

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 15

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: 22.07.2025

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



Tischwäsche

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen rüsten sich die Restaurants für die Gartensaison. Seite 14

Stadthotellerie

Mit verschiedensten Mitteln wird versucht, die unattraktive Nacht von Sonntag auf Montag besser zu verkaufen. Seite 3

Engelberg

«Emotion in tourism» war am 20. Tourismus-Forum das Motto. Das Publikum wurde während drei Tagen bewegt. Seite 6

Ruth Metzler

Die ehemalige Bundesrätin wird als neue Schweiz-Tourismus-Direktorin gehandelt. Seite 6



Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 275 Stellenangeboten

Kick für Karriere



Der richtige Mix für den beruflichen Erfolg junger Berufsleute: Wettbewerbe, Coaching und Weiterbildung.

Ein Wettbewerb kann der Start für die Karriere sein. Und den Nachwuchs auf den Weg nach oben führen.

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Nachwuchsförderung bringt junge Menschen, den Betrieb, ja die ganze Branche weiter. Den richtigen Karrierekick verleiht die Teilnahme an einem der zahlreichen Wettbewerbe. «Der Preis war eine enorme Motivationspritze», erinnert sich Nicoletta Müller, Hotelière des Meirhof in Horgen und Ex-Siegerin bei «Bester Schweizer Réceptionist». Dieser Preis ist ein gutes Beispiel dafür, dass die Bekanntheit eines Wettbewerbs nicht alles ist. Genauso wichtig ist das Netzwerk. «Seit dem Wettbewerb habe ich mich nicht mehr offiziell bewerben müssen», meint Sebastian Hoffmann, heute Chef-Réceptionist im «Mirabeau» in Zermatt. Der Preis mit dem wohl höchsten Prestige ist der «Goldene Koch von Kadu», verbunden mit den Bocuse d'Or. Urs Masshardt, Geschäftsführer der Hotel&Gastro wünscht sich jedoch weniger Abhängigkeit von Firmen und «mehr Glaubwürdigkeit». Neutral sind die Schweizer Meisterschaften (SwissSkills) Koch und Restauration, diese sollen jetzt bekannter werden. Seite 7 bis 11

Kommentar

Die grosse Begeisterung lässt (noch) auf sich warten



DANIEL STAMPFLI

Noch knapp zwei Monate bis zum Anpfiff der Fussball-Weltmeisterschaften in Südafrika. Doch obwohl die Schweizer Nationalmannschaft mitkickt, ist das Grossereignis hierzulande noch kein Thema, von Begeisterung keine Spur. Aber dies war auch bei der WM 2006 in Deutschland und gar bei der Euro 08, welche die Schweiz zusammen mit Österreich vor zwei Jahren veranstaltete, mehrere Wochen im Voraus nicht anders. Mit dem Beginn der WM am 11. Juni und den Spielen der Schweizer Nati dürfte das Fieber in der Schweiz ansteigen.

«Eine Fussball-WM in Südafrika lockt keine ausländischen Gäste in die Schweizer Städte.»

Dass die Schweizer Städte nach dem unvergesslichen «Orange»-Fest in der Berner Innenstadt heuer keine offiziellen Public Viewings organisieren, hängt wohl damit zusammen hängen, dass eine WM ausser Landes keine ausländischen Besucher in Schweizer Städte lockt. Und für das heimische Publikum genügen privat organisierte Veranstaltungen und Grossbildschirme in den Gaststätten alleweil. Hinzu kommt, dass die öffentliche Hand wegen der angespannten Finanzlage nicht unnötige Risiken eingehen will.

Dass das Austragungsland Südafrika Mühe hat, genügend Fussballfans anzulocken, ist eher überraschend und wohl auf die unsichere politische Lage zurückzuführen. Seite 4

Genf

Ausgebucht dank Reitsport-Finale des Rolex FEI

Genfs Hoteliers reiben sich die Hände: Seit gestern und für fünf Tage findet im Genfer Palexpo ein Pferdesport-Anlass von grossem Kaliber statt: das Finale des Rolex FEI World Cup Jumping. In Genf ist seit Mittwoch und bis zum Ende des Wettbewerbs am Sonntag, dem 18. April kein Zimmer mehr frei. 750 Zimmer in den 30 Partnerhotels des Events wurden gebucht. Für das Publikum des Finals schnürte zum Beispiel das Mandarin Oriental Hotel ein Horse Jumping World Cup Package. «Events von solchem Prestige tragen zur Ausstrahlung von Genf bei», freut sich Paul Muller, der Präsident der Genfer Hoteliers. kjv Seite 20

Tschuggen Hotel Group

Das Eden Roc rüstet auf. Mit neuem Spa und neuem Annex.

Nach einem fünfmonatigen Umbau wurde an Ostern in Ascona das neue Eden Roc Spa eröffnet. Auf 2000 Quadratmetern finden sich im Erdgeschoss der beiden Hotelgebäude luxuriöse Wasser- und Saunawelten, verbunden durch einen Gang. Dank diesem muss der Gast nicht mehr im Bademantel durch die Hotelhalle «flanieren», sondern kann jetzt – immer mit Aussicht auf den See – den ganzen Spa-Bereich samt Treatment- und Fitnessräumen vom Zimmer aus erreichen. 20 Millionen Franken hat die Eigentümerfamilie Kipp in den



Blick in die neue Wasserwelt.

Umbau investiert, weitere 12 Mio. dürfte der Umbau der benachbarten Eden Roc Marina kosten. Hier, im angrenzenden ehemaligen Hotel Ascolago, entstehen 16 neue Zimmer und ein Restaurant mit Seeterrasse und -Lounge.

«Es sind für mich die schönsten Terrassen am Lago Maggiore», freut sich Ursula Bechtolshemer-Kipp, Vizepräsidentin der Tschuggen Hotel Group, welche in ihre vier Häuser in den letzten 5 Jahren rund 200 Mio. Franken investiert hat – und weitere Projekte nicht ausschliesst. eho Interview Seite 5, Bericht Seite 13

www.htr.ch

Adresse: Morbijustrasse 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 15

Advertisement for rebagdata hotel management solutions, featuring a photo of a hotel lobby and contact information for 8813 Horgen.

Advertisement for hotel furniture, showing a dining table set and a lounge chair set with prices like Fr. 3500.- and Fr. 1399.-.

Advertisement for Illy coffee, featuring a cup of coffee and the text 'für Ihren Espresso! www.illycafe.ch'.

Advertisement for happy systems, with the text 'So bequem gewinnt man Stammgäste.' and 'I want it hot as happy-Best.'

Advertisement for Polster-Möbel-Klinik, offering services like 'Sessel/Sofas/Bänke Stühle' and contact info for Schöffelgasse 3, 8001 Zürich.

Aus der Region

Berner Oberland

Nicht mehr in Zweisimmen umsteigen

Auf der Golden-Pass-Linie zwischen Montreux und Interlaken wird eine Umspuranlage gebaut. Diese ermöglicht durchgehende Zugläufe. Ab 2014 sollen dann Reisende zwischen Montreux und Interlaken nicht mehr in Zweisimmen umsteigen müssen, wie die «NZZ» schreibt. Denn dank neu entwickelten Drehgestellen werden Eisenbahnwagen sowohl auf der Meterspur wie auf Normalspur verkehren können. Zurzeit werden zwei Prototypen des wandelbaren Drehgestells an einen bestehenden Wagen montiert. Diesen Frühling stehen die praktischen Tests an. dst

Brienz Rothorn Bahn mit weniger Passagieren



Alain D. Bollat

Im Jahr 2009 konnte die Brienz Rothorn Bahn nur 132 855 Personen befördern. Das ist das schlechteste Ergebnis seit mehr als einem Jahrzehnt. Für den Passagierrückgang macht die Bahn das Wetter, die Wirtschaftslage und die Schweinegrippe verantwortlich. Einbussen gab es auch beim Hotelbetrieb Rothorn Kulm und beim Souveniergebiet. Die Bahn schloss das Jahr mit einem Verlust von rund 870 000 Franken ab. Darin enthalten sind weitere Rückstellungen von 350 000 Franken für die Sanierung der Pensjonskasse. dst

Zentralschweiz

Schwyz will Tourismus besser vermarkten

Der Kanton Schwyz will sein Tourismuspotenzial besser nutzen. Zusammen mit 50 Vertretern der Tourismusbranche hat das Volkswirtschaftsdepartement deshalb eine neue Tourismusstrategie erarbeitet. Vor allem sollen vorhandene Kräfte besser gebündelt werden. Der Schweizer Tourismus hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Während die Bettenzahl sank, steigt die Zahl der Logiernächte stetig an. Besonders der Semintourismus verzeichnete eine beträchtliche Zunahme. Auch Tagestourismus und Event-Tourismus konnten zulegen. dst

Reka kauft Hapimag Liegenschaft ab

Die Schweizer Reisekasse Reka kauft von Hapimag, dem Wohnrechtsanbieter, die Ferien-Liegenschaft in Sörenberg im Kanton Luzern. Das neue Angebot in Sörenberg sei eine optimale Ergänzung des bestehenden Reka-Ferienort-Portfolios und stärke die Erfolgsposition der Reka als Familien-Anbieterin, wie Reka in einer Medienmitteilung schreibt. Nach Umbauarbeiten im Sommer werde das neue Reka-Ferienort an Weihnachten 2010 wieder eröffnet. Reka geht davon aus, dass sie in Sörenberg jährlich 50 000 Logiernächte wird generieren können. dst

Seminare als neues Standbein

Das Hotel Eden in Spiez hat einen neuen Seminartrakt. Businessgäste sollen das 4-Sterne-Superior-Haus auslasten.

CHRISTINE KÜNZLER

Wie viel Hotelbesitzerin Lisbeth Mathys in den Seminartrakt, das unterirdische Parkhaus und in die neue Bar investiert hat, bleibt ihr Geheimnis (siehe nebenstehendes Interview). Der Betrag dürfte sich im zweistelligen Millionen-Bereich bewegen. Entstanden ist in 18 Monaten Bauzeit ein Seminartrakt in warmen Farben, edlen Materialien und mit technischem Komfort. Der Plenarsaal ist unterteiltbar in drei Räume. Die Boardrooms, das Foyer, die Panorama-Terrasse, der Garten-

Salon und die attraktive Aussicht runden das Angebot ab. Angesprochen werden Organisatoren kleinerer, feiner Seminare, vorwiegend aus der Schweiz, sagt Hoteldirektor Gerald Nowak. Auch Politiker aus Bern sollen umworben werden. «Hier ist die Nachfrage gross», so Nowak. Er setzt auf Businessgäste, die mindestens 1,5 Tage bleiben. «Die ersten Kunden haben bereits getagt und waren begeistert», versichert der Hoteller.

Dass das ursprünglich als Single-Hotel gestartete «Eden» nun auch auf Seminare setzt, hat mit der Bettenauslastung zu tun. Vor allem im Winter mangelt es in Spiez an Gästen. «Die 45 Zimmer sind bis anhin zu 45 Prozent ausgelastet. Wir möchten die Auslastung nun auf 75 Prozent steigern», so Nowak. «So viel braucht es, um den Betrieb kostendeckend führen zu können.» Sein Ziel ist, das Hotel ganzjährig zu öffnen.

Nebst den Seminargästen sind das Zielpublikum vor allem ältere Gäste, über die Wochenenden-jün-

gere, die Wellness buchen: «Unsere Wellnessanwendungen verkaufen wir gut.» Zunehmend auch die Zahl der Buchungen über die Marketingkooperation Private Selection Hotels, wo das «Eden» Mitglied ist.



Klein und fein: die neuen Seminaräumlichkeiten im «Eden».

Vier Fragen an die Hotelbesitzerin Lisbeth Mathys

Lisbeth Mathys, was hat Sie bewegt, in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit so viel zu investieren?

Als ich mein Okay für den Seminartrakt gab, war noch keine Rezession. Vielleicht war der Zeitpunkt gerade richtig, denn nun ist der Bau fertig erstellt, und wir können auf bessere Zeiten warten. Vorher war das Hotel im Winter fünf Monate geschlossen. Nun hoffen wir auf Seminargäste.

Sie wollen die Investitionssumme für den Seminartrakt nicht bekannt geben. Muss



Christine Künzler

Lisbeth Mathys, Mäzenin.

das Hotel rentabel geführt werden?

Eine schwierige Frage. Ich glaube, das darf ich nicht erwarten. Ich hoffe, das Hotel in drei bis fünf Jahren selbsttragend betreiben zu können.

Das Hotel mit seinen 45 Zimmern ist etwas klein, um auch noch Seminargäste zu beherbergen. Planen Sie einen weiteren Ausbau?
Der ist aus Platzgründen nicht möglich. Spiez hat ein weiteres 4-Sterne-Hotel, wir helfen uns gegenseitig aus.

Die Seminargäste unterscheiden sich von Ihren übrigen eher älteren und weiblichen Gästen. Ein Problem?

Unsere Erfahrung zeigt, dass sich beide Segmente gut vertragen. Die Seminargäste essen in Gruppen unter sich. ck

Waldhaus Flims rechnet für Winter mit 9 Prozent weniger Umsatz

Sommersaison 2010 soll Rückkehr auf den Wachstumspfad bringen.

In der zu Ende gehenden Wintersaison blieben die Übernachtungen des Individualsegments im Waldhaus Flims Mountain Resort stabil. Hingegen hat sich die Nachfrage im Seminar- und Kongressgeschäft weiter verschlechtert. Verwaltungsrat und Direktion rechnen für das Winterhalbjahr mit einem Umsatzrückgang

von rund 9 Prozent. Nach dem verhaltenen Start in das Geschäftsjahr 2010 wird für die Sommersaison eine Rückkehr auf den Wachstumspfad erwartet. Im Geschäftsjahr 2009 ging der Betriebsertrag um 9,3 Prozent auf 20,273 Mio. Franken zurück. Die Anzahl der Logiernächte verringerte sich um 15 Prozent. dst

Globetrotter kauft dazu

Die Globetrotter Group AG hat 60 Prozent der Media Touristik AG übernommen. Globetrotter steigert damit den Umsatz auf 220 Mio. Franken.

DANIEL STAMPELLI

Durch die Akquisition der Media Touristik rückwirkend auf den

1. Januar 2010 erweitert die Globetrotter Group ihr Portfolio mit einem Spezialisten für Sprachreisen. Zur Media Touristik AG (40 Mio. Franken Umsatz im 2009) gehören unter anderem die Sprachreisenspezialisten globo-study, allez-y und Linguista.

Mark Winkler, Gründer, Inhaber und CEO der Media Touristik AG mit Sitz in Witterswil habe nach einer langfristigen Nachfolgeregelung für sein Unternehmen ge-

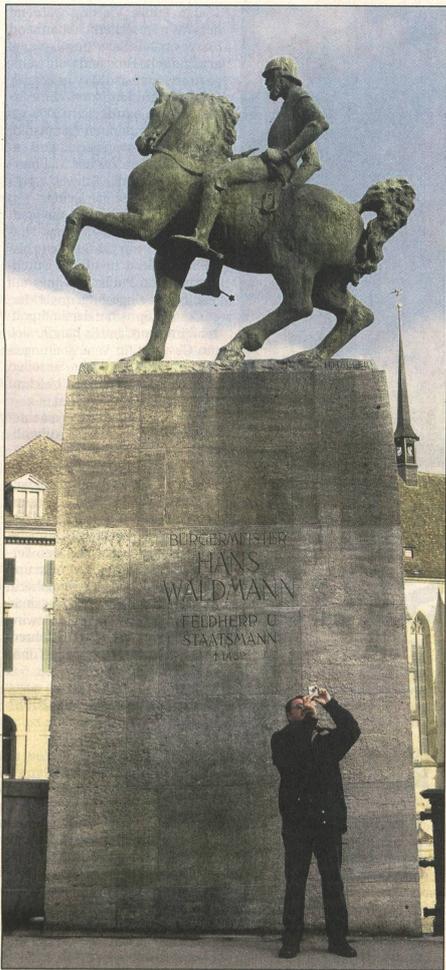
sucht, begründet Globetrotter die Mehrheitsübernahme der Media Touristik AG. 40% bleiben bis Ende 2014 im Besitz von Winkler. Am 1.1.2015 übernimmt die Globetrotter Group dann die restlichen 40%. Winkler wird bis zum 31. Dezember 2014 CEO der Media Touristik sein, bis Ende 2012 zu 100%, für die restlichen zwei Jahre zu 50%. Der Personalbestand wird beibehalten. Über den Verkaufspreis wurde Stillschweigen vereinbart.

Entrée: Glion sur Territet-Montreux, Hôtel Victoria. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

Hôtel Victoria, Glion sur Territet-Montreux



Chambre à coucher



Mehr Touristen, die auch von Sonntag auf Montag übernachten, wünschen sich die Stadthotellerie (im Bild das Hans-Waldmann-Denkmal in Zürich).

Sonntags droht die grosse Leere

Die Nacht auf den Montag gilt in der Stadthotellerie als Knacknuss. Mit verschiedenen Ansätzen versuchen City-Gastgeber, Leben ins Haus zu bringen.

ANDREAS GÜNTERT

Firmenkundschaft von Montag bis Freitag, am Wochenende Freizeitgäste: Nach dieser Devisen definieren Hoteliers in Städten mit westlichem Lebensmuster ihr Geschäftsmodell meist. Doch daraus ergibt sich auch ein Problem: Weekend-Gäste reisen sonntags ab, Geschäftskunden aber checken in der Regel erst montags ein. Das Loch dazwischen ist das «SoMoPro» – das Sonntag-Montag-Problem. Das erlebt man auch im Basler Hotel Stückli seit Eröffnung im September 2009: «Wie erwartet ist die Nacht vom Sonntag auf den Montag mit 30 bis 40 Prozent meist am schwächsten ausgelastet», sagt Direktor Beat Gerber, «die Weekend-Gäste verlassen unser Haus am Sonntag; am Montag kommt es dann zum grossen Check-in der Geschäftsleute.» «Stückli»-Gastgeber Gerber will das «SoMoPro» jetzt entschärfen. Dieser Tage startet er

das Programm «Entspannt in die neue Woche». Man bietet die Übernachtung von Sonntag auf Montag zum halben Preis des vereinbarten Montagspreises an. So möchte man Geschäftsreisende früher anlocken und Weekend-Gäste eine Nacht mehr im Haus haben.

Speziell für Leute, die am Montag nicht arbeiten
«Immer wieder sonntags» – davon kann auch Roland Tischhauser ein Lied singen. Beim Gastgeber des Hotel Bad Bubendorf sinkt die Belegung von

wochentags 85 bis 90 Prozent in der Nacht auf Montag regelmässig auf 30 Prozent. Mit seinem «Sonntags Special», einem Päckli mit Übernachtung, Apéro, Viernach-Diner und Frühstück für 160 Franken pro Person kann Tischhauser die Auslastung leicht anheben, «wir sprechen damit Leute aus der Gastronomie, Coffeeshops und andere Gäste an, die montags frei haben.» So wie einige Hotelketten den Sonntag mit spätem Check-out zum «endlosen Wochenende» erklären, überlegt sich auch Tischhauser, am Montag das Check-out bis 15 Uhr zu verlängern.

Im «Royal Plaza» in Montreux lancierte Generaldirektor Hans-ueli Egli jüngst ein Weekend-Ange-

bot, das bei zwei gebuchten Nächten die dritte von Sonntag auf Montag kostenlos beinhaltet. Allerdings ohne Frühstück. Preis-Harakiri? «Nein», sagt Egli, «es ist einfach eine Massnahme, die für Auslastung und F+B-Umsatz sorgt. Denn das Schlimmste für einen Hotelier ist ein leeres Zimmer.»

Zusatznutzen anstelle von Preisdumping

Anders sieht man das im Berner «Allegro»: «Die Wochenend-Auslastung ist natürlich ein Dauerthema», so Sprecherin Alexandra Maurer. Aber auch wenn die nämlische Nacht oft nur zu 20 Prozent ausgelastet ist, versuche man kein Preisdumping zu machen, sondern spezielle Arrangements anzubieten, die dem Gast einen Zusatznutzen bringen. Wie etwa kürzlich, als man einen Whirlpool auf dem Kursaal-Dach installierte.

Nur mit der Preis-Axt alleine will man das «SoMoPro» auch im Basler «Stückli» nicht angehen. Sonntagabends sollen nicht nur die Betten wärmer, sondern auch die Hotelhallen belebter werden. Angedacht ist, dass Gäste in der Küche Schnupperkurse belegen, vom Barman Mix-Tricks lernen oder bei der Housekeeping-Pachfrau Blumengesteck-Tipps erhalten.

«Wie erwartet ist die Nacht von Sonntag auf Montag meist am schwächsten.»

Beat Gerber
Direktor Hotel Stückli, Basel

Aus der Region

Wallis

«Yello»-Meier hält 14 Prozent an der BVZ Holding

Der Zürcher Musikproduzent und Unternehmer Dieter Meier investiert auch in Bergbahnen. Er ist zu 14% an der BVZ Holding beteiligt. Zur BVZ gehören die Tochtergesellschaften Matterhorn Gotthard Bahn und Gornergrat Bahn. Dieter Meier mit Wohnsitz in Buenos Aires hat vor 30 Jahren mit Boris Blank das Popduo Yello geschaffen. Der Sohn eines Bankiers besitzt ein Weingut und eine Rinderfarm in Argentinien. Der 65-Jährige ist auch Biobauer, Gastronom und Buchautor. **dst**

Klimahörfpfad von Gornergrat zur Monte-Rosa-Hütte



Ab Juni 2010 führt ein Klimahörfpfad interessierte Wanderer von der Gornergratbahn-Station Rotenboden bis zur neuen Monte-Rosa-Hütte oberhalb Zermatt. Die Schweizer Klimaschutzorganisation myclimate hat den Klimahörfpfad konzipiert und umgesetzt. Audioguides zum Ausleihen gibt es bei Zermatt Tourismus und der Talstation der Gornergratbahn. Die Wanderung dauert drei bis vier Stunden, die neun Klimageschichten insgesamt 45 Minuten. **dst**

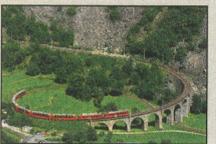
Mittelland

Weissenstein: Heimatschutz abgeblitzt

Das Bundesamt für Verkehr muss beim Konzessionsverfahren für die neue Gondelbahn auf den Solothurner Hausberg Weissenstein nicht in den Ausstand treten. Der Schweizer Heimatschutz ist mit seinem Ausstandsbegehren beim Bund abgeblitzt. Anfang November hatte die historische Sesselbahn nach 60 Jahren ihren Betrieb eingestellt. Als Ersatz für die Anlage soll auf den 1280 Meter hohen Hausberg von Solothurn eine moderne Bahn mit 50 Sechser-Gondeln gebaut werden. **dst**

Graubünden

Halbstundentakt auf dem Netz der Rhätischen Bahn



Graubünden rüstet sich für die Verkehrszukunft und prüft mehrere Bahnprojekte. Diskutiert werden selbst komplett neue Bahnstrecken. Als Erstes soll der Halbstundentakt auf dem Netz der Rhätischen Bahn realisiert werden. Zwischen Zürich und Chur sollen ab Dezember 2010 zusätzliche IC-Züge verkehren und im Einklang mit der Nachfrage bis 2014 zu einem IC-Halbstundentakt ausgebaut werden. **dst**

Die Victoria-Jungfrau Collection blickt auf ein schwieriges Geschäftsjahr zurück. Alle wichtigen Kennzahlen haben sich verschlechtert. Die Aktionäre müssen auf eine Dividende verzichten.

DANIEL STAMPFELI

Das Geschäftsjahr 2009 der Victoria-Jungfrau Collection stand ganz

im Zeichen der Wirtschaftskrise und der damit verbundenen Versicherungsleistungen im Buchungserhalten. Das Geschäft mit Konferenzen habe massiv unter der Zurückhaltung vor allem der Schweizer Industrie gelitten, teilte die Hotelgruppe am Dienstag mit. Im Gegenzug seien die Buchungen der Individualgäste etwas stabiler verlaufen.

Der Verlust von 1,211 Mio. Franken in der konsolidierten Erfolgsrechnung stammt aus dem «Palace Luzern», welches 2009 ein negatives Ergebnis von 1,7 Mio. Franken

ausweist. Die drei übrigen Hotels haben alle leicht positiv abgeschlossen, am besten das «Bellevue Palace» in Bern, welches den Gegenwind weniger zu spüren bekam als die übrigen Betriebe.

Mit einem Eigenkapitalanteil von über 50 Prozent sei das Unternehmen finanziell aber «kerngesund», schreibt Verwaltungsrats-Präsident Peter Bratschi im Jahresbericht. In Anbetracht der ungewissen wirtschaftlichen Entwicklung schlägt der Verwaltungsrat neben einem weiterhin vorsichtigen, kostenbewussten Kurs

ebenso den Verzicht einer Dividende vor.

Mit einem Aufschwung rechnet die Victoria-Jungfrau Collection

VJ Collection Konzernzahlen in Kürze

	2009	Veränd. gegenüber 2008 in Prozent
Logiernächte	134 980	- 17,4
Umsatz in Mio. Fr.	77,030	- 17,7
EBITDA in Mio. Fr.	9,498	- 39,3
Cashflow in Mio. Fr.	7,673	- 38,8
Konzernergebnis in Mio. Fr.	- 1,211	- 132,1

Schoggitaler für National- und Naturpärke

554 000 Schoggitaler sind letztes Jahr verkauft worden, knapp 10 000 weniger als im Vorjahr. Ein Drittel des Reinertrages von 1,6 Mio. Franken fliesst in Projekte zur Schaffung neuer National- und Naturpärke. **dst**

EU-Massnahmen auf Schweizer Flughäfen

Ab dem 29. April können Flugtransitpassagiere aus Kanada und den USA mit Flaschen aus Zollfreihandelsläden im Hand-

gepäck durch Schweizer Flughäfen reisen. Die Schweiz übernimmt die angepassten EU-Regelungen für Schutzmassnahmen auf Flughäfen. **dst**

Ferien im Baudenkmal wächst weiter

Die Stiftung «Ferien im Baudenkmal» blickt auf ein erfreuliches Jahr zurück. Sowohl Angebot als auch Nachfrage wurden stark erhöht. Das Angebot stieg von zwei auf elf Wohnungen in neun Häusern. Mit einer durchschnittlichen Auslastung von 58% stehe die Stiftung verglichen mit sonstigen Ferienwohnungen sehr gut da. **dst**

Savognin: Landal im Verzug

Der Baustart des Ferienparks Landal in Savognin wird verschoben. Die Vorgaben sind im Moment noch nicht ganz erreicht.

DANIEL STAMPFELI

Die Einsprachefrist gegen die Baueingabe für den Ferienpark in Savognin ist abgeschlossen. Laut Patric Vinzenz, Gemeindepräsident von Savognin, sind verschiedene privatrechtliche wie öffentlich-rechtliche Einsprachen eingegangen. Die Swissbuilding

Concept AG als Investorin und Bauherrin will die nächsten Monate nutzen, um Gespräche mit der Nachbarschaft zu führen, damit eventuelle Missstimmungen vor Baubeginn bereinigt werden können, wie die Gemeindekanzlei Savognin und die Savognin Bergbahnen in einem gemeinsamen Communiqué mitteilen. Ziel sei es, die Einsprachen gegen die Baueingabe juristisch einwandfrei zu klären und damit terminlichen Verzögerungen vorzubeugen. Vinzenz geht davon aus, dass dies gelingt.

Der definitive Baubeginn sei an den Verkauf von mindestens 50 Prozent der Appartements gebun-

den, sowie an die Unterzeichnung des kompletten Vertragswerks. Bislang seien beide Vorgaben auf einem guten Weg, aber noch nicht ganz erreicht, wie weiter verlautet. Der Verkauf läuft über die niederländische Firma Inprojeekt, und für die Vermietung der Wohnungen ist die in den Niederlanden beheimatete Landal Green Parks B.V. zuständig.

Geplant sind in Savognin acht Ferienhäuser, ein kleines Hallenbad und Parkplätze. Damit sollen 100 000 zusätzliche Logiernächte generiert werden. Die Baukosten werden mit 44 Mio. Franken veranschlagt.

Aus der Region

Ostschweiz

Gemeinsame Uferplanung am Untersee



Am Thurgauer Ufer von Untersee und Rhein sollen die Belange von Tourismus, Wirtschaft und Ökologie in einem gemeinsamen Konzept in Einklang gebracht werden. Diese Uferplanung Untersee und Rhein soll nach dem Willen des Regierungsrats ab 2012 umgesetzt werden. Neben der Förderung der Lebensqualität soll auch die umweltgerechte Mobilität und touristische Attraktivität gefördert werden. **dst**

Seilpark am Rheinfall als neue Attraktion

Eine Woche später als ursprünglich geplant ist in Neuhausen am Rheinfall ein «Adventure-Park» eröffnet worden. Der nach Betreiberangaben grösste Seilpark der Deutschschweiz soll zusätzliche Besucher in die Region locken. Für den Seilpark werden Besucher aller Altersklassen erwartet. Zwei Parcours sind bereits für Kinder ab 4 Jahren geeignet. Je nach Geschick, Kondition und Schwimdfähigkeit können die erwachsenen Kletterfreunde zwischen verschiedenen Strecken wählen. Besonders gefragt wird wohl der Panorama-Parcours werden, der die beste Aussicht auf den Rheinfall bietet. **dst**

Zürich

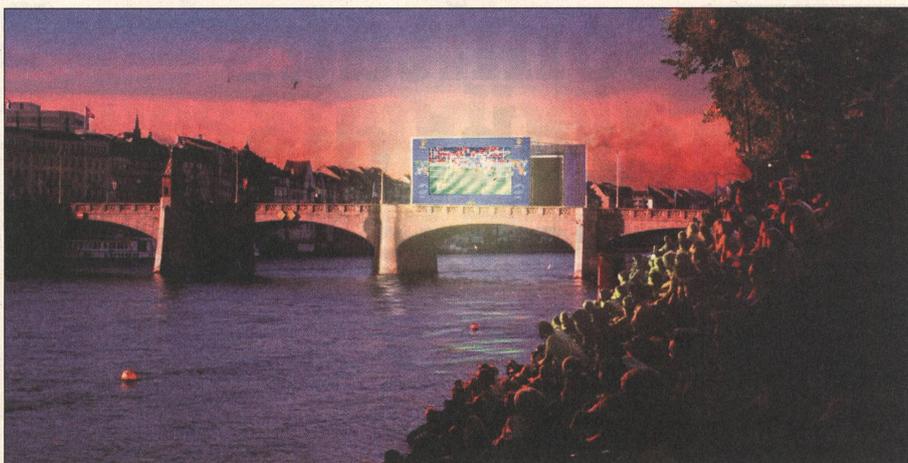
Flughafen heisst künftig nicht mehr Unique



Die Flughafen Zürich AG tritt ab Mitte April nicht mehr unter dem Markennamen «Unique» auf. Dieser war vor zehn Jahren eingeführt worden. Künftig setzt die Betreiberfirma des grössten Schweizer Flughafens einzig auf die Marke «Flughafen Zürich». Die Umstellung erfolgt am 15. April. Ab diesem Tag wird das neue Logo mit blau-schwarzer Schrift verwendet. **dst**

Landesmuseum: Verhinderung des Erweiterungsbaus

Das Komitee Standpunkt Landesmuseum will den Erweiterungsbauprojekt verhindern, über den die Stadtzürcher Stimmbekörnung am 13. Juni abstimmen wird. Das Festhalten des Stadtrats an diesem Termin erstaunte das Komitee. Denn das Bundesgericht hat im März entschieden, dass ein Beschluss des Kantonsrats die Rechtsgrundlage fehle. Der Kantonsrat hatte entschieden, einen Beitrag von 20 Mio. Franken aus dem Lotteriefonds unter Umgehung des Referendums zu sprechen. **dst**



Auf der Mittleren Brücke in Basel werden während der Fussball-WM keine Grossleinwände aufgestellt, wie es noch während der Euro 2008 der Fall war.

WM in Sparversion

Die bevorstehende Fussball-WM schlägt in den Schweizer Städten keine hohen Wellen. Public Viewings wie an der Euro 2008 wird es keine geben.

DANIEL STAMPFLI

Nach dem grossen Hype mit den Holländern in Bern und dem Grosse Erfolg des Public Viewings in der Berner Innenstadt, wird während der in Südafrika ausgetragenen Fussball-WM vom 11. Juni bis 11. Juli in Bern wohl nichts laufen. Eigentlich wollte der Gemeinderat der Stadt Bern auf dem Bundesplatz ein Public Viewing organisieren. Der Stadtrat hatte es jedoch abgelehnt, dass dafür öffentliche Gelder eingesetzt werden sollen, wie Ralf Treuhardt, Stellvertreter der Generalsekretärin der Präsidialdirektion der Stadt Bern, erklärt. Der Stadtrat hatte zudem verlangt, dass sämtliche anfallenden

Kosten von der Reinigung bis hin zur Sicherheit in Rechnung gestellt würden. Somit ist klar, dass die Stadt selbst nichts organisieren wird. Aber auch von privater Seite scheint das Interesse nicht allzu gross zu sein. Denn die Abteilung Veranstaltungsmanagement der Stadt Bern hat keine Kenntnis von etwelchen Gesuchen für Veranstaltungen auf öffentlichem Grund. Laut Roland Thür, Stellvertreter der Leiter der Orts- und Gewerbebehörde, würden der Berner Bundesplatz und der Waisenhausplatz für allfällig noch eingehende Gesuche «nicht mehr gross freigehalten». Thür geht nicht davon aus, dass noch Gesuche für grössere

Veranstaltungen eingereicht würden. «Wenn man etwas Richtiges planen will, braucht es eine gewisse Zeit.»

Kino Schweiz–Spanien in 3D

Die Fifa und Sony wollen erstmals Spiele einer Fussball-WM dreidimensional zeigen. Auch in der Schweiz soll die Nationalelf so fast lebensecht auf der Leinwand zu sehen sein. Die von der Fifa beauftragte Aruna Media AG verhandelt derzeit Public Viewings mit Kinos in aller Welt – auch in

«Ein Public Viewing während der WM wäre sicherlich spannend für die ortsnässige Bevölkerung; ausländische Fans sind wohl weniger zu erwarten», so Markus Lergier, Direktor Bern Tourismus. «Eine Atmosphäre wie an der Euro 2008, wo Bern zur temporären Hauptstadt von Holland avancierte, wird jedoch wohl kein zweites Mal herrschen, ausser die Schweiz spielt das Finale», so Lergier weiter.

Auch in Zürich plant die Stadt selbst keine Public Viewings. Hingegen seien von privater Seite bisher neun Gesuche für die Durchführung von Public Viewings auf Stadtboden eingegangen, wie Marco Cortesi, Sprecher der Stadtpolizei Zürich, erklärt. Es handle sich um Gesuche für Veranstaltungen von 60 bis 2000 Personen. Sie sollen in den nächsten drei bis fünf Wochen behandelt werden.

Ebenso die Stadt Basel erachtet es nicht als Aufgabe der öffentlichen Hand, ein Public Viewing für die Fussball-WM zu organisieren, wie Marcel Meier vom Präsidialdepartement der Stadt Basel erklärt. In die Bresche springen dafür Private: Auf der Pferderennbahn Schänzli auf Muttenerz Boden werden die Firma RS Electronic und die Basel United AG, Betreiberin des St. Jakob-Parks, für maximal 2500 Besucher ein Public Viewing organisieren und durchführen. Verkauf werden Stehplätze, Tribünen- sowie VIP-Plätze.

Wie nachhaltig war die Euro 2008?
www.htr.ch/euro08

der Schweiz. Mindestens das Gruppenspiel Spanien–Schweiz vom 16. Juni soll live in der dritten Dimension erlebbar werden, sagte eine Aruna-Media-Sprecherin. Total wollen Sony und die Fifa 25 Spiele in 3D aufnehmen und verbreiten. Acht dieser Spiele sollen weltweit in Kinos übertragen werden. **dst**

Folgt Metzler auf Schmid?

Ist sie es oder ist sie es nicht? Ex-Bundesrätin Ruth Metzler könnte die neue Schweiz-Tourismus-Direktorin sein.

CHRISTINE KÜNZLER

Viele Zeichen sprechen dafür, dass die ehemalige CVP-Bundesrätin Jürg Schmid's Nachfolgerin werden könnte. Der Name Ruth Metzler

wird in Insiderkreisen schon länger genannt und das Gerücht, diesmal komme eine Direktorin zum Zug, hält sich hartnäckig. Dass ST-Präsident Jean-François Roth eine Parteikollegin mit ins Boot holen könnte, ist nachvollziehbar. Umso mehr, da Ruth Metzler damals schon als ST-Präsidentin gehandelt worden ist. Seit Ostern ist sie nicht mehr bei Novartis tätig, also offen für neue Aufgaben. Und sie bringt einiges mit, das für ST nützlich sein könnte: Von Novartis her

kennt sie sich aus auf dem internationalen Parkett, sie weiss, wie Politik funktioniert und sie ist Juristin. Einzig das touristische Wissen fehlt ihr. Wie damals Jürg Schmid. Er hatte sich jedoch schnell in der Branche zurechtgefunden. Auch dank dem kompetenten ST-Team.

Ruth Metzler selber reagiert nicht auf die Anfragen der hotelrevue. Das wiederum spricht für ihre Kandidatur. Denn dass sie an der Nachfolge Armin Walpens als Generaldirektorin der SRG nicht in-

teressiert ist – für einige war sie die Kronfavoritin –, hat sie gegenüber den Medien klar kommuniziert. Die «Basler Zeitung» schrieb am 9. April: «Mit welchem Unternehmen sie über ihre berufliche Zukunft verhandelt, wollte Ruth Metzler nicht preisgeben.»

Mithr sind noch weitere Kandidaten im Gespräch. Zum Beispiel Urs Eberhard, der ST interimistisch führt. Am ST-Ferientag am 5. Main Flims soll die Nachfolgerin oder der Nachfolger vorgestellt werden.



Steht die Ex-Bundesrätin Ruth Metzler bald an der ST-Spitze?

Wirtschaftsfaktor Ballenberg

Das Ballenberg-Museum ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor im Berner Oberland. Dies belegt eine Wertschöpfungsstudie.

DANIEL STAMPFLI

Mit einem Umsatz von rund 15 Mio. Franken erwirtschaften das Freilichtmuseum Ballenberg in Brienz und seine Partnerbetriebe im Berner Oberland direkt eine Bruttowertschöpfung von 7,4 Mio. Franken und generieren rund 100 vollzeitäquivalente Arbeitsplätze. Dies geht aus einer Studie von Rütter-Partner hervor, die im Auftrag des Freilichtmuseums Ballenberg erstellt wurde. Unter Einbezug der anrechenbaren Aus-

gaben der Besucher ausserhalb des Museums löst das Museum im Berner Oberland insgesamt eine Bruttowertschöpfung von rund 21 Mio. Franken und eine Beschäftigung von gut 230 Vollzeitstellen aus.

Ausstrahlung auf die gesamte Schweiz

Werden auch die zusätzlichen im übrigen Kanton Bern anfallenden Wirkungen mit berücksichtigt, so generiert das Freilichtmuseum im ganzen Kanton Bern eine Wertschöpfung von 24 Mio. Franken und rund 270 Arbeitsplätze. Die Studie hat auch die wirtschaftlichen Wirkungen des Ballenberg-Museums in der gesamten Schweiz betrachtet. Danach ergibt sich eine Bruttowertschöpfung von 33 Mio. Franken. Dadurch wird eine Beschäftigungswirkung im Um-

fang von 340 Vollzeitstellen ausgelöst.

Auch Oberländer Hotellerie profitiert

Im Jahr 2008 haben 268 900 Personen das Ballenberg-Museum besucht, 57 Prozent der Besucher sind Tagesgäste. Die Übernachtungsgäste bleiben durchschnittlich vier Tage im Berner Oberland. Ein Besucher gibt im Museum durchschnittlich 36 Franken aus. Dabei entfallen rund 20 Franken auf die Restauration, 10 Franken auf den Eintritt und 6 Franken auf die übrigen Partnerbetriebe.

Die Gesamtausgaben der Museumsbesucher im Berner Oberland beliefen sich im Jahr 2008 auf insgesamt 74 Mio. Franken. 60 Prozent der Ausgaben entfallen auf Übernachtung und Verpflegung.

Der neue Jungfrau Park erhitzt die Gemüter

Die Verantwortlichen sind für konstruktive Kritik offen und zeigen sich lernwillig.

Mittels der neuen Kommentarfunktion auf www.htr.ch hat sich ein Leser Luft über seinen Ärger beim Besuch des neuen Jungfrau Parks in Interlaken an Ostern verschafft. Er spricht von Abzocke. Der Eintritt sei teuer, das Essen als Schweizer bei deutschen Touristen für Herrn von Däniken entschuldigend, so der Kommentarschreiber weiter.

Bernhard Zysset, CEO des Jungfrau Parks, nimmt folgendermassen Stellung: «Erfreulicherweise konnte der Jungfrau Park

über die Osterfeiertage über 2800, grösstenteils begeisterte Besucher, begrüssen.» Bei einer Saisoneröffnung gebe es erfahrungsgemäss immer anfängliche Unsicherheiten und Kinderkrankheiten seitens Personal und Technik, ebenfalls sei die Erwartungshaltung der Besucher hoch.

«Gerne nehmen wir konstruktive Kritik dankend entgegen und setzen diese, soweit möglich, um», so Zysset. Durch die Zusatzattraktion «Jungfrau-Aletsch» sei es unumgänglich gewesen, die Eintrittspreise gegenüber dem Pilotversuch von 2009 anzupassen. **dst**

Kommentar auf
www.htr.ch

Ein neues Spa im Eden Roc, ein Annex namens Marina: Die Besitzerfamilie Kipp investiert kräftig. Und verjüngt damit ihre Gästestruktur.

ELSBETH HOEBMEIER

Ursula Bechtolsheimer-Kipp, Sie haben 20 Mio. Franken ins neue Eden Roc Spa investiert. Wurden Ihre Wünsche wahr?

Es ist eine relativ grosse Investition. Denn ein Umbau, das Schaffen von neuen Flächen in einem bestehenden Gebäude ist immer schwieriger und oft kostenintensiver als ein Neubau, speziell in unmittelbarer Seenähe, wo die Gefahr von Hochwasser miteingerechnet werden muss. In Sachen Gestaltung haben wir von unserer Seite sehr stark Ideen eingebracht, gewonnen aus den Erfahrungen der Bergoase im Tschuggen Grand Hotel in Arosa und dem Spa-Bereich im Carlton Hotel in St. Moritz. Das Team der Firma Klafs und lokale Architekten und Ingenieure standen uns zur Seite, für den Finish sorgte der Asconeser Designer Carlo Rampazzi. Ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden und habe grosse Freude. Mein Dank geht an ein tolles Team, ohne das wir diesen Bau nicht in fünf Monaten hätten durchziehen können.

Was war das Ziel der Erweiterung, wer das anvisierte Publikum?

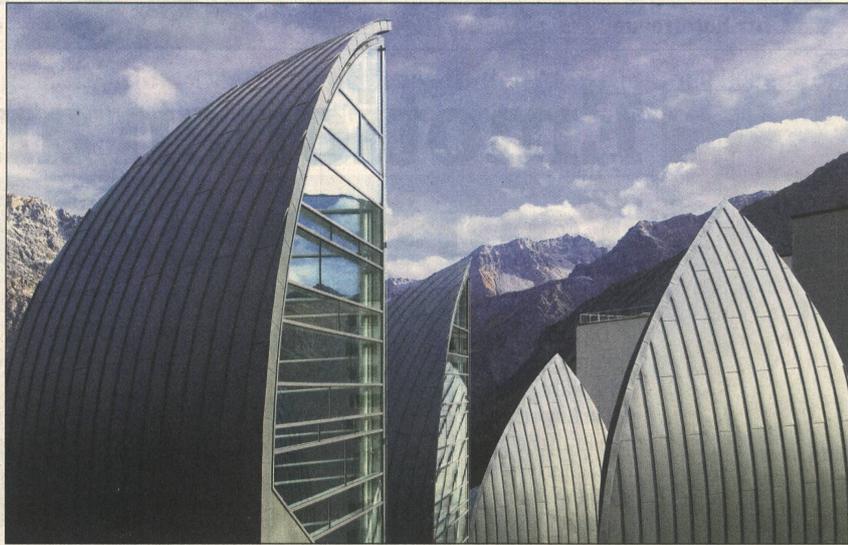
Wir wollen unseren Gästen auch im Hotel Eden Roc einen Spa- und Wellnessbereich bieten, wie sie es von unseren anderen 5-Sterne-Häusern gewohnt sind. Wichtig war für uns eine Erweiterung, die sich harmonisch in das bestehende Haus einfügt und nicht als Fremdkörper für Haus und Gäste wirkt. Und ich glaube, das ist wunderbar gelungen. Wir denken dabei an unsere geschätzten Stammgäste, aber auch neue Gäste. Unser Publikum hat sich in den letzten Jahren stark verjüngt, was gut ist für die Zukunft unseres Hauses.

Im Mai eröffnet die neue Eden Roc Marina. Setzen Sie damit neue Trends und rücken ab vom 5-Sterne-Luxus-Segment?

Nein. Durch Lage und Anbindung ergibt sich einfach eine junge und sportliche Ergänzung zum Hotel Eden Roc. Die 16 Parterrezimmer sind alle auf Garten und See ausgerichtet, mit direkter Verbindung zum Bootsteg. Das Restaurant mit origineller 70er-Jahre-Architektur und den für mich schönsten Terrassen am Lago Maggiore bietet sich

Zur Person Ursula Bechtolsheimer-Kipp

Karl-Heinz Kipp begründete die Tschuggen Hotel Group 1980 mit dem Kauf des Grand Hotel Tschuggen in Arosa. Es folgten die Hotels Valsana Arosa, Carlton St. Moritz (1988) und Eden Roc Ascona (1989). In den letzten fünf Jahren wurden rund 200 Mio. Franken in die Häuser investiert. Auch den jüngsten Ausbau des Eden Roc leitete seine Tochter Ursula Bechtolsheimer-Kipp. Dieses Interview mit ihr wurde schriftlich geführt. Fotos der Familie stehen generell nicht zur Verfügung. eho



Mit dem Grand Hotel Tschuggen in Arosa begründete die Familie Kipp ihre heutige Hotelgruppe im Luxussegment.

«Wir haben kein Sorgenkind»

geradezu an für Feste. Wir hoffen, damit eine Hemmschwelle der Luxuskategorie für neue Gäste zu eliminieren. Und in der Winter- und Nebensaison wird die Eden Roc Marina zum interessanten Konferenz- und Tagungsort. Also eine tolle Ergänzung für das Hotel Eden Roc.

Ihr Vater hat eine tiefe Beziehung zur Hotellerie. Was bedeuten Ihnen die Tschuggen-Group Häuser persönlich? Auch ich habe eine sehr enge Beziehung zu unseren Häusern – nicht nur durch die vielen Renovierungen und Bauvorhaben der letzten Jahre. Die Tschuggen-Group-Hotels sind vor allem die Wohnhäuser meiner Eltern, nicht nur wunderschöne Immobilien an den herrlichsten Standorten der Schweiz, auch der Ort, wo wir als Familie immer wieder zusammenkommen.

Gibt es unter den vier Hotels einen Liebling? Oder ein Sorgenkind? Als Liebling würden meine Eltern sicher

das Eden Roc nennen, ich selbst bin ganz eng mit dem Tschuggen Grand Hotel in Arosa verbunden, liebe aber auch das Carlton Hotel in St. Moritz und bin gern im Sporthotel Valsana in Arosa. Ein Sorgenkind gibt es zum Glück momentan nicht.

Wälzen Sie weitere Projekte, planen Sie neue Akquisitionen? Nein, der Bau des Eden Roc Spa und vor allem der Eden Roc Marina müssen erst fertig werden. Neue Projekte gibt es im Moment nicht, aber das kann sich sehr schnell ändern.

Sie verblüfften mit der Schliessung des Carlton im Sommer und dem Ganzjahresbetrieb im Tschuggen. Was sind die Überlegungen?

Sommer- und Winterbetrieb – das ist ein schwieriges Thema. Nach einer Aufbauphase glauben wir fest an den Winter im Tessin. Mit der neuen Wellness-Anlage im Haus können wir die Gäste noch idealer ganzjährig begrüssen. Der Sommer in den Bergen ist etwas schwieriger. In Arosa haben wir mit der Bergoase im Tschuggen Grand Hotel und dem Tschuggen Express die Voraussetzungen für eine Öffnung im Sommer

und Herbst geschaffen. Hier sind wir noch in der Aufbauphase, aber es sieht bereits positiv aus, wir freuen uns auf einen guten Bergsommer. Das Carlton Hotel in St. Moritz bleibt dagegen im Sommer geschlossen. Das nötige Publikum fehlt, es gibt keine kleinen, preiswerteren Zimmer, sondern nur grosse Suiten, und die sind im Sommer nicht so einfach zu vermarkten.

Die personellen Auswirkungen können aber negativ ins Gewicht fallen?

Aus personeller Sicht wäre ein Ganzjahresbetrieb sicher besser. Dank der Zusammenarbeit zwischen unseren Häusern können wir Ganzjahresstellen und den Gästen Kontinuität bieten. Und für die Mitarbeitenden ist der Ortswechsel innerhalb der Gruppe sehr interessant.

Wie entwickelt sich der Standort Ascona aus Ihrer Sicht?

Ascona entwickelt sich gut, der Winter wird immer wichtiger. Das mediterrane Flair, das alte Dorf, der Lago Maggiore, die Berge: eine der schönsten Feriendestinationen Europas, Sommer wie Winter und für alle Altersgruppen.

Standpunkt

Schweiz muss viel mehr als nur ihre Clichés vermarkten



HARRY JOHN

Hand aufs Herz, wo waren Sie über die Ostertage? In den Bergen, im Süden oder zu Hause? Wir planen unsere Freizeit mit Familie und Freunden je nach Lust und Laune. Meine Erlebnisse machen da keine Ausnahme: SCB-Match in Bern, Ostern Skifahren in Zermatt und Wellness in Leukerbad, dann Snowpenair in der Jungfrau-Region, Swiss-Cities-Sitzung in Zürich und natürlich das alltägliche urbane Arbeitsumfeld an der Riviera.

«Uns fehlt aber noch allzu oft ein gewisses unverkramptes Selbstbewusstsein.»

Wir geniessen unsere Region/ unser Land ganz natürlich – Berge und Städte – alles in einzigartiger Lebensqualität. Das hohe Niveau ist auch eine Verpflichtung für unsere Branche: Herzblut auf der einen Seite, eine Top-Servicequalität auf der anderen.

Unser Gäste kennen vielfach die Schweiz der Clichés: Heidi, Berge, Uhren, Käse und Schokolade. So wird sie meist vermarktet. Wissen sie aber auch, dass hier das WWW erfunden wurde? Dass unser Land eines der innovativsten überhaupt ist? Dass wir weltberühmte Architekten, Abenteurer oder herausragende Persönlichkeiten hervorgebracht haben? Dass wir Weltmeister in Sachen Events sind? Oder dann unsere Uhren, Firmen, Destinationen: Sehr oft attraktive Marken mit viel Ausstrahlung! Dazu eine immer stärker werdende Hotellerie gepaart mit einzigartiger Tradition in Sachen «hospitality».

Diese komplexeren Attribute sind in der Summe genau die Benchmark-Vorteile gegenüber Mitbewerbern. Ein Mehrwert, den der Kunde (wieder) bereit ist zu bezahlen. Die Schweiz strotzt vor Schönheit. Uns fehlt aber noch allzu oft ein gewisses unverkramptes Selbstbewusstsein. Positiv besetzte Attribute sind da, um kommuniziert zu werden. Vermehrt auch eine vielseitige urbane, trendige, dynamische, coole und offene Schweiz! Ein stolzer Schweizer kann ja gleichzeitig eng verwurzelt und ein offener Weltenbürger sein, oder?

Harry John ist Tourismusdirektor der Region Montreux Riviera und Präsident der Swiss Cities.

Hauptsache originell. Alles andere ist Nebensache.



CHRISTINE KÜNZLER
REDAKTORIN

**Zum Thema
Loft-Hotel**

Es ist originell. Und lustig. Vor allem anders als andere Hotels: Das Loft-Hotel in Berlin (70 Euro die Nacht). Es liegt in einem ungenutzten Fabrikgebäude mit Hinterhof und Künstler-Ateliers und allem, was dazu gehört. Echt Kreuzberg eben. Anders, ziemlich anders, ist dann auch das Check-in an der Theke eines kleinen Bistros, vollgestopft mit Brockenstuben-Möbeln, originell, seit Tagen nicht mehr gereinigt. Rund eine halbe Stun-

de braucht die junge Frau, um uns zu registrieren und uns die Zimmerschlüssel auszuhandigen. Durch den Hinterhof in den Warenlift – Achtung, schön in der Mitte bleiben, sonst gibt die Lichtschranke dem Aufzug den Befehl, stillzustehen. Und dann ab in den dritten Stock, wo die Lofts liegen. Einmal im Zimmer, stellt sich Begeisterung ein. Gross, hell, originell eben. Eine Loft mit Ikea-Möbeln und Küchenzeile. Erst abends spät dann die Überraschung: Zur unkon-

«Einmal im Zimmer, stellt sich Begeisterung ein. Gross, hell, originell eben.»

ventionellen Loft passt so Triviales wie Seife, Shampoo und Duschmittel natürlich nicht. Also decken wir uns anderntags in der Stadt damit ein. Jetzt würden wir gerne die Haare waschen. Doch so was Banales wie ein Föhn findet sich nicht in der Loft. Also ver-

suchen wir es an der «Réception». Morgens, wenn wir ausfliegen, ist noch keiner da, abends, wenn wir in unser Berliner Zuhause zurückkehren, keiner mehr. Also rufen wir gegen Mittag an und bitten freundlich, einen Föhn in unser Zimmer zu legen. «Sure», sagt die junge Frau, die kein Deutsch spricht. Doch damit wird nichts. Ein weiterer Anruf am nächsten Tag: «Diesen Service erbringen wir nicht», sagt der junge Mann, der heute zuständig ist. Unsere Überredungskünste fruch-

ten nichts. Doch solche Hotels können immer wieder für Überraschungen gut sein: am nächsten Tag liegt, oh Freude!, tatsächlich ein Föhn im Zimmer. Ein defekter zwar, aber einer, der noch bläst. Stellen Sie sich vor, das Gleiche würde Ihnen in einem Schweizer Hotel widerfahren. Undenkbare. Das Berliner Loft-Hotel aber wird sicher weiterhin gut gebucht. Die Originalität eben macht's aus. Würden wir es bei der nächsten ITB wieder buchen? Die Frage bleibt (noch) offen.



«Ich habe keinen Respekt vor den Unternehmern, die kein Geld verdienen.»
Klaus Kobjoll deutscher Privathoteller



Der neue Kursaal in Engelberg bestand die Feuerprobe: Am 20. Tourismus-Forum traf sich dort die Branche während drei Tagen.

Bilder Alain D. Bollat

Emotionen am Tourismus-Forum

Das 20. Tourismus-Forum fand diese Woche während drei Tagen in Engelberg statt. Die Branche liess sich von charismatischen und emotionalen Referenten inspirieren.

SIMONE LEITNER

Emotion in tourism, so der Titel der Jubiläums-Veranstaltung des 20. «Tourismus Forum Alpenregion TFA». Das Event fand während drei Tagen vom 12. bis 14. April in Engelberg statt. Bereits seit 1989 wartet das TFA regelmässig mit Top-Referenten auf, die Denkanstösse geben und damit die Tourismusbranche inspirieren.

In diesem Jahr erlebte Organisator Roland Zegg geradezu einen Ansturm auf das Forum. Bereits am Er-



Lena Hubert, Grischconsulta AG, und Roland Zegg, Organisator und Gründer des Tourismus-Forums.



Hansruedi Suter, Geschäftsführer Kursaal Engelberg AG; Thomas Dittrich, Direktor des Europäischer Hof Hotel Europe, und Modeste Jossen, Geschäftsführer der Luftseilbahn Engelberg Brunnli AG (v.l.)

öffnungstag überzeugten die Referenten mit Erfolgsgeschichten, mit publikumsnahen Reden und natürlich mit viel Emotionen. Vor allem Klaus Kobjoll, der deutsche Privathoteller, hatte das Publikum schon nach wenigen Minuten auf seiner Seite. Die eingängigen Statements gaben noch nach dem Referat zu reden und stimmten die Besucherinnen und Besucher mutig. Aber auch die Erfolgsgeschichte des Europa-Park Rust verführte immer wieder zu kühnen Gedanken. Engelbert Gabriel, Direktor Marketing beim Freizeitpark, erzählte eindrücklich den ungewöhnlichen Weg des Familienunternehmens. Immer wieder hätte sich das Unternehmen in neue Gewässer gewagt – und «immer Erfolg gehabt». «Die Familie Mack hat immer viel riskiert», so Gabriel.

Und wer so inspiriert aus einem Referat kommt, für den ist das Networking in den Pausen ein Kinderspiel. An Gesprächsnot und guter Stimmung fehlte es nie.

Weitere Bilder unter: www.htr.ch/tourismusforum



Hans Peter Julen, Zermatt Bergbahnen, und Romy Biner, Seiler Hotels.



Jean-Daniel Mudry, Zermatt Bergbahnen; Fulvio Sartori, Seilbahnen.



Kajo Bächle, Clus Werbeagentur, mit Primin Moser und Josef Föhn, beide von Sattel-Hochstuckli (v.l.)



Frédéric Flüsenich, Engelberg-Titlis Tourismus, und Xander Seiler, Sportbahnen Melchsee-Frutt.



Renate Stocker, Direktorin Ramada Engelberg, Hans Bühmann, Direktor Titlis Rotair, Hotel und Gastronomie.



Roger Filliger mit Sina Hilsenbeck, beide vom Hotel Bellevue-Terminus in Engelberg.

Die Freeride Days auf dem Glacier 3000 sensibilisierten die Rider für die alpinen Gefahren abseits der Pisten

Knapp 200 Freerider nahmen an den freeridedays.ch vom vergangenen Wochenende im Wintersportgebiet Glacier 3000 teil. Unter der Obhut von Bergführern und in Begleitung von professionellen Rüdern: Diese demonstrierten, wie die Abfahrten punkto Sicherheit und optimalem Fahrspass geplant werden müssen. Nebst den zahlreichen, eindrücklichen Runs war am Event die 60 Meter hohe Abseilstelle ein Höhepunkt.



Ein Bergführer erklärt den Rüdern die 60 Meter tiefe Abseilstelle.

Im Rahmenprogramm wurden Extremsportarten wie Wingsuit, Basejumping, Speedflying und Acro Paragliding demonstriert. Während des gesamten Anlasses hatten die Skifahrer und Snowboarder Gelegenheit, neuestes Freeride-Material gratis zu testen. Es waren 10 Hersteller von Ski und Snowboards vertreten, und in abgestecktem Terrain konnten Lawinensuchgeräte eingesetzt und ein Airbag-Rucksack ausprobiert werden. kjv

Sesselrücken

«Blaue Ente» bekommt einen neuen Schna(i)bel

Peter und Margriet Schnaibel bewirten ab September die Gäste des Restaurants Blaue Ente in der Zürcher Mühle Tiefenbrunnen.



Ihr Engagement geht einher mit der Neupositionierung des Traditionshauses im Zürcher Seefeld. Gegenwärtig wird die Neupositionierung zusammen mit den neuen Gastgeber im Detail ausgearbeitet, bevor im Sommer das Interieur eine sanfte Renovation erhält.

nissage der Bilder des Grossvaters von Sarah-Simone Wolf. Sie ist Absolventin der Schweizer Hotelfachschule Luzern und hat für Marriott, Park Inn und Radisson Blut gearbeitet. Sören Wolf hat langjährige Erfahrung in der Kettenhotellerie und war zuletzt neun Jahre für die Rezidor Hotel Group tätig.

Online Travel holt ehemaligen SBB-CIO

Der Reisetechologie-Anbieter Online Travel holt mit Andreas Dietrich (47) den ehemaligen SBB-CIO (Chief Information Offi-



cer) in den Verwaltungsrat. Dietrich begann seine Karriere 1990 bei Kuoni als Leiter Software-Entwicklung. Als CIO von Thomas Cook (Oberursel, Frankfurt) war er für die Informations-Technologie (IT) des zweitgrössten Touristikonzerns Europas verantwortlich. Nebst seinem neuen Mandat bei Online Travel sitzt Andreas Dietrich im Verwaltungsrat der I-CH,

Informatik Berufsbildung Schweiz AG. In seiner letzten Funktion als CIO der SBB gelang es ihm, deren dezentrale IT-Organisation an einem Ort zusammenzufassen.

Pächterwechsel im Restaurant Zugerberg

Per 30. Juni wird die Pächterin Hildegard Banz das Restaurant Zugerberg nach knapp zwei Jahren verlassen und «eine neue Heraus-



forderung annehmen». Neuer Pächter ab 27. August ist der mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Stefan Meier (Bild), Inhaber des Rathauskellers in Zug. Er leitet seit 26 Jahren das Gasthaus im Herzen der Altstadt und wird seine Gäste weiterhin dort empfangen. Gastgeber im Restaurant Zugerberg wird der Service-Leiter des Rathauskellers, Karl Helfferer. Trotz renommiertem Mutterhaus soll die «Filiale» kein Gourmetrestaurant werden, sondern Ausflugsrestaurant bleiben. kjv

Aufsteiger Norbert Patt



Der neue CEO von Titlis Rotair heisst ab dem 1. November 2010 Norbert Patt. Vorgänger Albert Wyler geht in Pension. Seine Marketing- und Betriebswirtschaftlichen Studien schloss Patt in St. Gallen mit dem Executive MBA HSG ab. Er war acht Jahre lang Forschungsingenieur der Medizinalfirma Hamilton AG in Bonaduz. Dann zog es ihn ins Bergbahnenbusiness. Er war sechs Jahre Direktor der Stätzerhornbahnen in Churwalden. Als CEO der Rothornbahn und Scalottas AG auf der Lenzerheide begleitete er den Fusionsprozess zu der Lenzerheide Bergbahnen AG. Während den letzten drei Jahren betreute er als Inhaber der PTC Tourism Consulting GmbH diverse touristische Projekte.

Umsteiger Urs Jäckli



Die TTW Management AG besetzt den vakanten Posten des Geschäftsleiters per 1. August 2010 mit Urs Jäckli (30). Er absolvierte eine kaufmännische Reisebürolehre bei Hotelplan und arbeitete dort in mehreren Funktionen. Ab Mai 2009 war er Director Sales & Marketing bei Holiday Autos (Schweiz). Im Oktober 2009 schloss er sein Studium an der Hochschule für Wirtschaft Zürich mit dem Bachelor of Science ZFH in Betriebsökonomie mit Vertiefung in General Management ab. Jäckli wird bis zum TTW 2010 (3. und 4. November in Montreux) vom interimistischen Führungsduo, bestehend aus Rolf Brun und Angelo Heuberger, operativ unterstützt. kjv

Nachwuchsförderung. Réception. Der Berufswettbewerb, den AICR für junge Réceptionistinnen und Réceptionisten ausschreibt, bringt die Gewinner die Karriereleiter hoch. Das war auch bei Nicoletta Müller so.



«Réceptionistinnen und Réceptionisten können ihre Fähigkeiten an der «Bücherer Trophy» messen.»

Alle Bilder in diesem Fokus wurden im Hotel Murten in Murten fotografiert.

Alain D. Bollat

Was finden Sie wo im fokus?

Was bringen Berufswettbewerbe?

Seite 8

Wer kann sich wo Auszeichnungen holen?

Seite 9

Wie fördern Hotelketten junge Mitarbeitende?

Seite 10

Wo haben es Auszubildende besonders gut?

Seite 11

htr-online:
www.htr.ch/fokus

Der Sieg gab ihr den Kick

Nicoletta Müller hatte den ersten Réceptionistinnen-Wettbewerb gewonnen. Der Preis motivierte die Bündnerin, eine Hotelfachschule zu absolvieren.

CHRISTINE KÜNZLER

Heute erarbeitet die 36-Jährige das neue Betriebskonzept des Hotels Meierhof in Horgen, bis Mai 2009 führte sie das Hotel Schatzalp in Davos. Dass sie heute Hoteldirektorin ist, verdankt sie dem 1. Preis im Wettbewerb «Bester Réceptionist der Schweiz» (Bücherer Trophy), den die AICR-Association internationale des chefs de réception et des sousdirecteurs

damals zum ersten Mal ausschrieb. Sie war gerade 21 Jahre alt und Réceptionistin in Hans C. Leu's «Giardino», als ihr damaliger Chef Markus Müller sie zum Wettbewerb anmeldete. «Ich hatte Zweifel, für diesen Wettbewerb gewappnet zu sein», erinnert sich Nicoletta Müller. Doch sie stellte sich der einstündigen Vorausscheidung, in welcher ihre Motivation hinterfragt, ihr Fachwissen getestet und ihre soziale Kompetenz in Rollenspielen geprüft wurde. «Als ich dann den ersten Preis am Wettbewerb gewann, wurde ich im «Giardino» richtig gefeiert. Hans C. Leu wertete diese Auszeichnung sehr hoch.» Sie erinnert sich noch gut daran, wie aufregend es war, das eigene Bild in verschiedenen Zeitungen zu entdecken.

Hätte sie den Berufswettbewerb nicht gewonnen, wäre sie enttäuscht gewesen, gibt Nicoletta Müller unumwunden zu. Denn schliesslich habe sie ja während zwei bis drei Monaten auf den Wettbewerb hingefiebert. «Wenn ich

mich entscheide, etwas zu tun, gebe ich alles und bin hochmotiviert. Das entspricht meiner Wesensart.» Den Sieg an der internationalen Ausscheidung, die damals in Wien stattfand, hat sie ganz knapp verpasst. «Da war ich auch enttäuscht. Doch ich habe die Enttäuschung überlebt», sagt sie lachend.

Die Auszeichnung hebt auch das Ansehen des Betriebs

«Dieser Preis war eine enorme Motivationspritze», fasst Nicoletta Müller zusammen. «Ich hatte den Eindruck, alles liegt mir zu Füßen, alles ist möglich.» Ihr Erfolg motivierte sie dann, die Hotelfachschule Belvoirpark zu absolvieren. «Das war für mich in diesem Alter eine grosse Entscheidung. Doch ich wusste, dass ich meine berufliche Zukunft nur so anpacken kann.»

Ihre Auszeichnung steht nicht nur in ihrem Lebenslauf, sondern sie habe ihr geholten, Schritt um Schritt auf der Karriereleiter hochzusteigen. «Eine solche Auszeichnung hebt auch das Image des Betriebes. Man weiss, dass dort etwas für die jungen Berufsleute

«Ich hatte den Eindruck, alles liegt mir zu Füßen, alles ist möglich.»

Nicoletta Müller
Direktorin Hotel Meierhof

getan wird.» Seit fünf Jahren steht Nicoletta Müller, inzwischen selber Mitglied bei der Amicale AICR, auf der anderen Seite: Sie spielt für die

Ihre Auszeichnung hat Nicoletta Müller beruflich weitergebracht.

Alain D. Bollat



Wettbewerbs-Kandidatinnen und -Kandidaten die Rolle «des bösen Gasts». Sie und ihr Kollege Egidio Marcato stellen die Réceptionisten mit einem unmöglichen, aber realistischen Verhalten auf die Probe. Sie wünscht sich, dass der Réceptionisten-Wettbewerb den gleichen Stellenwert hat wie jene für junge Köche oder Servicemitarbeitende. Deshalb will die Berufswettbewerbe zu vernetzen. «Wir würden uns gerne mit allen Verantwortlichen an

einen Tisch setzen.» Die AICR will ihren Wettbewerb grundsätzlich besser positionieren. Prominente Jurymitglieder, Medienpräsenz und die Teilnahme an internationalen Wettbewerben sollen zur Attraktivität beitragen.

Die Anerkennung für die Tätigkeit der Réceptionisten steigern

Die Tätigkeit der Réceptionistin und des Réceptionisten generell sollte mehr Anerkennung finden, sagt Nicoletta Müller, denn die Anforderungen seien hoch. «Eine Réceptionistin muss viel Feingefühl haben, offen auf Menschen zugehen und ihre Wünsche spüren können, was gerade für junge Menschen nicht ganz einfach ist.» Eine solche Sozialkompetenz sei viel wichtiger als Fachkenntnisse, die man sich leicht erwerben könne. «Ein professionelles Check-in und Check-out ist Standard, eine Réceptionistin kann sich nur mit einer individuellen und herzlichen Betreuung des Gastes abheben.»

HÄFELE
FINDING BETTER WAYS

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

dia lock

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

Octoplus – die neue 8 kg-Klasse

Mehr Wert, weniger Kosten.

8 kg Waschmaschine und Trockner mit professionellem Trommelvolumen, Wasch- und Trocknungszeiten.

Infos unter
Telefon 056 417 27 51
www.miele-professional.ch

Miele PROFESSIONAL

KÄSTLISTOREN

SUN TOP 3100®

Windfest bis 75 km/h und 100 % wasserdicht!

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

Energieeffizient & Umweltfreundlich
Neu auch 20L

www.minibar.ch

Nachwuchsförderung. Berufswettbewerbe. Wie profitieren die Gewinnerinnen und Gewinner eines Berufswettbewerbs? Junge Fachleute erzählen von ihren Erfahrungen.

Image. Netzwerk. Und viel Erfahrung.

Prestige ist nicht alles bei einem Wettbewerb. Ein gutes Netzwerk und all die Erfahrung bringen junge Menschen genauso weiter.

GUDRUN SCHLENCZEK

Nicht allein die Bekanntheit eines Wettbewerbs entscheidet darüber, wie viel er den Gewinner oder die Gewinnerin auf dem beruflichen Lebensweg weiterbringt. Genauso zentral für die Karriere nämlich ist das Netzwerk, das ein Wettbewerb einem Kandidaten beschert. Gerade Austragungen von Berufsorganisationen sind hierfür prädestiniert. AICR (Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de réception des Grands Hôtels) Schweiz ist so ein Beispiel. Sebastian Hoffmann ge-

wann vor vier Jahren die «Bucherer Trophy» für den besten Schweizer Réceptionisten. Seitdem bekommt er alle Stellen über das AICR-Netzwerk. Hoffmann: «Seit dem Wettbewerb habe ich mich nicht mehr offiziell bewerben müssen.» Motiviert für die Teilnahme hatte ihn seine damalige Vorgesetzte. «Ich hatte nicht geglaubt, dass mir das so viel bringt.» Heute ist er selbst Chef-Réceptionist im Mirabeau Hotel & Residence in Zermatt. Er bedauert, dass es für seinen Berufsstand keine weiteren Wettbewerbe gibt.

Ihren Durchbruch hat auch die Firma Hotelpartner GmbH einem Wettbewerb zu verdanken: dem Nachwuchspreis des «Milestone» der hotel re-

vue. «Der Sieg im November 2009 hat dem bereits guten Geschäft im 2009 noch einen Kick gegeben», blickt Martin Werlen von Hotelpartner zurück. Zählte der Anbieter von IT-Lösungen Anfang 2009 erst 25 Hotelkunden und sechs Mitarbeitende, so waren es ein Jahr später 90 Hotelkunden und 9,5 Vollzeitstellen. «Die Präsenz der Preisverleihung in den Medien hat unsere Firma schweizweit bekannt gemacht», freut sich Werlen. Und das Vertrauen der Hotelkunden in das junge Team aus Bern gestärkt. «Da wir für die Hotelkunden Marktüberwachung und Preisgestaltung übernehmen, ist das enorm wichtig», erklärt Werlen. Die Firma nützt den Sieg aktiv in der Werbung: Kein Messeauftritt

ohne Milestone-Trophäe, kein Flyer ohne Milestone-Logo. Einen wahren Wettbewerbsmarathon hinter sich hat Daniela Manser: Gusto 2007 1. Preis, European Cooking Cup 2007 1. Preis, Schweizer Meisterschaften Beruf Koch 1. Preis, WorldSkills 6. Platz, ICD 2008 New-Talent-Award. Seit zwei Jahren ist sie Patissier der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Es ist nicht der Karrieregedanke, der sie motiviert, sondern in erster Linie die Freude an ihrem Beruf und der Wunsch, Neues zu erleben. Die 23-Jährige arbeitet immer noch in ihrem Lehrbetrieb, dem «Hof Weissbad», zu 60 Prozent, damit sie genug Zeit für anderes hat. Allein die Jungtati verlangt ihr im Durchschnitt einen Tag pro Woche ab. Denn Kochwettbewerbe gewinnt man nicht einfach so, da steckt viel Vorbereitung dahinter. Für den «Bocuse d'Or 2009» habe er ein Jahr lang täglich geübt, um dann den fünften Platz zu belegen, erzählt Stéphane Décottet, Küchenchef im «Le pont de Brent»: «Da bleibt kaum Zeit für die Familie.»



«Seit dem Wettbewerb habe ich mich nicht mehr offiziell bewerben müssen.»

Sebastian Hoffmann
Gewinner «Bucherer Trophy» 2006



Wer einen Wettbewerb gewinnen will, muss vorher viel üben. Und Leidenschaft für den Beruf mitbringen.

Alain D. Bollat

Gültig vom 12. April bis 2. Mai 2010
bei Ihrem Getränke-Depositär.



Die Kraft der Natur

**AKTION
Jetzt bestellen**



natürliche Fitnesstrainer

Nachwuchsförderung. Organisatoren. Rund 25 Berufswettbewerbe werden in der Schweiz durchgeführt. Besonders viele für Köche. Einige Wettbewerbsorganisatoren nehmen dafür viel Geld in die Hand.

Wo man was gewinnen kann



Die Wettbewerbslandschaft ist vielfältig, ja fast unübersichtlich.

Alain D. Bollat

An Wettbewerben für den Nachwuchs fehlt es nicht. Köche haben die grösste Auswahl. Und je grösser das Budget, desto bekannter in der Regel auch der Preis.

GUIDRUN SCHLENZCEK

Wersich mit den Kollegen seiner Zunft messen will, dem fehlt es nicht an Möglichkeiten. Rund 25 Wettbewerbe aus Gastgewerbe und Tourismus konnte die hotelrevue zusammentragen. Vielmehr ist es sogar schwierig, sich ob der zahlreichen Preise einen Überblick zu verschaffen. «Die Wettbewerbslandschaft in der Schweiz ist zu wenig koordiniert», bemängelt Max Züst, Direktor Hotel & Gastro Formation, Weggis. Mehr Struktur wünscht sich deshalb Urs Masshardt, Geschäftsführer der Hotel & Gastro Union.

Vor 20 Jahren wäre eine Übersicht wohl noch leichter zu erstellen gewesen: Erst in den Neunzigerjahren kam es zu einem regelrechten Wettbewerbsboom. Wobei manche aus der Taufe gehobene Concours auch gleich wieder verschwunden sind: Wie der Wettbewerb «Pasta King» von Hero oder der European Cooking Cup in Zusammenarbeit mit Howeg. Doch unbeschadet dessen bleibt die Auswahl, gerade was Kochwettbewerbe betrifft, gross: Fast bei der Hälfte aller Austragungen misst man sich in der Zubereitung salziger oder süsser Speisen. Ein Mauerblümchendasein fristet bei dem Thema dagegen das Hotelfachhandwerk: Mit dem «Wettbewerb der Hauswirtschaftsprofis» und der «Bücherer Trophy» gibt es hier gerade mal zwei Varianten. Etwas besser sieht's auf der Management-Ebene aus: Hotelfachschulen kennen gleich mehrere Wettbewerbe, wohin sie ihre besten Schüler als Kandidaten entsenden können.

Fragt man nach dem Preis mit dem höchsten Prestige, fällt öfters der Name «Goldener Koch von Kadi». Mit einem Gesamtbudget von rund 750'000 Franken ist es wohl auch der am besten dotierte Schweizer Kochpreis mit entsprechender medialer Ausstrahlung. Auf Platz zwei im Budget-Ranking folgt der Gusto von Howeg mit 300'000 Franken. Der Proviandessen bleibt die Auswahl, gerade was Kochwettbewerbe betrifft, gross: Fast bei der Hälfte aller Austragungen misst man sich in der Zubereitung salziger oder süsser Speisen. Ein Mauerblümchendasein fristet bei dem Thema dagegen das Hotelfachhandwerk: Mit dem «Wettbewerb der Hauswirtschaftsprofis» und der «Bücherer Trophy» gibt es hier gerade mal zwei Varianten. Etwas besser sieht's auf der Management-Ebene aus: Hotelfachschulen kennen gleich mehrere Wettbewerbe, wohin sie ihre besten Schüler als Kandidaten entsenden können.

«Eine Firma sollte nicht Träger eines Preises sein. Das senkt die Glaubwürdigkeit.»

Urs Masshardt
Geschäftsführer Hotel & Gastro Union

Wettbewerbe für den Schweizer Nachwuchs in Gastgewerbe und Tourismus

Preis	Träger	Seit	Turnus	Anzahl Bewerber/Teiln.	Alter Bedingungen	Verknüpfung mit Internationalem Wettbewerb	Aufwand	Was wird prämiert?	1. Preis	Website
Der Goldene Koch von Kadi	Kadi AG	1991	alle 2 Jahre	20	Ab 24 Jahren; Kochausbildung 5 J. Berufserfahrung	Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or Europe und Bocuse d'Or	200-300 Std.	Beste Fischplatte Beste Fleischplatte Beste Comis	CHF 4000	goldenerkoch.ch
gusto	Howeg	2005	jährlich	110	Koch-Lernende bis 22 Jahre	keine	k.A.	Hauptgang und Dessert	Stage, Ausbild. Lernreise	gusto10.ch
La Cuisine des Jeunes	Proviande	2003	jährlich	100	Kochlehabschluss darf nicht länger als 4 Jahre zurückl.	New-Talent-Award der International Chef Days in Davos	20-30 Std.	Hauptgang mit Schweizer Fleisch	Bargeld und z.B. ein Stage	lcdj.ch
Concours National des Jeunes Commis Rôtisseurs	Chaîne des Rôtisseurs Suisse	1975	jährlich	8 bis 12	Max. 26 Jahre Anstellung in Chaîne-Mitgliedsbetrieb	Europäischer Wettbewerb von JRE in Paris		3-Gang-Menü aus gegebenem Warenkorb	Goldvrenelis, Victorinox Trophy	chaîne-suisse.ch
Talent et Passion	Jeunes Restaurateurs d'Europe JRE	1992	jährlich	die 8 besten Schweizer Kochlehr-abgänger	Eigenössisches Fähigkeitszeugnis Koch	U.a. Olympiade der Köche Culinary World Cup, Salon Culinare Mondial		3-Gang-Menü Hauptkomponenten vorgegeben	wechselnd, z.B. eine Reise	jre.net
Wettbewerbe für Junioren Kochnationalmannschaft	Schweizer Kochverband	1984	periodisch	Rekrutierung aus anderen Wettbew.		Internationaler Wettbewerb von Le Taittinger in Paris	5-6 Wochen pro Jahr	Kalte Showtische und warme Küche	Entschädigung der Spesen Medienpräsenz	kochverband.ch
Le Taittinger	Champagne Taittinger	1967	jährlich	8 bis 10	24 bis 39 Jahre	Internationaler Wettbewerb von Le Taittinger in Paris	5 Std.	Persönliches Rezept nach gegebenem Thema	2400 Euro Champ.Taittinger	taittinger.com
Swiss Culinary Cup	Schweizer Kochverband	1996	jährlich	40 bis 50	ab 22 Jahre	WACS Global Chefs Challenge	ca. 20 Std.	3-Gang-Menü Wettbewerbsarbeit	Geldsumme Pokal	union-kochverband.ch
Ehrung des kantonsbesten Kochlehr-abgänger	International Chief Days ICD	2006	jährlich	Die 3 Besten pro Kanton	40-70 Ausz.	Keine	-	Abschlussnote des eidg. Fähigkeitszeugnisses	Sachpreis	icd-award.com
Nationenwettbewerb mit Kochlehrlingen	ICD	2010 (Aug.)	voraus-sichtlich alle 2 Jahre	36	Azubis Kochberuf Berufsschulen Höchststadt (D), Meran (I) und Chur (CH)	Keine	ca. 4 Std.	Warme und kalte Küche; Teamwettbewerb: 12 Gruppen à 3 Personen	Sachpreis	icd-award.com
Tartelettes Phantasia	Hug AG	2004	jährlich	120, 50 senden Rezept ein	ca. 25 Jahre, Hälfte in Ausbildung	Creativ-Wettbewerb in Deutschland	unterschiedlich	Vorspeise-, Dessertteller Vorgabe: HUG-Tartelettes	Essens-, Ausbildungsgutschein 10 Tage Stage	hug-wettbewerbe.ch
Swiss Chocolate Masters	Barry Callebaut	alle 2 Jahre	alle 2 Jahre	6 pro Beruf	ab 20 Jahre	World Chocolate Masters Paris		Schokoladenkreationen	CHF 18 000 für 6 Finalisten	worldchocolate masters.com
CH-Meisterschaften Berufe Koch und Restauration (SwissSkills)	Hotel & Gastro formation	Seit ca. 50 Jahren	alle zwei Jahre	6 pro Beruf	19 bis 21 J.; eidg. Fähigkeitszeugnis Koch/Restauration Note: mind. 5,3	Berufs-Weltmeisterschaften = WorldSkills	50-100 Std.	Restauration: Mise en place bis Weindegu Koch: Kreation eines Gerichts	bez. Vorbereitungspraktikum 3 Mon. für Teilnahme an WorldSkills	swiss-skills.gastro.ch
Bücherer Trophy Bester Schweizer Réceptionnist	AICR Switzerland	1995	jährlich	ca. 15	ca. 20 bis 28 Jahre aus 4-bis 5-Sterne-Hotel, AICR-Mitglied	«Best receptionist of the year» oder «David Campbell Trophy»		Fachwissen, persönliches Auftreten, Gasteorientierung im Rollenspiel	1 J. Mitglied AICR CH, CHF 1 500 und anderes	alc.ch
Internationale Servicekunstausstellung	Berufsverband Restauration	1999	alle 2 J. (Igeho)	35	18-30 Jahre	Im Moment noch nicht	ca. 5 Std.	Entdecken 4-Gang-Menü für 4-5 Personen mit passender Dekoration		union-restauration.ch
Internationale Service-meisterschaften	Berufsverband Restauration	1999	alle 2 J. (Igeho)	25-30	20-45 Jahre	Im Moment noch nicht	ca. 10 Std.	Erlebnistisch, Weinservice Dekantieren, Barmixkunst, Flambieren, Servietten falten, Zubereiten von Tartar	Gutscheine	union-restauration.ch
Barista-Meisterschaften	SCAE Swiss Chapter	2000	jährlich	50	22-35 Jahre	WBC World Barista Competition	2-3 Monate	4 Espresso, 4 Cappuccini 4 Fantasiegetränke	nicht monetär	swisscae.ch
Schweizer Cocktail-Meisterschaft Aspirantencup	Swiss Barkeeper Union	ca. 1995	jährlich	15-20	19-24 Jahre	Internationale Competition	3-4 Monate	Longdrink, Fancy Drink, Pre-Dinner- oder After-Dinner-Cocktail	Reise an internat. Competition	barkeeper-union.ch
Schweizer Meisterschaften im Weindegustieren	Weinmagazin Vinum	alle 2 bis 3 J.	alle 2 bis 3 J. (Igeho)	30	ab 20 Jahren Wohnsitz Schweiz	Keine		Blinddegustation strenge Vorselektion		winechampion.ch
Wettbewerb der Hauswirtschaftsprofis	Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft	2003	jährlich	10	25-45 Jahre	Keine	10 Std.	Thema/Konzept, Wäsche, Dekorationen, Fachfragen	CHF 1000 und Sachpreise	union-hauswirtschaft.ch
Milestone Tourismuspreis Schweiz/Nachwuchspreis	htr hotelrevue Seco, STV	2000	jährlich	10	bis 30 Jahre	Keine	8 Std.	Idee, Innovation	CHF 10 000	htr-milestone.ch
Hyatt Student Prize	Hyatt International	2008	jährlich	Die besten Schüler aus 13 Hotelfachschulen	21 Jahre Master-Abschluss, fließend Englisch	Ist bereits internationaler Preis		Empfangs-Talent	verschiedene Besuche bei Hyatt international	theyaattstudent prize.com
Bourse d'Évian des jeunes Talents	Société des Eaux minérales d'Évian	ca. 10 Jahre	jährlich	Aus ausgewählten Hotelfachschulen	18-25 Jahre	Keine		Präs. eines Projekts aus Hotellerie/Restauration innert 15 Minuten	CHF 5 000	ehl.edu
IHF Strategy Challenge	International Hotel Investment Forum	2008	jährlich	einige Schüler pro Hotelfachschule	28-35 Jahre Masterstudenten	IHF		Präs. eines innovativen Hotel-Konzepts in einigen Minuten	Eintrittsbillet fürs IHF	berlinconference.com

Korrigenda. Direktor Lindner: Marx statt Moor

Der Direktor der Lindner Hotels und Alpentherme Leukerbad heisst Jürgen Marx. In unserem Artikel «Hotellketten zieht es in die alpinen Orte» (htr von letzter Woche) haben wir Jürgen Marx irrtümlich als Jürgen Moor bezeichnet. Wir bitten den Fehler zu entschuldigen. ck

Valentine's
Fitnesstelenwämer Teilwarenkoher Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Nachwuchsförderung. Hotelketten. Viele Häuser unterstützen ihre jungen Mitarbeitenden intensiv auf ihrem Karriereweg. Persönliches Entwicklungsprogramm und individuelles Coaching gehören zum Konzept.

Geleitet von unseren Unternehmenswerten, sollen unsere Mitarbeiter Karrieren, nicht Jobs, mit Hyatt durchlaufen», lautet ein Motto von Hyatt Central Europe. Was bedeutet es für die Nachwuchsförderung in der Luxus-Hotelgruppe? Yves P. Givel ist Director of Human Resources EAME (Europe Africa Middle East) von Hyatt International. Er antwortet: «Eines unserer Kultur-Merkmale ist die persönliche Entwicklung. Wir sind eine richtig organische Gesellschaft, sehr flexibel, wenn es um Karrieren geht – ab und zu sogar fast unkonventionell. Das Wichtigste ist: Tu was du am besten tun kannst.» Viele der jungen Hyatt-Mitarbeitenden, ob aus der Lehre



«Aktuelles Beispiel unserer Förderung ist der neue Direktor des Swissôtel Metropole, Genf.»

Pierre Botteron
VP Human Resources Swissôtel

oder einer Hotelfachschule, wüssten noch nicht genau, was sie später in ihrer Karriere machen wollen. Givel: «Bei Hyatt helfen wir ihnen herauszufinden, wo ihre Qualitäten und Stärken sind und was ihnen Spass macht – denn nur dann macht man eine schnelle und interessante Karriere.»

Hyatt bietet dem Nachwuchs ein individuelles Karriere-Coaching

Persönliche Entwicklungsprogramme und individuelles Karriere-Coaching stehen deshalb bei Hyatt im Vordergrund. «Sie helfen zum Beispiel einem Küchenchef, um ein F&B-Direktor zu werden, oder einer Gouvernante, um eine Beherbergungs-Direktorin zu werden», sagt Givel. Die Gruppe verleiht den «Hyatt Student Prize» an die besten Studenten einer Auswahl von europäischen Hotelfachschulen und Universitäten.

«Swissôtel Trajectories» (dt. Laufbahnen), so heisst das interne Trainings- und Förderungsprogramm der Hotelgruppe mit Schweizer Wurzeln. Pierre Botteron, Vice President Human Resources der Swissôtel Hotels & Resorts, sagt zu diesem Konzept: «Es fördert die aus Sicht des Management-Teams talentiertesten Mitarbeiter.



Eine individuell zugeschnittene Förderung sorgt für Kreativität und für Spass an der Arbeit.

Alain D. Bollat

Karriere-Rat: «Tu was du am besten kannst»

Hotelketten wie Hyatt, Swissôtel und Kempinski definieren die Werte, die sie ihrem Nachwuchs vermitteln wollen. Zugleich wird jedes spezifische Talent entwickelt.

KARL JOSEF VERDING

«Swissôtel Challenge» ist die erste Stufe und richtet sich an Mitarbeiter in Junior-Positionen, die auf den nächsthöheren Positionenlevel, wie Supervisor oder Manager, vorbereitet werden. In einem individuellen 2-Jahres-Trainingsprogramm durchläuft der Mitarbeiter im Abstand von je sechs Monaten vier verschiedene Positionen in vier unterschiedlichen Hotel-Betrieben. Für das mittlere Management wurde «Swissôtel Contact» geschaffen. Das ebenfalls zwei Jahre dauernde Programm soll bereits existierende Talente fördern und die

Sichtweisen des Mitarbeiters erweitern.

Kempinski gibt seinen Mitarbeitern die «DNA» des Unternehmens

Höchste Stufe ist das 2- bis 3-jährige «Swissôtel Revealed Program», zur Vorbereitung für das Senior Management und zukünftige General Manager. Dieses Trainingsprogramm ist individuell zugeschnitten und richtet sich genau nach den noch zu fördernden Talenten, die von einem internen Mentor begleitet und unterstützt werden. Pierre Botteron: «Bestes und aktuelles Bei-

spiel dafür ist der zuletzt in die General-Manager-Position beförderte Stefan Winstoerfer. Er durchlief ein dreijähriges Swissôtel Revealed Program, um jetzt seit März 2010 das Swissôtel Metropole in Genf als neuer Hoteldirektor zu leiten.»

Die Kempinski Hotels haben in einem Projekt mit der Universität St. Gallen fünf eigene Charakteristika als «DNA» definiert. «Wir wollen nun sicherstellen, dass Mitarbeiter auf Basis dieser Werte rekrutiert und entwickelt werden», sagt Henrike Gosemann, Vice President Talent & Education bei Kempinski: «Hierzu

zählen Eckpfeiler wie das unternehmerische Denken und Handeln, die emotionale Kundenorientierung und -bindung, der aufrichtige und geradlinige Umgang miteinander sowie eine Leidenschaft für die Hotellerie und die europäischen Wurzeln von Kempinski.» Die Gruppe hat kürzlich eine exklusive Partnerschaft mit der Internationalen Fachhochschule Bad Honnef-Bonn unterzeichnet. Gosemann: «Diese Vereinbarung ermöglicht es uns, jährlich sechs unserer besten Auszubildenden mit einem Bachelor-Stipendium zu belohnen.»

ANZEIGE

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

CASY.ch
SOFTWARE SOLUTIONS
FRONT

«Unsere Verantwortung ist gross»

Wie werden junge Berufslleute im Tourismus gefördert? Aufgezeigt am Beispiel Engadin Scuol Tourismus und Schweiz Tourismus.

CHRISTINE KÜNZLER

«Dafür mich Kontinuität wichtigst, lege ich Wert auf Mitarbeiterförderung», sagt Urs Wohler, Direktor von Engadin Scuol Tourismus. Deshalb fördert er seine weiterbildungswilligen Mitarbeitenden mit einem finanziellen Beitrag oder mit Freitagen. «Schicken wir einen Mitarbeitenden in einen Kurs, lässt er sein Wissen in unsere Tourismusorganisation einfließen. Wir kaufen so

potenzielles Know-how ein.» Diese individuelle Mitarbeiterförderung werde nicht an Bedingungen geknüpft. «Das macht keinen Sinn: Wenn jemand nach der Weiterbildung unseren Betrieb verlassen will, dann soll er das tun können.»

Vor vier Jahren hat er erstmals eine Auszubildende eingestellt. «Wir möchten jungen Menschen aus der Region die Gelegenheit geben, sich bei uns auszubilden», so Wohler. «Wenn es uns gelingt, einen jungen Menschen für den Tourismus zu begeistern, fördern wir damit auch das Tourismusbewusstsein.» Geplant sei, so Wohler, später einmal jedes Jahr einen Auszubildenden aufzunehmen. «Doch die Verantwortung, die wir damit übernehmen, ist gross. Und auch der damit verbun-

dene Aufwand ist gestiegen.» Der Arbeitgeber müsse sich heute viel stärker einbringen, schon allein dadurch, dass er den Auszubildenden betonen müsse, Wohler bildet auch Praktikanten aus: «Auch hier achten wir darauf, Menschen aus Schulen der Region zu bevorzugen.» Seine erste Anlaufstelle ist also die Accademia Engadina. «Unsere letzten beiden Praktikanten waren so gut, dass wir sie in unserer Organisation weiterbeschäftigt haben.»

Auch Schweiz Tourismus nimmt Praktikanten auf: jährlich 20 von Tourismusschulen und zwei von Wirtschaftsmittelschulen. «Wir setzen alle Praktikanten ihren Fähigkeiten und wenn möglich ihren Wünschen entsprechend ein», erklärt Marc Isenring, Personalchef

von Schweiz Tourismus. «Wir sind in der glücklichen Lage, gute Praktikanten auswählen zu können.» Da zwei Drittel der jungen Leute in

Auslandstellen von ST eingesetzt werden, sei es wichtig, dass sie Sprachen beherrschen. Die Praktikanten würden so integriert, dass sie viel vom Betrieb mitbekommen. «Sie können bei uns Projekte mitbegleiten. So lernen sie das ganze Spektrum unserer Arbeit kennen.» So wird beispielsweise die Projektleiterin des nächsten Ferientags von Praktikanten unterstützt. Ihr Praktikum öffne den

jungen Menschen später die Türen zu ST. «Wir haben schon mehrere ehemalige Praktikanten nach Beendigung ihrer Schulbildung als

Mitarbeitende rekrutieren können», so Isenring. Lernende bildet ST keine aus, weil die Marketingorganisation dem Auszubildenden nicht alle notwendigen Ausbildungsbereiche bieten könne. Indes nimmt ST jedes Jahr für ein Jahr lang einen Auszubildenden auf, der im Rahmen des Ausbildungsverbunds Login seine Lehre in verschiedenen Betrieben absolviert.

«Wenn wir junge Menschen begeistern, fördern wir das Tourismusbewusstsein.»

Urs Wohler
Direktor Engadin Scuol Tourismus

Nachwuchsförderung. Hotels. Einige Hoteliers nehmen die Ausbildung junger Lernender sehr ernst. Gerade Saisonhotels haben es nicht ganz einfach, ihren Auszubildenden voll gerecht zu werden.

Hier werden Lernende gefördert

Ein Saisonbetrieb wie das Suvretta House in St. Moritz hat es nicht ganz einfach, Lernende auszubilden. Das Luxushotel ist sommers zwei bis zweieinhalb Monate geöffnet, winters vier Monate. Und trotzdem bildet der Betrieb Jahr für Jahr mehrere Kochlernende aus. «Im Winter manchmal fünf bis sechs», sagt Peter Korn, Personalchef im «Suvretta House». Denn oft stossen auch Lehrlinge aus anderen Leading-of-the-World-Hotels dazu. «Aus solchen, die nur sommers über geöffnet haben.» Korn schickt seine Auszubildenden in der Zwischensaison in «artverwandte Lehren wie Metzger, Traiteur oder Bäcker». Und zwar in Betriebe der Region, so dass die jungen Lernenden nach wie vor am selben Wohnort bleiben können. Dass die Auszubildenden aus ihren «Lehrstellen auf Zeit» viel an Wissen mitnehmen können, liegt auf der Hand.

«Wir platzieren auch immer wieder Auszubildende in der Zwischensaison in andere Betriebe», hält Korn fest. Hotels mit denen das «Suvretta House» auf dieser Ebene zusammenarbeitet sind das «Grand Resort Bad Ragaz» und das Parkhotel Vitznau. «Wir legen grossen Wert auf Nachwuchsbetreuung», sagt Korn. «Wir fördern unsere Mitarbeitenden auch mit hausinternen Schulungen und Coachings.» Junge Berufsleute, die ihre Lehre beendet haben, würden oft auch an Partnerbetriebe vermittelt und kämen nicht selten dann wieder ins «Suvretta House» zurück.

Hotel Hornberg: Lernende von Anbeginn an für voll genommen

Das Chalet Hotel Hornberg in Saanenmöser hat in der Zwischensaison ebenfalls geschlossen: jeweils drei bis vier Wochen im Frühling und im Herbst. In dieser Zeit besuchen die Auszubildenden den Unterricht im Schulhotel. «Das ist für uns eine optimale Lösung», sagt Direktor Christian Hoefliger. Er bildet jährlich sechs bis acht Lernende und einen Praktikanten aus. «Das

Lernende auszubilden, ist für den Hotelier eine verantwortungsvolle Aufgabe. Für Saisonbetriebe bedeutet sie eine zusätzliche Herausforderung.

CHRISTINE KÜNZLER

Wichtigste ist wohl, dass wir unsere Auszubildenden von Anfang an als vollwertige Mitarbeitende behandeln. Wir räumen ihnen viel Verantwortung ein, immer aber unter der Berücksichtigung dessen, wo sie in ihrer Entwicklung gerade stehen.» Deshalb sei jeder Auszubildende auch trinkgeldberechtigt. «Das macht monatlich schnell 300 bis 400 Franken aus», so Hoefliger. «Damit erhält er auch einen finanziellen Anreiz.»

Mitverantwortlich für die erfolgreiche Nachwuchsbetreuung sei wohl auch seine flache Hierarchie: «Wir sind im Betrieb alle per Du. Das funktioniert bestens, wir behandeln uns gegenseitig mit viel Respekt», versichert Hoefliger.

Jeder Lehrling bekommt seine Lehrlingsplanung schriftlich ausgehändigt und profitiert von Annehmlichkeiten, die für alle Mitarbeitenden gelten: regelmässige Qualifikationsgespräche, Sprach- und Weiterbildungskurse, frühzeitig erstellte Ferienplanung und Arbeitsplanung. Zudem haben alle Mitarbeitenden schöne Zimmer im letzten Winter neu eröffneten Mitarbeiterhaus mit Flachbild-

schirmen, gratis W-LAN und Kaffeemaschine.

Hotel Cascada: Breit gefächerte Ausbildung und gutes Arbeitsklima

Roland Barmet, Direktor des Luzerner Hotels Cascada, bildet jeweils zehn Lehrlinge aus und bietet einem Praktikanten einer Hotelhandelschule eine Stelle. «Wir achten darauf, unseren Auszubildenden eine breitgefächerte Ausbildung zu bieten», so Barmet. Einmal im Jahr organisieren sie den Mitarbeiteranlass, das heisst, sie erarbeiten das Konzept und sorgen dafür, dass das Budget eingehalten wird. «Hier kommt die Teambildung zum Tragen», sagt Barmet. Nach dem Anlass gibt's zum Debriefing und Dank ein gemeinsames Essen mit dem Chef. «Das Zusammenarbeiten mit unseren Auszubildenden macht Spass. Aussagen wie dass die heutigen Lernenden nichts mehr taugen, sind vollkommen falsch.»

«Unser grösstes Plus ist das gute Arbeitsklima. Damit wollen wir unsere Mitarbeitenden halten», so Barmet. «Wir behandeln sie fair und als erwachsene Menschen, gehen auf sie ein und achten auf ein gegenseitiges Geben und Nehmen.» Wenn intern eine höhergestellte Position frei werde, würden junge Mitarbeitende nachgezogen.

Mittels interner Schulungen mit externen Coaches bildet Barmet alle seine Mitarbeitenden weiter. Wer eine externe Weiterbildung oder Zusatzausbildung absolviert, wird von seinem Chef finanziell unterstützt: «Wir bezahlen ihm die Ausbildung. Danach machen wir mit ihm einen Vertrag, dass er während einer gewissen Zeit bei uns bleibt», so Barmet.



«Unsere Auszubildenden sind von Anfang an auch trinkgeldberechtigt.»

Christian Hoefliger
Chalet Hotel Hornberg



Wer künftige Berufsleute ausbildet, übernimmt damit eine grosse Verantwortung.

Alain D. Bollat

Personal-Bindung macht den Unterschied

Gute Nachwuchsförderung sorgt für Bindung. Diese ist wichtig für die Qualität von Küche und Service in Restaurants. Beispiele zeigen: Der Aufwand lohnt sich.

KARL JOSEF VERDING

«Wir sind vor allem auf dem Platz Zürich bekannt dafür, dass wir mittlere und höhere Kader langfristig an uns binden können», sagt Barbara Schwegler, Personalleiterin der Two Spice AG. Diese ist das Dach über den Betrieben der Höschgass AG, sowie dem Sushi-Konzept «Yooji» und dem Nudel-Konzept «Nooba». Insgesamt sind es neun Betriebe,

plus zwei Neueröffnungen («Yooji's») im 2010. Hinzu kommen drei «Weindepot»-Handlungen. Two Spice hat rund 280 Mitarbeiter, inklusive Teilzeiter.

Die finanzielle Unterstützung der Weiterbildung spielt eine grosse Rolle in der Two Spice AG. Barbara Schwegler stellt fest: «Die Mitarbeiter wissen das zu schätzen. Es führt zur Nachhaltigkeit in Führungspositionen. Unsere Kader sind zwischen 3½ und 13 Jahren dabei.» Wenn sich im Betrieb des neu qualifizierten Mitarbeiters keine Vakanz für den Aufstieg ergebe, dann meistens in einem anderen Betrieb der Two Spice-Gesamtgruppe: «Das sorgt für Bindung und für eine nachhaltige Produkt- und Servicequalität, die der Gast merkt.»

Die Personalleiterin der Two Spice AG betont: «Wenn die Leistung des Mitarbeiters sowie die Konstellation im Team stimmt, bietet die Two Spice-Gruppe die Möglichkeit, im Unternehmen weiterzukommen.»

Bindella-Führungsnachwuchs lernt auch «Lebensqualität»

«Wo möglich, berücksichtigen wir interne Bewerbungen für Vakanz, vor allem im Kaderbereich», sagt Monika Farmer, Leiterin Human Resources der Bindella tera vite vita SA mit Hauptsitz in Zürich. «Jährlich bieten wir ein vielseitiges Weiterbildungsprogramm an, welches unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kostenlos nutzen können.»

Lernende haben die Möglichkeit, in verschiedenen Bindella-Betrieben zu arbeiten, «um ihnen ein breit gefächertes Lernfeld zu ermöglichen», so Farmer. Und: «Bei der Einarbeitung von Kadern legen wir Wert darauf, sie in verschiedenen Konzepten und Betrieben auf ihre Position vorzubereiten.»

Eine spezielle Nachwuchsförderung gibt es für die Rekrutierung von Betriebsleitungen aus dem eigenen Unternehmen. Monika Farmer: «Jedes zweite Jahr bieten wir ein internes Seminar für Geschäftsführung an,

um Betriebsassistenten auf die Aufgabe als Geschäftsführung vorzubereiten. Das neuntägige Seminar beinhaltet Themen wie Budgetierung, Organisation aber auch Lebensqualität. Die Referenten des Seminars sind Rudi Bindella, die Geschäftsleitung Gastronomie und Gruppenleitungen.»

«Förderung durch Weiterbildung führt zur Nachhaltigkeit in Führungspositionen.»

Barbara Schwegler
Personalleiterin der Two Spice AG

«Schlüssli»-Nachwuchs lernt im Restaurant «Koch & Kellner»

Für den Nachwuchs seines Restaurants Schlössli Wörth in Neuhaus am Rheinfall schuf Daniel Ciapponi im gleichen Ort das erste

Lehrlingsrestaurant der Schweiz, «Koch & Kellner» eröffnete im März 2007 und schrieb im 2009 den ersten «Mini-Gewinn» (Ciapponi), der sofort in die Ausbildung reinvestiert wurde. Das Konzept habe «alle Erwartungen übertroffen: Wir bekommen jetzt die besten Lehrlinge. Und sie erlangen so mehr Sicherheit und Selbstkompetenz», freut sich Ciapponi. Im Schnitt lernen im «Koch & Kellner» zwei bis drei Köche und zwei bis drei Kellner, und auch Praktikanten aus anderen Betrieben. Coaches sind Daniel Ciapponi für den Service und «Schlüssli»-Chefkoch Pascal Strässle für die Küche – aber sie sind nur noch beim Vorbereiten da. Ciapponi: «Koch & Kellner» wird zu 95 Prozent selbstständig von Lehrlingen geführt.»

Der Sinn fürs Schöne

Das Paradieshotel in Ftan lädt mit einer raffinierten Mischung aus hoher Gastlichkeit, Kunst und Kultur dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen.

Auf stolzen 1650 m ü. M. befinden sich ein kleines Stückchen sonnenverwöhnte Bündner Bergwelt und das pittoreske Dorf Ftan. Zu den Schmuckstücken im kleinen, aber feinen Ferienort gehört das Paradieshotel, welches sich selbst das «Hideaway» im Engadin nennt.

Kunst, Kultur und Gastlichkeit hatten sich im Paradieshotel Ftan schon seit den frühesten Anfängen harmonisch ergänzt. Als der Kunstmaler Hans Walter Bayer 1910 – also vor exakt 100 Jahren – sein Wohnhaus und Atelier für sich und seine Frau ausgebaut hatte, wurden in der damaligen Wohnstube und der heutigen Bibliothek die ersten Gäste von seiner Gattin bewirtet. Nachdem das Anwesen Mitte der Sechzigerjahre zu einem vollwertigen Hotel umgebaut wurde, erwarb die Hamburger Reederei- und Hotelierfamilie Rahe das Anwesen 1995. Die enge Verbindung zur Kunst- und Kulturszene blieb. Deshalb vergibt die Hotelierfamilie Rahe, selbst begeisterte Kunstsammler, jedes Jahr im Dezember den mit 10000 CHF dotierten Premi-Cultural-Preis, der Bündner Kunstschaffende auszeichnet. Das Hotel in Ftan ist auch sonst ein wahres Kunst-Paradies: Die beeindruckende Kunstsammlung besteht ausschliesslich aus Originalen und verleiht dem Haus eine besondere Atmosphäre. Natürlich befinden sich auch Gemälde von Hans Walter Bayer, dem visionären Vordenker des Paradieshotels, unter den Werken.

Nächste Station: Paradies

Der Sinn fürs Schöne war für die Direktorin des Paradieshotels, Meike Bambach, auch einer der Gründe, die sie 2008 ins Engadin führten, um in dem kunstvoll eingerichteten Haus die Führung zu übernehmen. Nach zahlreichen Stationen im Ausland und dem Besuch der renommierten «Cornell University» in New York zählt sie das Entdecken neuer Kulturen sowie das Muttersein von zwei Kindern zu ihren Leidenschaften. Zuvor war sie als stellvertretende Direktorin des Hotels Louis C. Jacob in Hamburg, des luxuriösen Schwesterhotels in der Hansestadt,

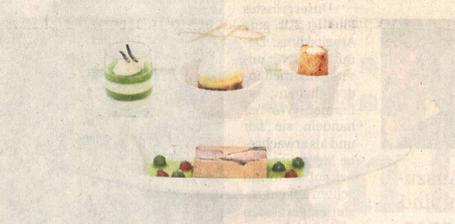


Schöne Stoffe: Bettwäsche der Leinenweberei Schwob AG.

tätig. Der Wechsel vom Hotel an der Elbe in das faszinierende Kleinod im Engadin war für die 42-Jährige die bislang schönste Herausforderung. «Schon als kleines Mädchen entdeckte ich meine Begeisterung für schöne Hotels», so Bambach über ihre Liebe zum Hotelgewerbe. In Ftan führt sie ein Team von 30 Restaurant- und Hotelprofis, mit denen sie Gäste mit verschiedenen kulturellen Hintergründen und aus verschiedenen Generationen betreut. Ob Gourmet, Gipfelstürmer oder Geniesser: Das Hotel in Ftan ist ein Paradies für jeden.



Meike Bambach, Gastgeberin mit Sinn für schöne Stoffe.



Paradiesisch: Tischwäsche der Firma Schwob mit Logostickerei.

«Hideaway» als Lebensmotto

Seinen Gästen verspricht das Paradieshotel nicht weniger als den unbezahlbaren Luxus, den Alltag getrost hinter sich zu lassen und sich den unterschiedlichsten Genüssen hingeben zu können. Mitten in der unberührten Natur wenden sich die Gäste im Paradieshotel dem Dolcefar niente, dem süsssten Nichtstun, zu, beobachten das Turmfalkenpaar beim morgendlichen Rundenflug, verweilen mit einem spannenden Buch in der historischen Bibliothek, begeben sich auf Wanderungen, Biketouren, wedeln auf den Skipisten durch tief verschneite Landschaften oder geniessen eine entspannende ayurvedische Massage mit Kräuterölen aus der Region.

Individueller Charme

Die Freude und das Engagement

für Kunst, Malerei und Kultur sind auch den 23 individuell eingerichteten und frisch renovierten Zimmern und Suiten anzusehen. Arvenholz, antike Möbel, wundervolle Betten, edle Stoffe und luxuriös duftende Kosmetikartikel sind die vielen kleinen Details, die dem Aufenthalt eine besondere Note und den Räumen eine spezielle Atmosphäre verleihen.

Hotelwäsche von Schwob für ein kultiviertes Ambiente

Dass in einem Haus mit einem hohen Qualitätsstandard wie dem Paradieshotel nur die besten Textilien auf das Bett oder auf den Tisch kommen, versteht sich von selbst. Aus diesem Grund hat sich Meike Bambach auch für Bett- und Tischwäsche der Firma Schwob in Burgdorf entschieden. Im Restaurant, im dem übrigen

mit genüsslichen 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern gekocht wird, setzt das Paradieshotel auf Tischwäsche in Halbleinen und Baumwolle. Im Gourmetrestaurant La Bellezza findet der Gast die mit den Initialen «LB» kunstvoll bestickten Servietten der Firma Schwob. Das Steinbock-Logo, welches den Auftritt des Hotels prägt, steht für die unberührte Natur, die frische Luft und die Erhabenheit der imposanten Berglandschaft rund um das Paradieshotel. Vorlage dazu war der Entwurf eines Schweizer Illustrators, der mit seiner Arbeit auch die Hotelwäsche im Paradieshotel mit kunstvollem Charme geprägt hat. Das Steinbock-Logo wurde sowohl in die Frottierväsche wie auch in die Bettvorlagen eingewoben. Auch die Bettwäsche mit Spezialkonfektionen wie Volant und Bourdonnet betont das elegante Design in den Hotelzimmern. Diesen umfassenden Auftritt konnte die Leinenweberei Schwob AG mit ihren verschiedenen Produkten gekonnt unterstreichen.

Leidenschaft für schöne Stoffe

«Ich besitze eine grosse Leidenschaft für schöne und qualitativ hochstehende Stoffe. Sie gehören zu einem kultivierten Ambiente einfach dazu», so Meike Bambach

über die Rolle, welche die Tisch-, Bett-, Frottier- und Wellnesswäsche in einem Hotelbetrieb einnimmt. «Ein gedeckter Tisch oder ein frisch bezogenes Bett laden noch mehr ein, in einen besonders entspannenden Moment einzutauchen», ergänzt sie. Die Wahl des richtigen Partners für die Hotelwäsche im Paradieshotel fiel dem Bündner Betrieb leicht. «Wir haben bei der Auswahl des Lieferanten für unsere Tisch- und Bettwäsche auf verschiedene Faktoren geachtet. Zum einen war es für uns wichtig, dass die Textilien aus Schweizer Produktion stammen, dann achteten wir natürlich auf die Qualität der Produkte, einen umfassenden Kundenservice und die Möglichkeit, individuelle Designs einzuarbeiten. Die Firma Schwob konnte alle diese Punkte mehr als erfüllen», erläutert Direktorin Bambach die Gründe, den Auftrag nach Burgdorf zu vergeben. In Ftan ist man glücklich über den freundlichen Service und das unkomplizierte Umsetzen der anspruchsvollen Wünsche an die Hotelwäsche.

Attraktiver Mietwäsche-Vollservice

Begeistert sind Meike Bambach und ihr Team auch vom Mietwäsche-Vollservice der Schwob AG. Bei diesem attraktiven All-inclusive-Angebot bezahlt das Paradieshotel lediglich die gebrauchte Wäsche, berechnet nach Kilogramm, die von einer nahe gelegenen Partnerwäscherei abgeholt, gereinigt und wieder geliefert wird. Der Service leistet einen wichtigen Beitrag dazu, dass aus einem Hotel im bündnerischen Ftan ein kleines «Paradies» wird und dank diesem eine kontinuierlich hohe Qualität gewährleistet ist. Dieses Qualitätsbewusstsein war für das Paradieshotel der Auslöser, sich mit der Firma Schwob einen zuverlässigen Partner auszusuchen, der die gleichen hohen Ansprüche teilt.



Hotel Paradies
7551 Ftan/Engadin
Tel. 081 861 08 08
www.paradieshotel.ch

Schwob AG Textiles of Switzerland

Textilherstellung und -pflege

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her und gilt als eine der modernsten Jacquardwebereien Europas. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Designs und Logoeinwebungen für Kunden. Mit drei eigenen Wäschereien bietet Schwob AG zudem die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz an.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG produziert Textilien für Bett, Tisch und Bad. Bei der Tischwäsche stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur

Auswahl. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus Baumwollmohair. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich.

Feines aus dem Herzen der Schweiz

Tradition, Fachwissen, Spitzentechnologie und ein klares Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz machen Schwob AG zum erfolgreichen Textilunternehmen, welches seine Wurzeln nicht vergisst: Auf dem Fundament der guten alten Handwerkskunst ist ein Betrieb entstanden, der modernste Technologie für kundenorientierte Lösungen und ausgezeichnete Produkte für Hotellerie und Gastronomie einsetzt.

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





Reka-Feriendorf

Ferien mit Babys? Zu aufwendig und mit zu viel Stress verbunden? Das muss nicht sein. **Seite 15**



Die Wasserwelt des Eden Roc Spa schimmert von blau bis grau – damit nahm der Innenarchitekt Carlo Rampazzi bewusst die Farben des direkt vor dem Hotel sich wellenden Lago Maggiore auf.

2000 Quadratmeter Wasser und Wellness

Das Hotel Eden Roc in Ascona gibt alles, um seine Gäste glücklich zu machen. Neu gehört das Spa mit einer grossen Wellness- und Wasserwelt dazu. Und das unmittelbar am Seeufer.

ELSBETH HOEBMEIER

Es ist die einzigartige Lage des einzigen Tessiner Hotel-Spa direkt am See? Ist es die Neugier auf den neusten Streich des Innenarchitektur-Enfant-terrible Carlo Rampazzi? Oder zieht das Spezial-Eröffnungsangebot «Spa Opening Special» derart gut? Wie auch immer: Die Nachfrage und die Buchungen für das Hotel Eden Roc in Ascona verblühen selbst die Hotelleitung. «Es ist unser bester April seit je», sagt Corinne Denzler, Group

«Es ist der beste April seit je. Nicht zuletzt auch wegen dem neuen Eden Roc Spa.»

Corinne Denzler
Group Director Tschuggen Hotel Group

Director der Tschuggen Hotel Group und beruft sich dabei auf die Zahlen ab dem Jahr 2000. «Die Eröffnungswoche war total ausgebucht. Und der Stand für den kommenden Sommer liegt bereits über dem Vorjahr, obwohl die letztjährigen Juli, August und September auch schon Rekordmonate waren», sagt «Eden-Roc»-Direktor Jens Wycisk. Und dabei ist es auch in Ascona nicht anders als an den meisten Schweizer Destinationen: Die Gäs-

te buchen immer kurzfristiger, vor allem, wenn es nicht um die Hauptferien, sondern um Kurzausflüge und verlängerte Weekends geht. Also bleibt da noch einiges an spontanen Buchungen zu erwarten.

Schimmernde Mosaik, einheimische Blumenmotive

Die Gäste zeigen sich begeistert vom neuen Spa-Konzept. Das Schönste: Es fügt sich derart harmonisch in die bestehende Gebäudestruktur ein, dass man meint, es sei immer schon da gewesen. Die gegenüber vorher erweiterte Wasserwelt bietet einen grossen Innen-Aussen-Pool, ein weiteres Aussenbecken, einen zusätzlichen Hydro-Pool mit Sprudelliegen und einen Kneippweg mit Steinen aus der Maggia. In der Saunawelt finden sich Dampfbad, Sanarium, finnische Sauna sowie ein exklusiver Privatbereich für Damen. Das Fitness-



Einzigartige Lage mit Seeanstoss: die beiden Häuser des Eden Roc.



Blick in die neue Saunawelt: einmal gemischt, einmal für Ladies.

center ist mit modernsten Geräten ausgerüstet, die sieben neuen Treatment-Räume bieten Massagen, Bäder und Behandlungen mit Produkten von Sensai, Dermalogica, Clarins und Comfortzone. Eine Nail-Lounge spezialisiert sich auf Manicure und Pedicure. Die Wasser- und Saunawelt gestaltete Rampazzi mit aufwendigen, schimmernden Mosaiken, die Behandlungsräume mit grossflächigen einheimischen Blumenmotive.

Marina mit 16 Zimmern und einem Restaurant im Retro-Stil

Im Mai wird zudem die Eden Roc Marina eröffnet. Ihre 16 Zimmer liegen alle im Erdgeschoss des angrenzenden Hauses mit Seeanstoss, dem ehemaligen Hotel «Ascolago», das von der Tschuggen Hotel Group übernommen und diesen Winter umgebaut wurde. Jedes der Zimmer ist sportlich-elegant gestaltet und bietet eine Terrasse. Das Restaurant wird im Restoril der 1970er-Jahre eingerichtet und kann mit einem umwerfenden Seeblick trumpfen. Die Küche unter Leitung von Salvatore Frequente (vorher Eden, Carlton, Seven Easy) wird moderne Grill- und Pastagerichte in legerer Lounge-Atmosphäre servieren. Im Winter soll der Annex – er wird noch durch einen gedeckten Durchgang mit dem Haupthaus verbunden – als exklusiver Tagungs- und Seminarort gebucht werden können.

Wohlfühlösen im Trend

Die Wellnesszonen werden aufgerüstet: Dieses Jahr hat auch das Hotel Heiden seinen Spa-Bereich für 1,8 Millionen Franken erweitert. Drei Monate dauerten die Bauarbeiten im 4-Sterne-Haus. Anfang April wurde eröffnet. Das Resultat: 1000 Quadratmeter mehr Fläche, eine neue Saunalandschaft und ein Aussenwhirlpool mit Aussicht auf den Bodensee.

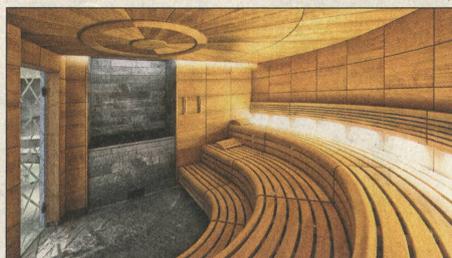


Whirlpool mit Seesicht in Heiden.

werden. Neu trägt das Hotel den Zusatz Vitalresort. Der Wellness-Bereich wurde komplett neu konzipiert und misst 900 Quadratmeter. Er umfasst eine medizinische Abteilung mit Praxen sowie eine Zone mit Spa-Landschaft. Über die Höhe der Kosten wollen sich

die Hotelverantwortlichen nicht äussern.

Einen Umbau im Wellnessbereich hat auch das Hotel Swiss Holiday Park in Morschach hinter sich – zusätzliche Veränderungen stehen an. Für 1,8 Millionen wurden die römisch-irischen Thermen erneuert. Sie sind seit letzten September offen. Bis Ende Juni wird nun die Behandlungszone neu gestaltet. Die Bauarbeiten werden neben dem laufenden Betrieb durchgeführt. Bis im 2011 soll ausserdem die Saunalandschaft vergrössert werden. Die genauen Kosten kann das Hotel in der Zentralschweiz noch nicht beziffern. saz



Eine von mehreren Klafs-Saunen: grosszügig und natürlich.

Genuss

Bündner Käseproduzenten streiten

Die Bündner Käseproduzenten liegen sich in den Haaren. Die Organisation Bündner Bergkäse will die Bezeichnung «Bündner Bergkäse» markenrechtlich schützen lassen. Ein entsprechendes Gesuch wurde beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht. Die Mehrheit der Bündner Käseproduzenten erfüllt aber diese Auflage nicht. Sie stellen fast 80 Prozent der jährlich 1800 Tonnen Käse her. Als Hauptproblem wird das Verbot von Silofutter für Kühe genannt. Dennoch wollen die Hersteller nicht auf die Bezeichnung «Bergkäse» verzichten.

saz

Mövenpicks Ice Cream Gallery wird vergrössert



zfg

Seit knapp sechs Jahren führt die Mövenpick Ice Cream zwischen Bellevue und Stadelhoferplatz in Zürich ihre Ice Cream Gallery. Nun wurde diese vergrössert, so dass gar ein Loungebereich Platz hat. Nebst den 16 bedienten Innenplätzen kommt neu ein Aussenbereich mit weiteren Sitzplätzen dazu. Für die Entwicklung des Raumkonzepts zeichnet das Architekturbüro Concept Consult Design verantwortlich, welches bereits diverse Nespresso Shops realisiert hat.

www.moevenpick-icecream.ch

Botschafter für Champagner gesucht

Die Anmeldefrist des 6. Concours Européen des Ambassadeurs du Champagne läuft. Der Wettbewerb richtet sich an Fachleute, die in der Ausbildung tätig sind. Zielsetztes, unter Dozenten, Kursleitern und Fans des Champagners einen Kandidaten auszuzeichnen, der das diesjährige Thema – vor der Jury am informativsten und interessantesten vertritt. Drei Finalisten dürfen die Endrunde am 17. September bestreiten. Bis 5. Juli läuft die Auswahl von drei Kandidaten pro Land.

saz

www.ambassadeurschampagne.com



Das ideale Gartentischtuch: Einladend bedruckt wie das teflonisierte Modell der Firma Schwob, dazu wasch- und abwaschbar, überhaupt strapazierbar ohne Ende.

Bilder zvg

Gartentischlein deck dich

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen rüsten sich die Restaurants für die Gartensaison: die einen mit schlichter, die anderen mit poppiger Tischwäsche.

FRANZISKA EGLI



Draussen darf's bunt zu und her gehen, und dank «Fleckweg» perlt Flüssiges einfach ab (Leinenweberei Chur).



Warme Farben, dezente Dessins (Leinenweberei Bern).

Es ist höchste Zeit. Wer als Hotelier oder Wirt über einen Garten oder einen lauschigen Platz verfügt, läutet jetzt die Saison ein – schliesslich soll sich der temporäre Betrieb von seiner schönsten Seite zeigen: Stühle werden raus- und Sonnenschirme aufgestellt, und im Idealfall schwebt einem gar eine neue Garnitur Gartentischwäsche vor.

Das würde passen, denn anders als die reguläre Tischwäsche unterliegt diejenige für die Gartenwirtschaft stärker den aktuellen Modetrends, erklärt Marketingleiter Urs Küffer von der Leinenweberei Bern. Überhaupt unterscheidet sie sich – mit Ausnahme des Fine-Dine-Bereichs – meist grundlegend von den Tischtüchern, die im Innern eines Restaurants verwendet werden: «Die Outdoor-Wäsche ist meist weniger formell und soll

nicht nur praktisch, sondern vor allem auch einladend und anziehend sein».

Brauntöne, Bordeaux, überhaupt dunkle, warme Farben seien bei ihnen im Moment sehr gefragt, so Küffer, und das meist uni. Wenn gemustert, dann nicht allzu grossflächig. Entscheidend sei aber immer auch, wie sich das Umfeld gestaltet: Welche Farbe haben die Sonnenschirme? Ist die Gartenwirtschaft unter Bäumen? Oder bei einer Mauer?

Gut ist, wenn die Decken keine Leichtgewichte sind

Eine Gartentischdecke, das liegt in ihrer Natur, muss viel aushalten, muss jeder Witterung trotzen können, jeden noch so hartnäckigen Fleck unbeschadet überstehen

und im Idealfall mehrere Saisons überleben. Deswegen setzt man im Berner Traditionsbetrieb seit einigen Jahren vor allem auf strukturierte Polyesterwebstoffe: Die seien nicht nur «unempfindlicher», wie es Küffer nennt, sprich: gut wasch- und abwaschbar. Sie sind auch etwas schwerer, was den Vorteil hat, dass das Personal nicht unentwegt auf Trab sein und vom Winde verwehte Tischdecken einsammeln muss.

Anders die Leinenweberei Schwob in Burgdorf. Sie bevorzugt helle Farben, und da viele edle Häuser zu ihrer Kundschaft gehören, wie das Hotel Eden Roc in Ascona, das Grand Hotel Hof Ragaz in Bad Ragaz oder das Hôtel Beau-Rivage in Genf, wo man ganz klassisch und der gehobenen Gastro-



Baumwollenes Modell mit Hohlraum (Eigenproduktion Schwob).

nomie entsprechend schlicht, aber stilvoll zu speisen pflegt, setzen sie auch auf natürliche Materialien wie Baumwolle oder Leinen. «Da diese an der Sonne jedoch gerne ausbleichen, empfehlen wir dezente Farben», sagt Peter Hilpert, «zum Beispiel Beige, Crème, Elfenbein, Grau». Auf Wunsch sind ihre Decken gar mit dem Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar erhältlich.

Teflonierte Materialien sind meist bunter als baumwollene

Grundsätzlich, so beobachtet auch der Geschäftsleiter der Schwob AG, seien Gartentischdecken, besonders die beschichteten, knalliger, bunter, fröhlicher als solche für den Innenbereich.

Und Unterschiede gibt's auch punkto Dessin: Während die natürlichen Stoffe meist uni bleiben, dürfen teflonierte Decken gut und gerne auch gemustert sein. Auch wild gemustert, findet Priska Schlatter. Die Inhaberin und Geschäftsführerin der Leinenweberei Chur – die so genannte «Fleckweg»-Gartentischdecken aus Polyesterstoffen vertreibt, welche sie als «nahezu bügelfrei» bezeichnet – findet, dass eine gewisse Buntheit einfach in die Outdoor-Gastronomie gehört. Heute sei ja fast alles möglich, von poppig bis giftgrün, sagt die Bündnerin, «und wenn die Gartentischwäsche sehr stimmig ist und passt, kann das sehr einladend sein».

ANZEIGE

Doppelter Genuss auch in der Gastronomie

www.maxhavelaar.ch

Finden Sie
über 700
Fairtrade-Artikel
in unserem
Online-
Produktfinder





Unterwegs: Rückentrag und Buggy zur Gratis-Benützung.



Auf Augenhöhe: Die Wohnungen sind mit Hochsitzen ausgerüstet.



Ländliche Idylle: Das Reka-Feriendorf Montfaucon mit seinen 32 Ferienhäusern in den jurassischen Freibergen.

Bilder Theres Lagler

Babys willkommen

Ferien mit Babys? Zu aufwendig und mit zu viel Stress verbunden, werden viele denken. Das muss nicht unbedingt sein, wie ein Aufenthalt im Reka-Feriendorf Montfaucon zeigt.

THERES LAGLER

Das Auto ist vollgepackt. Es ist erstaunlich, wie viel Gepäck nötig ist, wenn zwei einjährige Buben mit ihren Eltern über die Osterfeiertage Kurzferien machen. Zum Glück muss nicht alles mit. Das Reka-Feriendorf Montfaucon in den jurassischen Freibergen bietet einen kostenlosen Mietservice für Babyartikel an: Kinderbetten, Wickelkissen, Tischsitze, Baby-Badewannen, Rückentragen und Buggys können schon im Vorfeld bestellt werden. Schade nur, dass Schoppenwärmer und Windeleimer im Sortiment fehlen. Das braucht zwar nicht viel Platz im Kofferraum, würde das Angebot aber komplettieren.

Nach einem letzten Blick auf die Gepäckliste kann die Reise losge-



Am Krabbeln: Genug Platz, aber ein etwas kalter Boden.

hen. Ein Stau in Biel sorgt für Verspätung und eine gewisse Nervosität. Die Réception im Reka-Feriendorf schliesst normalerweise um 17 Uhr. Doch das entpuppt sich als kein Problem. Alle Mietartikel stehen deutlich angeschrieben parat, und das Info-Desk ist wider Erwarten doch noch besetzt. Dem Bezug des Ferienhauses auf Zeit steht nichts mehr im Weg.

Die Schweizer Reisekasse Reka bietet mittlerweile vier Feriendörfer an, die sich auf die kleinsten Gäste spezialisiert haben: Montfaucon (JU), Lenk (BE), Pany (GR) und Wildhaus (SG). Nebst dem kostenlosen Mietservice für Babyartikel, der in allen Feriendörfern Standard ist, bieten diese vier auch Baby-Betreuungswochen an. Von Montag bis Freitag werden die Kleinen (0 bis 2 Jahre) täglich während dreier Stunden betreut, so dass die Eltern etwas Zeit für sich haben. Für die Babywochen gelten die

normalen Wochenmietpreise einer Ferienwohnung. Sie liegen aber allesamt in der Nebensaison. «Familien mit Kleinkindern sind nicht an Schulferien gebunden», erklärt Katja Rüttimann, Marketingleiterin bei der Reka. «Unser Ziel ist es, unsere Ferienwohnungen möglichst während der ganzen Saison gut auszulasten. Angebote wie die Baby-Betreuungswochen tragen dazu bei.» Ebenfalls in der Nebensaison angesiedelt ist das Baby-Baden, das die Reka in Kooperation mit der Familienzeitschrift «Wir Eltern» anbietet. Babys ab fünf Wochen können bei diesen Kursen, die in den Reka-Feriendörfern Montfaucon und Hasliberg stattfinden, unter kundiger Anleitung und Begleitung der Eltern erste spielerische Erfahrungen mit dem «kühlen» Nass machen. «Wir haben diesen Kurs seit 15 Jahren im Programm. Pro Woche nehmen durchschnittlich 30 Familien daran teil», so Katja Rüttimann.

Wenn man sich traut und Badewindeln organisiert, geht Baby-Baden aber auch ohne Kurs. Farbige Schaumstoffschlangen, Bälle und Giesskannen liegen im Hallenbad in Montfaucon parat. Die Babys freut's, und die Eltern ebenso. Denn nach eifrigem Geplantsche und frühem Abendessen steht meist eine ruhige Nacht bevor. Zeit für ein Tête-à-Tête, ein gutes Buch oder den Besuch der Wellness-Anlage in Montfaucon.



Im Wasser: Die farbigen Schwimmhilfen sind auch für Babys geeignet.

Schweizer Hotels: wenig Angebote

Rund 30 Hotels umfasst die Liste mit den Kidshotels der Schweiz. Die meisten bieten Programme und Betreuung für Kinder ab drei Jahren an. Sucht man allerdings nach speziellen Angeboten für Familien mit Babys, reduziert sich die Anzahl der Betriebe auf deren zwei: Das Kinderhotel Muchetta in Davos und das Familienhotel Gorfion in Malbun (Liechtenstein). Das «Gorfion» ist zwar Mitglied der Schweizer Kidshotels, gehört aber zur Hotelgruppe der Familie Schwärzler mit weiteren Betrieben in Salzburg und Voralberg. Die Schwärzler-Hotels haben vor einigen Jahren ein ausgefeiltes Familienkonzept eingeführt, das

auch die Aller kleinsten umfasst. Das beginnt damit, dass die Eltern im Vorfeld eine Baby-Checkliste zugestellt erhalten. Sie können Babyartikel wie Babyfon, Badewanne, Wickelkissen, Windel-eimer, Schoppenwärmer etc. auf ihr Zimmer bestellen. Auch um die Breie müssen die Eltern nicht besorgt sein. Im «Gorfion» bereitet die Hotelküche täglich frische Obst-, Gemüse- und Grissibrie zu. Im Restaurant sind Hochstühle eine Selbstverständlichkeit, in der Fantasiewerkstatt ein rosa-hellblauer Bereich für Babys reserviert. Abgerundet wird das Angebot mit einem kostenlosen Baby-massage-Kurs und einem Ausschlaflservice für die Eltern. 11

News

«Les Tonneliers»: neue Marke des Hauses Gilliard

Nächstes Jahr feiert es sein 125-jähriges Bestehen, das Westschweizer Weingut Robert Gilliard in Sion, das mit «Les Tonneliers» ein neues Sortiment auf den Markt gebracht hat: Acht neue, ausserordentliche Weine, wovon deren fünf bereits ausgezeichnet worden sind. Der Weingewettbewerb der «Vinales Internationales» in Paris hat von diesem ersten Jahrgang 2008 den Humagne Rouge und den Roussanne mit Gold sowie Petite Arvine, Syrah und Diodinot mit Silber ausgezeichnet. fee

www.gilliard.ch

Dienstagsdinner für U30 im «Greulich»

Auch junge Leute sollen sich ab und an ein Gourmet-Essen leisten können, findet das Zürcher Hotel Restaurant Greulich, und kommt den unter 30-Jährigen mit einem speziellen Angebot entgegen: Jeden Dienstagabend bietet das Trendrestaurant den «U30» einen edlen 3-Gänger an einem weiss gedeckten Tisch, bei Kerzenlicht und inklusive Kaffee zu einer Pauschale von 48 Franken. Es soll genussfreudige Junge dazu verführen, mal die Szene zu wechseln und sich etwas Besonderes zu gönnen. fee

www.greulich.ch

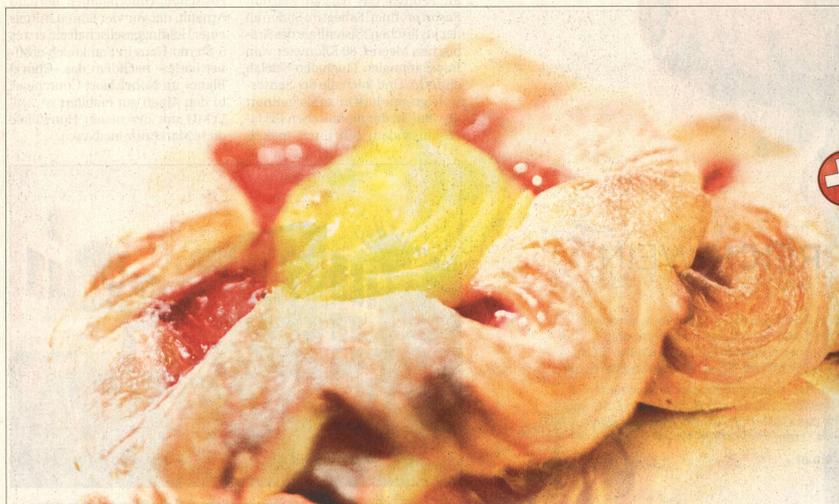
Raumparfüm aus japanischer Kirschblüte

Während der kurzen Kirschblütezeit feiern Japaner in Parks, Schreinen und Tempeln das Kirschblütenfest Hanami und bewundern jeweils ein Meer von rosa-weißen Blüten. In Verehrung dieser japanischen Tradition hat Linari in Zusammenarbeit mit japanischen Duftexperten und europäischen Parfümeuren das Raumparfüm Amarena kreiert. Dieses soll die Leichtigkeit und die Reinheit des Kirschblütenduftes sowie den Beginn des Frühlingsanfangs widerspiegeln. Der Kirschblütenduft wird von Bergamotte, Aprikose und Pfirsich begleitet. Der Roomspray mit 100 ml kostet 64 Franken, der Diffusor mit 500 ml 138 Franken. fee

www.linari.com



ANZEIGE



FÜR DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

UNSER VIELFÄLTIGES SORTIMENT AN SCHWEIZER SPITZENPRODUKTEN UMFASST BACKWAREN, FRISCHTEIGE, TEIGWAREN, REIS UND DIE GLACE-MARKE I GELATI.

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

JOWA AG
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil
Tel. 044 947 91 11, Fax 044 947 97 04
sales@jowa.ch, www.jowa.ch

Oman – ruhig und luxuriös

Der Ölreichtum ist endlich, deshalb suchen die Golfstaaten nach Alternativen. Oman setzt auf Öko-Tourismus. Auch die Luxushotellerie entdeckt die Destination für sich.

SIMONE LEITNER

Das Sultanat Oman liegt im Osten der Arabischen Halbinsel und fokussiert auf einen ruhigen und luxuriösen Tourismus. Nun wird die Destination von der internationalen Luxushotellerie entdeckt. Seitdem das Land sich Ende der 1990er-Jahre für touristische Besucher geöffnet hat und der Tourismus in den ökonomischen Entwicklungsplänen an Bedeutung gewinnt, rückt der Bau neuer Hotels sehr in den Vordergrund. Die meisten entstehen im Grossraum Muscat, der Hauptstadt des Sultanats.



Das «Grand Hyatt» liegt im Botschaftsviertel von Muscat und empfängt omanische Geschäftsleute, Staatsgäste und Touristen aus aller Welt.

Bilder zvg

ANZEIGE



WEINVIERTEL
KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

WEINVIERTEL DAC
Mit seiner pfeffrigen Frische spiegelt der Weinviertel DAC die fröhlich-lustvolle Seite der österreichischen Seele. Der Inbegriff vom Grünen Veltliner brilliert auch bei Tisch, nicht nur zum Wiener Schnitzel. So schmeckt kostbare Kultur.
Wenn Sie auf einem österreichischen Weinetikett hinter dem Namen des Weinbaugebiets die Buchstaben DAC finden, haben sie einen für das Gebiet typischen Wein vor sich. Der Zusatz „Reserve“ steht für kräftige Weine.

www.osterreichwein.at



The Chedi Muscat liegt direkt an einem privaten Strand in Muscat.



Das Herz der Schnorchler und Taucher schlägt in Oman höher.

Simone Leitner

Auch in den Bergen Nordomans und Musandam bis Salalah im Süden Dhofars sind bereits Luxushotels gebaut worden. Und es werden mehr: 2007 gab es 8000 Hotelzimmer, 2010 werden es 10000 sein.

Während «The Grand Hyatt» im Regierungsviertel von Muscat schon längst Treffpunkt für Geschäftsleute, Staatsbesuche und Touristen ist, haben sich andere Luxushotels wie The Chedi (2003) oder das Shangri-La (2006) erst in den letzten Jahren in der Hauptstadt

etabliert. Christoph K. Franzen ist Zermatter und General Manager des «Grand Hyatt» in Muscat. «Die Entwicklung dieser Destination wird sehr gefördert, es wird viel investiert und dennoch nachhaltig gestaltet», sagt der Schweizer Hotellier. Oman sei für ihn ein ideales Land. «Die überraschliche Hauptstadt und die Top-hotellerie hier am Platz inspirieren mich sehr.»

Schlicht in der Architektur fügen sich die Resorts in die bizarr hügelige Landschaft ein. Die Hotelketten realisieren an den unberührten Küsten mit den weissen Stränden extravagante Resorts. So hat jüngst im Februar das Salalah Marriott Resort eröffnet. Es liegt im Süden an der idyllischen Küstenlinie des Arabischen Meeres, 80 Kilometer vom Internationalen Flughafen Salalah entfernt. Und auch die Six-Senses-Hotelgruppe hat Oman als Standort gewählt. In der omanischen Exklave Musandam mit ihren maleri-

schen Fjorden und Gebirgen liegt das Luxus-Resort Six Senses Hideaway Zighy Bay. Die Hotelanlage im Stil eines traditionell omanischen Dorfes wurde ausschliesslich mit landestypischen Materialien errichtet. «Six Senses Hideaway» übertrifft die Konkurrenz mit Privacy, mit gradlinigem fast unscheinbarem Design. «Eine breite Palette von preisgekrönten 5-Sterne-Hotels macht Oman zum perfekten Reiseziel», sagt H.E. Jajjha Abdul Ameer Ali, Ministerin für Tourismus des Sultanats Oman.

Den Einstieg in die Hotellerie wagt nun auch der französische Luxusgüterkonzern LVMH (Louis Vuitton / Moët Hennessey) in Oman. Das Unternehmen geht im grossen Stil unter die Hotellers. Bis 2012 sollen je ein Luxushotel in Oman und in Ägypten eröffnet werden, teilt LVMH mit. Über weitere Häuser an «herausragenden» Standorten denke das Unternehmen bereits nach; die Nachfrage sei gross. Die Nobelhotels sollen unter der neu gegründeten Tochterfirma LVMH Hotel Management verwaltet werden. LVMH gehört dem französischen Unternehmer Bernard Arnault, der vor vier Jahren mittels einer Holdinggesellschaft ein erstes 5-Sterne-Haus in Frankreich eröffnet hatte – nachdem das «Cheval Blanc» im Nobelskiort Courchevel in den Alpen gut etabliert ist, will LVMH mit der neuen Hotelfiliale diese Marke nun ausbauen.



«Die schöne Hauptstadt Muscat und die Top-hotellerie inspirieren mich sehr.»

Christoph K. Franzen
General Manager Grand Hyatt Muscat



Im Hotel Six Senses ist der Luxus schlicht und die Privatsphäre gross.

Ein Fest der Köchinnen



Die Slowenin Ana Ros von «Hisa Franko» kochte am 11.4. mit Luigi Lafranco im «Delta Ascona».



Montse Estruch, «El Cingle» Barcelona, kochte am 12.4. mit Alessio Rossi im «Splendide Royab».



Anna Sgroi, die Italienerin aus Hamburg («Sgroi») ist am 19.4. bei Frank Oerthle im «Arté».



Luisa Valazza vom «Al Sorriso»/Italien kocht am 20.4. mit Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo.



Sala Ruch-Fukuoka vom Zürcher «Sala of Tokyo» ist am 25.4. bei Martin Dalsass in Lugano.

Sieben internationale Spitzenköchinnen gastieren in sieben Tessiner Restaurants. Hinter dem Festival «Sapori Ticino» stehen ein Unternehmer und mehrere Sponsoren.

ELS BETH HOBBMEIER

Das Echo ist überwältigend», freut sich Dany Stauffacher. Praktisch alle Diners seien ausgebucht, die Veranstaltung bei Martin Dalsass im Ristorante Sant'abbondio mit der Köchin Sala Ruch-Fukuoka (Sala of Tokyo, Zürich) müsse gar doppelt geführt werden. Der alerte Feinschmecker und Charmeur Stauffacher, der laut eigenem Bekunden «die Frau



Die Südtirolerin Anna Matscher («Löwen» Tesimo) kocht am 26.4. bei Gian Luca Bos im Conca Bella.



Tanja Grandits vom «Stuck» Basel kocht am 2. Mai mit Ivo Adam im «Seven» Ascona.



Diese Tessiner Chefs sind dabei: (v. l.) Dario Ranza/Ascona, Martin Dalsass/Lugano, Gian Luca Bos/Vacallo, Alessio Rossi/Lugano, Frank Oerthle/Lugano, Ivo Adam/Ascona und Luigi Lafranco/Ascona.

en und eine gute Küche über alles liebt», ist der Motor hinter dem Event, welches heuer zum vierten Mal die Tessiner Gourmets beglückt. Auf eigene Faust startete der Luganeser Textilunternehmer 2007 und 2008 das kleine Gourmetfestival. Seit letztem Jahr unterstützen ihn potente Hauptsponsoren wie San Pellegrino/Aqua Panna (Nestlé Waters), Nespresso und Vinnati Ticinesi. Und so kann er heuer mit der grossen Kelle anrichten, unter dem Motto «Die grossen Köchinnen Europas».

«Es gibt kein gutes Essen ohne gutes Wasser», begründet Lorenzo Stoll als Verkaufschef der Nestlé Waters Schweiz sein Engagement für die Veranstaltungsreihe. Er sehe darin eine ideale Verbindung von Italianità und Esskultur – «dieselbe Harmonie, wie sie auch San Pel-

Ein Fischgang von Anna Sgroi, die in Hamburg italienisch kocht.



Gruppenbild mit Köchin (v. l.): Lorenzo Stoll, Nestlé Waters, Ana Ros, Initiator Dany Stauffacher und Dominique Niederhauser von Nespresso.

legrino und Aqua Panna verkörpern». Deshalb begeistert sich Stoll für die Idee, internationale Köchinnen und Tessiner Küchenchefs zusammenzubringen und die Produkte ihrer beiden Terroirs in einem Gourmetmenü zu verheiraten. Nach den sieben «Frauendiners» kochen dann die sieben beteiligten Tessiner Chefs gemeinsam für das Abschluss-Event in Lugano.

Der Auftakt am vergangenen Sonntagabend glückte: Im Park-

hotel Delta Ascona kreierte Küchenchef Luigi Lafranco mit der Gastköchin Ana Ros ein sechsgängiges Menü, das eine ungewöhnliche Mariage zwischen Tessin und Slowenien entdecken liess.

Ein Salat aus Apfel und Fenchel begleitete das Hirschartar. Das Rehfilet kam mit einer Schokolade-Salbei-Sauce und einem Heidelbeerkompott auf den Teller. Und überraschend gut schmeckte das Randen-Gelato mit einer nach Rosmarin duftenden «Crema di

latte». Ana Ros, Spitzenköchin im slowenischen Restaurant «Hisa Franko» in Kobarid, kombiniert die verschiedensten Aromen sehr mutig miteinander. Zu ihren Kreationen zu entdecken waren hierzulande weitgehend unbekannt. Etwa der tüpige, tiefgründige Weisswein Rebula 2007 des Winzers Marjan Simic, den er zwei Jahre im grossen Holzfass ausbaut, oder sein Pinot noir 2007 mit an Meer und Austernbänke erinnernden Aromen in der Nase.

Das Tessiner Gourmetfestival, das sich laut Organisatoren «keinesfalls mit Events wie in St. Moritz vergleichen, aber das Tessin kulinarisch ins Gespräch bringen» will, soll auch 2011 eine würdige Fortsetzung finden. «Ich wälze bereits erste Ideen in Richtung Schweizer Köche und Schweizer Weine», verrät Initiator Dany Stauffacher. Das Interesse über die Landesgrenzen hinaus ist ihm gewiss: Auf das «Sapori Ticino» wiesen nicht nur viele Schweizer Zeitungen hin, sondern auch in Italien rief seine Idee, so sagt er mit Stolz, «ein gewaltiges Medienecho» hervor.

Outdoor Winterthur Tourismus setzt auf Veloerlebnis

Neue Angebote mit Elektrobikes sowie «Picknick Winterthur» sollen der Tourismusregion Winterthur zusätzliche Wertschöpfung bringen. Lanciert werden sollen Gruppenangebote mit Elektrovos und der Besuch eines lokalen Erlebnishofes sowie rund 10 neue Akkuwechselstationen in der Region. Im Juni wird eine neue Veloroute in der Region Winterthur eröffnet. **dst**

www.winterthur-tourismus.ch

Stadtpaziergang zu Zürcher Kaffeehäusern



Vom legendären Café Odeon über das Grand Café Metropol mit seinem maurischen Billardsaal bis zu den edlen Zunfthaus-Cafés: Jeden zweiten Sonntag kann man nun auf geführten Stadtpaziergängen Zürichs reiche Kaffee(haus)kultur entdecken. Dabei erfahren Interessierte, welche Vielfalt an Kaffeehäusern einst bestanden hat und in welch glanzvollen Interieurs sich die ebenso vielfältige Kundschaft aufhalten hat. **fee**

www.johann-jacobs-museum.ch

Drei neue Architekturpfade in Basel

Anlässlich ihres zehnjährigen Jubiläums in Basel hat die Bank Julius Bär gemeinsam mit Basel Tourismus drei neue Architekturpfade geschaffen, die zu den bedeutendsten Beispielen zeitgenössischer Baukunst führen. Dank diesen Rundgängen kann so Basels beeindruckende Fülle an hochkarätiger Gegenwartarchitektur auf eigene Faust entdeckt werden. Architekturbegeisterte begegnen dabei Meisterwerken von international renommierten Koryphäen wie Mario Botta, Richard Meyer oder Herzog & de Meuron. Sie können die Entstehung neuer Stadtquartiere beobachten und erleben, wie sich Traditionelles und Modernes zu einem Gesamtbild vereinen. **fee**

www.basel.com

ANZEIGE



FÜR DEN KNUSPRIGEN GENUSS

UNSER VIELFÄLTIGES SORTIMENT AN SCHWEIZER SPITZENPRODUKTEN UMFASST BACKWAREN, FRISCHTEIGE, TEIGWAREN, REIS UND DIE GLACE-MARKE I GELATI.

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931



JOWA AG
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil
Tel. 044 947 91 11, Fax 044 947 97 94
sales@jowa.ch, www.jowa.ch

GROSSE PREMIERE

6.-8. Juni 2010
Palexpo - Genf, Schweiz

Gourmet
Le Salon franco-suisse
de la restauration et de l'hôtellerie

Der « Bocuse d'Or Europe » zieht am Salon Gourmet seine Show ab

Erleben Sie die beste europäische Gastronomie live: 20 junge Talente vertreten mit grosser Leidenschaft ihre jeweiligen Länder.

Die europäische Ausscheidung von « Bocuse d'Or 2011 » wird von Philippe Rochat in Anwesenheit von Frédy Girardet und Joël Robuchon geleitet.



Gestalten Sie Ihr Angebot neu mit dem Salon Gourmet: Über 120 Aussteller stellen ihre massgeschneiderten Lösungen und Innovationen vor. Sie richten sich an alle Profis der Bereiche Restauration und Hotellerie sowie Tischkultur, Nahrungsmittel und Getränke, Traiteur, Metzger-, Bäcker-, Café- und Konditorgewerbe, Materialien usw....

Lassen Sie sich von den kulinarischen Vorführungen der grossen Küchenchefs im Trendsektor « L'Eau à la Bouche » und von den Animationen im Bereich « Café Gourmet » inspirieren.

Verlangen Sie Ihren Gratis-Badge mit PEG-Code
Bereiten Sie Ihren Besuch auf
www.gourmet-expo.com vor.

Events:



In Zusammenarbeit mit:
GENEVA PALEXPO

**18 dolce vita**

htr hotelrevue
Nr. 15 / 15. April 2010

Wo Napoleon stilvoll und opulent tafelte



Ein alltägliches Abendessen bestand aus Suppe, Fleisch, Pudding, Eiern, Salaten, Braten. Nur vergass der Kaiser ob seinen Regierungsgeschäften das Essen häufig. Bilder: zvg

Schlemmen wie zu Napoleons Zeiten – diesem Thema widmet sich die Jahresausstellung im Napoleonmuseum Arenenberg.

SUSANNE WAGNER

Kaiserin Joséphine liebte den französischen Süsswein Frontignan zum Dessert. Das Leibgericht ihres Gemahls Napoleon I. war eher schlichter Natur: Macaroni mit Parmesan. Ein weitaus aufwendigeres Menü liess Joséphines Tochter, Hortense de Beauharnais, 1805 beim Empfang lombardischer Gesandter in Malmaison bei Paris servieren. Einer der dreizehn Gänge war die «Königin-Suppe», die aus Hühnern, Weissbrot, Reis und süssen Mandeln zubereitet wurde.

Die verschiedenen Gänge des Festessens bilden den roten Faden durch die Ausstellung «Zu Tisch – à table!» im Napoleonmuseum. Jeder Raum widmet sich einem anderen Gang. Echte Gläser, Teller und Besteck aus jener Epoche vermitteln einen Eindruck, in welchem stilvollen Rahmen die fürstlichen Häupter damals dinierten. Die Exponate der Ausstellung entstammen zum Teil einer Ausstellung des französischen Nationalmuseums zum Thema Trinkkultur am Hof von Joséphine. Das Napoleonmuseum Arenenberg wurde angefragt, die Ausstellung aus Frankreich zu über-

nehmen, und erweiterte die Ausstellung um das Thema Esskultur.

Ein alltägliches Abendessen Napoleons I. um das Jahr 1810 bestand aus einer Suppe, Fleisch, Pudding, zwei Zwischengerichten, wie etwa Eiern, zwei verschiedenen Braten, zwei Salaten und einem reichhaltigen Dessertbuffet. Nur leider vergass der Kaiser über seinen Regierungsgeschäften das Essen häufig. Deshalb mussten seine Mahlzeiten während Stunden warmgehalten werden – das Original des kaiserlichen Teller-Rechards ist in der Ausstellung zu sehen.

Die Rezepte des kaiserlichen Banketts kann man bis heute nachlesen – oder nachkochen. Wer von den Köstlichkeiten probieren möchte, hat im April und September die Gelegenheit dazu. Dann lädt das Romantikhôtel «Die Krone» in Gottlieben zum kaiserlichen 13-Gang-Bankett ein. Exakt werden sich die Köche jedoch nicht an die



Original-Gläser und Teller vermitteln, in welchem opulentem, stilvollen Rahmen einst getafelt wurde.

Rezepte halten. Zum Glück für die Gäste, denn das Originalrezept «Rebhuhn-Mousse mit Trüffel» sieht vor, die Köpfe und den Federschnitt der Hühner mitzuverarbeiten.

Schloss Arenenberg Ausgestattet mit königlichem Interieur

Hortense de Beauharnais (1783–1837), Stieftochter und Schwägerin Napoleons I., musste nach Napoleons Abdankung Frankreich verlassen und fand im thurgauischen Arenenberg Zuflucht. Gemeinsam mit ihrem Sohn Louis Napoleon (Napoleon III., dem letzten Kaiservon Frankreich) lebte Königin Hortense bis zu ihrem Tod auf Schloss Arenenberg. Heute beherbergt das prächtig gelegene Anwesen das Napoleonmuseum

Schloss Arenenberg, das mit Originalmöbeln der königlichen Familie ausgestattet ist. sw

Die Ausstellung «Zu Tisch – à table! Köstlichkeiten aus fürstlichen Küchen und Kellern» im Napoleonmuseum Thurgau Schloss & Park Arenenberg dauert noch bis 10. Oktober 2010. Das 13-Gang-Menü wie zu Napoleons Zeiten wird im Hotel «Die Krone» in Gottlieben serviert (Anmeldung erforderlich).

www.napoleonmuseum.ch
www.hoteldiekrone.ch

impresum**htr hotelrevue**

Die Schweizer Pachtzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fonds 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/leho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzke/sgg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boilat/adb.

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

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Valant.

Online-Redaktion: Melanie Roth/yom.

Verlag

Leitung: Barbara König.

Assistentin: Monika Hausammann.

Stelleninserate: Angela Di Renzo;

Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller;

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2008/09.

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16.

Fax 031 370 42 24; E-Mail: redaktion@htr.ch.

Abonnemente: Tel. 031 370 97 93,

Fax 031 370 97 76; E-Mail: abo@htr.ch.

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23; E-Mail: inserterate@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.

cahier français

htr hotel revue No 15 / 15 avril 2010



Genève
Les compétitions mondiales de hippisme font le bonheur des hôteliers.
Page 20



Valais
Le val d'Anniviers pourrait se retrouver en 2011 avec un office du tourisme unique.
Page 21



Les prix qui récompensent les cuisiniers sont les plus prestigieux. Ici le chef Thomas Niffenegger à l'œuvre à l'Hôtel Murten, dans la cité du même nom.

Alain D. Bollat

La marmite des concours

Les concours pour les jeunes talents ne manquent pas en Suisse. Les cuisiniers sont les mieux lotis. Plus le budget est conséquent, plus le prix a de notoriété.

GDURIN SCHLENCZEK

Celui qui veut rivaliser avec ses pairs dispose d'un choix foisonnant. Dans la restauration, l'hôtellerie et le tourisme, l'hôtel- revue a recensé pas moins de 26 concours nationaux. Plus difficile, par contre, d'avoir une vue d'ensemble sur les nombreux prix. D'où le souhait d'Urs Masshardt, directeur d'Hotel & Gastro Union, de tendre à une meilleure coordination et structure.

L'abondance des années 1990

Dans les années 1990, il y a eu une véritable recrudescence des concours. Bien que certains d'entre eux, tels que le Pasta King ou le European

Cooking Cup, aient rapidement disparu. Sans incidence d'ailleurs sur le choix à disposition, qui reste toujours important, en particulier pour les concours de cuisine.

L'hôtellerie, elle, fait un peu figure de parent pauvre, avec deux concours seulement: ceux des Professionnels de l'intendance et du Meilleur jeune réceptionniste ou Trophée Bucherer (lire l'interview ci-contre). C'est mieux dans le management hôtelier: les écoles spécialisées connaissent plusieurs concours où elles peuvent présenter leurs meilleurs élèves.

Un budget de quelque 750 000 francs

Le prix le plus prestigieux? Le plus cité est le Cuisinier d'or de Kadi, la sélection suisse du Bocuse d'Or. Avec un budget global de quelque 750 000 francs, ce prix est le mieux doté et le plus médiatique. A la 2e place, toujours en matière de budget, se situe le Gusto, de Høweg, avec 300 000 francs. Le concours Proviande doit s'en sortir avec un budget de 100 000 francs, alors que le Concours national des jeunes rôtisseurs doit, lui, se débrouiller avec à peine 12 000 francs.

Ce qui gêne Urs Masshardt, c'est que pour certains concours culinaires, ce sont souvent les branches

correspondantes de l'industrie alimentaire qui sont les organisatrices. «Cela affecte leur crédibilité», dit-il, en confirmant sa prédilection pour le pur sponsoring. De tous les concours de cuisine, celui des Jeunes restaurateurs d'Europe cherche sérieusement à couronner le meilleur jeune cuisinier de Suisse. La participation à ce concours est entièrement liée à la moyenne des notes. Ainsi, seuls les huit meilleurs apprentis cuisiniers sur les quelque 2500 qui sont diplômés en Suisse par année peuvent s'y mesurer. C'est tout bénéfice, non seulement pour les participants, mais aussi pour l'association.

Le Championnat suisse de cuisine et de restauration gagnerait lui aussi à être mieux connu. Cette catégorie des SwissSkills - championnats suisses des métiers -, soutenus par la Confédération et les cantons, permet à des jeunes de 42 métiers de se mesurer dans leur profession. «Il nous manque des entreprises solides pour la publicité», souligne Michael Berger, de Hotel & Gastro formation, organisateur dans le domaine de l'hôtellerie.

Des personnalités réunies à Brigue

Fin novembre, un concours-événement de trois jours sera organisé

à Brigue, en collaboration avec l'Etat du Valais. D'éminentes personnalités y seront associées, des présentations et des débats seront diffusés en direct sur des écrans géants. La grande partie des frais est prise en charge par le canton. La

promotion des jeunes talents incombe à Hotel & Gastro formation. Pas seulement dans l'idée de faire connaître davantage ce championnat, mais aussi dans celle de mieux profiler les métiers auprès du grand public. Selon Berger: «Un médaillé

d'or ou SwissSkills est un gain d'image pour la branche.»

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 9 Voir aussi sur cette page le tableau ainsi que l'ensemble du dossier fokus

1. Que vous a apporté le titre de «meilleure réceptionniste» du pays?

L'obtention de cette couronne m'a donné un gros surcroît de motivation, alors qu'en 1995, j'étais âgée de 21 ans à peine. Ce titre m'a poussé à persévérer sur la voie de l'hôtellerie, à tel point que j'ai décidé à ce moment-là de m'inscrire à l'Ecole hôtelière Belvoirpark, à Zurich. Sans conteste, il a été décisif dans ma décision de faire carrière dans la branche.

2. En quoi cette consécration vous a-t-elle transformé?

Elle a constitué une expérience de vie unique et m'a convaincu de mes potentialités professionnelles. Simple réceptionniste à l'Hôtel Giardino, à Ascona, je me suis retrouvée du jour au lendemain sous le feu des projecteurs en devenant le centre d'intérêt de la branche et des médias.



A chaud

Nicoletta Müller

Directrice de l'Hôtel Meierhof, à Horgen (ZH), et première lauréate, en 1995, du concours de la «meilleure réceptionniste de Suisse», un prix organisé par l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR).

3. Quelle est l'épreuve qui vous a le plus marqué lors de la compétition de 1995?

Sans contester le jeu de rôle, qui consistait à endosser les habits d'une réceptionniste confrontée à la colère d'un client. Cette épreuve impliquait une excellente capacité de réaction et demandait de gérer une situation très conflictuelle.

4. Et quelles sont, à vos yeux, les principales qualités que doit posséder une réceptionniste?

Au-delà d'un bagage professionnel spécifique - je pense à la connaissance des langues -, une réceptionniste doit, selon moi, être dotée d'une intelligence intuitive. En d'autres termes, elle doit agir d'instinct, afin de comprendre en un éclair les désirs et les exigences de la clientèle. Elle doit aussi faire preuve d'une grande ouverture d'esprit. eda

ANNONCE

reception@hotelleriesuisse

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

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

hotelleriesuisse
SWISS HOTEL ASSOCIATION

6 AU 9 JUN 2010
Centre de Congrès Montreux SA

ZAGG
Montreux

Le salon professionnel suisse pour l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective

www.zagg.ch | info@zagg.ch

UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

AVEC les nouveautés du marché | ZAGG lounge, concerts | ateliers, présentations | le monde du vin, boissons | aménagements, équipements | architecture d'intérieur, décorations, éclairage | confiserie, desserts | formations, écoles | wellness | fournisseurs, grossistes

tout pour la cuisine

pistor

BRITA Professional

PURITY C - la solution flexible

http://professional.brita.ch

En bref

Suisse

Mondiaux de football: ce ne sera pas l'Euro

La Coupe du monde de football, qui se jouera du 11 juin au 11 juillet en Afrique du sud, n'aura pas, en termes d'animation publique, le même impact dans les villes suisses que l'Euro 2008. Les municipalités de Berne, de Bâle et de Zurich ne prévoient, en principe, pas d'installer d'écrans géants comme ce fut le cas il y a deux ans. A Berne, ville qui avait profité de la présence massive de Néerlandais, c'est le législatif qui a repoussé une proposition d'installation formulée par l'exécutif. A Zurich, neuf demandes privées ont été déposées. *dst/mh*

Voir aussi en page 4

Patrimoine suisse: succès de l'offre d'hébergement



L'hébergement dans des logements historiques, comme à **Brusio (GR)**, a du succès, constate Patrimoine suisse. L'an passé, le nombre de réservations a passé de 54 à 124 et le taux d'occupation de 48 à 58%. Pour 2010, la réservation s'élève à 23 semaines par maison. A fin 2009, l'offre comptait onze logements situés dans neuf maisons. *mh*

Bon début d'année pour le groupe Villars

Le groupe Villars a enregistré une hausse de 8,5% de son chiffre d'affaires au premier trimestre. La raison principale est l'augmentation des prix du carburant, qui a permis au resto-shop de réaliser une hausse de son chiffre d'affaires de 13,8%, a déclaré Pierre Siffert, directeur général, lors de la conférence du bilan à Fribourg. La société Pause-Café a pu aussi augmenter son chiffre d'affaires de 6,1% grâce à de nouveaux locaux. En revanche, les petits commerces Ahl-Shop, dans lesquels Villars détient une participation de 50%, ont enregistré un recul du chiffre d'affaires de 2,5% au cours des trois premiers mois. *awp/mh*

Les projets d'éoliennes préoccupent



La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP) est préoccupée par les projets d'éoliennes, notamment dans le Jura bernois et dans le canton de Neuchâtel. Elle estime notamment que «l'attachement à la protection des crêtes et du paysage ne peut pas être négligé au vu des besoins en lieux de détente». Elle est d'avis que les effets de ces projets sur le tourisme doivent être «mieux évalués». *mh*



L'élite de l'attelage s'est donné rendez-vous à Genève.

Genève au grand galop

Geneva Palexpo accueille depuis hier les finales des Coupes du monde d'attelage et de saut d'obstacles Rolex FEI. Les hôtels du bout du Léman se frottent les mains.

ALEXANDRE NICOLIN

Hennissements à gogo, paddocks et autres boxes (plus de 400!) sous haute tension, harnachements de cuir, cavaliers portant casaques et montés de bombes (pas celles qui explosent, mais celles qui protègent la tête): pour cinq jours, les halles de Palexpo battent au rythme galopant d'une compétition qui devrait drainer jusqu'à 70 000 spectateurs.

La genèse de cet événement remonte à plus de deux ans lorsque la Fédération équestre internationale confiait au Concours hippique international de Genève le soin d'organiser l'édition de la finale 2010 des compétitions indoors. Genève riait alors la mise face à Lyon et Leipzig. Une belle victoire pour la cité du bout du Léman.

Un plus pour l'aura de la Cité de Calvin

«De tels événements prestigieux contribuent au rayonnement de Genève», souligne Paul Muller, le président de la Société des hôteliers de Genève. Cela rayonne, cela est bien... mais surtout cela rem-

plit les hôtels. Aucune chambre n'est à louer à Genève depuis mercredi, et ce jusqu'à la fin de la compétition, le 18 avril. Une performance appuyée, il est vrai, par la tenue d'un congrès informatique.

En termes d'hébergement, Corinne Druey, chargée de la communication de l'événement, n'y va pas par quatre chemins: «A chacun son métier. Nous avons délégué toute la coordination et la gestion des réservations d'hôtels à la société Fert Events.» «Sous-traiter est une démarche assez classique, explique Paul Muller. Les sociétés spécialisées locales ont une expertise, une connaissance du marché et, par là-même, la capacité de négocier des tarifs préférentiels.» Et ce mandat a passablement occupé la compagnie genevoise. «C'est simple. Je travaille depuis six mois à plein temps uniquement sur ce projet», déclare Caroline Bonzonet, responsable du dossier pour

Des sociétés d'horizons divers seront présentes

La perspective de pouvoir se présenter à 70 000 visiteurs séduit. Pour preuve, plus de 100 sociétés planteront leurs tentes dans le village des exposants. Si la plupart d'entre elles entretiennent un lien étroit avec le milieu équestre, certaines débarquent d'horizons plus lointains. Pêle-mêle, on y trouvera des chocolatiers, des épicerie grisonnes, des distributeurs de vins ou d'absinthe, une association dévouée au don d'organes et même des opticiens... an

Fert Events. Réservation de 750 chambres, puis négociation avec la trentaine d'hôtels partenaires, organisation des solutions de transport, l'inévitable ballet des confirmations et des annulations, puis (ouf!) les reconformations. Du travail de longue haleine.

Des établissements trois ou quatre étoiles

Les propriétaires de chevaux et la presse ont été regroupés dans les mêmes établissements, afin de faciliter les contacts et le transport par shuttle vers le site de Palexpo. Quant aux cavaliers, ils sont logés à la même enseigne, en l'occurrence celle du Crown Plaza, l'hôtel officiel du Concours, pour une évidente question de proximité avec le théâtre des opérations.

Après de nombreuses remarques sur la cherté de l'hôtellerie genevoise, Corinne Druey explique que l'organisation a «veillé à offrir une palette large en termes de coûts» et, par conséquent, d'étoiles. Sur la trentaine d'hôtels partenaires, on compte les cinq-étoiles sur les doigts de la main. Il s'agit pour la plupart d'établissements trois ou quatre étoiles.

Le prestige de l'événement a inspiré plusieurs hôtels de la place. Certains proposent ainsi une offre spéciale, à l'instar du Mandarin Oriental et de son Horse Jumping World Cup Package. «Nous voulions marquer le coup. Nous avons donc imaginé une offre qui associe une nuit dans notre hôtel et un accès VIP au concours hippique», explique César Gil, le directeur marketing de l'établissement.

www.worldcupgeneva.com

Le groupe Molino s'installe à Vevey

La chaîne de restauration de style italien a désormais pignon sur rue dans la cité de la Riviera vaudoise. C'est sa dix-septième enseigne en Suisse, la huitième en terre romande.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Classe, mais surtout passion méditerranéenne: c'est ainsi que l'on peut définir la chaîne de restauration Molino, qui s'est installée aujourd'hui à Vevey dans une ancienne brasserie populaire du

centre-ville. Dès lors, bien sûr, personne dans la cité de la Fête des vigneron (la prochaine devrait se dérouler en 2021) ne s'est privé de crier à la disparition d'un endroit emblématique du centre-ville. En oubliant que ce statut a été perdu il y a plusieurs lustres déjà.

A Vevey, ce sont ainsi trois millions de francs, après un peu plus de trois mois de travaux, qui ont été consacrés au réaménagement de l'ancien (très ancien) Café du Simplon. Seize personnes (le concept de la chaîne veut qu'elles soient de culture italienne) y seront employées, sous la direction du gérant, Salvatore Iorio.

Elles devront se conformer à une charte environnementale informelle contraignante qui prévoit, entre autres, des mesures en

La chaîne de restauration devrait dépasser les 100 millions de francs d'affaires.

matière d'utilisation d'eau, de gaz réfrigérant (fréon), de nappage papier et de tri des déchets. Des

normes qui sont aussi partie intégrante du choix des fournisseurs, locaux pour les fruits et légumes. Car le concept proposé par Alfred Steiner – dès 1984 sous la houlette du groupe Jelmoli, dont il fut directeur du secteur gastronomie – se veut très sélectif en termes de qualité. C'est en cela qu'il compte assurer son succès.

En poursuivant sur la voie entamée et avec un soutien constant du comité du conseil et de la direction de la société mère Athris (une holding), le groupe Molino devrait bientôt dépasser les 100 millions de francs de chiffre d'affaires. Il prévoit l'ouverture d'autres restaura-

rants pour atteindre une vingtaine d'enseignes dans notre pays. Des discussions sont actuellement en cours pour des emplacements de choix dans les villes de Bâle, Genève, Lausanne, Lucerne, Lugano, Zoug et Zurich. Avec toujours cette vocation «d'être accueillant 365 jours par an, sept jours sur sept, du premier café le matin aux fins de soirées tardives», souligne Salvatore Iorio.

Notons, enfin, que la chaîne présidée par Alfred Steiner est également maître d'œuvre dans des établissements de marque comme Le Lacustre à Genève ou Le Frascati à Zurich.

Le casse-tête d'une nuit maudite

Peur porteuse en termes d'occupation, la nuit de dimanche à lundi est un vrai problème dans l'hôtellerie. Pour donner vie à leurs établissements, les hôteliers tentent différentes parades.

ANDREAS GÜNTERT

La clientèle d'affaires du lundi au vendredi, la clientèle privée le week-end: c'est ainsi que les hôteliers définissent le plus souvent le modèle urbain des affaires dans le mode de vie occidental. Avec l'écueil suivant: les clients du week-end partent le dimanche, alors que la clientèle d'affaires ne prend ses quartiers que le lundi. Entre les deux, le trou avec le syndrome de la nuit du dimanche au lundi.

Pour désamorcer cette tendance et rendre vie à leurs établissements, les hôteliers suisses des

milieux urbains tentent diverses approches. Beat Gerber, directeur de l'Hôtel Stücker, à Bâle, lance ces jours son nouveau programme «Débuter votre semaine de manière détendue». En offrant la nuit du dimanche à lundi à la moitié du prix convenu, il entend attirer la clientèle d'affaires le dimanche déjà et garder les hôtes du week-end une nuit de plus à l'hôtel. Et pour animer la soirée dans l'hôtel, les hôtes ont le choix entre des cours d'initiation en cuisine, percer quelques astuces auprès du barman en

matière de cocktails ou piquer des idées aux intendants pour la composition d'arrangements floraux.

A l'Hôtel Bad Bubendorf, Roland Tischhauser pense avoir trouvé la parade avec son «Spécial dimanche», un forfait comprenant une nuitée, un apéro, un dîner composé de quatre plats et le petit déjeuner pour 160 fr. par personne. Il envisage aussi de prolonger le check-out du lundi jusqu'à 15 heures. Le Royal Plaza de Montreux propose, lui, le forfait «Week-end»: lors de la réservation de

deux nuits, le directeur général, Hansuelli Egli, offre la gratuité de la nuit du dimanche au lundi. Sans petit déjeuner toutefois. «Pas de dumping sur les prix», commente Alexandra Maurer, porte-parole de l'Hôtel Allegro, à Berne. «Nous essayons plutôt de prendre des dispositions pour donner de la valeur ajoutée à nos clients.» Avec, par exemple, l'installation, il y a peu, d'un jacuzzi sur le toit du Kursaal.

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

En bref

Monde

Solide tourisme d'affaires viennois

Le tourisme d'affaires de Vienne a particulièrement bien résisté l'an passé à la faiblesse de la conjoncture économique. Il a enregistré 1,37 million de nuitées, soit une progression de 9% par rapport à 2008. Pour le directeur de Vienne Tourisme, Norbert Kettner, ce résultat résulte, entre autres, de la forte position de sa ville en tant que destination de congrès. L'année en cours sera marquée par l'organisation de la conférence internationale sur le sida qui réunira 25 000 participants. mh

Hôtel Armani: ouverture prochaine



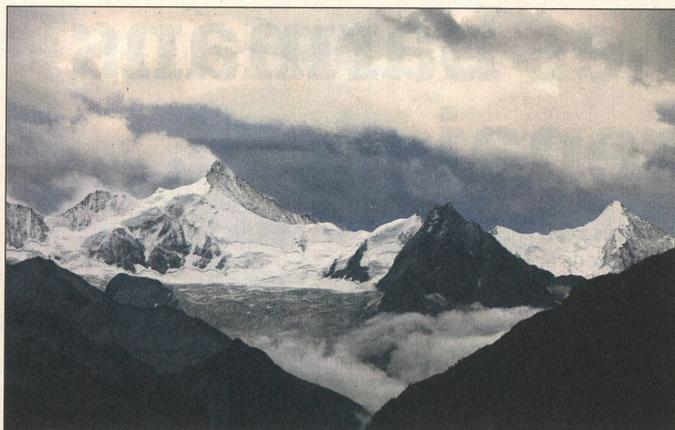
La société Armani Hotels & Resorts, créée, entre autres, par le styliste italien Giorgio Armani, devrait ouvrir son premier hôtel le 21 avril. Cet établissement de 160 chambres se situera entre le 5e et le 8e étage du Burj Khalifa, la plus haute tour du monde, inaugurée récemment à Dubaï. La société Armani prévoit d'ouvrir une dizaine d'hôtels au moins au cours des dix prochaines années, lit-on dans le dernier EHLITE Magazine. mh

Tessin

La météo de Pâques fait l'objet d'un concours

Ticino Turismo a mis en place une campagne promotionnelle liée à la météo. Les lecteurs du quotidien gratuit «Blick am Abend» devaient deviner la météo du dimanche pascal. Environ quinze mille personnes ont participé à ce jeu et 72% ont parié sur le beau temps. Comme la météo s'est révélée mauvaise, les prix mis en jeu sont revenus à ceux qui avaient vu juste. Pour Charles Barras, vice-directeur de Ticino Turismo, cette action a notamment permis d'utiliser les réseaux sociaux et faire parler du Tessin. mh

Fusion dans l'air



Le paysage touristique du val d'Anniviers, ici la région de Vercorin, s'apprête à changer de visage.

Le val d'Anniviers verra-t-il naître l'année prochaine un office du tourisme unique? Entretien avec Benoît Schoechli, président de Siere Anniviers Tourisme.

CLAUDE JENNY

Dès 2011, le val d'Anniviers pourrait ne compter qu'un seul office du tourisme, l'OT d'Anniviers. La manœuvre est amorcée pour réunir tous les wagons – sept sociétés de développement – derrière une seule locomotive chargée de piloter l'offre touristique anniviarde.

Objectif, travailler avec une même unité de vues
Président de Siere Anniviers Tourisme (SAT), Benoît Schoechli

voit dans cette démarche une «conséquence logique de la fusion qui est intervenue au niveau politique». «Un audit externe a montré qu'une simplification des structures permettrait de gagner en efficacité tout en réalisant des économies. Et de pouvoir travailler avec une même unité de vues», commente le président de SAT.

Le feu est passé à l'orange

Une récente assemblée de Siere Anniviers Tourisme – la société qui gère déjà le marketing de toute la région et qui fait ménage commun avec Siere Région Tourisme derrière le label «Cœur du Valais» – a mis le feu à l'orange.

«Il appartient maintenant aux diverses sociétés de développement de se prononcer d'ici à la fin de l'automne, mais j'ai bon espoir



«Si le feu passe au vert, nous espérons lancer la nouvelle entité dès le début 2011.»

Benoît Schoechli
Président de Siere Anniviers Tourisme

que tous les partenaires concernés par cette opération y souscriront. Si le feu passe au vert, nous espérons démarrer avec cette nouvelle entité dès le début de l'année prochaine», confie Benoît Schoechli.

Annoncé la semaine dernière, le départ de Manu Broccard, le directeur de «Cœur du Valais», est-il de nature à ralentir le train anniviarde? «Aucunement», répond sans ambages Benoît Schoechli. «Certes, nous regrettons son départ, mais ce dernier résulte

d'une belle opportunité professionnelle pour lui, puisqu'il prendra la direction de la filière tourisme au sein de la HES-SO. Nous devons dès lors lui trouver un successeur pour reprendre la direction de «Cœur du Valais», en tant qu'entité administrative qui coiffe Siere Anniviers Tourisme et Siere Région Tourisme. Dans le même temps, nous devons désigner un directeur unique pour le futur Office du tourisme d'Anniviers.»

Le créneau du tourisme de qualité

Homme de communication par excellence – il dirige l'entreprise Schoechli Impression Communication à Siere et Martigny –, le président de SAT s'affiche en rassembleur, parce qu'il voit dans ce rapprochement un bienfait pour

toute la région, confiant que les stations anniviarde ont plus que jamais de bonnes cartes à jouer dans le créneau d'un tourisme de qualité, proche de la nature, authentique et «cosy».

Les stations anniviarde affichent une belle santé

Pour mémoire, le total des nuitées enregistrées par SAT a ainsi une nouvelle fois dépassé le chiffre du million en 2009. Après l'année record que fut 2008, ce résultat n'est qu'en légère baisse, malgré la crise économique, et dans des proportions moindres que dans d'autres régions du Valais. C'est bien la preuve que les stations du val d'Anniviers – Grimentz, Saint-Luc, Chandolin, Ayer, Zinal notamment – affichent une belle santé et que l'office du tourisme d'Anniviers sera lancé sur de bons rails.

Mille deux cents Chinois conquis

Genève a séduit les 1200 participants chinois à un événement. Seuls bémols: les prix élevés et les heures d'ouverture des magasins.

VÉRONIQUE TANERG

Contrairement aux idées reçues, Genève a le sens de l'hospitalité. Ce n'est pas le directeur de l'office du tourisme qui le dit, mais les directeurs d'Amway China, une société spécialisée dans la vente de cosmétiques qui a organisé dans la Cité de Calvin, entre le 27 mars et le 3 avril,

un incentive pour 600 meilleurs vendeurs et leurs accompagnants (voir l'htr du 1er avril).

«Je m'attendais à une atmosphère plus froide et pas seulement à cause de la météo, mais aussi à cause de la politesse distante des habitants», explique Martin Liou, directeur exécutif de la formation chez Amway. Ce ne fut pas le cas. Nous avons été reçus cordialement. «Nous avons été impressionnés par la beauté de la nature et l'hospitalité des Genevois», renchérit Carl Wen, directeur adjoint aux événements spéciaux d'Amway. Un exemple? Les drapeaux chinois installés spécialement

pour leur venue ont fait grosse impression auprès des 1200 invités d'Amway.

Ces derniers ont visité le Musée olympique de Lausanne, Nyon, Morges et Chamoni. Ils ont également fait du shopping à Genève. «Les heures d'ouverture des magasins étaient un peu courtes pour nous», ont-ils souligné. Ils sont habitués à faire des achats à n'importe quelle heure dans toutes les grandes villes d'Asie. Ils respec-

tent la culture locale, mais ils espèrent avoir davantage de temps pour dépenser leur argent durement gagné, spécialement pour

«Nous avons été impressionnés par l'hospitalité manifestée par les Genevois.»

Carl Wen
Directeur adjoint chez Amway

«La soirée de gala, organisée à Palexpo, a été exceptionnelle, s'enthousiasme Anja Loetscher, de Ge-

nève Tourisme. Le Cirque du Soleil, une chanteuse de Hong Kong et chaque participant ont reçu une montre suisse avec leur nom gravé dessus.» On article le montant record de 4 millions pour cette soirée.

Les participants ont tout de même trouvé la Suisse un peu chère. «Si nous comparons les incentives organisés ces cinq dernières années, seule Londres semble plus chère que Genève», estime Carl Wen. «Nous avons logé nos invités au bord du lac, dans un endroit où se concentrent les meilleures infrastructures. Nous avons anticipé les prix élevés et nous les avons budgétés», conclut Martin Liou.

Action coup de poing

Valable du 12 avril au 1er mai 2010



Menu Grill-Burger

Viande Suisse / Surgelé / 50 x 125 g

1.19/pce au lieu de 1.45/pce Dès 20 cartons 0.99/pce

merat
VIANDES & COMESTIBLES

Bern 031 378 45 45
Basel 058 575 01 01
Zürich 058 575 00 00
Vucherens 026 684 94 04

Bestellen Sie 24/24
Fax (gratis) + Beantworter:
0800 507 507
www.merat.ch

En bref

Vaud

Lausanne Palace: pour les apprentis sans papiers

La direction du Lausanne Palace a pris la décision de s'engager, au côté de la Municipalité de Lausanne, pour que les enfants de sans-papiers aient la possibilité de suivre un apprentissage, a révélé mardi le quotidien «24 Heures». Pour le directeur général de l'établissement cinq étoiles, Jean-Jacques Gauer, cité par le quotidien lausannois, «il faut tout faire» pour intégrer ces enfants dans les entreprises. «Ces jeunes ont été à l'école ici, ils vivent ici. Notre monde est le leur», explique-t-il en substance. mh

Europe

Promotion avec une chambre itinérante

All seasons, la nouvelle chaîne internationale d'hôtels économiques du groupe Accor, a choisi de promouvoir son produit au moyen d'une chambre modèle itinérante. Installée sur un poids lourd, cette chambre sera visible dans diverses villes de six pays d'Europe. Le «all seasons Tour», qui partira le 17 mai de Paris, fera notamment une escale du 8 au 11 juin à Zurich. Le réseau all seasons compte quelque 80 hôtels en Europe, en Australie, en Nouvelle-Zélande et en Asie. mh

Les barmannaissent

Après avoir connu le creux de la vague, la profession de barman retrouve un peu de son lustre discret. Analyse.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

On a tous dans un coin de notre mémoire cinématographique l'image du noctambule alcoolisé broyant ses idées noires face à un barman stylé et discret. Aujourd'hui, même si elle est un peu jaunée et la pellicule usée, l'image demeure bien réelle. Car le métier de barman conserve toute sa place, que ce soit dans un bar d'hôtel ou dans un club plus ou moins select.

«C'est devenu très trendy et dans les hôtels d'un incontestable apport qualitatif», explique Kathrin Leisi-Mueller, présidente de la section romande de la SBU (Swiss Barkeeper Union), qui compte 350 membres. Selon elle, «le phénomène est marquant surtout en Suisse alémanique et au Tessin, les marchés y sont plus grands», en-

core qu'il ne soit guère possible d'évaluer les forces de la profession du côté de Genève, où beaucoup de professionnels formés sont Français et affiliés directement à l'ABF, leur fédération nationale forte de 700 membres environ.

L'aspect qualitatif aux premières loges

Resident manager de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, Jay Gauer insiste lui aussi sur l'aspect qualitatif. Et pas uniquement pour les résidents de l'établissement, qui occupe deux professionnels formés, mais également pour «une clientèle locale qui vient pour l'accueil, la qualité du service et des cocktails proposés à la carte.»

Professionnel: le mot clé est lancé. «Malheureusement, aujourd'hui, on emploie trop souvent des garçons pas ou très peu formés, tout juste capables de servir un whisky-coca», regrette Marcello Leardini, de l'Astra Hôtel, à Vevey. Barman saisonnier dans les stations huppées en Suisse depuis plus de 20 ans, régulièrement classé dans les concours de la branche, il fait mine de ne plus croire à l'avenir de sa profession.

Et pourtant, son regard s'illumine lorsqu'il parle d'un Martini, d'un Negroni ou d'un Stinger bien

fait. Pour lui (il connaît, pour les avoir servis, la plupart des 65 cocktails reconnus par l'IBA, l'International Bartenders Association), même la forme des glaçons est importante.

La formation, on y vient justement avec Kathrin Leisi-Mueller. Elle est chargée des cours de base et de perfectionnement à la Swiss Bar Academy, la plate-forme de formation de la SBU: «Nous y enseignons la pratique, bien sûr, mais aussi la connaissance des produits, le comportement, la législation, avant un mode de formation continue qui peut passer par des stages.»

Sans parler de l'organisation des concours, des moments importants d'échange et de découvertes pour les professionnels. Car il y a toujours quelque chose à découvrir. «J'adore observer mes collègues», souligne Marcello Leardini. Pour découvrir de nouvelles tendances surtout: dans les clubs comme dans les hôtels, elles vont aujourd'hui aux produits (fruits) frais.

Le bar est-il rentable dans un hôtel?

Reste un élément déterminant dans le choix dans un hôtel, un bar est-il un centre de profit? C'est de la réponse à cette question (elle ne



Alain D. BOLLAT

Dans les hôtels, l'apport du barman est souvent essentiel.

peut être généralisée) que dépend l'avenir de la profession. Mais parions ici que l'image d' Humphrey Bogart en détective privé

désabusé accoudé face à Sam, le barman stylé, a encore de beaux jours devant elle. Dépoussiérée et colorisée.

véritable fraîcheur alpine

-.20 RABAIS

-.10 RABAIS

ACTION

valable du 12.04.2010 au 30.04.2010 chez votre depositaire.

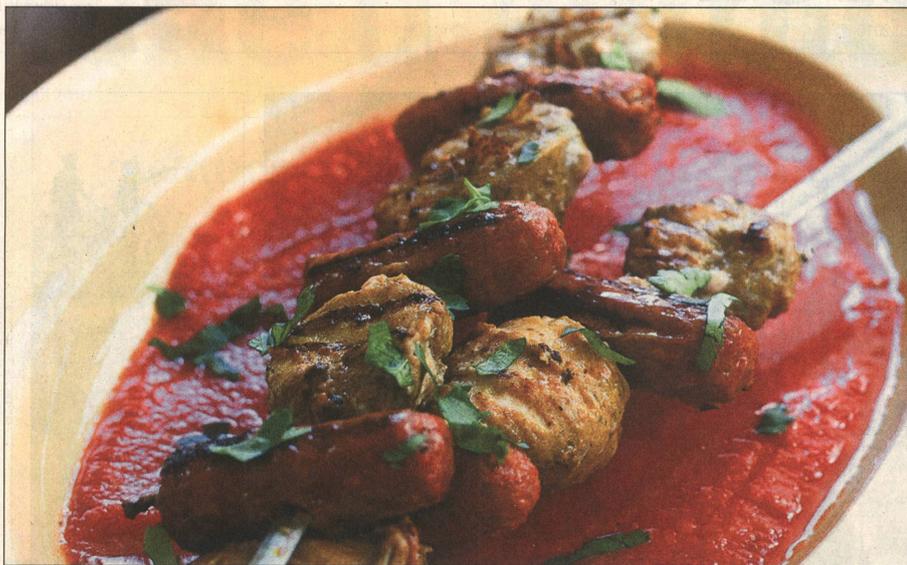
-.10 RABAIS

-.15 RABAIS

www.elmercitro.ch

«Beurk! C'est bon», un ouvrage paru récemment en France, redonne ses lettres de noblesse à la cuisine tripière. Les chefs suisses font preuve d'un enthousiasme modéré.

EUGENIO D'ALESSIO



Les recettes tripières, ici des brochettes de couilles d'agneau et merguez à la sauce tomate, connaissent un vif succès en France.

Tripaille, l'affreux délice

Brochettes de couilles d'agneau, cervelle de veau en beignets, queue de bœuf aux anchois, gâteau de foie de lapin: ces recettes sont marquées du sceau de l'infamie pour certains gosiers à jamais dégoûtés par la tripaille. Dans leur livre «Beurk! C'est bon»,

la styliste culinaire Blandine Boyer et le journaliste Julien Fouin s'attaquent à la forteresse des préjugés en montrant que les abats ouvrent les portes de paradis gastronomiques (lire l'interview ci-dessous). Leur objectif: apprendre à cuisiner et à se délecter des «produits beurks».

S'ils reconnaissent en chœur que les viscères d'animaux permettent de mitonner des plats succulents, les grands noms de la cuisine helvétique se disent plus réservés sur leur utilisation dans la haute gastronomie.

«Les abats n'ont pas la cote dans la restauration de luxe. Les réticen-

ces liées à l'éducation et à la culture freinent la consommation de ces produits, sans compter que les jeunes générations ne sont guère friandes de tripaille. Tous ces facteurs handicapent le potentiel commercial de cette cuisine», confie Pierrick Suter, propriétaire de l'Hôtel de la Gare, à Lucens (VD).

Le promu romand du Gault-Millau 2010, qui avoue d'ailleurs être un fervent amateur de gastronomie tripière, lui trouve tout de même un créneau, celui des amuse-bouches: «L'hiver, je prépare régulièrement des raviolis de boudin qui sont très appréciés de mes clients.»

Le Français Pierre Crepaud, qui œuvre depuis juin 2009 aux fourneaux du restaurant Le Mont Blanc, à Crans-Montana, confie lui aussi qu'il utilise peu les abats. «Je concocte une cuisine légère et naturelle, d'inspiration bio, qui se marie mal avec les produits tripières. Ces derniers attirent, selon moi,

une clientèle spécifique issue en grande partie de la génération des cinquantenaires», explique la découverte romande 2010 du Gault-Millau.

Son compatriote Guillaume Trouillot (découverte romande 2007 du petit livre rouge), chef du restaurant L'Éplanade, à Aubonne, dans le canton de Vaud, dresse un constat du même acabit: «A l'exception du ris de veau, qui marche très bien, les plats à base d'abats se vendent mal dans la haute gastronomie. En Suisse, ils font surtout le bonheur des brasseries et des bistrotiers.»

Quant à Pierre-André Ayer, du prestigieux restaurant Le Pérolles, en ville de Fribourg, il ne fait pas exception: il travaille les «produits beurks» avec parcimonie, notamment pour les amuse-bouches, conscient que «cette cuisine demande un gros travail». Mais il reconnaît que les abats, une fois bien apprêtés, relèvent de l'enchantement gastronomique.



«Les produits tripiers attirent une clientèle très spécifique.»

Pierre Crepaud
Chef à l'Hôtel Le Crans, Crans-Montana



A chaud

Blandine Boyer

Styliste culinaire et coauteure de l'ouvrage «Beurk! C'est bon», paru fin 2009 aux Éditions du Rouergue, à Rodez (France).

1. Un restaurateur peut-il vendre un plat tripière comme un produit gastro?
Bien sûr. Il y a toujours eu des catégories d'abats prestigieuses. Je pense au ris ou au foie de veau, deux produits qui ont acquis leur brevet de respectabilité gastronomique. Et il suffit de rappeler qu'en France, un kilo de foie de veau coûte 30 euros...

2. Quelle est l'importance des restaurants spécialisés dans la tripaille?
Ils sont légion à Paris, où manger des abats est à la mode, à tel point que dans certains restaurants, comme le Comptoir du Relais tenu par la célèbre chef Yves Camdeborde, il faut parfois réserver plusieurs mois à l'avance. Le secret de ces établissements: ils utilisent les produits du terroir issus de la cuisine dite canaille (tripes, cochonnaille) en leur donnant une touche gastro.

3. Si un professionnel avait pour tâche de vanter l'excellence des abats, sur quelles qualités devrait-il insister?
Il devrait d'abord inviter ses interlocuteurs à oublier leurs préjugés, à avoir la curiosité de goûter les produits tripiers et à faire confiance aux spécialistes du secteur. Ensuite, il pourrait insister sur la valeur nutritionnelle des viscères d'animaux qui, contrairement aux idées reçues, sont peu gras et riches en fer, si l'on fait exception de la cervelle.

4. La cuisine tripière est-elle condamnée à rester marginale?
Dans les années 1990, la crise de la vache folle a porté un coup très dur à cette gastronomie. Il a fallu des années pour remonter la pente. Nous sommes actuellement dans une phase de normalisation très prometteuse pour les produits tripiers. eda

Un désinfectant de piscines écologique

Ils sont nombreux à craindre les produits chimiques, les désinfectants de piscines notamment. Un nouveau système devrait les rassérer.

WERNER PEYER

Les piscines des établissements hôteliers se doivent de présenter une hygiène irréprochable et stable. Pour éviter l'usage direct de chlore, le transport, le stockage et la manipulation de produits chimiques dangereux, un nouveau pro-

céde a été développé: la production de solution chlorée par électrolyse. Une installation qui offre une alternative fûtée au dosage habituel du chlore ou autres désinfectants. En effet, ce système produit du chlore à partir d'une solution saline inoffensive transformant l'acide chlorhydrique en chlore gazeux et en hydrogène. Il a été présenté pour la première fois à Aquanale 2009, le Salon international des équipements de bien-être, à Cologne.

Ce générateur d'électrolyse permet de désinfecter les piscines sans danger pour les personnes et l'environnement, mais aussi de corriger simultanément le potentiel hydrogène (pH) de l'eau. Cette installation se caractérise par une utilisation

simple et claire et simple. Etanche et peu encombrante, elle fonctionne de manière optimale et fiable grâce à une exploitation à basse pression. Les installations d'électrolyse de nouvelle génération produisent dans deux chambres à électrodes, séparées par une membrane, du chlore et de l'hydroxyde de sodium (soude caustique).

Grâce à un procédé sous vide, le chlore gazeux très pur est inséré aussitôt et sans danger dans l'eau à traiter, où il se transforme en hydrogène gazeux.

L'hydroxyde de sodium est collecté séparément et peut être utilisé pour la correction du pH de l'eau traitée. La pompe de dosage nécessaire est déjà intégrée à l'installation. La régulation des be-



Le nouveau système permettra aux petits de nager sans danger.

soins en chlore dans le circuit s'effectue en continu. L'installation comprend un adoucisseur d'eau intégré automatisé. La régénération de l'eau est réglée en fonction du moment et de la dureté de l'eau. Le processus n'a donc lieu que quand une désinfection n'est pas nécessaire.

La régénération se faisant en fonction de la dureté de l'eau, seule la quantité de sel nécessaire sera utilisée, d'où la possibilité de réaliser des économies en sel de régénération. Ce système est conçu avant tout pour les petites piscines, privées ou hôtelières.

www.prominent.ch

Adaptation Françoise Zimmerli

Luxe et sushis

Le groupe LVMH se lance dans l'hôtellerie

LVMH, le numéro un mondial de l'industrie du luxe, vient d'annoncer la création d'une activité hôtellerie de grand luxe qui se concrétisera, en 2012, par l'ouverture de deux établissements, l'un à Assouan, en Égypte, et l'autre sur une île au large du sultanat d'Oman. Ce nouveau pôle permettra au groupe français de «capitaliser sur les perspectives de croissance de l'hôtellerie de grand luxe», indique un communiqué. LVMH était déjà présent dans la mode, la maroquinerie, l'horlogerie, la joaillerie, les parfums, les cosmétiques, mais aussi les vins et les spiritueux ainsi que dans la distribution sélective. eda

Un dictionnaire gastro bilingue français-anglais



Les éditions Duboux, spécialisées dans la publication de dictionnaires gastronomiques bilingues, viennent de combler une lacune: la maison thonoise compte dans ses titres un dictionnaire gastronomique français-anglais-français riche de 8000 termes. Les auteurs, **Marianne et Jean-Pierre Duboux**, précisent que ce petit ouvrage sera utile aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. eda

www.duboux.ch

Un wellness pourrait voir le jour au Mycorama

Le bâtiment de l'ancien Mycorama (musée des champignons), à Cernier (Val-de-Ruz), pourrait abriter un centre de bien-être, confirme dans la presse neuchâteloise Renaud Tripet, le directeur du pôle nature-culture d'Evologia. Pour rappel, le Mycorama avait déposé son bilan fin 2009. Il sera mis en vente par l'Office des poursuites. Quant à l'idée de wellness, elle devrait être soumise prochainement au Conseil d'Etat. En attendant, Renaud Tripet estime que ce projet, «économiquement porteur et viable», pourrait donner une nouvelle dynamique au développement du tourisme vert au Val-de-Ruz. eda

Le grand chef Kazumi reprend son envol



Bonne nouvelle pour les amateurs de sushis: Kazumi Nishimura, un des grands noms de la gastronomie japonaise en terre helvétique, rouvrira un restaurant le 5 mai à Chez-le-Bart, sur le Littoral neuchâtelois, indique le quotidien «L'Express». Pour mémoire, il y a une année, le chef nippon avait fermé son établissement de Cormondrèche, toujours à Neuchâtel, en raison de problèmes de canalisation du bâtiment. La nouvelle enseigne proposera une trentaine de places, soit dix de moins qu'auparavant. eda

la «der»

htr hotelrevue No 15 / 15 avril 2010



«Des événements tels que le Rolex FEI contribuent au rayonnement de la ville de Genève.»

24

Paul Muller (Page 20)



C'est sur les routes longeant le lac de Morat que le SlowUp s'est révélé comme un grand succès populaire.



La petite reine est très utilisée.

Les gens

Daniel Leupi quitte la direction nationale de SlowUp

Initiateur du projet SlowUp et directeur national du projet, Daniel Leupi (à dr.) quittera ses fonctions à fin avril. Elu au pouvoir exécutif de



la ville de Zurich, il prendra le 17 mai la direction du dicastère de la police. Il sera remplacé par Christian Friker (à g.), collaborateur au Velobüro, à Olten, l'organe qui coordonne les activités SlowUp. mh

Le directeur du groupe Golden Pass en partance

Richard Kummrow, le directeur du groupe GoldenPass, qui comprend les entreprises de transport MOB, MVR et VCH, a annoncé qu'il



quittera ses fonctions à fin mai 2011. A la tête du groupe depuis juillet 1999, Richard Kummrow, 62 ans, a notamment piloté la restructuration de l'entreprise, la modernisation des infrastructures et du matériel roulant. Il vient aussi de mettre terme à l'assainissement de la caisse de pension. mh

Champéry: départ à la tête du Centre national de glace

Le Centre national de glace de Champéry, qui accueillera en décembre les Championnats d'Europe de curling, devra se chercher un nouveau directeur. Henri-Pierre Galletti, qui a dirigé cette structure durant cinq ans, a, en effet, annoncé sa démission, a révélé «24 Heures». A fin juin, il orientera sa carrière «dans le domaine de la mobilité» sur l'Arc l'émanique, a encore indiqué le quotidien vaudois. mh

SlowUp, c'est reparti!

Le coup d'envoi des journées découvertes, SlowUp, consacrant la mobilité douce, sera donné à la fin du mois. Diverses nouveautés sont annoncées pour cette onzième édition.

MIROSLAW HALABA

Seize, c'est le nombre des journées découvertes SlowUp qui inciteront, à nouveau, des milliers de Suisses à s'adonner aux plaisirs de la mobilité douce. Lancées en 2002 à l'occasion d'Expo.02, ces journées connaissent un succès incontestable. Et en dix ans, elles ont rassemblé quelque deux millions de personnes, qui, à vélo, à pied ou sur patins à roulettes, ont fréquenté, dans une ambiance conviviale, les routes temporairement fermées au trafic motorisé.

Ces journées, qui ravissent les restaurateurs et les détenteurs de stands installés le long des parcours, s'accommodent cette année de quelques nouveautés qui devraient contribuer à fidéliser les participants. «Nous allons mettre en circulation des gobelets pour le ravitaillement réutilisables», indique Daniel Leupi, coordinateur



Les SlowUp mettent la mobilité douce à l'honneur.

national du projet et futur chef du dicastère de la police de la ville de Zurich (voir ci-contre, la rubrique Les Gens). Et d'ajouter: «Ces gobelets permettront de diminuer les déchets et constitueront un souvenir pour ceux qui les achèteront.» Dans le même esprit, des t-shirts seront mis en vente durant la saison.

Désireux d'intéresser les jeunes générations à ces journées, les organisateurs ont ouvert une «fan page» sur Facebook qui les participants pourront illustrer avec les photos qu'ils auront prises durant la journée. Le site web a, par ailleurs, été revisité. Parmi les nouveautés, on notera que les pages locales des divers SlowUp ont été harmonisées et qu'un lien plus étroit pourra être désormais établi avec l'offre SuisseMobile.

Comme de coutume, c'est le plus ancien SlowUp, celui de Mo-

rat, qui ouvrira la saison le dimanche 25 avril. L'an dernier, cette manifestation avait pu fêter son 500 000^e participant. Un nouveau parcours étoffe le programme des manifestations 2010: le Schwyz-Swiss Knife Valley. Cette journée est prévue le 16 mai. Outre à Morat, cinq événements auront lieu en Suisse romande, soit en Valais (6 juin), dans le Jura (27 juin), dans la Vallée de Joux (4 juillet), en Gruyère (11 juillet) et à Genève (8 août).

Daniel Leupi, l'un des pionniers du projet, dont les prémices remontent à 1998, n'aura jamais eu le plaisir d'inscrire un SlowUp tessinois au programme. Ce sera sans doute son successeur qui le fera. «Un nouveau groupe d'organisateur, susceptible de mettre sur pied un SlowUp en 2011, entre Bellinzone et Locarno, a vu le jour. Je suis optimiste sur l'issue de cette tentative», indique Daniel Leupi.

San Pellegrino Saporì Ticino, un festival gastro de prestige

Sept cheffes de renom international invitées dans sept différents restaurants tessinois: c'est le concept du Festival «Saporì Ticino», qui est porté par un entrepreneur et plusieurs sponsors.

ELSBETH HOBMEIER



L'entrepreneur luganais Dany Stauffacher (à gauche) et le chef des ventes de Nestlé Waters Lorenzo Stoll s'entendent comme larrons en foire.

Dany Stauffacher, un entrepreneur actif dans le textile, est la cheville ouvrière de ce grand rendez-vous gastronomique qui ravira les palais d'outre-Gothard et d'ailleurs jusqu'au 3 mai prochain.

Depuis l'année dernière, le Luganais peut compter sur le soutien de puissants sponsors tels que San Pellegrino/Acqua Panna (Nestlé Waters), Nespresso et Vinattieri Ticinesi. «Il n'y a pas de bons repas sans eau de qualité», explique le

chef des ventes de Nestlé Waters, Lorenzo Stoll, pour justifier le compagnonnage de sa société avec le festival gastronomique tessinois. Ce dernier a été lancé dimanche dernier au Parkhotel Delta d'Ascona, où la cheffe invitée, la Slovène Ana Ros, et le Tessinois Luigi Lafranco ont concocté un menu composé de six plats.

Adaptation Eugenio D'Alessio sur la base d'un article de la page 17



Un plat concocté par la cheffe Tanja Grandits.

Les «joyaux de l'architecture» de Crans-Montana dans un dépliant

Pour Patrimoine suisse, les habitations de la station valaisanne racontent l'histoire des pionniers du tourisme.

Construite dans les années soixante, caractérisée par sa forme en éventail, la tour Super-Crans a écrit une page importante de l'histoire architecturale de la station de Crans-Montana. Mais, il y en a d'autres, comme on peut le voir dans le dernier des dépliant de la série «Découvrir le patrimoine».

Édité par Patrimoine suisse, principale organisation suisse vouée à la mise en valeur du patrimoine bâti, ce dépliant, distribué gratuitement, recense dix-sept bâtiments et leur histoire. On y apprend que ce sont deux hôteliers qui, en 1892, ont implanté sur la colline du Parc le premier hôtel du Haut-Plateau.

A cette vocation touristique s'est ajoutée bientôt celle de lieu de cure. Construite en 1899 et agrandie entre 1947 et 1949, la clinique bernoise Montana, précédemment le Beaugard, a été le premier sanatorium de la station.

On relèvera d'autres exemples. «L'imposante résidence Les Mi-



Un bâtiment marquant des années soixante: la tour Super-Crans.

schabel est l'emblème d'une architecture urbaine dans les Alpes», notent les auteurs du dépliant. Particulièrement frappant est aussi l'Hôtel Crans Ambassador que l'on doit à l'architecte de Lens, Claude Besse. Ouvrage érigé au début des années septante et actuellement en transformation, ce bâtiment se distingue par un toit qui rappelle les cimes alpines. Sa construction a préfiguré l'arrivée des «chalets jumbo». mh

www.patrimoine-suisse.ch

Le nouveau directeur du TTW a été désigné

Le successeur de Ralph Nikolaïski à la tête de TTW Management SA a été trouvé en la personne d'Urs Jäckli (photo). Agé de trente



ans, le nouveau directeur prendra ses fonctions le 1^{er} août. Jusqu'à TTW 2010, qui aura lieu les 3 et 4 novembre à Montreux, il sera soutenu sur le plan opérationnel par la direction biciphale intérimaire formée de Rolf Brun et d'Angelo Heuberger. Urs Jäckli a notamment travaillé chez Holidayplan et, récemment, chez Holiday Auto (Suisse) en qualité de directeur «ventes et marketing». mh

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htrhotelrevue Nr. 15 / 15. April 2010



Aktuell über 900 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-5
Deutsche Schweiz.....	4-9
Suisse romande.....	10
Svizzera italiana.....	9
International/Marché international.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	11



Bildautor

Berufsbildung

Wer zum ersten Mal das Feld der Berufsbildung betritt, fühlt sich rasch überfordert. Es müssen erst Sprache, Personen und Politik kennengelernt werden.

Abenteuer Berufsbildung



ANNA GERBER
PROJEKTLITERIN AUS- UND
WEITERBILDUNG
HOTELLERIESUISSE

«Berufsbildung in der Schweiz» ist ein Werk, das einem im Selbststudium das ABC der Berufsbildung beibringt. Die ausgewiesenen Berufsbildungsexperten Emil Wettstein und Philipp Gonon haben es sich zum Ziel gemacht, die schweizerische Berufsbildung Einsteigern, Praktikern und bildungspolitisch Interessierten näherzubringen.

Berufsbildungs-Dschungel

Dank klarem Aufbau, leserfreundlicher Sprache sowie hilfreichen Tabellen und Illustrationen findet sich die Leserschaft rasch im Territorium der Berufsbildung zurecht. Das 300-seitige Buch ist in 15 Kapitel gegliedert. Diese geben Einblick in die verschiedenen Gebiete der Berufsbildung. So kann man sich in den ersten Kapiteln über

die Schweiz und ihr Bildungswesen informieren und herausfinden, warum sich die berufsbezogenen und allgemeinbildenden Aus- und Weiterbildungen optimal ergänzen. Auch die historisch Interessierten kommen auf ihre Rechnung, denn ein Kapitel stellt die Entwicklung der Lehre vom 17. Jahrhundert bis zum neuen Berufsbildungsgesetz 2004 dar. Ein weiteres Kapitel widmet sich den rechtlichen Grundlagen und zeigt, welche rechtlichen Vorschriften aus drei Artikeln der Bundesverfassung resultieren und welche Akteure in der Berufsbildung beteiligt sind. Es folgt eine detaillierte Besprechung der beruflichen Grundbildung und deren drei Lernorte. Die Autoren legen einen besonderen Fokus auf die schweizerische Spezialität «Höhere Berufsbildung» und deren Finanzierungsdefizite.

Wer aber schon immer wissen wollte, was man unter Weiterbildung versteht und wie sie zur Höheren Berufsbildung abgegrenzt wird, erhält ein ganzes Kapitel Einführung. Arbeitgebende und Mitarbeitende werden sich besonders für das Kapitel «Kosten-Nutzen-Finanzierung» interessieren, denn die Berufsbildung ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. Auch die Schwelle von der Ausbildung ins Erwerbsleben wird genauer durchleuchtet. Das Buch schliesst mit einem kurzen Blick über die Grenzen in die Länder, die ähnliche Berufsbildungssysteme kennen.

Kompass für die Berufsbildung

Das Abenteuer Berufsbildung wartet mit vielen Vernetzungen und Nahtstellen und

verstreuten Informationen – die nicht einfach zusammengetragen werden können – auf die interessierten Personen. Mit der Lektüre dieses Buchs ist man gut gerüstet für die Herausforderung. Denn der Leser erwirbt das nötige Grundwerkzeug, um sich gelassen im hochkomplexen Gebiet der Berufsbildung zu bewegen.

Da die Aus- und Weiterbildung von motivierten Fach- und Führungskräften ein wichtiger Grundpfeiler für den Erfolg jedes Betriebes ist, kann die informative und gut leseliche Einführung in die Berufsbildung jedem empfohlen werden.

Emil Wettstein, Philipp Gonon:
Berufsbildung in der Schweiz
1. Auflage 2009, 304 Seiten, hep Verlag

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B1059	commis / demi chef de cuisine	33	DE	per sofort	D E ES
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin / Gastgeber / Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BIH	per sofort	D H E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	GH	per sofort	D
B174	Kuechenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E ES JP

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B670	Receptionistin/ Reservation/Assistenz	28	DE	ab sofort	D E
B1024	Receptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F E PT
B1025	Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B1067	Service	50	ES	per sofort	D F E ES
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
B1074	Servicemitarbeiterin	24	SK	per sofort	D E H U
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	DE
B133	Sous Chef	42	DE	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	DE	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit/20-50%	37	CH	per sofort	D

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 12. 4. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Aus- und Weiterbildung

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTRO SUISSE

DER REZEPTIONSKURS

TERMIN
4 mal 3 Seminare/Tag

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0041 377 111
weiterbildung@gastro Suisse.ch
gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

PREIS
Mitglied GastroSuisse bzw. Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse
CHF 2'800.- inkl. Diplom

GASTRO SUISSE
270 318

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 Hausammann

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
– Kadernrubrik / 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. 16/2010	Nr. 17/2010	Nr. 18/2010	Nr. 19/2010
– Erscheint / Parution	22. 4. 2010	29. 4. 2010	6. 5. 2010	12. 5. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	19. 4. 2010	26. 4. 2010	3. 5. 2010	7. 5. 2010 12 Uhr

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begabugt 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.

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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 das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern
suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätsplanung und sind für das Offertenwesen, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute à la carte-Erfahrung mit und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

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

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



Remimag
GASTRONOMIE AG

Sie sind ein Genussmensch, der mit Kompetenz und Leidenschaft Ziele setzt und erreicht?

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 12 Restaurants im Raum Luzern, Zug und Zürich. Im Zuge der Weiterentwicklung unserer Organisation haben wir eine neue Position geschaffen und suchen eine führungsstarke und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Leiter Verkaufsplanung und Marketing w/m

Sie sind verantwortlich für die Angebotsgestaltung, Werbung, Dekoration und die Verkaufsplanung der gesamten Gruppe. Dank Ihrem Gespür für den Markt erkennen Sie die sich verändernden Ansprüche und Bedürfnisse unserer Gäste frühzeitig. Dementsprechend entwerfen Sie neue Betriebskonzepte und gestalten Aktivitäten, Events und mehr.

In einem ersten Schritt analysieren Sie die bestehenden Dienstleistungen und Kompetenzen Ihrer Abteilungen, um Synergien zu erkennen, Ressourcen zu optimieren und um gegebenenfalls Organisationsstrukturen anzupassen. Sie arbeiten dabei eng mit den Fachkräften Ihres Teams (6 Mitarbeitende) zusammen und fördern und entwickeln deren Fähigkeiten. Ausserdem beteiligen Sie sich aktiv am Tagesgeschäft und unterstützen Ihr Team bei der Zielerreichung. Ihr Führungsstil ist kooperativ, jedoch ziel- und resultatorientiert und trägt zu einer Steigerung der Gesamtergebnisse bei.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit mit folgendem Profil vor:

- Fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Bereich mit entsprechendem Leistungsausweis
- Weiterbildung in Marketing, Projektmanagement, Verkauf, Führung
- Idealerweise Erfahrung im Gastronomie-Umfeld (Küche, Service), auf jeden Fall muss Ihre Beziehung zum Gastro-Bereich nachvollziehbar sein
- Stark in Organisation, Umsetzung, Führung und Teamarbeit
- Kreative, kommunikative und zukunftsgerichtete Persönlichkeit
- Selbstständige, resultatorientierte, zuverlässige Arbeitsweise
- Sicheres Auftreten, tadellose Umgangsformen
- Alter zwischen 30 - 45 Jahre
- Führerausweis Kat. B

Auf unserer Homepage finden Sie weitere und detaillierte Informationen zu unserem Unternehmen.

Wir wenden uns an eigeninitiativ Macher, die fähig sind, in einem grob definierten Rahmen ihren Weg zu finden. Ziel ist es, Bewährtes zu erhalten und gleichzeitig den Blick in die Zukunft zu richten. Wir sind überzeugt, dass es solche Persönlichkeiten gibt. Überzeugen Sie uns und stellen uns Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung mit Foto zu.

Andrea Huber, Leiterin Personal
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für den gepflegten Speiseservice im Speisesaal, auf dem Zimmer, im Garten oder in den Salons suchen wir eine/n

Demi-chef de rang (m/w)
(als Tournant) 100%-Pensum

Könnten Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlfühlen? Dann lesen Sie weiter...

Die Einführung und Tätigkeit als Demi-chef de rang ermöglicht es später, eine eigene Station zu übernehmen.

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufsausbildung. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einem geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Harry van Eeuwijk, Maître d'hôtel.

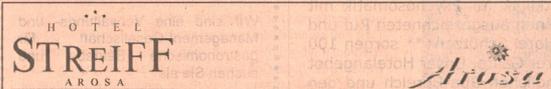
KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG

Tel. 0041 52 742 11 11

fv@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS



Das Hotel Streiff in Arosa ist ein 3*-Haus an phantastischer Lage. 40 gemütliche und komfortable Zimmer mit einmaliger Aussicht sowie ein neuer Wellnessbereich „Light“ (ab kommendem Winter) erwarten unsere Gäste. Für das kulinarische Wohl sorgen wir mit einem gepflegten und vielseitigen Halbpensionangebot in unserem Speisesaal, Stübli oder Wagonrestaurant (Total 100 Sitzplätze).

Auf die kommende Wintersaison suchen wir einen

KÜCHENCHEF (m/w)

der Eigeninitiative mitbringt und Verantwortung nicht scheut. Es erwartet Sie eine große Herausforderung in der Sie klassische sowie moderne Küche mit Ihrer Handschrift prägen können. Tragen Sie dazu bei, dass die Ferien unserer Gäste kulinarisch ein Erlebnis werden.

Wir bieten

- Selbstständiger Arbeitsplatz
- Interessante, ausbaufähige Stelle
- Führen eines kleinen Teams
- Jahresstelle
- Ein Arbeitsplatz wo andere Ferien machen
- Mit den entsprechenden Vorkenntnissen ist diese Stelle bestens geeignet für einen Einstieg in die Eigenverantwortung

Wir erwarten:

- Berufserfahrung als Sous-Chef oder Küchenchef
- Starke, flexible Persönlichkeit
- Längerfristige Bindung
- Marktorientierte Angebotsplanung, Kalkulation der Menüs
- HACCP-Umsetzung

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bewerbungen welche nicht dem Anforderungsprofil entsprechen, können nicht berücksichtigt werden.

Hotel Streiff, Franziska und Lars Horal, 7050 Arosa, Tel. 081 378 71 71
lars.horal@streiff.ch, www.streiff.ch



«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 5'400 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich der Systemgastronomie sind wir mit 13 Restaurants in der Zentralschweiz ein führendes Unternehmen.

Wir suchen per 1. August 2010 eine unternehmerische, kommunikative und belastbare Persönlichkeit als

Leiterin/Leiter Verkaufsregion Gastronomie

Ihr Aufgabengebiet

- Sie tragen die Umsatz- und Ertragsverantwortung für acht Restaurants und stellen die Umsetzung der Konzepte der Gastronomie und die Qualitäts- und Kundenorientierung sicher
- Sie verstehen es, die Ihnen direkt unterstellten Leiter der Migros-Restaurants mit über 160 Mitarbeitenden leistungs- und teamorientiert mit Sozialkompetenz zu führen
- Sie arbeiten in nationalen und regionalen Projekten mit

Unsere Anforderungen

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie (höhere Fachprüfung) sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit
- Sie verfügen über erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung, verbunden mit einer direkten langjährigen Ergebnisverantwortung, die Sie in der Gastronomie erworben haben
- Sie sind eine innovative, flexible, teamfähige und kundenorientierte Persönlichkeit mit hohen Kommunikationsfähigkeiten und Qualitätsbewusstsein und möchten eine hohe Einsatz- und Leistungsbereitschaft zeigen

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit, in der Sie sowohl Ihre Kreativität als auch Ihr Herzblut als Gastgeber «ausleben» können.

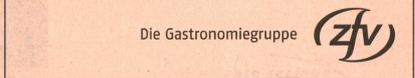
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon
Bettina Kneubühler
Leiterin Personelles/Ausbildung
Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

079-380



Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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 von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“ im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeiterentsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6.30 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

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

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

069-382

079-380

069-384



HOTEL KREUZ LENK

UNIA
Die Gewerkschaft.

Für das Hotel Kreuz an der Lenk (www.kreuzlenk.ch) sucht die Gewerkschaft Unia per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Direktor/in

Der Dreistern-Betrieb mit 25 Mitarbeitenden liegt im Dorfzentrum von Lenk, bewirbt seine Gäste in drei Restaurants, verfügt über 84 Zimmer mit 140 Betten, ein Hallenschwimmbad mit Sauna und diverse Seminarräume.

In dieser Funktion sind Sie für die Leitung des Hotels verantwortlich. Sie sind Repräsentant des Hauses nach aussen und führen die Mitarbeiter mit sicherer Hand und als Vorbild. Sie sind ein leidenschaftlicher Gastgeber und fühlen sich als Hüttenwart im Kreuz.

Ihr Profil

- Sie haben eine Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung absolviert.
- Sie haben Führungserfahrung in der 3* oder 4* Hotellerie.
- Sie weisen eine enge Verbundenheit mit der Region auf.
- Sie beherrschen die französische Sprache und sprechen Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 20.04.2010 an:
Gewerkschaft Unia, Personalmanagement, Fabienne Mattmann,
Weltpoststrasse 20, 3015 Bern.

Nähere Auskünfte erhalten Sie bei Philipp Näpflin, Hotel Freienhof,
Tel. 033 227 50 52 oder naepflin@freienhof.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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in

Ihre Aufgabe: Sie sind für rund 15 Personalrestaurants zuständig und helfen bei der Betreuung des ganzen Gastronomie-segments «Business» mit. Dazu gehören die Weiterentwicklung der bestehenden, erfolgreichen Restaurantkonzepte und -angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistungen, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Dabei tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der Ihnen zugeteilten Betriebe. Im Weiteren unterstützen Sie uns aktiv bei Neuaquisitionen und der Erarbeitung und Implementierung von neuen Projekten und Konzepten.

Ihr Profil: Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen, von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie verfügen über gute Kenntnisse im F&B-Bereich mit einem hohen Qualitätsverständnis und haben langjährige Führungserfahrung. Sie besitzen die Fähigkeit für das Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen und haben den Blick für das Wesentliche. Dabei können Sie mehrere Aufgaben parallel und mit der nötigen Effizienz bearbeiten. Sie sind eine motivierte, flexible und belastbare Person mit einer selbständigen, strukturierten und lösungsorientierten Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA *****
Samnaun - Engadin - Schweiz

Qualität & Service par Excellence...

- 1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau
- Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen
- à la Carte Restaurants

Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

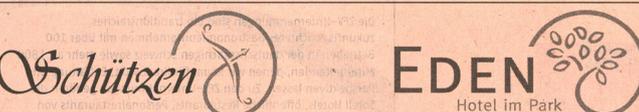
- Chef de Reception (Jahresstelle n. Vereinbarung)
- Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)
- Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)
- Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
- Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)
- Chef Pâtissier (ab Mai)
- Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)
- Chef Tournant (ab Mai)
- Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)
- Friseurin (ab Mai)
- Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana*****
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalleitung Dr. Verena Kronthaler
Tel.: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasamontana.ch

www.hotelchasamontana.ch



www.spital-biel.ch



Schützen EDEN Hotel im Park

Die Schützen Rheinfelden AG beschäftigt 280 Mitarbeitende und vereint in einem einzigartigen Konzept zwei Hotels und eine Privatklinik für Psychosomatik mit total 140 Betten. Hotels und Klinik verfügen über einen ausgezeichneten Ruf und sind sehr erfolgreich. Im Hotel Eden***** und im Hotel Schützen** sorgen 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Wohl unserer Gäste. Unser Hotelangebot wird ergänzt durch einen grossen öffentlich zugänglichen Spa-Bereich und den bekannten Kulturkeller.

Wirtschaftlichkeit, Respekt, Vertrauen, Selbstverantwortung und Teamgeist sind zentrale Werte, die wir im Alltag leben.

Unsere Hoteldirektorin wird sich nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit beruflich neu orientieren. Wir suchen daher per **1. Oktober 2010** oder nach Vereinbarung eine/einen

Hoteldirektor/-in und Mitglied der Geschäftsleitung

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie & Gastronomie und eine fundierte Führungsausbildung (z.B. Abschluss Hotelmanagement HF oder Dipl. Hoteller SHV/VDH) oder einen betriebswirtschaftlichen Abschluss sowie mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung eines grösseren Hotelbetriebes. Sie sind eine initiative, souveräne und integrierende Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, erfolgsorientiert, kommunikativ und streben nachhaltige Ergebnisse an. Sie sind kundenorientiert, innovativ, ausdauernd und qualitätsbewusst. Sie motivieren und überzeugen Ihre Mitarbeitenden und erkennen und fördern deren Potentiale. Sie verfügen über Einfallsreichtum und einen sicheren Geschmack. Die enge Zusammenarbeit mit der Klinik nehmen Sie als positive Herausforderung wahr.

Sie haben Gestaltungsraum und arbeiten mit einem gut eingespielten Kaderteam und mit kollegialen Geschäftsleitungsmitgliedern zusammen.

Sind Sie bereit für diese faszinierende Aufgabe? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an: Schützen Rheinfelden AG, z.H.v. Dr. Samuel Rom, CEO, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden. Er und die jetzige Stelleninhaberin Annette Badillo stehen Ihnen für Fragen gerne telefonisch unter der Nummer 061 836 25 25 zur Verfügung. Bewerbungsfrist bis zum 10. Mai 2010.

www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.schuetzen-ag.ch www.kliniksuetzen.ch



BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhänder für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe und suchen Sie als

Stv. Geschäftsführer m/w

für unsere
Brasserie Löwenzorn in Basel.

Sie brennen darauf, tatkräftig mitzuhelfen und diesen anspruchsvollen Betrieb zusammen mit dem Geschäftsführer Erik Haenelt erfolgreich zu führen!

Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung. Ihrer grossen Einsatzbereitschaft stehen tolle Karrierechancen in unserer Gastronomiegruppe gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Leiter/in Restauration (100 %)

Unsere Stelle – Ihre Aufgaben
Sie sind verantwortlich für die fachliche und personelle Führung des Restaurants, der Cafeteria mit Kiosk und einer gut funktionierenden Anlagsgastronomie (Sitzungsverpflegung, Apéros, Bankette, etc.). Zusammen mit Ihrem Team – 15 Mitarbeitende – gestalten und gewährleisten Sie professionelle Prozesse in allen Aufgabenbereichen vom Einkauf bis zur Rechnungsstellung. Die enge Zusammenarbeit mit der Küche stellt sicher, dass Sie die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen können.

Die bevorstehende Sanierung des Wirtschaftsgebäudes und der Umbau der Küche tangieren die Restauration punktuell – diese Herausforderung nehmen Sie an!

Ihre Fähigkeiten – unsere Anforderungen
Neben Ihrer gastronomischen Grundausbildung verfügen Sie über eine abgeschlossene Weiterbildung in der Hotellerie, in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie, oder in verwandten Dienstleistungsbereichen. Sie sind Gastgeber/in und Führungspersönlichkeit mit Herz und Verstand und haben bereits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion gesammelt. Sie verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und der Umgang mit Kennzahlen ist Ihnen vertraut. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen zudem über eine ausgeprägte Planungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeit. Ihr Engagement und Ihre Motivation, Ausserordentliches zu leisten, verleihen Ihrem Profil ausserdem den nötigen Schlfiff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

Unsere Zusammenarbeit
Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereiches Hauswirtschaft und Gastronomie aktiv mit. Das Spitalzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur und bietet Ihnen Anstellungsbedingungen nach Gesamtarbeitsvertrag.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Krähenbühl, Leiterin Hauswirtschaft und Gastronomie, Tel. 032 324 23 42* oder andrea.kraehenbuehl@szb-chb.ch gerne zur Verfügung. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an: Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach 1664, 2501 Biel, oder an: hr@szb-chb.ch



Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:
Gästabbetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfiff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Am Bärengraben
Gr. Muristrasse 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

fmi
frutigen
meiringen
interlaken

spital interlaken

Das Spital Interlaken nimmt innerhalb der Spitalgruppe fmi (Frutigen, Meiringen, Interlaken) eine führende Stellung in der medizinischen Versorgung ein.

Wir suchen per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef m/w

Detaillierte Angaben finden Sie unter:
www.spitalfmi.ch, Stellen

Für Fragen steht Ihnen der Leiter Hotellerie Simeon Brüllsauer gerne zur Verfügung,
Telefon 033 826 26 01 oder
simeon.brueillsauer@spitalfmi.ch

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung senden Sie bis am 7. Mai 2010 an:
spitaler fmi ag, spital interlaken
personaldienst, Weissenastrasse 27, 3800 unterseen (oder) i.personaldienst@spitalfmi.ch



0683-381

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Für unser ***Hotel mit internationaler Kundschaft und hohem Dienstleistungsstandard suchen wir eine/n

Leiter/-in Rezeption

Ihre Aufgaben sind:

- der Verkauf der 9 von Künstlern gestalteten Zimmer im Kunsthôtel
- der Verkauf der 24 von Designern eingerichteten Zimmer im Galeriehôtel sowie der beiden Restaurants und des Theaters
- die Betreuung des Weinladens

- die Förderung eines zeitgemässen Reservationsmanagements inkl. Yield
- die Leitung der Rezeption und der Aufbau des Bereichs Verkauf
- die Koordination interner Abläufe

Sie bringen mit:

- eine abgeschlossene Lehre im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie
- mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Neugier, Offenheit, Flexibilität, Selbstständigkeit, Belastbarkeit, Organisationstalent, Führungsqualitäten, EDV-Erfahrung und Buchhaltungskennntnisse
- gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Nathalie Reinhardt, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

0746-384

**Berner Oberland
Lust auf eine Hauptrolle?**

Im Auftrag suchen wir auf die Sommersaison 2010 für ein fast total renoviertes, bestens eingeführtes Business- und Ferienhotel

**Direktionsassistent/in
Vizedirektor/in**

Sie helfen mit, an zentraler Lage ein ****-Hotel mit 44 Zimmern (Juniorsuiten, Suiten) sowie eine gepflegte Restauration zu leiten. Ganzjahresbetrieb.

Wenn Sie einerseits verkaufstark, innovativ, führungssicher und ein echter Gastgeber sind und andererseits jederzeit in der Lage sind, kurzfristig den Service, die Küche oder die Réception zu führen oder die QM-Umsetzung und MA-Schulung zu planen, dann sind Sie der/die richtige Nachfolger/in.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung, 3800 Interlaken
Natel 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch

0475-388

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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptszit

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Leitung für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie leiten das Team der Finanz- und Betriebsbuchhaltung bestehend aus 10 Mitarbeitenden und unterstützen dabei den Leiter Finanz- und Rechnungswesen. Insbesondere sind Sie zusammen mit einer Mitarbeiterin für die Führung der Hauptbuchhaltung, der Stiftungsbuchhaltung sowie der Schnittstellen zu den Nebenbüchern (Debitoren, Kreditoren, Lohnbuchhaltung, Liegenschaften, Anlagenbuchhaltung) und der ordnungsgemässen Buchführung zuständig. Dies beinhaltet das Erstellen der Monats- und Jahresabschlüsse, das Reporting an die Geschäftsleitung, MWST-Abrechnungen inkl. Umsatzabstimmungen, Plausibilitätsprüfungen und Vollständigkeitsprüfungen. Sie stellen die Einhaltung der vertraglichen Vereinbarungen mit unseren zahlreichen Auftraggebern sicher und sind deren Ansprechperson bei Fachfragen. Im Weiteren übernehmen Sie Controlling-Aufgaben, insbesondere des Inventarwesens, der Waren- und Betriebskosten. Weitere Aufgaben sind die Liquiditätsplanung, Kontoabstimmungen, die Mitarbeit und/oder Leitung von Projekten sowie allgemeine Buchhaltungskorrespondenz. Zudem vertreten Sie den Leiter Finanz- und Rechnungswesen bei dessen Abwesenheiten.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche einen Abschluss zum Fachmann/Fachfrau für Finanz- und Rechnungswesen vorweist. Sie bringen gute IT-Kenntnisse (Word, Excel, Abacus) mit sowie vorteilsweise Führungserfahrung und ein Flair für die Gastronomie. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken, zeichnen sich durch eine exakte und speditive Arbeitsweise aus und begeistern uns durch Ihre Eigeninitiative und Flexibilität. Eine konstruktive und lösungsorientierte Kommunikation runden Ihr Profil ab.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

6605-381

Küchenchef

Interessante und vielseitige Aufgaben.



weitere Jobs unter www.migros.ch

Der Park im Grünen ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region Basel. Das Restaurant Seegarten hebt sich durch seine gepflegte, gutbürgerliche Küche hervor. Schwerpunkt bildet der klassische Spieleservice, vor allem das Tranchieren und Flambieren am Tisch. Das Restaurant wurde geschmackvoll renoviert und erweitert und bietet einen Blick auf den St. Alban-See mit seiner spektakulären Fontäne.

Küchenchef

Ihr Aufgabengebiet
Sie führen ein Team von ca. 20 Mitarbeitenden und erbringen mit diesem tägliche kulinarische Höchstleistungen für unsere Gäste. Sie meistern die Herausforderung ein Selbstbedienungsrestaurant, einen grossen Bankettbereich und ein gepflegtes à la Carte-Restaurant nebeneinander erfolgreich zu führen.

Unsere Anforderungen

- Gastlehre mit entsprechender Weiterbildung
- Ausgeprägte Führungspersönlichkeit
- Kreativität in der Angebotsplanung
- Sicherheit in der Kalkulation
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken
- Flexibel in der Arbeitszeit
- Fundierte Informatikkenntnisse

Wir bieten

Einen modernen Arbeitsplatz an einem attraktiven Ausflugsziel. Eine interessante und vielschichtige Aufgabe mit persönlichem Handlungsspielraum. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/de/stellen/stellenboerse

Genossenschaft Migros Basel
Thomas Weber, Personalabteilung
Postfach 3643, CH-4002 Basel



6734-385

aare seeland mobil



AARE SEELAND MOBIL BEWEGT – GESTALTEN SIE MIT!

Wir sind eine moderne, kundenorientierte Unternehmung im Bereich Öffentlicher Verkehr und Tourismus mit rund 250 Mitarbeitenden im Oberaargau und Seeland.

Für unsere Marketingabteilung in Täuffelen suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, umsetzungstarke/n, effiziente/n

**VERANTWORTLICHE/N
Werbung/Verkaufsförderung
Freizeit/Tourismus**

Ihr Aufgabenbereich

- Umsetzung der integralen 6V-Freizeit-Tourismus-Massnahmen gemäss Marketingstrategie
- Umsetzung von Projekten im gesamten Marketing-Bereich des modernen Marketings
- Realisation von Verkaufsförderungs-, Distributions- und Kommunikationsmassnahmen für unsere Verkaufsstellen

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung
- Abgeschlossene Weiterbildung in der Verkaufsförderung und/oder Werbung
- Einige Jahre Berufserfahrung (von Vorteil: Freizeit, Tourismus, öffentlicher Verkehr)
- Erfahrung in Projektumsetzung, Verkaufsförderung, Distribution, CRM, Cross-Marketing
- zielorientierte, effiziente Arbeitsweise, kommunikativ, belastbar, loyal, umsetzungsorientiert, flexibel

Unser Angebot

Es erwartet Sie ein interessantes, abwechslungsreiches, sehr dynamisches Aufgabengebiet in einem kleinen Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit Reisevergünstigungen für Sie und Ihre Familie.

Herr Martin Wittwer, Leiter Geschäftsbereich Freizeit/Tourismus und Marketing, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Tel. *032 396 04 12.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Rebecca Zuber, Personalverantwortliche. Wir freuen uns auf Sie!

Aare Seeland mobil AG
Personalabteilung / HRM
Grubenstrasse 12
CH-4900 Langenthal
Tel. *+41 62 919 19 39
Fax +41 62 919 19 12
personal@asmobil.ch
www.aare-seeland-mobil.ch

6605-382



Rüden Bar

Im Mai eröffnen wir im Erdgeschoss unsere neue wunderschöne und gemütliche Rüden Bar mit Boulevard Café von April bis Oktober.

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/innen für Bar und Boulevard

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an!

Willi Gloor, Restaurant Haus zum Rüden, Telefon 044 2619566
Limmatquai 42, 8001 Zürich

info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch
www.ruedenbar.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Patienten-Administration suchen wir
per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin)

100 %-Pensum

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie in einer prachtvollen Umgebung zwischen Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld arbeiten möchten, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet die administrativen Aufgaben beim Empfang der Patienten, das Erfassen von medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Tagesabschluss. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätigt, Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Die besten Voraussetzungen sind eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufmännische Lehre mit Erfahrung in einem dieser Bereiche. Sie müssen unbedingt ein Flair für Zahlen haben, gerne mit dem PC arbeiten wollen, schätzen den direkten Kontakt zu den Patienten und haben Kenntnisse der englischen Sprache. Ein grosser Vorteil wäre, bereits Erfahrung mit der Software Misa+ (von Corona) vorweisen zu können, Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen, medizinische Terminologie sowie der Umgang mit Fremdsprachen Französisch und Italienisch.

Ein freundlicher Arbeitsplatz in hellen Räumen im Schlossteil erwartet Sie. Unregelmässige Arbeitszeiten mit verschiedenen Diensten und einer 42h-Woche (5x8,4h), zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr (Sommer 22.00 Uhr), alternierender Samstag-/Sonntagdienst. Es wird Ihnen eine Uniform zur Verfügung gestellt. Für die Mahlzeiten steht ein Personalrestaurant zur Verfügung. Klinikeigene Fitnessmöglichkeiten und Hallenbad stehen den Mitarbeitenden zu festen Zeiten für ihr eigenes Körpertraining zur Verfügung.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

HOTEL REGINA MÜRREN

In Müren, 1650 m ü. M. strahlt das allehrwürdige Hotel Regina seit über 100 Jahren von der schönsten Sonnenterrasse des Berner Oberlands weit über die Landesgrenzen hinaus.

Die 45 Zimmer mit 110 Betten aus der Belle Epoque werden von uns mit viel Liebe zum Detail unterhalten, um auch in Zukunft unseren Gästen unvergessliche Aufenthalt zu bieten.

Wir suchen per Mitte Juni 2010:

Küchenchef oder Alleinkoch, m/w

Erfahren, gestanden, sturmerprobt! Sie verstehen es, unsere Gäste jeden Abend mit einem köstlichen, abwechslungsreichen Menü zu überraschen. Gute Kenntnisse der mediterranen, asiatischen und/oder vollwertigen, vegetarischen Küche freuen uns.

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAF, Hotelfachfrau)

Sie sind die gute Fee in der Hauswirtschaft und kümmern sich um Sauberkeit, Hygiene und Ordnung im und um's Haus. Sie sind zu einem grossen Teil mitverantwortlich, dass unsere Gäste sehr gut schlafen.

Réceptionistin (Fidelio)

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsorientiert und flexibel handelt. In stürmischen Momenten bewahren Sie die Ruhe und helfen bei Bedarf auch im Hause mit. Ausserdem unterstützen Sie die Geschäftsleitung in allen administrativen Bereichen.

Als Unterstützung suchen wir weitere Teamplayer:

Service-Mitarbeiter/in für den Halbpensionsservice Sie begegnen unseren Gästen stets mit einem Lächeln.

Zimmer- und Office-Mitarbeiter/in Sie tragen dazu bei, dass alles rund läuft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Ruth Lévy, Direktion

Hotel Regina Müren AG • CH-3825 Müren • T +41 33 855 42 42 • F +41 33 855 20 71
hotel-regina@muennen.ch • www.regina-muennen.ch



KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unsere Human Resources Abteilung der Unternehmungen Kongress + Kursaal Bern AG sowie Hotel Allegro Bern AG suchen wir nach Vereinbarung einen

Assistant Human Resources (m/w)

Wir wenden uns an eine aufgestellte, sozialkompetente Persönlichkeit mit mindestens je einem Jahr Erfahrung sowohl im Gastgewerbe wie auch im Bereich Human Resources (inkl. Lohnverabeitung). Sie unterstützen die Leiterin HR vor allem in den Bereichen Personaladministration, Lohnverabeitung (MIRUS) und Mitarbeiterbetreuung. Auch das Rekrutieren neuer Mitarbeitenden sowie die Befragung unserer Lernenden und Praktikanten wird Teil Ihres vielseitigen Tätigkeitsbereiches sein.

Nebst Ihren einwandfreien Deutschkenntnissen verfügen Sie auch über Kenntnisse in Englisch und Französisch, haben ein Flair für Zahlen und sind mit Microsoft Office bestens vertraut. Sie haben die Weiterbildung als Personalassistentin absolviert und zu Ihren persönlichen Stärken gehören selbständiges, exaktes und zuverlässiges Arbeiten - gegenüber Ihren Mitmenschen zeichnen Sie sich als offen, freundlich, geduldig und hilfsbereit aus. Loyalität und Diskretion sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Suchen Sie eine längerfristige Anstellung und reizt Sie die Herausforderung, bis zu 400 Mitarbeitende aus verschiedensten Kulturkreisen und Arbeitsbereichen zu betreuen? Sehen Sie sich als Dienstleisterin die auch in hektischen Situationen einfühlsam, sachlich und lösungsorientiert handelt - dann sind SIE vielleicht unser neues Teammitglied!

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, spannende Tätigkeit in einem modernen Umfeld und ein engagiertes Mitarbeiterteam. Weitere Informationen zu unserer Unternehmung finden Sie auch unter www.kursaal-bern.ch.

Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.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 Cafeterias, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir nach Vereinbarung eine

Sachbearbeiterin Lohnbuchhaltung (50%)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Mithilfe der Führung der Lohnbuchhaltung im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und den ZFV-Richtlinien zusammen mit 3 Mitarbeiterinnen zuständig. Zudem helfen Sie bei der termingerechten Lohnverabeitung sowie diversen Abrechnungen und der Erstellung von Kennzahlen mit. Sie wickeln Versicherungsfälle ab, erstellen Abrechnungen zuhanden der Sozialleistungsinstitutionen und übernehmen die Ferien-, Feiertagsabrechnungen sowie die Absenckontrollen. Ebenfalls stellen Sie den nötigen Informationsfluss innerhalb der Abteilungen und den Betrieben sicher und erledigen diverse Korrespondenz.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind sich eine selbständige und exakte Arbeitsweise gewohnt. Bezüglich der Einteilung der Arbeitszeiten zwischen Montag und Freitag sind wir flexibel.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Kantonsspital Frauenfeld Spital Thurgau AG

Zur Verstärkung des Führungsteams der Küche suchen wir nach Vereinbarung ein teamfähige Persönlichkeit als

Bäcker-Konditor (m/w) als Leitung Pâtisserie und Gardemanger (100%)

Aufgaben Das Küchenteam besteht aus 37 Mitarbeitenden und produziert täglich Mahlzeiten für 260 Patientinnen und Patienten, für das öffentliche Restaurant und die Cafeteria. Zudem beliefern wir externe Institutionen mit 100 Menüs.

Als Gruppenleitung sind Sie dem Küchenchef unterstellt und führen ein kleines Team mit gelernten Bäcker-Konditoren, Hilfskräften und Kochlehrlingen. Sie sind zuständig für die neuzeitliche und fachgerechte Zubereitung der Backwaren, der Pâtisserie und aller Dessertkreationen. Die Fertigung aller Produkte aus der kalten Küche sowie für Apéroveranstaltungen gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Für Ihre Kreativität ist viel Freiraum vorhanden.

Profil Als gelernter Bäcker-Konditor oder Konditor-Confiseur können Sie mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung vorweisen. Sie sind offen für Neues, denken und handeln innovativ und können den guten Ruf der Abteilung noch weiter ausbauen. Ihre Arbeitsweise ist organisiert, speditiv und berücksichtigt die hohen hygienischen Anforderungen (GHP, HACCP). Sie sind zuverlässig und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. EDV-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 052 723 78 10

Bewerbung Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Kantonsspital Frauenfeld, Frau Carola Moor, Personaldienst, Postfach, 8501 Frauenfeld.

CIG 20 JAHRE



**Christliches Internet
3814 Gsteigwiler**

In unserer Institution betreuen und beschulen wir verhaltensauffällige Jugendliche. Wir suchen ab **August 2010** eine/n verantwortungsvolle/n

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft
Arbeitsort Gsteigwiler, Pensum 60-70%

Sie leiten den Bereich rund um die Hauswirtschaft des Wohnhauses des CIG-Z in Gsteigwiler.

Weitere Infos finden Sie unter: www.christliches-internet.ch

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

René E. Häslar, lic. phil. I
Theres Maag, Stv. des Gesamtleiters
Christliches Internet Gsteigwiler
3814 Gsteigwiler, Tel. 033 827 81 00
info@christliches-internet.ch

Sie haben Zukunftspläne – wir bieten die Möglichkeit



Die Region Olten gehört zu den erfolgreichen und aufstrebenden Wirtschaftsregionen der Schweiz. Die Wirtschaftsförderung Region Olten hat zum Ziel, Wachstum und Innovation zu fördern sowie mit gezielten Projekten den Bekanntheitsgrad der Wirtschaftsregion Olten zu stärken.

Für unser kleines Team suchen wir eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers 100%

Sie verfügen über:
kaufmännische oder vergleichbare Grundausbildung, Weiterbildung von Vorteil, einige Jahre Berufserfahrung, erste Erfahrung in Projektarbeit sowie im Umgang mit Kunden und Gästen, Teamfähigkeit und hohe Flexibilität. Idealerweise zwischen 27 und 35 Jahren.

Sie finden bei uns:
spannende, vielseitige Aufgaben im Sekretariat, zentrale Informationsstelle, Kundenkontakt mit Partnern, Mitarbeit in diversen Projekten, Ausbildung von Lernenden, Betreuung von Datenbanken. Arbeitsort in der Stadt Olten.
Stellenantritt ab 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Blaser, Geschäftsführer Wirtschaftsförderung Region Olten, gerne zur Verfügung.
www.wirtschaft-regionolten.ch

Bewerbungsadresse:
Daniel Wenk, Filialleiter
Manpower AG, Baslerstrasse 10, 4603 Olten
Tel. 058 307 31 41
Mail.daniel.wenk@manpower.ch



Die Gastronomiegruppe (ZfV)



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 von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Parlamentsgebäude
Parlamentsgebäude, 3003 Bern
suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Jungkoch

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für diverse Mise en place Aufgaben sowie die Mithilfe bei der Produktion der Menüs auf allen Posten der à la carte Küche sowie für Bankette. Zudem tragen Sie die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, jeweils von 9.00 bis 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sowie während den Sessonszeiten sind Sie jedoch auch am Abend sowie am Samstag flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, selbständigen, motivierten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt. Zudem bringen Sie gute à la carte-Kenntnisse mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbewusst und verfügen über ein vernetztes Denken.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE



Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch / Köchin

In dieser Tätigkeit unterstützen Sie das junge Küchenteam bei der täglichen Zubereitung von frischen, qualitativ hochwertigen Speisen für PatientInnen und MitarbeiterInnen und bringen Ihre kreativen Vorschläge mit ein.

Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch / Köchin, haben ein gutes Fachwissen und ein hohes Qualitätsbewusstsein. Die Arbeit im Team bereitet Ihnen Freude. Sie haben ein gepflegtes Auftreten, eine selbstständige, organisierte Arbeitsweise, sind flexibel und bringen die Bereitschaft für Wochenend- und Feiertageinsätze mit.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst **Frau Monica Berg**, Telefon 055 451 30 13

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen
oder per Email an: monica.berg@spital-lachen.ch

Hotel am Hafen Kreuzlingen



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in 50-100%

www.hotel-kreuzlingen.ch

SORELL HOTEL KRONE



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

Für unser

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8401 Winterthur
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Mise en place in Ihrem Aufgabebereich, die Betreuung und Bedienung unserer Gäste im gehobenen à la carte Restaurant, die Mitarbeit im Frühstückservice und an Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine junge, motivierte und engagierte Person, welche Freude an Ihrem Beruf mitbringt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der Gastronomie sowie gute Wein- und Sprachkenntnisse. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten, entweder von 06.00 – 15.00 Uhr, von 15.00 – 24.00 Uhr oder mit Zimmerstunde von 11.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind sie jederzeit einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

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

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison oder auch für länger suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Chef de partie oder Jungkoch m/w
Stellvertretung bei Abwesenheit des Küchenchefs.

versierten Küchenburschen oder Hilfskoch
mit Fahrausweis.

pflichtbewussten Réceptionisten m/w
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.
*möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen und schenken Ihnen gerne unser Vertrauen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

zoo!
RESTAURANT



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à la carte Restaurants Outpost und Alles Klösterli und die zwei modernen Free-flow Selbstbedienungs- und Banketrestaurants Stesta und Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende. Für unser Administrationsteam suchen wir auf 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung:

Eine/n versierte/n und engagierte/n
Personalfachfrau/mann/50%
für unsere Personaladministration

Ihr Profil:

- Sie kennen sich bestens in der gesamten Personaladministration von A - Z aus, z. B. Bewilligungen, Erstellung Arbeitszeugnisse, Controlling, Lohnwesen, Rekrutierung, etc.
- Sie verfügen über gute Kenntnisse des aktuellen Arbeitsrechtes und kennen sich bereits mit dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes aus
- Sie haben bereits mit Personalverwaltungsprogrammen gearbeitet, von Vorteil mit Abacus und Calitime
- Sie lieben selbständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Gastronomie würde Ihr Profil optimal abrunden

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Zoo Restaurants GmbH, Angela Löwer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich oder angela.loewer@zoo.ch. Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant, Tel: 044/254 26 00

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE



Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch / Diätköchin

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst **Frau Monica Berg**, Telefon 055 451 30 13

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen
oder per Email an: monica.berg@spital-lachen.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
CEO	Region Graubünden	J12611
Restaurantsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J12599
Hoteldirektor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12545

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsmitarbeiterin w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12554

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Telefonistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12617
Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w)	Region Zentralschweiz	J12608
Consultant Permanent Placement (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12571

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J12561
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J12614
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Tessin	J12582
Réceptionisting	Region Bern	J12559
Chef de réception	Region Graubünden	J12576
Chef de Réception	Region Graubünden	J12598
Night auditor	Region Graubünden	J12445
Rezeptionist/in (England - London)	International	J12470
Night-Auditor	Region Graubünden	J12570
Night manager (England - London)	International	J12473
Front Office Manager / Chef de Réception m/w	Region Zentralschweiz	J12462
Rezeptionist/in (England - Dorset)	International	J12472
Rezeptionistin	Tessin	J12463
Rezeptionist (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12465
Night Auditor	Region Graubünden	J12600
Un / une réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J12526
Front Office Mitarbeiterin	Region Graubünden	J12555
Rezeptionistin	Region Ostschweiz	J12573
Un(e) réceptionniste	Region Genf	J12453

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Agent D/E	Region Zürich/ Schaffhausen	J12616
Mitarbeiter/in für den Reservationsbereich	Region Basel	J12444
Reservationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12609

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent / Assistant Manager	Region Ostschweiz	J12454
F&B-Mangager	Region Bern	J12553
Leiter/in Service	Region Basel	J12543
F&B Praktikant m	Region Zürich/ Schaffhausen	J12539

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köche	Region Basel	J12583
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12596
Demi-Chef Patissier	Region Bern	J12607
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J12443
Chef de partie (England - Evershot)	International	J12439
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J12442
Chef de partie	Region Basel	J12449
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J12448
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J12456
Demi Chef de Partie	Region Basel	J12450
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J12458
Chef de partie	International	J12529
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J12532
Produktionsleiter Küche	Region Bern	J12557
Jungkoch Catering	Region Bern	J12558
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12464
Jungkoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12542
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12540
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12567
Chef Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J12466
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J12589
Küchenchef (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12544
Koch / Entremetier	Region Bern	J12547

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J12590
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J12549
Chef de partie	Region Oberwallis	J12550
Jungkoch	Region Basel	J12524
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J12551
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J12591
Köche	Region Graubünden	J12580
Chef pâtissier (England - Cornwall)	International	J12601
Commis de cuisine	Region Bern	J12602
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J12604
Jungkochin/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J12527
gelernte Köchin	Region Ostschweiz	J12584
Commis Pâtissier	Tessin	J12585
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12612
Koch / Alleinkoch	Region Bern	J12587

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r à la carte Service	Region Ostschweiz	J12455
Chef de rang	International	J12530
Commis de rang	Region Bern	J12440
stellv. Chef de Service	Region Bern	J12548
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12459
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J12586
Servicefachangestellte und Barfachangestellte 60%	Region Bern	J12522
ServicefachmitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12615
Gruppenleitung Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12606
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J12572
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12451
Servicefachmitarbeiter m/w	Region Graubünden	J12574
Servicefachangestellter Barchetta	Region Zürich/ Schaffhausen	J12610
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Basel	J12525
Chef de rang (England - Newick)	International	J12457
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J12528
Chef de service	Region Graubünden	J12552
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12461
Serviceangestellte/r	Region Basel	J12568
Demi-chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12460
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J12569
Chef de Rang - Gastgeber	Region Zürich/ Schaffhausen	J12560
Chef de rang	Region Bern	J12592
Commis de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12441
Service w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12577
Commis de rang	Region Freiburg	J12593
Chef de rang	Region Freiburg	J12594
Verkäuferin Take away 80%	Region Bern	J12565
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J12595
Service-Praktikant/In	Region Zürich/ Schaffhausen	J12541
Servicefachmitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J12563
Servicefachangestellte	Region Bern	J12566
Servicefachangestellte	Region Bern	J12588
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J12562
Commis de rang	Region Bern	J12603
Serviceleiter (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12467
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J12468
Restaurantfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J12564
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J12597
Servicefachmitarbeiterin	Region Graubünden	J12556
Chef de rang	Region Bern	J12531

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeitende/r Allegro Bar	Region Bern	J12605
Meeting & Event Assistant Manager	Region Basel	J12469

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschafts-Ehepaar	Region Zentralschweiz	J12546

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12613
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

Gesucht per 1. Juli 2010
Allein-Receptionistin 100%
mit Erfahrung und guten Kenntnissen in Englisch. Erfahrung in Fidelio Version 7 wird vorausgesetzt.
Kleine Designhotels (Hotel Seehof & Rössli) in jungem Team in der Zürcher City. Nur schriftliche Bewerbungen an: Frau Karin Müller, Dorfstrasse 100, 8105 Watt.

Koch – Chef de Partie (m/w) 100%
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbstständig einen Posten führen.
Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.
ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6 3006 Bern, www.altestramdepot.ch

Restaurant GRUND GRINDELWALD
Das rustikale Bergrestaurant
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft
Service Angestellte (Saison- oder Jahresstelle möglich) und **Service-Aushilfe**
Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.
Restaurant /Kiosk & Pub Grund Grund 10, 3818 Grindelwald
Telefon 033 828 75 75
Mobile 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch
Wir sind 365 Tage im Jahr da für Sie! Täglich ab 6.00 Uhr.

HOTEL Sass da Grüm
Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.)
Wir suchen eine motivierte
Serviceangestellte (w) ab sofort
mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.
Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmäßigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:
Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

HOTEL Chalet Du Lac
Direkt am Brienzensee
ISELTWALD
bei Interlaken
Für unser Team 2010 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute
Eintritt ab Mai
Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Strandhotel
CH-3807 Iseltwald
Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzensee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:
Service
Serviceangestellte (w/m)
Mit A-la-carte-Erfahrung
Küche
Koch (w/m)
Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.
Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

Küche
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!
Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald
Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

ROMANTIK HOTEL
Julen
ZERMATT
Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiter mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.
Unser traditionelles 4****-Romantik Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.
Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:
ab 1. Juni 2010
- Réceptionistin
- Chef de Partie
in Saison- oder Jahresstellung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

REISELEITER!
Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum **Reiseleiter-Ausweis** und **Reiseleiter-Diplom**.
Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein.
REISELEITER-COUPON
ALFARING AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ HR _____

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Thermo an einem einzigartigen Ort.
Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:
In der Küche
Sous-Chef
Chef de partie
Commis pâtissier
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau
Im Roten Saal
Chef de service m/w
Jungsommelier m/w
Serviceangestellte
Buffetmitarbeiterin
In der Blauen Halle
Serviceangestellte
Auf der Etage
Zimmerfrau
In der Thermo
Spa-Managerin
Masseurin
Disponentin 40 - 60%

Restaurant «Ustria Steila» in Siat (Surselva, Graubünden)

Einem innovativen Gastronomen bietet sich die Gelegenheit, ein neues Dorfrestaurant mit drei Gästezimmern mit aufzubauen. Die charakteristische Architektur von Gion A. Caminada und die einzigartige Lage mitten im Dorfkern von Siat zeichnen das Objekt aus. Siat liegt auf einer Sonnenterrasse inmitten der Surselva, im Einzugsgebiet von Flims-Laax, Ilanz, Obersaxen und Brigels.
Der Baubeginn erfolgt im Frühjahr. Die Eröffnung ist auf Weihnachten 2010 geplant.
Gastronomen mit unternehmerischem Flair und dem Geschick, die Zentrumsfunktion des Dorflebens wahrnehmen zu können, finden gute Voraussetzungen für den erfolgreichen Aufbau einer Existenz.
Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:
www.ustriasteila.ch, info@ustriasteila.ch,
Tel. 044 918 40 60

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

Svizzera italiana

HOTEL Casa Berno
ASCONA
Für die Sommersaison 2010
suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramansicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:
Küche: **Chef Garde manger**
ab sofort oder nach Vereinbarung
Restaurant: **Servicefachangestellte (à la carte und Halbpension)**
ab ca. Mitte Juni bis Ende September
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch
Member of swiss golf hotels

FERIEN VEREIN
HOTEL ALTEIN

Arosa
Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.
Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Option auf die Wintersaison 10/11, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Direktions-Assistenten (Jahresstelle)
Receptionist/in (Jahresstelle)
Barmitarbeiter/in
Serviceangestellte/in
Officemitarbeiter
Haben Sie genausoviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.
Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!
Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch



ALBERGO LOSONE

Karibikfeeling im Tessin!
Wollten Sie schon immer unter Palmen arbeiten und die Vorzüge eines Schweizer Erstklassenhauses geniessen?
Ab sofort suchen wir noch einen kompetenten und motivierten
Sous-Chef mit Führungsqualitäten und Liebe zum Beruf.
Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütliche, voll ausgestattete Personalstudios und...
ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.
Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche (auch Online-)Bewerbung!
Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865
CH-6616 Losone
www.albergoalosone.ch
personale@albergoalosone.ch

Eurotel Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Afin de compléter notre équipe, nous mettons au concours le poste de

Réceptionniste qualifié/e

Poste à 100% - à l'année
Horaires du soir (par ex. 15-24 h)

Profil recherché:
Personne en possession d'un CFC commercial, avec quelques années d'expérience dans une réception d'hôtel. Langues demandées: français, allemand et anglais. Des connaissances de «Fidello suite 8» seraient un atout. Entrée de suite.

Vous trouverez chez nous un emploi stable au sein d'une équipe dynamique, dans un environnement magique sur les quais de Montreux ainsi que tous les avantages d'une grande entreprise.

Merci d'adresser votre dossier complet (CV, certificats, lettre motivation et photo) à

Eurotel Riviera
Mme Friederike Müller
Grand'Rue 81
1820 Montreux
Tél. 021 966 22 22

Stellenvermittlungen



SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!

WIR FÖRDERN!

Mitarbeiter und Führungspersönlichkeiten mit der Laufbahnberatung.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse
T 044 377 55 35 - www.jobservice.ch

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Pour maison de maître aux environs de Morges

nous cherchons une

LINGÈRE FEMME DE CHAMBRE EXPÉRIMENTÉE

à plein temps
nourrie-logée

Il est demandé:
Expérience et références, capacité de s'intégrer dans une petite équipe d'employés qualifiés

Il est offert:
Excellent salaire, place stable, congés réguliers, joli logement indépendant, cadre de travail très agréable

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie

Faire offres complètes à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79

LURATI EMPLOI

LURATI EMPLOI eröffnet seine neue Agentur in Bern und sucht für verschiedene Hotel- und Restaurationsbetriebe

- in und um Bern:
- Küchenchefs**
- Köche**
- Jungköche**
- Casseroliers**
- Restaurationsleiter**
- Servicemitarbeiter**
- Buffetdamen**
- Gouvernanten**
- Zimmermädchen**
- Rezeptionisten / Rezeptionistinnen**

Unsere Anforderungen :
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

LURATI EMPLOI
Norma Gehin
Stauffacherstrasse 65
Postfach / Gebäude 13a
3000 Bern 22
Tel : 031 332 50 00
Fax : 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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

Cerco Garni

regione ticino o vicinanze
per subito o secondo disponibilità.
079 8263843 079 8002420

Hotelverkauf im Südschwarzwald
in Badenweiler, 30 km von Basel, Komfort-
hotel, 20 Zimmer, Restaurant, Kaminzimmer,
Terrasse, Liegewiese, Parkplätze. Garage.
Wohnung, aus Altersgründen günstig kurz-
fristig zu kaufen privat:
r.siegismund@gmx.de

Anzeigen

Deutlich mehr Gäste!

Übersetzung Ihrer Webseite in Russisch:
Tel. 044 310 38 13 / nsmail@gmx.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse 
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant aussi en français.

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

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 15 / 15. April 2010

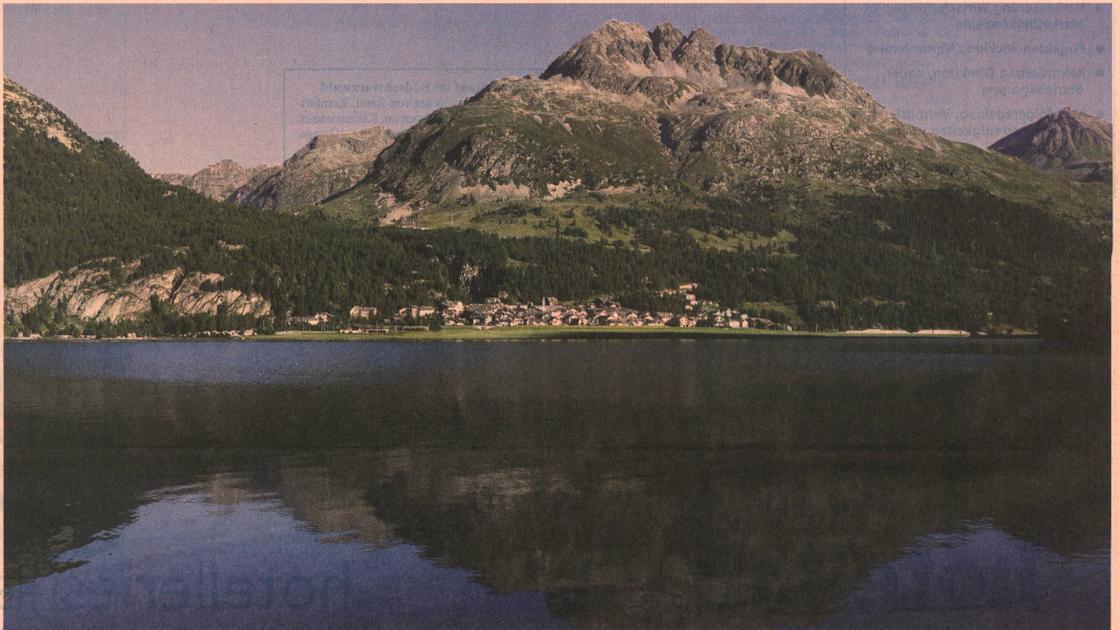
Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue

Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Management ist ein wichtiger Erfolgsfaktor im Tourismus. Vier Herausforderungen spielen dabei eine Rolle.



Nachhaltigkeit im Tourismus



ULRIKE KAISER
LÄNDERCHEFIN SCHWEIZ,
DEXIA ASSET MANAGEMENT

In der Hotellerie wird sehr viel Wasser und Energie verbraucht und enorme Mengen an Abfall produziert. Restaurants sind für einen grossen Teil des Bioabfalls verantwortlich – insbesondere Schnellrestaurants, bei denen das Drive-in- und Take-away-Geschäft bis zu 70% des Gesamtumsatzes ausmacht.

Umwelt

Der Energieverbrauch im Beherbergungsgewerbe kann unterschiedlich hoch sein. Entscheidend ist, welche zusätzlichen Dienste angeboten werden, etwa Wäscheservice, beheizte Schwimmbäder und Tagungsräume. Üblicherweise sind die Anzahl Sterne eines Hotels und der Energie- und Wasserverbrauch je Zimmer eng miteinander verknüpft. Zwar gibt es immer

mehr Umweltprogramme, doch wurden wichtige Investitionen nicht selten hinausgezögert. Die kaum noch zu finanzierenden Energierrechnungen haben mittlerweile viele grosse Ketten dazu veranlasst, auf alternative Energiequellen zurückzugreifen und die Klimaanlage zu modernisieren.

Gesundheit

Unter dem Druck der Aufsichtsbehörden wird die Tourismusbranche zunehmend aufgefordert, umweltfreundliches Kundenverhalten zu fördern oder gar zu erzwingen – mit direkten oder indirekten Anreizprogrammen. Brisante Themen für Restaurants sind etwa der Umgang mit Transfetten, dem Salzgehalt oder Allergenen. Sie könnten grosse Auswirkungen auf

die Betriebskosten haben. Eine entsprechende Umstellung in der Nahrungsmittelzubereitung könnte den Geschmack der Speisen beeinflussen und erfordert genaue Kenntnisse der Zuliefererkette.

Mitarbeiter

Erfahrene Mitarbeiter sind wichtig für die Kundenzufriedenheit. Für alle Unternehmen ist die Fähigkeit, gute Mitarbeiter zu gewinnen und – wichtiger noch – zu binden, eine zentrale Herausforderung. Jedes Jahr kündigen im Tourismus durchschnittlich 60 bis 150% der Mitarbeiter. Viele Stellen müssen also mehr als einmal jährlich neu besetzt werden, und auch bei Führungspositionen liegt die Quote bei über 20%. Dies hat nicht zu unterschätzende finanzielle Auswirkungen. Jede Neubeset-

zung verursacht Kosten in Höhe von durchschnittlich 25% des Jahresgehalts.

Marke

Zurzeit ist es in der Hotelbranche in Mode, das Eigentum vom Betrieb zu trennen – durch umfangreiche Verkäufe von Aktiva und immer mehr Franchising. Für die beteiligten Partner ergeben sich daraus auch Gefahren. Zu nennen sind vor allem Qualitäts- und Sicherheitsrisiken, aber auch Probleme im Personalmanagement, was der Marke schaden kann. Ein Unternehmen mit einer starken Marke darf sich keine Mängel bei der Lebensmittelsicherheit und dem Kundendatenschutz erlauben.

Quelle: Sektorstudie von Dextra Asset Management.
www.dextra-am.com

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue