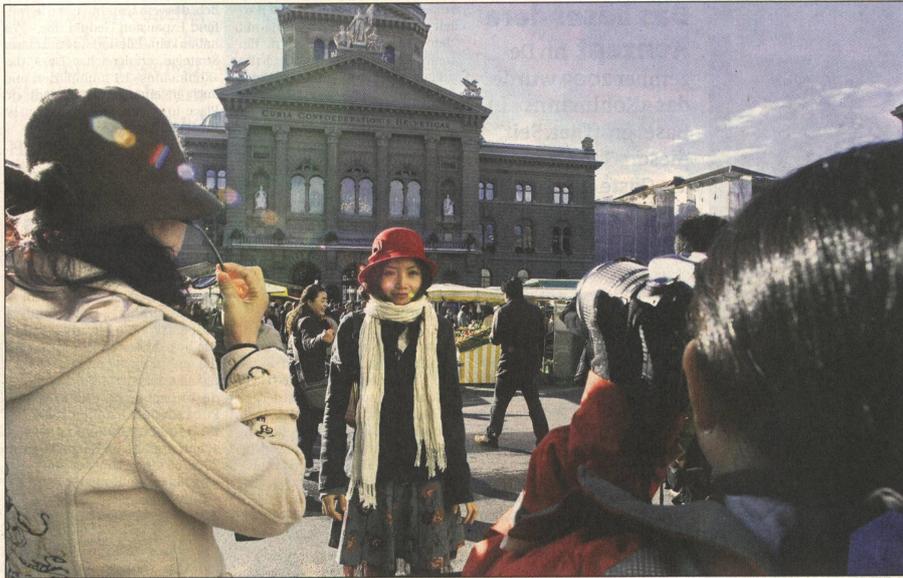
Pasquale Chiappari
Weingüter Chiappari, Rafz

lener Lemberger (Blaufränkisch). **Jürg Marugg** aus Fläsch bleibt dagegen beim Pinot noir, der typischen Herrschäftler Traube: Sein 08er ist herrlich fruchtig und süffig, ein schönes Beispiel für einen jungen Schweizer Wein eines jungen Schweizer Winzers.

Fakten Expovina Primavera neu mit «Junge Schweiz»

Die Frühlingsausstellung «expovina primavera» ist eine Ablegerin der «grossen» Expovina und findet vom 18. bis 25. März 2010 in der Halle 9 im Messezentrum Zürich statt. Geöffnet ist sie werktags von 16 bis 22 Uhr, samstags von 12 bis 22 Uhr und sonntags von 12 bis 18 Uhr. Neu integriert ist das Restaurant Primavera mit einem Lounge-Bereich. **Neben 90 Ständen** von renommierten Weinhändlern und Produzenten steht erstmals ein Gemeinschaftsstand von 17 jungen Winzern, die unter dem Motto «Junge Schweiz – Neue Winzer» ihre Weine aussuchen und präsentieren. eh

www.junge-winzer.ch



Klick, klick, Klischee: Chinesische Touristen auf dem Berner Bundesplatz. Die bekannten Sehenswürdigkeiten locken.

Alain D. Bollat

Die Heidi-Schweiz zieht nach wie vor

In den Reiseführern über die Schweiz existiert die heile Bergwelt immer noch. Touristische Augen sehen vor allem Klischees – aber auch für uns Ungewohntes.

SAMIRA ZINGARO

«1000 Places to see before you die». Unser kleines Land – in den ausländischen Reiseführern ganz gross. Schliesslich gehört die Schweiz zu denjenigen Ländern, in denen Reisehandbücher erstmals gebraucht wurden. Sie entstanden Anfang des 19. Jahrhunderts in Buchform. Die Schweizerische Nationalbibliothek, die eine der umfangreichsten Sammlungen diesbezüglich besitzt, zeigt nun, was ausländische Augen in der Schweiz sehen – und empfehlen (siehe Fakten-Box).

Vom Campieren im Freien und der Metzgete in Zürich

Bevor man stirbt, sollte man auf der Welt unter anderem gesehen haben: Das Restaurant Bruderholz in Basel, den «königlichen Tummelplatz über den Wolken» Gstaad, das Schlosshotel Chastè, das in Tarasp, «in einer der schönsten und ursprünglichsten Regionen des Landes liegt». Aber auch das Lucerne Festival, die prächtigen Villen von Lugano oder Saas-Fee, weil «sich jeder Besucher in Saas-Fee verliebt». Das jedenfalls behauptet der amerikanische Reiseführer

Wie eingangs der Bestseller mit den 1000 Destinationen zeigt: Klischees dominieren. Doch aktuelle Reiseführer geben zunehmend auch Empfehlungen jenseits touristischer Rennstrecken. So etwa die Traveller-Bibel «Lonely Planet». Angesichts der Auflage fragt man sich aber unweigerlich, ob Insider-Infos so nicht zu Mainstream-Tipps verkommen. Neben dem «Lonely Planet» in englischer Version warten der Merian- und der Marco-Polo-Reiseführer im Kiosk des Flughafens Zürich-Kloten auf

die Touristen. Die Bücher sind alle handlich von aussen – praktisch im Innern. Dabei fehlen auch die absoluten «Don'ts» in unserem Land nicht. Marco Polo hat sie unter anderem in den Verkehrsregeln gefunden. Die soll man unter keinen



Umständen missachten. Nicht erlaubt ist auch Campen im Freien. Und einer der schlimmsten Faux-pas: die Züri-Metzgete für eine Schlachtplatte zu halten.

Mehr Auswahl bietet der «Travel Book Shop» stadteinwärts. Die umfangreichste Reisebuchhandlung der Schweiz ist unauffällig in der Zürcher Altstadt eingebettet – mit Wänden voller Bücher für Reisende. Viele Touristen suchten in diesem Geschäft gezielt Reiseführer über die Schweiz, sagt die Frau hinter der Kasse. Doch auch Einheimi-

sche, die Informationen über eine spezielle Region wünschen. Neben den ozeanischen Bildbänden steht das Regal zur Schweiz. Auch hier der «Lonely Planet», Ausgabe 2009. Als Highlights nennt er die üblichen Verdächtigen: Etwa Sprüngli in Zürich, das Matterhorn, Basel als Kunststadt. Und, wen erstaunt's, wie teuer die Schweiz sei, so teuer, dass es selbst die Skandinavier umhaue. Am meisten kosteten der Transport, das Auswärtssessen und die Unterkunft – kurzum: Eigentlich das, was die Touristen brauchen. Zürich gilt als «Europe's hip-



Weltkulturerbe: Die alte Stadtmauer in Bellinzona.

Swiss-Image



Die alte Lauterbrunner Dorfschule, skizziert von Jonas Rentsch.

Dorfrundgang in Bleistiftstrichen

Ein 26-Jähriger führt einen in seinen Skizzen auf einen Spaziergang durch Lauterbrunnen.

SAMIRA ZINGARO

Lauterbrunnen gilt nicht gerade als Schweizer Top-Reisedestination. Es ist vielmehr Umsteigestation

nach Müren, Wengen oder zur Kleinen Scheidegg – und Pilgerort für Base-Jumpers. Die 900-Seelen-Gemeinde hängt aber hauptsächlich vom Tourismus ab. Ein Rundgang in Ringbuchform zeigt nun, wo es sich im Bergdorf am Fusse des Staubachfalls lohnt, Halt zu machen. Jonas Rentsch, Jahrgang 1984 und in Lauterbrunnen gross geworden, hat die wichtigsten Stationen mit Bleistift gezeichnet. Das Büchlein in Englisch und in Deutsch, inklusive Informationen,

Fakten Chronik der Reiseführer über die Schweiz

«Schweizer Reize. Die Schweiz in Reiseführern» heisst die neue Ausstellung in der Nationalbibliothek in Bern. Im Zentrum steht die Sammlung von Reiseführern über die Schweiz in verschiedenen Weltsprachen – von historischen Berichten bis zu aktuellen Handbüchern. Die Ausstellung dauert vom 12. März bis 27. Juni 2010 und wird durch Rahmenveranstaltungen begleitet. saz Schweizerische Nationalbibliothek, Hallwylstrasse 15, 3003 Bern



Historische Reisebücher.

ZVG

pest city», und den Glamour in St. Moritz, Gstaad, aber auch Verbier finde man nach wie vor. Doch: «No Paradise is invincible». Es finden sich auch nachdenkliche Worte zur SVP und der Minaret-Initiative und über die Finanzkrise. «Die Schweiz mag neutral sein», schreibt der Lonely Planet, «aber beileibe nicht fade.»

Hotel-Klassiker werden überall genannt

Im Reisebuchladen stehen auch Guide Michelin, Marco Polo oder le grand Routard sowie italienische Literatur. Von Dumont existiert keine helvetische Ausgabe. Überall wird die Schweiz als Outdoor-Land gepriesen. Die Restaurants und Hotels variieren nur leicht, Klassiker wie etwa das «Belle Epoque» in Bern, «Les Trois Rois» in Basel oder das Hotel Widder in Zürich sind in fast allen Handbüchern erwähnt. Man gähnt – und muss sich aber gleichzeitig eingestehen: Ein Besuch in Paris, ohne den Eiffelturm auch nur von Weitem zu sehen, wäre enttäuschend. Die Postkartendylle fasziniert ungeboren.

Gastro

Karriere junger Kochprofis wird gefördert

Kuhn Rikon hat mit dem Gastronomen Ivo Adam eine Plattform für talentierte Jungköche geschaffen. «Am Herd» soll diesen ermöglichen, als Störkche für Privat- und Firmenanlässe oder als Rezeptentwickler aufzutreten. In einem ersten Projekt haben junge Kochprofis Gewürzzubereitungen und dazu passende Rezepte entwickelt. Die Sets gibt's unter anderem auf der Website zu kaufen. saz



www.am-herd.ch

Ein Event zu Beginn der neuen Jahreszeit

Zu Beginn einer neuen Jahreszeit und gleichzeitig mit der Einführung der neuen Menü- und Weinkarte präsentiert das Restaurant Limmathof in Zürich ein kulinarisches und musikalisches Event. Die Veranstaltungsreihe startet am 26. März unter dem Motto «Primavera Napoletana», italienische Tavolata, passendes Ambiente und musikalische Live-Begleitung inklusive. Das Restaurant Limmathof im Zürcher Kreis 5 ist ein Gastronomiebetrieb des Vereins Arbeitskette. Dieser setzt sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Der Verein unterhält vier solche Betriebe. Der «Limmathof» gilt als Pionierrestaurant zwischen gepflegter Gastronomie und Arbeitsintegration. saz

Gleiche Kapsel, aber billiger und abbaubar

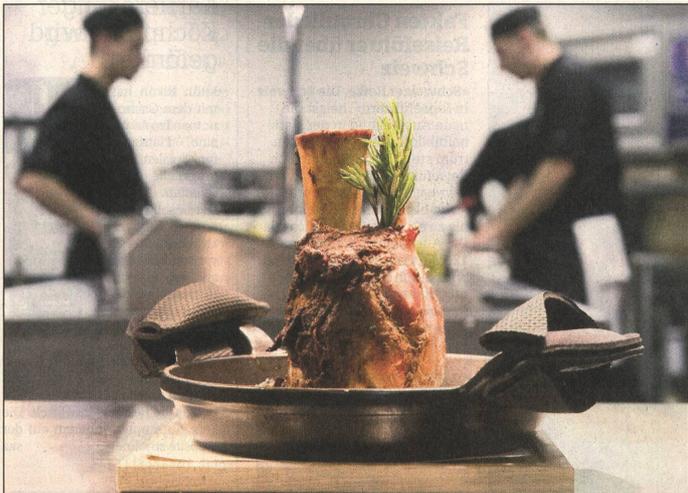


George Clooney muss bald um Konkurrenz bangen. Der frühere Nespresso-Chef Jean-Paul Gaillard produziert nämlich in sechs bis acht Wochen Kapseln, die auch in Nespresso-Maschinen passen. In der Schweiz sind solche nicht vor Ende Juli erhältlich. Die Imitate sind, im Unterschied zu den herkömmlichen Nespresso-Kapseln aus Aluminium, biologisch abbaubar und sollen günstiger sein als die Konkurrenz. Gaillard ist überzeugt, dass er damit keine Nespresso-Patente verletzt. saz

ANZEIGE

Mehr Zeit für Ihre Gäste!
Plus de temps pour vos hôtes!
Più tempo per i suoi ospiti!





Die geschmorte Schweinshaxe in Weisswein-Apfelchutney wird im Pfännchen serviert.

Bilder: zvg

Das besondere Konzept Im Dezember 2009 wurde das «Kohlmanns» in Basel eröffnet. Seit diesem Tag strömen die Gäste ins trendig-rustikale Restaurant.

SIMONE LEITNER

Holz so weit das Auge reicht: 35 Eichentische auf 300 Quadratmetern, Eichenfässer und ganz zentral, der offene Holzofen. Im Restaurant Kohlmanns in Basel trifft der Gast auf ein urbanes, kosmopolitisches und dennoch überraschend regional gemütliches Interieur. Die Eiche aus dem Jura und die Rezepte aus dem Dreiländereck, so präsentiert sich das neue Lokal am Barfüsserplatz. Von den badischen Schupfudeln, dem elsässischen Feuerkuchen bis hin zum Basler-Läckerli-Parfait – die traditionelle Karte des Kohlmanns im Stadtcasino ist kein Zufall: Die Gerichte wie auch der Name des Restaurants gehen auf den süddeutschen Ingenieur und Feinschmecker Johannes Kohlmann zurück, der im Zuge der Industrialisierung nach Basel zog und regionale Rezepte niederschrieb.

Vermächtnis inspirierte Gastroprofi für ein neues Konzept

Die Rezept-Sammlung inspirierte seinen Nachkommen Richard Engler. Als Verwaltungspräsident und CEO des Gastro-

unternehmens Gastrag (siehe Box) hat er das Portfolio der Firma mit dem «Kohlmanns» erweitert. Ein neues Konzept mitten in der Krise zu lancieren, bringt das schlaflose Nächte? «Dieses Konzept ist keine spontane Aktion, sondern liegt einem rund sechsjährigen Entwicklungsprozess zu Grunde», sagt Richard Engler. Alles sei bis ins letzte Detail geplant und habe nie Grund zur Sorge gegeben. Die Gastrag hat 5 Millionen Franken in den Umbau und das Konzept investiert. «Ich war mir sicher, dass das Kohlmanns funktionieren würde.»

Seit dem Tag der Eröffnung sind die Tische abends besetzt

Der Gastroprofi hatte recht: Laut Stefan Styger, Geschäftsführer des «Kohlmanns», sind seit der Eröffnung im Dezember 2009 die Tische jeden Abend ausgebucht. Ist der gute Standort am Barfüsserplatz auch Garant für den Erfolg des Restaurants? «Für uns kommen nur solche Top-Lagen in Frage», erklärt Richard Engler. Das bedinge natür-

lich, dass ein Unternehmen betreffend Expansion Geduld übe. «Wir haben keine Eile und sind mit dieser Strategie erfolgreich.» Dass das «Kohlmanns» 1:1 multipliziert und auch in einer anderen Stadt ein Place-to-go werden kann, davon ist Engler überzeugt.

Fakten Neunzehn Restaurants und zwei eigene Hotels

Das Gastronomieunternehmen Gastrag wurde 1968 gegründet und hat seinen Hauptsitz in Basel. Es besitzt und betreibt 19 Restaurants, 2 Hotels und beschäftigt 330 Mitarbeitende. Die bekanntesten Brands sind die amerikanischen Papa Joe's, die asiatischen Mister Wong, die britischen Mr. Pickwick Pubs sowie die italienischen Da-Betriebe. Die Aktiengesellschaft erzielte im Betriebsjahr 2008/09 einen Umsatz von 51,7 Millionen Franken. sls



Puristische Formen wirken gemütlich: Holz so weit das Auge reicht.

Holz, Feuer und Flamme

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN

Dialock ist Komfort und Sicherheit auf einer Karte

Eine dünne Leseantenne unter der Rosette reicht bei den neuen Terminals DT400 von Dialock aus, um mit der berechtigten Schlüsselkarte die Tür zu öffnen. Der Unterschied zur normalen Rosettengarnitur ist damit augenfällig. Die neueste Generation erfüllt so hohe Designansprüche und höchste Funktionalität. Mit einer einfachen Drehung wird das Zimmer zur Privatzone, eine Anti-Panikfunktion und die Selbstverriegelung des Schlosses bringen höchste Sicherheit für die Gäste.

Die Rosettengarnitur von Dialock ist wie geschaffen für Neubauten und Renovierungen in Hotels. Dank Standardnormen ist das Terminal mit dem Einsteckschloss auch für den nachträglichen Einbau bestens geeignet. Dialock empfiehlt sich für jede Art von Tür und Tor und auch für Möbeltüren. Die gewohnten Funktionen von Dialock können weiterhin genossen werden. Vielfältige Organisationsaufgaben wie Zutrittskontrolle, Zeiterfassung und



Die Leseantenne von Dialock ist ist formschön unter der Rosette angebracht.

Leistungsabrechnung lassen sich mit Dialock lösen. Geländeabsicherung, Garderobentür, Zutrittsrechte für Gäste, Mitarbeitende und Lieferanten werden mit diesem System einfach zentral verwaltet. Massgeschneiderte Makroprogramme erweitern die Funktionalität, die Sicherheit und das Höchstmass an Komfort – alles auf einer Karte.

www.haefele.ch

Bündnerfleisch – nach alter Tradition aus Schweizer Fleisch hergestellt.



Raucher, fühlen sich damit rundum wohl. Sich Zeit nehmen. Innehalten. Geniessen.

Traditionelle Spezialitäten aus den Bündner Bergen

Mit dem Label «Flurina» bietet der Gastronomie-Spezialist Mérat & Cie. AG traditionell hergestellte Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten an. Nach alter Tradition werden Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Rohesspeck aus Schweizer Fleisch in Tinizong im Bündnerland hergestellt. Nur erlesenes Rohmaterial, nach traditionellen Rezepten gewürzt, mit viel Zeit für die Trocknung bringt das gewünschte Ergebnis: exquisite Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten aus den Bündner Bergen. Früher ein lange haltbares Grundnahrungsmittel in Bergregionen, ist Bündner Trockenfleisch heute eine exklusive Delikatesse: Ein ehrliches Produkt, vielseitig in der Zubereitung.

Mérat liefert seit über 50 Jahren als verlässlicher Partner hochwertige Frischfleisch-, Charcuterie- und Geflügelprodukte vom Standardprodukt bis zum noch so ausgefallenen Kundenwunsch. Mit Standorten in Bern, Zürich, Basel und Vucherens fast in die ganze Schweiz. «Flurina»-Produkte sind exklusiv bei Mérat & Cash & Carry Anghern erhältlich.

www.merat.ch
www.cca-anghern.ch

Individuelle Lösungen für jeden Anspruch

Kaba Gilgen bietet Lösungen für eine einfache und transparente Raumtrennung von Raucher- und Nichtraucherzonen an. Gäste, Nichtraucher wie



Raumgestaltung von Nichtraucher- und Raucherzone für die innovative Gastronomie.

erlebar Kaba Gilgen schenkt dem Detail die volle Aufmerksamkeit. Wie soll Ihre Lösung aussehen?

www.kaba-gilgen.ch

Traumhafte Möbel zu ganz entspannten Preisen

Urlaubsgefühle zu Hause? Mit den schönen Designmöbeln zu unschlagbar tiefen Preisen von Beliani für Privat- und Gastkunden kommt Entspannung schnell auf. Mit Poly rattan-Möbeln, die sich grosser Beliebtheit erfreuen, will das Team von Beliani sein Credo in die Tat umsetzen und tolle Lounges möglich machen.

Optisch überzeugt die an Original-Rattan angelehnte Flecht Optik des Poly rattan. Technisch überzeugt sie sowieso: Poly rattan ist unempfindlich ge-



Hier kommt schnell Ferienstimmung auf: Sitzgruppe aus Poly rattan von Beliani.

gen Kälte, Hitze und Nässe. Die Möbel können das ganze Jahr über draussen stehen ohne dass Optik und Sicherheit Schaden nehmen.

Der Preisunterschied zu anderen Anbietern entsteht aber nicht etwa auf Kosten der Qualität. Vielmehr spart Beliani die hohen Kosten eigener Verkaufsgeschäfte und Ausstellungsräume. Der Verkauf erfolgt ausschliesslich über Internet. Die gesamte Lagerung und der Versand aller Möbel wird über ein versiertes Partnerunternehmen abgewickelt. Die Möbel werden nach den Vorgaben von Beliani hergestellt und importiert. Der Kunde kauft sie damit direkt ab Werk und ohne jeden Zwischenhändler.

Das ansprechende Sortiment zu traumhaften Preisen ist jeweils innerhalb von 14 Tagen lieferbar oder nach Vereinbarung, ganz nach Kundenwunsch. 14 Tage Rückgaberecht mit voller Kostenersatzung ist selbstverständlich.

www.beliani.ch

Mehr Umsatz dank Aussenbewirtung bei jedem Wetter

Mit grossem Erfolg vertreibt Kaestli-Storen in der ganzen Schweiz das Sonnen- und Wetterschutzsystem SunTop® 3100. Seit 1982 unterstützt es die Bedürfnisse der Gastgeber ebenso wie jene der Architektur. Das System ist absolut wasserdicht und zudem sehr stabil. Damit lässt sich die Bewirtungs- und Verkaufsfläche auch bei Wind und Regen betreiben. Die SunTop® 3100 hält Windgeschwindigkeiten von bis zu 75 km/h stand, herkömmliche Anlagen dieser Grösse müssen bereits bei einer Windgeschwindigkeit von zirka 30 km/h eingefahren werden. Mit der Store lässt sich problemlos eine Fläche von etwa 200 m² an einem Stück überdecken. Dank cleverem Fallsystem stören in eingefahrenem Zustand keine Querverbindungen die freie Sicht.

Die Standardausführung hat eine Neigung von mindestens 6° und eine Ausladung von 9 Metern (bei der verstärkten Version ist eine Ausladung bis 12,5 Meter möglich). Sie hat etwa alle 4 bis 5 Meter eine Laufschiene und pro Meter Ausladung eine Fallstange. Die SunTop® 3100 ist bis zu einer Breite von 30 Metern erhältlich. Auch eine horizontale Ausführung ist möglich. Mit den «hoch-tief» angeordneten Fallstangen und der PVC-beschichteten Bespannung ist sie zu hundert Prozent wasserdicht. Weitere Option: die freistehende Ausführung, die auf eine stabile Jochkonstruktion montiert ist, mit denselben Eigenschaften wie die Standardausführung.



Sonnen- und Wetterschutz für grosse Flächen und für Umsatz bei jedem Wetter bieten Lösungen mit Kaestli-Storen.

Dank geringen Wartungskosten und einer Lebensdauer von länger als 20 Jahren ist die SunTop® 3100 eine Investition, die sich wirklich lohnt.

www.kaestlistoren.ch

Eine glasklare Sache: Einmachgläser erleben ein Revival. Sie eignen sich zum Vorbereiten und Haltbarmachen von Leckerbissen – und sehen hübsch aus.

CLAUDIA DIEMAR



Konfi wie zu Zeiten der Grossmütter.

Es gibt Dinge, die erinnern auf sympathische Weise an die gute alte Zeit, als Grosi noch selbst Aprikosen und Kirschen einkochte und die Tante knackige Gartengurken mit geheimer Würzmischung einlegte. Im Keller wurden die Schätze des Sommers auf Regalen oder in einem alten Schrank gehütet: Stattliche Gläser, die Einblick auf die Früchte und Gemüse darin gewährten. Beliebte waren die Gläser mit der eingepägten Erdbeere, dem weltweit geschützten Markenzeichen der Firma Weck.

Das Anlegen und Konservieren von Vorräten ist eine uralte Tradition der Menschen. Lange waren Einsalzen und Trocknen oder die Aufbewahrung in Essig oder Öl die einzigen bekannten Verfahren. Ab 1690 wurden erste Versuche mit einer Vakuum-Methode unternommen. Doch erst 1892 konnte der deutsche Chemiker Rudolf Rempel ein Vakuum-Vorratsglas mit abdichtendem Gummiring und Deckel zum Patent anmelden. 1895 kaufte Johann Weck das Rempelsche Patent und gründete eine Fabrik zur Herstellung der Gläser im badischen Öflingen nahe der Schweizer Grenze. Der Siegeszug durch Küchen und Keller der Hausfrauen Mitteleuropas begann. Der Einfachheit halber sprach man vielerorts nicht mehr vom Einkochen, sondern nannte den Vorgang gleich «Einwecken». Während der



Früher staubten die Einmachgläser im Keller ein, heute hatten sie Einzug selbst in die Spitzengastronomie.

Bilder zvg

Ans Eingemachte



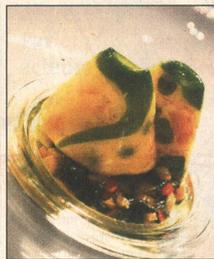
Sei es, um Früchte zu konservieren...

Notzeiten der Weltkriege und den Hungerjahren danach war das Einkochen selbst angebotener Vorräte ein Segen. Erst mit der Verbreitung der Tiefkühlkost verloren die Gläser an Bedeutung und staubten



... oder um Vorspeisen auf innovative Weise zu servieren...

ungefüllt in den Kellern ein. Nun erleben sie ein Revival – meist in Form von Miniaturgläsern. Bis nach Dubai werden sie inzwischen verschickt. Auch die Schweizer Gastronomie hat die «Minitulpen»



... oder um Terrinen ansehnlich den Gästen zu präsentieren:

und «Sturzgläser» neu entdeckt. Spitzenköchin Tanja Grandits hat gar ihr Buch «Alles klar!» dem Trend gewidmet. Die Gläser eignen sich ideal zum Vorbereiten und Haltbarmachen



Einmachgläser erleben ein Revival.

von Leckerbissen und sind gleichzeitig so ansehnlich, dass Sorbets, Süppchen und Terrinen gern direkt im Glas serviert werden.

www.weck-glaeser.ch

Genuss

86 Schweizer Weine ausgezeichnet



zvg

Von der Internationalen Vinales in Paris konnten die Schweizer insgesamt 86 Medaillen nach Hause tragen. So gewannen unter anderem zwei Neuenburger Weine Silber. Es sind dies: **Domaine de Montmolin Fils** aus Auvernier für seinen Chardonnay AOC 2008 und Mauler & Cie SA aus Môtier für den Mauler halbtrocken. Zwei Weinkellereien aus Salgesch – Vins des Chevaliers und Adrian Mathier Nouveau Salquenen – wurden mit fünf Goldmedaillen ausgezeichnet. Der internationale Wettbewerb wird alljährlich durch den französischen Önologen-Verband organisiert. Eine Fachjury degustiert dabei 3000 Weine und zeichnet sie mit 266 Gold- und 779 Silbermedaillen aus. saz

Alois Carigiets Werke im Waldhaus Flims

Das «Waldhaus Flims» darf eine Auswahl von 20 Originalwerken des Bündner Künstlers Alois Carigiet (1902–1985) zeigen. Die permanente Leihgabe ist Teil von La Collection du Dr. M. Baro, welcher die Ausstellung eröffneten wird. Die Vernissage findet am 12. März um 17 Uhr statt. Die Werke Carigiets stammen aus verschiedenen Schaffensperioden und beinhalten Alltagsszenen der Menschen, aber auch ihre Wünsche und Sehnsüchte. Weltberühmt wurde der Künstler vor allem durch seine Zeichnungen in den Kinderbüchern Schellen-Ursli oder Flurina. Carigiets Bilder ziehen noch heute zahlreiche Besucherinnen und Besucher an und sind zur Schweizer Marke geworden. Ausstellungen von Sammlern, Künstlern oder Stiftungen haben im «Waldhaus Flims» Tradition. saz

Herangereift in eisiger Kälte und Höhe

Erst drei Jahre und neun Monate alt und herangereift im ewigen Eis des Jungfraujochs – ausschliesslich im Oloroso-Sherry-Fass. Sein Name: **Swiss Highland Single Malt Whisky**. Sein Körperbau: Mittelschwer mit einer Farbe, die an einen Sonnenuntergang erinnert. Die Interlakner Brauerei Rugenbräu hat dafür die Marketing-Trophy 2010 erhalten. Wir haben den Hochprozentigen nicht degustiert, doch die Pressemitteilung spricht von einer «beschwingten Mischung aus süsser, knusprig gemalteter Gerste und reichem Oloroso-Sherry». Stückzahl: 999. saz



Von einem Bett ins andere hüpfen

4 Tage, 4 Zimmer: Im «Tschuggen» Arosa können Gäste von einem Bett ins andere schlüpfen. Das Sommer-Angebot heisst Roomhopper.

SIMONE LEITNER

Im Grand Hotel Tschuggen kommt keine Langeweile auf, auch nicht im Bett: Im kommenden Sommer können die Gäste während ihres Aufenthalts in Arosa jeden Tag ein neues Zimmer beziehen. Das Angebot wird unter dem Namen Roomhopper verkauft. Neugierige



Bilder zvg

Roomhopper, das Sommer-Angebot des «Tschuggen»...

Gäste müssen nicht länger auf dem Gang die Gelegenheit abwarten, um ins Nachbarszimmer zu spähen. «Mit diesem originellen Angebot wollen wir den Bergsommer noch attraktiver gestalten», sagt Ina Bauspiess von der Tschuggen Hotel Group. Die 130 Zimmer und Suiten hat Interior Designer Carlo

Rampazzi individuell gestaltet. Deshalb dürfen sich Design-Fans übers neue Arrangement des Tschuggen Grand Hotels freuen: In vier Tag wird das Zimmer vier Mal gewechselt. Die Roomhopper starten in der ersten Nacht in einem der Deluxe-Doppelzimmer und erleben hier Carlo Rampazzis Ideenreichtum. Für die nächste Nacht



... stillt damit die Neugier designverliebter Gäste,...

ziehen die Gäste in die Junior Suite, in der Farben und Muster dominieren. Für die dritte Nacht ist eine der 70 bis 96 Quadratmeter grossen Suiten mit separatem Salon reserviert. Und das Finale in der vierten Nacht findet dann in einer der beiden Loft Suites, den Penthouse-Suiten auf der neunten Etage statt.



... bringt die Gäste jede Nacht in ein neues Bett und...

Diese Aktion ist mit einem Mehraufwand für das Housekeeping verbunden. «Stimmt, wir werden das Gepäck jeweils in die neuen Zimmer bringen, die Gäste legen ausschliesslich die persönlichen Utensilien in den Kulturbeutel, den Rest regeln wir», erklärt Ina Bauspiess die Idee des Angebotes.



... die schon lange die Zimmer von Rampazzi sehen wollten.

impresum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Holmeier/eho
Stellvertreterin: Simone Leitner/Fischer/sls
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Resortleitung

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagler/Berger/tb; Gudrun Schlenker/sgs; Karl Josef Verding/kjv; Samira Zingaro/sz
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Korrektur: Paul Le Grand
Volontär: Olivier Schmid
Online Redaktion: Melanie Roth/rom

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistentin: Monika Hausammann
Stellensinhalte: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern
Auflage: WEMF-begabuljet 2008/09

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.-, 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

GRATULATION

Der Goldene Koch von
KADI gehört

Franck Giovannini.

An der Nationalen Kochkunst Meisterschaft am 1. März in Bern hat Franck Giovannini brilliert und die wichtigste Auszeichnung der Schweizer Gastronomie gewonnen.

Er ist somit unser Schweizer Kandidat für den Bocuse d'Or Europe 2010 in Genf sowie für den Bocuse d'Or 2011 in Lyon.



PARTNER

NESPRESSO.

smart cooking
SALVIS

Florin
SWITZERLAND

JohnsonDiversey



prodega growa

GASTRO SUISSE
GASTRO Journal

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO

FIDECO
La source de bon goût.

KADI[®]
Swiss Premium Quality

KADI AG · CH-4901 Langenthal · Tel. 062 916 05 00 · www.goldenerkoch.ch · goldenerkoch@kadi.ch

cahier français

htr hotelrevue No 10 / 11 mars 2010



Transports

Le TGV des neiges favorise le tourisme dans les stations vaudoises et valaisannes.

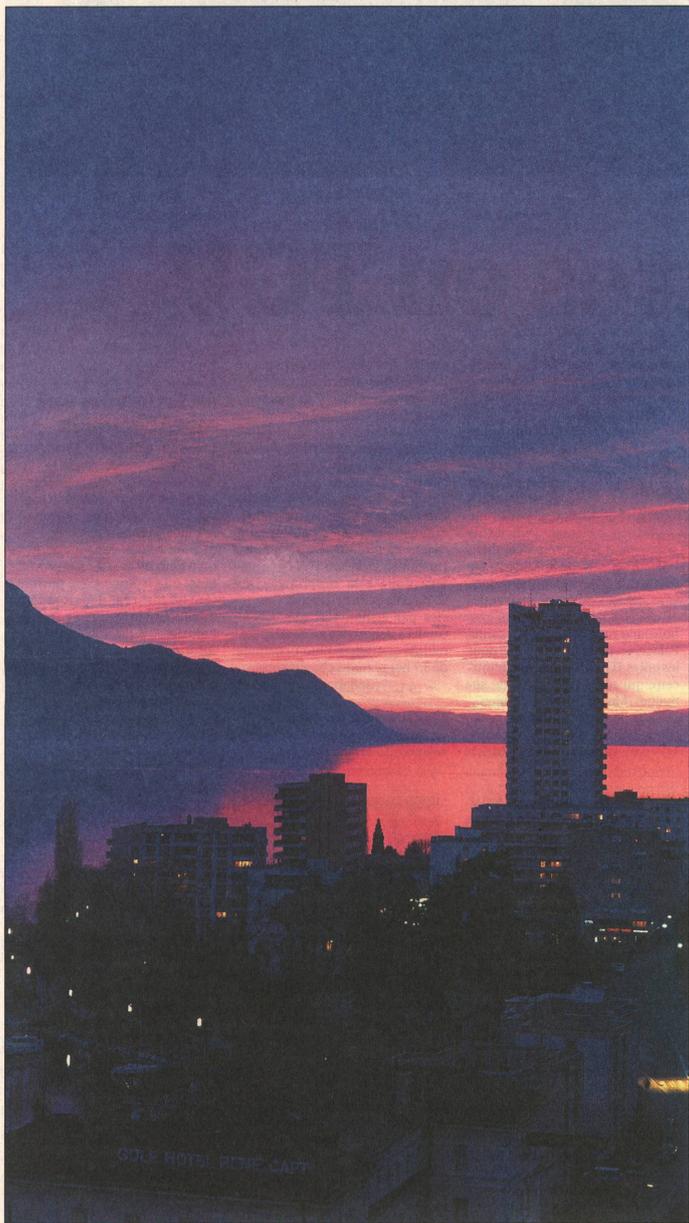
Page 20



Réchauffement

Aletsch fonctionne comme laboratoire pour le projet européen ClimAlpTour.

Page 21



La ville de Montreux s'apprête à vivre un mois d'octobre palpitant.

Francophonie, Montreux reste serein

Le 13e Sommet de la francophonie, qui se tiendra à Montreux du 20 au 24 octobre, ne souffrira pas de la coupe budgétaire décrétée par le Parlement, jugent les acteurs touristiques.

EUGENIO D'ALESSIO

Même avec un budget réduit de 35 à 30 millions, un scénario que nous avons d'ailleurs pressenti, nous avons toutes les cartes en main pour bien faire. Il faudra certes économiser ici et là, mais nous allons de l'avant avec optimisme, motivation et fierté.» Harry John ne s'émeut guère

Le budget du Conseil fédéral redimensionné

Le National et les Etats ont amputé de cinq millions le crédit de 35 millions affecté à l'organisation du Sommet de la francophonie. Cette décision n'est qu'une demi-surprise dans la mesure où le budget du Département fédéral des affaires étrangères avait provoqué des grincements de dents en commission. Principales cibles du courroux parlementaire: les frais de sécurité (13,5 millions), les honoraires de l'agence genevoise PublicisLive chargée de l'organisation de l'événement (3 millions) et le poste restauration (2,6 millions). A noter que le budget du Conseil fédéral prévoit des frais de 1,6 million pour l'hôtellerie. ead

du tour de vis budgétaire décidé par les conseillers nationaux jeudi dernier et confirmé par les sénateurs ce lundi (voir l'encadré).

Le regard tourné vers le mois d'octobre

Loin des controverses de la Berne fédérale, le directeur de Montreux-Vevey Tourisme a le regard tourné vers octobre et replace l'organisation du Sommet de la francophonie dans un contexte mondial marqué par un antihébertisme parfois hystérique: «Cette manifestation permettra de redorer le blason de notre pays. Bref, elle contribuera à donner une image plus positive de la Suisse». Et d'argumenter: «Plus encore que pour ces retombées économiques, cette réunion est cruciale en termes de notoriété, de promotion et d'image de marque.»

Les dividendes touristiques du Sommet ravissent également Harry John. Près de 3000 chambres, 1600 sur la Riviera vaudoise et Lavaux, 800 à Lausanne et 400 à Villars, seront mises à disposition des participants. «L'événement, qui verra affluer une soixantaine de chefs d'Etat et de ministres, 3000 délégués et 700 journalistes, devrait générer entre douze mille et quinze mille nuitées sur l'ensemble de la région», lâche le Haut-Valaisan.

Au-delà de cette puissance de feu hôtelière, Montreux ambitionne de sortir le Sommet de la francophonie du carcan de l'officialité. «La ville a été choisie pour sa convivialité. La manifestation ne sera donc pas uniquement un rendez-vous mi-

nistériel, mais prendra des allures de véritable fête populaire, avec toute une gamme d'animations de rue», explique Harry John.

A l'instar de ce dernier, Bernard Tschopp, le président de la section Montreux-Vevey Riviera-Lavaux de l'Association romande des hôteliers, fait preuve d'optimisme: «Le rabotage du crédit destiné au Sommet est certes regrettable, mais il

n'aura pas une grande influence sur l'hébergement. C'est tellement vrai que la branche s'est mobilisée comme un seul homme en mettant à disposition une bonne partie des capacités hôtelières.»

Et de poursuivre: «Le Sommet de la francophonie est un formidable vecteur publicitaire pour la région, mais également pour toute

la Suisse. Notre pays est au centre de l'attention depuis des mois et le sera encore davantage après la manifestation, avec des retombées touristiques très importantes, à condition, évidemment, que les clients repartent avec de bons souvenirs...»

Une visibilité mondiale fabuleuse

Rémy Crégut, le directeur du Centre des congrès de Montreux, qui verra battre le cœur du Sommet, se refuse, lui, à commenter la décision des Chambres fédérales. Il estime néanmoins que la manifestation permettra, grâce à son écho médiatique, de donner à la cité de la Riviera une «visibilité mondiale fabuleuse». «Cet événement sera aussi une belle vitrine pour le savoir-faire et le professionnalisme helvétiques», prédit Remy Crégut.



«Le Sommet de la francophonie sera aussi une fête populaire.»

Harry John
Dir. de Montreux-Vevey Tourisme

Gros remous autour d'un imposteur

Déjà criblé de dettes, Andreas Jordi dupe des restaurateurs désireux de vendre leur établissement. Cet été, il devra faire face à des poursuites pénales.

GUDRUN SCHLENCZEK

Si vous vendez votre affaire, prenez garde à Andreas Jordi. Originnaire de Dirrenroth, domicilié à Buch, près de Kümmershausen (Thurgovie), Andreas Jordi a déjà dupé nombre de restaurateurs désireux de vendre leur commerce. Sévissant principalement dans les Grisons, il a aussi prospecté dans l'Oberland bernois.

Dans son enquête, hotel revue a déniché trois établissements bernés l'an dernier par Andreas Jordi: le Berghaus Golderli, dans l'Oberland bernois, le Restaurant Bellaluna, à Filisur, et le Berghaus Schwendi Conters, près de Klosters. Sa tacti-

que est rodée. Il se fait passer pour un acheteur solvable, mène des négociations salariales avec les collaborateurs, implique des architectes pour de coûteuses rénovations, négocie avec les banques, mais il ne se présente finalement pas à la signature. Rien d'étonnant: il devrait dix millions de francs. Au seul Office des poursuites de Klosters, les créances s'élevaient à près de 8 millions.

Dans le meilleur des cas, Andreas Jordi laisse derrière lui de petits montants et beaucoup de temps perdu. Dans le pire des cas, de belles ardoises. C'est ce qui est arrivé aux

Brügger à Parpan et à leur épicerie fine «Bündner-Land», à Davos. Là aussi, Andreas Jordi s'est fait passer pour un acheteur, a loué le magasin, mais «nous ne sommes jamais parvenus jusqu'à la vente», déplore Marlene Brügger. Les négociations ont débuté en juin et se sont poursuivies jusqu'en décembre. Puis scandale: si le loyer n'a jamais été payé, toute

la marchandise a été vendue. Les Brügger ont porté plainte auprès du ministère public, à Coire.

Andreas Jordi se fait passer pour un acheteur solvable, mais ne se présente pas à la signature.

La boutique de Davos cadrait très bien avec la stratégie d'Andreas Jordi: faire croire aux restaurateurs qu'il envisageait de monter une chaîne de maga-

sins d'alimentation et d'établissements gastronomiques. Andreas Jordi n'a, semble-t-il, manifesté de

l'intérêt pour l'hôtellerie que depuis début 2009. Entre-temps, il a tâté le terrain en Autriche. Chez les promoteurs immobiliers Engel & Völkers, à Seefeld, il n'est pas inconnu. Auparavant, il avait sévi dans la bijouterie et la logistique. Cet été, il devra faire face à des poursuites pénales en Thurgovie pour une ancienne affaire. Et il a déjà été impliqué en 2006 dans l'affaire Andreas Hafen de détournement de fonds UBS.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 3

En bref

Suisse

Croissance en Suisse: prévisions revues à la hausse

Les économistes du Credit Suisse relèvent leurs prévisions de croissance en Suisse en 2010. Le produit intérieur brut (PIB) devrait augmenter de 0,9%, et non plus de 0,6%. En 2011, le PIB est attendu en hausse de 2,0%. Quant à l'inflation, estimée à 0,8%, elle s'annonce modérée, écrit le Credit Suisse vendredi dans une publication. Le Credit Suisse maintient cependant son appréciation de la situation et parle de redressement, en non pas de reprise. La banque met en garde contre l'euphorie observée çà et là et incite à la prudence. mh

Recul marqué des nuitées hôtelières en Valais



Alain D. Bollat

En janvier, l'hôtellerie suisse a enregistré 2,8 millions de nuitées, soit un recul de 2,6% par rapport à l'année précédente. Parmi les régions touristiques, ce sont les régions alpines qui ont connu les baisses absolues les plus marquées. Le Valais vient ici en tête avec une diminution de 7,5% ou de 37 000 nuitées. Par marché, on note, le recul de la demande en provenance d'Allemagne (-3,3% ou 17 000 nuitées). Il y a eu aussi des hausses. Exemple: le marché américain (+4,4%). mh

Légère augmentation du renchérissement

Les prix en Suisse ont augmenté en moyenne de 0,1% en février par rapport au mois précédent. Le taux de renchérissement annuel a cependant reculé à 0,9%, contre 1% en janvier mais 0,2% en février 2009. L'indice suisse des prix à la consommation, qui détermine le taux d'inflation, a atteint 103,7 points en février par rapport à la base 100 établie en décembre 2005, a indiqué mardi l'Office fédéral de la statistique (OFS). La poussée des prix sur les loyers a marqué l'évolution à la hausse observée durant le mois de février, note l'OFS. mh

Bâle va améliorer ses surfaces d'exposition



KDD

Bâle envisage d'améliorer ses surfaces d'exposition et de renforcer sa capacité concurrentielle dans le domaine du tourisme d'affaires. La Foire de Bâle a, en effet, reculé feu vert pour agrandir ses bâtiments. La ville a accordé le permis de construire au projet dessiné par Herzog & de Meuron. Dévisé à 430 millions de francs, le projet prévoit notamment la construction d'une passerelle à deux étages au-dessus de la Messeplatz. mh



Alain D. Bollat/CFF

Le TGV Lyria est une filiale de la SNCF, dont les CFF détiennent 26% de parts.

Sur les lattes en TGV

Le TGV des neiges dessert Vaud et le Valais depuis Paris. Mais les forfaits réservés aux hôtes français sont, à peine «fidelés».

CHRISTINE KUNZLER

Le TGV des neiges, un produit du TGV Lyria, transporte depuis l'hiver 1995/1996 les Français dans les stations vaudoises et valaisannes. De décembre à avril et trois fois par semaine, vendredi, samedi et dimanche. De Paris gare de Lyon, avec des arrêts à Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Sierre, Loèche,

Viège et Brigue. De là, les touristes se dispersent dans les domaines skiables. Le prolongement dans les vallées latérales peut se faire à l'achat du billet TGV. Les stations se réjouissent de ces hôtes supplémentaires. A Villars, par exemple, les Français représentent une clientèle de poids (voir l'interview).

A Verbier, pas de forfaits TGV + hôtel. «Ce serait certes une bonne chose», selon Pierre-Yves Déléze, le directeur adjoint de Verbier Tourisme, mais trop peu d'hôteliers souhaitent proposer ces forfaits. Et les hôtes français, qui représentent 9,6% des touristes de la station, logent volontiers dans des appartements de

vacances. «Mais le TGV est intéressant pour nous, surtout en hiver», estime-t-il.

Dans la capitale vaudoise, le LausannePalace propose un forfait de 222 à 275 euros pour une nuit. A Genève, à l'Intercontinental, 218 euros pour une nuit. Difficile de savoir combien de forfaits ont été vendus en 2009, car, selon Jacqueline Charles, responsable marketing au Lausanne Palace, «cette offre est valable pour les hôtes TGV, mais aussi pour tous ceux qui réservent en fin de semaine». Mais l'offre marche bien.

Difficile aussi d'estimer le nombre de touristes français prenant le TGV pour se rendre à Berne, Zurich

ou Bâle. Les offices de tourisme ne tiennent pas de statistiques et même les forfaits billets de TGV + nuit d'hôtel n'apparaissent pas dans les offres des trois villes.

Le TGV Lyria, filiale de la Société nationale de la SNCF, dont les CFF détiennent 26% de parts, prévoit des changements dès 2010. L'alignement Paris-Genève sera desservi jusqu'à neuf fois par jour. La durée du trajet sera raccourcie à 3,7 heures. Par contre, la liaison TGV Lyria jusqu'à Coire sera supprimée. Dès 2012, Bâle et Zurich seront desservies par la nouvelle voie reliant Genlis à Belfort. Il y aura six allers-retours quotidiens pour une durée de 3,7 heures dans chaque sens.

(Collaboration: eda, os)

ICE + hôtel, un forfait destiné aux Allemands

Le pendant du TGV Lyria pour les hôtes allemands est le produit ICE+hôtel, qui relie toutes les gares allemandes à l'Oberland bernois. Le forfait prévoit le billet, la réservation des sièges, un séjour dans un hôtel de un à cinq étoiles de 3 ou 7 nuits, ainsi que la Swisscard permettant de réserver des excursions dans toute la Suisse avec un rabais de 50%. Jungfrau Tours, à Interlaken, gère la billetterie. La contribution hôtelière à la commercialisation inclut la diffusion de brochures sur l'Oberland bernois dans les gares allemandes et l'insertion d'annonces dans les journaux. ck

Une nouvelle organisation pour le Swiss Travel System

Gâce à l'extension de son produit phare, le Swiss Pass, aux trains de montagne, le Suisse Travel System (STS) a connu un large succès depuis 2006. La gestion du système est assurée par les CFF au nom de toutes les entreprises de transport public suisses participant à l'offre globale. «Mais, reconnaît Hugo Furrer, le directeur STS auprès des CFF, le système a maintenant atteint ses limites en termes de capacité et d'organisation».

De nouvelles options organisationnelles sont actuellement à l'étude dans le cadre de Winco, un projet global de développement du marché réceptif des transports publics helvétiques. Il s'appliquera aux voyages privés et d'affaires des hôtes étrangers. Décision en avril, mise en œuvre

dès juin 2010. La commercialisation mondiale de tous les transporteurs agréés sera assurée par une seule organisation.

Dans le système de distribution européen, le Railticking CFF sera remplacé par une interface performante. But: «créer une marque de la mobilité unique en son genre pour le marketing et la commercialisation de l'ensemble des prestations des transports publics suisses», souligne Hugo Furrer. «Pour l'instant, cette marque n'a pas encore de nom, mais nous nous inspirons de Suisse Tourisme». Les bonus: la réservation des titres de transport en ligne et, pour une partie de la gamme, le «print at home». kjv

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 11

1. Quel est l'impact du TGV des neiges sur le tourisme de Villars?

Il est gigantesque dans la mesure où les touristes français, qui sont friands de TGV, représentent la bagatelle de 34% de la clientèle de Villars et qu'ils assurent chaque année près de 400 000 nuitées dans la station. Sur le plan marketing, nous jouons sur le fait que grâce au TGV, Villars n'est qu'à cinq heures de Paris.

2. Organisez-vous des campagnes publicitaires en France?

Bien sûr. Nous communiquons sur la région parisienne, notamment dans des magazines spécialisés. Nous mettons en avant une réalité simple: il est parfois plus rapide pour un touriste français de se rendre à Villars que dans les stations de ski de l'Hexagone.



A chaud

Serge Beslin

Directeur de Villars Tourisme depuis 2005.

3. Mettez-vous sur pied des forfaits incluant le TGV des neiges?

Non, car il est très difficile d'organiser des forfaits. Ces derniers, en effet, ne correspondent souvent pas aux désirs de la clientèle. Bref, la gestion des forfaits serait trop compliquée. Nous préférons proposer des offres à la carte, qui autorisent plus de souplesse.

4. Faut-il, selon vous, continuer de développer le transport ferroviaire?

Sans aucun doute. Le TGV constitue, à mes yeux, une solution idéale sur trois plans principaux: celui de la sécurité, de la rapidité et de la protection de l'environnement. S'agissant de ce dernier aspect, il est incontestable que le transport ferroviaire atténue les nuisances liées au trafic automobile. eda

Pleins feux sur Berlin

Les regards des professionnels du tourisme sont tournés cette semaine sur Berlin. L'ITB, principal salon du voyage, est ouvert depuis mercredi.

MIROSLAW HALABA

C'est dans une atmosphère teintée d'optimisme que s'est ouvert, mercredi à Berlin, le Salon international du tourisme (ITB). Une enquête, réalisée il y a peu de temps

auprès de professionnels du voyage, a, en effet, montré que la branche s'attendait à une reprise notable des affaires au cours de cette année.

L'ITB, dont c'est la 44e édition, est, avec ses 11 127 exposants provenant de 187 pays, le principal rendez-vous mondial de la branche touristique. L'an passé, quelque 7600 journalistes avaient couvert l'événement et 179 000 visiteurs avaient franchi les portes du salon. Sur les cinq jours d'ouverture, deux – le samedi 13 et le dimanche 14 mars – seront unique-

ment réservés aux professionnels pour lesquels un riche programme de présentations, de conférences et de débats a été prévu.

Le tourisme suisse est, bien entendu, aussi présent, notamment sur le nouveau stand de Suisse Tourisme. La soirée de mercredi était consacrée à une présentation de la saison estivale et, en particulier, des offres de tourisme pédestre, puisque 2010 a été déclarée «l'année de la randonnée en Suisse». La présentation des nouveautés dans le domaine de l'hébergement a été l'apanage d'hôtellerie suisse.



Cent quatre-vingt-sept pays présentent depuis mercredi leurs nouveautés touristiques à l'ITB à Berlin.

Le défi des changements climatiques

Le réchauffement climatique, les Alpes devront faire avec, même si on ne sait pas encore exactement quelle sera l'ampleur du phénomène ni quand il se déploiera.

Quelles stratégies adopter pour tirer son épingle du jeu? C'est l'enjeu du projet de coopération transfrontalière (Interreg) baptisé ClimAlpTour et qui se déroule dans des régions pilotes de six pays alpins: l'Allemagne, l'Autriche, la France, l'Italie, la Slovaquie et la Suisse. Plus précisément, les acteurs touristiques des régions concernées sont invités à élaborer des stratégies d'adaptation, une démarche coachée par des universités et des hautes écoles. L'objectif est d'offrir, à la fin 2011, un catalogue de bonnes pratiques pour l'ensemble des Alpes.

Des ateliers de travail dans trois régions

En Suisse, ces ateliers de travail sont menés dans trois régions (lire l'encadré), dont celle d'Aletsch, le projet le plus avancé. Son responsable, Christophe Clivaz, de l'Institut universitaire IUKB, explique que cette région valaisanne a été retenue par ClimAlpTour, «car là-haut bien plus qu'ailleurs, le réchauffement climatique est une réalité bien visible avec le recul du glacier d'Aletsch. Les acteurs de cette destination y sont donc déjà confrontés».

Ils ont été jusqu'à présent une dizaine à participer aux ateliers de travail ClimAlpTour: des représentants communaux, des remontées mécaniques, des offices du tourisme, du Club Alpin, des hôteliers et de la région en tant que patrimoine mondial de l'Unesco.

Ces acteurs du tourisme ont pour l'instant listé leurs forces et leurs faiblesses ainsi que leurs at-

Comment le tourisme peut-il s'adapter aux changements climatiques? Aletsch fonctionne comme laboratoire pour le projet européen ClimAlpTour.

GENÈVÈVE ZUBER

tentes. Pour résumer, dans une région comme la leur, bénéficiant d'un domaine skiable situé à une altitude élevée, le réchauffement du climat ne va pas entraîner de véritable révolution. Le ski, estimant-ils, restera le principal moteur de la région de Bettmeralp-Riederalp qui engrange 80% de ses nuitées en hiver. Le principal ob-

L'urgence varie selon les régions

Il est encore trop tôt pour les comparaisons entre l'expérience pilote ClimAlpTour à Aletsch et celles de Surselva (GR) et du Pizol (SG). Ce qui frappe, toutefois, c'est qu'au Pizol, les acteurs du tourisme sont trois fois plus nombreux à participer aux ateliers. Sans doute parce que le réchauffement revêt une autre urgence dans les régions de ski de plus basse altitude. Peut-être aussi parce que les processus participatifs, tellement à la mode, peuvent être lassants dans une région comme Aletsch qui a déjà donné avec la mise en place du label Unesco... gz

jectif est de maintenir cet acquis moyennant quelques réglages. Une communication axée sur un envergure sûr à haute altitude devrait être développée.

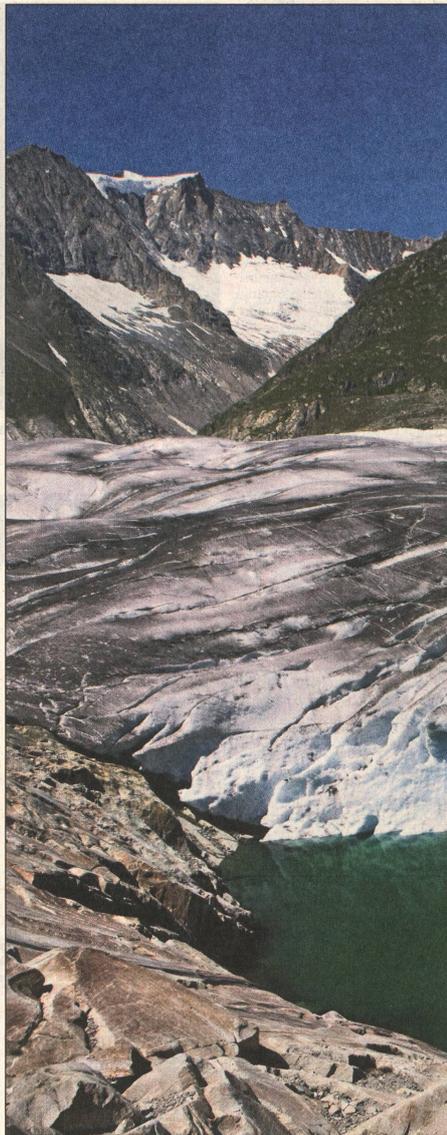
Moins recourir à l'enneigement artificiel

Une autre piste serait d'optimiser l'exploitation des hauts du domaine et de repenser celle des bas de manière à moins recourir à l'enneigement artificiel. «La production de neige artificielle requiert beaucoup d'énergie, explique Marut Doctor, de l'Institut Economie & Tourisme de la HES-SO Valais, également impliqué dans le projet ClimAlpTour. Or, l'énergie coûte de plus en plus cher. Se pose dès lors la question de l'opportunité du renouvellement de certaines concessions lorsque ces dernières arriveront à échéance.»

En fait, c'est le tourisme estival surtout qui devra s'adapter au changement climatique. Des questions de sécurité se posent avec la réduction du permafrost (sol gelé en permanence) qui endommage à Aletsch des sentiers pédestres et qui déstabilise des pylônes.

En même temps, comme la fraîcheur alpine a de l'avenir avec le réchauffement, Aletsch, à l'instar de bien d'autres régions alpines, veut développer sa saison estivale. Mais si l'hiver se vend sur le ski, l'été se cherche toujours un produit phare et exclusif, un USP comme on dit dans le jargon. A Aletsch, le glacier qui fond pourrait être cet USP. C'est le plus long d'Europe et il sera le dernier à disparaître.

Le projet ClimAlpTour, qui aborde sa phase de mise en œuvre à Aletsch, débouchera-t-il sur quelque chose de concret? Selon Christophe Clivaz et Marut Doctor, c'est là le grand défi.



Le glacier d'Aletsch et le lac de Märjelen, en Valais, continuent de reculer sous l'effet du réchauffement de la planète.

En bref

Valais

Davantage de notoriété pour les combats de reines



Les combats de reines pourraient gagner en notoriété. Le Service de l'agriculture du canton du Valais et la Fédération d'élevage de la race d'Hérens ont présenté quatre projets pour assurer l'avenir de la race, a révélé le quotidien «Le Nouvelliste». Une idée serait d'organiser la finale cantonale sur deux jours et sous l'œil des caméras de télévision. mh

18 000 visiteurs au salon des métiers à Martigny

La deuxième édition du Salon des métiers valaisans «Your Challenge», qui s'est tenue la semaine dernière à Martigny, a comblé les organisateurs qui se sont déclarés «extrêmement satisfaits». Dix mille élèves, inscrits durant la semaine, et 8000 visiteurs, accueillis samedi et dimanche, soit une hausse globale de 10% par rapport à 2008, ont été à la rencontre des quatre-vingts exposants présents, parmi lesquels figuraient les associations faitières de l'hôtellerie et de la restauration. Le sondage effectué auprès des exposants a montré que 90% d'entre eux étaient «partants» pour la troisième édition. Celle-ci aura lieu au même endroit du mardi 6 au dimanche 11 mars 2012. mh

Fréquentation record pour Télévrier



La société de remontées mécaniques valaisannes Télévrier SA a connu une activité record durant l'exercice 2008/2009 dont les principaux résultats ont été publiés la semaine dernière. Grâce à un enneigement «exceptionnel», la société a enregistré 1,14 million de journées skieuses, soit une hausse de 2,2% par rapport à l'exercice précédent. mh

Mesure contre le dépeuplement en montagne

Le canton du Valais a décidé d'apporter une aide au logement pour contre le dépeuplement des régions de montagne, contribuant également au maintien de l'activité touristique dans ces régions. Concrètement, les personnes qui sont domiciliées – ou qui vont l'être – dans l'une des cinquante-deux communes concernées par cette mesure peuvent solliciter une aide pour la construction, la rénovation ou l'acquisition de leur logement principal. En règle générale, une subvention unique de 6% des coûts d'investissement, mais au maximum de 25 000 francs, est octroyée, a indiqué l'Etat du Valais. mh

La Californie, hôte d'honneur du salon des vins Arvinis

Onze exposants californiens participeront à la 15e édition de la manifestation morgienne.

C'est la première fois depuis sa création, il y a quinze ans, que le salon des vins Arvinis accueillera une grande délégation de viticulteurs californiens. La Californie est, en effet, l'hôte d'honneur de ce rendez-vous morgien qui se déroulera du 14 au 19 avril dans les Halles CFF de la cité vaudoise. Onze exposants présenteront quelque cent cinquante vins provenant de quarante-sept «wineries» du «Golden State».

Les commandes en ligne n'ont pas porté atteinte à la pérennité du salon, constatent ses organisateurs.

Bien qu'ils soient toujours les cépages les plus demandés en Californie, il n'y aura pas que des Chardonnay et des Cabernet Sauvignon en dégustation, notent les organisateurs du salon, Philippe et Nadège Fehlmann. D'autres cépages européens seront présents: Viognier et Syrah, Sangiovese, Barbera et Lagrein. Autres exemples. La Petite Sirah, peu connue en Europe, ainsi qu'un

«large» éventail de vins issus du cépage Zinfandel – version californienne du Primitivo – compléteront la gamme des vins présentés.

Quelque vingt mille personnes sont attendues pour cette quinzième édition du salon. Deux mille cinq cents crus, en provenance de tous les continents, seront proposés en dégustation. Les organisateurs constatent avec satisfaction qu'Internet et ses commandes en ligne n'ont pas, comme on aurait pu le penser il y a encore quelques années, porté atteinte à la pérennité de la manifestation. «Il n'est rien», disent-ils. La rencontre avec les artisans et l'expérience de la dégustation demeurent des éléments «indispensables pour le consommateur». mh

www.arvinis.com

Deux villes qui ont du goût

La Semaine du goût fête cette année son dixième anniversaire. Deux villes seront à l'honneur: Lucerne et Onex (GE). Le grand chef Philippe Rochat sera le «parrain» de l'événement.

MIROSLAW HALABA

En lançant en 2001 la première Semaine du goût – essentiellement dans le canton de Vaud –, les fondateurs de l'événement, qu'ils voulaient «convivial et rassembleur», avaient vu juste. La perte de repères, la disparition de la biodiversité et la standardisation du goût incitent

le public à soutenir une démarche visant à redonner aux produits du terroir et aux goûts traditionnels une place plus conséquente.

En peu de temps, le nombre d'événements animant la «semaine» s'est sensiblement accru. De 150 lors de la première édition, il était de 1300 l'an passé. Les manifestations, qui se sont étendues sur une grande partie du territoire suisse, ont concerné environ 270 000 personnes.

La dixième édition de la Semaine du goût, prévue cette année du 16 au 26 septembre, donnera à deux villes, au lieu d'une – Delémont en 2009 – le statut de «ville du goût», soit Lucerne et Onex

(GE). La cité de Suisse centrale prépare une grande fête du goût. Celle-ci se déroulera le 18 septembre sous le titre «Luzern geniess» et comprendra notamment un festival du fromage. La ville d'Onex, pour sa part, a été choisie pour sa démarche de sensibilisation de ses habitants aux enjeux alimentaires. Elle aura l'honneur de clore le programme des manifestations le 26 septembre.

Cette fois aussi un «parrain» a été choisi en la personne du grand chef Philippe Rochat, qui a été l'un des premiers à soutenir cette initiative. Pour ce qui est des nouvelles catégories d'événements: le menu de proximité avec des produits locaux provenant de moins de 50 km, le thème «osez la racine», et l'événement végétarien. Une collaboration a aussi été entamée avec la manifestation Genus10. Les événements de cette dixième édition doivent être annoncés jusqu'au 15 mai.



Les produits du terroir sont à la fête lors de la Semaine du goût.

www.gout.ch

En bref

Suisse

Nouvelle version de deux ouvrages statistiques

Deux ouvrages phare de l'Office fédéral de la statistique, susceptibles d'intéresser les associations économiques et les entrepreneurs de la branche touristique notamment, viennent d'être publiés dans leur nouvelle version. Il s'agit, d'une part, de l'Annuaire statistique de la Suisse, document de cinq cents pages, complété par un CD-ROM, et, d'autre part, du Mémento statistique. Comme l'annuaire, ce dernier comprend vingt-et-un thèmes, mais il est toutefois gratuit. mh

Transports: nouvelle banque de données



ViaStoria, le centre pour l'histoire du trafic, a mis en place une nouvelle banque de données accessible gratuitement. A l'adresse www.bahndaten.ch, les internautes peuvent trouver des informations sur les 145 entreprises suisses de chemin de fer, pour la période 1847 à 1920. Financé par le Fonds national suisse, le projet se poursuit avec la collecte des informations relatives aux tramways, aux installations à câble et aux funiculaires. mh

Les cours Tourex ne seront plus organisés

Les cours préparatoires au diplôme supérieur d'«expert en tourisme», connus sous le nom de Tourex, ne seront plus organisés. Les six associations touristiques, emmenées par la Fédération suisse du tourisme, en ont décidé ainsi en raison de l'insuffisance de la demande. Un cours devait débuter le 9 avril. Début février, six inscriptions seulement étaient arrivées chez les organisateurs et dix étaient en cours d'admission, alors que le minimum avait été fixé à 18 (htr du 4 février). Les associations se disent prêtes à plancher sur un nouveau concept. mh

Fribourg accueillera, dès samedi, le Festival international de films. Une manifestation bien établie qui renforce l'image culturelle de la cité des Zaehringen.

MIROSLAW HALABA

Trente mille spectateurs. C'est ce que les organisateurs du Festival international des films de Fribourg (FIFF) attendent pour cette 24e édition qui débutera samedi dans les salles obscures de la cité des Zaehringen. «Durant une semaine, Fribourg doit devenir la Mecque du cinéma en Suisse», a indiqué au quotidien «la Liberté» Esther Widmer, la nouvelle secrétaire générale du FIFF jusqu'au 20 mars, quelque 80 films seront projetés avec, cette année, un accent sur des productions latino-américaines.

Troisième festival de Suisse, en termes de fréquentation et de notoriété, après le Festival international du film de Locarno et les Journées cinématographiques de Soleure, le FIFF constitue un événement marquant de l'activité culturelle de la région de Fribourg. «C'est une des manifestations les plus importantes. Elle fait partie, si l'on peut dire, du paysage fribourgeois», commente la directrice de Fribourg Tourisme, Marlène Flückiger.

Les invités, les membres du jury, les réalisateurs permettent aux hôtels de la région d'afficher complet, durant une semaine, un bon taux. Les organisateurs ont une liste



Des films latino-américains - ici une image du film La sangre y la lluvia, du Colombien Jorge Navas, seront au programme cette année.

Bon pour l'image

d'une centaine de personnes participant de près au festival. Pour leur faire connaître la région, Fribourg Tourisme organise, chaque année, en collaboration avec Fribourg Région, une journée touristique avec notamment une escapade à Gruyère. «Une cinquantaine de personnes prennent part en général à ces visites», note Marlène Flückiger.

Rien de particulier n'est, en revanche, prévu pour le public, en bonne partie d'origine locale. «Nous n'avons jusqu'ici pas utilisé ce produit pour en faire un forfait»,

explique la directrice de Fribourg Tourisme. Mais d'ajouter: «C'est une idée que nous devrions cependant examiner.»

Plus, sans doute, que les retombées directes, c'est l'apport du FIFF à l'image culturelle de Fribourg qui donne au festival sa dimension touristique. «La région est très riche en événements culturels. A tel point

qu'à certaines périodes, les gens nous disent qu'ils ne savent pas trop que choisir», note Marlène Flückiger.

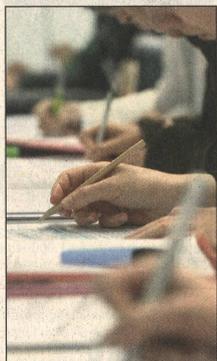
«Ce festival est une des manifestations les plus importantes de la région.»

Marlène Flückiger
Directrice de Fribourg Tourisme

La liste des manifestations qui donnent une visibilité internationale à Fribourg est longue. Outre le FIFF, on peut, en effet, citer les Rencontres de folklore internationales, dont ce sera, cette année, la 36e édition, le Belluard Bollwerk

International, le Festival international de musique sacrée, qui alterne désormais avec le Festival du lied, le Festival international du conte ou encore la Jazz Parade qui en est à sa 22e édition.

Et ce n'est pas tout. «Il y a encore la Saint-Nicolas, qui est une manifestation incontournable», déclare Marlène Flückiger. Pour elle, cette fête présente un potentiel touristique considérable. «C'est un USP représentatif de la ville de Fribourg pour lequel je souhaiterais mettre sur pied des forfaits», indique-t-elle encore.



Une nouvelle filière est née pour les étudiants en tourisme.

Un master unique en Suisse

L'Institut universitaire Kurt Bösch (IUKB) vient de lancer un master en tourisme qui n'a pas d'équivalent dans notre pays. Reste à savoir si cette formation est viable.

GENEVIÈVE ZUBER

L'IUKB, qui a pignon sur rue à Bramois, dans le Valais central, prépare au master interdisciplinaire en étude du tourisme (MIT) depuis l'automne dernier. Dans la jungle des masters, ce cursus de quatre semestres se profile avec un caractè-

re exclusif, car il est le seul en Suisse à être entièrement voué au tourisme. Les autres masters, eux, recouvrent un champ plus large, l'économie par exemple, avec spécialisation possible en tourisme.

Le MIT est porté par l'ensemble des universités romandes, qui se sont engagées à ne pas lui faire concurrence. La première volée compte huit étudiants. Pour que «le bébé» soit viable, il faudrait 20 à 25 nouvelles inscriptions par année. Les inscriptions en vue de la rentrée de septembre sont actuellement ouvertes aux titulaires d'un bachelors. Mais quelles sont les chances de succès d'un tel master alors que les

domaines économie et tourisme de la HES-SO Valais, dont l'Ecole suisse de tourisme fait partie, ne sont qu'à une poignée de kilomètres de l'IUKB?

Pour le Conseil d'Etat valaisain, qui annonce un renforcement de la collaboration entre les deux centres de formation et leurs instituts de recherche respectifs, il n'y a pas concurrence, mais complémentarité entre Sierre et Bramois. «L'approche MIT du tourisme relève des sciences sociales et humaines», précise le professeur Christophe Clivaz, de l'IUKB. Et d'expliquer: «Notre master universitaire permet d'appréhender des enjeux de plus en plus importants comme

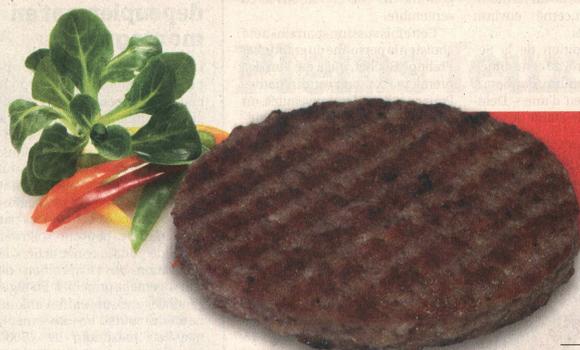
l'aménagement du territoire, l'interculturel ou les politiques touristiques durables. Quant aux formations HES-SO, elles sont plus axées sur le business, la gestion et le marketing.»

Les formations supérieures dispensées en Valais couvrent ainsi toutes les problématiques propres au tourisme, du bachelors (décerné par l'Ecole suisse du tourisme) jusqu'au doctorat, une toute nouvelle collaboration entre l'IUKB et l'Université de Lausanne, en passant par différents masters.

Se positionner comme un pôle de formation complet, ce qui est inédit dans l'Arc alpin, tel est le challenge du Valais.

ANNONCE

L'excellent Beefburger de notre propre production



Notre offre actuelle:

Beefburger 50x120g

Frs. 1.39/pce

mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Berne 031 378 45 45

Bâle 058 575 01 01

Zurich 058 575 00 00

Vucherens 026 684 94 04

Commandez 24/24

Fax (gratuit) + répondeur:

0800 507 507

www.merat.ch



Une bouteille de Tornala, de Chamoson (VS).

Le flacon, pivot de la qualité

L'emballage du vin, autrement dit la bouteille, a de plus en plus d'importance. Le contenant doit être à la hauteur.

GENEVIÈVE ZUBER

Univerve Pro Uva, l'un des deux leaders de la distribution d'emballages en verre en Suisse, fête ses 25 ans. Cette entreprise basée à Sierre, Biolley (VD) et Effretikon (ZH), fournit quelque 80 millions de bouteilles de vin (la moitié de la demande). Cet anni-



Une gravure réalisée pour Robert Gilliard, vigneron à Sion.



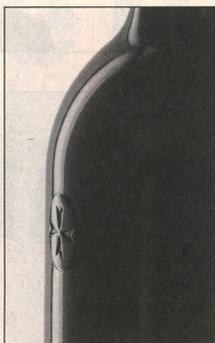
Les vignerons-encaveurs indépendants ont leur motif.

versaire est l'occasion de mesurer combien le monde de l'emballage a évolué en un quart de siècle.

Un catalogue de 400 modèles

«De quelques bouteilles nous sommes passés à un catalogue de 400 modèles standard, explique Olivier Charrez, de la direction d'Univerve. «Depuis une dizaine d'années, nos clients sont plus attentifs à l'emballage. Ils cherchent à se démarquer en améliorant la bouteille, chose possible car le verre permet une diversification à l'extrême.»

Ainsi, à côté des 400 modèles standard, il arrive fréquemment à Univerve de créer des modèles personnalisés. Les plus spectaculaires? Un col en forme de cro-



Un projet de gravure pour les encaveurs de Salquenen (VS).



Le Margrüttli, un nectar de Schaffhouse.

d'évêque célébrant les armoiries du canton de Bâle et un autre en forme de Cervin pour le «Cervino», un cru de la cave Bétrisey Albrecht, à Saint-Léonard.

Chaque région reste plutôt fidèle à certaines formes de base: les Vaudois à la «vaudoise», les Valaisans à la «bordelaise», qui s'est imposée comme un symbole de modernité, les producteurs de Salquenen à la «bourguignonne». C'est à partir de ces standards que les clients sont souvent en quête de la variation personnelle, de la petite «musique» qui contribuera à les positionner sur le marché.

Provincs, le plus grand producteur de Suisse avec dix millions de bouteilles, symbolise bien la tendance: «Oui, l'emballage est devenu très important pour l'identification de la marque. Il fait partie de la qualité», explique David Genolet, directeur du marketing. «Pour les gammes de prestige, nous choisissons des verres plus lourds, costauds, des formes plus élancées et

un design plus recherché. Mais des éléments comme le packaging, la palettisation, la facilité d'entreposage dans les caves de nos clients et le coût du verre bien sûr, qui est non négligeable, entrent aussi en ligne de compte.»

Cela dit, dans le monde de l'emballage, le contraste est de plus en plus marqué entre les produits haut de gamme et les autres avec le lancement, en ce qui concerne ces derniers, de bouteilles qui ne pèsent plus que 450 g au lieu de 500. Autre évolution, dictée par la recherche de l'élégance: grâce à de nouvelles bagues à vis, le capuchon standard recouvrant le col des bouteilles haut de gamme est en train de passer de 44 à 60 mm chez Univerve. Il est vrai que le look est ainsi tout autre.

Le contenant pèse pour 50% dans certains choix

Mais pour le consommateur, l'habit fait-il le moine? «Le wonder effect de l'emballage, c'est une réalité. Le contenant pèse pour 50% dans le choix des clients qui ne sont pas des connaisseurs pointus», de l'avis de Jérôme Aké, maître d'hôtel et sommelier de l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin. «Les vignerons vaudois sont trop conservateurs. Ils devraient s'inspirer des Italiens et du design souvent exemplaire de leurs bouteilles.»

Pour Myriam Broggi, formatrice pour les sommeliers, ils s'agit tout-

«L'emballage est devenu très important pour l'identification de la marque.»

David Genolet
Directeur du marketing chez Provincs

fois de relativiser: «L'emballage, c'est important, certes. Mais comment les consommateurs se retrouvent-ils dans cette diversité de bouteilles et de formes? Gare à la dispersion. Il faut com-

Un col en forme de Cervin pour le Cervino, un cru de St-Léonard.

muniq- adéquate- ment avec l'emballage, et cela commence par une contre-étiquette claire, trop rare hélas, où les éléments d'information ne sont pas noyés dans le design, la poésie et une avalanche d'adjectifs.»



Musée et Italie

Les ventes de Passeports musées sont en recul

Les Passeports musées suisses ont eu moins de succès l'année dernière. Quelque 17 000 abonnements ont trouvé preneur, contre 20 000 en 2008. Mais les acquéreurs ont été des visiteurs assidus: treize entrées par abonnement ont été enregistrées, au lieu de huit un an plus tôt, a souligné Théo Wyler, directeur de la fondation Passeport musées suisses. Cette dernière a versé cinq millions de francs aux 445 musées qui y sont rattachés, un record. Le nombre de visiteurs munis du Passeport musées a grimpé à 900 000, soit une hausse de 25% par rapport à l'année précédente. eda

Le vignoble romand en deux cents chefs-d'œuvre



Swiss-Images

«Vins de Suisse romande», un guide entièrement consacré aux nectars romands, sera en librairie dès le 22 mars prochain. Cet ouvrage, rédigé par le journaliste spécialisé Alexandre Truffer, présente une sélection de soixante-cinq domaines et de quelque deux cents vins. Il fournit également des informations sur le vignoble romand et ses spécificités (cépages, appellations, terroirs, présentation des cantons viticoles). Des articles sur le vieillissement du vin, la dégustation et les accords mets et nectars complètent l'ouvrage. eda

Le restaurant universitaire revisité par Coffe

Jean-Pierre Coffe, le célèbre chef pourfendeur de la malbouffe, et Jean-Robert Pitte, géographe spécialiste de la gastronomie, viennent d'être mandatés par le gouvernement français pour imaginer le restaurant universitaire du futur, indique le quotidien «Libération». Le duo estime que ce type d'établissement devrait axer son offre sur la nourriture simple, mais de qualité, avec des produits frais issus des fournisseurs locaux. Par ailleurs, le restaurant universitaire idéal serait, aux yeux de Jean-Pierre Coffe et de Jean-Robert Pitte, un support pédagogique: on y enseignerait le «bien manger et le bien boire». eda

Le «hamburger italien» reste en travers de la gorge



l3d

Le ministre italien de l'agriculture, Luca Zaia, défend bec et ongles McDonald's dans son projet de créer un hamburger purement italien, malgré les critiques qui l'accusent de se vendre à la multinationale américaine. Luca Zaia fait valoir que le sandwich commercialisé sous l'étiquette McItaly est fabriqué avec 100% de bœuf local, du fromage Asiago et une sauce d'artichauts italiens. Mais dans un pays qui s'enorgueillit d'être un des bastions mondiaux de l'art culinaire, la pilule est dure à avaler. eda

L'Hôtel Cailler poursuit son renouveau

A Charmey (FR), l'Hôtel Cailler cultive la discrétion, tout en améliorant et en développant son offre.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Cailler et chocolat! L'association est vite faite, d'autant plus que l'ancienne fabrique Cailler, à Broc, devrait sous peu présenter son nouveau centre basé sur le luxe. Plus difficile, en revanche, d'associer le nom de l'Hôtel Cailler, à Charmey, tant celui-ci semble discret.

Et pourtant. C'est bien Claude Cailler, petit-fils du créateur de la branche de chocolat aux noisettes, qui en est à l'origine. Le premier corps de l'établissement a été ouvert en 1981 avec 40 chambres. La filiation s'arrête là, ou presque.

Car depuis, toujours dans la discrétion, c'est une longue évolution qui prévaut: mise en location, faille des exploitants, etc. Avec toujours la difficulté d'attirer une clientèle autre que l'individuel de passage, entendez les autocaristes et les séminaires.

C'est aujourd'hui chose faite. Avec ses soixante chambres, l'établissement est paré. Ce renouveau est tout d'abord passé par un lent aménagement de l'«outil de travail», explique en substance Stéphane Schlaepfy, directeur de

l'établissement depuis 1999. «Loin de tout, explique-t-il, il faut attirer l'hôte, l'inviter à un détour par ici.» Avec, notamment, la création de nombreux forfaits grâce à la proximité des Bains de Charmey, reliés à

l'hôtel par un tunnel (coût d'un million de francs) qui permet de passer de sa chambre aux bains ou aux soins en peignoir. Grâce aussi à un travail sur la nature et le wellness. Autant d'éléments qui per-

mettent aujourd'hui à la société Hôtel Cailler S.A. de se développer. Outre le «Vieux Chalet», un restaurant de Crésuz, le village voisin, elle vient en effet d'acquiescer l'Hôtel Le Rallye, à Bulle, qui devrait, à terme, compter une trentaine de chambres de plus, gagnées sur un bâtiment voisin.

Autre élément, la restauration (60% du chiffre d'affaires annuel est assuré par le F&B), avec l'arrivée à la tête des cuisines de l'Hôtel Cailler de Jean-Marie Pelletier et l'ambition annoncée et assumée de gagner quelques mentions dans les guides. Autre élément important imaginé par le nouveau chef: un service traiteur maison, pour conquérir et fidéliser les propriétaires de résidences secondaires de la région.



L'établissement grüérien compte soixante chambres.



«Nous n'avons aucun produit touristique qui s'adresse aux Chinois et aux Indiens.»

Christoph Engl (Page 5)



La dix-septième course internationale de chiens de traîneau a déployé ses fastes le week-end dernier aux Mosses, dans les Alpes vaudoises.

Photos: J. Vuilloud/fof

d'événement. Champéry s'est spécialisée dans l'accueil des chiens polaires puisque la station participe à la Grande Odyssée Savoie-Mont Blanc, course par étapes qui réunit durant 10 jours 300 chiens et une vingtaine de mushers. Un must puisqu'il s'agit de l'une des courses de chiens de traîneaux parmi les plus dures du monde.

«La montagne, ce n'est pas que le ski»

Le 13 janvier dernier, Champéry a accueilli au Grand Paradis l'étape finale de l'édition 2010. Pour Christophe Berra, hôtelier et président de la Société de développement, «ce produit typique des Portes du Soleil permet de montrer que la montagne en hiver, ce n'est pas que le ski. Le côté nature est ici très présent et les chiens de traîneaux prouvent que deux mondes très différents peuvent se côtoyer».

Pour Champéry, qui joue à fond la carte de l'authenticité, «c'est surtout bon en termes de visibilité et d'image», estime Christophe Berra.



Des huskies dans toute leur sauvagerie beauté. Ici aux Mosses.

Le chien attire le public

Les chiens de traîneaux sont-ils une aubaine pour les stations? Opinions nuancées.

CLAUDE JENNY

C'est un marché de niche! Directeur de l'Office du tourisme de Leysin-Les Mosses-Aigle, Pierre-Alain Morard a le sens de la formule pour résumer l'impact touristique des courses de chiens de traîneaux. Sur le plateau des Mosses-La Lécherette, chiens polaires et public font bon ménage depuis longtemps, puisque la course

qui s'est déroulée le week-end dernier en était à sa dix-septième édition. «Ces bêtes et leurs mushers bénéficient d'un gros capital de sympathie auprès du public. C'est donc très bon pour l'image de la station d'avoir une telle manifestation au calendrier de ses animations hivernales», explique Pierre-Alain Morard. «Mais que ce soit aux Mosses ou à Leysin avec le départ de la

Transalp vaudoise, en février dernier, nous constatons que s'il y a un public intéressé qui se déplace pour voir ces chiens, l'impact reste modéré.»

Les familles sont très nombreuses

«Les chiens de traîneaux attirent toujours du public, surtout des familles, raison pour laquelle nous

organisons chaque hiver un week-end nordique avec les chiens polaires», confie Natacha Balet, responsable des animations à l'Office du tourisme de Vercoirin. Ce week-end, ce sont une cinquantaine de chiens et leurs conducteurs qui seront présents au Crêt du Midi. Pour Vercoirin, «c'est rendez-vous s'inscrit dans la diversité des animations hivernales, mais l'on ne peut pas parler

Les gens

Nouveau directeur à l'Hôtel Ibis Fribourg

Frédéric Bordier est le nouveau directeur de l'Hôtel Ibis à Fribourg, établissement exploité par



le groupe Accor. Hôtelier-restaurateur ES, il a travaillé dans divers hôtels et restaurants suisses. Il oc-

cupait dernièrement le poste d'assistant de direction à l'Ibis Lausanne Crissier. Il succède à Christel Sack appelée à de nouvelles fonctions au siège d'Accor Hospitality Suisse à Crissier (VD). mh

Nouveau président pour Saveurs du Jura vaudois

L'Association Les Saveurs du Jura vaudois s'est donnée un nouveau président en la personne de Simon Renaud, a relevé l'hebdomadaire Agri. Le nouvel élu remplacera Luc Martin, qui avait présidé l'association durant trois ans. mh

Saveurs d'Italie à Charmey

L'Hôtel du Sapin, à Charmey (FR), vient d'inaugurer son troisième restaurant, «La Tomate», entièrement dédié à la Péninsule.

CLAUDE JENNY

Ouvert au printemps 2009, mais inauguré seulement à la fin du mois de février dernier pour marquer le retour en santé du patron, ce nouvel espace gastronomique fait le bonheur de Denise et Marcel Horst, qui ont aménagé dans un style résolument design le confortable espace

occupé précédemment par le dancing «Le Derby».

«Depuis l'ouverture des bains thermaux, nous accueillons une clientèle qui vient à Charmey d'abord pour se ressourcer et qui recherche donc la tranquillité. Les nuisances causées par le dancing faisaient problème», explique Marcel Horst. «Un dancing classique n'est par ailleurs plus guère attractif aujourd'hui».

Une disparition qui ne chagrine pas Jean-Pierre Repond, le directeur de l'Office du tourisme charmeyens: «Bien sûr qu'il n'est en soi pas bon de voir l'offre des animations locales se restreindre. Mais un



Le restaurant a été aménagé dans un style design.

dancing ne répond plus aux besoins des jeunes qui se déplacent ailleurs vers des établissements répondant

à leurs attentes. Par contre, l'ouverture de «La Tomate» vient avec bonheur enrichir l'offre gastronomique locale».

Venant s'ajouter à la brasserie et à la Curry House, «La Tomate» est fréquentée non seulement par les hôtes de la station, laquelle affiche un accroissement des nuitées de 20% depuis l'ouverture des bains, mais aussi par la population locale, se réjouit Marcel Horst.

Le nouvel établissement abrite aussi une vinothèque permettant de déguster une sélection de bons crus. A «La Tomate», saveurs italiennes et charmes de la Gruyère se marient délicieusement!

Milestone 2010, c'est parti



Le nouveau visuel du concours, réalisé par l'agence Bold.

Les professionnels du tourisme peuvent désormais soumettre leurs projets pour l'édition 2010 du «Milestone. Prix du tourisme suisse».

EUGENIO D'ALESSIO

Le concours du Milestone 2010 est ouvert. Tous les professionnels qui convoitent la plus haute distinction du tourisme peuvent s'inscrire jusqu'au 31 août 2010. Quatre catégories seront en lice le 16 novembre à Berne: projet remar-

quable, prix de la relève, prix spécial du développement durable et prix pour l'œuvre d'une vie. Des prix d'une valeur de 33 000 francs seront distribués. Comme le souligne Sabrina Jörg, responsable de projet, le Milestone vise à «encourager durablement l'innovation».

Le jury est composé de l'htr hotelrevue, de la Fédération suisse du tourisme (FST) et du Seco, à savoir Elsbeth Hobmeier (présidente), rédactrice en chef de l'htr hotelrevue, de Mario Lütolf, directeur de la FST, et de Richard Kämpf, chef du secteur tourisme du Seco.

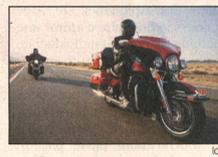
www.htr-milestone.ch

Hôtellerie vaudoise: le creux de la vague semble franchi

L'hôtellerie vaudoise semble avoir franchi le creux de la vague. C'est ce qui ressort d'un état conjoncturel vaudois dont les résultats ont été communiqués mardi. Le recul des affaires est toujours à l'ordre du jour, mais le rythme de la dégradation s'est ralenti. Globalement, les hôtels lausannois s'en sortent mieux que ceux situés dans les autres régions du canton. Dans la restauration, la situation économique difficile et l'interdiction de fumer ont entraîné une baisse généralisée du chiffre d'affaires durant le dernier trimestre 2009 de l'ordre de 5,6%, relèvent les auteurs du test. mh

Un directeur d'hôtel partage sa passion avec ses clients

Directeur du Novotel Bern Expo, Christian Schreiner est un passionné de motos de la marque Harley-Davidson. Il a décidé de parta-



ger sa passion avec ses clients en leur faisant découvrir le circuit des

trois cols Grimsel-Susten-Nufenen au guidon d'une Harley-Davidson. Cette initiative a donné naissance à deux offres pour cinq personnes au minimum: le «Meet'n'Ride Package» et le «Sleep'n'Ride Package». mh

Suivre des opéras sur un écran géant au cœur de Vienne

En mai et juin, l'Opéra de Vienne sera à la portée de tous. Il retranmettra gratuitement et en direct un choix de ses meilleures représentations qui pourront être suivies par le public sur un écran géant. D'une surface de 50 m², ce dernier sera installé sur l'esplanade qui longe le bâtiment de l'opéra. Les représentations seront sous-titrées. mh

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 10 / 11. März 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG

**Bei Eus sind Sie garantiert
s Nummer 1!**

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**HOTEL
CAREER**

Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	11
Svizzera italiana	10-11
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	12

Erfolgs- faktor Mensch

Führung
Leistungsbereites und eigen-
verantwortliches Personal wird für
den Unternehmenserfolg zunehmend
wichtig und kritisch.

Unternehmensleitungen, die aufmerksam
hinschauen, stellen fest: Demografische
und gesellschaftliche Entwicklungen wer-
den in den nächsten Jahren die personelle
Situation für die Unternehmen verschär-
fen.

Wettbewerbsstärke bewahren

Damit Schweizer Unternehmen im glo-
balen Umfeld ihre Wettbewerbsstärke be-
halten und ausbauen können, müssen sie
sich konkret, aktiv und nachhaltig mit der
Pflege ihres Humanpotenzials befassen.
Das Ziel ist es, als attraktiver «Employer of
Choice» das Personal langfristig zu binden
und leistungsbereit im Arbeitsprozess zu
erhalten. Der Nutzen liegt auf der Hand:
Mehr Erfolg dank geringerer Fluktuations-
kosten, verbesserter Abwesenheitsstatistik
sowie sinkender indirekter Kosten für Über-
stunden, Temporäreinsätze und Versiche-
rungsprämien (Lohnausfallversicherung,
Unfallversicherung, Berufliche Vorsor-

ge/Risikoprämie). Damit dieses Ziel er-
reicht wird, sind Unternehmer und Perso-
nal gleichermaßen gefordert. Als wesentli-
cher Schritt ist ein geeigneter Rahmen zu
schaffen, damit die Auseinandersetzung
mit Werten, der konstruktive Umgang mit
Diversitäten aller Art oder die Bewältigung
von Veränderungen ebenso möglich sind
wie das Thematisieren von Druck, Span-
nungen, aber auch privater Einflüsse auf die
Leistungsbereitschaft.

Eigenverantwortung einfordern

Auf dieser Basis ist eine wohlwollende,
unmissverständliche und konsequente
Führung verbunden mit einer ebensolchen
Kommunikation zu etablieren. Diese Basis
sorgt dafür, dass gegenseitige Erwartungen
stets abgeglichen sind, um erfüllt werden
zu können und im Bedarfsfall auch Hilfen
für ausserordentliche Herausforderungen
abrufbar sind. Die Menschen diskutieren
hierarchieübergreifend auf Augenhöhe
und haben Klarheit darüber, was gilt und
wo sie genau stehen. Wer sich bereits in der
Vergangenheit eine solche Führungskultur
aufbaute, hat heute einen kleinen Vorteil.
Wer hingegen noch Lücken feststellt, tut
gut daran, diese rasch und nachhaltig zu
schliessen.

Fürsorgepflicht wahrnehmen

Vielorts lautet die Forderung von
Führungspersonen, dass doch die Mit-
arbeitenden bitte endlich das tun sollen,
was die Chefetage verlange. Darauf gibt es



Alan D. Bollat

eine klare Antwort: Achtung – Führung!
Diese Antwort ist durchaus vor dem Hinter-
grund einer hohen Leistungsorientierung
und im Bewusstsein einer intensiven Wett-
bewerbsituation zu verstehen.

Unternehmen, die bei der Rekrutierung
ihres Personals laut und deutlich «Ja» zu den
Menschen (und nicht nur zu den Mitarbei-
tenden) sagen, legen ihren Fokus vom ers-
ten Tag an auf die engagierten Stärken. Sie

sind ehrlich daran interessiert, dass ihr
Zustand von Human Excellence im grünen
Bereich liegt. Was mindestens ebenso wich-
tig ist, wie die Prozesse im Sinne von Busi-
ness Excellence im Griff zu haben.

Oder wie der französische Philosoph
Victor Cousin meinte: «Man beherrscht die
Menschen nur, indem man ihnen dient.
Diese Regel hat keine Ausnahme.»



RENÉ MOSER

GRÜNDER UND GESCHÄFTS-
FÜHRER DER HUMANEXCELLENCE
AG IN WORBLAUEN BE

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROLOGEN

Mit international anerkanntem Zertifikat WSEP Level 3

WEITERE INFORMATIONEN?
Basth/Schütz
8046 Zürich
Tel. 044 377 311
weinhilf@gastronomie.ch
www.gastronomie.ch

TERMIN
10 Seminare/Tag
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS
CHF 7'900.-

GASTRO_KURSSE
072-3185

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office
12. April bis 7. Mai 2010 oder 4. Oktober bis 29. Oktober 2010
Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 061 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistentz	35	DE	per sofort	D F E
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B904	Chef de Service / Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F E HU
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Reisetätigkeit	28	CH	per sofort	D F E
B945	GM, CEO, Direktion	29	CH	per sofort	D F E ES
B964	Gouvernante / Hauswirtschaft / Service	21	CH	per sofort	D E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F E ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D E
B974	Night Auditor/ Receptionist	22	RU	per sofort	D F E RU ES
B835	Planung/Logistik, Projektmanagement, Gastro-Konzeption, Direktionsassistent, Betriebsassistent	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B939	Praktikum Administration, Réception	22	CH	per sofort	D F E
B989	Réception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E
B1003	Ricezione / Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B972	Servicekraft, Thekenkraft	34	EG	per sofort	D E EG

- 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 8.3.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Für unsere erfolgreich positionierte, **wunderschön** gelegene Jugendherberge „Youthpalace“ in Davos, suchen wir auf den **1. August 2010** zwei **Einzelpersonen** mit **ausgewiesener Gastro- und Beherbergungserfahrung**

BetriebsleiterIn und StellvertreterIn der Betriebsleitung

Betriebsleitung: Ihre Hauptaufgaben Nach einer intensiven internen Schulung und Einführung vor Ort übernehmen Sie auf die Wintersaison 2010/2011 die unternehmerische Leitung und damit alle Bereiche der Betriebsführung. Sie sind zudem verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B-Angebotes und den Ausbau der partnerschaftlichen, regionalen Beziehungen im Sport- und Tagungsbereich.

Ihr Profil Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Individualreisenden und Gruppen aus aller Welt. Wir setzen eine langjährige und fundierte Führungserfahrung im Gastro- oder Beherbergungssektor voraus. Idealerweise haben Sie Ihre Grundausbildung in der Hotellerie (Koch) absolviert und sich später zum Gastrobetriebsleiter oder Hotelier weitergebildet. Sie sind belastbar, zielstrebig, innovativ und bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Es fällt Ihnen leicht, ein Mitarbeiterteam von bis zu 19 Personen kooperativ zu führen.

Stellvertretende Betriebsleitung: Ihre Hauptaufgaben In dieser vielseitigen Funktion sind Sie nach einer sorgfältigen Einführung die loyale Stellvertretung der Betriebsleitung in allen Bereichen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und erste Führungserfahrung. Sie haben eine Affinität zu Marketing und Verkauf und üben ihren Beruf mit Freude aus.

Zusätzliches Plus für beide Stellen Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (Englisch Bedingung, F, Sp optimal) runden Ihr Profil ab.

Was wir Ihnen anbieten Eine vielseitige Aufgabe in einem gut eingeführten und bestens bekannten Haus inmitten einer Top-Destination. Freiraum und Selbständigkeit, interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Intensive Unterstützung durch die Geschäftsstelle der Jugendherbergen. Eine grosszügige Betriebsleiterwohnung im Haus, deren Bezug obligatorisch ist.

Ich freue mich auf Ihre **Bewerbung mit Foto bis 22. März 2010**.

Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | E-Mail: k.weber@youthhostel.ch | Tel. +41 (0)79 279 98 99 | Mehr Infos unter: www.youthhostel.ch/davos.



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Landgasthof mit Charme sucht erfahrenes, initiatives, aufgestelltes Wittepaar mit viel Unternehmertum.

Fühlen Sie sich angesprochen, bitte Bewerbung mit Foto an:
Helena Vicentini, Schmalzgassee 8, 9216 Hohentannen

Für mehr Infos: www.hohentannen.ch

HOTEL ROSATSCH PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir eine(r)

Chef de Service

mit Eintritt auf den 5. Juni 2010.

Wenn Sie bereits in einer solchen Position gearbeitet haben, oder sie sich zutrauen

Wenn Sie Deutsch, Englisch und Italienisch sprechen

Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern

Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten, dann sind sie unser(e) Mann/Frau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

HOTEL ALLEGRO BERN KURSAAL BERN

Das 4* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Führung unseres Hotels suchen wir nach Vereinbarung einen

Resident-Manager (m/w) Mitglied der Geschäftsleitung

Wir suchen eine dynamische, kommunikative, charmante Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über eine ausgeprägte Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Kompetenz und Dienstleistungsbereitschaft der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren. Ihr Aufgabenbereich umfasst die fachliche und personelle Führung des Hotelbetriebes mit der dazugehörigen Budget- und Kostenverantwortung sowie die kompetente Führung des Teams. Sie entwickeln die Marktpositionierung nach den Vorgaben der Unternehmensstrategie zielsüchtig und konsequent weiter. Als Mitglied der Geschäftsleitung werden Ihnen zudem Fach- und Führungsaufgaben der Gesamtunternehmung übertragen.

Ihre hohe Fachkompetenz haben Sie an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule erworben und bringen mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Hotelbereich mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Im Weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwartet Sie. Herr Patrik Scherrer, Direktor, steht Ihnen für erste Fragen auch telefonisch zur Verfügung. Absolute Diskretion ist zugesichert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Allegro Bern AG
Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3
3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00
e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir per ca. 20. Mai 2010 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Servicefachfrau
- Anfangs Gouvernante
- Hotelfachfrau

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 50 10



Good Food, Good Life

Mövenpick of Switzerland ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, und entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream. Für unsere **Ice Cream Gallery in Zürich** suchen wir per sofort oder nach Absprache die qualitäts- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

Stv. Geschäftsführer/in

Die Ice Cream Gallery ist unser „Flaggschiff“ in Zürich, welches wir im April 2010 am Zürcher Bellevue in neuem Kleid eröffnen werden. Als Stv. Geschäftsführer/in sind Sie direkt mitverantwortlich für den Gesamt-Erfolg der Ice Cream Gallery. Die Gästebetreuung sowie die operative Führung (Frontarbeit, Personalwesen, Materialwirtschaft, Rechnungswesen usw.) gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

Was wir erwarten

- Sie bringen eine höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie mit und erste, entsprechende Berufserfahrung
- Sie sind frontorientiert und lieben den Umgang mit den Gästen
- Sie sind teamfähig und agieren als Vorbild
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, sind flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten Ruhe und Übersicht
- Sie sind selbstständig, zuverlässig und verantwortungsbewusst
- Sie haben Erfahrung im Bereich der Administration und sind sicher im Umgang mit MS Office (und ev. SAP)
- Sie sprechen Deutsch und haben Englisch Kenntnisse

Was wir bieten

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Ein motiviertes und dynamisches Team
- Eine starke Marke und ein modernes Boutique Konzept

Mehr über Mövenpick unter: www.moevenpick-icecream.com

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem dynamischen Team einbringen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Nestlé Suisse SA
Mövenpick Ice Cream
Zürcherstrasse 61
8800 Thalwil

MÖVENPICK



Schloss-Hotel Swiss-Chalet Château Galden-Gate / Jagdschloss

DAS SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN INTERNATIONAL BEKANNTES 4-STERNE HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES SERVICE- UND KÜCHEN-TEAM'S SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG EINEN MOTIVIERTEN:

- Restaurationsleiter / Chef de Service
- Chef de rang

ALS GEBORENER GASTGEBER IST DAS VERWÖHNEN VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIE HABEN EINE AUFGEBECKTE PERSÖNLICHKEIT UND ARBEITEN GERNE IM TEAM.

- Chef de partie
- Jungkoch

WIR BIETEN IHNEN EINEN TEAMORIENTIERTEN UND ARBEITSPLATZ, WO SIE IHRE KREATIVITÄT UND SELBSTÄNDIGKEIT EINBRINGEN KÖNNEN.

BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:
SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET
HERR JOSEPH SEEHOLZER
LUZERNERSTRASSE 204
CH-6402 MERLISCHACHEN

+41 41 854 54 54 / INFO@SCHLOSS-HOTEL.CH

für die operative Leitung unserer einzigartigen

Mangerie

suchen wir einen Teamleiter/Chef de service (w/m)

In dieser Kaderfunktion sind Sie zuständig für die Organisation und den reibungslosen Ablauf sämtlicher Anlässe in der Mangerie und ausser Haus. Weiter für die wirtschaftliche Mitarbeiterinteilung und für die Schulung und Förderung Ihrer Mitarbeiterinnen.

Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe oder in der Lebensmittelbranche, lieben es an Wochenenden und zu ungewöhnlichen Zeiten zu arbeiten, sind kompromisslos, wenn es um das Wohl der Gäste geht und bereit, Führungsaufgaben zu übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz mit einem speziellen Ambiente. Wenn Sie Interesse haben, an der Weiterführung eines neuartigen Event-Platzes ab Frühjahr 2010, dann senden Sie uns noch heute, Ihre komplettes Bewerbungsdossier an:

Mangerie GmbH
Dorf 6
6243 Egotzwil
z.H. Frau Erika Hunkeler
www.mangerie.ch
oder per E-Mail an info@mangerie.ch

6071-353

Hohnegg Alpine Resort – Saas Fee

Wir suchen per sofort eine/n

Betriebsassistent/in**Ihre Aufgaben:**

- Unterstützung in der operativen Führung des Gesamtbetriebes
- Führungsfunktion Rezeption, Allrounder und Lingerie/Etage
- Gästebetreuung, Kreditoren-/Debitorenbewirtschaftung und Liquiditätsüberwachung
- Personaladministration inkl. Lohnbuchhaltung

Ihr Profil:

- Hotel- oder Tourismusfachschulabschluss mit entsprechender Berufserfahrung
- EDV- und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Selbstständigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit

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

Hohnegg Alpine Resort
Marina Schneider, 3906 Saas Fee
Tel. 027 958 10 70, Fax 027 958 10 99
welcome@hohnegg.ch

6306-352



SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: umfasst die Planung und Organisation des Küchenbereiches, die Führung der 18-köpfigen Küchenbrigade inklusive den Lernenden, die Verantwortung für eine saisonale und frische Angebotsplanung sowie die Mitarbeit bei der Produktion der Speisen. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer hohen und gleichbleibenden Qualität, den Einkauf der gesamten Ware in Ihrem Verantwortungsbereich, das Schulen und Weiterbilden der Küchenbrigade sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten verantwortlich. Ebenfalls gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie sind Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung sowie einer Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef, bringen Berufserfahrung und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie mit und verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem haben Sie ein Flair für ein neuzzeitliches, saisonales und marktfreies Küchenangebot im gehobenen Rahmen. Gute EDV-Kenntnisse, organisatorisches Geschick und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihrem Stärkereich. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und ein hohes Mass an Kreativität. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsverdingungen.

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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Füelistrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6307-354



Unser Restaurant am Kornhausplatz ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit einer modernen, frischen und abwechslungsreichen Küche mit internationalem Flair.

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir einen fachkompetenten, kreativen und belastbaren

Küchenchef

der an einer langfristigen Anstellung interessiert ist und Freude daran hat, ein junges 7-köpfiges Team zu führen.

Falls Sie sich bei uns verwirklichen möchten, freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Nicole Hässler
Geschäftsführung

Restaurant Ringgenberg
Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch
Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch

6304-347

HOTEL ROSATSCH
PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir eine(n)

Chef de Réception

mit sofortigem Eintritt, oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie schon auf so einer Position gearbeitet haben, Sie Deutsch, Italienisch und Englisch in Wort und Schrift können, wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern und Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten, dann sind Sie unser(e) Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

6302-351

HOTEL FORTUNA
BAD RAGAZ**Servicemitarbeiterin**

In unser gepflegtes Restaurant-Cafe mit Berufserfahrung, Sprachen, auf April.

Senden Sie Ihre kurze Bewerbung an

Direktion Hotel Fortuna, 7310 Bad Ragaz

6311-356

Hotel Brienz

Das familiär geführte 3*** Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison,

eine/n selbstständige/n und kreative/n

Chef de Partie (m/w)

mit einem Flair für unsere feine Fischküche,

eine/n

Commis de cuisine (m/w)

sowie

eine/n

Réceptions-Praktikantin/-en D/E/F

die/der auch gerne im Service mithilft, evtl. auch von einer Hotelfachschule.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

6307-347

Hotel WEISSKREUZ**Chance in der Bündner Herrschaft...**

Wir suchen den/die kreative(n), unternehmerisch-denkende(n) und ambitionierte(n)

Gastronom / Gastronomin

der/die als Pächter(in) ein traditionsreiches, aber stilvoll renoviertes Hotel/Restaurant mit moderner Infrastruktur mitten in Malans in der Bündner Herrschaft kulinarisch neu beleben will.

- Verschiedene Gaststuben im Bündner Stil mit insgesamt über 80 Sitzplätzen
- 250-jähriger Weintorke mit Platz für 40 Personen
- ausgebauter Gewölbekeller
- grosse Dachterrasse, 64 Sitzplätze
- Hotel: 2 grosszügige Doppelzimmer, 2 Suiten im DG
- 3 1/2-Zimmer-Wirte-Wohnung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen gerne auch vorab mit weiteren Auskünften zur Verfügung.

revion
Revision Treuhand AG
Grossfeldstr. 45, 7320 Sargans
T 081 720 01 01 F 081 720 01 09
www.revion.ch

6441-353

**Mirih – as unique as you!**

The Mirih Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After more than 3 1/2 years, our current General Manager will leave the island by end of April 2010. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

General Manager

Date of joining by agreement

A couple-contract for a GM and a Guest-relations-Supervisor could be considered

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 4.5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have about 45% repeating-guests
- The Mirih Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with around 130 team members, mainly coming from the Maldives, Sri Lanka and India

What we expect from you:

- You will be in full charge of the entire resort operation, including all operational departments (rooms division, food & beverage, maintenance, etc.) as well as human resources, finance and sales & marketing, together with the experienced local Assistant General Manager and an excellent team of Senior Managers
- You like to train and lead local talents to assist you in the junior management positions and you enjoy working in a team environment, breaking down barriers between different levels of staff, making everyone feel equally important
- You will report directly to the owners

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have excellent skills in German and very good skills in English (in speaking and writing), an additional language may be a plus-point
- Some working experience on an island or generally in the Asian region would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net. salary (tax free) and attractive annual bonus scheme
- Return flight ticket to the passport country twice a year
- Single accommodation in a two-room apartment
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirih)
- Free laundry and reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?

It does need the enthusiasm to work on a small island in the middle of the Indian Ocean and the conscious of what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself, your skills and especially the joy of working with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirih.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirih, please visit our homepage, www.mirih.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirih Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirih.com, Mobile: +960 778 63 31

6303-351

Celina

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n unternehmerisch denkende/n

Küchenchef/in

Ihnen obliegt die Führung unserer Küche. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Wir suchen eine sehr kreative und flexible Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Organisationsstalent. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit.

Wir bieten Ihnen eine spannende und interessante Herausforderung, bei welcher Sie Ihre eigenen Ideen einbringen und zusammen mit Ihrem Fachwissen erfolgreich umsetzen können. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein motiviertes Team, optimale Rahmenbedingungen und gute Entwicklungsmöglichkeiten.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ristorante Celina AG
Herr Carlo Fehlmann
Spitalgasse 2, 3011 Bern
Telefon 031 311 37 37, E-Mail: email@celina-be.ch

HOTEL ROSATSCH

PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir einen

Hausmeister

mit sofortigem Eintritt, oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie einen handwerklichen Beruf erlernt haben
Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern

Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten,
dann sind Sie unser Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

GRÄCHEN

St. Niklaus

Grächen verfolgt das Ziel, im Jahr 2013 die führende Familiendestination der Schweiz zu sein. Unter dem Dach der Unternehmung Grächen schlossen sich die Bergbahnen, der Tourismusverein und die Gastronomiebetriebe der Burgergemeinde zusammen, um dieses Ziel zu erreichen.

Zur Ergänzung unseres Geschäftsleitungs-Teams suchen wir eine/n

Marketingleiter/in

Ihre Aufgaben:

- konsequente und effiziente Umsetzung der Strategie der Unternehmung Grächen
- Einsitz und Mitarbeit in der Geschäftsleitung
- selbstständige Führung des Teams Animation und Marketing
- Erstellung des Marketingplanes und Marketingbudgets inklusive Controlling und Reporting
- Weiterentwicklung der bestehenden Produkte nach den Bedürfnissen des Marktes
- Weiterentwicklung des Online-Marketings
- Planung und Durchführung von Events

Unsere Anforderung an Sie:

- abgeschlossenes Studium im Bereich Tourismus
- unternehmerisches und kreatives Denken
- Erfahrung im e-Marketing
- Organisationsstalent
- hohe Sozialkompetenz und gute Kommunikationsfähigkeiten
- gute Kenntnisse in mindestens zwei Fremdsprachen (E/F)

Wir bieten:

- Arbeit in einem jungen und motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit Möglichkeiten zur Weiterbildung
- Möglichkeiten zur Aus- und Mitgestaltung der Unternehmung Grächen

Wenn sich Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten mit unseren Anforderungen decken, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum **30. März 2010** an

Dr. Berno Stoffel
CEO Unternehmung Grächen
Dorfplatz
3925 Grächen
Berno.stoffel@grachen.ch

Good day sunshine
Matterhorn valley

Bergün GR Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar.

Wir suchen innovatives, kreatives

Pächterpaar

Restaurant 70 Sitzplätze
Sonnenterrasse 70 Sitzplätze
Hotelzimmer 10 mit allem Komfort

Günstige Miete, späterer Kauf möglich.

Bewerbungen bitte an:
ASCOSWISS AG, Amriswilerstrasse 51,
8590 Romanshorn, z.Hd. Hr. Trachsel,
Auskunft unter: Telefon 071 4663366.

6190-3033

Löwen

Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 55
m.schierling@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Genessen einlädt, suchen wir per Mitte April / Anfang Mai 2010

Betriebsassistentin

Stv. Geschäftsführerin
(25 - 40-jährig)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist und den Geschäftsführer in seiner Abwesenheit vertritt.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Zudem haben Sie ein ausgeprägtes Flair für Dekoration und Gestaltung. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

6279-3038

*** City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einfühlsam und frühlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kollisaal verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichneten Essen und fantastischen Weinen.

Auf den 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Direktionsassistenten w/m

zuverlässig
kompetent
ausgeglichen
offen
fröhlich

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss? Ihr Aufgabengebiet umfasst in erster Linie alles, was im rückwärtigen Bereich und Reception stattfindet, in zweiter Linie den Frontbereich in den Restaurants.

Treten Sie ein und erfahren Sie weitere interessante Details.

Eveline und Matthias Hegglin, Kollinplatz 11, 6301 Zug
Tel. 041 729 32 32, E-Mail mh@ochsen-zug.ch

6190-3044

Jöhri's

Talvo

Einer der TOP-Betriebe der Schweiz im wunderschönen Engadin/St. Moritz (18 Punkte Gault/Millau)

sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

einen Chef Pâtissier

mit mind. 2 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Kenntnissen im Zuckerziehen

und

eine/einen Demi Chef de partie oder Chef de partie

kompetent und ehrgeizig

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfer
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



Restaurant & Pizzeria
zum Löwen
5722 Gränichen
Tel. 062 842 43 08
Vorstadtstrasse 1

Gepflegtes Dorfrestaurant mit gutbürgerlicher Küche, Bankette bis 40 Personen

sucht auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Alleinkoch mit Erfahrung in den Gebieten:

- Einkauf und Kalkulation
- Warenbewirtschaftung
- Menüplanung
- Hygiene

Wir bieten:

- selbstständiges Arbeiten
- Herausforderung
- Raum für Kreativität
- Faire Anstellungsbedingungen
- sonntags frei, wenn kein Bankett

Es würde uns freuen, Sie in unserem kleinen Team willkommen zu heissen!

H.P. u. A. Samer mit Löwe-Team

6198-3027



Das Hotel Randolins*** & Randolins Backpackers liegen hoch über St. Moritz, am weltberühmten Suvretta-Hang. Inmitten der paradisiatischen Engadiner Bergwelt befinden wir uns direkt an den Pisten und Wanderwegen. Willkommen an einem der schönsten Orte der Welt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte und qualifizierte Berufsleute. Sie bringen Erfahrung in Ihrem Tätigkeitsbereich mit und sind begeistert an Ihrer Arbeit. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind wünschenswert, aber nicht Bedingung.

Gouvernante Servicemitarbeiter/in Réceptionist/in Chef de Réception

Arbeitsbeginn: ab sofort oder nach Vereinbarung

Es erwarten Sie interessante (Jahres-)Stellen mit anspruchsvollen Aufgaben in einem aufgestellten Team. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie uns bitte per E-Mail oder per Post zukommen lassen.

Hotel Randolins, Via Curtins 2, 7500 St. Moritz
www.randolins.ch - willkommen@randolins.ch
Telefon 081 830 83 83

6309-304



CH-3906 Saas-Fee

In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

EMPFANG: Réceptionist (m/w) mit Erfahrung

SERVICE: Chef de Service (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)

KÜCHE: Commis de cuisine (m/w)

Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und mit Spass, Stolz und Verantwortung an ihre Arbeit gehen. Auf Ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site
Familie Zurbriggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

6194-3031



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Unser renommiertes Haus mit 300 Betten und Residenzwohnungen möchte zur Vervollständigung des Kaderteams folgende Position neu besetzen:

EXECUTIVE HOUSEKEEPER

Für diese sehr anspruchsvolle Aufgabe suchen wir, neben einschlägiger Berufserfahrung in der absoluten Spitzenhotellerie, den/die geborene/n Dienstleister/in mit Herz. Sie überzeugen durch gute Umgangsformen, sicheres Auftreten, sehr gute Kommunikationsfähigkeiten, kooperative Führungsqualität und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch.

Wir wünschen uns eine aufgeschlossene, motivierte Person mit abgeschlossener Berufsausbildung im Hotel oder im Hauswirtschaftsbereich und mehrere Jahre Erfahrung in führender Position in der Luxushotellerie. Sie sind bereit, ein Team von ca. 40 Personen zu führen und auf hohem Niveau zu schulen.

Ihr Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen:

- Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung in den 180 Hotelzimmern, öffentlichen Bereichen sowie den 35 anliegenden Residenzwohnungen
- Die Unterstützung bei der Erfüllung von Gästewünschen
- Die effiziente Einsatzplanung der Etagenmitarbeiter und Portiers
- Aufbauende Mitarbeiterschulung und Einstellung
- Kontrolle und Einhaltung der Arbeitsprozesse für das Housekeeping nach ISO-Vorgaben und Leading Quality Standards
- Intensive Zusammenarbeit mit der Rezeption und Haustechnik
- Kontrolle und Einteilung der Personalzimmer/-wohnungen

Besonderen Wert legen wir auf die individuelle Betreuung der Stammgäste und die permanente Umsetzung der Qualitätsstandards. Es ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, die Gäste zu verwöhnen und Sie betrachten die professionelle Dienstleistung für den Gast als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit. Sie haben Freude, in einem der bekanntesten Schweizer Hotels zu arbeiten, sind belastbar und flexibel und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe. Dabei berücksichtigen Sie stets Ihr ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein auf höchstem Niveau.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeitsbedingungen und einen attraktiven Arbeitsplatz in einem interessanten Umfeld.

- Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und in einer der schönsten Gegenden der Schweiz arbeiten möchten, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie vorzugsweise per Post an:

Kulm Hotel St. Moritz
Herr D. Godat, Direktor
Via Veglia 18, 7500 St. Moritz
oder: hr@kulmhotel-stmoritz.ch



Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wonen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen ab Mai 2010 einen

Chef Saucier / Commis de cuisine Chef Pâtissier / Commis Pâtissier

Mit viel Kreativität, Engagement und Fachwissen bereichern Sie unsere Hauptküche (französische Gerichte mit internationalem Touch). Neben dem fachlichen Know-how stellen Sie auch Ihr Organisationstalent, Ihre Flexibilität und Ihre Belastbarkeit unter Beweis.

Nachtportier (m/w)

Sie betreuen unsere internationalen Gäste zuvorkommend in der Nacht, Ihr sicheres Auftreten sowie Ihre Belastbarkeit, Ihre guten Sprachkenntnisse (D/E evtl. F/I) und Ihre Suite8-Erfahrungen runden Ihr Profil ab.

Entzückt - erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7019 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte Persönlichkeit als:

Reservationsleiter/in

ab sofort oder nach Vereinbarung

Eine quantitativ und qualitativ optimale Auslastung der Beherbergung zu realisieren ist Ihr Ziel! Dazu gehören unter anderem die aktive Pflege und Steuerung aller Online-Buchungskanäle sowie die Erstellung und Bearbeitung von Statistiken. Ebenso sind Sie verantwortlich für die Führung und Schulung unserer Reservationsmitarbeiter/innen und Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zum/zur kompetenten Ansprechpartner/in für unsere exklusive Kundschaft.

Sie haben bereits Erfahrung in der Reservierung der Luxus-Hotellerie gesammelt, und verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Ebenso sollten Sie Führungserfahrung mitbringen. Die Standards der Swiss Deluxe Hotels und der Leading Hotels of the World sind Ihnen bereits bekannt. Zudem ist Ihnen «Fidelio Suite 8» ein Begriff. Zu Ihren Stärken zählen vor allem das Flair für Zahlen, analytisches Denken, Organisation und ein gesunder Ehrgeiz, um eine beispielhafte Auslastung des Hotels zu erzielen.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, sehr motivierten und dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns bereits heute auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch





BEAU-RIVAGE HOTEL
NEUCHÂTEL



Le Beau-Rivage Hotel est un établissement cinq étoiles supérieur, situé au bord du lac de Neuchâtel. Il comprend 7 salles de banquets, un restaurant, une véranda-bar ainsi que deux grandes terrasses. Membre de Swiss Deluxe Hotels, l'établissement offre 66 chambres et suites à une clientèle en majorité d'affaires de provenance internationale.

Pour la réouverture après rénovation de notre restaurant, nous recherchons un

Sous-chef (de suite ou à convenir)

Avec le Chef de Cuisine, vous élaborez les cartes des mets et garantes le maintien constant de la qualité des plats, tout en prenant une part active aux fourneaux. Durant les congés du Chef, vous dirigez une équipe de 15 cuisiniers et veillez au bon déroulement du service.

Au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans des établissements de haut standing, vous êtes créatif, capable d'initiative, avez le sens de l'organisation et des responsabilités. Meticuleux et structuré dans votre travail, vous êtes exigeant en matière de qualité et des standards d'hygiène.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet à melanie.beer@beau-rivage-hotel.ch

1. ESPLANADE DU MONT-BLANC 2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND
T: +41 (0)32 723 15 15 F: +41 (0)32 723 16 16
E: info@beau-rivage-hotel.ch E: www.beau-rivage-hotel.ch



GRAND HOTEL PARK
GSTAAD

1910 ★★★★★ 2010
CENTENARY CELEBRATION

Als Mitglied der Swiss Deluxe Hotels und Leading Small Hotels of the World gehört das Grand Hotel Park zu den führenden 5*-Häusern der Schweiz. Zu seinem 100ten Geburtstag im Jahr 2010 schenkt sich das Grand Hotel Park eine Verjüngungskur, um sich einen zeitgemässen Anstrich zu geben und damit den traditionellen Chaleststil mit einer eleganten Moderne zu verbinden.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle

Event Coordinator

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Betreuung von Meetings, Incentives, Produktpräsentationen sowie andere Grossanlässe.

Ihr Profil:

- Entsprechende Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Deluxe Resort Hotellerie
- Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I
- Gute EDV-Kenntnisse (MS Office und Fidelity Front, Sales&Catering)
- Genaue und präzise Arbeitsweise
- Positive Einstellung, gepflegte Erscheinung und Sozialkompetenz sind Voraussetzungen

Assistant F&B

Sie sind verantwortlich für die optimalen Arbeitsabläufe in unserem F&B-Bereich.

Ihr Profil:

- Entsprechende Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Deluxe Resort Hotellerie
- Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I
- Gute EDV-Kenntnisse mit Kassensystem Micros
- Berufserfahrung im F&B-Bereich, Schwerpunkt Einkauf und Cost Control
- Hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Positive Einstellung, gepflegte Erscheinung und Sozialkompetenz

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, verwöhnen Sie gerne unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste, sind Sie motiviert und flexibel? Freuen Sie sich auf eine interessante Herausforderung im Berner Oberland?

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Grand Hotel Park AG
Veronika Maller, Human Resources Manager
CH 3780 Gstaad
Direktwahl: +41 33 748 98 35
E-Mail: v.maller@grandhotelpark.ch
www.grandhotelpark.ch

BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams für die Sommersaison haben wir ab April 2010 oder nach Vereinbarung noch folgende Stellen zu besetzen:

- Hotelfachassistentin zur Unterstützung der Leiterin Hauswirtschaft
Voraussetzung für diese Position ist Berufserfahrung in 4*- und 5*-Häusern sowie deutsche und englische Sprachkenntnisse.
- Servicemitarbeiter Restaurant Tintoretto mit Erfahrung
- Schweizer Servicemitarbeiter Restaurant Taverne 1879 mit Erfahrung
- Réceptionsmitarbeiter mit kaufmännischer Ausbildung
- Chef de partie mit Verantwortung Restaurant Taverne 1879
- Chef Gardemanger Restaurant Tintoretto
- Commis de cuisine Restaurant Tintoretto
- Allrounder Bergrestaurant Hammetschwand mit Serviceerfahrung und Inkasso
- Allrounder Piazza Café und Restaurant Taverne 1879
- Zimmerfrauen mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels
- Portier mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und wenn möglich Englisch
- Portier mit Ablöse Nachtportier mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und wenn möglich Englisch

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch



Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer-Ehepaar	Region Basel	J11243
dynamischen Wirt / das dynamische Wirte-Paar	Region Zentralschweiz	J11076
Betriebsleiterin und stv.der Betriebsleitung	Region Graubünden	J11265
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11202
DirektionsassistentIn	Region Bern	J11246
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J11226

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitung Sales / Frontoffice (m/w).	Region Mittelland (SOAG)	J11208
Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J11266

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptions- und Administrations-Praktikum	Region Zürich/ Schaffhausen	J11255
Chef de Réception / Reservations	Region Bern	J10939
Chef de Réception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11270
Reception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11267
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J11238
Réceptionist/-in	Region Basel	J11215
Receptions-Aushilfe ca. 40%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11256
Chef de reception - Gstaad	Region Bern	J11203

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in - Gstaad	Region Bern	J10933
Project Coordinator (Hotel Administration)	Region Gen	J11249

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Koordinatorin (Malediven)	International	J11272

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfsskoch Pizzeriaolo	Region Zürich/ Schaffhausen	J11282
Chef entremetier	Region Bern	J10935
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J10936
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J10937
Chef de partie (w/m)	Region Ostschweiz	J10941
Chef de Partie	Region Graubünden	J10942
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10949
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J11201
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J11209
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J11207
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11213
Demi-chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11214
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11216
Mitarbeiter/in Selbstbedienungsbuffet	Region Zürich/ Schaffhausen	J11217
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J11221
Chef de Partie w/m	Region Zentralschweiz	J11222
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J11206
Thaikoch 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11223
Sous-chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11225
Commis pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11230
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11231
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11232
eidg. dipl. Küchenchef (m/w)	Region Basel	J11241
Chef Pâtissier w/m	Region Mittelland (SOAG)	J11239
Sous-chef	Region Bern	J11242
Köche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11245
Bäcker / Konditor	Region Bern	J11248
Küchenchef / Teamleiter Produktion (w/m)	Region Bern	J11250
Chef de partie (England - Evershot)	International	J11252
Chef de partie	Region Ostschweiz	J11258
Chef de Partie (m/w) u. Commis de Cuisine (m/w)	Region Zentralschweiz	J11262
Koch	Region Basel	J11264
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11269
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J11271
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J11275
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J11276
Chef de partie	Region Oberwallis	J11277
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J11278

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang - Gastgeber	Region Zürich/ Schaffhausen	J11244
Restaurationsfachangestellte/r	Region Bern	J10943
Commis de rang	Region Mittelland (SOAG)	J11211
Chef de Rang Bankett & Room Service	Region Bern	J11247
Chef de rang	Region Bern	J10934
Chef de service	Region Oberwallis	J10940
Chef de rang	Region Mittelland (SOAG)	J11210
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J10948
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J11233
Praktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J11235
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J11234
Chef de rang (England - Newick)	International	J11236
Chef de Service w/m	Region Zentralschweiz	J10947
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11268
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SOAG)	J11240
Restaurantleiter (m/w).	Region Mittelland (SOAG)	J11212
Commis de rang	Region Bern	J11253
Chef de rang	Region Graubünden	J11254
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11205
stv. GastgeberIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10951
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J11260
Restaurantleiter/in	Region Zentralschweiz	J11220
Chef de service	Region Graubünden	J11274
Chef de rang	Region Bern	J11261
Kassiererin (w) 60-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11279
Operativer Leiter / Stv. Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J11227
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11228
Stv. Restaurationsleitung	Region Bern	J11263
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10944

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlasskoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11229
Barkeeperin	Region Bern	J11219
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J11237
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J11273

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11280

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facharbeiter Technik (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11281

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Filialleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11218
Allrounderin	Region Bern	J11257
PC-versierte AllrounderIn	Region Zentralschweiz	J11259

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

2. Chef de Service (w/m) / Gastgeberin (Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23-36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Region Bodensee

Wir können Ihnen viele interessante Stellen in der Ostschweiz und direkt am Bodensee anbieten!

Chef de Partie, Sous Chef 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
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Ihr neuer Arbeitsplatz:

italienisches Restaurant der gehobenen Klasse im Zentrum von Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef Tournant / Sous-Chef

Anforderungen

- * abgeschlossene Kochausbildung
- * Vertrautheit mit der italienischen Küche
- * selbstständig arbeitend
- * initiativ und neugierig

Servicefachangestellte w/m

- * abgeschlossene Servicelehre
- * Fremdsprachenkenntnisse, mit Vorteil Italienisch
- * Freude im Umgang mit Menschen
- * gepflegte Gastgeberin

Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten mit Zimmerstunde, gute Entlohnung, gepflegtes Umfeld mit internationaler Kundschaft.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre 6312-3567 an ntr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Réceptionist/in Administration (m/w)

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/n

mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Chef de Partie (m/w)

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Club Events & Catering Restaurant & Bars Hotel

x-tra

Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungslokal X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltungs- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie.

Zur Ergänzung unseres jungen Hotel-Teams suchen wir per sofort einen

Front-Office-Réceptionist (m) 100%

Sie verlieren in hektischen Zeiten nicht den Überblick und sind eine ruhige Persönlichkeit.

Wir suchen einen Mitarbeiter (23-33 Jahre) mit Berufserfahrung am Hotelempfang. Sie besitzen MS-Office-Kenntnisse, wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung und ein stilicheres Deutsch. Sie beherrschen Englisch in Wort und Schrift und haben wenn möglich weitere Fremdsprachenkenntnisse. Stellen Sie sich gerne neuen Herausforderungen? Sind Sie flexibel und gästeorientiert?

Unsere Réception ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche besetzt, Sie werden dementsprechend sowohl im Früh- wie auch Spätdienst und auch an Wochenenden eingesetzt.

Wollen Sie Teil unseres erfolgreichen Teams sein? Sind bei Ihnen Dienstleistung und Hilfsbereitschaft selbstverständlich, um Höchstleistung für unsere Kunden zu erbringen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

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

Auf Sie warten eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie attraktive Arbeitsbedingungen.

Saas-Fee

S A A S T A L

Das nachhaltigste 5* Hotel Europas wartet auf Sie

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte «Artisten», die bereit sind, «überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen und ferienartigen Aufenthalt zu bieten.»

Réception (D/F/E) Réceptionist (w/m)

Küche & Genuss Küchenchef (ab Sommer w/m) Sous-Chef (w/m) Chef Saucier (w/m) Chef de Partie (w/m) Commis de Cuisine (w/m) Commis Pâtissier (w/m) Officemitarbeiter (w/m)

Service (D/F/E) F&B Manager (w/m) Restaurantleiter «Vernissage» (w/m) Chef de Service (w/m) Chef de Rang (w/m) Commis de Rang (w/m) Bardame/Barman

Wellness & Beauty (D/F/E) Ayurveda-Therapeutin Coiffeuse/Kosmetikerin

Ausbildungsplätze Koch/Köchin Restaurationsfachmann/-frau

Betriebsleiter für das Hotel Du Glacier

Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

Nichtraucher werden bevorzugt!

FERIEN
ait
RESORT SPA SAAS-FEE

Chantal & Beat Anthamatten
Ferienart Resort & Spa
CH-3906 Saas Fee
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05
info@ferienart.ch - www.ferienart.ch

*** City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude, Einfühlung und fröhlich vermittelt wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolonialsaal verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichneten Essen und fantastischen Weinen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

SOUS-CHEF (m/w)

Sie lieben eine frische, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen.

Eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32, info@ochsen-zug.ch



AESKULAP KLINIK

Ärztliche Ganzheitsmedizin

Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie für stationäre und ambulante Patienten. Rund 140 Mitarbeitende, davon 25 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit Freude um unsere Patienten und Kunden.

Auf den 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Jungkoch/Diätkoch (m/w)

für unsere Küche und unser öffentliches, vegetarisches Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie mit zuständig für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Berufslehre, etwas Berufserfahrung, viel Liebe zum Kochen, Kreativität und Freude an der vegetarischen Küche mit Fischgerichten. Kundenorientiertes Verhalten, unternehmerisches Denken sowie Flexibilität und besonders Teamfähigkeit sind weitere wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit angenehmen Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Aeskulap-Klinik, Frau Brigida Boer, Leiterin Hotellerie, Gerssauerstr. 8, 6440 Brunnen. Für telefonische Auskünfte: 041 825 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com



ibis HOTEL

Lust auf eine attraktive Herausforderung?

Das Hotel Ibis Zürich-Adliswil ist ein selbständiger Franchise-Betrieb, verfügt über 117 Zimmer und ein Restaurant. Zur Ergänzung unseres ambitionierten Teams suchen wir nach Vereinbarung einen/n

Réceptionist/in

Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die herzliche und zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer Gäste, den professionellen Zimmerverkauf, die Führung der Gästebuchhaltung und die Bearbeitung der Korrespondenz.

Sie sind eine herzliche Persönlichkeit mit Drive und Elan und suchen eine langfristige, herausfordernde Anstellung mit viel Eigenverantwortung in einer gesunden und familiären Unternehmung.

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung genossen und kennen sich an einer Hotelerie bestens aus. Sie haben eine hervorragende Auffassungsgabe, eine gepflegte Erscheinung, vorbildliche Umgangsformen und zur Ergänzung Ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie gut Englisch, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil. Sie arbeiten pflichtbewusst, zuverlässig, selbstständig, exakt und vor allem effizient.

Der bereichsübergreifende Einsatz begeistert Sie und die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!
Julia Zapf, Direktorin

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
Eva Heller, eva.heller@ibisusmanagement.ch oder IBISUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur,
+41 52 267 00 67

Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:

In der Küche
Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Roten Saal
Chef de service m/w
Jungsmann m/w
ServicemitarbeiterIn
BuffetmitarbeiterIn

In der Blauen Halle
ServicemitarbeiterIn

Auf der Etage
Nachtportier
Zimmerfrau

In der Therme
Spa-ManagerIn
med. MasseurIn
DisponentIn

Die Saison dauert vom 12. Juni 2010 bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

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

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

Stv. Chef de Service
F&B-Assistent
Chef de Rang
Sous-Chef
Chef de Partie
Réceptionist/in

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwarten Sie die herrliche Bergwelt des Saanlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 (0)33 748 63 63 – www.gstaaderhof.ch

Seehotel Rigi-Royal

Immensee am Zugersee

Für unser *** Familienhotel am Zugersee mit einer saisonal wechselnden Spezialitätenkarte suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung:

- Servicefachangestellte m/w
- Koch m/w
- Jungkoch m/w

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, Ihre Arbeitsweise ist engagiert und gästerorientiert. Auch in hektischen Zeiten verlieren Sie nicht so schnell den Überblick.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich in einem traditionsreichen Betrieb an wunderschöner Lage weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Seehotel Rigi-Royal Ruckstuhl AG
Fam. Ruckstuhl
Dorfplatz 2
6405 Immensee
Tel: 041 850 31 31
E-Mail: info@hotel-rigi.ch

HOTEL THORENBERG

RESTAURANT MAXIMO

Für unser neu renoviertes Restaurant und Hotel in Luzern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch m/w (Sous-Chef)

Sie Leben und Lieben Ihren Beruf.
Sie sind motiviert, kreativ und belastbar.
Lehrlinge Ihre beruflichen Kenntnisse weiterzugeben bereitet Ihnen Freude.

Servicefachangestellte/r
und Service-Aushilfen

Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre, top motiviert und flexibel. Unsere Gäste bedienen Sie mit Freude und Aufmerksamkeit. Sie haben Erfahrung vom A-la-carte-Service bis hin zum Bankettservice. Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen. Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

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

Gasthaus Thorenberg AG | Monika Lustenberger
Thorenbergstrasse 5 | 6014 Luzern
Tel: 041/250 52 00 | info@thorenberg.ch

Servicefachkraft (100%)

Ab sofort, spätestens Anfang April, suchen wir eine Servicefachkraft, die unser Team mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt.

Sie verfügen über genügend Erfahrung im A-la-carte-Service, sind flexibel, selbständig, gästerorientiert, teamfähig, zuverlässig und bewahren auch in hektischen Zeiten den Überblick?

Dann freut sich das Sonnen-Team um Gastgeber Mario Boffing schon jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung!



Hotel - Restaurant - Pizzeria
SONNE
Hauptstrasse 82, CH-8040 Einsiedeln
Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

RENGAW HOTEL AG

Für unsere Hotels im Engadin suchen wir auf den Sommer mit Eintritt auf den 5. Juni 2010 folgendes Personal:

Réception/Büro
Sekretär(in) D/I/E

Küche
Commis de cuisine

Etage
2. Gouvernante
Zimmermädchen

Restaurant/Spisesaal
Service-Mitarbeiter(in)

Schwimmbad
Bademeister(in)-Masseur(in)
D/I/E

Wenn Sie Erfahrung auf einem der angebotenen Arbeitsplätze haben
Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern
Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten,
dann sind Sie unser(e) Mann/Frau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:
bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder
auch telefonisch unter der Nummer
079 737 95 61.

Svizzera italiana

80 Zimmer, renommiertes, zentral gelegenes Hotel in Lugano sucht:

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Schwergewicht: Rooms division

Sprachen: I, D, F, E - Jahresstelle

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung im Front-Office-Bereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto unter Chiffre 6314-3569 an htr stelle revue, Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/In
SERVICE Fachangestellte/r und Commis
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter/In

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL
PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche den Küchenchef in der Leitung der Gastronomiebetriebe tatkräftig unterstützt. Dies beinhaltet die Leitung und Organisation der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und die Mithilfe bei der gesamten Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisations talent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch absolviert und vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkerbereichen.

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

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

ZFV-Unternehmungen

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



www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:
Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegenes
Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I, D, F, E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.
Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

da Gina

grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundschaft ist das Ristorante da Gina an der Viale Monte Verità 19 in Ascona. Zur tatkräftigen Unterstützung in den bevorstehenden Sommermonaten suchen wir aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen in den Bereichen:

Pizzaiolo Jahresstelle 100%
Ab sofort

Bar-Servicefachkraft (w/m) (D/I)
April bis Oktober 2010

Servicepraktikant (w/m) (D/I)
April bis Oktober 2010

Jungkoch

April bis Oktober 2010, auch Festanstellung möglich

Ein sympathisches und junges Team wartet auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Gina Sprenger & Christoph Eichenberger; Viale Monte Verità 19; 6612 Ascona; www.dagina.ch; info@dagina.ch

6348-356

Hotel Cacciatori

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir ab anfangs April bis Ende Oktober:

Saalkellner Commis de rang Buffetbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori
6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36

6349-360

Hotel Garni Elena

Für unser 3*-Garni in Losone mit 20 Zimmern suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Stelleneintritt im April, eine

Allrounderin

für den Frühstücksservice und die Réception. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, sind kontaktfreudig und arbeiten gerne selbständig in einem kleinen Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Albergo Garni Elena
Fam. Sandra Heiserer Ris
Via Gaggioli 15
6616 Losone
Tel. 091 791 63 26
E-Mail: hotel@garni-elena.ch
www.garni-elena.ch

6354-360

bader gastronomie & consulting

bgc

Notre mandat est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour son Ristorante Gemelli, nous recherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante Gemelli avec de 120 places au cœur de Fribourg. Epaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et maîtrisez l'allemand et l'italien.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting
Madame Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-mail: m.bonaventura@baga.ch

6355-361

ESPLANADE *****

HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Wir suchen per sofort Mitarbeiter/innen mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stellen:

STELLVERTRETENDER OBERKELLNER m/w
Sprachkenntnisse D/I

COMMIS DE RANG m/w
Sprachkenntnisse D/I

REZEPTIONSPRAKTIKANT m/w
Sprachkenntnisse D/I/E

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 - 6648 Minusio/Locarno
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

6361-363

International

The HOLIDAY INN LIMASSOL, a 150-room hotel in Limassol, Cyprus, is seeking an energetic and forward-thinking

Executive Chef/Trainer

to lead and train the kitchen brigade during a one or two year contract.

The hotel has an average 65% occupancy rate and operates one restaurant from the main kitchen and a coffee shop from a satellite kitchen. There is also a functions room where a substantial number of banqueting functions are held.

English language is a necessity. References required.

Applications to be received by 2nd April 2010.

E-mail: holidayinn@churhill.com.cy
Post: PO Box 51626, 3507 Limassol, Cyprus
Tel. 00357 25 851324 if you require further details.

6361-364

Stellengesuche

Je suis un jeune homme de 15 ans et je vais finir l'école en Juillet 2010.

Avant de commencer l'apprentissage du cuisinier en 2011 j'aimerais faire un préapprentissage dans un hôtel ou restaurant dans la Romandie pour faire une expérience dans une cuisine et pour apprendre la langue française.

Quel hôtel ou restaurant peut me donner la chance de travailler dans votre cuisine pour un argent de poche.

Je me réjouis beaucoup à votre réponse. Franz-Josef Dörig, Oberdorf 6, 6424 Lauerz, franzjosef.doerig@hotmail.com

6369-368

We are looking for an experienced candidate as

CHEF DE CUISINE

Duties:

To manage all food operations. Is responsible for à la carte kitchen, snack kitchen and personnel kitchen and all the brigades. This includes the design and calculation of menus and banquet arrangements. Responsible for kitchen logistics and optimisation of product and services standards all in favour of the guests. Being responsible for kitchen budgeting and monitoring results and profit margins. Has formal meeting with his operational staff. Is responsible for the correct applications of hygiene regulations and state maintenance of kitchen equipment.

Personal skills:

Age 35-45 years old, a proven team player, empathic personality, drive and motivation, well grounded in designing efficient kitchen logistics, outstanding social skills to deal with suppliers and employees, commercial mentality, primary level (or higher) of hotel school education, combined with specific kitchen management certificates, understand and speak Italian, 4-8 years (international) work experience in the hotel/restaurant/catering industry as a chef of executive chef. Swiss citizen or with a valid working permit in CH (perm. B or C).

If you consider to be our ideal candidate, please send us your complete CV.

Casino Lugano SA
Via Stauffacher 1
6901 Lugano (Switzerland)
Human Resources dept.

e-mail: humanresources@casinolugano.ch
web site: www.casinolugano.ch

CASINO LUGANO
www.casinolugano.ch

6340-366

Fassbind Hotels
Berne, Genève, Lausanne



www.fassbindhotels.com

L'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne, cherche:

Chef de cuisine

De la brasserie (90 couverts), banquets (jusqu'à 250 couverts) et demi-pension des groupes.

Le candidat idéal devra aimer mettre la main à la pâte pour préparer une offre à la carte alléchante et actuelle. Il proposera également un programme pour les banquets et finger-food qui sorte de l'ordinaire. Il saura gérer et motiver une équipe de cuisine jeune, composée de 4 personnes. Responsable des achats food de l'hôtel et de l'hygiène.

Assistant/e de direction

Responsable de la vente des séminaires et des banquets

Le/la candidat/e sera une personne enthousiaste, indépendante, avec une formation hôtelière,

maîtrisant l'allemand et l'anglais.

Envoyez votre CV à Eric Fassbind, Hôtel Alpha-Palmiers, rue du petit-chêne 34, 1003 Lausanne.

6360-368

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr **hotel revue**

Stellenvermittlungen

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN > FÖRDERN!

WIR VERMITTELN >

ATTRAKTIVE STELLEN FÜR FACHPERSONEN IM GASTGEWERBE!

sowie

Aussichtsreiche Positionen für Führungspersönlichkeiten.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse

T 044 377 55 35 · www.jobservice.ch

6344-355

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 10 / 11. März 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

Nous cherchons un Hotel!

Nous sommes une compagnie basée en
Suisse en pleine expansion qui cherche
à acquérir ou louer hôtel de montagne.
Si votre hôtel offre les conditions suivantes:

1. situé dans une station de ski à plus de
2500 mètres d'altitude
2. ayant plus de 20 chambres

Alors n'hésitez pas à nous contacter par
e-mail: skihotels@gmail.com

Nous avons de nombreuses expériences
très concluantes et restos ouvert à toute
collaboration.

Anzeigen

MARC DOGNY

VENTE AUX ENCHERES EXCEPTIONNELLE du ROYAL-SAVOY

av. d'Ouchy 40, 1006 Lausanne, Suisse. Parking sur place
(pour rénovation totale)

du JEUDI 18 au MARDI 23 MARS 2010

VISITE DU MATERIEL PROFESSIONNEL jeudi 18 MARS de 9h à 13h.
VENTE jeudi dès 14h et vendredi de 8h30 à 12h et dès 14h.

Matériel d'exploitation de belle facture, cuisine et service, buanderie,
séminaire à conférence, mobilier de terrasse, fitness.

VISITE DU MOBILIER et des ANTIQUITES les 20 & 21 de 14h30 à 18h.
VENTE lundi & mardi de 9h à 12h & dès 14h.

Nombreuses antiquités du XVIIe au XXe s. de grande qualité, très beau
mobilier ancien, armoires, coffres, salons, secrétaires, 110 chambres, lits,
vitrines, beaux miroirs. Tableaux de Guardi & J. d'Artois; sculptures,
horloges, impressionnante lustrerie de cristal, grands tapis anciens,
faïences et argenterie de service... Catalogue et photos en ligne sur

www.encheresdogny.ch

Conditions: vente au plus offrant sans garantie, objets articles à prix minimal, paiement
comptant. Chèques non acceptés. Echute 15%, TVA 7.6 % sur l'échute. Tél. 079 607 41 07

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

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 Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausmann

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro Nr. 11/2010

Nr. 12/2010

Nr. 13/2010

Nr. 14/2010

– Erscheint / Parution 18. 3. 2010

25. 3. 2010

1. 4. 2010

8. 4. 2010

– Anzeigenschluss / Délai 15. 3. 2010

22. 3. 2010

29. 3. 2010

1. 4. 2010, 9.00 Uhr

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Bächer Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.
Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate
zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

hotelwelten

Garten-Lounges sind Trend **4**

Terrassen zeigen Design **6**

Aussen-Licht belebt Abend **8**

Raucherzone als Visitenkarte **9**

Neue Böden aller Arten **10**

Gutes Raumklima behagt **12**

Verblüffende neue Bäder **14**

Design zeigt Lächeln **16**



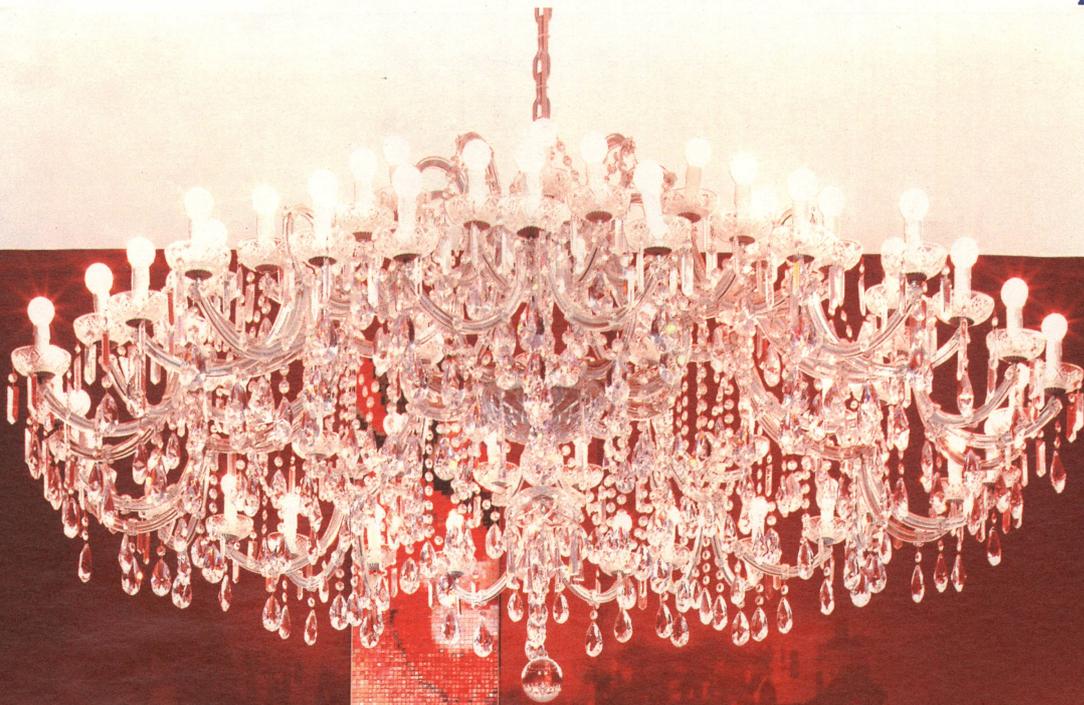


Bild: Il Bagno Alessi One, Keramik Laufen, 4242 Laufen

hotelwelten

Die nächsten hotelwelten erscheinen an folgenden Daten:
10. Juni 2010, 16. September 2010, 11. November 2010

Draussen wird es bequem

Wie schafft man schöne Ausblicke für Hotels und Restaurants? Wie können Terrassen eine unverwechselbare Atmosphäre entwickeln, die sich herumspricht? Aussen-Anlagen und Lounges werden in der warmen Jahreszeit zu einladenden Visitenkarten der Betriebe. Wir zeigen, wie man sie gestalten kann.

Die Welt liefert dafür neue Optionen zur Auswahl. Die modernen Luxus-Resorts und Longstay-Dörfer, etwa auf Mauritius und den Seychellen, haben einen grossartigen naturnahen Stil der Einrichtung entwickelt. Sie werden dafür namentlich von Herstellern aus Deutschland und der Schweiz beliefert. Zum Beispiel: Ein Unternehmen, das als «Münchener Boulevard-Möbel» begann, heisst zwar noch immer so, gestaltet aber nun Resort-Einrichtungen und Aussenbereiche der Gastronomie von Kitzbühel bis Puerto Rico. So gesehen, kann man die Seychellen in den Zürichsee setzen, oder nach Luzern platzieren, wie etwa unser Lounge-Beispiel vom Hotel Montana zeigt. Die bequemen neuen Lounges mit ihren Accessoires und Pflanzen bringen den Süden ans Haus, auch wenn nicht grad die Wellen des Indischen Ozeans.

Die pflanzliche Natur macht nichts verkehrt, sie nimmt sich, was sie braucht und ist ansonsten genügsam. Sie ist längst zum grossen Vorbild einer nachhaltig orientierten Gestaltung geworden – so heisst es im «Trendbook» der internationalen Kölner Möbelmesse. Die Natur soll nicht länger vor der Tür bleiben, sondern die bewohnten Innen- und Aussenräume durchdringen, Schutz bieten und Schatten spenden. Auch die Luft im Innern des Hotelzimmers kann naturnahe Qualität haben, trotz geschlossener Fenster. Das entsprechende Konzept optimiert zudem noch den Energieverbrauch. Es ist eines der Themen, welche diese Magazin-Beilage zu einer anregenden und praktisch umsetzbaren Lektüre für Sie machen sollen.



Karl-Josef Verding
Redaktor

impresum

Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier
Redaktion: Karl-Josef Verding
Korrektur: Paul le Grand
Gestaltung: Regula Wolf

Verlag: Leitung: Barbara König
Assistentin: Monika Hausammann
Anzeigenadministration: Angela Di Renzo; Anzeigenverkauf: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Titelbild: MBM München
Beilage zur htr hotel revue vom 11. März 2010
Monbijoustrasse 130
CH-3001 Bern

inhalt

Aussen-Lounges zum vergnügten Sich-Räkeln 4



Auf der Terrasse zeigt auch der Schatten sein Design 6



Smarte Outdoor-Beleuchtung setzt den Abend in Szene 8



Eleganz anstelle von rauchenden Köpfen 9



Parkett oder Beschichtung? Am Boden findet sich alles 12



Gutes Raumklima hat auch einen Energie-Spareffekt 12



Spass in neuen Bädern mit Holzwanne und Überlauf 14



Design gibt dem Nützlichen einen Mehrwert 16



ANZEIGE

Jetzt noch raffinierter.
speziell

für kleine
Hotelbetriebe
und Gast-
häuser



book at once

rebagdata

hotel management solutions

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

book at once.
Einfach. Besser. Buchen.
Webbasiert und sehr flexibel.
Entdecken Sie die Hotelsoft-
ware der nächsten Generation!

protel
hotelsoftware®

suiter-werbung.ch



Wohlsin im Lounge-Anbau des Aarauer Restaurants Riviera. Konzept Holliger Design, Möbel Humm.

Bilder zvg

Raus mit der Lounge



Naturnah und bequem: Rattan-Möbel von CMG.

«To lounge» meint auf Englisch bequemes Räkeln. In der warmen Jahreszeit werden Aussen-Lounges zur einladenden Visitenkarte. Dafür sorgen auch die Gärtner: Sie wissen, welche Pflanzen sich als gliedernde Elemente für Sitzgruppen eignen.

ANZEIGE



So bequem gewinnt man Stammgäste.

Komfort, den man nicht missen möchte. Betten und Premium Matratzen von happy.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

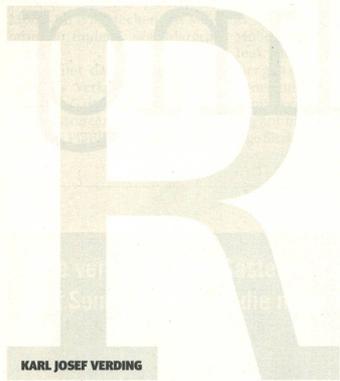
happy systems™
I wett i hett es happy-Bett.



Sessel «Rondo Dining» der Linie «Bellini», aus Mirotex-Fasern, Münchener Boulevard-Möbel MBM.



Flechtmöbel-Lounges auf der Terrasse und im Hotel Montana in Luzern (oben), realisiert von Swiss-Rattan mit dem Modell Michelangelo (unten).



Prächtige Aussicht, bequeme Sitzmöbel auf der Terrasse des Hotels Lenkerhof in Lenk im Simmental.

KARL JOSEF VERDING

Räume im Freien von Hotels und Restaurants sind zu einer Spielwiese für die Kreativität geworden. Laut den Experten der Outdoor-Gestaltung geht dabei der Trend hin zur Reduzierung auf Wesentliche und zum Einsatz hochwertiger Produkte. Unter anderem Gartenmöbel aus umweltschonenden, natürlichen und zugleich wetterbeständigen Materialien erfreuen sich grosser Beliebtheit. Der Sitzkomfort lädt zu einem langen Verweilen in der Garten-Lounge und auf der Terrasse des Hotels oder Restaurants ein.

Sein eigenes Gartenbau-Unternehmen mit Standort in Bern hat eine ganze Anzahl von Garten-Terrassen und -Lounges in der Gastronomie konzipiert und verwirklicht. Dazu gehören diejenigen des Hotels und Restaurants Bel-Air in Praz, des Revital Centers in Ste-Croix, sowie der Restaurants «Grand-Pont – la Tour Rouge» und «Fleur de Lys» in Fribourg. Pflanzen, betont Paul Minder, kann man auch als gliedernde Trenn-Elemente, etwa für die ein-

Mit Efeu, Bambus, Hecken und Buchs

«Hotels und Restaurants wollen sich mit ihren Aussen-Anlagen und Lounges eine Visitenkarte erstellen», sagt Paul Minder. Er gehört zum Vorstand des Unternehmensverbands Gärtner Schweiz, Jardin Suisse, und ist seit mehreren Jahren Kursinstruktor dieses Fachverbands.

Jean-Marie Massaud entwarf «Dedon Dress Code DDC»: vier Dessins der Mode auf geflochtenen Möbeln, hier «Edinburgh».



Eine fachmännische Pflege ist also sehr wichtig.»

Robustes Rattan ist wetterfest

Das Art Deco Hotel Montana in Luzern wird in diesem Jahr 100 Jahre alt. Seine Lounges sind mit Möbeln von Swiss-Rattan ausgestattet. Die Rattan-Lounges mit integrierten Kissenboxen, diversen Garten-Sitzmöbeln, Rattan-Sofas, Liegen und Rattan-Tischen sind allwettertauglich. Die Sofa-Elemente können ohne Qualitätsverlust im Freien überwintern oder dann im Indoor-Bereich verwendet werden.

Rattan und Peddigrohr sind Produkte aus dem Stamm von Rotangpalmen oder anderer Palmen der Unterfamilie der Calamoideae. Im deutschen Sprachgebrauch wird mit «Rattan» oft die Aussenhaut der Triebe oder der ganze Trieb, mit «Peddigrohr» das Innere der Triebe bezeichnet. Feucht und besonders unter Dampf oder der Heissluftpistole wird das Rattanmaterial weich und elastisch zum Flechten. Die dicken Teile des Stammes werden für Möbelgestelle verwendet. Aus den von der Sprossoberfläche geschnittenen, etwa fünf Meter langen Streifen mit ihrer glatten Aussenseite wird robustes Flechtwerk für Möbelstücke hergestellt.

Ein aktueller Trend ist es, Geflecht mit Holzoptiken zu kombinieren. Mit den Linien «Bellini» und «Madrigal» der Münchener Boulevard-Möbel MBM wird edles Geflecht für Dining und Lounge geboten, kombiniert mit den Tischen aus der Resysta-Möbelkollektion 2010 von MBM. Insbesondere die Bistro-Tische mit klappbarer Platte und Fuss eignen sich für den Einsatz in Hotels und Restaurants.

zelnem Sitzgruppen einer Aussen-Lounge einsetzen: «Dafür eignen sich besonders Efeu, Bambus, Hecken mit diversen Pflanzen, sowie Buchs.»

Mit den Gefässen der Blumen und Pflanzen, sowie mit deren Füllung müsste man besonders fachmännisch umgehen, damit die Pflanzen möglichst lange haltbar sind.

Minder: «Die Wahl der Gefässe und somit auch die Grösse ist ein entscheidender Bestandteil für das Wachstum und das Gedeihen der Pflanzen. Auch die Struktur und Zusammensetzung der Erdschubstrate hat einen sehr hohen Einfluss.

fakten

Es gibt neue, für Verträge verbindliche Normen des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins SIA für den Garten- und Landschaftsbau. Der Branchenverband Jardin-Suisse hat regionale Schulungen für ihre Anwendung durch seine Mitglieder veranstaltet.

- www.jardinsuisse.ch
- www.minder-gartenbau.ch
- www.hunn.ch
- www.mbm-moebel.de
- www.swiss-rattan.ch
- www.mazuvo.ch
- www.dedon.de



Das «Dolder» geht mit «Castello»-Schirmen von Glatz in die sonnigen Tage.

Bilder zvg

Fit für Frühling



Der «Parasol»-Schirm ist mit den Möbeln verwandt: Das Ensemble stammt von Dedon.



Auch der Schatten hat sein Design, wenn die neuen Gästegärten und Terrassen öffnen. Von den Pflanzen her wehen ausgewählte Düfte an die Tische. Ein neu entwickelter, wetterfester Bodenbelag mutet wie Holz an und besteht aus Reishülsen, Steinsalzen und Mineralöl.

KARL JOSEF VERDING

Der neue Boden verblüfft wie die Möbel aus der gleichen Familie: Zur Saison 2010 stellt die Münchener Boulevard Möbel GmbH die Verarbeitung von Tropenholz in ihrem Werk komplett ein. Das weltweit operierende Unternehmen, das neun Schweizer Händler beliefert, hat seit Jahren an der Entwicklung eines Materials gearbeitet, das sich möglichst resistent gegenüber Witterungseinflüssen verhält. Zugleich sollte es pflegeleicht und umweltschonend sein. Und optisch wie haptisch – das heisst: fühlbar – gefallen. Mehr als zehn Jahre forschten die Münchener nach dem perfekten Holz für den Aussen- und Nassbereich. Schliesslich entwickelten sie den Hybrid-Werkstoff «Resysta», der aussieht und sich anfühlt wie



Holz. Seine Misch-Formel: 60 Prozent Reishülsen, 22 Prozent Steinsalz, 18 Prozent Mineralöl.

Dauerhaft und multifunktional

«Mit Resysta ist uns der Durchbruch und zugleich eine Weltneuheit gelungen. Der neue Werkstoff kann das bedrohte Tropenholz im Nassbereich ersetzen und überzeugt mit seinen witterungsbeständigen Eigenschaften», sagt Roland Stoiber, Vertriebsleiter International bei der Münchener Boulevard Möbel GmbH.

«In Hotels und Restaurants sind die Dauerhaftigkeit, der

wird sie vom Garten- und Landschaftsdesigner Jochen Gempp. «Outdoor design» ist eine von fünf Spezialfirmen unter dem Dach der Hauser Gärten AG in Näfels. «Bewährt», so Margrit Hauser, «haben sich vor allem Möbel, die verschiedene Materialien kombinieren. Stühle sind meist aus Edelstahl oder Aluminium und die Sitzfläche aus wetterfestem Batyline. Die Tische bestehen aus einer Kombination von Metall mit Glas oder Keramik. Auch im Lounge-Bereich herrschen diese Materialien vor. Dabei werden oft Modul-Elemente in zeitlosen Formen eingesetzt, die sich je nach Bedarf mit wenig Aufwand umgestalten und mit Beistell- und/oder Kaf-

Ein grosser Auslauf für die stützenfreie Beschattung, von Kästli.

Passt zu alten und neuen Gemäuern: Sonnenschirm «Alexo» von Glatz.

Wetterfestes Profil: «Resysta»-Belag von MBM aus 60% Reishülsen, 22% Steinsalzen, 18% Mineralöl.

Pflegeaufwand und die Multifunktionalität besonders wichtig. Und es kommt darauf an, bei der Ausstattung von Terrassen und Lounges für jede Anlage die stilistisch optimal passenden Möbel im entsprechenden Material zu finden», sagt Margrit Hauser.

Sie leitet das «outdoor design», als Verkaufsgeschäft für exklusive Gartentisch- und Gartenaccessoires mit Ausstellungspark in Pfäffikon. Unterstützt

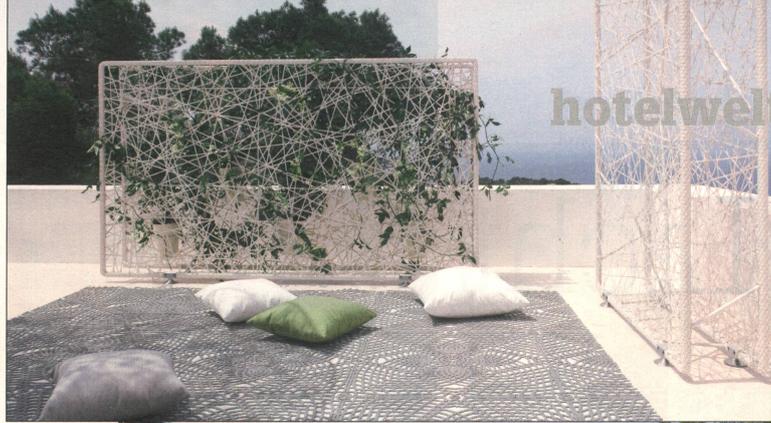
feetischen ergänzen lassen.» Das ökologische Bewusstsein der Verbraucher nehme immer weiter zu. «Zudem», so Margrit Hauser, «kommen nach Weiss nun als Trend vor allem Farben in Naturtönen. Deshalb sind Möbelgruppen aus Plantagen-Teak wieder sehr gefragt. Auch hier gibt es zahlreiche Kombinationen mit Edelstahl und Aluminium. Von zeitlos klassisch, über elegant bis hin zu modern. Farbige Sitzkissen sorgen als Ergän-

zung für den entsprechend sommerlichen Pep.»

Pflanzen teilen Aussenräume

Garten- und Landschaftsdesigner Jochen Gempp benennt einen anderen Genuss-Faktor für Outdoor-Anlagen: «Der Aussenbereich sollte so gestaltet sein, dass der Besucher den natürlichen Duft ausgesuchter Pflanzen geniessen kann. Da sollte es

keine zusätzlichen oder gar künstlichen Düfte benötigen. Die Auswahl an Duftpflanzen ist gross. Da gibt es für alle Bedürfnisse und Ansprüche die richtigen Pflanzen.» Zudem seien Feuerelemente, Wasserspiele oder auch Kunstwerke eine gute Ergänzung. Pflanzen haben eine weitere, wichtige Funktion: «Sie eignen sich sehr gut als Trennelemente für den Aussenbereich. Mit der Kombination von Pflanzgefässen und aussergewöhnli-



Vorschlag von Dedon für die Begrünung. Auch als gliederndes Outdoor-Element verwendbar.



Mutet wie Holz an: hybrider «Resysta»-Boden von MBM an einem Swimming-Pool.

fakten

Die «Giardina – Garten und Lifestyle» in der Messe Zürich, vom 17. bis 21. März 2010, gilt als in Europa einzigartige Indoor-Veranstaltung für diesen Bereich. Via das permanente Internet-Portal Giardina24 findet man rasch alle Aussteller, Neuheiten und Produkte.

- <http://giardina24.ch>
- www.hausergaerten.ch
- www.glatz.ch
- www.dedon.de
- www.kaestlistoren.ch
- www.mbm-moebel.de
- www.swiss-rattan.ch
- www.dedon.de

ANZEIGE



Wie verwöhnt man Gäste bei Tag und Nacht? Mit Sonnenschirmen die mehr als Schatten produzieren.

The Dolder Grand, Zürich

Entdecken Sie Produkte, die zu Bedürfnissen passen. Zu Ihren und denen Ihrer Gäste.

Glatz AG . Neuhofstrasse 12 . 8500 Frauenfeld
Tel. +41 52 723 66 00 . kontakte_c@glatz.ch . www.glatz.ch

Glatz
Von der Sonne empfohlen

Licht im Garten

Die Spezialisten der Aussenbeleuchtung in der Gastronomie widmen ihrer Aufgabe eine genau angepasste Planung. Die Messe «Light+Building» zeigt die Trends für die Gestaltung.



«Boxlite halogen» von Modular bis 75 Watt.



Das Licht-Konzept für innen und aussen wird von den Planern abgestimmt.

Im Aussenbereich von Hotels und Restaurants sorgt eine gut durchdachte Beleuchtung für Stimmung und angenehme Atmosphäre. Für die Outdoor-Beleuchtung gibt es zahlreiche Optionen, die technisch möglich sind, aber von den Anwendern in der Gastronomie noch nicht entdeckt wurden. «Wichtig», betont der Garten- und Landschaftsdesigner Jochen Gemp, «ist dabei die richtige Balance aus stimmungsvoller Illumination einzelner Elemente und der Sicherheit durch eine ausreichende Wegebeleuchtung. Meist bietet dabei die Kombination von direkter und indirekter Beleuchtung sehr gute Effekte.» Mit gut positionierten Spots und Lichtfarben können Pflanzen, Kunstobjekte oder andere Elemente in Szene gesetzt werden.

involvierten Fachplaner, wie Architekten, Ingenieure und weitere werden festgehalten. Besonders Gewicht wird auf die weitere Architektur, die Farben, Formen und Materialisierungen sowie auf die zu erzielende Lichtstimmung gelegt. Energieanforderungen werden ebenfalls einbezogen. Das Resultat dieser Phase ist das Pflichtenheft.

Auf seiner Basis wird die definitive Planung erstellt. Die Lichtstimmung pro Aussenraum wird ausgearbeitet. Das Resultat dieser Phase besteht aus Beleuchtungsplänen, einer Definition der Beleuchtungskörper, Lichtberechnungen sowie exakten Kosten. Auch Visualisierungen werden erstellt.

Schliesslich kommt es zur Realisierung. Unterstützung, te-

ANZEIGE



tolle Aussichten

Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank
www.wirbank.ch

Basel • Bern • Chur • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano



Leuchte «Kabaz floor» von Modular mit Handgriff zum Tragen und mit Kabelanschluss.

Zusätzlich platzierte Lampen sorgen dafür, dass im Dunkeln keine Stolperfallen entstehen. Gemp: «Dabei kommen sowohl fest montierte wie auch mobile Leuchtkörper zum Einsatz. Dadurch ist auch eine nachträgliche Installation in vorhandene Anlagen mit entsprechend überschaubarem Aufwand möglich.»

Gutes Licht hat Stimmung

Kreative Lichtplanungen und Ausführungen für den Outdoor-Bereich von Hotels und Restaurants bietet zum Beispiel die Modular Lighting Switzerland AG an. Zum Einsatz kommen spezielle Produkte von modular lighting instruments und Ares. Zu den Referenzen von «modular lighting instruments» in der Gastronomie zählen etwa das Flug-erlebnis-Restaurant «Runway 34» in Glattbrugg, das Bistro Locherger sowie das Restaurant Nive und das Café il baretto in Zürich, das Hotel Bad Bubendorf, das «Doktorhaus» in Wallisellen und das «Marina» Fallbach.

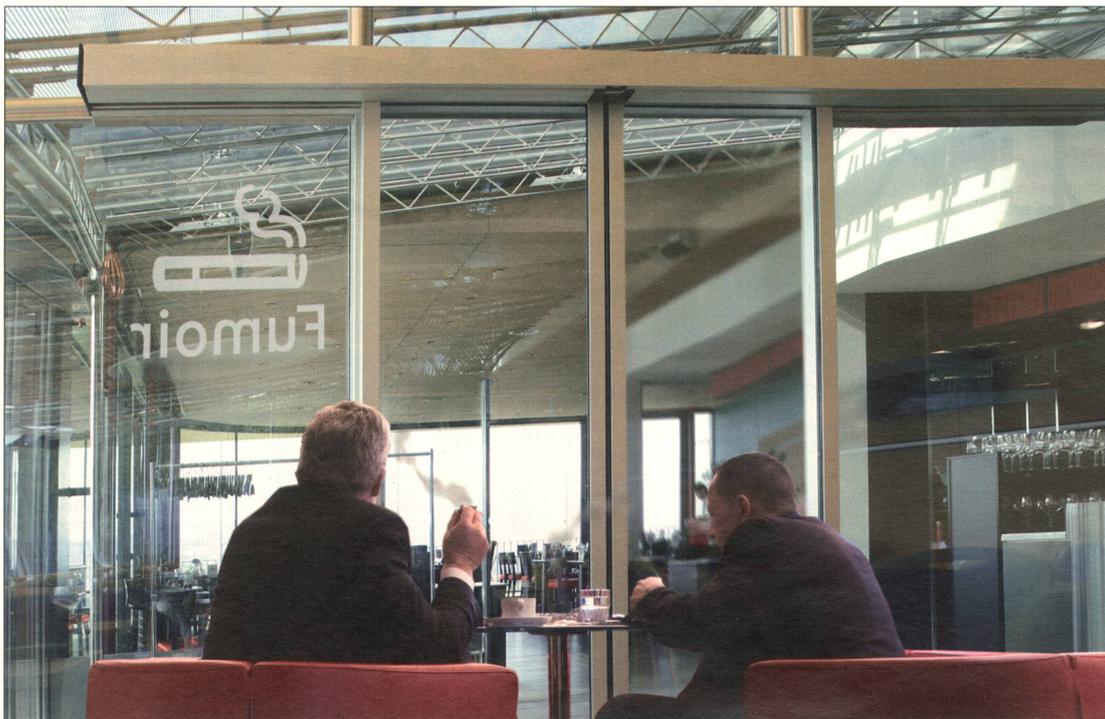
Die Leistungen dieser Experten für die Beleuchtung werden auf der Basis eines Planungsmandates erbracht. Zuerst wird der Bedarf analysiert: Die Ansprüche des Bauherrn sowie der

telefonisch sowie vor Ort, wird allen Beteiligten an der Ausführung gewährt. Das Resultat dieser Phase ist das Abnahme-Protokoll.

Licht-Messe mit «Creative Verve»

Neueste Anregungen und Trends für die Beleuchtung wird die internationale Messe «Light+Building» vom 11. bis 16. April 2010 in Frankfurt am Main bringen. Die Messe-Veranstalter wollen mit einem «Trendforum» in die Zukunft weisen, das in die Themen «Gentle Ease», «Contemporary Classic» und «Creative Verve» gegliedert ist.

«Gentle Ease» soll einen «unpräzisen, selbstverständlichen Stil» mit feinen Materialkontrasten und legerem, lässigem ungekünsteltem Styling darstellen. «Contemporary Classic» lässt nostalgische Reminiszenzen von Designklassikern auf ein zeitgenössisches Wohngemüt und moderne Klarheit treffen. «Creative Verve» soll sich als ein aufgeschlossener, experimentierfreudiger, spontaner Stil «mit improvisierendem, individuellem Touch und Retroaspekten» als spielerisches Gegengewicht zum Hightech-Einfluss präsentieren.



Transparente Genusszonen: Die Kaba Gilgen AG setzt bei der Raumentrennung für Raucher und Nichtraucher auf Automatiktüren mit Ganzglas.

Elegante Lösungen statt rauchende Köpfe

Otto Heynen, ist die Kaba Gilgen AG als Mitgestalter von Raucher- und Nichtraucherzonen die Gewinnerin in der Nichtraucherdebatte?

Ja, das könnte man so sehen. Dies aber, ohne eine Antiraucher-Kampagne lancieren zu wollen – und unter der Voraussetzung, dass wir zusammen mit den Gastronomen unvoreingenommen eine Situation beurteilen und mit ihnen eine komfortable und benutzerfreundliche Lösung finden.

Sie bieten diverse Möglichkeiten an. Können Sie Beispiele nennen?

Eine ideale Lösung aus unserer Sicht ist die Automatiktüre als Eingang zur Raucherzone. Diese ist sehr zuverlässig und auch für den Gast sehr komfortabel. Zudem werden für das Servicepersonal durch das ungehinderte und berührungslose Passieren Arbeitsabläufe optimiert. Wir empfehlen die Automatiktüre mit Ganzglas. Schliesslich geht es auch darum, die Raucher – eine nicht unwichtige Gästegruppe – nicht einfach auszusperren, sondern ihnen eine möglichst ideale Alternative zu bieten. Eine andere Möglichkeit ist das Schleusensystem, das zwei Türen erfordert. Es stellt die High-End-Lösung für gehobener Häuser dar: Der Betrieb erzielt einen minimalen Luftaustausch, weil dank der Schleuse gar kein Rauch nach draussen dringt.

Ist das nicht ein bisschen un schön, diese Rauchschwaden hinter Glas?

In einer guten Lösung mit funktionstüchtiger Lüftung gibt's solche abschreckenden Bilder gar nicht mehr. Und schlimmer ist doch, wenn Raucher zu Sündenböcken gestempelt werden. Denn, der Raucher ist ein gut konsumierender Gast, und jeder Wirt ist auf ihn angewiesen. Des-

Mit automatischen Türsystemen leistet die Schwarzenburger Firma Kaba Gilgen AG ihren Beitrag in der Raucher-Nichtraucher-Debatte.

Otto Heynen, Leiter Marketing und Verkauf, über den Vorteil von Automatik-Ganzglastüren und die Raucherzone als Visitenkarte eines Betriebs.

FRANZISKA EGLI

fakten

Die Kaba Gilgen AG, 1961 gegründet und seit 1996 zur Kaba Holding AG gehörend, bietet Gesamtlösungen für automatische Tür-, Tor- und Wandsysteme. Über 600 Mitarbeitende sorgen für die hohe Verfügbarkeit der Automatikanlagen. Die flächendeckenden Kundendienstorganisationen mit Niederlassungen in der ganzen Schweiz sorgen für Nähe zum Kunden.

www.kaba-gilgen.ch

wegen sollte man ihm auch einen Platz zum Wohlfühlen, eine schöne Alternative bieten, statt ihn auszusperrten oder draussen vor der Tür frieren zu lassen. Mit der Glaslösung ist beiden Seiten gedient: Der Wirt kann seine Gäste behalten, und der Raucher fühlt sich nach wie vor integriert.

Die Investitionen sind aber enorm. Was kosten solche Lösungen konkret?

Die ganze Thematik wird zu einer Frage der Investition. Ohne konkrete Zahlen nennen zu wollen: Es lassen sich Lösungen deutlich unter 10 000 Franken finden. Ideale Grundvoraussetzung ist, wenn der Betrieb über einen Teil verfügt, den man gut in einen abgetrennten Raum umfunktionieren sowie mit einer leistungsfähigen Lüftung und einem geeigneten Türsystem ausstatten kann.

Kann sich solch eine Raumbgestaltung auch ein kleiner Betrieb leisten?

Er muss sich das leisten können, wenn er seine rauchende Kundschaft nicht verlieren und Umsatzbussen in Kauf nehmen will. Der Winter hat nun gezeigt, dass im vergangenen Sommer, als die Debatte so richtig ins Rollen kam und diverse Kantone ihre Gesetze geändert haben, viele Betriebe dem Thema zu wenig Beachtung geschenkt haben.

Die Raucher stehen in der Kälte, vor der Eingangstür, schrecken unter Umständen neue Gäste ab, verärgern die Nachbarn ...

Das habe ich auch schon festgestellt, und das ist in der Tat keine schöne Visitenkarte für einen Gastgeber. Dieser muss sich fol-

«Viele Gastrobetriebe haben dem Thema Raucherzone zu wenig Beachtung geschenkt.»

OTTO HEYENEN
KABA GILGEN AG

Und wer nur ein kleines Haus, ein kleines Restaurant besitzt?

Da ist es wichtig, den jeweiligen kantonalen Vollzugstext zu studieren. Die Bestimmungen sind von Kanton zu Kanton verschieden, und je nachdem eröffnet sich auch dem Besitzer eines kleinen Restaurants eine entsprechende Möglichkeit. Den Umbau dann kann man dem Budget anpassen. Es versteht sich von selbst, dass nicht jeder Betrieb eine High-End-Lösung braucht.

Wo empfehlen Sie keine Raumentrennung?

Das ist schwierig zu sagen. Spontan dachte ich an ein klassisches Familienrestaurant. Aber das stimmt so nicht, auch unter Eltern gibt es solche, die mal eine Raucherpause einlegen möchten.

Der Genussraucher will nicht nur ein Fumoir, sondern auch Ambiente. Wie erfüllt man diesen Wunsch?

Indem man beispielsweise eine Raumentrennung einem Fumoir vorzieht und einen Teil des Lokals umfunktioniert, der den rauchenden Gästen vorbehalten und vertraut ist. Und dafür, dass auch darin das Ambiente stimmt, dafür ist ebenfalls der Gastgeber verantwortlich: Es ist seine Aufgabe, diesen Bereich so schön wie möglich zu gestalten, damit auch der rauchende Gast es nach wie vor geniessen kann und sich als König fühlt.

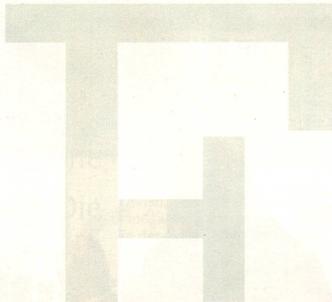
Otto Heynen ist Leiter Marketing und Verkauf bei der Firma Kaba Gilgen.



Starke Böden

Vom Gästezimmer bis in die Küche braucht es Böden, die den unterschiedlichen Wünschen an Stil und Belastbarkeit entsprechen. Die Optionen reichen vom Parkett bis zu einer Beschichtung des Bodens.

Laminatböden mit Holz-Design und Spezialbeschichtung für erhöhte Kratz- und Schlagfestigkeit, von Pergo.



KARL JOSEF VERDING

Fertigparkett aus Holz wird heute mit unterschiedlichen Oberflächen hergestellt und zum Finish gebracht, damit sie dem Stilwunsch des Kunden und dem Einsatzgebiet entsprechen. Ein Beispiel ist das Programm der Bauwerk Parkett AG mit Haupt-Standort in St. Margrethen. Eine der Parkett-Oberflächen dieses Herstellers, mit Namen «Duroforte», ist seidenmatt oder matt versiegelt. Zugleich gibt es Oberflächen mit dem Hartöl «Easy-Clean» oder dem Naturöl «VivaBene». Die diversen Behandlungen der Parkett-Oberflächen sollen alle die lange Lebensdauer und pro-

blemlose Pflege sicherstellen. Allerdings, das «gewusst, wie» und das «gewusst, womit» einer Beratung durch Fachleute ist entscheidend für einen langlebigen, hygienischen und repräsentativen Parkettboden.

Laminat: Wie Holz und Stein

Das Jahr 2010 wird, wie die Basler Swissbau-Messe zeigte, zu einem Jahr mit vielen Neuerungen für Pergo, den grossen schwedischen Hersteller von Laminatböden mit Mehrschichtaufbau. Mit neuen Dekoren aus den Bereichen Holz und Mineralien wird das Sortiment erweitert. Möglich sind jetzt auch individuell gefertigte Boden-Designs. Verlegt werden die Böden mit einem neuen Universal-Clicksystem. Insgesamt sind ab diesem Jahr 250 Dekore im Pergo-Laminatprogramm. Darun-

ANZEIGE

PUBLIREPORTAGE

FRÜHLINGSGEFÜHLE BEI PRODEGA/GROWA CASH+CARRY

Schöne Gartenmöbel bereichern jede Hotel- und Restaurant-Terrasse und können für paradiesische Zustände sorgen. Der «Raum» unter freiem Himmel zählt schliesslich im Sommer zu den repräsentativsten Aufenthaltsorte eines Hotels, Restaurants oder einer Gaststätte. In den Prodega und Growa Märkten findet ab dem 6. April 2010 wieder eine vielseitige Outdoor-Ausstellung mit interessanten Neuheiten und Trends statt.

Um den Aussenbereich aufzufrischen und sommertauglich zu machen, bietet die Prodega/Growa Cash+Carry eine Reihe an Gartenmöbeln, Zubehör und Accessoires für die Gastronomie und Hotellerie an. Der absolute Preisknaller und Hingucker dieser Saison ist die neue, vierteilige Florida-Lounge aus Textilene. Der Loungestil lässt jeden Garten und jede Terrasse modern und zeitgemäss wirken. Das Florida-Set besteht aus einem 2er-Sessel, zwei 1er-Sessel und einem Tisch.

Die Prodega/Growa Cash+Carry ist auch für den boomenden Biergarten gerüstet. Der Biergartenbesitzer kommt in der Outdoor-Ausstellung nicht an diesen neuen, modernen Tischgruppen vorbei. Die Neuheit, ein Aluminium-Tisch, überzeugt mit seiner Oberfläche in «Spraystone-Optik». Die Tischplatte sieht aus wie eine Steinplatte besteht aber aus Aluminium. Daher ist der ganze Tisch leicht und kann problemlos in der Gartenwirtschaft umplatziert werden.

Gemütliche Lounge, bequeme Stühle, praktische Tische, schattenspendende Sonnenschirme,

Accessoires, die dem Outdoor-Bereich den letzten Schliff geben. Jetzt fehlt eigentlich nur noch eines, um die Gäste in Ferienstimmung zu versetzen: der Grill. Nebst Profigeräten findet der Kunde auch den preiswerten Gasgrill «Billabong». Dieser hat einen emaillierten Deckel und einen Warmhalterost. Die Grillfläche besteht aus einem Grillrost und einer Grillplatte aus emailliertem Gusseisen sowie klappbaren Seitentablen. Aufgrund seiner kleinen Masse eignet sich der «Billabong» auch sehr gut für Caterer oder Take Away-Betreiber.

Weitere vielseitige und trendige Garten-Inspirationen sind im neuen Outdoor-Katalog 2010 zu finden.

Der Outdoor-Katalog 2010 erscheint demnächst mit der Prodega/Growa Kundenzeitung «Express».

Ab 06. April 2010 Outdoor-Ausstellung in allen Prodega/Growa Märkten.



Prodega/Growa Cash+Carry • transGourmet Schweiz AG • Lochackerweg 5 • 3302 Moosseedorf • Telefon 031 858 48 48 • www.prodega.ch www.growa.ch

cash+carry
prodega **growa**



Eichen-Boden weiss geölt, von Bauwerk Parkett, im Radisson SAS Hotel St. Gallen.

fakten

BodenSchweiz ist der Verband der Fachgeschäfte für Linoleum, Spezialbodenbeläge, Teppiche und Parkett. Die Ombudsstelle von BodenSchweiz leistet Gutachten für Teppiche und Bodenbeläge aller Art. (Ausnahme: Stein, Keramik.) Sie nennt dem Anfrager drei Experten zur Auswahl, die nicht in Konkurrenz oder Freundschaft zu einer durch den Schadenfall betroffenen Partei stehen.

- www.bodenschweiz.ch
- www.kubny-boden.ch
- www.bauwerk-parkett.ch
- www.pergo.com
- www.aquastep.be



«Pandomo» von Kubny: gestaltungsfähige Masse auf Weisszementbasis, für alle Farbtöne, Stärke 5 bis 6 mm.

streubeläge in den Schichtstärken von 3 bis 5 mm oder als hoch belastbare Mörtelbeläge in den Schichtstärken von 5 bis 8 mm eingebaut werden.

Diese Bodenbeschichtungen können schnell, auch an Wochenenden und über Nacht, verarbeitet werden. Die speziellen Eigenschaften der verwendeten PMMA-Harze erlauben es, mehrere Schichten und Arbeitsgänge im Minutentakt einzubauen. Dies ermöglicht den Investoren und Planern, mit minimalem Zeitaufwand teure Stillstandzeiten auf ein Minimum zu reduzieren. PMMA-Harze lassen sich auf Beton, Rohbetondecken, Zementestrichen, bituminösen und anderen Untergründen auftragen. Ihre Härtung – Fachwort: «Polymerisation» – erfolgt nach der Zugabe eines Härterpulvers. Dieses hat nur die Aufgabe, den Härtungsvorgang einzuleiten und nimmt keinen wesentlichen Einfluss auf die Eigenschaften fertiger Böden.

Bild: zvg

ter auch Ausgefällenes wie Platingrau, Orchidee und Karamell. Den Kontrast bilden traditionelle Holzvarianten, unter anderem die Klassiker Eiche und Pinie, in verschiedenen Ausführungen. Spezialitäten sind das neue Mikroliniendekor und das Design «Beton». Diese Varianten ermöglichen die Gestaltung auffällender Böden.

Die grössten Feinde von Laminatböden sind Wasser, Kondensation und Feuchtigkeit, stellt die belgische Firma Parcolys fest. Das Unternehmen präsentierte an der internationalen Bödenmesse «Domotex 2010» in Hannover mit «Aqua Step» einen Laminatfußboden, der mit Wasser und Seife gereinigt werden kann, ohne dass nachträgliche Wasserschäden auftreten können. Der Boden lasse sich problemlos von Bakterien und Schimmel freihalten und sei deshalb besonders ideal für kleine Kinder, die gerne auf dem Boden spielen, Allergiker oder Tierhalter. Aber auch für Objektanwendungen wie Fitnessräume, Restaurants, Geschäfts- oder Wellnessbereiche sei er geeignet. Dieser Fussboden kann direkt auf noch feuchte Untergründe verlegt werden. Neben den Platten in Holzoptik gibt es auch



Zimmer im Hotel Säntis-park mit Parkett von Bauwerk.

Platten in Keramik- und Naturstein-Fliesenoptik.

Stabile, sichere Küchenböden

Für Küchen in der Gastronomie sind vor allem Böden interessant, die einem belastbaren und sicheren Anforderungsprofil entsprechen: Sie sollten alle nötigen Prüfzeugnisse wie physiologische Gutachten und Zertifikate über die Schwerentflammbarkeit aufweisen. Einen solchen Boden ergeben zum Beispiel die «Duracon»-Bodenbeschichtungen von Kubny. Sie können je nach Anwendung als farbenfrohe Quarzcolor-Ein-



«Stone»-Linie von Pergo mit naturgetreu wirkender Schieferstruktur.



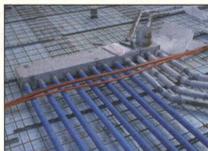
Küchenboden mit Farbsand-Beschichtung «Duracon» von Kubny.

Gutes Raumklima spart Energie

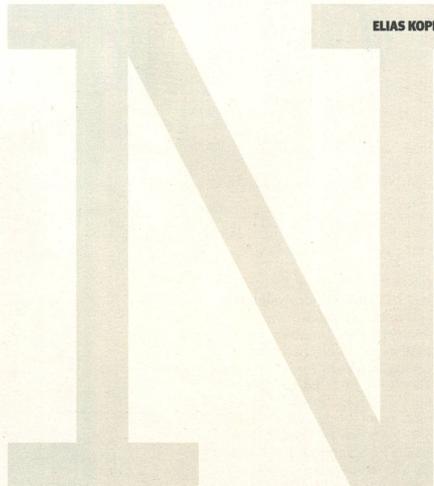
Wer das Raumklima verbessert, kann zwei Fliegen auf einen Streich treffen. Denn neben einer angenehmen Atmosphäre sorgt eine Komfortlüftung auch für tiefere Energiekosten.



Im Wärmetauscher wird die kalte Zuluft mit der Wärme der Abluft vorgewärmt.



Die Kanäle für Zu- und Abluft werden unsichtbar im Boden oder in der Decke versteckt.



ELIAS KOPF

Niemand wirft gerne Geld zum Fenster hinaus. Doch mit genau diesem Problem sehen sich viele Hotelbetriebe konfrontiert, seit sich die Erdölpreise gegenüber 2003 auf rund 80 Dollar pro Fass verdreifacht haben. «Es lohnt sich heute für fast jedes Hotel, sich von einem Energieplaner beraten zu lassen. Ein energetisch optimiertes Heizungs- und Lüftungskonzept verbessert gleichzeitig auch das Innenraumklima», erklärt der Energieexperte André Paris vom Ingenieurbüro Alteno in Basel. Hauptschwachstelle sind veraltete Fenster. Sie schliessen nicht dicht, haben schlecht isolierendes Glas und lassen je nachdem zu viel oder zuwenig Sonneneinstrahlung durch. Zudem ist herkömmliches Fensterlüften nicht nur personalintensiv, sondern auch punkto Raumklima unbefriedigend: Im Sommer dringt unerwünschte Hitze in die Zimmer, im Winter

ANZEIGE

Publireportage

Heizung, Lüftung, Klima und Sanitär

Bringt frischen Wind ins Energiesparen

Die Haus- und Betriebstechnik unter der Lupe

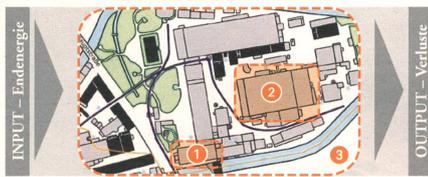


Im Dienstleistungsbereich gibt es neben dem Stromverbrauch viele weitere energieintensive Prozesse. Mit einer gesamtheitlichen Betrachtung aller Energieträger zeigen wir Ihnen Optimierungsmöglichkeiten auf. So steigern Sie mit einem gezielten Energieumgang die Effizienz in Ihrem Betrieb, sparen deutlich an Kosten und schonen die Umwelt.

Das neue Energieberatungsmodul der BKW FMB Energie AG analysiert Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär (HLKS). HLKS ist ein Synonym für die energetische Betrachtung aller Energieträger und Energieflüsse, die einem definierten System zugeführt, innerhalb dieses umgewandelt und wieder abgeführt werden.

So gehen wir vor

Zuerst erstellen wir eine Übersicht über Ihre vorhandenen



Die möglichen Systemgrenzen (orange): 1 Gebäudeteil, 2 Gebäude, 3 Areal

Anlagen. Anhand der technischen Daten beurteilen wir Ihren Energiebedarf und den Energiefluss. Sie erhalten Vorschläge für organisatorische, technische und bauliche Massnahmen zur Werterhaltung und Effizienz-

steigerung. Diese liegen beispielsweise bei der Energieeffizienz, der Reduktion von Emissionsfaktoren und der Kompensation von CO₂-Treibhausgasen. Sie können damit Ihre Energiekosten bedeutend senken.

Ihr Nutzen

Diese Vorteile bringt Ihnen das Modul 1to1 energy e-help HLKS:

- Überblick über die bestehenden Anlagen und deren Zustand, Effizienz und Betriebsweise
- Analyse des Energiebedarfes und -flusses
- Analyse aller Haustechnikgewerke
- Vorschläge für organisatorische, technische und bauliche Massnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz und damit zur Kostenreduktion
- Aufzeigen der Möglichkeiten zur Wärmerückgewinnung und Abwärmeeinutzung
- Aufzeigen von Möglichkeiten zur Harmonisierung und Koordination einzelner Anlagenkomponenten zu einem Gesamtsystem

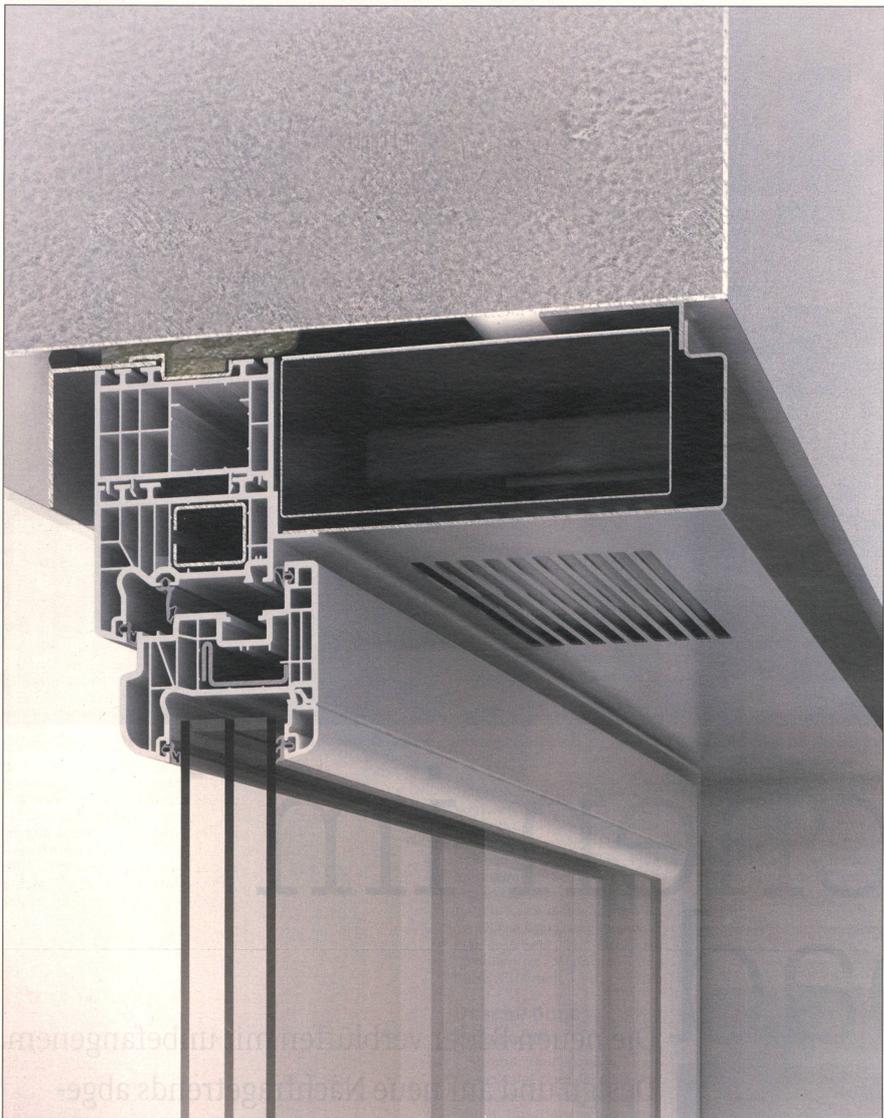
Wir empfehlen, dieses Modul in Verbindung mit der Basisberatung 1to1 energy e-help oder mit einer bestehenden Zielvereinbarung mit dem Bund über die Befreiung der CO₂-Abgaben anzuwenden.

Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch das Vorgehen und erstellen eine individuelle Offerte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: 0844 121 120 oder Ihre E-Mail: sales@bkw-fmb.ch.

BKW ©
BKW FMB Energie AG

Weitere Informationen zur Energieeffizienz im Hotel erhalten Sie unter: www.bkw-fmb.ch/hotel.



Fensterintegrierte Lüftungen mit Wärmerückgewinnung können eine kostengünstige Alternative zum Einbau von Zu- und Abluftkanälen sein.

Betten) sowie die sechs 3 1/2-Zimmer-Wohnungen wird auf dem Dach angesaugt, mit einem Filter von Staubpartikeln und Allergenen befreit und anschliessend in einem Wärmetauscher vorgewärmt.

Da früher jeder Raum des Gebäudes mit einem Kamin ausgerüstet war, kam Chiché auf die Idee, die Zuluft durch die ehemaligen Kaminschächte in die Zimmer einzublasen. Anschliessend fliesst die Luft unter den Türen hindurch in die Flure und zu den Badezimmern. Von dort wird sie mit Abluftleitungen auf den Dachboden zurückgeführt und nach erneutem Durchlaufen des Wärmetauschers schliesslich ausgestossen.

«Dank der Komfortlüftung können die absolut dichten Wärmeschutzfenster geschlossen bleiben, selbst wenn mehrere Personen im gleichen Raum schlafen», erklärt Chiché. Gleichzeitig verbraucht das Gebäude bloss noch halb so viel Energie wie ein herkömmliches Hotel.

Das «Lausanne Guest House & Backpacker», das 2002 mit dem Schweizer Solarpreis und 2007 mit dem Isover Energy Efficiency Award ausgezeichnet wurde, ist ein Paradebeispiel dafür, dass sich Raumklima- und Energiesparmassnahmen auch ohne tiefe Eingriffe in Bausubstanz und Fassadenbild umsetzen lassen. Als kostengünstige Alternative zum Einbau von Zu- und Abluftsystemen bieten sich fensterintegrierte mechanische Lüftungen mit Wärmetauscher an. Inzwischen sind Geräte auf dem

Markt, die auch energetisch überzeugen.

Kühlung im Sommer: Fan Coils und TABS

Allerdings lassen sich mit Komfortlüftungen nicht alle Raumklimaprobleme lösen. So wird etwa Zigarettenrauch nur unvollständig abgeführt. Für Raucher und Nichtraucher sind deshalb weiterhin separate Zimmer bereitzustellen.

Ferner ist der Luftumschlag einer mechanischen Lüftung zu gering, um im Sommer als Kühlung dienen können. Dazu braucht es zusätzliche Einrichtungen. Eine häufig gewählte Variante sind Fan Coils. Diese Geräte, die sich mit geringem Aufwand in jedem Zimmern anbringen lassen, kühlen die Luft zwar, führen aber keine Frischluft zu. Doch in Kombination mit einer Komfortlüftung wirken Fan Coils als Teilklimaanlage, die in der heissen Jahreszeit zuverlässig für angenehme Zimmertemperaturen sorgt. Fan Coils haben zudem den Vorteil, dass sie von den Hotelgästen individuell reguliert werden können. Deutlich aufwendiger sind thermoaktive Bauteilsysteme (TABS). Hierbei handelt es sich um grossflächige Bauelemente in Böden, Wänden oder Decken, die von kaltem Wasser durchströmt werden und so die Sommerhitze abführen. TABS wirken unsichtbar im Hintergrund. Die Gäste wissen meist gar nicht, dass sie vorhanden sind.

geht wertvolle Heizwärme verloren.

Sonneneinstrahlung: G-Wert ist wichtig

Deshalb setzen Energiespar- und Raumklimamassnahmen sinnvollerweise beim Fenster an. «Mit hoch isolierender Spezialverglasung lassen sich oft so starke Verbesserungen erzielen, dass man auf teure Eingriffe an der Hotelfassade verzichten kann», konstatiert der Fenster-spezialist Bruno Trinkler vom Basler Architekturbüro Trinkler Architekt SIA BSA.

Wichtig bei der Wahl des Fensterglases ist auch der so genannte G-Wert. Er gibt an, welcher Prozentsatz der Sonneneinstrahlung abgewiesen wird. Ein hoher G-Wert verhindert beispielsweise, dass sich Zimmer mit Südlage im Sommer übermässig aufheizen. Dagegen lassen sich mit einem tiefem G-Wert Heizkosten sparen, da die Wintersonne voll ins Zimmer dringt. Falls man sich für einen tiefen G-Wert entscheidet, braucht es allerdings zwingend einen externen mechanischen Sonnenschutz, wie Storen oder Jalousien, um im Sommer einer Überhitzung der Zimmer vorzubeugen.

Komfortlüftung hilft gegen Schimmel

Energetisch optimierte Fenster schliessen ein Zimmer allerdings so dicht ab, dass keine

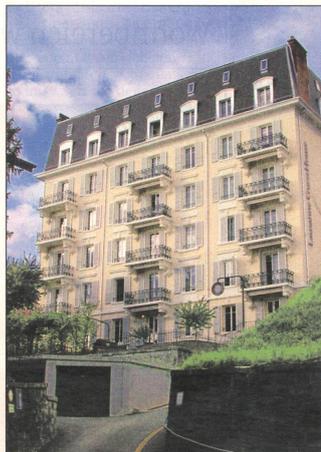
Lufterneuerung durch Zugluft stattfinden kann. In der Folge werden Dampf und Feuchtigkeit der Nasszellen nicht mehr abtransportiert, was die Schimmelbildung begünstigt. Schimmelige Zimmer riechen nicht nur muffig, die Flecken an Decken und Wänden wirken auch unappetitlich – und für Asthmatiker und Allergiker sind solche Hotels oft schlicht unbewohnbar.

Als Gegenmassnahme empfiehlt Pius Hüsser, Sekretär der Energiefachstellenkonferenz Nordwestschweiz, den Einbau einer Komfortlüftung: «Moderne Isolationsfenster werden meist im Rahmen allgemeiner Renovationsarbeiten installiert. Es empfiehlt sich, in dieser Sanierungsphase gleich auch Zu- und Abluftkanäle für eine mechanische Lufterneuerung einzubauen.» Vielfach gehe das ohne teure Eingriffe in die Bausubstanz, denn häufig liessen sich die neuen Rohrleitungen in bestehenden Steigzonen oder Lüftungsschächten unterbringen, so Hüsser.

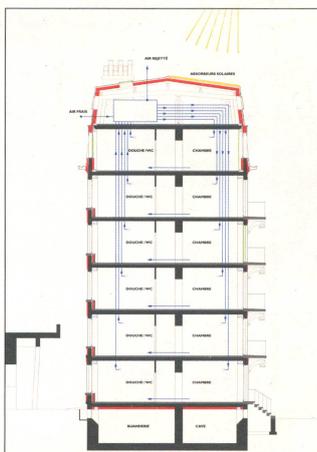
Frischluft aus dem Kamin

Eine besonders originelle Variante für Zu- und Abluft wurde vom Lausanner Architekten Patrick Chiché bei der Minergie-Sanierung des sechsstöckigen «Lausanne Guest House & Backpacker» aus dem Jahr 1896 umgesetzt.

Die Frischluft für die Doppel- und Viererzimmer (insgesamt 80



Vorbildlich und ausgezeichnet: das «Lausanne Guest House».

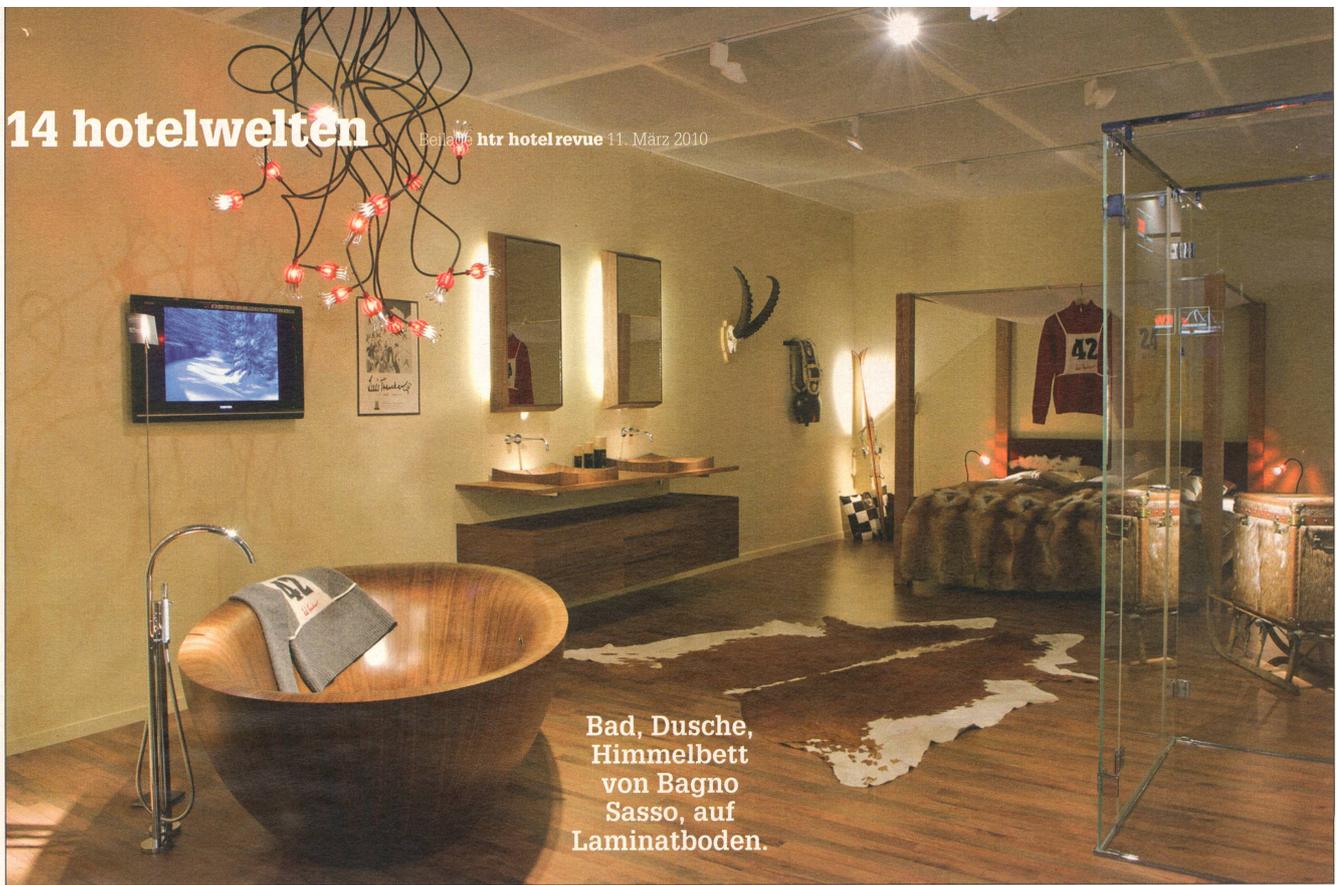


Besseres Klima ohne tiefe Eingriffe in die Bausubstanz.

Düfte je nach Tageszeit

Internationale Hotelketten setzen Duftkonzepte ein, um bei ihren Gästen einen weltweiten Wiedererkennungseffekt zu erzielen. Doch auch wo keine solche Corporate Fragrance angestrebt wird, macht der diskrete Einsatz von «Raumluft-Kosmetik» Sinn. Düfte können zum Beispiel einer Lobby oder einem Restaurant dem Tagesablauf entsprechend am Vormittag einen frischen, am Abend dagegen einen dezenten Anstrich verleihen. Oder sie überlagern unerwünschte Gerüche aus Küche oder Nachbarschaft. In Seminarhotels werden Düfte auch mit dem Ziel eingesetzt, die Konzentration und Aufmerksamkeit in den Meeting-Räumen zu verbessern. Technisch lassen sich Duftkonzepte heute ohne grossen Aufwand realisieren, wie Cornelia Eltrich Zbinden vom Raumbeduftungs-Spezialisten Simatec AG in Wangen a. der Aare erklärt: «Je nach Raumgrösse finden Duftsäulen mit unterschiedlicher Reichweite Verwendung. Grosse Säulen sind für zwei Düfte programmierbar. Saisonale Düfte – zum Beispiel spezielle Winter- oder Weihnachtsdüfte – können dank dem Kartuschensystem bequem ausgetauscht werden.»

eko



Bad, Dusche,
Himmelbett
von Bagno
Sasso, auf
Laminatboden.

Bilder zvg

Planschen im Holzbad

www.hotelrevue.ch

Die neuen Bäder verblüffen mit unbefangenen Design und auf neue Nachfragetrends abgestimmtem Feeling. Sie können, je nach Konzept des Hotelzimmers, zentral für den gastlichen Wohnbereich werden.

«Laguna Pearl» heisst die Badewanne aus Nussbaum-Holz.



ANZEIGE

SUN TOP 3100® – für mehr Umsatz, bei jedem Wetter



Windfest bis 75 km/h
und 100 % wasserdicht!

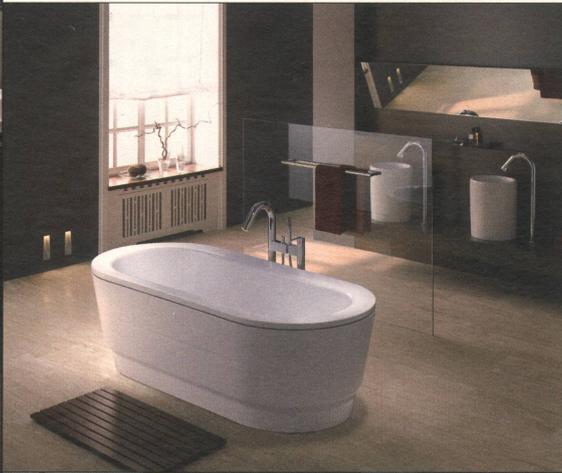
KÄSTLISTOREN

Kästli & Co. AG
Sonnen- und
Wetterschutzsysteme
Hühnerhubelstrasse 63
CH-3123 Belp-Bern

Tel. 031 340 22 22
Fax 031 340 22 23
www.kaestlistoren.ch
info@kaestlistoren.ch



Schwellose Dusche «Conoflat» von Kaldewei. Designer: Sottsass Associati.



Badewanne «Classic Duo Oval Wide» von Kaldewei, mit breitem Wannensrand.



Bad des neuen Mandarin Oriental Hotel in Barcelona, von Axor.

Holz und Glas im Zeichen des «Alpen Chic» von Bagno Sasso; hier die Wanne «Wave Diamond».

Holz-Waschtisch von Bagno Sasso im Renaissance Hotel des Zürcher Mobimo Tower.



ANZEIGE



KARL JOSEF VERDING

Die Holzbadewannen von Bagno Sasso werden von Fachleuten aus dem Yachtbau von Hand und nur auf Bestellung hergestellt, sodass jedes Exemplar ein Unikat ist.

Mit mehr als 7000 Anmeldungen aus insgesamt 60 Ländern zählt der «red dot design award» zu den grössten Design-Wettbewerben weltweit. Bagno Sasso hat ihn gewonnen. Das im 1995 vom ehemaligen Radprofi und WM-Teilnehmer Rolf Senti gegründete Unternehmen hat sich aus bescheidenen Anfängen in ein international tätiges Unternehmen für Entwurf, Planung und Ausstattung exklusiver Bäder und Wellness-Einrichtungen entwickelt.

Der Hauptsitz befindet sich im bündnerischen Landquart, der Showroom in Zürich. Dort finden sich Bäder-Marken für hohe Ansprüche, wie Agape, Antonio Lupi, Rifra, Alfredo Salvatori und weitere unter einem Dach. Auch ein komplettes Bad des Studios Wettstein ist im Zürcher Showroom der Bagno Sasso an der Zürichbergstrasse zu sehen.

Vor allem die verschiedenen Serien an Holz- und Betonbadewannen, die Bagno Sasso anbietet, haben international Aufsehen erregt. Es konnte gezeigt werden, dass Holz ein Material ist, dass sich sogar für Badewannen einsetzen und mit vielen anderen Materialien zu geschlossenen Ensembles verbinden lässt. Im Jahr 2007 gewann die Bagno Sasso mit ihrem Beton-Wasch-

tisch «Wedge» den «red dot design award best of the best».

Badewanne mit Überlauf

Stardesigner Georgio Armani vertraut bei der Ausstattung der Bäder seines ersten Luxushotels im Burj Dubai, dem mit über 600 Metern höchsten Gebäude der Welt, auf 304 Stahl-Emailwannen von Kaldewei. Der Hersteller hat als Neuheit die freistehende Badewanne «Ellipso Duo Oval» mit seitlichem Überlauf entwickelt. Der von Phoenix Design, Stuttgart/Tokio gestaltete

Träger nimmt die fließenden Konturen der Ellipso Duo Oval auf und umschliesst die Badewanne wie eine zweite Haut. Die weichen Radien sollen eine Anmutung von Schwerelosigkeit erwecken. Die Wanne misst 190 x 100 Zentimeter. Speziell für die Ellipso Duo Oval gibt es eine neu gestaltete «Voll-Antislip»-Emailierung zugunsten der Rutschsicherheit.

Dusche ohne Schwelle

Absolut bodengleich und schwellos kann die neue Dusche «Conoflat» von Kaldewei in Räume integriert werden und dem Duschenden ungewohnte Bewegungsfreiheit geben. Gemäss Konzept ist das Dusch-Design «auf luxuriöse Weise minimalistisch». Keine Innenkontur ist sichtbar. Auch der mittig platzierte, quadratische Abfluss ist bündig in die Duschfläche eingelassen und soll sicheren Trittkomfort bieten. «Conoflat» gibt es in 17 verschiedenen Abmessungen und einer grossen Farbenvielfalt. Darunter sind die sogenannten Coordinated Colours. So kann bei der Gestaltung des Bades die Farbe der Duschfläche auf die Fliesentöne abgestimmt werden. Kaldewei setzt für «Conoflat» 3,5-mm-Stahl-Email aus eigener Herstellung ein, mit 30 Jahren Garantie.

fakten

Unter dem Label «Blue Responsibility» haben sich Markenhersteller von Sanitärprodukten für eine Kampagne zugunsten nachhaltiger Sanitärösungen zusammengeschlossen. Wassersparteknik, Trinkwasserhygiene sowie reinigungsfreundliche Oberflächen und Generationenübergreifende Badkonzepte werden thematisiert.

www.blue-responsibility.com
www.bagnosasso.ch
www.kaldewei.ch
www.axor-design.com
www.hansgrohe.ch



Hotel Murten, 3280 Murten

von Profis für Profis

Hunn Gartenmöbel spezialisiert sich seit mehr als 30 Jahren auf Qualitäts-Gartenmöbel. Höchste Qualität, Wetterfestigkeit und ausgesprochene Gastrotauglichkeit sind für unsere Produkte selbstverständlich. Wir garantieren ein makellooses Preis-/Leistungsverhältnis und bieten Ihnen eine umfassende Beratung. Besuchen Sie uns in Bremgarten – im grössten und schönsten Gartenmöbel-Paradies der Schweiz.

gratis Katalog «Gastrolinie»
 Bestellen Sie jetzt kostenlos unseren neuen Gastro-Gartenmöbelkatalog 2010!

Senden Sie ein Gratis-SMS mit Wort «HUNNGASTRO» und Ihre Adresse an 919
 (Beispiel: HUNNGASTRO Hans Muster Musterstrasse 8999 Musterhausen)
 oder verlangen Sie den neuen Katalog auf www.hunn.ch



Hunn Gartenmöbel AG
 Inhaber B. und J. Bänninger
 Industrie Fischbacherstrasse
 5620 Bremgarten AG
 Telefon 056 633 99 88
www.hunn.ch
info@hunn.ch

neue Gastro-Ausstellung

Design zeigt sein Lächeln

Was verbindet Nutzwert und Stil? «Man muss dem Nützlichen einen Mehrwert geben, damit es die Seele zum Lächeln bringt», sagt Alfredo Häberli.



Ein Beispiel aus dem modularen Bankprogramm «Room Art» von Signet.

ZVG

Das Studio «Design Development Zurich» von Alfredo Häberli arbeitet für einige der führenden internationalen Möbel-Designhersteller. Häberli sagt: «Dass im Speziellen heute die traditionellen Herstellungen und Technologien wieder verwendet werden, weist für mich darauf hin, dass wir in den letzten Jahrzehnten eine gewisse Künstlichkeit erreicht haben, die neue Bedürfnisse auslöst.» Bei einer starken Welle von Minimalismus komme nachher stets ein Wunsch nach mehr Dekoration auf. Und: «Wenn eine Welle extrem technoider Produkte hervorbringt, kommt eine Gegenwelle von Traditionellem, Ursprünglichem, von Handwerklichem. Diese Art von Gestaltung gibt die Möglichkeit, wegzukommen von einer perfekten Form, hin zu einer Imperfektion. Zusätzlich werden die Objekte wertvoll, da sie wegen ihrer handwerklichen Produktion limitiert sind.»

den. Sie geben uns die Stimulation, die wir brauchen. Ihr Humor ist Ablenkung. Sie berühren uns. Und genau darin sehe ich meine Aufgabe: dem Nützlichen, das uns umgibt, einen Mehrwert zu geben, damit es die Seele zum Lächeln bringt.»

Trend und Gegentrend

Marcus Fairs ist Chefredaktor des wohl einflussreichsten Internet-Portals für Design und Architektur, Dezeen.com. Ausserdem ist er Mitglied des Trendboards der internationalen Möbelmesse «imm cologne». Er sagt: «Ganz offensichtlich gibt es in diesem Jahr einen sehr wichtigen Faktor, dessen Einfluss überall spürbar ist: die Nachwirkungen der Kreditkrise, der Rezession, die Wirtschaft generell. Also

haben wir versucht zu eruieren, wie die unterschiedlichen Reaktionen hierauf im Design aussehen.»

Einer der ermittelten Trends firmiert unter dem Begriff «Rehab». Dazu Marcus Fairs: «Menschen sind in den vergangenen Jahren einer Überdosis an Design, Dekoration, Opulenz erlegen und wollen sich davon jetzt befreien. Dies führt zu einem eher reinen, minimalistischen, kühlen Design.» Auf der anderen Seite gebe es den Trend, dass sich die Menschen in ihre «Comfort Zone» zurückziehen und nach Dingen suchen, die gemütlich und beruhigend sind – wie etwa opulente Formen und Gegenstände. «Hier», so Fairs, «führt die Entwicklung offensichtlich ins Gegenteil – zu einem Design der Behaglichkeit.»

fakten

Der Salone Internazionale del Mobile, der vom 14. bis 19. April 2010 in Mailand stattfinden wird, dient neben der Kölner Messe imm cologne, die bereits im Januar stattfand, als grosse Referenz für die künftige Entwicklung der möblierten Einrichtung. Nach dem Aussteller- und Besucher-Rekord 2009 wird der «Salone» diesmal noch ergänzt um die «Eurocucina», den «Salone Internazionale del Bagno» und den «Salone Satellite» der jungen Designer.

www.cosmit.it
www.signet-moebel.de

Neuheit OUTDOOR-GAS

Besuchen Sie uns am Stand G25, Halle 4

Giardina ZÜRICH
www.giardina.ch

ATTIKA FEUER AG, Brunnmatt 16, 6330 Cham
Fon 041 784 80 80, Fax 041 784 80 84
info@attika.ch

www.attika.ch

attika[®]
FEUERKULTUR

Design als Stimulation

Der Zürcher beschreibt die Entwicklung des heutigen Designs: «Wir kreieren in erster Linie Entwürfe, die ein Leben lang halten. Gleichzeitig schaffen wir jährlich viele Neuheiten und mit ihnen auch neue Bedürfnisse», stellt Häberli fest. «Dies löst natürlich einen Widerspruch aus. Ich sehe die Legitimation darin, dass sich das Leben ständig verändert und weiterentwickelt. Es ist wichtig, dass sich unser direktes Umfeld mitverändern kann. Die Objekte, die wir Designer kreieren, steigern das Wohlbefin-