

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 40

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: 05.07.2025

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



Wildsaison

Welche Wildarten im Trend liegen, wo das Fleisch herkommt und was die Beilagen sind. **Seite 15**

LAC am Lago

Mit dem Projekt des Kultur- und Kongresszentrums LAC beginnt in Lugano eine neue Zeitrechnung. **Seite 4**

Ausbildung

Accor-Mitgründer Paul Dubrule ist Pate des ersten Lehrstuhls für Innovation in Hotellerie und Gastronomie. **Seite 21**

Bern

«Mit der neuen Destination Bern wollen wir bei den Logiernächten die 1-Million-Grenze knacken.» **Seite 5**

Alec von Graffenried,
Präsident Bern Tourismus



avec cahier français hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 293 Stellenangeboten

Könige der Küchen



«Koch des Jahres 2011» ist Peter Knogl vom Restaurant «Cheval Blanc» im Basler Hotel Les Trois Rois.

Gault Millau hat am Montag die besten Köche geehrt. Und zwei verabschiedet.

ELSBETH HOBMEIER

Peter Knogl vom Restaurant «Cheval Blanc» im Basler Grand Hotel Les Trois Rois ist «Koch des Jahres 2011»; Gault Millau hat den Küchenchef am Montag mit dem prestigeträchtigen Titel ausgezeichnet. Knogl verblühte mit seiner Leichtigkeit und seiner persönlichen Handschrift, sagte Urs Hel-

ler Chef von Gault Millau. Und: So viele junge Talente wie in diesem Jahr wurden noch nie entdeckt. Als «Aufsteiger des Jahres» werden Tobias Funke (Freienbach SZ), Frédéric Kondratowicz (Freiburg) und Ambrogio Stefanetti (Chiaso-Seseglio TI) mit je 16 Punkten geehrt. Die «Entdeckungen» heissen: Nenad Milinovic von der

«Neuen Blumenau» in Lömmenschwil, Pascal Schmutz vom «Vitznauerhof» (je 15 Punkte) und Lionel Chabroux in Miège (14 Punkte).

2011 ist auch ein Jahr des Abschieds. Mit Horst Petermann und Gérard Rabaey verlassen zwei der besten Köche die Bühne der Schweizer 19-Punkte-Topliga. **Seite 13 und 14**

Tourismus

Die Branche ist begehrt – auch bei Quereinsteigern

Die neue Tourismusdirektorin von Zürich, Marlis Ackermann, leitet das Marketing von Feldschlösschen, zuvor war sie für Nestlé und Credit Suisse tätig. Als Quereinsteigerin ist Ackermann in der Tourismusbranche in guter Gesellschaft: Schweiz-Tourismus-Chef Jürg Schmid kam vom Software-Haus Oracle, Roger Seifritz, Gstaad Saanenland Tourismus, kam vom Baustoffproduzenten Holcim. Das spezielle Gen für den Tourismus darf aber nicht fehlen. **Seite 3**

Umweltschutz

Hoteliere denken und handeln grün

Umweltschutz im Alltag beginnt beim ökologisch unbedenklichen Putzmittel und zieht sich hin bis zur umweltgerechten Heizung. Die Hoteliers haben es allerdings nicht ganz einfach, umweltfreundliche Produkte auf dem Markt zu finden. Doch eine Umfrage zeigt: Hoteliers sind sensibler.

In Hotels, die mit einem Umweltlabel ausgestattet sind, wird dem Umweltmanagement grosses Gewicht beigemessen – und alle sparen damit auch Geld. Die Massnahmen sind vielfältig: Das

Zürcher Stadthotel Greulich hat mit einem neuartigen Kehrtrichterkonzept die Hälfte des Abfalls reduziert. Die Jugendherberge in Scuol beginnt schon bei den Gästen und animiert sie, den Müll zu trennen. Im «Hannigalp» in Grächen holen sich die Gäste die Frottiertücher für den Wellnessbereich an der Rezeption, und die Küchenmitarbeiter tragen ihre Schürze einen Tag länger – so verkleinert Direktor Olivier Andenmann seinen Wäscheberg. **Seite 7 bis 11**



Ökologisch: Keine Selbstbedienung bei Frottiertüchern.

Kommentar

Ende einer Tradition. Und eine neue Chance.



GUDRUN SCHLENCZER

Eine jahrtausendalte Tradition findet nächstes Jahr auch in der Schweiz ihr Ende – die EU untersagt das schon seit Jahren: Dass man Schweine mit Tellerresten füttert. Dabei ist diese Art der Verwertung wohl so alt wie die Schweinezucht selbst. Ein Bruch in der Kultur der Schweinehaltung, der auf den ersten Blick wenig Sinn macht: Was nicht aus dem Abfall kommt, muss jetzt auf Ackerflächen angebaut werden, die eigentlich der Nahrungsmittelproduktion vorbehalten sein sollten. Bis 10 Prozent soll die Schweinesuppe heute noch

«Die Vergärung der Speisereste macht auf den zweiten Blick durchaus Sinn.»

beim Schweinefutter ausmachen. In Zukunft muss entsprechend mehr Soja und Weizen im Schwellnetz landen.

Wenn gleich viel Schweinefleisch gegessen wird. Denn weniger ist ganz klar mehr für die Umwelt: Das Schwein als Monogastrier wie der Mensch steht in direkter Nahrungsmittelkonkurrenz zu diesem. In diesem Kontext macht die Vergärung der Speisereste auf den zweiten Blick dann durchaus Sinn: Neben einem saften Energiegewinn, bleiben die Nährstoffe im Kreislauf erhalten: Der Gärrest ist ein guter Biodünger. Er ist reich an Phosphor und Kali, alles Düngestoffe, die, wenn sie dem Nahrungsmittelproduktions-Kreislauf entzogen werden, wieder künstlich zugeführt werden müssen. **Seite 7 bis 11**

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch
Aboservice: Tel: 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch



ANZEIGE

Wir machen Hotels
erfolgreicher.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner



rebagdata

hotel management solutions

8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

protel

Schlafen
ist sinnlich.

roviva

OBJECTS

www.roviva.ch

HOREGO

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



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

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

PURITY C –
die flexible
Lösung



http://professional.brite.ch

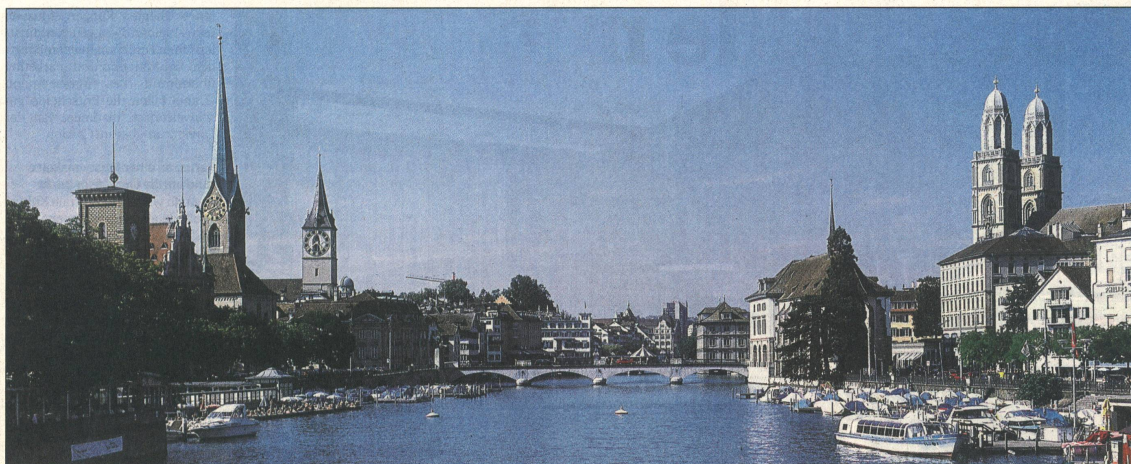


Alles paletti!

Die Software für einfache und
schnelle Lagerbewirtschaftung

fideHotel

www.fidehotel.ch



Die touristische Nachfrage, speziell die Logiernächte, soll in Zürich erhöht werden.

Quereinstieg? Jawohl.

Die neue Direktorin von Zürich Tourismus ist Quereinsteigerin – wie viele vor ihr. Wer sich das touristische Gen aneignet, kann reüssieren.

ANDREAS GÜNTERT

Den Job wollten 120 Leute. Eine Longlist mit zehn Namen reduzierte der Vorstand auf vier – und präsentierte vor Wochenfrist die neue Direktorin von Zürich Tourismus (ZT): Marlis Ackermann, die zuletzt das Marketing von Feldschlösschen leitete. Auf die weltgewandte Fachfrau, die für renommierte Firmen wie Procter & Gamble, Nestlé, Boots Healthcare und Credit Suisse tätig war, hätte wohl niemand getippt in der Touristik-Szene.

Quereinsteigerin Ackermann: «Ich bringe Marketing-Know-how ein – strategisch und operativ. Und globale Erfahrungen, die ich in England, Polen, Russland und den USA sammeln konnte. Ferner die Fähigkeit, aktiv zuzuhören und eine Marschrichtung zu erarbeiten» (siehe «Nachgefragt»). ZT-Präsi-

dent Elmar Ledergeber: «Branchenkenntnisse waren erwünscht, aber nicht Bedingung. Ich bin sicher, dass sich Marlis Ackermann das touristische Know-how schnell aneignet.»

Wichtiger noch ist der Erwerb des touristischen Gens. Das innere Feuer als oberster Gastgeber, der Wille zum Klinkenputzen, die Verkaufstriebe und der Gabe zum Spagat, der Natur- und Denkmalschützer ebenso überzeugt wie das Gewerbe, das Parkplätze und Handlungsfreiheit will.

Positive Quereinsteiger-Beispiele gibt es. Schweiz-Tourismus-Chef Jürg Schmid, der vom Software-Haus Oracle kam. Oder der St. Moritz-Kurdirektor Hanspeter Danuser, zuvor beim Hygienekonzept CWS International und bei Nestlé. Roger Seifritz, CEO Gstaad Saanenland Tourismus, kam vom Baustoffproduzenten Holcim; André Zimmermann, Geschäftsführer Pilatus-Bahnen, von den Pilatus-Flugzeugwerken.

Ein jüngerer Quereinsteiger ist Pascal Jenny. Der Direktor von Arosa Tourismus war Geschäftsführer des Schweizer Sportfernsehens. Die «Gen-Grage», sagt Jenny, «ist ein sehr wichtiges Thema für die Branche. Der touristische Mix besteht aus drei Komponenten.» Erstens das «Vernetzungs-Gen: der Touristiker muss in hohem Masse

kommunikativ sein, wobei das Verkaufen gegen innen oft anspruchsvoller ist als nach aussen.» Zweitens das «Innovations- und Kreativitäts-Gen», die Angebotsgestaltung, die nicht in Aktionismus oder Provokation ausarten dürfe, sondern auf die Markenprofil-Weiterentwicklung abgestimmt sein

müsse. Drittens das «Beharrungs- und Umsetzungs-Gen»: Der Wille, neue Ideen über hohe Finanzierungs- und Bewilligungshürden zu tragen und in Kauf zu nehmen, dass oft erst der Nachfolger die Früchte erntet: «Wernur seinen Job macht und kein Herzblut vergiesst, wird kein langfristig erfolgreich.»

Marlis Ackermann wird von einem Marketingchef unterstützt, der bald ermittelt wird. Erneut, sagt ZT-Präsident Ledergeber, sichtet man 120 Bewerbungen und arbeitet sich jetzt von der Long- zur Short-list durch. Mit klarem Willen: «Als Marketingchef wollen wir jemanden aus der Branche haben.»



Nachgefragt

Marlis Ackermann (46)

Funktion: ab 2011
Direktorin
Zürich Tourismus

1. Sie kommen als Quereinsteigerin zu Zürich Tourismus. Ihre fehlende Branchenfahrung – ein Handicap?
Neu zur Tourismusbranche zu stossen erlaubt mir, eine frische Perspektive einzubringen, während ich auf die Unterstützung eines Teams von 60 Profis sowie eines sehr erfahrenen Vorstandes unter der Führung von Elmar Ledergeber zählen kann.

2. Was sehen Sie als Ihre wichtigsten Aufgaben?
Generell, die touristische Nachfrage zu erhöhen, im Speziellen die Logiernächte. Wichtige Themen: 1. die Marke Zürich relevant und differenziert zu definieren, 2. einen höheren Anteil der neuen Wachstumsmärkte zu erzielen (China, Indien etc.) sowie 3. die generelle Marketing-Ausrichtung mit allen Partnern abzustimmen.

3. Wofür steht die Marke Zürich?
Drei Eckpfeiler machen die ganze Region einzigartig: Privilegierte Lage im Herzen Europas, kombiniert mit natürlicher Schönheit von Seen, Flüssen und Bergnähe. Zweitens Weltklasse-Serviceleistungen in Hotellerie, Gastronomie, Entertainment (Shopping, Kunst etc.). Drittens Stärken im Geschäftsbereich und Wissensbereich, etwa Banking, ETH oder Universität.

4. Was haben Sie seit Ihrem Feldschlösschen-Abgang Mitte Januar gemacht?
Ich war in der Firma meines Mannes involviert, wo ich im Verwaltungsrat bin. Die Sushi Kalifornia AG ist tätig im Bereich «Delikatessen on the go» an Hochfrequenzlagen und deckt die Bereiche Sushi, Kaffee sowie Selbstbedienungskonzepte ab.

Restaurant Petit Palais im Luzerner Hotel Château Gütsch schliesst

Die Baubewilligung für den Umbau des «Gütsch» ist seit Juni da. Die Einsprachen sind nun bereinigt.

Zu Spekulationen führte die Meldung, das Restaurant Petit Palais im Hotel Château Gütsch Luzern werde Ende Oktober geschlossen. Doch diese Schliessung habe keinen spektakulären Hintergrund: «Wir können nun definitiv mit dem Umbau des Hotels beginnen und rechnen in dieser Zeit mit Lärmmissionen, die wir den Gästen nicht zumuten wollen», heisst es von Seiten der Gütsch Immobilien AG mit Sitz in Zürich. Auch für Marcel Perren, Direktor von Luzern Tourismus, kommt die Schliessung nicht überraschend: «Der Lärm wäre für den Gast eine Belastung gewesen, von daher kann ich das Vorgehen, sehr gut nachvollziehen.»

Die Gütsch Immobilien AG hat im Juni die Baubewilligung erhalten. Jetzt werde die Ausbauplanungsphase eingeleitet, erklärte Gabriele A. Hammer,



Erst 2013 soll das Restaurant im «Gütsch» geöffnet werden.

Geschäftsführerin der Château Gütsch Immobilien AG, gegenüber der hotel revue bereits im Juli 2010. Ziel sei, mit dem effektiven Um- und Ausbau so schnell wie möglich zu beginnen. Nach zweijähriger Bauzeit soll das neue Boutiquehotel im Frühling 2013 eröffnet werden. sls

Victoria-Jungfrau: Feuer im Saunabereich

Im Interlaken Luxushotel Victoria-Jungfrau war am letzten Sonntagmorgen Feuer im Saunabereich ausgebrochen. Brandursache und Schadenumfang sind noch nicht bekannt. Die Gäste, die in den Gebäudeteilen Bel Air und Jungfrau untergebracht waren, in Absprache mit der Feuerwehr vorsorglich temporär evakuiert. «Zu keiner Zeit waren Gäste und Mitarbeiter des Hotels in Gefahr», betont Hoteldirektor Hans-Rudolf Rüttli. Das Hotel bleibt regulär geöffnet, Saunabereich und Spa bleiben vorerst geschlossen, «um die hundertprozentige Sicherheit für die Hotelgäste zu garantieren». Voraussichtlich im Laufe der kommenden Woche sind Teilbereiche des Spas wieder zugänglich.

Am selben Tag brach im historischen Gebäude des Berner Restaurants Rübli ebenfalls Feuer aus. Der Sachschaden wird auf mehrere 100 000 Franken geschätzt. ck

Die Botschaft des Walliser TV-Spots ist beim Zielpublikum angekommen

Der Walliser TV-Spot zum Sponsoring der Meteor-Sendung war erfolgreich. Das zeigt eine Studie.



Sonne, Lebensfreude, Natur pur: Das Wallis im TV-Spot.

Das Zielpublikum sei erreicht, die Botschaft «So nooch wiä nu nia» (so nahe wie noch nie) verstanden worden. Laut der Studie des Link Instituts hat der Walliser Spot, der vom Juli bis Ende September bei den nationalen Sendern SE, TSR und TSI im Zwei-Tages-Rhythmus lief, sogar Produktionen von Werbegiganten wie der Mobilversicherung Orange oder Nationale Suisse über-

troffen. Das Ziel des Spots war, die Anziehungskraft des Kantons zu verdeutlichen.

«Wir wollten mit unserem Spot auf das Genussland Wallis aufmerksam machen und vor allem das 50plus-Publikum erreichen», sagt der Walliser Tourismusdirektor Urs Zenhäusern. 66 Prozent der Befragten dieser Zielgruppe gaben in der Studie an, den Walliser Spot gesehen zu haben. Erkam auch gut an: Der Spot wurde durchschnittlich mit 6,7 von 10 möglichen Punkten bewertet. Der Spot habe Lust auf das Wallis geweckt, und die Ferienregion sei durch den Lötschbergtunnel näher gerückt, befand die Mehrheit der befragten über 50-Jährigen. 13 Prozent gaben an, Ferien im Wallis buchen zu wollen. Laut Zenhäusern hat sich die Investition für den Spot, rund 60 000 Franken, gelohnt. ck

Aus der Region

Innerschweiz

Studienauftrag für «Icon»-Hotel auf Bürgenstock

Sieben Architekturbüros haben sich mit dem Neubau des «Icon»-Hotels als Wahrzeichen des neuen Resorts auf dem Bürgenstock auseinandergesetzt. Die Jury unter dem Vorsitz von Professor Dieter Geissbühler hat sich für das Projekt der Rüssli Architekten aus Luzern entschieden. Die eingereichten Vorschläge werden jetzt im Bürgenstock Resort ausgestellt. «Das Siegerprojekt entspricht unserer Vision, das Bürgenstock Resort zurück zur Tourismus-Weltspitze zu führen», sagt Gesamtprojektleiter Bruno H. Schöpfer.

Startschuss für «Aparthotel» in Rotkreuz



Am letzten Samstag öffneten das Aparthotel Rotkreuz und das Restaurant Apt offiziell ihre Türen. Das 3-Sterne-Superior-Hotel mit 47 Zimmern und 3 Studios liegt direkt am Bahnhof in Rotkreuz. Es wurde in seiner Art, seiner Architektur und der Raumaufteilung speziell auf Business-Gäste ausgerichtet. Auch für Familien- und Vereinsanlässe bietet das «Aparthotel» mit seiner variablen Saalaufteilung Platz. Leiter ist Hugo Zenzinger, der zuletzt die «Gastronomie zu Land» bei der Tavolago AG in Luzern führte.

Berner Oberland

Investor für den Thuner Schlossberg

Der Investor Hans-Ulrich Müller übernimmt historische Gebäude auf dem Thuner Schlossberg. Ausnahme bleibt das mittelalterliche Schloss, das weiterhin der Stadt gehört. Geplant sind ein neuer Empfangsbereich mit Museumshop, Ausstellungsräume und ein Restaurant. Der Swiss Venture Club soll Räumlichkeiten für KMU-Seminare und -Anlässe nutzen können. Im alten Gefängnis ist ein Bed & Breakfast des mittleren Preissegments geplant.

Abo für Kitzbühel, Jungfrau und Adelboden-Lenk



Kitzbühel, Wengen und Adelboden sind Ski-Weltcup-Klassiker. Neu bieten die Destinationen Kitzbühel, Jungfrau und Adelboden-Lenk einen Zusatznutzen für ihre Saison-Abo-Käufer: das «SaisonaboPlus». Jungfrau und Adelboden-Lenk bieten Saison-Abo-Käufern für einen Zusatzbeitrag von 100 Franken das Plus für freie Fahrt in der Schweizer Weltcup-Partnerdestination und 50% Ermässigung der Weltcup-Partnerdestination Kitzbühel. kjv

Aus der Region

Wallis

Organisation zum Schutz der Suonen geplant

Die Suonen, die historischen offenen Bewässerungskanäle im Wallis, erhalten eine Lobby: Eine im Kantonsparlament eingereichte Motion gab den Ausschlag, dass am 15. Oktober eine Organisation zum Schutz der alten Kanäle gegründet wird. Sie soll sowohl für Privatpersonen wie auch für Gemeinden, Organisationen oder Unternehmen offen stehen. Als eine der ersten Handlungen wird die Vereinigung den Kontakt mit den Verantwortlichen bei der Unesco für eine Aufnahme ins Welterbe aufnehmen. Suonen leiten Wasser aus Gebirgsbächen auf Weiden oder in Weinberge.

Bau der zweiten Belalpbahn ist umstritten

Die Förderkapazität der Belalpbahn ist an ihre Grenzen gestossen. Die Bahn soll nun saniert werden. Gleichzeitig ist vorgesehen, eine 8er-Gondelbahn zu bauen. Doch der Verwaltungsrat der Belalpbahn ist gespalten. Wie der «Walliser Bote» schreibt, stellt sich Berratspräsident Armin Agten gegen den Bau der neuen Bahn, die Gründe seien unklar. Man hofft, dass es in den nächsten Tagen zu einer Einigung kommt. esp

Bern

Kursaal bleibt während des Umbaus geöffnet



rightti-partner/zvg

«Während Monaten haben wir den neuen Kursaal geplant, entwickelt. In den kommenden zwei Jahren setzen wir nun unsere Pläne um», so Patrick Scherrer, der Direktor von Hotel Allegro und Kursaal. Das neue Foyer auf der grossen Kursaal-Terrasse wird voraussichtlich Mitte 2011, die Arena Mitte 2012 fertiggestellt sein. Übersichtlich sollen die Zugangswege werden. Kursaal, Hotel, Restaurants und Casino bleiben während des gesamten Umbaus geöffnet.

Mittelland

Gibt's bald eine Herberge im Schloss Burgdorf?



zvg

Die Stadt Burgdorf prüft drei Projekte zur Umnutzung des Schloss Burgdorf. Das eine sieht eine Herberge, einen Gastronomiebetrieb sowie eine Wohnresidenz vor. Eine weitere Idee ist, ein Kulturzentrum der Illusionen und der Magie zu schaffen. Unter anderem mit Werken des Illusionskünstlers Sandro Del-Prete. Das dritte Projekt sieht eine Wohnungs- und Büronutzung vor. ck



zvg

Das Kultur- und Veranstaltungszentrum LAC in Lugano, hier in einem virtuellen Projektbild, wird im Jahr 2013 eröffnet.

LAC-Zeit am Lago

Lugano hegt mit seinem Projekt für das Kultur- und Kunstzentrum LAC grosse Ambitionen. Das anstehende Japan-Event «Nippon» gilt als Testlauf.

GERHARD LOB

Lugano ist als dritter Finanzplatz der Schweiz bekannt. Doch die grösste Stadt des Tessins und beliebte Reisedestination will sich

nicht länger mit dieser Etikette begnügen. Sie hat den Traum, sich als internationale Kunst- und Kulturstadt zu positionieren. Und der Traum hat einen Namen: LAC. Die Abkürzung steht für «Lugano Art Contemporaneo» oder auch «Zentrum für zeitgenössische Künste».

LAC wird zum Netzwerk für alle kulturellen Aktivitäten

Viele Bewohner verbinden das Kürzel LAC bisher einzig mit dem neuen Gebäudekomplex, der auf dem Terrain des ehemaligen Palace-Hotels am Seeufer entsteht. Tatsächlich wird dort das Projekt des Architekten Ivano Gianola verwirklicht, das ein Theater, Ausstellungsräume, einen Konzertsaal sowie Geschäfte, Gastbetriebe sowie

ein unterirdisches Parkhaus vorsieht. Kostenpunkt für die Stadt: rund 200 Millionen Franken.

Die Grundsteinlegung auf der gigantischen Baustelle fand am 8. Mai statt. Im September hat der Gemeinderat das Geld für ein zusätzliches Stockwerk im Sinne des Originalprojekts bewilligt. Die Eröffnung des Kulturzentrums, das gelegentlich mit dem KKL in Luzern verglichen wird, ist für das Jahr 2013 vorgesehen.

Doch LAC ist mehr als der in Bau befindliche Kulturpalast. «LAC ist ein Netzwerk aller kulturellen Institutionen und Aktivitäten im Gemeindegebiet», sagt die Italienerin Lidia Carrion (53), die seit diesem Januar als General-Managerin für das LAC waltet und dem Stadtprä-



zvg

Gestaltetes Ambiente für den Musikgenuss: der Konzertsaal.

sidenten Giorgio Giudici untersteht. Damit wird LAC praktisch zur Dachmarke aller Kulturaktivitäten im Gebiet Lugano.

In diesem Sinne hat die Stadt auch ein als historisch gefeiertes Abkommen mit dem kantonalen Kunstmuseum in Lugano abgeschlossen. Für die einzelnen Spar-

ten – Theater, Konzert, Museen usw. – bleiben die jeweiligen künstlerischen Direktionen verantwortlich. Koordination und Marketing übernimmt das Management. «Dabei fallen die Entscheide gut schweizerisch in einem Rat der Direktoren», betont Carrion.

Perlen an einer Museums-kette rund um die Luganeser Bucht

Auch wenn das zentrale Kulturgebäude als Zentrum noch in Bau ist, lässt sich ab 23. Oktober bereits erleben, was LAC als Konzept bedeutet. Denn für das Event «Nippon: Zwischen Mythos und Wirklichkeit, Kunst und Kultur aus dem Land der aufgehenden Sonne» verwandelt sich Lugano über vier Monate in einen lebendigen kulturellen Erlebnisraum. Zentral sind vier grosse Ausstellungen zu japanischer Fotografie und Kunst, die in der Villa Malpensata (Museum für moderne Kunst der Stadt Lugano), im kantonalen Kunstmuseum, in der Villa Clani und im Museum für Kulturen (Villa Heleneum) gezeigt werden. Dazu kommen Veranstaltungen zur traditionellen Kultur Japans sowie Theater, Tanz und Musik. Kurzum: Ganz Lugano wird sich vorübergehend ein japanisches Kleid überstreifen.

LAC-Managerin Lidia Carrion steht für eine offene und unverstaubte Museumskultur. «La città come museo diffuso», bringt sie ihr Credo auf den Punkt. Die Stadt als «erweitertes Museum». Was die Museumsinsel von Berlin in Kompaktform bietet, soll Lugano in einer weitläufigeren Form anbieten. Die vielen Museen und Institutionen – von der Villa Malpensata für zeitgenössische Kunst bis zur Villa Heleneum – reißen sich um Perlen an eine lange Museums-kette rund um die Luganeser Bucht.

LAC soll zu einem Referenzpunkt für Einheimische werden, aber auch Gäste anlocken, insbesondere aus Italien und aus der Deutschschweiz. Daher wird eine intensivere Zusammenarbeit mit den Hoteliers vor Ort angestrebt. Lidia Carrion formuliert es so: «Kultur als Beitrag zu wirtschaftlichem Wachstum».

www.nipponlugano.ch (ab 21. Okt.)

Trip Advisor auf Accor-Homepage

Der Accor-Konzern prüft mit einem Test die Platzierung von Trip-Advisor-Bewertungen auf den Homepages seiner Hotels.

KARL JOSEF VERDING

Der Accor-Konzern testet offiziell die Implantation von Trip-Advisor-Bewertungen auf den Hotel-Websites seiner Marken. So unter

anderem auf der Website (via accorhotels.com) eines Betriebs seiner Luxusmarke Sofitel, der Villa Borghese in Rom. Bei Accor Schweiz war der Trip-Advisor-Test bis zur Anfrage der «hotel revue» nicht bekannt. Aus der Zentrale in Paris gab es zur Antwort: «Dies ist immer noch ein experimenteller Schritt. Die Entscheidung, Trip-Advisor-Bewertungen auf Hotel-Websites zu haben, wird in einigen Ländern getestet. Darauf kann eine offizielle Lancierung folgen.»

Auf den Hotel-Homepages mit dem Test findet sich das Trip-Advisor-Logo mit der durchschnittlichen Gesamtbewertung, im Falle der Villa Borghese 4,5 von möglichen 5. Der Link «Bewertungen lesen» bringt die Texte der 5 aktuellsten Gästebewertungen, die Gesamtbilanz der Einstufungen von 1 bis 5 und die Durchschnittsbewertung nach Kriterien. «Alle Sofitel Roma Villa Borghese Bewertungen lesen» führt bereits auf eine Website-Adresse unter accor.tripadvisor.de.

Die Hauptadresse ist aber noch mit www.tripadvisor.de identisch.

Nach Einschätzung von Christian Laesser, Tourismus-experte der Universität St. Gallen, verschafft sich Accor im Falle einer Umsetzung des Tests mehrere Vorteile für seine Brands. Erstens mehr Kunden-

«Accor verschafft sich mit Transparenz mehr Kunden-Goodwill im Buchungsprozess.»

Christian Laesser
Universität St. Gallen

Goodwill im Buchungsprozess, durch mehr Transparenz auf neutraler Basis. Zweitens: «If you can't beat them, join them». Accor ist proaktiv und leitet den Trip-Advisor-Verkehr auf die eigenen Sites. Drittens: Accor generiert mehr Informationen über das Buchungsverhalten.

Paul Risch: ein Innovator ist tot

Nach längerer Krankheit ist Professor Dr. Paul Risch im 83. Lebensjahr in Bern gestorben. Die htr zitiert aus den Erinnerungen einiger seiner Freunde.

PETER KÜHLER



zvg

Ein Innovator und Vermittler: Paul Risch im Alter von 80 Jahren.

Mathias Tromp, ex-Direktor BLSAG, ex-Präsident Bern Tourismus: Lieber Paul Risch, Du hast es verstanden, Deine Studierenden für Regionalpolitik und Tourismus zu begeistern. Du hast mit dem für uns ebenfalls unvergesslichen Kol-

legen und Volkswirtschaftler Professor Dr. Paul Stocker politische Vorstösse auf Bundes- und Kantonebene umgemünzt in Empfehlungen und konkrete Vorschlä-

ge zur Wirtschafts- und Regionalpolitik. Im Kanton Bern wurde der «Bericht Stocker/Risch» zu einem Bestseller für Politiker. Daraus entstanden die bernische Wirtschaftsförderung und auf Bundesebene die Berggebiete- und die Tourismusförderung.

Franz Dietrich, alt Direktor Schweizer Hotelier-Verein: Paul Risch war auch als wertvoller Berater und «Macher» des SHV tätig: Gründung der ERFA-Gruppen, Aufbau des SHV zu einem Dienstleistungs-Unternehmen mit Unternehmer- und Kaderschulung, Beratungsdiensten für Betriebswirtschaft und Betriebstechnik

und Tagungen für Unternehmensführung an der Uni Bern. Er vermittelte dem SHV wichtige internationale Kontakte und Mandate dank seiner Tätigkeit für Weltbank, OECD und Bund. Als Präsident der Beratenden Kommission für Tourismus des Bundesrates und als Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit war er stets praxisbezogen – der Vater vieler Innovationen.

Jean-Claude Nobili, Leiter der GL BEKB/BCBE: «Bündner Kraft trifft Berner Geist» ... Paul Risch wird 1972 Generaldirektor der Berner Kantonalbank. Innovationen prägen sein Wirken.

Sein Engagement bei der Neuausrichtung der Uhrenindustrie und der Hotellerie ist zukunftsorientiert und vermittelnd. 1987 geht er in Pension, nicht in den Ruhestand.

Peter Kühler, Unternehmensberater: Paul Risch war Förderer und Mentor vieler seiner Studenten. So auch für mich. Tourismus war eines der interessantesten Felder des Nationalökonomie-Studiums in Bern. Theorie verstand er als vorausgedachte Praxis. Zu seinen vielen Werken gehörte auch die Lancierung der «Bernern Studien zu Freizeit & Tourismus».

«In Bern fehlt eine grosse Eventhalle»

Alec von Graffenried, Nationalrat der Grünen und Präsident von Bern Tourismus, wünscht sich ein neues Selbstbewusstsein in Bern.

GUDRUN SCHLENCEK

Alec von Graffenried, Tourismus ist den Grünen oft nicht grün. Wie kommen Sie als grüner Politiker dazu, Präsident von Bern Tourismus zu werden?
Ich reise selber gerne und bin gern Tourist. Es gibt auch natur- und umweltverträglichen Tourismus. Eine unkontrollierte Entwicklung bringt touristisch nichts, denken Sie nur an die vielen kalten Betten. Die Pflege von Landschaften und Ortsbildern führt demgegenüber zu touristischen Pluspunkten. Ich denke, dass sich grüne Politik und Tourismus sogar gegenseitig inspirieren können.

Wollen Sie den Berner Tourismus jetzt grüner machen?

Die Diskussion über die Nachhaltigkeit läuft ja längst auch ohne mich. Nachhaltigkeit ist mehr als Umweltschutz, und wir sollten uns da nicht nur an den Defiziten orientieren. Wir haben schon viel zu bieten: Eine sehr gute Infrastruktur, die schöne Natur vor der Haustüre. Unsere Herausforderung ist, das jetzt noch besser zu verkaufen.

Verkauft sich die Hauptstadt unter ihrem Wert?

Wir dürfen ruhig etwas selbstbewusster sein. Bern mit seiner zentralen Lage ist der ideale Standort für Ausflüge in die ganze Schweiz. Vergleichsweise günstige Hotelpreise kommen dem entgegen.

Ist das Hotelangebot ausreichend?

Das Hotelangebot ist ausbaufähig. Im Vergleich zu Luzern und Basel ist Bern knapp aufgestellt. Manche grossen Hotelketten wie Marriott sind in Bern gar nicht präsent. Für den Eventtourismus ist das wichtig. Erst mehr Hotelbetten ermöglichen zusätzliche Veranstaltungen.

Dafür fehlt aber die passende Eventhalle?
Richtig, eine neue grosse Multifunktions-

halle wäre sicher gut für Bern, diese fehlt.

Warum bewegt sich punkto Eventhalle in Bern nichts?

Die Verantwortung wird hin- und hergeschoben, wie immer fehlt es am Geld. Daher braucht es unbedingt den Goodwill der öffentlichen Hand. Ideen wären sicher vorhanden, die fehlenden Mittel müssen durch Kreativität wettgemacht werden. Da ist der Gemeinderat gefordert. Bern als Verwaltungstadt könnte zudem im Bereich Kongresse sicher noch zulegen.

Bern hat bald wieder zwei 5-Sterne-Hotels. Freut Sie das?

Mit dem zweiten 5-Sterne-Hotel wird es überhaupt wieder so etwas wie einen Markt im Luxussegment geben. Es braucht diese Flexibilität, damit auch während der Session noch ein Kongress stattfinden kann. Sogar ein drittes 5-Sterne-Haus wäre sinnvoll. Ein komplettes Angebot bedingt exzellente Luxushotels an der Spitze.

Sie vertreten ab 2011 durch die Integration von Schweiz-Mittelland Tourismus auch das Umland. Wie wollen Sie das nützen?

Bern generiert heute im Jahr 600 000 Logiernächte, das Umland 300 000. Mit der neuen Destination Bern wollen wir dann die Eine-Million-Grenze knacken. Es gibt im Umland Interessantes zu erleben, gerade im sanften Tourismus. Doch dort sind die Übernachtungskapazitäten knapp. Ab 2011 werden wir mit einem einheitlichen Auftritt alle Angebote integrieren.

Ist das nicht ein bisschen illusorisch, dass der Gast von Bern aus das Umland erkundet? Da hat die Schweiz doch Aufregenderes zu bieten?



Politisiert für Bern Tourismus und ab 2011 für die Destination Bern: Alec von Graffenried.

Der Gast wird sich künftig nicht auf einmal fürs Emmental statt für die Jungfrau entscheiden. Die Hochalpen werden wichtig bleiben. Aber der Tourist, der dreimal in den Bergen war, geniesst es vielleicht mal, mit dem Elektrovelo durchs Emmental zu radeln.

Aber wäre nicht eigentlich eine Partnerschaft mit der Jungfrau-Region die grosse Chance?

Punktuell haben wir bereits eine solche Partnerschaft, bei internationalen Auftritten. Wir wollen mit allen Partnern aus dem Berner Oberland zusammenarbeiten. Den Business-Tourismus mit seinen wesentlich höheren Personalkosten wohl kaum zum Tragen kommen. Wieder daheim, versuchte ich mich schlau zu machen. Und siehe da: Strandreinigungs-

Apropos Business: Der Sonntagsverkauf wurde im Berner Stadtrat im August erst mal bachab geschickt. Ist das für Bern nicht eine verpasste Chance in Sachen Einkaufstourismus?

«Das Hotelangebot ist ausbaufähig. Sogar ein drittes 5-Sterne-Haus wäre sinnvoll.»

Alec von Graffenried
Präsident Bern Tourismus

Ich glaube nicht, dass das letzte Wort gesprochen ist. Das war erst ein Zwischenentscheid. Der Vorstoss wird jetzt noch auf kantonaler Ebene behandelt. Ich denke, eine Belebung der Altstadt am Sonntag ist sehr wichtig. Die Öffnung der Läden ist nur eine Massnahme, Angebote der Gastronomie wären schon heute möglich. An Spitzentagen haben wir 30 000 Gäste im Bärenpark. Dieser ist eine Riesenerfolgsgeschichte, welche die Gastronomie in der unteren Altstadt mit Angeboten für Familien nutzen könnte.

Standpunkt

Euro-Kurs 1.45 und zollfreie Fleischimporte für die Hotellerie



PETER BODENMANN

Der Schweizer Franken ist ein Spekulationsobjekt. Wie Gold, wie Öl und wie Getreide. Die Banken haben ein Interesse an einem zu starken Franken. Der Werkplatz Schweiz samt Hotellerie leidet darunter. Hanser und Partner müssten vor dem Amtsantritt des neuen Bundesrates – im Auftrag von hotelieressuisse – nachrechnen, welche Nachteile der Schweizer Hotellerie seit ihren letzten Studien wegen des hohen Frankens zusätzlich entstanden sind.

«STC muss die Betten der Hotellerie endlich effizient und kommissionsfrei vermarkten.»

Denn neu ist Johann Schneider-Ammann – ein Hoffnungsträger – Wirtschaftsminister. Der Freisinnige will die Öffnung der Märkte und einen vernünftigen Wechselkurs. Seinen Interviews müssen ab Ende Oktober Taten folgen.

Die Schweiz muss für ausländisches Kapital, das in das Land strömt, Negativzinsen einführen. Bis der Euro-Kurs bei 1.45 Franken liegt. Und der Dollar wieder deutlich mehr als 1 Franken wert ist.

Die Hotellerie muss pro generierte Übernachtung subito das Recht erhalten, ein halbes Kilo Fleisch – auch Bü. ... Bü. ... Bündner Fleisch – zollfrei zu importieren.

Die recht hohen Subventionen an Schweiz Tourismus sind neu mit der Auflage zu verbinden, dass STC die Betten der Hotellerie endlich effizient und kommissionsfrei zu vermarkten hat.

Ab 1. November 2010 kann dann der Freisinn mit Bundesrat Schneider-Ammann zeigen, dass es neben den Banken und der Chemie andere wichtige Branchen wie die Hotellerie gibt.

Was dabei zählt, sind konkrete Resultate: Erstens ein Euro-Kurs von 1.45 Franken. Zweitens zollfreie Fleischimporte für die Hotellerie, bis der Freihandel für landwirtschaftliche Produkte mit der EU realisiert ist. Und drittens kommissionsfreie Vermittlung der Betten durch STC.

Verbandspolitik ist Politik. Und Politik ist das Bohren dicker Bretter.

Peter Bodenmann ist Hotelier in Brig.

Strand und Skipiste haben eine Gemeinsamkeit



THERES LAGLER
REDAKTORIN

**Zum Thema
Spuren**

Was ist denn das für ein Lärm? Das fragte ich mich kürzlich beim gemütlichen Frühstück in den Herbstferien am Meer. Als ich auf die Terrasse trat, staunte ich noch mehr. Was hatte ein Traktor auf dem hübschen Sandstrand verloren? Der hinterlässt doch nur hässliche Spuren, dachte ich. Doch das Gegenteil war der Fall. Ich hatte es mit einer Strandreinigungsmaschine zu tun. Der Lenker des Fahrzeugs musste grösseren Unrat

wie Flaschen zwar noch manuell vom Boden aufheben, der restliche Abfall wurde aber von der Maschine aus dem Sand gesiebt, und ein Rechen sorgte dafür, dass der Strand danach wieder völlig unberührt aussah. Ich muss zugeben, dass ich mir noch nie grössere Gedanken darüber gemacht habe, wie ein Strand gepflegt wird. In fernen Feriendestinationen wie Asien oder Afrika ist mir zwar auch schon aufgefallen, dass sich Hotelangestellte in stundenlanger Arbeit

«Es bleibt nur die Nacht, um den Strand und die Skipiste für den Gast wieder in Form zu bringen.»

von Hand um die Visitenkarte des Hauses kümmern. Doch diese Variante dürfte in Europa mit seinen wesentlich höheren Personalkosten wohl kaum zum Tragen kommen. Wieder daheim, versuchte ich mich schlau zu machen. Und siehe da: Strandreinigungs-

maschinen sind nicht nur im Mittelmeerraum, sondern auch an der Nordsee ein grosses Thema. So läuft zurzeit im Rahmen eines deutschen Innovationsprogramms ein Projekt, das sich zum Ziel gesetzt hat, technische Lösungen zu finden, welche die Qualität der Strandreinigung erhöhen und gleichzeitig den notwendigen Energie- und Zeitaufwand minimieren. Die Ausgangslage wird folgendermassen beschrieben: «In Hochsaisonzeiten muss der Strand täglich gereinigt

werden. Dafür steht nur die kurze Zeit zwischen Beginn der Natruhe und Beginn des Badebetriebs zur Verfügung.» Da sitzen doch die Badeferiendestinationen im genau gleichen Boot wie die Schneepordestinationen. Auch ihnen bleibt nur die Nacht, um die Pisten wieder so herzustellen, dass die Frühaufsteher am Morgen die ersten Spuren in den Schnee ziehen können. So wie es das Mädchen am Meer getan hat, als es der Strandreinigungsmaschine hinterherhüpfte.



«Am besten arbeite ich dort, wo die Energie stimmt und viel gelacht wird.»

Melke Bütikofer
Strategieberaterin und VR der Hochdorf-Gruppe

6



Blumen für die Schweizer Käsemeister 2010: **Gewinnernacht an den Swiss Cheese Awards** in Neuenburg.

Bilder Marcel Bieri/zvg



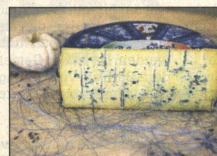
Ueli Moser aus Dotzigen machte die beste Käseinnovation 2010.



Philippe Dénervaud ist der «Swiss Champion 2010» der Käser.



Alle Schweizer **Käsemeister** 2010 gingen mit Stolz an die Präsentation.



Bester **Blauschimmelkäse** 2010: George Hofstetter, Doppleschwand.

larimboud. Alle anderen 24 Kategoriensieger erwiesen ihm die Ehre. Sie wurden von einer internationalen 100-köpfigen Jury aus insgesamt 623 eingereichten Wettbewerbskäsen zum Schweizer Käsemeister auserwählt und am letzten Freitagabend an der feierlichen

Preisübergabe in Neuenburg gebührend gefeiert. Für die beste Käseinnovation 2010 wurde Ueli Moser aus Dotzigen mit seiner «Moser Seeländer Kugel» ausgezeichnet. Eine vollständige Liste auf der Website: Appenzeller, Othmar Werder, Kirchberg SG; Emmentaler AOC, Peter Röhlsberger, Meikirch; Waliser Raclette AOC, Heribert Brügger, Turmann; Bündner Bergkäse, Mario Albin, Lumbrein; Formaggio d'Alpe ticinese AOC, Azienda agricola Mezzana, Balerna; Frischkäse, «Ziegenfrischkäse» von Alphons Vogel, Steinerberg; Schafkäse, «Schafmutschli» von Thomas Aeschlimann, Reutigen.

www.cheese-awards.ch

Die Käser aus der Champions League

Eine internationale 100-köpfige Jury hat aus 623 Käsen im Wettbewerb die **25 Schweizer Käsemeister** und ihren Champion 2010 auserwählt.

KARL JOSEF VERDING

Der Titel «Swiss Champion 2010» der Swiss Cheese Awards geht an Le Gruyère AOC von Käser Philippe Dénervaud aus Vil-

Bündner Äpller tischten den Gästen ihre besten Käse auf

Mit Tieren in den Churer Gassen, zahlreichen Marktständen und der längsten Käse- und Milchbar der Welt bot sich den Gästen von nah und fern ein Einblick in die Bündner Alpwirtschaft.

KARL JOSEF VERDING

Am letzten Freitagnachmittag hatte das Jubiläumsfest 50 Jahre Bündner Äplerrinnen und Äplrer seinen Höhepunkt. Rund 11 000 Personen kamen an die Alpabfahrt und die Verleihung der Alpkäse-Auszeichnungen. Christian Durisch, Projektleiter des Anlasses, stellt fest: «Viele junge Äplrer haben sich in Graubünden etabliert. Gemeinsam mit den Erfahrenen wurde eine sehr gute Qualität geliefert, die beim Publikum regen Zuspruch erfuhr.» Tagessieger war Jan Ehrensperg, Alp



Die **Äplrer** sorgten für Freude bei der Jury und beim Publikum.

Albin, Andeer. Ausgezeichnete Alpen sind: Marcel Adam, Alp Tamangur, Scuol; Claudia Andrinet, Alp Trans, Trans; Hilde Blöchliger, Alp Novai, Klosters; Daniel Debrunner, Alp Falla, Klosters; Erwin Kälin,

Alp Peist, Peist; Simon Lutz, Alp Nadeln, Trun; Walter Niklaus, Sennerei Maran, Chur; Stefan Schmucki, Alp Clavadel, Davos; Fritz Utschik, Alp Zanutsch, Sals; Bruno Werder, Grischer Äplri, Grisch.

zvg

Laute Töne in luftiger Höhe

Auf dem Aletschgletscher spielten **264 Jagdhornbläser** gemeinsam. Es ist das höchstgelegene Jagdhornbläser-Treffen.

CHRISTINE KÜNZLER

Sieben Gruppen reisten letzten Samstag aus Deutschland an, 19 Gruppen aus der Schweiz. Zum

Jagdhornbläser-Treffen auf dem Jungfraujoch. Alle Gruppen erhielten ein Zertifikat, das die Teilnahme am höchsten Jagdhornbläser-Treffen des Alpenraums bestätigt. Das Treffen dient als Auftakt zum zweiten Festival Interfolk Jungfrau, das ab heute bis zum 10. Oktober in der Jungfrau-Region stattfindet. Ziel dieses Grossanlasses mit seinem vielseitigen Programm ist es, die Vielfalt der Volkskultur erlebbar zu machen.



Gemeinsam spielen auf dem Aletschgletscher.

zvg

Sessellücken

Tourismusdirektor Simon Bumann verlässt Saas-Fee

Simon Bumann wird nach mehr als 16-jähriger Tätigkeit bei Saas-Fee/Saastal Tourismus, und davon die letzten zehn Jahre als Direktor, das Unternehmen per Ende März

Restaurant Carlton Zürich hat einen neuen Küchenchef



Nicholas Tsiknakos ist der neue Küchenchef im Restaurant Carlton Zürich. Als Souschef des Restaurants Carlton hatte er bereits im 2005 den Swiss Culinary Cup gewonnen.

als neue Mitglieder des VR vor: die Tourismusfachfrau **Aurelia Kogler** und die Psychologin **Marcella Looser**. Vorübergehend soll der VR auf sieben Personen erweitert werden, da auf nächstes Jahr weitere Rücktritte angekündigt sind.

Auszeichnung mit Prestige für Kurt Ritter

Kurt Ritter, President und CEO der Rezidor Hotel Group, wurde im Rahmen der CEO Middle East



Awards mit dem Preis des «CEO of the year – Hospitality & Tourism» ausgezeichnet.

kjv

Aufsteiger Ingo Burmester



zvg

Am 1. Januar 2011 wird Ingo Burmester (44) Geschäftsführer der Robinson Club GmbH. Er wechselt von der TUI Deutschland, bei der er als Executive Director seit Februar 2009 den kompletten Geschäftsbereich Mittel- und Fernstreckentouristik verantwortet hat, zum Premium-Clubanbieter der TUI AG. Er wird direkt an Karl J. Pojer, Bereichsvorstand der TUI Hotels & Resorts, berichten.

Aussteiger Juri Steiner

Auf eigenen Wunsch verlässt Direktor Juri Steiner das Berner Zentrum Paul Klee (ZPK) per Ende März 2011. Das ZPK sei nicht auf Rosen gebettet, sagte Steiner der Nachrichtenagentur SDA. Trotz empfindlicher Unterfinanzierung hätten sich Kanton und Stadt Bern für 2012 bis 2015 zu keiner Subventionserhöhung durchringen können. Das ZPK habe «aus dem Minimum ein Maximum» herausgeholt. kjv



zvg

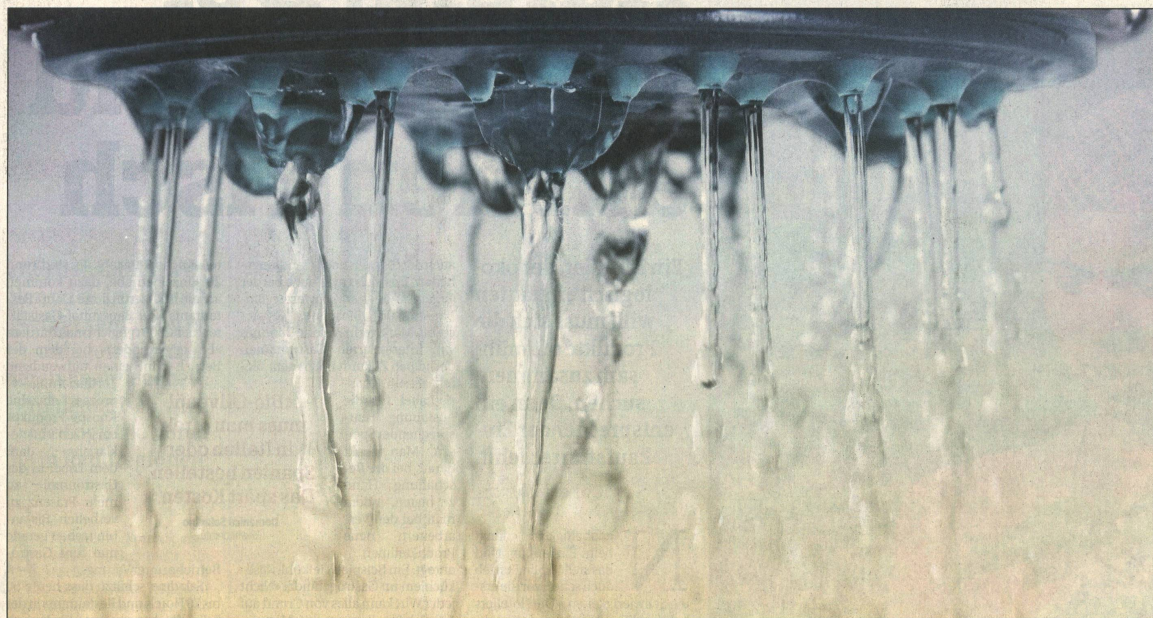


Bilder zvg

2011 aus eigener Motivation verlassen. Er will sich einer neuen, noch offenen Herausforderung stellen. Der Vorstand dankte ihm für seinen «unermüdlichen Einsatz» und blendete auf seine zahlreichen Meilensteine zurück; so im 2009 die Licht- und Raummilieu-Inszenierung.

Umweltschutz im Alltag: Wer kauft biologisch und fair? Seite 8; Was kommt nach dem Schweinekübel?

Seite 9: Abfall effizient entsorgen Seite 10; Das grüne Stadthotel Greulich Seite 11



Wasser sparen mit speziellen Duschköpfen und Düsen schlägt auch wirtschaftlich positiv zu Buche.

Carmen Steiner

Sparen mit Ökologie

Wie grün ist der Betriebsalltag in der Hotellerie? Wer spart wie und wo? Eine Umfrage bei Schweizer Hoteliers.

CHRISTINE KUNZLER

Das Berner 5-Sterne-Hotel Bellevue Palace lässt seine Wäsche auswärts waschen und bügeln. «Der Energieverbrauch unserer alten Mangel war sehr hoch», erklärt Direktor Urs Bühler. Mehr ins Gewicht fallen jedoch Einsparungen in aufwendigeren Bereichen. «In unserer neuen Küche haben wir ein Lastmanagement installiert. Dort sind alle unsere grossen Maschinen angeschlossen.» Damit werden kosten- und energieintensive Lastspitzen verhindert. Geheizt wird das Haus mittels umweltfreundlicher Fernwärme. Entsorgt wird im «Bellevue Palace» getrennt. «Wir geben das Verpackungsmaterial den Lieferanten bei der Anlieferung soweit als möglich

zurück», hält Bühler fest. Putzmittel sind umweltverträglich und werden sparsam dosiert. «Wir sind daran, unsere Logistik neu zu regeln. Danach werden sich weitere ökologische Massnahmen abzeichnen.»

Auch das Zürcher Luxushotel Widder tut «sein Bestes, einen konstruktiven Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten, falls dieses Thema in der 5-Sterne-Hotellerie überhaupt wirksam und breit etabliert werden kann», sagt Direktor Jan E. Brucker. So würden für sämtliche Neuinstallationen wie Heizung und Kochherd energiesparende Geräte gewählt. «Wir sind daran zu prüfen, die Wäsche an eine Firma auszulagern, die umweltgerecht wäscht. Zudem beteiligt sich der «Widder» als einziges Zürcher 5-Sterne-Hotel am Pilotprojekt Myclimate, das Zürich Tourismus lanciert hat.

Im «Saratz» steht das Umweltmanagement im Zentrum

Das 4-Sterne-Hotel Saratz in Pontresina ist seit Juli 2010 ISO-14001-zertifiziert. Deshalb wird dem Umweltmanagement grosses Gewicht beigemessen. Die Wellnessanlage und ein Teil des Hotelbereichs werden mittels eigener geothermischer Energieerzeugungs-

anlage beheizt. «Zudem haben wir Verbesserungen bei der Entsorgung, beim Strom- und Wasserverbrauch erzielt», hält Hoteldirektor Thierry Geiger fest. «Wir setzen uns Jahresziele und leiten dann unsere Massnahmen davon ab.» So soll beispielsweise der Wasserverbrauch im 2010/11 um 40 Liter und der Stromverbrauch um 0,29 KWh.



«Saratz»-Direktor Thierry Geiger setzt sich Jahresziele.

pro Logiernacht reduziert werden. «Um den Papierverbrauch senken zu können, überlegen wir uns, was wirklich gedruckt werden muss, und wenn, dann in welchem Format», gibt Geiger ein weiteres Beispiel. Rund 40 000 Franken habe das Hotel mit seinem Umweltmanagement in den ersten sechs Monaten

nach der Zertifizierung eingespart. 14-tägig sitzen die «Saratz»-Kadernarbeitenden zusammen und bringen konkrete Ideen zum Umweltschutz ein. «Die Inputs setzen wir auf eine Liste und verteilen sie zur Abklärung unter den Mitarbeitenden», so Geiger.

Direktor des Matterhorn-Valley-Hotels Hannigalp denkt ökologisch

Auch das Grächener 3-Sterne-Superior-Hotel Hannigalp ist ISO-14001-zertifiziert. Mit wassersparenden Düsen bei Duschen und Lavabos hat das Hotel rund 10 Prozent Wasser eingespart. Eine effizientere Heizung und die Trennung von Kehricht bringen ebenfalls Einsparungen. «Hannigalp»-Direktor und -Besitzer Olivier Andenmatten achtet auch im Kleinen auf Sparmöglichkeiten. So motiviert er seine Küchenmitarbeitenden, ihre Schürzen nicht mehr täglich zu wechseln. «Man kann sie umdrehen und so noch einen Tag länger tragen.» Positiv auf das Wäschevolumen wirkt sich auch aus, dass die Badetücher für den Wellnessbereich an der Rezeption abgegeben werden. «Sie werden dosierter nachgefragt, als wenn sich jeder Gast selber bedienen kann», sagt

Andenmatten. Sorgfalt auch bei der Wahl der Reinigungsprodukte: «Wir verwenden nur noch zwei, einen umweltfreundlichen Kraft- und einen Sanitärreiniger. Glas und Spiegel reinigen wir mit Mikrofasertüchern und Wasser.» Statt gebleichtes setzt Andenmatten «gutes Recycling-WC-Papier» ein und verwendet auch für interne Drucksachen rezykliertes Papier. Noch diesen Herbst will der Hoteldirektor sämtliche Lampen im Hotel auf LED umstellen, was nicht ganz einfach sei. «Zudem haben wir einen Energie-Check machen lassen und werden die wichtigsten Sparmassnahmen umsetzen.» Dazu gehöre auch die Pumpe im Schwimmbad, die nachts für einige Stunden ausgeschaltet werden könne.

Die Stadt Hotel Bristol setzt Minibars nur nach Bedarf ein

Es mache nicht viel bezüglich Umweltschutz, sagt Martin Hämmerli, Direktor des 3-Sterne-Hotels Bristol in Zürich. Für ein Stadthotel mit internationaler Klientel – viele davon an Ökologie wenig interes-

siert – sei ein Umweltmanagement nicht ganz einfach. Die Spardüsen an der Dusche und wasservermindernde WC-Spülung haben zu Reklamationen seitens der Gäste geführt. «Heute haben wir die Spardüsen nur noch bei den Wasserhähnen der Lavabos», so Hämmerli. Hingegen wurde das Hotel bereits mit Sparbirnen ausgestattet, bevor die gewöhnlichen Glühbirnen verboten wurden. Minibars werden nur auf Wunsch des Zimmers gestellt. Und nur in der Superior-Zimmer. «Der Gast bezahlt einen Aufpreis, weil das Zimmer grösser ist. Darin enthalten ist auch eine Minibar, wenn er die haben will.»

«Wir verwenden nur noch zwei Putzmittel, einen Kraft- und einen Sanitärreiniger.»

Olivier Andenmatten
Direktor Hotel Hannigalp

Bad Wo bestimmt der Gast, ob er ein neues Frottiertuch will?

Welche Hotels fordern den Gast auf, Frottiertücher, die er gewechselt haben will, auf den Boden zu legen? Das Berner 5-Sterne-Hotel Bellevue Palace setzt diesen Hinweis an den Gast ein. Damit lasse sich jedoch nicht viel einsparen, bilanziert Direktor Urs Bühler. «Ein paar Kilo mehr oder weniger Wäsche fällt nicht ins Gewicht.» Auch das Ferienart Resort & Spa (5 Sterne) in Saas-Fee fordert seine Gäste auf, zu entscheiden, wann das Frottiertuch gewechselt werden soll. «Dieses System akzeptieren unsere Gäste», sagt Direktor Beat Anthamatten. Im Luxushotel Park Hyatt Zürich verzichtet man auf solche Kleber und Etiketten.

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof in Lenzerheide in-

formiert Gäste mit einer Broschüre, die im Bad aufliegt, wie und wo sie die Umwelt schützen können. Dazu gehört der Entscheid, wann das Frottiertuch gewechselt werden soll. «Ist ein Frottiertuch nicht mehr ganz sauber, hängen unsere Zimmermädchen ein neues hin, auch wenn der Gast keins angefordert hat», spricht die Direktorin Claudia Züllig ein Problem an. Den meist ausländischen Mitarbeitenden Umweltmanagement nahe zu bringen, sei schwierig.

«Mit dem Hinweis können wir die Wäsche um die Hälfte reduzieren», so Olivier Andenmatten, Direktor des Grächener 3-Sterne-Superior-Hotels Hannigalp. Wenn statt 300 nur 150 Kilo Schmutzwäsche pro Woche anfallen, wirke sich das positiv aus. ck

ANZEIGE

HA FELE
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

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

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

hotelfachschule thun
hochschule für
management und
tourismus

hoteliersuisse
Swiss Hotel Association

Jetzt kostenlos selber testen:
Wie fit ist Ihr Betrieb?

www.Benchmark4me.ch

Standortbestimmung für kleinere & mittlere Hotelbetriebe

Eine Dienstleistung von **GASTRO SUISSE**

HOSPITALITY
LINE

Solis
BY HOSPITALITY

www.solis.com/hospitality

Umweltschutz im Alltag. Einkauf. Ökologische Produkte sind nicht einfach zu finden. Auch bezüglich Lebensmitteln besteht noch Handlungsbedarf. Im Zürcher «Hyatt» kümmert sich ein Green Team um den Einkauf.



Kontrolliert biologischer Anbau von Baumwolle für die Leinenweberei Schwob AG in Burgdorf.

Harzig: Der Weg vom Feld auf den Tisch

Ein Hotelier, der ökologisch einkaufen will, muss sich die Produkte oft mühsam zusammensuchen. Denn ein entsprechender Einkaufsführer fehlt.

GUDRUN SCHLENCEK

Nachhaltigkeit fängt beim Einkauf an. Und das stellt einen Betrieb auch schon vor die ersten Schwierigkeiten. «Die Hoteliers haben oft Probleme, die gewünschten Produkte zu finden», konstatiert Umweltberater Domenico Saladino aus Spinasch. «Heute ist jeder Hotelier beim Bio-Einkauf noch auf sich alleine gestellt. Einen ökologischen Einkaufsführer fürs Gastgewerbe gibt es nicht.» Manche Produkte seien in der Schweiz in Bio-Qualität schwierig zu finden. Zum Beispiel Berufskleidung.

Goût Mieux und Biosuisse gehen künftig gemeinsame Wege

«Als Erstes sollte man mit seinem Lieferanten reden, ob er nicht umweltverträgliche Produkte ins Sortiment aufnehmen könnte», rät Saladino. Gute Beispiele gibt es: Klassische Reinigungsmittelanbieter wie van Baerle und Diversey Lever hätten bereits eigene Linien mit dem EU-Umweltlabel. Beim Lebensmittelhersteller Hovag führt man ein breites Fair-Trade-Angebot im Frühstücksbereich sowie Bio-Fleisch und Bio-Gewürze. Deutlich weiter geht die Schwob AG in Burgdorf: Die Eigenproduktion der weissen Bettwäsche wurde völlig auf kontrolliert biologischen Anbau und Fair Trade umgestellt, auch die Verarbeitung erfolgt ohne Chemie. Bei der Tischwäsche, weiss und farbig, ist die Umstellung im Gange.

Am weitesten entwickelt ist wohl der Lebensmittelbereich. Doch

auch dort besteht noch Handlungsbedarf. Das weiss man auch bei der Organisation der Schweizer Bio-Bauern, der Biosuisse. Key-Account-Managerin Valérie Monnin will interessierten Gastronomen deshalb in Zukunft noch mehr bieten als ein Knospe-Label für die Auslobung entsprechender Speisen. Man denkt daran, bei der Beschaffung Hand zu bieten, indem man bei den Verarbeitern neue Produktlinien

anregt. Ein Beispiel: Tiefkühl-Käseküchlein im Gastrogebinde. «Nicht jeder Wirt kann alles von Grund auf selbst herstellen», meint Monnin. Weiter könnte sie sich Schulungen vorstellen, in denen Küchenmitarbeiter mit Bio-Rohstoffen vertraut gemacht werden. Ein wichtiger

ten-Küche konstant. Es sind rund 20 Einzelbetriebe, dazu kommen an die 100 zertifizierte Coop-Restaurants und Bauernhof-Gaststätten. Seit 2009 versucht man mit dem «Einstiegermodell», bei dem der Betrieb ohne einen aufwendigen

«Bio-Olivenöl muss man direkt in Italien oder Spanien bestellen. Das spart Kosten.»

Domenico Saladino
Umweltberater

Zertifizierungsprozess einzelne Knospe-Produkte einsetzen und deklarieren darf, dem Label in der Gastronomie zu mehr Präsenz zu verhelfen. Bis anhin stehen gerade mal fünf Gastro-

Betriebe unter Vertrag. Saladino schätzt, dass heute 50 bis 70 Hotels und Restaurants in der Schweiz konsequent ökologisch einkaufen. Punktuell würden aber noch viel mehr Hoteliers und Restaurateure zu Nachhaltigkeit greifen. Das will man bei Biosuisse jetzt sichtbar machen und die Branche motivieren, das Knospe-Label auch zu verwenden.

Die Warenkosten der «Biohotels» liegen zwischen 25 und 30 Prozent

Die Angst vor hohen Einkaufskosten ist gemäss Saladino unberechtigt. Die Foodkosten der «Biohotels» betragen in Deutschland und Österreich gerade mal 25 Prozent des Restaurantumsatzes. In den Schweizer Häusern der Biohotellkette sei der Anteil mit 30 Prozent etwas höher, aber immer noch nicht überhöht.

Die Kunst sei der richtige Einkauf: Saisonal und möglichst beim Produzenten. «Olivenöl muss man palettenweise direkt aus Italien oder Spanien bestellen», empfiehlt Saladino. Und beim Fleisch gilt: Das ganze Tier verwerten. Um mit den Herstellern in Kontakt zu kommen, empfiehlt der Umweltberater den regelmässigen Besuch der «Biofach» in Nürnberg, eine der grössten Bio-Messen weltweit, oder der «Sana» in Bologna.

www.labelinfo.ch; www.igoeb.ch; www.biofach.de; www.sana.it



Die weisse Fairtrade-Bettwäsche von Schwob ist auch bio.

Schritt sei auch die enge Partnerschaft mit «Goût Mieux» ab 2011: Den bekannten Gastro-Führer wird man ab kommendem Jahr gemeinsam herausgeben.

Das Grundproblem, dass bis anhin zu wenige Restaurants sich mit dem Knospe-Label schmücken, ist damit aber nicht behoben. Seit Jahren ist die Anzahl der Betriebe mit Knospe und Knospe-Komponen-

Im Zürcher «Hyatt» agiert ein Green Team

Der Hyatt-Hotelkonzern arbeitet mit einem Global Environmental Training Program. Das «Park Hyatt» Zürich hat ein Green Team.

KARL JOSEF VERDING

Die wichtigsten Einzelpunkte auf der Agenda des Zürcher Hyatt-Green-Teams sind: Energie, Wasser, Papier/Karton, Abfall, PET-Flaschen und Wärmerückgewinnung. Alle Abteilungen sind involviert und haben ihre Delegierten im Team: Front Office, Housekeeping, Finance, Restaurant Parkhaus, Einkauf, Sales & Marketing, Bankett,

Stewarding, Café Z, Human Resources, Küche, Onyx Bar, Room Service, Corporate Trainee und Engineering.

Kein Zirkel mit Exklusivität

In der Tiefgarage des Park Hyatt Hotels wurden im letzten Jahr Wärmetauscher installiert; die Wärme wird benutzt, um Warmwasser zu erzeugen. Beauftragter für den Umweltschutz, oder genauer gesagt: Leiter des Green Teams im Zürcher Park Hyatt Hotel ist dessen Engineering Manager Shkelzen Gjijollaj.

«Immer wieder sind auch andere Mitarbeiter involviert; jeder ist willkommen.»

Shkelzen Gjijollaj
Leiter Green Team, Park Hyatt Zürich

Das Green Team ist kein abgeschlossener, exklusiver Zirkel: «Immer wieder sind auch andere Mitarbeiter involviert; jeder Mitarbeiter ist willkommen», sagt Gjijollaj. «Green», erklärt er, «buchstabieren wir so: G – Generiert Energie-Optimierungsmassnahmen im Hotel.

R – Recycling von verwertbaren Abfällen. E – Energieeffizienz maximieren. E – Emissionen beim CO₂-Ausstoss reduzieren. N – Normen der Schweizer Gesetzgebung einhalten.»



Umweltbewusst und zugleich luxuriös: Park Hyatt Hotel Zürich.

Von den Konsequenzen, die das Zürcher Green Team aus dem Global Environmental Training Program von Hyatt gezogen hat, nennt der Leiter des Green Teams im Zürcher Park Hyatt Hotel an der ersten Stelle: «Die Förderung des Umweltbewusstseins. Das heisst

für uns: das Bewusstsein und das Engagement als Konsequenz aus dem Umweltdenken aller Abteilungen im Hotel zu fördern und zu unterstützen».

Die Mitarbeitenden bekommen eine Informationsplattform

Die nächst wichtigste Priorität ist es laut Shkelzen Gjijollaj, «Ziele zu setzen, welche die Umwelt-Unternehmensziele unterstützen, sowie das aktive Engagement zur Erreichung des gemeinsamen Erfolgs».

Praktisch bedeute das: «Die Einführung von sinnvoll aufgeteilten Verantwortungsbereichen, sowie die Eröffnung von Möglichkeiten, innerhalb aller Abteilungen im gesamten Hotel an den Zielen zu ar-

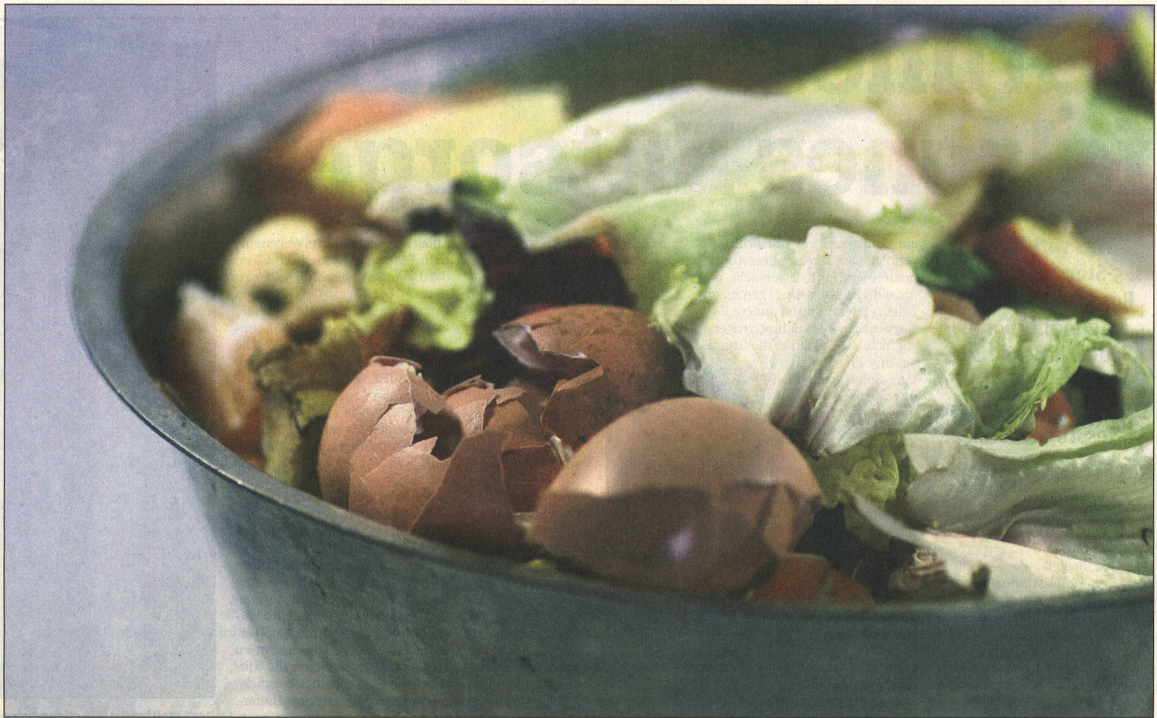
beiten». Den Mitarbeitenden werde eine Informationsplattform geboten, «wo diese jederzeit die Möglichkeit haben, sinnvolle Ideen und Informationen zu erhalten, damit sie sich Gedanken machen, wie sie in ihren Abteilungen Verbesserungen anstreben können».

Für die Evaluierung potenzieller Reduzierungsmassnahmen in den Bereichen Abfall und Produkte-Einkauf wurden sogenannte Audits eingeführt. Ein Energie-Management wurde eingerichtet, um alle Praktiken in den Bereichen der Energie und des Wassers zu überprüfen. Für die sinnvolle Reduktion von Energie und Wasser wurden Massnahmenkataloge beschlossen.

Umweltschutz im Alltag. Küchenabfälle. Ab Mitte 2011 gibt es keine Schweinekübel mehr. Dafür aber sind die Essensreste bei Biogas-Produzenten begehrt. McDonald's macht das teilweise heute schon.

Küchenabfälle werden auch in Zukunft gefragt sein: Biogasanlagen schätzen deren Energiegehalt. Problematisch wird die Logistik. Vorab in Randregionen.

GUDRUN SCHLENCEK



Fotolia

Die Gastronomie wird ihre Speise- und Küchenabfälle wohl auch in Zukunft gut los. Denn ihr hoher Energiegehalt macht sie für Biogasanlagen zum begehrten Gärsubstrat.

Gesucht: Speisereste

von 50 km ein. Von mehr als 500 Gastronomiebetrieben könne er die Abfälle verwerten. Gemäss Alex-



«Kleinstbetriebe werden Speisereste künftig über den Kehricht entsorgen.»

Urs Baier
Umweltbiotechnologie ZHAW

andra Märki gebe es schon bald genügend Anlagen, um die jährlich 300 000 Tonnen Speisereste aus dem Gastgewerbe zu verwerten.

Der Transportweg wird länger

Heute verwenden laut Bundesamt für Veterinärwesen noch 200 bis 300 Schweinemäster die «Schweinesuppe».

So viele Biogasanlagen wird es in der Schweiz aber kaum je geben. Ende 2009 zählte man in der

Schweiz 21 gewerblich-industrielle Vergärungsanlagen und 75 landwirtschaftliche Biogasanlagen, die jedoch primär Hofdünger verarbeiten. Urs Baier, Leiter der Fachgruppe Umweltbiotechnologie an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, schätzt, dass sich die Zahl der Biogasanlagen, die die Speisereste nehmen, von heute zwischen 20 und 30 in den nächsten zwei Jahren verdoppeln wird. Das wäre aber zahlenmässig immer noch lediglich ein Fünftel der heutigen Verwertungsstätten.

Problematisch ist dabei nicht der mengenmässige Absatz. Denn viele der Schweinebauern würden heute gerade mal ein bis zwei Tonnen pro Tag abnehmen, so Werner Humbel. Biogasanlagen haben demgegenüber eine ganz andere Kapazität. Probleme kann es künftig vielmehr bei der Logistik geben, da die Dichte der Verwertungsbetriebe in der

Schweiz drastisch abnehmen wird. Im Klartext: Die Transportwege werden weiter, und das geht ins Geld. «Probleme sehe ich vor allem in ländlichen Gebieten», so Werner Humbel.

Unterschiede beim Preis gross

An Logistikern selbst wird es wohl nicht fehlen. Für manchen Landwirt, der schon jetzt Schweinesuppe hin und her kartt, kann der Transport künftig ein lukrativ Nebenverdienst sein. So wie für Landwirt Ueli Bracher aus Grafenschuren bei Burgdorf. Aber für ihn ist klar: «Für die Wirtse wird



«Die Logistik wird in Zukunft der springende Punkt sein. Vor allem im ländlichen Raum.»

Werner Humbel
Lebensmittelrecycling in Stetten

die Entsorgung teurer.» Das will Humbel so nicht stehen lassen. «Bei uns gibt es keine Preiserhöhung», meint der Schweinebauer und Biogasanlagen-Betreiber. Die Entsorgung eines 240-Liter-Containers kostet bei ihm 24 Franken, dazu kommen 15 Franken Transportgebühr. Bei kühler Lagerung reiche es, wenn ein Restaurant einmal pro Woche entsorgt, pro Monat kosteten dann die anfallenden rund 1000 Liter Speiseabfälle 160 Franken. Damit ist Humbel in Stetten vergleichsweise preiswert. Beim grössten Be-

treiber, der Kompogas AG mit insgesamt 14 Biogasanlagen, liegt der Verwertungspreis inklusive Transport zwischen 185 und 215 Franken. Alexandra Märki macht den Preis abhängig vom Energiegehalt: Zwischen 60 und 140 Franken pro Tonne. Urs Baier schätzt, dass sich die Kosten in ein paar Jahren bei 80 bis 100 Franken einpendeln werden. Für den Wissenschaftler gibt es künftig drei Optionen: Betriebe mit mehr als 300 Essen pro Tag werden von der Trockenlagerung im Kübel auf ein Tanksystem («BioGreen-Line», «Biotrans») umsteigen, um so die Zahl der Entsorgungsfahrten zu minimieren. Betriebe mit weniger als 50 Mahlzeiten pro Tag werden Speisereste tendenziell über den normalen Kehricht entsorgen (Gebühr: 200 bis 300 Franken/1000 Liter). Bei allen Betrieben dazwischen werden weiterhin Landwirte regelmässig das Gut abholen.

Burger und Pommes laufen im Öko-Kreis



Für McDonald's wird mit Biodünger Salat genährt.

Zum Umweltmanagement von McDonald's Schweiz gehört die Verarbeitung von organischem Abfall zu Biogas und Dünger. Auch die Verpackung soll gänzlich recycelbar werden.

SABRINA GLANZMANN

«Vermeiden, vermindern und wiederverwerten.» Diesem Motto hat sich McDonald's Schweiz in seiner Abfallstrategie verschrieben. 1990 hat der Schnellverpfleger eine Umweltabteilung eingerichtet und sein Umweltmanagement-Programm McGreen erstellt. «Als Systemgast-

ronom braucht McDonald's auch einen systematischen Ablauf, was Umweltprobleme betrifft», sagt Heinz Hänni, Manager Environment, zur Notwendigkeit von McGreen. Jeder Restaurantmanager ist Umweltverantwortlicher und kann nachschlagen, wie er sich in bestimmten Situationen zu verhalten hat – zum Beispiel bei Geruchsklagen aus der Nachbarschaft.

Gezielte Produktion reduziert die organischen Abfälle

McGreen regelt auch den Umgang mit Abfall. Seit 1991 betreibt McDonald's Schweiz ein eigenes System, wodurch rund 40 Prozent des gesamten Abfallgewichts rezy-

liert werden. Das betrifft heute neben Karton, PET-Flaschen, Plastikfolien und Altspiegel auch alle organischen Abfälle, die in den 148 Restaurants täglich anfallen. McDonald's Schweiz will die Punkte «Vermeiden» und «Vermindern» bei den Lebensmittelabfällen unter anderem mit gezielter Produktion erfüllen: «Wann wie viel in einem Restaurant produziert wird, ist abhängig von den Verkaufszahlen, die wiederum vom Wochentag sowie von Tageszeit und -temperatur beeinflusst sind», so Heinz Hänni. Konkret heisst dies, dass nur so viele Burger und Co. in der Wärmehülle bereit stehen sollen, wie es Erfahrungswerte erlauben. Dennoch: Alles Organische, das trotz prognosti-

zierter Sales innerhalb einer Toleranzzeit (nach internationalem Standard sind es bei Burgern zehn Minuten, bei Pommes frites sieben und beim Salat acht Stunden) nicht verkauft wird oder als Küchenabfall anfällt, sammeln die Mitarbeiter in einer kompostierbaren Kartonkiste – es beginnt der dritte Punkt, die «Wiederverwertung».

Nächstes Ziel: eine zu 100 Prozent recycelbare Verpackung

Via Logistikpartner HAVI gelangen die Kisten zu einer Kompogas-Anlage. Diese produziert daraus mittels Vergärung CO₂-neutrales Biogas, das der Erzeugung von Ökostrom und Wärme dient und auch als Treibstoff eingesetzt werden

kann: Jährlich werden aus den organischen McDonald's-Abfällen 260 000 Kilogramm Biogas gewonnen, womit einer der beiden Biogastrucks von HAVI 90 000 Kilometer fahren kann. Aus den Gärresten wird Biodünger für die Landwirtschaft. Das nächste grössere Ziel im Umweltbereich ist laut Hänni eine zu 100 Prozent recycelbare Verpackung: heute sind es 92 Prozent.

ANZEIGE

Valentine
Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthsch-valetine.ch

Umweltschutz im Alltag. Kehrlicht. Wer den Abfall umweltgerecht entsorgen will, muss ihn konsequent sortieren. Die Jugendherberge in Scuol animiert die Gäste dazu, den Müll selber zu trennen.

«Grüne Karte» für falsches Entsorgen

Was verbindet das 5-Sterne-Ferienart-Resort & Spa mit der Jugendherberge in Scuol? Eine ökologische Grundhaltung und ein konsequentes Abfallkonzept.

EVELINE SPAHR

Auf 1800 Meter über Meer, im Ferienart Resort & Spa in Saas-Fee, wird Nachhaltigkeit gross geschrieben. Das Hotel wurde für seine «grüne» Haltung mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem EU-Eco-Label und dem Nachhaltigkeitszertifikat des Vereins Oe-Plus: Hierbei darf sich das Saas-Feeer Hotel gleich mit fünf Steinböcken schmücken, der höchsten Zertifizierungsstufe. Kein Wunder, wird im Ferienart Resort & Spa denn auch

ein konsequentes Abfallkonzept verfolgt. Laut Direktor Beat Anthamatten wird primär versucht, die Abfallberge möglichst gering zu halten. «Styropor und andere Einwegverpackungen nehmen wir erst gar nicht an», erklärt er die Grundhaltung. Eine weitere Rolle spiele das exakte Sortieren des Abfalls: Kehrlicht, Glas, Aluminium, Altöl, Alteisen, Porzellan sowie Sonderabfälle werden getrennt. Und schliesslich sei natürlich auch die korrekte Entsorgung wichtig.

Kosten sparen durch Trennen

Gemäss dem Direktor können durch die Abfalltrennung Entsorgungskosten eingespart werden. Und Anthamatten verdeutlicht die ökologische Inten-

tion des Hauses: «Wir bestrafen falsches Entsorgen intern mit grünen Karten.» Wenn sich ein Mitarbeiter nicht an die Regeln halte, werde er ermahnt. Und weiter: «Den zweiten Verstoß ahnden wir mit einer grünen Karte.» Diese habe zur Folge, dass der betreffende Mitarbeiter in seiner Freizeit zusammen mit dem Portier eine Stunde Altglas sortieren müsse.



«Den zweiten Verstoß gegen die Regeln ahnden wir mit einer grünen Karte.»

Beat Anthamatten
Ferienart Resort & Spa

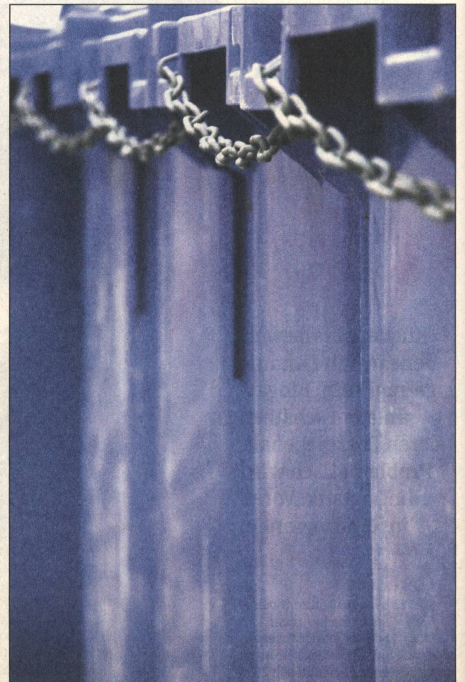
Auch Gäste helfen beim Sortieren

In der 2007 erbauten Jugendherberge in Scuol messen die Betreiber der sorgfältigen Trennung des Mülls ebenfalls einen hohen Stellenwert bei. Dies kommt nicht von ungefähr, denn auch die Herberge darf sich mit der «EU-Blume» und fünf Steinböcken schmücken. Der

Abfall wird hier auf zwei Wegen sortiert: Einerseits werden die Gäste dazu animiert, den Müll selber zu trennen. Hierfür existiert im ersten Untergeschoss eine Abfallstation, wo Zeitungen, Altglas und Aluminium deponiert werden können. Die Betriebsleiterin, Tamara Schmid betont: «Die Reaktionen der Kunden sind im Grossen und Ganzen sehr positiv.» Sie erlebe die Gäste mehrheitlich als sehr gewillt, sich an der Abfalltrennung zu beteiligen.

Schon beim Frühstück wird Abfall eingespart

Andererseits sortiert die Equipe den Abfall bei der Zimmerkontrolle: Papier, PET, Aluminium und Glas werden fein säuberlich getrennt. Danach wird der Müll in Containern gepresst und einmal pro Woche entsorgt. Das Team in Scuol versucht, Abfallberge konsequent zu vermeiden. So servieren die Mitarbeiter beim Frühstück beispielsweise keine abgepackten Butter-, Honig- oder Zuckerportionen. Grosses beginnt oft im Kleinen.



Der Abfall landet fein säuberlich getrennt im Kübel: Sowohl im Ferienart Resort & Spa in Saas-Fee als auch in der Jugendherberge in Scuol.

ANZEIGE



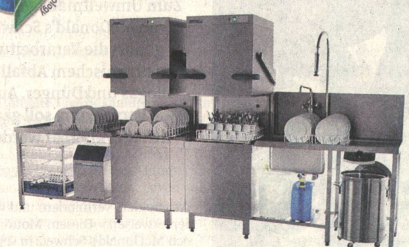
winterhalter

Winterhalter Gastronom AG
Gewerbliche Spülsysteme
CH-9464 Rüthi/SG
T +41 (0)71 767 80 00
www.winterhalter.ch

Was Flexibilität wert ist, zeigt sich in der Praxis.

Wirtschaftlichkeit ist nicht nur eine Frage hervorragender Energieeffizienz, sondern auch überdurchschnittlicher Flexibilität und Betriebssicherheit. All diese Anforderungen erfüllt die GS 500 TwinSet absolut perfekt. Zusätzlich lassen sich die Betriebskosten durch den Einsatz der Energy Modelle mit integrierter Wärmerückgewinnung senken.

Die GS 500 TwinSet – mehr Flexibilität, mehr Wirtschaftlichkeit!
Erfahren Sie mehr bei Ihrem Fachhändler.



GS 500 TwinSet

Umweltschutz im Alltag. Umweltmanagement. Das mit zwei Öko-Labels ausgestattete Stadthotel Greulich handelt auch im Kleinen ökologisch. Eine Umfrage bei weiteren Hotels zeigt: Gäste hängen an Mini-Kosmetika.

Das Zürcher Designhotel Greulich setzt konsequent auf ein nachhaltiges Umweltmanagement. Einmal umgesetzt, lasse sich mit diesem Konzept Geld sparen.

CHRISTINE KÜNZLER

Hoteldirektorin Luzia Penner hat mit ihrem Team für das «Greulich» letzten Monat gleich zwei Umweltlabels erarbeitet: Vier (von fünf) Steinböcken und das EU-Eco-Label. «Das Eco-Label beleuchtet vor allem die betriebliche Ebene, das Steinbock-Label bezieht noch Regionales und Soziales mit ein», umschreibt die Direktorin des Zürcher 4-Sterne-Hotels in einem Satz den Unterschied. So setzt der neue «Greulich»-Küchenchef Marco Hartmann denn auch konsequent auf regionale und wenn möglich biologische Küche.

«Wir haben durch die Prozesse im Betrieb alles umgestellt», sagt Luzia Penner, was viel Aufwand erfordert habe. «Doch die Umstellung hat uns allen Spass gemacht und die Qualität im Hotel verbessert.» Die grösste Herausforderung sei nun «die Identifikation mit der neuen Situation. Es braucht ein Ziel, das man verfolgen und dann konsequent umsetzen kann.»

Wie viel die Umstellung gekostet hat, weiss die Hoteldirektorin nicht – «ich habe noch keine Hochrechnung gemacht». Greifen die Prozesse, bringe ein ökologisch ausge-

Luzia Penner, Gastgeberin im «Greulich».



richtetes Management dem Betrieb Einsparungen. Dies trotz teurerem Öko-Strom und Biogas, Tisch- und Bettwäsche aus Bio-Baumwolle. «Denn wir sparen auch deshalb Kosten, weil wir bewusster einkaufen und sensibilisiert sind», sagt die Gastgeberin.

Der Abfall wird strikte getrennt

Luzia Penner hat beispielsweise ein ganz neues Abfallkonzept eingeführt. «Wir trennen alles, und wir verwenden beispielsweise nur noch wiederaufladbare Batterien.» Was immer möglich gibt sie ihren Lieferanten zurück: Styropor-Behälter und Eierkartons, Medikamente und anderes.

«Damit haben wir unseren Abfallberg um die Hälfte reduziert», hält die Hoteldirektorin fest. Acht kleinere und sechs mittelgrosse Behälter sind in einem Regal aufgereiht. Hier werden Medikamente, Korben, alte CDs und was auch immer entsorgt. Getrennt, versteht sich. Daneben hat das «Greulich» Container für Alu, Porzellan, Karton, Glas und andere Abfälle. «Wir brauchen für all diese Behälter nicht mehr Platz als vorher.»

Einsparungen gibt es auch im Bereich Flaschen-Entsorgung. Im «Greulich» wird statt Mineralwasser aus der Glas- oder PET-Flasche frisches Zürcher Leitungswasser mit einer Wasseraktivierungsanlage gereinigt und aufbereitet und dann in edle Karaffen abgefüllt. Erhältlich ist das Wasser mit oder ohne Gas.

Die «Greulich»-Gäste werden über das ökologische Engagement

Fakten Effektive Mikroorganismen machen sauber

EM-Solutions (www.emsolutions.ch) hat ihre EM-Produkte fünf Monate lang in 10 Gastronomiebetrieben getestet. 50% der Befragten waren mit den Produkten «sehr zufrieden», 50% «zufrieden», 70% hatten «keine Probleme» und 30% «fast keine Probleme» bei der Umstellung. 30% waren mit der Reinigungswirkung «sehr zufrieden», 50% «zufrieden» und 10% «mittelmässig zufrieden». 37,5% waren mit der Preis/Leistungs «sehr zufrieden», 62,5% «zufrieden». Alle sind mit der Betreuung, dem Service und den Informationen von EM-Solutions «sehr zufrieden». So wollen denn 90% der Gastronomen die Produkte weiter verwenden. ck

informiert. Ein Flyer listet 29 Punkte auf und lädt den Gast auf originelle Art und ohne erhobenen Zeigefinger zur Mithilfe ein. Da heisst es zum Beispiel: «Einseitig bedrucktes Papier verwenden wir intern als Makulaturpapier. Sie dürfen Ihre Notizen und geheimen Gedanken auch gerne darauf festhalten.»

«Effektive Mikroorganismen» sorgen für natürliche Sauberkeit

Die Wäsche lässt Luzia Penner auswärts waschen, weil es im Hotel keinen Platz für eine Wäscherei gibt. Nur die Berufskleider werden intern gewaschen. Während Wasch- und Abwaschmittel konventionelle umweltfreundliche Produkte sind, verwendet das «Greulich» in den anderen Bereichen Reinigungsmittel auf der Basis von «Effektiven Mikroorganismen EM». Das sind Produkte, die auf Milchsäure-, Hefe- und anderen Bakterien basieren.

Die Mikroorganismen würden in der Natur gesammelt und in spezifischer Weise gezüchtet, schreibt die Firma EM-Solutions, die das Hotel beliefert und sich auf die Reinigung von Gastronomiebetrieben spezialisiert hat (siehe Kasten). EM schaffe ein hervorragendes Mikroklima und ermögliche eine Reinigung ohne chemische Zusätze. Damit leiste EM einen nachhaltigen, aktiven Beitrag zum Umweltschutz. «Wir machen sehr gute Erfahrungen mit diesen Produkten», zieht Luzia Penner Bilanz. Das «Greulich»-Team reinige mit EM «alles, vom Parkettboden bis zu den sanitären Anlagen». Aber auch bei verstopften Rohren wirke EM sofort und gründlich. Und: «EM-Produkte sind nicht teurer als herkömmliche und nicht komplizierter in der Anwendung.»

www.steinbock-label.ch
www.eco-label.com

Im Zürcher Stadthotel Greulich wird mit Produkten aus «Effektiven Mikroorganismen» giftfrei und umweltschonend gereinigt.

Im «Greulich» ist vieles durch und durch grün

Die Hotelgäste wünschen Mini-Kosmetika

Ob Shampoos, Duschgels oder Bodylotions: Kosmetik im Mini-Format ist in gehobenen Hotels ein Muss. Umweltfreundlich sind solche Produkte allerdings nicht.

EVELINE SPAHR

Sie sind klein und duften angenehm: Die Rede ist von Kosmetikprodukten wie Shampoos, Duschgels oder Bodylotions, die den Gästen in vielen Hotels bei der Ankunft erwarten. So harmlos sie auch aussehen mögen, diese Mini-Fläschchen, Mini-Tuben und Mini-Seifen

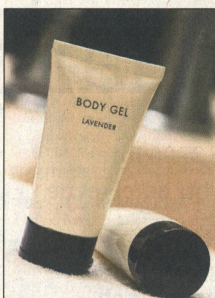
belasten die Umwelt erheblich. Denn die kleinen Amenities, die den Hotels auch als Werbeträger dienen, hinterlassen eine Menge Abfall.

Im oberen Preissegment ist der Umweltgedanke zweitrangig

Trotzdem sind diese Annehmlichkeiten für den Gast im gehobenen Hotelsegment nach wie vor ein absolutes Muss. «Wir bieten nur die einzelnen verpackten Mini-Produkte an», erklärt etwa Maria Büeler Zischler, Direktorin des Zürcher 5-Sterne-Superior-Hotels Alden Splügens Schloss. Seifen-Dispenser oder nachfüllbare Flaschen ziehe sie bei der Anschaffung auch künftig nicht in Erwägung. Denn der

Gast im Luxusbereich wünsch sich die kleinen Kosmetikprodukte, weiss die Direktorin aus Erfahrung. Im 2- oder 3-Sterne-Segment seien grössere Flaschen oder auffüllbare Seifenspenders dagegen eher denkbar, so Maria Büeler Zischler.

In anderen Hotels der gehobenen Preisklasse pflichtet man ihr bei. Laut Peter Kämpfer, Direktor des Park Hotels Weggis, ist der Gast im Luxus-Bereich sehr anspruchsvoll. «Wir kommen einfach nicht darum herum, diese Kosmetik-Fläschchen anzubieten», sagt der Gastgeber des 5-Sterne-Superior-Hauses. Auch er lokalisiert den Platz für nachfüllbare Flaschen oder Dispenser eher im preislich tieferen Hotelsegment. Im Park Hotel Weggis



Einzel verpackte Mini-Kosmetik ist in gehobenen Hotels ein Muss.

stehen den Gästen nebst diversen Mini-Kosmetika aber auch Seifen-Dispenser aus Kristall zur Verfügung.

Negative Erfahrungen mit grösseren Flaschen

Im 4-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof Lenzenerheide in Graubünden hat die Equipe sowohl mit grösseren Kosmetik-Flaschen als auch mit Dispensern Erfahrungen gesammelt. Nach der Gesamtrenovation im Jahr 2006 stellten die Mitarbeitenden den Gästen grössere Kosmetikflaschen ins Zimmer – mit negativem Ergebnis. «Viele Besucher haben die Behälter einfach mit nach Hause genommen», sagt Karin Zuber, Leiterin der Hauswirt-

schaft. «Das kam uns teuer zu stehen, denn eine Flasche kostet fast 10 Euro.»

Vor der Gesamtrenovation wurden im «Schweizerhof» Lenzenerheide fest montierte Dispenser verwendet. Doch die Direktion entschloss sich, nach der Erneuerung auf einzeln verpackte Produkte umzustellen. Diese sähen schöner aus und dienten als Werbemittel, erklärt Karin Zuber. Und sie betont ebenfalls, im gehobenen Hotelbereich gehöre es zum guten Ton, Mini-Kosmetika anzubieten, obwohl dies nicht sehr ökologisch sei. «Angenommene Produkte werfen wir aber nicht weg, wir geben sie intern weiter», ergänzt Zuber. An die Umwelt wird also auch hier gedacht.



Food

Non-Food

Gastro-Grosshandel



Noranco 091 986 49 60

Losone 091 791 56 61

www.ipppergros.ch

Gastro-Grosshandel

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frühstück für Profis

Erlebniswochen
in Ihrem CCA

CCA Wein & Bar
Für Weinschmecker

Sensationelle Aktionen, beste CCA-Preise,
Workshops, Events, attraktive Wettbe-
werbspreise und Sofortgewinn!

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800 ANGEHRN | T. 0800 264 34 76

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

Kaffeemaschinen

ca fina
Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch



Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU
Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser
Gastrobau
Restaurant
Bar- und Buffetanlagen
Hoteleinrichtungen

Strasser AG Thun info@strasserthun.ch
Biergutstrasse 18 www.strasserthun.ch

Kaffee-Rösterei



ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Namensschilder Werbeartikel

20 Jahre
unser Leistungsausweis!
HAENNI
PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Für die Gastronomie ganz stark mit
Namensschilder, Kugelschreiber, Schirme,
Wellness, Give Aways etc.
www.haennipromotion.ch
CH-8197 Rafz/ZH Tel. 044 869 41 00

10 Jahre in der Schweiz!
Original «Ci» Scotland
Magnet-Namensschilder
mit Stil & Qualität
Generalvertretung für die ganze Schweiz:
HAENNI
PROMOTION
20 Jahre – unser Leistungsausweis
www.haennipromotion.ch
CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

**Marktplatz –
immer am ersten Donnerstag
im Monat**

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik
3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83



Berufsbekleidung

image wear
IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!
Corporate Fashion
und Gastrobekleidung
Image Wear AG, Binzstr.7, 8045 Zürich
Tel. 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88
www.imagewear.ch, info@imagewear.ch

**aktuell – wo Meinungen
gemacht werden
10 Wochen lang für CHF 27.00**

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 27.00 Ihre
eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 152.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Fullservice Hotelwäschelösungen

Vertrieb Axel Baas - Tel: 091/794 20 22
waeschekrone.ch

Wäschekrone



Grosse Ehre für den «Koch des Jahres» Peter Knogl im Hotel Les Trois Rois in Basel. Grosse Freude bei den Besitzern Thomas und Ursula Straumann (li.) und bei Reto und Céline Kocher.

Jahr der Entdeckungen

«Der Nachwuchs drängt an die Spitze», stellt Urs Heller, Chef des Gastroguide Gault Millau fest. Er verlieh am Montag im Basler «Trois Rois» die Auszeichnungen für 2011.

ELSBETH HOBMEIER

Es sei für ihn ein ganz besonderes Jahr, das Jahr 1 nach der Krise, bekannte Urs Heller bei seiner Laudatio zum neuen Guide Schweiz von Gault Millau, der am Montag auf den Markt kam. Das Besondere: Mit 835 Restaurants und 100 Hotels sind so viele Küchenchefs wie noch nie in der «roten Gastrobibel» präsent. Und: So viele junge Talente wie

noch nie wurden entdeckt – «der eine oder andere dieser jungen Köche wird den grossen Sprung nach ganz oben schaffen», versprach Heller. Getreu diesem Motto ehrte er Tobias Funke (28) von «Punkes Obstgarten» in Freienbach SZ mit 16 Punkten als «Aufsteiger in der Deutschschweiz», Nenad Mlinarevic (28) von der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil SG und Pascal Schmutz (26) vom «Vitznauerhof» in Vitznau mit je 15 Punkten als «Entdeckungen des Jahres». Jung ist auch Lionel Chabroux in Miège als «Entdeckung in der Westschweiz». Und wer den roten Guide etwas genauer studiert, entdeckt einige wei-

tere jugendliche Ein- und Aufsteiger wie etwa Sascha Berther (28, «Moospint» Münchenbuchsee, 15 P.), Christian Nickel (28, «Rigiblick» Zürich, 16 P.) und Marco Hartmann (28, «Greulich» Zürich, 15 P.).



«Er ist ein leidenschaftlicher Zigarrenraucher. Dies gönnt er auch seinen Gästen.»

Urs Heller über Hans Peter Julen, Hotelier Alpenhof Zermatt, CigarMan

Einige wenige Jahre älter sind die weiteren geehrten und ausgezeichneten Köche: «Aufsteiger der Westschweiz» Frédéric Kondratowicz, im Hôtel de Ville in Fribourg mit 16 Punkten, Ambrogio Stefanetti vom «Vecchia Osteria» in Chiasso-Seseglio als Tessiner «Aufsteiger», Jean-Christophe Ollivier als «Sommelier des Jahres» im Hôtel Beau-Rivage in Genf und Nadine Wächter Moreno, die als «Schweizer Star im Ausland» die

sechs Restaurants und 100 Köche des «Park Hyatt» in Tokio managt.

Peter Knogl ist Koch des Jahres, «ein Spitzenkoch im Spitzenhotel»

Im besten Alter und auf einem Höhepunkt seines Schaffens zeigt sich Peter Knogl, Chef des «Cheval Blanc» im Hotel Les Trois Rois in Basel. «Er verblüfft mit seiner Leichtigkeit, seiner persönlichen Handschrift und seinen tiefen Saucen», begründete Urs Heller die Vergabe des prestigeträchtigen Titels «Koch des Jahres 2011» an den gebürtigen Deutschen, den der Hotelbesitzer Thomas Straumann 2007 als Coup an den Herd seines wundervoll renovierten Hotels geholt hatte. «Fadengrad und Tag und Nacht» arbeitet Knogl – er bewies dies den 100 Festgästen mit einem perfekten Menü, in dem die Currysaucen an den Langostino-Ravioli, die Portweinsauce am Seeteufel und eine himmlische Wacholdersauce am Rehkrücken seinen Ruf als Meister der Saucen mehr als untermauert. Neben einer Ehrentafel durfte

Peter Knogl, der stets per Trämler oder Vespa zur Arbeit kommt, von Amag den Schlüssel zum ersten Audi A7, der Ende Jahr in die Schweiz geliefert wird, entgegennehmen.

«Trois-Rois»-Besitzer Thomas Straumann zeigte sich stolz über die Auszeichnung seines Küchenchefs



«Sie gehörten zu den Besten der Schweiz»: Urs Heller (Mitte) über die beiden abtretenden Koryphäen Horst Petermann und Gérard Rabaey.

und des gesamten Cheval-Blanc-Teams und wertete die Ehrung als «grossen Motivationsschub, so weiterzumachen».

Schwerer Abschied von zwei grossen 19-Punkte-Köchen

2011 ist aber auch ein Jahr des Abschieds. Mit Horst Petermann und Gérard Rabaey verlassen gleich zwei grosse und berühmte «Aufsteiger» die Bühne der 19-Punkte-Topliga. «Es fällt schwer», sagte Urs Heller, «denn keiner der beiden zeigt irgendwelche Ermüdungserscheinungen, beide gehörten jahrzehntelang zum Besten, was die Schweiz kulinarisch zu bieten hat». Er würdigte Gérard Rabaey vom Restaurant Le Pont de Brent als ruhigen, genialen Chef, keinen Mann der grossen Worte, aber der grossen Taten. Rabaey gibt sein Restaurant an seinen Küchenchef Stéphane Decottet weiter. Und Horst Petermann, der mit seinen Petermann's Kunststuben in Küsnacht kulinarische Massstäbe gesetzt hat, übergibt an seinen Vize Rico Zandonella.

Damit schrumpft die 19-Punkte-Liga der Schweiz auf sechs Chefs: Philippe Rochat in Crissier, Bernard Ravet in Vuflens-le-Château, Philippe Chevrier in Satigny, Didier de Courten in Sierre, André Jaegerin Schaffhausen und Andreas Caminada in Fürstenuau.

Einige Aufsteiger, viele Einsteiger, zahlreiche Aussteiger

In die 18-Punkte-Gruppe schafften es – neben den bisherigen 16 Chefs – nur zwei Neue: Martin Göschel im «Paradies» in Ftan und die französische Starkköchin Anne-Sophie Pic respektive ihr Stathalter Guillaume Raineix im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne. Gleich mit 16 Punkten ins Rennen geht Erik Schröder im «Viva» in Oberwil BL. Der neue Guide 2011 listet insgesamt 100 neue Adressen auf, vergibt 93 Köche eine höhere Note, nimmt 42 Köche einen Punkt weg, streicht 79 Adressen und setzt wegen Wechseln in der Küche einige Noten in Klammern.

1. Peter Knogl, Sie sind «Koch des Jahres». Was bedeutet dieser Titel für Sie? Es ist eine sensationelle Auszeichnung, für unser gesamtes Team. Sie freut uns extrem.

2. Sind Sie damit am Ziel Ihrer Wünsche? Oder peilen Sie 19 Punkte und 3 Sterne an? Ziele muss man sich immer wieder neu setzen, sie bringen einen weiter. 19 Punkte oder 3 Sterne? Ich würde bei beidem sicher nicht Nein sagen.

3. Sie sind als gebürtiger Deutscher ein Meister der klassischen französischen Küche. Welcher Koch ist oder war Ihr Vorbild? Ich würde ohne zu zögern Heinz Winkler nennen, bei dem ich als junger Commis de Cuisine im «Tantris» München arbeitete und später als interimistischer Küchenchef in der Residenz in



Nachgefragt
Peter Knogl (42)
Koch des Jahres 2011

Peter Knogl ist seit 2007 Küchenchef im Gourmetrestaurant Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Er hat 18 GM-Punkte und 2 Michelin-Sterne und wurde 2008 «Aufsteiger des Jahres». Zuvor war Knogl Executive Chef im Mirador Kempinski.

Aschau im Chiemgau. Auch beim Zwei-Sterne-Koch Dominique le Stanc im Hotel Negresco in Nizza, bei dem ich 1991 als Commis tätig war, habe ich sehr viel gelernt. Ich verbrachte ja insgesamt einige Berufsjahre in Frankreich, Spanien und England, das prägt. Aber ich bin und bleibe überzeugt von der französischen Küche als Basis und Zukunft, die Molekularküche war nie ein Thema für mich.

4. Gault Millau zeichnet mehrere Köche unter 30 aus. Haben Junge mehr Chancen als eins?

Die Chancen, als junger Koch beachtet zu werden, sind grösser geworden. Das ist ein Verdienst von Urs Heller und Gault Millau, welche mit ihren Auszeichnungen junge Talente fördern. Leider kann ich deren Küche nur selten selber probieren, mein Beruf lässt mir zu wenig Zeit dafür. Eho

Guide 2011 Die Regionen

In Zürich bleiben auch nach der Übergabe von Rico's Kunststuben durch Horst Petermann an Rico Zandonella (19 Punkte in Klammern) einigegeschätzte Werte an der Spitze: Marcus Lindner im «Mesa» (18 P.), Heiko Nieder im «Dolder» und Martin Surbeck im «Sein» (je 17 P.). Mit 16 Punkten steigt Christian Nickel im «Rigiblick» ein. Topköche sind auch Laurent Eperon im «Baur au Lac», Denis Schmitt im «Eden au Lac», Marco Hartmann im «Greulich», Beat Caduff in der «Weinloft», Jacky Donatz im «Sonnenberg», Alexander Kroll im «Widder» und das «Sala of Tokyo» (je 15 P.). In der Region führt Hans-Peter Hussong im «Wiesengrund» in Uetikon mit 18 Punkten, gefolgt von «Sihlhalde» Gattikon, «Rössli» Lindau, «Löwen» Nänikon, «Eder's

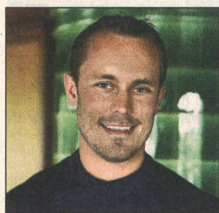
Eichmühle» Wädenswil, «Löwen» Bubikon, «Krone» Sihlbrugg, «Il Casale» Wetzikon (alle 16 P.), «Sinfonia» Erlenbach, «Sternen» Wangen, «Ryokan» Widen, «Krone» Winterthur (15 P.).

Neben dem «Koch des Jahres» Peter Knogl hat Basel mit Peter Moser im «Quatre Saisons» einen weiteren 18-Punkte-Koch. Tanja Grandits im «Stucki» hält ihre 17, der «Teufelhof» 16, «Charon» 15, das «Oliv» klettert neu ebenfalls auf 15 Punkte. In der Region punkten «Säge» Flüh (17 P.), «Bad Schauenburg» Liestal (16 P.), «Viva» Oberwil (neu 16 P.), «Martin» Flüh (Abstieg auf 16 P.), «Schloss Böttmingen», «Bad Bubendorf» (je 15).

In Luzern gibt's Wechsel: Ulf Braunert zieht es aus dem «Palace» ins «Hess» nach Engelberg, Katrin Rischmeyer übernimmt das «Jas-

pers». Und Fabian Inderbitzin wechselt vom «Gütsch» ins neu erbaute «Belvédère» nach Hergiswil. Die Innerschweizer Spitze halten Raphael Wiler im «Adler» Nebikon und Stefan Wiesner im «Rössli» Escholzmatt (je 17 P.), «Kreuz» Emmen, «Linde» Stans, «Parkhotel» Weggis und «Krone» Blatten haben 16 Punkte. «Astoria», «Red» im KKL, «Montana», «Old Swiss House», «Padrino», «Oliv» (alle Luzern), «Amrein's» Sursee, «Braui» Hochdorf, «Balm» Meggen, «Pony» Siggen, «Rosenburg» Stans, «Bahnhöfli» Wikon und «Schwert» Netstal haben 15 Punkte, dazu gesellt sich die «Entdeckung des Jahres» Pascal Schmutz im «Vitznauerhof» Vitznau.

Fortsetzung Seite 14



Tobias Funke, «Funkes Obstgarten» Freienbach, Aufsteiger, 16 P.

Fortsetzung von Seite 13

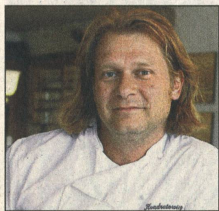
Im Kanton Schwyz führt Franz Wiget im «Adelboden» Steinen souverän mit 18 Punkten, gefolgt von Werner Bürgi im «Bühnen» Ethal und Markus Gass im «Adler» Hurden (je 17). «Aufsteiger» Tobias Funke in Freienbach, «Rigiblick» Lauerz, «Adler» Ried-Muotathal erreichen 16 Punkte. Mit 15 Punkten dabei ist «Seedamm Plaza» in Pfäfers.

In Zug halten der «Rathauskeller», in Neuheim der «Falken» und in Walchwil der «Sternen» ihre 16 Punkte. Und 15 Punkte gehören dem «Hirschen» Oberägeri und dem «Waldheim» Risch.

Im Kanton Bern stehen «gäng wie gäng» Robert Speth in der «Chesery» Gstaad und Nik Gyagaxim «Löwen» Thörigen mit 18 Punkten an der Spitze. In der 17er-Liga kochen Werner Schürch im «Emmenhof» Burgdorf, Werner Rothen im «Zentrum Paul Klee» Bern, Kurt Mösching in der «Sonne» Scheunenberg und Martin Dalsass im «Chlösterli» Gstaad. An 16 Punkten freuen sich «Bellevue Palace» und «Meridiano/Kursaal» in Bern sowie «Panorama» Steffisburg, «Grand

Chalet» Gstaad, «Gstaad Palace», «Sonnenhof» Saanen, «Alpenblick» Wilderswil, «Terrasse/Victoria» Jungfrau Interlaken, «Lenkerhof» Lenk, «Rebstock» Tschugg und «Cerb» Sonceboz. 15 Punkte holen «Mille Sens», «Wein&Sein» (beide Bern) sowie «Stadthaus» Burgdorf, «Mille Privé» Kirchdorf, «Moospin» Münchenbuchsee, «Bachmühle» Niedermuhlern, «Bären» Reichenbach, «Moosegg» Emmenmatt, «Grillon» Prés-d'Orvin, «Hotel Bellevue» Gstaad, «Alpenrose» Schönbühl, «Doldenhorn» Kandersteg, «Regina» Wengen, «Belvédère»

Die Ostschweiz bietet folgende Highlights: Allen voran liegen André Jaeger in Schaffhausen mit 19 Punkten und Wolfgang Kuchler im «Schäfli» Wigoltingen (18 P.), 17 Punkte verteidigen Roland Schmid im «Grand Resort Bad Ragaz», Walter Klose im «Gupf» Rehetobel, Ruedi Brander im «Pelagiberg» St. Pelagius und Vreni Giger im «Jägerhof» St. Gallen. Neu 17 Punkte verdient sich August Minikus vom «Römerhof» in Arbon. 16 Punkte gehören «Villa am See» Goldach und «Hof Weissbad» Weissbad. Mit 15 Punkten brilliert auf Anhieb «Entdeckung» Nenad Minarevic in der «Neuen Blumenau» Lömmenschwil, ebenfalls 15 gibt's für «Ruggerberg» Lömmenschwil, «Jäger» Arnegg, «Schaffhauserhof» Schaffhausen, «Bel-Air» Bad Ragaz, «Rössli» Bad Ragaz, «Villa Aurum» und «Schwanen» in Rapperswil-Jona, «Schlössli» Sax, «Kunsthof» Uznach, «Netts Schützengarten», «Am Galusplatz» (beide St. Gallen), «Urs Wilhelm» Altnau, «Gemeindehaus» Neunkirch, «Trube» Gais, «Bären» Gonten und «Bären» Grub. Graubünden hat seinen Superstar Andreas Caminada in Fürstenu mit 19 Punkten, aber nun auch wie-



Frédéric Kondratowicz, «Hôtel de Ville» Fribourg, Aufsteiger, 16 P.

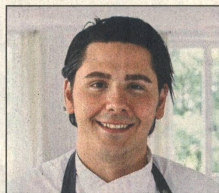
Spiez und «Goldener Löwen» Langnau.

In den Kantonen Aargau und Solothurn halten die drei 17-Punkte-Chefs Reto Lampart in Hägendorf, Arno Scier in Trimbach und Jörg Slaschek in Riedholz ihre Vormachtsstellung. Der «Alte Stephan» Solothurn punktet mit 16. An 15 Punkten freuen sich der «Rote Turm» Solothurn, «Kreuz» Egerkingen, «Bären» Mägenwil, «Felsenburg» Olten, «Schlossgarten» Schöftland, «Bänziger» Seon, neu zu den 15ern stösst der «Bären» Suhr.



Ambrogio Stefanetti, «Vecchia Osteria» Chiasso-Seseglio, Aufsteiger, 16 P.

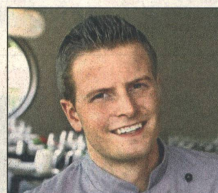
der drei 18-Punkte: Zu Roland Jöhri im «Talvo» Champfer und Daniel Bumann im «Chesa Piran» La Punt stösst Martin Göschel im «Paradies» Ftan. Seppi Kalberer im «Schlüssel» Mels, Sandro Steingruber im «Epo» Flims, Armin Amrein im «Walserhof» Klosters und «Homann's Restaurant» in Samnaun kochen für 17 Punkte. 16 Punkte verzeichnen «Piz Umbrail» Santa Maria, «Kronenhof» Pontresina, «Alpina» Klosters, «Guarda Val» Lenzerheide und «National» Arosa. 15 Punkte gibt's für die St. Moritzer Lokale «Chassel» Suvretta, «Nobu» im Palace,



Nenad Minarevic, «Neue Blumenau» Lömmenschwil, Entdeckung, 15 P.

«Enoteca» und «Ca d'Oro» im Kempinski, «The K» im Kulm und das neue «Mezdi», aber auch für das «Walther» in Pontresina, «Chasté» in Tarasp, «La Vetta» im Tschuggen Arosa, «Adula» in Flims, «Mulania» Laax, «Pöstli» Davos, «Waldhotel» Davos, «Mühle» Fläsch, «Therme» Vals und «Fausto Capaul» in Brigels.

Der Tessiner Leader bleibt unbestritten Martin Dalsass im «Santabondio» in Sorengo mit seinen 18 Punkten. Auf den Fersen mit 17 Punkten sind ihm Othmar Schlegel im «Castello del Sole» Ascona, Silvio Gallizi im «Al Portone» Lugano und Daniel Zürcher in der «Osteria dell'Enoteca» Losone. 16 Punkte verbuchen das «La Brezza» im zum Hotel des Jahres gekürnten Eden Roc in Ascona sowie «Locanda Orico» Bellinzona, «Arte» Lugano, «Villa Principe Leopoldo» Lugano und «Vecchia Osteria» in Chiasso, wo Ambrogio Stefanetti als «Aufsteiger des Jahres Tessin» gefeiert wird. Mit 15 Punkten dabei sind «Eden Roc», «Ecco/Giardino», «Aphrodite/Giardino», «Delta» und «Seven» (alle in Ascona), «Osteria Giardinetto» Brissago, «Emporio Arcadia» Chiasso, «Locanda» Morbio, «Da Enzo» Ponte Brolla und «Conca Bella» in Vacallo.



Pascal Schmutz, «Sens im Vitznauerhof» Vitznau, Entdeckung, 15 P.

Der grosse Star im Kanton Wallis bleibt nach wie vor Didier de Courten im «Terminus» in Sierre mit 19 Punkten. Die alpine Spitze gebührt dem 18-Punkte Markus Neff im «Fletschhorn» Saas-Fee. Mit 17 nahe dran sind «Pas-de-l'Ours» in Crans-Montana und die «Aube» in Vouvry. Mit 16 Punkten «Capri/Mont Cervin» in Zermatt und «Castle» in Blintzen. Und in die 15er-Liga reihen sich die Zermatter Lokale «Alpenhof», «Mirabeau» und «Schönegg» sowie «C21» Champéry, «Le Crans» in Crans, «Gommerstuba» Ernen, «Source des Alpes» Leukerbad, «Des Alpes» Orsières, «Chalet d'Adrien» Verbier, «Le Botza» Vétroz und «L'Argilly» Vex.

In Fribourg konzentriert sich die grosse Gastronomie auf die Kantonshauptstadt. Angeführt wird der Reigen von Alain Bächler im «Trois Tours» und Pierre-André Ayer im «Pérolles» (beide 17 P.). Mit 16 Punkten im Rennen sind der «Aufsteiger des Jahres» Frédéric Kondratowicz im «Hôtel de Ville» und das «Schild». Und 15 Punkte gehören «Grand Pont» und «Fleur de Lys». Draussen auf dem Land erreichen ebenfalls 15 Punkte «Le Vignier» in Aven-d'Avant-Pont und «Des Clefs» in Lugnorre.

Im tiefen Jura sitzt in Le Noirmoutier einer der Schweizer Spitzenköche: Georges Wenger mit 18 Punkten. In Neuchâtel folgen ihm mit 17 Punkten der Molekularkoch Jean-Yves Drevet im «Maison du Prussien» und in St-Blaize Claude Proté im «Le Bocca». 15 Punkte verbuchen das «Hôtel de Commune» Dombresson und neu das «Château» in Pleujouse.

Zwei der Schweizer 19-Punkte sitzen im Waadtland, der dritte, Rabaey-Nachfolger Stéphane Décotteret in Pont de Bren, muss seine 19 Punkte vorerst noch in Klam-

mern setzen. Unangefochtene Meisterköche sind Philippe Rochat in Crissier und Bernard Ravet im «Ermitage» in Vuillens-le-Château. Mit 18 Punkten folgen ihnen Carlo Crisci im «Cerb» Cossonay und Denis Martin im «Denis Martin» in Vevey sowie neu Anne-Sophie Pic im «Hôtel Beau-Rivage Palace» Lausanne. 17 Punkte verbuchen «La Table d'Edgard» im Lausanne-Palace, «L'Ermitage» in Clarens und «La Roseraie» in Yverne. Ihre 16 Punkte verteidigen «Auberge Lavaux» in La Conversion, «Hôtel de la Gare» in Lucens, zu diesem Level steigen auf



Lionel Chabroux, «Relais Miégeois» Miège, Entdeckung, 14 P.

«L'Onde» in St-Saphorin und «Le Montagne» in Chardonne. Mit 15 Punkten dabei: «Au Chat noir» Lausanne, «Guillaume Tell» Aran-Villetta, «Auberge» Bogis-Bossey, «Hôtel des Horlogers» Le Brassus, «Marty» Cheseaux-Noréaz, «Gare» Cully, «Jorat» Mézières und «La Vevey» St-Légier.

Im Kanton Gené führt der 19-Punkte Philippe Chevrier in der «Domaine de Châteauneuf» in Satigny das Feld an. 18 Punkte gehören Dominique Gauthier im «Hôtel Beau-Rivage» Gené, das mit Jean-Christophe Ollivier auch den «Sommelier des Jahres» stellt. 17 Punkte erkornt sich Claude Legras in der «Auberge de Floris» in Anières. Die Stadt Gené stellt gleich eine ganze Reihe von 16-Punkte: «Windows» im Hôtel d'Angleterre, «Buffet de la Gare des Eaux-Vives», «Vertig'Os» im Hôtel de la Paix, dazu gesellt sich «Le Cigalon» in Thonex. 15 Punkte erkornt sich neu das «Rasoi by Vineet» im Mandarin Oriental Geneva, ihre 15 Punkte halten das «Café Certoux» in Perly-Certoux und «Café de la Réunion» in Vevey.

Aufgelistet sind alle Restaurants von 19 bis 15 Punkten, nicht aber jene mit 14 bis 12 Punkten.

ANZEIGE

Would you like to...



shift your career into high gear?

validate your previous professional experience?



become an entrepreneur or move up the corporate ladder?



Take advantage of 5-star training for the world's most dynamic industry with the
Diploma in Hotel and Restaurant Management

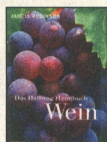
Two-year training - More information on
diploma.ehl.edu

OPEN DAY
06.11.2010

Neue Bücher

Neuer Name für Jancis Robinsons «Weinkurs»

Sie geniesst internationale Anerkennung: Jancis Robinson. Und ihr fachkompetentes und humorvoll verfasstes Werk «Weinkurs» gilt vie-



len als beste Weineinführung. Nun erscheint das Fachbuch in aktualisierter und ergänzter Neuauflage und heisst neu «Das Hallwag Handbuch Wein».

Jancis Robinson, **Das Hallwag Handbuch Wein**, Hallwag im Gräfe und Unzer Verlag, 384 Seiten, Fr. 47.90.

Vincent Klink und seine mediterrane Küche

Seit 1991 führt der TV-Koch Vincent Klink in Stuttgart-Degerloch das mit 16 Gault-Millau-Punkten aus-

gezeichnete Restaurant Wielandshöhe. In «Meine mediterrane Küche» huldigt der Umtreibe der un-



prärentösen Küche des Südens. Die 70 unkomplizierten Rezepte stammen vor allem aus Italien und Frankreich.

Vincent Klink, **Meine mediterrane Küche**, Gräfe und Unzer Verlag, 192 Seiten, Fr. 37.90.

Thuri Maag setzt auf magische Augenblicke

Der Titel sagt bereits alles: «Maagische Momente» bietet nicht nur



Rezepte für «Prickele Leckerbissen für lustvolle Stunden zu zweit». Der Thurgauer Spitzenkoch Thuri Maag zeigt in 60 Rezepten, dass Liebe tatsächlich durch den Magen gehen kann.

Thuri Maag, **Maagische Momente**, Werd Verlag, 176 Seiten, Fr. 49.-.

Wilde Rezepte von zwei jagderprobten Köchen

Sie, Cilly Höferer, ist Betreiberin des Wirtshauses Speckladle in Friesach und selbst Jägerin. Er, Otto Korn-



prat, Gastronom und Mitarbeiter der Kärntner Jägerschaft. Zusammen schufen sie «Wild. Zeitgemässe Rezepte für das ganze Jahr». Das Buch erläutert auch Begriffe rund um die Jagd.

Cilly Höferer, Otto Kornprat, **Wild. Zeitgemässe Rezepte für das ganze Jahr**, Carinthia Verlag, 176 Seiten, Fr. 33.50.



Der Fasan: früher dem Adel vorbehalten, heute eine Federwildart im Trend.

Hirsch & Co. Was ist Trend?

Rehrlücken und Hirschpfiffer, Rosenkohl und Maronen – sind sie noch immer die ungeschlagenen Lieblinge, die zeitlosen Favoriten der Wildküche? «Ja, Hirsch und Reh laufen nach wie vor sehr gut», stellt Andy Zaugg vom «Alten Stephan» in Solothurn fest. Aloys von Reding vom «Waldstätterhof» in Brunnen formuliert es so: «Beim Rehrlücken ist es wie beim Rindfleisch. Neben allen Trends bleibt er immer der Klassiker.» Auch bei Roland Jöhri darf er auf der «Talvo»-Karte nicht fehlen, genauso wenig wie ein Gemspfeffer. Für Andy Zaugg ist das Trendwild der Stunde ganz klar das Wildgeflügel, vor allem Perlhuhn, Rebhuhn, aber auch Fasanfleisch sei ein Thema und bei den Gästen immer beliebter.

«Bei den Gästen ist Wildgeflügel wie Perlhuhn oder Fasan immer beliebter.»

Andy Zaugg
«Zum Alten Stephan» Solothurn

ten, aber vermehrt in anderer Verarbeitung: Rosenkohl in geschälter und pürierter Form zum Beispiel. Daneben säumen noch immer Rotweinbraten, glasierte Marroni und Rotkraut die Teller, zusammen mit selbst gemachtem Melonenconfit, kalt gerührten Preiselbeeren, Chasse-lauben oder Schupfnudeln aus Kartoffelmehl. Gerade diese Beilagen sind es auch, die bei vegetarischen Gästen derart beliebt sind, dass sich immer mehr ein eigener Trend zu «Wildteller ohne Wild» abzeichnet – kein Paradox, sondern, so vermutet Andy Zaugg, offenbar ein Verlangen nach Gemüse mit langer Koch- und Schmorzeit, wie es die intensiven Herbstgemüse erfordern. Und wie ist das Wildfleisch denn nun «besser», tiefgekühlt oder frisch? Roland Jöhri: «Wildfleisch verliert sehr viel Geschmack, wenn es gefroren war. Es soll gut gelagert, aber frisch

sein.» Das findet auch Jäger und Hotelier Aloys von Reding. «Das Allerwichtigste ist die Lagerung nach dem Schuss während vier bis fünf Tagen direkt in der Decke, bei zwei, drei Grad.» Dass das Tiefkühlen den intensiven Wildgeschmack etwas herausbringe, könne zwar durchaus auch ein Vorteil sein – für die Fleischqualität aber eine klare Einbusse, sagt

Wilder Genuss für alle

Die Wildsaison ist für Gastronomen ein wichtiges Geschäft, die Nachfrage der Gäste gross – deshalb spielt auch ausländische Ware eine bedeutende Rolle.

SABRINA GLANZMANN

Jahrhundertlang war er dem Adel vorenthalten und für das gemeine Volk kaum zugänglich: der Genuss von Wildfleisch. Im Barock waren Wildschweine am Spieß, Fasane oder Hasen Delikatessen an höfischen Gelingen und durften an Vermählungs- und Krönungsfesten nicht fehlen. Längst haben die Wildgerichte ihre Kreise weiter gezogen und sich auf den Menükarten von Hotels und Restaurants etabliert – wobei eine variable Auffassung darüber besteht, wann im Jahr die gastronomische Wildzeitrechnung beginnt. «Das Wildgeschäft startet bei uns bereits Mitte August», sagt Jeanette Müller, Leiterin Marketing und Verkaufskommunikation der Traitafina AG. Der Wildanteil am jährlichen Fleischausstoss von 17 000 Tonnen beträgt beim Fleischverarbeitungs-Betrieb zwar vergleichsweise geringe 100 Tonnen, «jedoch ist es für uns ein sehr wichtiges, intensives Saisonsgeschäft», so Müller weiter.

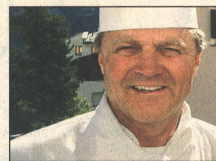
Schweizer Angebot kann Nachfrage nicht entsprechen

Die vermehrte Nachfrage von Gastronomen aus den Walliser und Bündner Berggebieten sei im August bereits da, bevor dort Anfang September die Patent-Hochjagd beginne. Reh bezieht der Lebensmittel-Hersteller aus deutscher und österreichischer Jagd, den Zuchthirsch aus Neuseeland. «Die grosse saisonale Nachfrage an Wild kann das Schweizer Angebot nicht decken. Dieses geht regional nach wie vor unter der Hand weg», erklärt Müller den Auslandsbezug. Bei der Prodega/Growa Cash+Carry beträgt der Wildanteil an den verkauften 10 000 Tonnen

Fleisch pro Jahr weniger als 2 Prozent, in der Hauptsaison (Mitte August bis Ende November) steigt der Umsatz auf über 10 Prozent.

Ausländische Ware garantiert Produktsicherheit

Senior Category Manager Metzgerei/Fisch Adrian Schärz teilt mit, dass die Prodega ebenfalls Wildfleisch aus freier europäischer Jagd und den Hirsch von grossflächigen Zuchtfarmen aus Übersee beziehe. Obwohl sich zum Beispiel in Deutschland die Schusszeiten vieler Wildarten mit denjenigen der Schweiz decken, kann die Ausrichtung auf mehrere Länder unabhängig von der Abschussquote höhere Quantitäten garantieren – für Traitafina eine «Produktsicherheit», so Müller.



Roland Jöhri setzt beim Wild auf einheimische Lieferanten.

Ein Gastronom, der sein Wildfleisch bei Fleischgrossisten bezieht, ist Andy Zaugg vom «Alten Stephan» in Solothurn. Er bietet «verschwindend wenig» aus der Region an; auch unter der Hand könne das lokale Revierjagangebot der Nachfrage nicht entgegenkommen. Nur einheimisches Wild hingegen führt das Seehotel Waldstätterhof in Brunnen. Hotelier Aloys von Reding, selbst

Jäger, verarbeitet primär Fleisch aus eigener Jagd. Ab Oktober, wenn die heimische Patentjagd beginnt, steht Wild auf der Karte – Sommerbock ist kein Thema. Im «Jöhri's Talvo» in St. Moritz-Champfer undenkbar: «Sommerbock aus österreichischer Jagd findet bei unseren Gästen grossen Anklang.» Sonst schwört Jöhri auf einheimische Comestible- und Metzgerei-Lieferanten.

Zuchthirsch aus Neuseeland: Oft auf Schweizer Tellern.



Genuss

Migros produziert bald Apfelsaft und Schorle

Im kommenden Frühling übernimmt das Migros-Industrieunternehmen Aproz Sources Minérales SA von der Thurella AG die Abfüllung, den Vertrieb und die Logistik von Obst- und Fruchtsäften für das Migros-Sortiment. Thurella wird jährlich rund 2500 Tonnen Mostobstkonzentrat ins Wallis liefern. Daraus produziert Aproz Apfelsaft, Apfelschorle, alkoholfreien Apfelwein und andere Obst-Mischgetränke, die in PET-Flaschen abgefüllt und in die Migros-Filialen geliefert werden.

Frischer Fisch aus dem Zürichsee wird aufgetischt



Gastrobetriebe aus der Region Zürichsee laden derzeit zu «Culinarischen Fischwochen» ein. Auf der Karte stehen See- und Quellwasserfische aus der Region. Koordiniert werden die «Fischwochen» vom Trägerverein Culinarium. Mit der Aktion soll das Bewusstsein für Regionalität in der Ernährung geschärft werden. Bis zum 31. Oktober servieren folgende Gastrobetriebe Fisch aus der Region: Das Restaurant Rössli Rapperswil, das Hotel-Restaurant Rössli Hurdan, das Restaurant Rathaus Rapperswil, der Gasthof zur Sonne Stäfa und das Fischknusperli-Schiff LL Stäfa.

Spezialitäten aus den Bergen zum Degustieren



Im Oktober finden in 15 Coop-Supermärkten Degustations-Events von Pro Montagna und Alpinavera statt. In den meisten Läden ist ein Bergbauer anzutreffen, der über das Leben und Arbeiten in den Schweizer Bergen erzählt und die Produkte vorstellt. In 12 Coop-Verkaufsstellen sorgen Alphornbläser für Bergstimmung, und in zwei Verkaufsstellen geben Schaukäsereien Einblick in die Käseherstellung. Ziel der Degustation ist es, den Konsumenten die alpinen Spezialitäten näher zu bringen und langfristig den Absatz der betreffenden Produkte zu steigern.

www.alpinavera.ch

1000 Ideen für Gastgeber

Gutschein

Rabatt 10%

exkl. Nettoartikel
zusätzlich 5% bei Barzahlung

Talon beim nächsten Einkauf vorweisen. Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen/Rabatten.

Ihr Spezialist und Partner für:
• Ambiente
• Dekorationsartikel
• Accessoires
• Trendprodukte

Filialen: Aarau, Ittigen, Landquart, Meiringen, Neftenbach, Wil/SG, Chavannes, Vessy

Vinzenz Meier AG

www.vinzenzmeier.ch

alles ausser gewöhnlich



Hotellerie Ein Hotel-Floor nur für die weiblichen Gäste



Das jüngst eröffnete **Jumeirah The Meydan Hotel** an Dubais Pferderennbahn will nicht nur Männern imponieren. Eine Etage ausschliesslich für weibliche Gäste setzt einen Akzent. Neben einem Check-in direkt auf der Etage, täglich frischen Blumen, einer eigenen Yoga-Matte, Schokolade von Patchi, steht ein persönlicher weiblicher Butler für die Damen bereit.

ZVG



Päde's

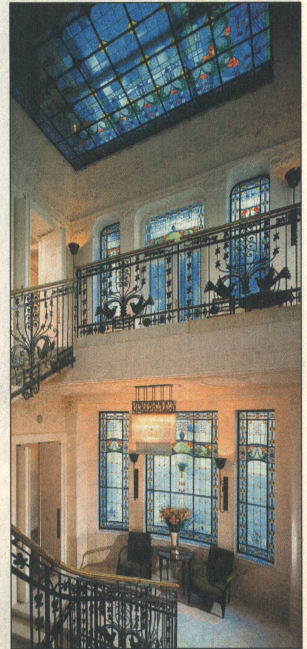
Patrick Schneider (42) ist seit 35 Jahren ein Hotelfan. Er lebt in Zürich und schreibt für die htr jeden Monat eine Kolumne.

Man nehme zuerst einmal einen Investor mit viel, sehr viel Geld, dann nehme man ein historisches Gebäude, wie zum Beispiel ein Verwaltungsgebäude, ein Gefängnis, ein Spital, ein Parkhaus, einen Bahnhof, ein Warenhaus, eine noble Residenz oder sogar einen königlichen Palast, dazu noch einen grossartigen Innenarchitekten und vor allem ein Management mit einem grossen Namen. Und schon sind die Voraussetzungen für ein aussergewöhnliches Hotel gegeben.

Früher funktionierte man vor allem Wohnhäuser in Hotels um; stattliche Wohnhäuser wie an der Place Vendôme in Paris, woraus César Ritz das gleichnamige Hotel entstehen liess. Der Begriff «historisch» hatte noch keine Bedeutung – das Gebäude, das umfunktioniert werden sollte, hatte lediglich dazu zu dienen, sich schnellstmöglich in ein Hotel umwandeln zu lassen.

Dies hat sich grundlegend geändert – heute ist die ursprüngliche Funktion des Gebäudes oft ein Verkaufsargument. Nehmen wir einmal an, ein Gefängnis, in dem Denker und Schriftsteller malträtiert wurden, ist heute ein Luxushotel der Extraklasse. Oder stellen wir uns mal vor, ein Spital, in welchem während des letzten grossen Krieges in Europa Verletzte gepflegt wurden, gehört heute zu den Geheimtipps von London – es ist das wunderschöne Covent Garden Hotel.

Eines der ersten solcher Projekte war das Widder Hotel in der Zürcher Altstadt. Es ist in acht denkmalgeschützten, ehemals unabhängigen Gebäuden aus dem Mittelalter untergebracht. Dieses Projekt entstand in einer 10-jährigen Umbauzeit und wurde 1995 eröffnet. Ein wunderschönes Hotel ist entstanden, in welchem einen das Mittelalterliche wie auch das Moderne auf Schritt und Tritt begleitet. Realisiert worden ist das Widder Hotel von der Architektin Tilla Theus.



ZVG

Das «Gresham Palace»: Vom Sitz einer Versicherungsgesellschaft zum Luxushotel.

Die Londoner «Gresham Life Assurance Company» beschloss Ende des 19. Jahrhunderts, ihren Sitz nach Budapest zu verlegen. Der lokale Architekt Zsigmond Quittner wurde beauftragt, ein repräsentatives Gebäude an den Ufern der Donau zu kreieren. Baubeginn war 1904, fertig wurde der prunkvolle «Gresham Palace» im Jahr 1906. Das Jugendstilgebäude diente nicht nur als repräsentativer Sitz der Gesellschaft, sondern bot auch Quartier für die britische Aristokratie. Die Kriegswirren veränderten dann alles, und nach 1948 diente der Palast als gewöhnliches Mietshaus für russische Soldaten; der Verfall hielt Einzug. Nach der Wiedergeburt der Demokratie in Ungarn ging der Palast als Schenkung an die Stadt Budapest über, und 2001 geschah dann, was nicht mehr für möglich gehalten wurde: Der Palast erwachte wieder und der Prunk kehrte zurück. Nach umfassenden Renovierungen eröffnete der ehemalige Sitz einer Versicherungsgesellschaft als «Four Seasons Hotel Gresham Palace» und beherrscht seither in seiner atemberaubenden Schönheit erneut das Donaupanorama.

Beim Gefängnis handelt es sich übrigens um das Sultan-Ahmed-Gefängnis in Istanbul; Four Seasons hat daraus ein eindrucksvolles Hotel entstehen lassen. In den kommenden Jahren werden solche Hotel-Kunstwerke in St. Petersburg, Wien und Paris das Licht der Hotelwelt erblicken. Eine wundervolle Art von Denkmalschutz.

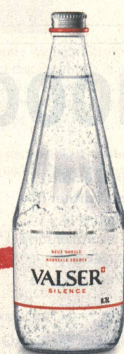
Das neue stille Valser Silence. Aus der neuen milden Quelle.



VALSER
SILENCE

www.valser.ch

Das milde Stille.



impressum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Éditeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hübner/leho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst. (Ressortleitung

aktuell); Christine Künzler/ck. (Ressortleitung

fokus); Simone Leitner Fischer/sls. (Ressortleitung

dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda. (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldarac/a.

Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/lt.

Gudrun Schlenker/jsg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/aab.

Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolff/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Eveline Spahr/esp.

Online-Redaktion: Melanie Roth/rom.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, Natalie Aliesch,

Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König.

Assistentin: Alain Hännli.

Stelleninsetate: Angela Di Renzo;

Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzügen: Michael Müller;

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2008/09,

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.-.

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.
Nous déclinons toute responsabilité pour les
documents envoyés sans concertation préalable.

Welche Kriterien ein Velo- oder Bikehotel erfüllen soll, darüber wird in der Branche gestritten. Velofahrer erwarten zum Beispiel einen Reinigungsplatz.

BRUNO ANGELI

Für Barbara Samsel, Betriebsleiterin des Hotels Z'Loft in Saanenmöser, ist die Zertifizierung als Bikehotel ein wichtiger Schritt für die Entwicklung des Sommertourismus in ihrem Hotel. «Das Z'Loft ist kein typisches Gstaader Hotel, sprich Luxusprodukt. Als Bikehotel in der Destination hat es jedoch an Bedeutung gewonnen. Für Marketingzwecke ist es sehr vorteilhaft, den Titel «Bikehotel Gstaad Saanenland» nutzen zu können.»

Gstaad veranstaltet Workshops für Ansprechpersonen der Hotels

Die Region Gstaad Saanenland hat zurzeit elf zertifizierte Bikehotels. Die Kategorie «Velo-/Bikehotel» von hotelleriesuisse wurde dabei nicht übernommen, weil diese, wie Reto Tschannen, Leiter Marketing von Gstaad Saanenland Tourismus meint, zum Teil schwer erfüllbare Punkte beinhalte. Hotels, welche sich für die Kategorie «Bikehotel» bewerben, werden im Saanenland von zwei Geschäftsleitungsmitgliedern besucht, die Kriterien vor Ort abgenommen. Die Ansprechpersonen der Hotels werden zusätzlich in einem separaten Workshop ausgebildet.

Fakten Kriterien für die Spezialisierung «Velo-/Bike-Hotel»

1. Schliessbarer Abstellraum.
2. Veloreinigungsplatz mit Wasseranschluss (Schlauch).
3. Miet- und Reparaturservice inkl. Reparatur-Set (Pumpe und Flickzeug).
4. Unterlagen und Beratung zu Velo/Bike-Routen und Touren.
5. Mindestens ein Angebot, welches der Entspannung (z. B. Schwimmbad, Sauna, Dampfbad etc.) der Gäste dient.
6. Spezialarrangements für Velofahrer/Biker.
7. Dokumentation über die öffentlichen Transportanlagen sowie die Spedition des Velos/Bikes und des Gepäcks.
8. Der Gast kann auch nur für eine Nacht ein Zimmer buchen.
9. Im Hotel ist ein Raum mit Selbstbedienungs- und Trocknungsmöglichkeit für die Kleider vorhanden.



Am abendlichen Ziel wartet das angemessene Hotel: Zwei Biker auf einem Singletrail im Suvrettagebiet oberhalb St. Moritz.

Swiss-Image

Was erwarten Biker von einem Hotel?

Muss-Kriterien von von Gstaad Saanenland Tourismus sind: Abschliessbarer Bikeraum; Bike-waschplatz; Reparaturwerkzeug; Wäscheservice; Miet- und Reparaturservice oder Vermittlung; Kartenmaterial für Biker; Verfügbarkeit von Bike-Pauschalen; Kompetente Ansprechperson an der Réception.

Für einheitliche Kriterien

hotelleriesuisse geht bei der Kontrolle der «Velo-/Bikehotel»-Anwärter ähnlich vor. Nach der Selbstdeklaration des Hotelbetreibers kommen Auditoren zum Einsatz. Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation sowie Mitglied der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse sagt: «Bei uns sind für die etwa 2300 Hotels

60 Auditoren im Einsatz. Jeweils zwei Auditoren gehen vor Ort und überprüfen die Angaben.»

Zum Weg von Gstaad Saanenland Tourismus sagt Allemann:

«Die meisten Anforderungen wurden von hotelleriesuisse übernommen, aber der Punkt, der ein Entspannungsangebot vorsieht, nicht. Anders als bei uns wird explizit auf eine kompetente Ansprechperson hingewiesen.» Der Workshop im Rahmen der Zertifizierungseine und eine überlegungswerte Ergänzung. Der Betreiber kommen Auditoren zum Einsatz. Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation sowie Mitglied der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse sagt: «Bei uns sind für die etwa 2300 Hotels



«Die meisten Anforderungen von hotelleriesuisse wurden übernommen.»

Thomas Allemann
Leiter Mitgliederservice, Klassifikation

griff «Zertifizierung» behagt Allemann allerdings nicht. Dies hört sich für ihn zu sehr nach Normierung an. Bei den Anforderungen und dem anschließenden Abnahmeverfahren durch hotelleriesuisse



Gewinn als Bikehotel hinzu: das Z'Loft Hotel in Saanenmöser.

se gehe es bereits um einen Standardisierungsprozess. Mehr Vorgaben sind für Allemann nicht wünschenswert: «Die Flexibilität geht sonst verloren.» Anforderungsprofile sind für den Verband allerdings «nicht in Stein gemeißelt». Ein Gremium aus Fachleuten durchleuchtet zurzeit alle Kategorien. Das zu grosse Angebot von 17 Spezialisierungen soll auf etwa zehn zusammengefasst werden. Erste Anpassungen erfolgen im Rahmen der Überarbeitung der

Hotelklassifikation und sollten im Frühling 2011 erfolgt sein. Die Spezialisierung «Velo-/Bikehotel» könnte dann auch in eine neu geschaffene Kategorie wie etwa «Outdoor-Sportaktivitäten» fallen.

Beni Kaufmann, Besitzer des Hotels Lauberhorn in Grindelwald, hat sich auf Mountainbikegäste spezialisiert: «Wir sind ein Mitglied von «Mountainbike Holidays». Mitläufer und schwarze Schafe werden sofort aufgedeckt.»



Ambiente für den Austausch von Biker-Tips: Bar des Z'Loft-Hotels.

Veranstaltungen

Viel Glamour am Filmfestival in Zürich

Das 6. Zürich Filmfestival ist mit einem Besucherrekord zu Ende gegangen: Insgesamt 39 500 Zuschauer sahen die 150 Vorstellungen der 70 Filme. Einen Höhepunkt stellte die Preisverleihung mit Regisseur Milos Forman und Sängerin Courtney Love dar. Auch Pop-Ikone Bob Geldof und US-Regisseur Oliver Stone erwiesen dem Festival mit ihrer Anwesenheit die Ehre. Die Hauptpreise erhielten die Spielfilme «The Woman with a Broken Nose» von Srđjan Koljevic (Serbien), «Das Lied in mir» von Florian Cossen (Deutschland) sowie der Dokumentarfilm «Armadillo» von Janus Metz (Dänemark).

Die Luzerner Herbstmesse ist im vollen Gang

Die Luzerner Herbstmesse – bekannt als «Mäas» – ist eröffnet worden. Sie umfasst über 100 Warenstände und einen Lunapark mit rund 50 Attraktionen; unter anderem sind ein Riesenrad und eine Riesen Schaukel aufgestellt worden. Der Lunapark erstreckt sich dem See entlang bis vors Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL). Die Messe dauert noch bis am 17. Oktober. Mit 350 000 Besuchern gehört die «Mäas» zu den grössten Events der Zentralschweiz.

Gastronomie

Swisscom verlängert Gastro-Vertrag



Die Swisscom hat den Gastronomievertrag mit der Compass Group Schweiz AG bis Ende 2013 verlängert. Dieser Entscheid betrifft rund 20 Restaurants in der ganzen Schweiz mit insgesamt rund 30 000 Gästen täglich, unter anderem auch das Restaurant Cube in Zürich. Der CEO der Compass Group Schweiz AG, Hans Boesch, sagt zur Vertragsverlängerung: «Ich freue mich sehr, dass wir mit der Swisscom noch drei weitere Jahre zusammenarbeiten dürfen. Wir werden mit dem gleichen Engagement weitermachen wie bisher.»

Gastroevents sind keine Goldgrube

Es muss nicht immer ein Oktoberfest sein: Ein Event zu organisieren, will aber gut überlegt sein, findet Patrik Scherrer vom Kursaal Bern – vor allem finanziell.

FRANZISKA EGLI

Mit Erfolg ging das 200. Oktoberfest zu Ende. Was wurde eigentlich aus Ihrem Bierzelt, das Sie einst anlässlich des Münchner Events initiierten? Das wurde von der Stadt Bern nicht mehr bewilligt.

Es lag also nicht an mangelndem Erfolg? Nein, es ist an den Bauvorschriften gescheitert. Die Denkmalspflege befand, das Zelt passe nicht zum Stadtbild.

Der Kursaal Bern gehört zu den führenden Kongress- und Eventhotels der Schweiz. Geht die Rechnung auf, wenn sich ein Wirt von einem Event – sei es nur eine Disco oder eine Theateraufführung – einen Zusatzbatzen erhofft?

Da muss ein Gastgeber schon sehr gut rechnen. Allein die Technik, die Gage allfälliger Künstler, die Vermarktung des Events können Unsummen verschlingen. Ich wage zu behaupten, dass einmalige Anlässe nicht ohne viel Freiwilligenarbeit

oder Sponsoren realisiert werden können und selten einträglich sind. Mit Ausnahme vielleicht von regelmässig wiederkehrenden Events. Diese haben durchaus Potenzial: Mit Wiederaufnahmen lassen sich oft Aufwand und Kosten sparen.

Spezielle Anlässe verleihen einem Haus aber auch ein gewisses Renommee?

Sicherlich färbt ein toller Anlass auf den Betrieb ab. Ganz sicher aber sollte man sich

Patrik Scherrer, Direktor Kursaal Bern.



als Erstes überlegen, ob sich Sponsoren finden und somit Synergien nutzen lassen. Anders lässt sich heutzutage ein professioneller Event fast nicht mehr auf die Beine stellen.

Sind die Ansprüche an einen guten Anlass also gestiegen?

Ja, sie sind sehr hoch. Der heutige Gast hat meist schon viel gesehen und verlangt daher viel. Auch wir sind erstaunt, wenn wir

mit Bildern von früher vergleichen: Einst hat ein Rednerpult, ein Blumenstrauß und ein Banner mit einem Logo gereicht. Heute ist so ein Auftritt undenkbar.

Was empfehlen Sie also dem Gastronom, der seinen Gästen mal etwas Besonderes bieten möchte?

Das Event seinen Räumlichkeiten und seiner Lage anzupassen. Und sich zu fragen, was er gut kann. Ist jemand im Jazz zu Hause, ist es naheliegend, dass er seinen Gästen etwas aus dieser Ecke bietet. Ganz anders, wer sich Kulinarik auf die Fahne geschrieben hat. Damit ein Anlass glaubwürdig ist, muss er zum Haus und seinen Gästen passen.

Exklusiver Fondue-Genuss in Bad Ragaz



Das Grand Resort Bad Ragaz bietet eine Palette edler Fondues: Ab sofort werden in der urchigen Chalet-Atmosphäre des Schweizer Spezialitätenrestaurants Zollsche drei neue Käse-Fondues mit edlen Zutaten wie Trüffeln, Champagner und echtem Blattgold serviert. Aber auch die «altbewährten» Varianten wie das «Heidis Fondue» mit Bündnerfleisch und rohem Schinken, das «Tessiner Fondue» mit getrockneten und frischen Tomatenwürfeln sowie ein Steinpilz-Fondue kommen auf den Tisch. esp

Süsses

«Idee Suisse Award» für das Lächerli-Huus



Der «Idee Suisse Award» für besonders innovative Unternehmer geht an Miriam Blocher. Die Besitzerin der Confiterie-Kette **Lächerli-Huus** und Tochter von Unternehmer und Ex-Bundesrat Christoph Blocher sei früh im Leben erfolgreich ihren eigenen Weg gegangen, schreibt das Komitee. Der Preis wird seit 2002 an Personen verliehen, die einen innovativen Beitrag für die Schweizer Wirtschaft geleistet haben.

Die Confiseur Läderach AG baut aus

Die Confiseur Läderach AG wird bis Mitte 2012 in unmittelbarer Nähe zu ihrem Logistikzentrum in Bülten einen Neubau mit modernsten Produktionsanlagen erstellen. Damit wird indirekt auch der Produktionsstandort in Ennenda gestärkt. Die dort noch überbaubaren Landreserven für zukünftige Fabrikationserweiterungen oder für die Realisierung neuer Produktideen, sollen verfügbar bleiben.

Die bittersüsse Begierde

Sie produzieren ihre Schokolade still und leise auf dem Land. Verkauft werden die Produkte von Nobile aber in Zürich, Basel oder London. Und in der Luxushotellerie.

SIMONE LEITNER

Willi Schmutz und Martin Schwarz sind Chocolatiers mit hohen Ansprüchen, aber «kleinem Budget»: «Geld für ein aufwendiges Marketing haben wir nicht.» Dafür umso mehr Leidenschaft für Schokolade. Die Firma heisst Nobile Cioccolato, produziert in Bätterkinden im Kanton Bern und überzeugt nicht nur edle Spezialgeschäfte (Boîte à Chocolat, Zermatt, Harrods, London; Schokoladenhimmel und Truffe, Zürich; Xocolatl, Basel und neuerdings auch bei Coop Fine Food), sondern auch Hotelverantwortliche. Das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, das Grand Resort Bad Ragaz und das «Eden Roc»



So mancher Gast in der Luxushotellerie geniesst Nobile-Schoggi.

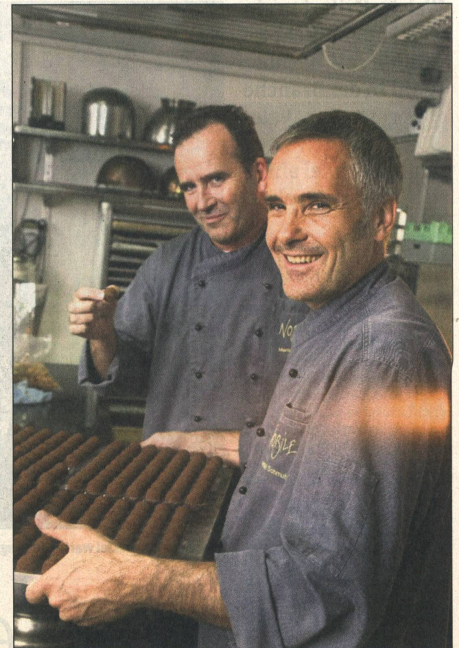


Bei Nobile Cioccolato sind Pralinen Frischprodukte.

in Ascona verwöhnen die Gäste mit Produkten von Nobile. «Für uns ist die Zusammenarbeit mit einem grossen Küchenchef ein Glücksfall, dann sprechen alle vom Gleichen, nämlich von hoher Qualität», sagt Martin Schwarz. Die Schokoladenprodukte werden von Hand in ei-

ner kleinen Manufaktur produziert. Ohne Konservierungsstoffe, dafür mit natürlichen Ingredienzien, die der Edelschoggi das Aroma geben. Dass diese Schokoladen-Kreationen etwas mehr kosten und «Frischprodukte sind», können die Chocolatiers ihrer Kundschaft schmackhaft machen: «Unsere Rohprodukte sind wirklich die besten. Mit unserem Schweizer Couverture-Lieferanten Felchlin, können wir individuell arbeiten.» Die Firmenphilosophie fokussiert auch auf die Herkunft der Produkte: «Kinderarbeit und andere unfaire Produktionsmethoden wollen wir bewusst nicht unterstützen. Wir können die Rohprodukte wie beispielsweise jede Vanilleschote mittels Nummer zurückverfolgen.» Für die Chocolatiers gehört zu einem Luxusprodukt eben auch Fairness. Gut so, denn auf westafrikanischen Kakao-Plantagen ist laut der entwicklungspolitischen Organisation Erklärung von Bern (EVB) die Lage nach wie vor «erschreckend». Die Bemühungen der Schokoladenindustrie hätten bisher kaum gefruchtet. «Da handeln wir wirklich konsequent», versichert Willi Schmutz.

Die Schokoladenseite der Profis: «Unsere Kreativität und unser Mut. Die besonderen Ge-



Die Chocolatiers Willi Schmutz (vorne) und Martin Schwarz setzen auf ungewöhnliche Ingredienzien und auf fairen Handel.

schmacksrichtungen und die gewagten Kombinationen sind unser Kapital», sagt Willi Schmutz. Und so hört sich die Beschreibung der «Nusskrokant & Maldon Salz» an; «Edel-Cacao 71% aus Ecuador und Madagaskar. Knuspriger Krokant

aus kalifornischen Mandeln, sizilianischen Pistazien und Haselnüssen aus dem Piemont, gewürzt mit einer Prise handgeschöpftem Maldon-Meersalz.»

www.nobile-cioccolato.ch

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

LOGIN

REGISTRIEREN

KONTAKT

DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG

MARKETING/VERKAUF/KV/IT

REISELEITUNG/TOURISMUS

Jobangebote per sofort 4

Jobangebote per sofort 6

Bewerberprofile

online
www.kuerner-hotels.ch

Alle Jobangebote 16

Alle Jobangebote 14

HoREGA
Personal- & Kaderberatung

cahier français

htr hotelrevue No 40 / 7 octobre 2010



Vins

Philippe Varone en Valais et Sébastien Gavillet à La Vegas se muent en passeurs.

Page 23



Aigle

Le jardin zen développé par Benoît Lange a attiré 10 000 visiteurs depuis juin.

Page 24

L'édition du
GaultMillau 2011
souligne la poussée
des jeunes talents.
Les distinctions
attribuées lundi à
Bâle le démontrent.

ELSBETH HOBMEIER

Urs Heller, le patron du GaultMillau Suisse, était heureux de constater ce lundi, lors de la sortie de presse de la « bible rouge » de la gastronomie, qu'avec 835 restaurants et 100 hôtels, jamais autant de cuisiniers n'y avaient figuré. Il relevait l'avènement d'une génération de jeunes talents. Dans cette mouvance, le « promu de Suisse alémanique de l'année », Tobias Funke, 28 ans, de « Funkes Obstgarten » à Freienbach SZ (16/20). Très légèrement plus âgé, le « promu romand » et talentueux Frédéric Kondratowicz, de l'Hôtel de Ville de Fribourg (16/20), alors que le « promu de Suisse italienne » est Ambrogio Stefanetti, de la « Vecchia Osteria », à Chiasso-Seseglio.

Deux nouveaux venus à côté des 16 chefs à 18 points

La « découverte de l'année » se nomme Lionel Chabroux, jeune lui aussi et patron du « Relais miégeois », à Miège (VS). Derrière eux d'autres jeunes chefs s'engouffrent déjà dans la brèche, tant il est vrai qu'aux âmes bien nées... L'ascension de Jean-Christophe Ollivier au titre de « sommelier de l'année » récompense ses talents multiples à la tête de la cave du Beau-Rivage, à Genève. Le titre de « star suisse à l'étranger » revient à Nadine Wächter Moreno qui dirige les six restaurants du « Park Hyatt », à Tokyo.

Mais la récompense suprême, « cuisinier de l'année », a été attribuée pour cette édition 2011 à Peter Knog, le chef du « Cheval Blanc »

(18/20), le restaurant du somptueux palace rhénan « Les Trois Rois ». Un chef connu en Suisse romande grâce à son passage au Mont-Pèlerin. Cette distinction couronne un chef qui signe une cuisine de tradition d'une « étonnante légèreté » comme le soulignait Urs Heller. Et qui l'a prouvé aux cent invités présents avec un menu d'une grande perfection, où les sauces – au curry sur les raviolis de

**«Peter Knog
signe une cuisine
de tradition
d'une étonnante
légèreté.»**

Urs Heller
Patron du GaultMillau Suisse

langoustine et au genièvre (divine) sur la selle de chevreuil – scellaient définitivement sa réputation de maître saucier.

Seuls deux nouveaux venus à côté des 16 chefs à 18 points: la star française Anne-Sophie Pic et son second Guillaume Raineix – qui œuvre au restaurant du Beau-Rivage Palace à Lausanne en l'ab-

sence de son inspiratrice – et Martin Göschel au « Paradies », à Ftan.

Départ, enfin, de deux pointures (19/20), Gérard Rabaey (Brent, VD) et Horst Petermann (Küsnacht, ZH), qui mettent un terme à leur carrière, alors que, comme le déclarait Urs Heller, « aucun des deux ne faisait montre d'un signe quelconque de fatigue et qu'ils ont offert pendant des décennies ce que la Suisse a de meilleur en gastronomie ». Les deux chefs remettent leur établissement à leur second, Stéphane Décotterd pour Gérard Rabaey et Rico Zandonella pour Horst Petermann.

Au total, le guide 2011 répertorie 100 nouvelles adresses, attribuées à 93 cuisiniers une note supérieure, relève un point à 42 autres, supprime 79 adresses et met quelques notes entre parenthèses en raison des changements en cuisine.

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un texte en page 13

1. Que représente pour vous ce titre de promu de l'année en Suisse romande?

C'est très agréable et une grande surprise aussi. En quittant l'Hôtel de Zaeheringen et en arrivant, il y a six ans, au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Fribourg, je ne pensais pas du tout participer à la course aux étoiles. Je réalisais un rêve en investissant un lieu de vie, où je venais boire des bières du temps de Jean-Pierre Corpatux. Et là j'y suis avec cette vue spectaculaire sur la basse ville et la cathédrale qui nous protège. Nous partageons tout cela.

2. A quel rythme vit votre restaurant?

Le menu du jour à midi est une tradition fribourgeoise. On propose une entrée, un plat et un dessert. Il y a toujours beaucoup de monde dans une ambiance populaire, les clients reviennent plusieurs fois par semaine, ils



A chaud

Frédéric
Kondratowicz

Chef au Restaurant de
l'Hôtel de Ville, à Fribourg

connaissent les serveurs. Cela donne beaucoup d'énergie à mon équipe. Au début les hommes d'affaires voulaient des propositions plus sophistiquées, aujourd'hui ils se sont habitués. Le soir la salle s'habille, on met des fleurs, des bougies. En ce moment, on propose une histoire d'automne.

3. Pouvez-vous nous décrire un plat?

De la sandre avec un bonbon d'omble chevalier et d'écrevisse avec de la pulpe de persil et du lard caramélisé. Je ne suis pas un fondamentaliste des trois goûts, comme en musique je crois que trois accords ne suffisent pas.

4. Que pensez-vous du palmarès?

On revient vers la vraie cuisine qu'on pourrait deviner lorsque l'on se promène sur les marchés. Celle qui vit, se sent libre, aca-



Au restaurant du «Cheval Blanc» de l'hôtel «Les Trois Rois», à Bâle, on peut goûter la cuisine de Peter Knog élu «cuisinier de l'année» par le GaultMillau Suisse.

Des jeunes au sommet

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

On fidélise ses habitués aussi facilement.

happy systems™
Ahl! Si j'avais un lit happy.

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



gastronomia

du 7 au 10 novembre 2010 | Lausanne | www.gastronomia.ch
Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la gastronomie

Découvrez la nouvelle formule
de Gastronomia 2010

Toutes les informations sur www.gastronomia.ch

GASTRO SUISSE Suisse Romande hotel revue Hotel & Gastronomie REGIONALES LAUSANNE

En bref

Suisse

Plus de 400 000
personnes ont
roulé aux slowUp

Les slowUp continuent à remporter de grands succès. En 2010, 415 000 personnes ont participé sur roues ou sur roulettes à une des 16 journées découvertes sur routes fermées à la circulation. En 2011, deux nouvelles étapes figureront au calendrier avec Soleure-Buechibärg et le Tessin. Une page officielle slowUp a été mise en ligne sur Facebook au début 2010, depuis lors plus de 1300 personnes y sont inscrites et forment une communauté vivante et joyeuse.

www.slowUp.ch

Les beaux jours
du tourisme
de congrès

«En terme d'infrastructures, de qualité et de services, la Suisse se distingue dans le domaine du tourisme de congrès et des voyages de motivation», déclare Suisse Tourisme dans un communiqué. Une cinquantaine de grands projets de rénovation, d'expansion ou de construction de nouvelles infrastructures sont en cours. De 2008 à 2014, 21 nouveaux projets d'hôtels, de centres de séminaires et d'exposition devraient voir le jour. Le montant des investissements au cours de cette période devrait dépasser le milliard de francs suisses. aca

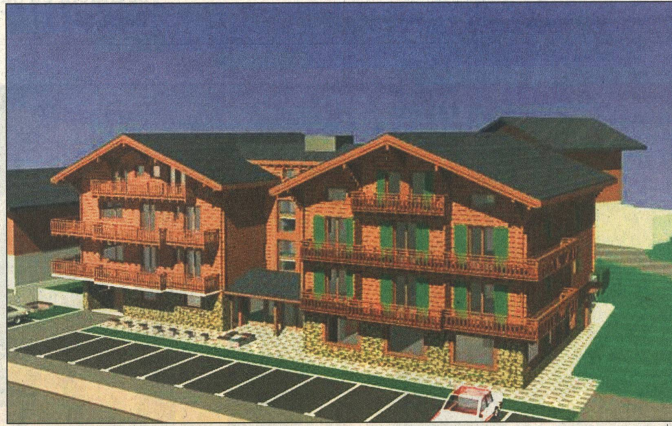
Plus de lits à Morgins

La petite station des «Portes du Soleil» manquait de «lits chauds». Sa capacité hôtelière va doubler à partir de décembre prochain.

CLAUDE JENNY

Il s'appellera l'«Helvetia» et ouvrira à la mi-décembre. Ce nouvel hôtel est dû à l'initiative d'un enfant de la station, Martial Donnet, ancien champion de ski – il fut vainqueur du slalom coupe du monde à Madonna di Campiglio en 1979 – et de son épouse Jane. Ce nouvel établissement, qui vise une notation trois étoiles, est en fin de construction à l'entrée de la station, au lieu-dit à l'Helvetia, à l'endroit même qui accueillait autrefois un café et une station-service, à proximité immédiate de l'accès au téléski de La Foilleuse.

L'ancienne bâtisse a été démolie pour permettre la construction d'un complexe de deux bâtiments se mariant bien dans le paysage local et qui accueilleront 28 chambres avec balcon offrant une capacité de 68 lits au total. Deux salles de conférences de 20 et 40 places, un spa avec sauna, hammam et jacuzzi ainsi qu'un coin-café-bar réservé



La maquette de l'hôtel L'Helvetia dont les travaux seront terminés en décembre, à Morgins.

aux usagers de l'hôtel et un garage souterrain compléteront l'offre.

Une clientèle russe ciblée grâce à un partenaire financier

L'Helvetia sera un hôtel garni, donc sans restaurant et devrait occuper une demi-douzaine de personnes sous la conduite de Jane Donnet, qui veillera sur l'accueil des futurs hôtes. «Au départ, nous envisagions, avec mon épouse, de créer une maison d'hôtes. Mais

la transformation de l'ancienne construction

s'avérant trop complexe, nous avons opté pour la construction d'un hôtel car Morgins ne compte à ce jour que deux hôtels et il nous est apparu opportun de combler ce déficit de l'offre hôtelière de la station

«Nous visons en priorité une clientèle familiale et avons prévu des chambres à 4 lits.»

Martial Donnet
Hôtelier

morginoise» explique celui qui, durant plus de deux décennies, dirigea l'école de ski locale. «Nous visons en priorité une clientèle familiale, raison pour laquelle

nous avons notamment prévu des chambres à 4 lits en duplex et une formule attractive de prix forfaitai-

res». Par exemple, 290 francs la nuit pour deux adultes et un enfant en haute saison.

La station de Morgins, qui jouit d'un accès direct au domaine skiable des «Portes du Soleil» accueille déjà une clientèle étrangère, surtout hollandaise et anglaise. Jane Donnet a bon espoir de voir débarquer également une clientèle russe! La raison en est que le couple Donnet a réalisé l'Helvetia en copropriété à parts égales, via une société à responsabilité limitée basée à Lausanne, avec un partenaire financier russe qui entend attirer à Morgins des hôtes de son pays. Un apport qui vise à doper le taux de fréquentation de l'hôtel et à rentabiliser un investissement qui avoisine les 9 millions de francs suisses.

Les propriétaires de l'Helvetia comptent aussi attirer des groupes ou des réunions d'entreprises désireuses de mélanger travail et loisirs dans la station du Bas-Valais. Ainsi un groupe d'avocats hollandais a-t-il déjà opéré une réservation pour janvier prochain pour un séjour mi-travail, mi-ski. Les travaux d'aménagement se déroulent selon le rythme prévu, Martial Donnet annonce l'ouverture de l'Helvetia pour «avant Noël. Probablement, à la mi-décembre». Une ouverture qui va booster l'offre hôtelière morginoise et bénéficier à l'ensemble des acteurs du tourisme local.

www.helvetia-morgins.ch

ANNONCE

Cela me rend heureux de pouvoir poursuivre ma formation.

José, cueilleur, Brésil

Michel®

Du bonheur à chaque gorgée.

FAIRTRADE
MAX HAVELAAR



Des étudiants à pied d'œuvre à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'institution dispose désormais d'une chaire de l'innovation.

Alain D. Boviat

Le «génial copieur»

Paul Dubrulle, le cofondateur d'Accor, est le parrain de la nouvelle chaire d'innovation de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Interview lors de la récente inauguration.

EUGENIO D'ALESSIO

Pierre Dubrulle, comment définiriez-vous l'innovation dans le champ de l'hôtellerie?
L'innovation, c'est imaginer des concepts qui devancent les besoins de la clientèle. A cet égard, les études de marché qui prennent le pouls des consommateurs ne sont guère utiles au créateur, car ce dernier doit

avoir un seul souci: se projeter dans l'avenir.

Et quelles sont les mamelles de l'esprit d'innovation?

Elles se confondent avec la ténacité, l'envie féroce de créer et la curiosité. Il faut aller guigner chez son voisin, observer ce qui se passe dans son pays et dans le monde. En 1963, l'idée de la chaîne Novotel, qui deviendra le groupe Accor, puisait sa source aux Etats-Unis. Si vous me permettez cette boutade, nous avons été, Gérard Pélisson et moi-même, de géniaux copieurs.

Existe-t-il un terreau favorable à l'innovation?
Je dirais que l'esprit de créa-

tion se nourrit d'indépendance et d'une bonne dose de liberté. Au sein du groupe Accor, toutes les unités jouissent d'une forte autonomie. La centralisation, qu'on se le dise, finit par étouffer l'inventivité.

Pour créer, il faut pouvoir sortir du système, dites-vous. Qu'entendez-vous par là?

En clair, les normes sont indispensables, mais toute innovation suppose qu'elles soient contournées. Dans les années 1960, les premiers Novotel n'étaient pas dans les normes. Il a fallu attendre la création des deux-étoiles nouvelles

Paul Dubrulle, le succès incarné.



Photo: Eugenio D'Alessio

normes pour qu'ils fassent partie intégrante du paysage hôtelier français.

L'innovation hôtelière est souvent le fait de visionnaires extérieurs à la branche. Que vous inspire ce phénomène?

Par définition, l'innovateur et le créateur sont issus de tous les horizons. Il faut accepter et même favoriser ce foisonnement. Car, paradoxalement, celui qui vient de l'extérieur n'a pas à souffrir du handicap de son expérience, n'est pas prisonnier de ses connaissances. De manière générale, on peut concevoir que l'innovateur soit étranger à la branche, à condition qu'il s'entoure de professionnels compétents.

Parcours Une des légendes de l'hôtellerie

Paul Dubrulle, 76 ans, est un des mythes de l'hôtellerie. Avec Gérard Pélisson, il fonde Accor en 1963. Le groupe français est actuellement le numéro un de l'hôtellerie européenne (4100 hôtels dans 90 pays, dont 42 en Suisse). Paul Dubrulle a par ailleurs exercé plusieurs fonctions politiques. Il a été maire de Fontainebleau de 1992 à 2001 et sénateur UMP de Seine-et-Marne de 1994 à 2004. L'industriel français est également écrivain et amateur d'art. *eda*

Quel regard portez-vous sur l'hôtellerie suisse?

L'hôtellerie de luxe fait montre de qualités exceptionnelles. En revanche, dans les segments bas et moyen de gamme, de nombreux établissements sont dépassés. Or, c'est précisément dans ce secteur en difficulté que de jeunes entrepreneurs de l'hôtellerie pourraient mettre en pratique leur esprit d'innovation.

Depuis près de 50 ans, le groupe Accor continue son bonhomme de chemin. Les recettes du succès?

Nous avons mis sur pied un bon concept. A la base de notre philosophie, je vous le rappelle, il y a l'idée que les hôtels doivent d'abord plaire au

personnel, car s'ils satisfont nos employés, nos établissements raviront également la clientèle. Le succès d'Accor s'explique également par la présence

d'équipes motivées, par un enthousiasme général et par la priorité accordée à la formation.

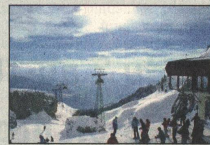
Quelles doivent être, selon vous, les principales qualités des étudiants en hôtellerie?

Ils doivent être entrepreneurs, courageux et patients. Et ils doivent saisir leur chance, car le contexte actuel leur offre de formidables opportunités.

En bref

Valais

Les remontées mécaniques se portent bien



Troisième très bon exercice pour les Remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona S.A., elles ont enregistré un chiffre d'affaires global de 27,3 millions et un bénéfice de 1,2 million. De nouveaux investissements sont en cours de réalisation. A Ovornnaz, on est en léger recul 5,77 millions entre les transports et le restaurant (-3,96%). Mais les actionnaires estiment qu'il s'agissait d'une très bonne saison.

Un dispositif au musée d'art pour les malvoyants

Le Musée d'art du Valais a inauguré samedi dernier un dispositif destiné aux personnes aveugles et malvoyantes. La visite du musée intègre désormais des maquettes tactiles des bâtiments et de plusieurs œuvres d'art, audio guides multilingues et adaptés aux personnes non-voyantes, visites guidées spécifiques. La philosophie du projet tient à ne pas stigmatiser les personnes handicapées. Une rencontre avec Brigitte Kuthy Salvi avocate et auteure du livre «Double lumière» était aussi organisée pendant ce week-end d'inauguration «Toucher et voir».

Fribourg

Plus d'espoir pour la brasserie Cardinal



La brasserie Cardinal de Fribourg est définitivement condamnée. Le groupe argovien Feldschlösschen en main du danois Carlsberg, n'a pas donné suite aux propositions formulées par le personnel pour éviter la fermeture complète. Feldschlösschen proposera comme convenu des offres aux 75 collaborateurs touchés.

Vaud

La Société Paris-Lausanne bientôt inaugurée

L'Ecole hôtelière de Lausanne affirme son leadership dans les milieux économiques européens et dans le secteur de l'accueil. La Société Paris-Lausanne sera inaugurée le 14 octobre, lors d'une soirée à l'ambassade de Suisse à Paris sous le haut patronage de Dominique Bussereau, secrétaire d'Etat français chargé des Transports. La «Société Paris-Lausanne» aura pour objet de promouvoir les échanges entre les deux villes, ainsi que les initiatives françaises en Suisse et réciproquement. Chaque année sera remis un prix Paris-Lausanne. *aca*

Les défis du Valais hôtelier

L'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais (AHV), qui s'est tenue récemment à Sierre, n'a pas suinté l'optimisme. Mais les hôteliers vont batailler pour rester compétitifs.

EUGENIO D'ALESSIO

«L'année 2011 sera probablement difficile», Pierre-André Pannatier n'a pas voulu entretenir de faux espoirs à Sierre. Et le président de l'AHV de brosser un tableau guère réjouissant, malgré la bonne tenue du tourisme valaisan en 2009 (4,3 millions de nuitées contre 4,5 millions en 2008): «L'euro pourrait s'établir autour de 1 fr. 20, alors que la constellation saisonnière de cet

hiver n'est pas idéale avec une période de fin d'année courte et des fêtes de Pâques tardives. Ce calendrier défavorable se répercutera, on l'aura compris, sur les nuitées.»

Face à ces écueils, le bradage des prix représente, aux yeux de Pierre-André Pannatier, un emplâtre sur une jambe de bois: «Cent nuitées à 70 francs ne sont pas comparables à 70 nuitées à 100 francs, même si

le calcul mathématique affiche un rendement égal. Avec des baisses de prix ou des promotions spéciales, on génère certes des nuitées, mais on n'est pas concurrentiel pour autant.»

Autre sujet d'inquiétude pour l'hôtellerie valaisanne: les plateformes internationales de réservation qui empêchent des commissions mirobolantes, au détriment

de la rentabilité hôtelière. Pierre-André Pannatier le dit haut et fort, l'heure de la révolte a sonné. Elle devrait se concrétiser avec la création du Channel Manager, un projet de plate-forme d'e-commerce valaisan qui développe la HES-SO Valais et qui permettra de réduire le poids des commissions.

Guglielmo L. Brentel, président d'hôtellerie suisse, a lui, estimé que le salut de l'hôtellerie valaisanne et helvétique passait par la «marque Suisse»: «Nous devons donc faire en sorte que Suisse Tourisme obtienne les moyens nécessaires à sa mission.»

Bon décollage d'easyjet en Israël



Easyjet continue d'élargir son réseau de destinations.

Les vols de la compagnie aérienne low cost entre Genève et Tel Aviv sont quasiment remplis jusqu'à Noël. Une nouvelle clientèle israélienne pourrait venir en Suisse.

VÉRONIQUE TANERG

Depuis un mois, easyjet relie Genève à Tel Aviv, quatre fois par semaine. Le frondeur low cost s'atta-

que à une ligne qui n'était, jusqu'à présent, desservie que par El Al et Swiss. Autant dire que les prix vont plonger. La compagnie orange affiche un prix d'appel à 160 francs taxes comprises, en période creuse. C'est la moitié du prix de ses concurrents à la même période.

Cette nouvelle ligne va donc favoriser la venue d'Israéliens en Suisse. «Nous avons un taux de remplissage qui frise les 90% pour le premier mois, s'enthousiasme Jean-Marc Thévenaz, directeur d'easyjet pour la Suisse. Nos vols

sont déjà quasiment pleins jusqu'à Noël.» Qui'en est-il du trafic incoming? «Il y a eu un gros battage médiatique en Israël, ajoute Jean-Marc Thévenaz. Les autorités sont venues nous accueillir à l'arrivée de notre premier vol. Nous n'avons rien prévu. Nous avions organisé un événement trois jours plus tard. Il y a beaucoup d'intérêt sur place.»

L'an dernier, 161 800 visiteurs sont venus d'Israël en Suisse, principalement à Zurich, dans les Grisons et dans l'Oberland bernois. Au cours des six premiers mois de

l'année, leur fréquentation était en recul de 4,5%. Mais ce vol à bas prix pourrait attirer de nouveaux visiteurs. «Dans leur très grande majorité, les touristes israéliens viennent en Suisse en été; plus de 60% des nuitées ont été enregistrées durant les seuls mois de juin, juillet, août et septembre en 2009, explique Véronique Kanel, responsable de la communication de Suisse Tourisme. Pour l'instant, les réservations des séjours en Suisse proviennent majoritairement de tour-opérateurs.»

gastronomia

du 7 au 10 novembre 2010 | Lausanne | www.gastronomia.ch

Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la gastronomie



Découvrez la nouvelle formule de Gastronomia 2010

Un salon professionnel haut de gamme dans un cadre événementiel

Un forum s'articulant autour de thématiques actuelles et ponctué d'animations

Un village VIP bénéficiant d'une ambiance élégante et décontractée

www.gastronomia.ch

GASTRO SUISSE

Suisse Romande
Vaud - Fribourg - Neuchâtel - Jura
hôtellerie suisse Swiss Hotel Association

htr hotel revue

Hotel & Gastro
Union

BEAULIEU LAUSANNE

Philippe Varone est président des négociants suisses. Sébastien Gavillet est agent de propagande des vins suisses aux Etats-Unis. Ils veulent faire découvrir le vin à leur manière.

PIERRE THOMAS



Le vignoble valaisan peut se prêter à des expériences sensorielles ou juste à la contemplation. Ici, celui de Leytron dans la vallée du Rhône.

Boire du vin autrement

Cet été, au Sihl Park de Zurich, lors d'un cocktail, les convives se sont confrontés à un «bar sensoriel». Pas d'étiquette conventionnelle sur les magnums de vin proposés. Juste un mot, une image et une matière à toucher. Et, avant

de déguster le vin, il suffisait de choisir selon ces critères. Au diable l'origine du vin, le cépage ou le millésime...

C'est une des manières voulues par Philippe Varone, encaveur séduisant, et par Anne-Christelle Lussier, de Senso Creative, pour faire apprécier le vin autrement. Une démarche que le désormais actionnaire unique (depuis juillet) des vins Varone et président de la Société des encaveurs de vins suisses (depuis 2009) veut étendre à toute la gamme des vins de sa maison familiale, fondée en 1900.

Un travail de fond sur les vins de caractère et de domaines

Lié à la maison Charles Bonvin Fils à travers une société commune, les Celliers de Champsec, devenus de Sion, Philippe Varone, 45 ans, va devoir, désormais, s'entendre avec la famille Rouvinez, qui a racheté Bonvin, il y a un an. Vidé de ses caves, le bâtiment des Celliers de Sion a été promis-vendu à Christian Constantin, architecte et promoteur, qui a jusqu'au printemps prochain pour proposer un projet immobilier. La vendange de cette année et de la suivante seront encavées par Orsat-Rouvinez. Mais Philippe Varone a bon espoir que pour les vendanges 2012, Bon-

vin et Varone, dont les gammes de vins subsistent, retrouveront une cave. Démonstrative, elle devrait être construite au bord de la route cantonale Sion - Uvrier, au pied de l'un des meilleurs coteaux viticoles valaisans. L'approche pédagogique de l'art de choisir et de boire du vin y sera magnifiée. Pour Philippe Varone, il faut dépasser les «codes de lectures hermétiques» des «spécialistes prescripteurs» de vins et «clarifier la lecture» en voyant d'emblée le vin au-delà de l'étiquette. Un travail de fond mené sur toute la gamme des «vins de caractère et de domaines», décrits dans un langage simple et facilement abordable.

Des séminaires sur la connaissance des vins aux USA

Faut-il aller jusqu'à modeler les vins au goût du consommateur ? Le patron de Varone s'offusque : le producteur propose et le client dispose. Le Genevois Sé-

Sébastien Gavillet joue le rôle de passeur de vins.

bastien Gavillet, installé aux Etats-Unis depuis quinze ans, lui, n'hésite pas à sauter le pas. Pour lui, l'assemblage de cépages ou de vins dans une bouteille est un exercice trop sérieux pour être laissé à l'œnologue.

«C'est au sommelier, qui servira le vin et connaît sa finalité, d'accomplir cet exercice», une approche iconoclaste ici, mais sans doute plus pragmatique et américaine, pour un «go between» des vins suisses, âgé de 37 ans. Installé à Las Vegas, il est pourtant attaché aux valeurs européennes des vins, fruités, élégants et digestes. Il a commencé par vendre en Californie des coffrets du «Nez du vin», de Jean Lenoir, une des premières approches des arômes à la portée du consommateur, puis à organiser des cours et séminaires sur la connaissance des vins.

Ses services, la Suisse de Las Vegas les vend : un «package» forfaitaire pour rédiger un reportage sur ses clients, diffusé sur le Net, et organiser des dégustations. «Je fais déguster les vins, souvent mis en carafe pour que personne ne repère la forme du flacon, à l'aveugle. Les sommeliers aiment ou n'aiment pas. Que le vin soit suisse ou d'ailleurs ne pose pas de problème!»

Le passeur, c'est lui, Sébastien Gavillet. La petite arvine du Valaisan Mike Favre, le chasselas d'Avenches des frères De Montmollin ou le chasselas passerillé du Vaudois Patrick Fossallaz connaissent ainsi un début d'aventure américaine.

«Cette éducation passe par un «profiling» des clients et des produits», assure Sébastien Gavillet, dont le blog sur Internet, www.winevibe.com, est traduit en neuchâtel.

L'éducation aux vins passe par un «profiling» des clients et des produits.

Sébastien Gavillet
Agent de propagande, aux Etats-Unis

Et c'est lui qui a monté «Swiss Wines in the City», ce printemps, où les Valaisans de Proviens et de Bon Père Germanier ont fait leur pub au cœur de New York.

Ses services, la Suisse de Las Vegas les vend : un «package» forfaitaire pour rédiger un reportage sur ses clients, diffusé sur le Net, et organiser des dégustations. «Je fais déguster les vins, souvent mis en carafe pour que personne ne repère la forme du flacon, à l'aveugle. Les sommeliers aiment ou n'aiment pas. Que le vin soit suisse ou d'ailleurs ne pose pas de problème!»

Le passeur, c'est lui, Sébastien Gavillet. La petite arvine du Valaisan Mike Favre, le chasselas d'Avenches des frères De Montmollin ou le chasselas passerillé du Vaudois Patrick Fossallaz connaissent ainsi un début d'aventure américaine.

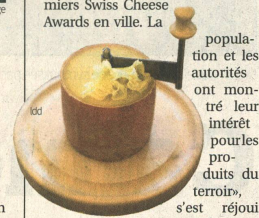
Pêle-mêle

L'association des bisesses en bonne voie

L'Association des bisesses du Valais verra le jour le 15 octobre prochain. Elle regroupe l'association valaisanne de la randonnée pédestre (Valrando), le futur musée des bisesses, l'Etat du Valais et la députée séduisante Véronique Jenelten-Biollaz. Ce nouveau groupe se fixe pour principaux objectifs de constituer un véritable lobby, d'établir des liens entre les différents détenteurs de bisesses et d'entreprendre les démarches nécessaires à l'inscription des bisesses au patrimoine mondial de l'Unesco. Le Valais compte 250 canaux d'irrigation pour une longueur totale de 750 kilomètres.

Les fromages qui exhalent le parfum du succès

Les Swiss Cheese Awards se sont achevés dimanche dernier à Neuchâtel sur une affluente record de 20 000 visiteurs. «Ce sont les premiers Swiss Cheese Awards en ville. La



population et les autorités ont montré leur intérêt pour les produits du terroir», s'est réjoui dans «L'Express» Jacques Gyax, directeur de Fromarte, organisatrice de l'événement. Et d'ajouter : «Avec 623 fromages en lice, nous avons eu un record de participation.»

Les artisans à l'honneur à la Maison du Gruyère

La Maison du Gruyère, à Pringy-Gruyères, fête les artisans dans le cadre de la 3e Quinzaine artisanale, du 18 octobre au 1er novembre. Cette manifestation met sur le devant de la scène l'artisanat et les vieux métiers de la région de Gruyère. Tissage, tavelage, gravure ou pyrogravure sont des professions qui contribuent à fonder l'identité gruérienne. Chaque jour, dans le hall d'entrée avec accès libre, un artisan différent présente son travail et répondra aux questions des visiteurs de 10h à 12h et de 13h à 17h. Une exposition, «Le Gruyère AOC, voyage au cœur des sens», sera ouverte de 9h à 18h.

www.lamaisondugruyere.ch

La première fresque Chaplin s'offre aux regards



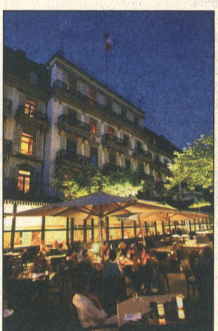
Les autorités viennent de lever le voile sur la première fresque murale terminée et dédiée à Charlie Chaplin sur l'une des deux tours de Gillingham, au nord de Vevey. Elle met en scène Charlot aux prises avec les machines infernales dans le film «Les Temps modernes». La seconde fresque devrait être achevée à l'été 2011. Ces peintures murales, qui s'étendent sur plus de 40 mètres de haut, ont été imaginées par l'artiste français Franck Bouroullec. Elles rendent hommage au génie du cinéaste britannique. Coût de l'opération : 500 000 francs. eda

Quand l'hôtellerie se met au vert

Le développement durable est un souci bien enraciné dans la branche. Tour d'horizon des formes que revêt cette hôtellerie verte.

EUGENIO D'ALESSIO

«Nos seize nouvelles chambres ont été conçues de manière à offrir une isolation parfaite. Elles disposent d'un double vitrage et d'ampoules peu gourmandes en énergie.» Jay Gauer, résident manager de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, place, comme la plupart de ses confrères,



L'Hôtel des Trois Couronnes, en ville de Vevey.

l'écologie au cœur de sa réflexion d'hôtelier. «Nous faisons partie des Leading Hotels of the World qui offrent, avec leur concept Leading Green Experience, une compensation carbone pour les déplacements vers et à partir des Trois Couronnes», précise Jay Gauer. Mais au-delà d'une mobilisation qui se veut planétaire, le souci du développement durable passe par des petits gestes quotidiens : «Nous veillons à ne pas gaspiller le papier, à réutiliser le vieux papier aussi souvent que possible», confie le résident manager.

Le Beau-Rivage de Genève, certifié ISO 14001, adopte, pour sa part, un impressionnant chapelet de mesures écologiques. Elles concernent, entre autres, le traitement et la réduction des déchets, les éco-

nomies d'énergie, avec le passage au gaz naturel, l'adoption d'ampoules économiques, l'utilisation de produits d'entretien biologiques et la chasse aux gaspillages, en premier lieu dans l'utilisation du linge.

Et les responsables du palace d'expliquer : «Nous respectons toutes les lois existantes, et plus particulièrement la législation environnementale, avec l'objectif d'améliorer notre impact sur l'environnement et de prévenir la pollution et ses atteintes.»

A l'Hôtel Continental, un quatre-étoiles au cœur de Lausanne, le directeur, Yannis Gerassimidis, a opté, lors de la rénovation de l'établissement en 2009, pour des appareils qui consomment peu d'énergie : «Les nouveaux systèmes

de gestion de l'air conditionné ont été installés dans cet esprit-là.» Et de mettre l'accent sur l'importance de la sensibilisation auprès du personnel : «Je rappelle à mes collaborateurs qu'ils doivent systématiquement éteindre la lumière en quittant une pièce.»

Au tralala hotel, un trois-étoiles qui a pignon sur rue à Montreux, l'écologie se décline là aussi au quotidien : «Nous disposons, comme d'autres établissements, d'une clé sous forme d'une carte qui coupe le courant quand le client quitte la chambre, souligne Estelle Mayer, la propriétaire-directrice. Et nous utilisons des produits de nettoyage respectueux de l'environnement.»

Voir également le dossier fokus



«La passion, c'est la fascination amoureuse, la colère, la tristesse, la joie, c'est ce qui fait le sel de la vie.»

Alexandre Jolien Philosophe

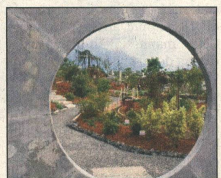


Une période calme et sereine symbolisée par «l'étang de la sagesse», au Jardin zen, à Aigle.

Calme de l'Asie à Aigle

Le photographe Benoît Lange a imaginé un **jardin zen** à Aigle. Depuis juin, plus de 10 000 personnes sont venues le contempler.

ALEXANDRE CALDARA

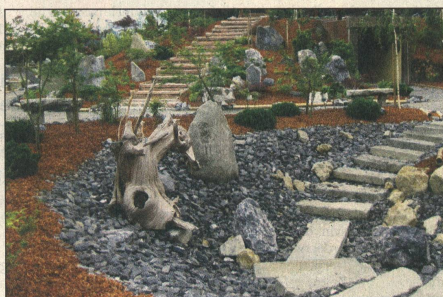


Les sculptures renvoient à des symboles mythiques.

Le mot zen se répand dans la presse et les slogans, de plus en plus difficile d'y échapper. Et cela semble porter pour le projet du photographe Benoît Lange, à Aigle. Un jardin inspiré des espaces verts orientaux qui a déjà accueilli plus de 10 000 personnes depuis son ouverture en juin. Trois mille mètres carrés qui veulent rappeler les espaces fantastiques de Suzhou, Hangzhou, Bali, Sarnath, Kandy ou Maulévrier.

L'eau est un des éléments principaux de l'espace

Malika Aljani, directrice adjointe, explique: «Notre public est heureux de quitter le stress de la ville pour un espace de découvertes, certains viennent y retrouver le calme, d'autres se rappellent de leurs voyages au Sri-Lanka, en Inde et en Chine. D'autres encore trouvent des idées afin d'implanter un biotope chez eux.» Un jardin jeune



Les jardins secs sont composés de minéraux.

qui offrira la splendeur de sa croissance dans quelques années. Sur les plus de 140 espèces de végétaux, on trouve des étiquettes qui indiquent la variété de la plante et une petite phrase symbolique clin d'œil à la spiritualité.

Le petit guide écrit qui accompagne le visiteur sera bientôt accompagné d'une version audio. L'eau est un des éléments principaux de la conception de cet espace ouvert puisqu'elle serpente dans le jardin. Elle change d'aspect au fil de

la traversée, période calme, puis légèrement agitée, cascade, comme les étapes de la vie humaine.

Le jardin zen accueille aussi une quinzaine d'oiseaux exotiques. Ils ont été recueillis auprès de la SPA. Quatre tortues ont aussi été adoptées. Un couple de paons va arriver ces prochaines semaines. Grenouilles, crevettes d'eau douce, libellules et escargots d'eau peuvent aussi être observés.

Le jardin se divise en quelques étapes essentielles. Le voyage démarre par «La porte de la lune» qui est la pièce maîtresse du jardin chinois. Le tapis de gravillons du «Jardin Kinsaga» est ratissé avec des soins créant des sillons représentant le mouvement de l'eau. «La grotte de l'amour» permet d'exprimer ses souhaits en méditant paisiblement. On peut aussi découvrir la roue de la vie très répandue dans les monastères tibétains.

www.images-atmospheres.ch

Les gens

Une Genevoise prend du grade au sein du groupe NH Hoteles

Alexandra de Abreu vient de reprendre les fonctions de Inhouse Sales Executive pour le NH Geneva Airport et pour les NH Rex Hotels.



Photos Idd

Dans sa nouvelle activité, cette Genevoise de 25 ans est responsable des ventes et du marketing. Alexandra de Abreu a fait des études de gestion hôtelière à l'Hôtel & Tourism Institut, où elle a obtenu le bachelier en 2008.

Camille Lesecq est le roi des pâtisseries françaises

Camille Lesecq, le chef pâtissier de l'Hôtel Le Meurice, à Paris, a été récemment élu chef pâtissier de



l'année par le magazine professionnel «Le Chef». Originaire de Normandie, ce jeune homme de 29 ans officie au sein du cinq-étoiles français depuis 2004. Il y gère une brigade de 14 personnes.

Un couple de célébrités au Mont-Pèlerin

Eva Longoria et Tony Parker ont acquis une des futures résidences de luxe en construction dans l'ancien l'Hôtel du Parc, au Mont-



Pèlerin, sur la commune de Chardonne (Vaud), indique le quotidien «24 Heures». L'actrice et le basketteur ont été séduits par le site ainsi que par le confort et la technologie du logement. Le couple y viendra en vacances dès 2012. eda

«Le Taittinger» sourit à un jeune chef valaisan

La finale suisse du 44e prix culinaire «Le Taittinger», qui vient d'avoir lieu à Montreux, a été remportée par Marco Bassi. Ce Valaisan de 38 ans officie au Chalet d'Adrien, à Verbier.

EUGENIO D'ALESSIO



Les six candidats: (de g. à dr.) René Dittich, Pierre Meyer, Christophe Viala, Marco Bassi, Thierry Fischer et Raphaël Cossetto.

Marco Bassi l'a emporté parmi six candidats qui devaient réaliser, en l'espace de cinq heures, deux recettes pour huit personnes: des barons de lapin désossés et farcis, mais servis entiers, sur plat, avec trois sortes de garniture. Ainsi que des filets de bondelles à la neuchâtelaise servis sur assiettes.

Le jury, composé de quatorze professionnels issus de toute la Suisse, s'est prononcé sur des critères aussi divers que la présentation, le goût, la saveur, la cuisson ou l'harmonie. Malgré le professionnalisme et la créativité des

autres candidats, Marco Bassi a décroché la victoire. La proclamation des résultats a eu pour cadre le Lausanne Palace. Le chef valaisan pourra défendre, le 30 novembre à Paris, les couleurs helvétiques lors de la finale du 44e Prix international Taittinger.

Considéré comme le plus prestigieux des concours culinaires – il est d'ailleurs surnommé le «Gon-

court de la gastronomie» – le prix Taittinger se donne pour mission de défendre et de promouvoir les principes de la grande cuisine classique. Il ambitionne également de dénicher et de récompenser de jeunes talents qui seront peut-être les nouveaux chefs de file de la gastronomie.

www.taittinger.fr/le-taittinger.html

Genève Tourisme & Congrès lance une vaste restructuration

L'OT biffe cinq postes et renforce sa force de frappe web en engageant deux spécialistes du secteur.

Le nouveau directeur de Genève Tourisme & Congrès, Philippe Vignon, restructure l'institution. Au programme: davantage de marketing, surtout dans le secteur des loisirs et sur le web, et moins de lourdeurs administratives.

Cette restructuration se traduit concrètement par la suppression de cinq postes (notamment dans les secteurs de la comptabilité, de l'information et de l'accueil). «En comparaison avec d'autres offices du tourisme, nous nous sommes rendus compte que la proportion allouée aux salaires était plus élevée», explique Joëlle Snella, la responsable de la communication.

L'OT genevois consacre plus de la moitié de son budget de 9 millions aux salaires (5 millions). A titre de comparaison, Zurich dépense 3 millions en salaires sur un total de 10 millions.

Philippe Vignon, directeur de Genève Tourisme & Congrès.

«Il a été décidé de réduire le budget de l'administration pour dégager davantage de moyens dans le marketing», ajoute Joëlle Snella.

Certains secteurs seront renforcés, à l'image du département marketing et loisirs ainsi que du e-marketing. Nous devons nous adapter aux nouvelles demandes des visiteurs. Dans ce but, deux webmasters ont été embauchés.

vt



Les nuitées en recul au mois d'août

L'hôtellerie helvétique a enregistré 4,1 millions de nuitées en août dernier, soit une baisse de 1,1% (-46 000 nuitées) par rapport à août 2009. Les visiteurs étrangers ont généré 2,4 millions de nuitées, soit un recul de 1,3% (-33 000 nuitées). Les hôtes indigènes ont, eux, affiché 1,7 million de nuitées, ce qui correspond à une diminution de 0,7% (-12 000 nuitées). Au niveau des régions touristiques, le Valais affiche la plus grande diminution absolue en août (-4,4%). Le nombre cumulé des nuitées de janvier à août se chiffre à 25,9 millions, soit une hausse de 2,1% (+535 000 nuitées). eda

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010



Bi Eus findsch din Traumjob!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



HOTEL
CAREER

Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!
www.travelindustryclub.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nhs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	5-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	11
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	12

Kündigungsrecht

Wie ist im Falle
einer fristlosen
Kündigung korrekt
vorzugehen,
und worauf ist
zu achten?



Fotolia

Fristlose Kündigung



ANNETTE RUPP
RECHTSBERATUNG
HOTELLERIE SUISSE

In besonders krassen Fällen von Fehlverhalten ist es dem Arbeitgeber nicht immer zumutbar, die ordentlichen Kündigungsfristen einzuhalten. Für diesen Fall sieht Art. 337 ff. OR eine fristlose Kündigung vor. Sie bewirkt eine sofortige rechtliche und faktische Beendigung des Arbeitsverhältnisses und ist unwiderruflich. Die Gerichte stellen an diese Art der Vertragsauflösung besonders strenge Anforderungen.

Kurze Reaktionsfrist als Voraussetzung

Die fristlose Kündigung muss nach einer kurzen Überlegungsfrist erfolgen, sonst ist sie nicht mehr möglich. Im Normalfall gilt eine Frist von zwei bis drei Tagen als angemessen. Im Einzelfall kann sie auch länger sein, bspw. wenn ein begründeter Verdacht

noch etwas detaillierter abgeklärt werden muss.

Vorgängige Verwarnung

Eine vorgängige Verwarnung muss ausgesprochen werden bei kleineren Verstössen, die für sich allein eine fristlose Kündigung nicht rechtfertigen. Diese Verwarnung ist wichtig. Wenn der Arbeitgeber auf (frühere) Vertragsverletzungen nicht reagiert, beraubt er sich der Möglichkeit, diese später als Begründung für die fristlose Kündigung anzuführen.

Wichtiger Grund als Voraussetzung

Das Gesetz lässt die fristlose Kündigung ausschliesslich «aus wichtigen Gründen» zu. Als wichtiger Grund gelten Umstände,

bei denen nach Treu und Glauben eine Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses nicht mehr zumutbar ist. Der gleiche Umstand kann in einem bestimmten Umfeld eine fristlose Kündigung rechtfertigen, in einem anderen nicht. Wichtig für die Gesamtbeurteilung sind die Funktion und Stellung des Arbeitnehmers, die Natur und Dauer seines bisherigen Arbeitsverhältnisses sowie die Art und Schwere der Vorwürfe. Es ist empfehlenswert, vor der Kündigung den Arbeitnehmer zu den Vorwürfen anzuhören. Das Recht auf fristlose Kündigung ist nur gegeben, falls sich der Arbeitnehmer einer schweren Pflichtverletzung schuldig gemacht hat. Als wichtiger Grund wurde bspw. anerkannt: Wenn Straftaten gegen den Arbeitgeber, wie Vermögensdelikte, Tötlichkeiten oder grobe Beschimpfungen

vorliegen. Weitere Gründe können sein: eigenmächtiger Ferienbezug oder Verlängerung der Ferien, sexuelle Belästigung, wiederholtes Fernbleiben vom Arbeitsplatz trotz Ermahnungen, Arbeitsverweigerung oder grundsätzlich schwere Störung des Betriebsfriedens.

Keine wichtigen Gründe

Keine wichtigen Gründe hingegen sind die unverschuldete Arbeitsverhinderung des Arbeitnehmers bei Krankheit, Unfall etc., Ebenfalls kein wichtiger Grund sind ungenügende Arbeitsleistungen. Auch bei schlechter Auftragslage, gibt es keine Möglichkeit, Arbeitnehmenden fristlos zu kündigen. Bei einer ungerechtfertigten fristlosen Kündigung wird der Arbeitgeber grundsätzlich schadenersatzpflichtig.

Alles für eine erfolgreiche Karriere!
hoteljob.ch

htr
hotel revue

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
REZEPTIONS
KURS**

TERMIN: 4 mal 3 Seminarestage
HERBST: Start: 20.10.2010
PREIS: Mitglied GastroSuisse: 110,-
Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse: CHF 2'800,- inkl. Duplikat

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 044 377 111
weiterbildung@
gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTR. REISE
8773 3186

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010, Kursbeginn Zyklus 38: 19. Oktober 2011

Informationsveranstaltungen 2011:

22. März 2011, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
26. Mai 2011, Hotel Allegro, Bern
24. August 2011, Hotel zum Storch, Zürich

Führungsfachfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Informationskonfliktmanagement.

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen.

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeiträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit www.akad.ch/business

Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Lehrgang MANAGEMENT, 6 Module: Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Teamorganisation, Projektmanagement, Recht.

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

Stufe I:

10./11.11.2010, Lenzburg
15./16.11.2010, Chur

Stufe II:

25./26.11.2010, Bern
13./14.12.2010, Lenzerheide

Weitere Kursdaten finden Sie unter:
www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildung:

2010:

07.12.2010, Bern

2011:

24.03.2011, Luzern
24.08.2011, Basel
30.11.2011, Gwatt

reception@hotelleriesuisse, Zyklus 6

Modul 1 Persönlichkeit: 07.–12.03.2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 16.–21.05.2011
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Infos und Unterlagen
hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,
Telefax 031 370 42 62, weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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 / Édition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

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, Alain Hänni

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/quadr CHF 2.10
- Stellensuche / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellensuche / 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/quadr CHF 2.10
1 Gz bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche Gz werden mit je CHF 30.- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 41/2010

Nr. 42/2010

Nr. 43/2010

Nr. 44/2010

- Erscheint / Parution

14. 10. 2010

21. 10. 2010

28. 10. 2010

4. 11. 2010

- Anzeigenschluss / Délai

11. 10. 2010

18. 10. 2010

25. 10. 2010

1. 11. 2010

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

Numéros couplés

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Tertianum

Gruppe

Man muss Menschen mögen.

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt 20 Seniorenresidenzen in 8 Kantonen. Unsere TERTIANUM Residenzen Segeten sowie Villa Böcklin in Zürich beschäftigen heute rund 110 Mitarbeitende und stehen unter gemeinsamer Leitung. Die im gehobenen Segment positionierte Residenz Segeten in Zürich Witikon verfügt über 117 Appartements sowie einen Pflegewohnbereich mit 20 Betten. Die Residenz Villa Böcklin am Fusse des Zürichberg bietet 26 Appartements in einer unter Denkmalschutz stehenden Jugendstilvilla und einem modernen Neubau an und richtet sich an Seniorinnen und Senioren mit hohen Ansprüchen an schönes Wohnen im Alter und an eine individuelle Betreuung und Pflege.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

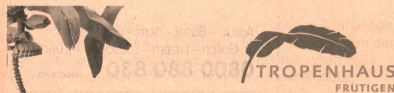
Direktorin/Direktor

- Sie positionieren Ihre Residenzen zielgruppengerecht und in der breiten Öffentlichkeit, steuern die Akquisitionsprozesse und pflegen Ihr regionales Netzwerk aktiv.
- Sie leben gerne die Rolle als GastgeberIn.
- Sie stellen die operative Gestaltung und Führung Ihrer Residenzen auf wirtschaftliche Weise sicher und setzen mit Ihren Kadern und Mitarbeitenden die Geschäftsprozesse TERTIANUM im betrieblichen Alltag um.
- Sie führen als Vorbild Ihre Mitarbeitenden auf ziel- und leistungsorientierte sowie fördernde Art und überprüfen laufend deren individuelles Leistungsbild.
- Sie erstellen die Kurz- und Mittelfristplanungen, stellen das Reporting sicher und übernehmen entlang der Schnittstellen zu den Gruppen-Supporteinheiten (z.B. HRM, Rechnungswesen, Marketing) die Verantwortung für die Erledigung der administrativen Aufgaben.

Verfügen Sie über eine qualifizierte Ausbildung vorzugsweise in der Hotellerie und haben Sie sich im Management oder in der Führung einer Altersseinrichtung weitergebildet? Haben Sie während mindestens 5 Jahren ein Unternehmen (insbesondere Hotel, Alters- oder Sozialeinrichtung, Spital) operativ umfassend und erfolgreich geleitet? Sind Sie erfahren in der Akquisition und im Verkauf? Bewegen Sie sich gerne auf gehobenem Niveau und sind Sie beseelt von der Vorstellung, für hochstehende Dienstleistungen bürgen zu wollen? Mögen Sie den direkten Kunden- und Mitarbeitendenkontakt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis **20. Oktober 2010 brieflich auf dem Postweg** an: TERTIANUM AG, Herr Winfried Giesel, HRM, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich

TERTIANUM AG	Seminarstrasse 28 8042 Zürich	Tel. 043 544 15 15 Fax 043 544 15 00	tertianum@tertianum.ch www.tertianum.ch
--------------	----------------------------------	---	--



Das Tropenhaus Frutigen ist eine junge, innovative und rasch wachsende Unternehmung. Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige Idee zu verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten/Gewürzen, einer attraktiven Ausstellung und anspruchsvollen Gastronomie, zu erhalten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine führungsstarke und kommunikative Persönlichkeit (w/m) als

Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie (Restaurant Terrasse und Esturgeon, Event - Bankett) und aktive Mitarbeit in bereichsübergreifenden Projekten. Im Fokus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökologie.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Person mit einem breiten gastronomischen Wissen sowie adäquater Aus-/Weiterbildung im Aufgabenbereich. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschluss zur Führung gastgewerblicher Betriebe. Ihr ganzheitliches Denken und Ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souverän innerhalb eines breiten Spektrums an Ansprechgruppen zu bewegen. Sie kommunizieren sicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an Tropenhaus Frutigen
Beat Schmidt, Geschäftsführer
Postfach 14
3714 Frutigen
beat.schmidt@tropenhaus-frutigen.ch

Lenzerheide -Valbella

Ein Hotel ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter! Wir sind bestrebt, die BESTEN Mitarbeiter für unser Suitenhotel zu engagieren und sind überzeugt, ein tolles Arbeitsumfeld zu bieten. Auf 01.12.2010 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser PANORAMA Hotel in Lenzerheide/Valbella

Direktor/in

oder erfahrenen

Vizedirektor/in

mit dem Ziel innert Jahresfrist die Direktion zu übernehmen.

Sie sind Gastgeber aus Überzeugung und verantwortlich, dass der Betrieb effizient geführt wird, haben einen betriebswirtschaftlichen Background, sind eloquent, haben bereits in ähnlicher Position erfolgreich gearbeitet und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt.

Interessiert? Qualifizierte Bewerber mit dem geeigneten Anforderungsprofil richten Ihre Bewerbung via email an Ralph-Marc Diebold, Delegierter des Verwaltungsrates
Tel 081 413 2373 davos@panoramahotels.com

www.panoramahotels.com

Faszinierende Symbiose: Top Hotellerie & Medical Health Resort

Die als «GastgeberIn» definierte, spannende Position beinhaltet den Auf- & Ausbau des Unternehmens auf Prozess-, Ebene, die Schaffung von Strukturen und strategischen Erfolgspositionen, die Rekrutierung des Kadern sowie die Entwicklung von attraktiven Services verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Das bedingt: erprobtes Marketing-Know-how, Stärken im Bereich Sales, inspirierende Ideen, hohe Affinität zu Themen wie Abläufe, Organisation, Human Resources, Administration und Finance sowie einschlägige Erfahrungen mit Pre-Opening & Opening Procedures.

Die harmonische Verbindung aus «Starker Marke des Unternehmens, exzellentem Angebotsmix, erstklassiger Hotellerie, Wellness-Oase & Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Center» bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage einer der wichtigsten Schweizer Metropolen. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche: Sie kennen die verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast) und sichern dank geschickter Führung Ihrer zukünftigen Department Heads bzw. durch konsequente Einhaltung der Plandaten die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Hotel Manager w/m

für die Gesamtleitung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-)sprachlich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvent einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung – und mit den schweizerischen Besonderheiten respektive mit der CH-Mentalität bestens vertraut. Grössere Hotelbetriebe haben Sie als DirektorIn bereits wirtschaftlich erfolgreich geführt. Es reizt Sie im Spannungsfeld Bauherrenschaft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen.

Als Hoteliere/Hoteller mit Sinn für Aspekte wie «ganzheitliches Wohlfühlen, Beauty & Care, Body & Health, sowie mentale Stärke» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Chance im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Möchten Sie Ihren Beitrag zur weiteren Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren Höhenflügen durchstarten?

Wir suchen in Jahresstelle

Event Manager (D/E/F)

Chef de Partie für unser 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant Spettacolo

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit? Sind Sie ehrgeizig und motiviert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort

Daniela Borter
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Führung und Organisation des Betriebes. Dies beinhaltet die aktive Mitarbeit an der Front sowie in der Küche. Im Weiteren gehören die Warenpräsentation, die Aktionsplanung und die Erstellung von Offerten zu Ihren Aufgaben. Sie führen Verkaufsgespräche, bearbeiten die Food- und Non Foodbestellungen, erledigen die Tages- und Monatsabschlüsse sowie das monatliche Inventar, führen und schulen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und erledigen allgemeine administrative Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie bringen eine Ausbildung zum Koch sowie eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Ausbildung inkl. eines Wirtspatents mit. Sie verfügen über Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie fundierte IT-Kenntnisse. Zudem beherrschen Sie die englische Sprache in Wort und Schrift und haben Erfahrung im Umgang mit internationaler Kundschaft. Sie entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und handeln im Interesse der Unternehmung. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte vor Entscheidungen sorgfältig ab. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten entweder von 06.00 – 15.30 Uhr, von 08.00 – 17.30 Uhr oder von 11.00 – 20.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind auch Einsätze am Wochenende möglich.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste mit drei Ambulatorien und zwei Tageskliniken, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst mit drei Polikliniken und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitskrankheiten mit drei Beratungsstellen. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwiiser sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für Menschen mit psychischer Behinderung. Insgesamt engagieren sich in den KPD rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir einen/e

Leiter/in Hauswirtschaft

Wir wenden uns an eine Betriebsökonomin oder einen Betriebsökonom FH, Fachrichtung Hotellerie oder Facility Management, mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung.

Zusammen mit rund 50 Mitarbeitenden sind Sie für ein gepflegtes, einladendes Erscheinungsbild unserer Häuser und Räumlichkeiten verantwortlich. Darüber hinaus bringen Sie neue Ideen ein und entwickeln Ihren Bereich laufend weiter – immer mit dem Fokus auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Mit Ihrer Fachkompetenz im Textildienst stellen Sie in Zusammenarbeit mit der externen Wäscherei die Wäscheversorgung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie zudem für die Ausbildung der Lehrlinge und Lehrkräfte sowie für die Begleitung der Praktikantinnen und Praktikanten zuständig. Dies nebst dem eigentlichen Schwerpunkt der Funktion, der Unterhalts- und Grundreinigung in sämtlichen Gebäuden in Liestal.

Wir bieten eine vielfältige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortschrittlichen Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Sie sind eine engagierte Persönlichkeit, welche über Kreativität, Organisationsgeschick sowie Durchsetzungsvermögen verfügt, und wenn auch unternehmerisches Denken und Handeln zu Ihren Stärken zählt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Freddy Stocker, Leiter Logistik, Telefon 061 927 70 41. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personaldienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

STEIGENBERGER HOTEL GSTAAD-SAANEN

Das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 À-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Für unser Chalethotel in Gstaad Saanen suchen wir herzliche Gastgeber (m/w), die motiviert jeden Tag aufs Neue unseren Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten. Gehören Sie dazu? Dann bewerben Sie sich bei uns.

Für die Wintersaison 2010/2011 suchen wir:

- DirektionsassistentIn (D/E/F)
- stellvertretende Empfangsleitung (m/w)
 - Night Auditor (m/w)
 - 1. Hausdame (m/w)
 - 2. Hausdame (m/w)
- stellvertretende Restaurantleitung (m/w)
 - Barchef (m/w)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Herrn Ferdinand T. Salverda

Direktor & Gastgeber

Schönriedstrasse 74, 3792 Saanen

Tel. 0041 (0)33 748 64 64

www.steigenberger.com/Gstaad_Saanen

bothanien

Haus für Ferien und Kurse
CH-6066 St. Niklausen/OW

Das Gästehaus des Klosters der Dominikanerinnen liegt auf 800 m ü.M. und bietet eine grossartige Rundschau über den Sarnersee und in die Obwaldner Berge. Unsere 70 Betten werden durch Ferien- und Seminargäste belegt.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiter/in Gästehaus 100%

Wir suchen:

Flexible, initiative Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Hotelfachschulabschluss, aktiv im Verkauf

Wir bieten:

Eine neue Herausforderung mit interessanten, abwechslungsreichen Aufgaben in einem angenehmen Arbeitsumfeld

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Bothanien, Haus für Ferien und Kurse, z.H. Alfred Müller, Vereinspräsident, 6066 St. Niklausen
Auskunft erteilt: Barbara Durrer, Hausleitung (041 666 02 25)

HOF MARAN

Arosa*** Golf- & Sporthotel

Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants, suchen wir für die bevorstehende Wintersaison 2010/11 eine/n:

Chef de Réception

- Mit Ihrem Engagement setzen Sie sich für das Wohl des Gastes ein.
- Mitarbeiter zu führen bereitet Ihnen Freude.
- Sie nehmen gerne Verantwortung wahr.
- Sie sind es sich gewohnt, in stressigen Situationen den Überblick zu bewahren.
- Sie können sich perfekt in Deutsch verständigen. Ergänzend beherrschen Sie Englisch und Französisch.
- Sie haben ein gepflegtes und korrektes Auftreten und lassen den Gast Ihre Herzlichkeit spüren.
- Sie sind es sich gewohnt, mit Fidelio/Micros und den gängigen Office-Programmen umzugehen.
- Sie haben einen Blick für die wichtigen Details.

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder elektronisch an folgende Adresse:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Herr Thomas Häring
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51
Fax: 081 378 51 00
E-Mail: hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

Arosa

LE VIEUX MANOIR

Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murten-See, ist vieles unverändert, neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Sie lieben die Vielseitigkeit eines kleinen Hauses und den Anspruch einer 5* Klientele. Durch Ihr Fachwissen möchten Sie zum Aufbau und der Neupositionierung unseres Landhauses in der führenden Schweizer Hotellerie beitragen.

1. HAUSDAME (D, F, E)

Nebst der Leitung und Organisation Ihres Bereiches unterstützen Sie als Hands-On Hausdame zusammen mit der 2. Hausdame tatkräftig Ihr 8-köpfiges Housekeeping-Team. Erfahrung aus der 5*-Hotellerie, hohes Qualitätsbewusstsein und ein Auge für Details gehören zu Ihren Stärken.

RESTAURANTLEITER (D, F, E)

Sie leiten das Restaurant Juma, den Room- und Bankettservice. Als herzlicher Gastgeber übertreffen Sie die Ansprüche unserer anspruchsvollen Gäste jeden Tag aufs Neue. Zu Ihrer Erfahrung in 5* Hotels bringen Sie Organisationstalent, Führungsqualität und niveauvolles Auftreten mit.

F&B ASSISTENT (D, F, E)

Ihnen obliegt das Planen und Führen des F&B-Bereiches sowie die Mitgestaltung unseres Verkaufsangebotes. Mit Freude unterstützen Sie den operativen Bereich und vertreten den Event Manager durch Gästebetreuung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule, strategisches Denken und gästeklientenorientiertes Arbeiten.

FRONT OFFICE MANAGER (D, F, E)

Ihnen obliegen die Organisation und Führung des gesamten Front Office Bereiches sowie die aktive Förderung des Zimmerverkaufs. Zielerorientiert und mit exakter Arbeitsweise führen und fördern Sie Ihr Team, bestehend aus 7 Mitarbeitern.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsfähige Karriereposition in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Regula Beglinger, Leiterin Human Resources.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote.

Relais & Châteaux Hotel Le Vieux Manoir 3280 Murten-Meyriez
Tel 026 678 61 66 humanresources@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch



Betagtenzentren Emmen AG
Herdswand

Die Betagtenzentren Emmen AG mit gesamthaft 283 Betten in verschiedenen Wohnformen und über 300 Mitarbeitenden gewährleistet eine professionelle Beherbergung sowie eine fortschrittliche Pflege und Betreuung.

In der Cafeteria Herdswand und im Restaurant Alpissimo bedienen wir sowohl unsere Bewohnerinnen und Bewohner wie auch zahlreiche externe Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten in hoher ausgewogener Qualität. Das Team Restauration ist auch zuständig für den Service der drei Hauptmahlzeiten von Bewohnerinnen und Bewohnern im Speisesaal.

Für die neu geschaffene Stelle im Bereich Hotellerie suchen wir nach Vereinbarung ein/e

Leiter/in Ressort Restauration 100%

Ihre Aufgaben

- Innovative Leitung und Mitentwicklung des Bereiches mit öffentlicher Restauration
- Führung des Teams Restauration Herdswand im Speisesaal und Cafeteria
- Verantwortung für das tägliche Wohl unserer Gäste und einen wirtschaftlichen Betriebsablauf
- Mithilfe in der Erarbeitung und Umsetzung bei Projekten
- Mithilfe in der optimalen Integration unserer Service-Dienstleistungen in das moderne Pflegekonzept
- Übernahme von Repräsentationspflichten
- Bankett- und Veranstaltungsmanagement

Ihr Profil

- Berufs- und Führungserfahrung in einer Kaderposition in der Gastronomie (Weiterbildung Hotelfachschule o.ä.)
- Hohe Dienstleistungs- und Kundenorientierung
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Offenheit, Initiative und Durchsetzungsvermögen

Wenn Sie Freude am Aufbau von neuen Strukturen mitbringen und zum Erfolg der Betagtenzentren Emmen AG beitragen wollen, dann lernen wir Sie gerne kennen.

Kontakt

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Nadja Rohrer, Leiterin Bereich Hotellerie, Mitglied der Geschäftsleitung, gerne unter Telefon 041 268 53 12 zur Verfügung.

Ihre schriftliche **Bewerbung mit Foto** senden Sie bitte an: Betagtenzentren Emmen AG, Edith Lüthi, HR-Abteilung, Oberhofstrasse 23, 6020 Emmenbrücke

Mehr erfahren Sie unter www.betagtenzentren-emmen.ch.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 120 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns als Annexbetrieb der Hauptmensa UNI Bern geführte

Bistro UNI ESS

Schanzenekstrasse 1, 3012 Bern

suchen wir per sofort eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie führen und organisieren den Betrieb selbständig, übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden und planen deren Einsätze. Die Gestaltung der Menüplanung, die Budgetierung in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter sowie die Offertstellung und Durchführung von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig und ersetzen den Koch bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, je nach Arbeitsplan von 08.00 bis 17.00 Uhr oder von 11.00 bis 19.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie jedoch jederzeit flexibel und einsatzbereit. Speziell zu beachten sind die Semesterferien, welche im Sommer 4 und im Winter 1 Woche betragen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch, bringen vorzugsweise den Abschluss einer Hotelfachschule mit und sind im Besitz des Wirtpatents. Im Weiteren haben Sie gute PC-Kenntnisse sowie Erfahrung im Kalkulieren und Planen von Events und konnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie handeln jederzeit im Interesse der Unternehmung und bleiben auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient. Ausserdem zeigen Sie eine hohe Leistungsbereitschaft, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich gerne und suchen stets nach Lösungen im Interesse aller Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebs-wirtschaftlich und unternehmerisch.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Beatenberg, hoch über dem Thunersee gelegen mit einmaligem Panoramablick auf Eiger, Mönch & Jungfrau gehört zur Dachmarke Interlaken und sucht Sie per 01.03.2011 oder nach Vereinbarung als

GeschäftsführerIn Beatenberg Tourismus

In dieser Position leiten Sie das lokale Tourismusbüro. Zu Ihren Aufgaben gehören u.a.:

- Mitarbeiterführung (4-5 Teilzeitangestellte)
- Administrative Tätigkeiten als GeschäftsführerIn
- Verantwortung für die Pflege der Kurortseinrichtungen
- Angebotsentwicklung vor Ort
- Zusammenarbeit mit touristischen Partnern
- Wochenendeinsatz ca. einmal pro Monat

Sie haben eine höhere Ausbildung im Tourismus (Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung) absolviert, bringen mit Vorteil Erfahrung aus einer ähnlichen Position mit und sprechen D, E, F. Ihnen als engagierte, umsetzungsstarke und kommunikative Person bietet das Arbeitsumfeld vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten.

Weitere Auskünfte gibt gerne Christian Rieder (bisheriger Stelleninhaber) unter Tel. 033 841 18 18. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 1. Nov. an rob.bruijstens@dorint.com oder an Beatenberg Tourismus, Vorstand, Postfach 162, 3803 Beatenberg.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung in der marktfreien italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachter Pasta und Dolce sowie täglichen frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre Bewerbung gespannt.

Wir suchen per sofort

50% nur abends ab 17.00 Uhr

Servicemitarbeiter m/w

zwischen 20 und 35 Jahre mit Erfahrung

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

oder Telefon Herr Cunsolo
zwischen 14.00 Uhr-18.00 Uhr
079 227 17 20

8705-495



Cat Aviation AG ist seit über 20 Jahren im internationalen Flugbusiness erfolgreich. Wir betreiben und unterhalten exklusive Business-Jets und fliegen unsere wertvollen Kunden rund um die Welt.

Möchten Sie Ihre langjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Ihre Gastgeberqualitäten nutzen, um unsere Fluggäste über den Wolken auf 5*****-Niveau zu betreuen?

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine angehende

VIP-Flight Attendant

Ihr Organisationstalent und Ihre Selbstständigkeit können Sie auch vor und nach dem Flug unter Beweis stellen.

Wenn Sie zudem

- sehr flexibel und belastbar sind
- eine hohe Dienstleistungsbereitschaft aufweisen
- selbstständig arbeiten und organisieren können
- über tadellose Umgangsformen verfügen
- neben Deutsch auch über sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse verfügen (jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil)
- zwischen 28 und 40 Jahre alt sind

dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine langfristige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Stelle an. Neben den unregelmässigen Arbeitseinsätzen schätzen Sie die Zusammenarbeit in einem dynamischen, kleinen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und heissen Sie an Bord herzlich willkommen!

Cat Aviation AG

Frau Corinne Ruckstuhl, Human Resources
Postfach 2223, 8060 Zürich Flughafen
Tel. 044 814 00 66, Direkt: 044 804 11 82
E-Mail: ruckstuhl@cat-aviation.com www.cat-aviation.com

8705-503



Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Mitte Dezember 2010 (mit vorherigen Teilschichten) eine selbstständige und aufgestellte MitarbeiterIn als

Barverantwortliche

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen die Verantwortung für unsere Schneebar an der Talstation in Alt St. Johann. Nebst der Arbeit an der Bar erledigen Sie auch Einkäufe und Bestellungen selbstständig, organisieren Events und die Arbeitseinsätze.

Ihre Fähigkeiten

Sie sind sehr kommunikativ und aufgestellt und haben Freude am Umgang mit Gästen. Ihr Auftritt ist frisch und gepflegt. Sie haben Kenntnisse des Gastgewerbes und haben eine Ausbildung absolviert, die im Kanton St. Gallen zum Führen eines Gastgewerbebetriebes berechtigt. Ihr Alter liegt zwischen 20 und 35 Jahren.

Unser Angebot

Wir bieten eine befristete Anstellung im Stundenlohn (nach Möglichkeit 6 Tage-Woche) bis zum 5. April 2011, einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz in herrlicher Bergkulisse und ein aufgestelltes, motiviertes Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, die Sie bitte per Post an folgende Adresse senden: Toggenburg Bergbahnen AG, Manuel Aeschbacher, Leiter Finanzen / Personal, Postfach 42, 9657 Unterwasser. Er steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung (Telefon 071 998 68 15, E-Mail manuel.aeschbacher@toggenburgbergbahnen.ch).

8705-500



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



Sir suchen Sie per 1. Dezember 2010 als Stv. Chef de réception (100%)

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie neben dem Daily Business spannende Aufgaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Hotelhandelschule
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten? Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: Christine Bleuler, Chef de réception, Stv. Direktor Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch

8705-502

L'AUERGE LANGENTHAL

HOTEL RESTAURANT SEMINAR

Zur Führung des Betriebs suchen wir Mitarbeitende mit starker Persönlichkeit und Pioniergeist. Sie sind lebenserfahren und können ein kleines Team und seine Individuen auf dem Weg in den beruflichen Wiedereinstieg begleiten - in einem schweizweit einzigartigen Arbeitsintegrationsprojekt. Wir erwarten nicht Kenntnisse in Betreuung, sondern hohe Berufskompetenz.

Betriebsstart Februar 2011
Per 1. Januar 2011 suchen wir professionelle Mitarbeiter

RECEPTION

m/w, 100%
evtl. direkt ab Hofetischschule

KÜCHE

m/w, 60-100%

HOUSEKEEPING

w, 60-100%

SERVICE

m/w, 60-100%

ALLROUNDER

m/w, 60-100%

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an:

L'AUERGE POSTFACH 4901 LANGENTHAL
INFO@AUERGE-LANGENTHAL.CH
WWW.AUERGE-LANGENTHAL.CH

8705-506

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21 000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonssektionen, gehören dem grössten gastgeberlichen Arbeitgeberverband an.

Per Anfang Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Sitz in Zürich-Affoltern eine/n

Direktionssekretär/in 100%

(Leitung der Stabstelle Direktion)

Haben Sie Freude an einer vielseitigen Tätigkeit, in der Sie den Direktor und den Vorstand in der gesamten Organisation und Administration unterstützen?

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Führen des Sekretariats der Direktion gemeinsam mit einer Mitarbeiterin
- Koordination der Abteilungen und Institutionen, der Verbandsorgane und der Direktion, ausserdem die interne und externe Terminkoordination des Verbandes
- Pflege der Beziehungen zu den Sektionen
- Interne administrative und organisatorische Koordination, insbesondere für den Geschäftsverkehr des Verbandes nach aussen
- Organisation von Firmenanlässen
- Organisation und Geschäftsvorbereitung sowie Protokollierung und Nachbearbeitung von Sitzungen und Konferenzen der Verbandsorgane
- Selbstständige Erstellung von Präsentationen
- Betreuung des Internetauftritts der Direktion
- Kompetente Ansprechperson in unserem Sekretariatspool
- Erarbeitung strategischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen im Rahmen von Projekten

Haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung mit BMS oder einen vergleichbaren Abschluss? Haben Sie sich weitergebildet (z.B. Direktionssekretär/in) und bereits erste Führungserfahrung gesammelt? Sie sind eine belastbare und vertrauenswürdige Person, behalten den Überblick, können Prioritäten setzen und haben ein Flair für organisatorische und planerische Herausforderungen? Zudem haben Sie zwingend gute bis sehr gute Französischkenntnisse, gute Italienisch- sowie Englischkenntnisse sind von Vorteil. Ein ausgeprägter Sinn für Dienstleistung, Flexibilität, Qualitätsbewusstsein und gute MS-Office-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung.

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

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Personal
Frau Simone Baumgartner
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 044 377 52 53
personal@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch

8705-509

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie, Gastronomie und eigenem Yachthafen.

Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Dezember:

Sous Chef 100%

Ausgebildeter Sous Chef mit langjähriger Erfahrung in gehobener Küche, selbstständige, ruhige Arbeitsweise auch in stressigen Servicezeiten.

Pizzaiolo 100%

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässig für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten.

Restaurationsfachmann/frau 100%

Langjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie.

Rezeptionist/in 100%

Abgeschlossene Berufslehre, fließende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit mündlich und schriftlich, Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

Bartender 100%

Ausgebildet mit langjähriger Berufserfahrung, mit Einfühlungsvermögen auf unser unterschiedliches Klientel und Gespür für das musikalische Ambiente in der Bar.

Es erwartet Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post, stephanie.raedcke@resortwalensee.ch



Resort Walensee

Hotel - Restaurants - Bar - Wellness
Gastanstreiss 20, CH-6882 Unterzürcher
www.resortwalensee.ch
T: +41 (0) 61 - 725 50 50

8705-503



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



CARLTON HOTEL ST. MORITZ

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehaus,
mit 60 Junior Suiten und Suiten, sucht
für die Wintersaison 2010 / 2011 dynamische, flexible
und einsatzfreudige Persönlichkeiten, die unser Team
unterstützen.

Chef de Rang
(Restaurant/Roomservice)
Commis de Rang
(Roomservice)

In dieser Funktion arbeiten Sie im Fine Dining
Restaurant Romanoff, im Tschinö oder
Roomservice.

Sie sind der geborene Gastgeber und bringen
Erfahrung in einer ähnlichen Funktion in der
Hotellerie und die damit verbundenen Fähigkeiten
mit. Sprechen Sie fließend Deutsch und Englisch –
dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige
Bewerbung.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und Stelle
in einem der exklusivsten Fünfsternehotels der
Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch . hr@carlton-stmoritz.ch



Swiss Deluxe Hotels

*The Leading Small Hotels
of the World*



CARLTON HOTEL ST. MORITZ

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehaus,
mit 60 Junior Suiten und Suiten, sucht
für die Wintersaison 2010 / 2011 eine dynamische,
flexible und einsatzfreudige Persönlichkeit, die das
Team als

Restaurantleiter

führt.

In Ihrer Verantwortung liegt das Fine Dining
Restaurant, die Bankette, der Roomservice sowie
die optimale Betreuung unserer anspruchsvollen
Gäste. Sie sind der geborene Gastgeber und bringen
Erfahrung in einer ähnlichen Funktion in der 5*
Hotellerie und die damit verbundenen Fähigkeiten
mit. Sprechen Sie fließend Deutsch und Englisch
und verfügen idealerweise über Kenntnisse in
Italienisch – dann freuen wir uns auf Ihre
aussagekräftige Bewerbung.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und
verantwortungsvolle Stelle in einem der
exklusivsten Fünfsternehotels der Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch . hr@carlton-stmoritz.ch



Swiss Deluxe Hotels

*The Leading Small Hotels
of the World*

GRÄCHEN BURGERBETRIEBE

Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentagen – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mattertal. Das Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868m ü. M. und erstreckt sich über 40 Pistenkilometer.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Bergrestaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- Köche w/m
- Serviceangestellte/n
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Barman/Barmaid

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team, attraktive Arbeitszeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Ende Oktober 2010.

Burggemeinde Grächen
Herr Beat Amstutz
3925 Grächen

Tel.: +41 (0)27 955 60 20
Mail: beat.amstutz@grachen.ch

8764-002

KANTONSSPITAL URI

Auf Mitte Dezember 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir in eine Vollzeitstellung (mit anteilmässigen Wochenenddiensten)

eine Köchin/einen Koch oder eine Diätköchin/einen Diätkoch

Als unsere neue Mitarbeiterin/unsere neuer Mitarbeiter sind Sie zusammen mit weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung verschiedener Menüs und Zwischenmahlzeiten.

Wir legen Wert auf eine gute fachliche Qualifikation, Erfahrung aus einer Hotel-/Restaurantküche und eine kollegiale Zusammenarbeit in einem initiativen Team.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
Herr W. Bär, Personalchef, 6460 Altdorf, (Tel. 041 875 51 03)

8718-006

Kategorie: Unik

Kloster Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Jungköchin / Jungkoch 100%

Commis de Cuisine

(u.a. Verarbeitung der frischen, saisonalen Produkte aus dem eigenen, biologischen geführten Klostergarten)

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef) Tel. 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis spätestens 15. Oktober 2010 an: Kloster Kappel, Benny Wiese, Küchenchef, 8926 Kappel am Albis

8705-000

HOTEL KREUZ
LENK

Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell eingerichtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch ruhigen Lage.

Ab 1. Dezember suchen wir:

Servicemitarbeiter/in Rezeptionist/in Küchenmitarbeiter Küchen Office Allrounder

Sind Sie teamfähig, motiviert und arbeiten gerne im Tourismus? Wir bieten eine neuzeitige Anstellung in einem interessanten Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Anschrift:
Hotel Lenk
Aegerlenstrasse 1, 3775 Lenk i. S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch
r.stettler@kreuzlenk.ch

8746-001

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder Mitte November

Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Sie erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?
Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

8749-001



Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein.

Unser Ristorante LA CANTINELLA ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung folgende Fachleute:

Servicemitarbeiter (m/w) Chef de partie (m/w) Commis de cuisine (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre auf dem jeweiligen Fachgebiet und bringen von Vorteil bereits erste Erfahrungen in der hochstehenden italienischen Küche mit. Es ist selbstverständlich für Sie sorgfältig und sauber zu arbeiten und Sie zeigen viel Einsatz und Engagement, wenn es darum geht, Ihre Gäste täglich zu verwöhnen.

Bei uns arbeiten Sie in einem gut organisierten, ISO 9001 zertifizierten Betrieb mit einem aufgestellten, jungen Team und vielen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Belair
Herr Gianpiero Almona (Küchenchef) oder
Herr Peter K. Jörg
Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55
www.belair-hotel.ch
info@belair-hotel.ch

8708-001



CH-3906 Saas-Fee

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

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

EMPfang: **Réceptionist (m/w)** mit Erfahrung
Praktikant Réception und Hotelbar (m/w)

SERVICE: **Servicefachangestellte (m/w)**
Servicepraktikanten (m/w)

KÜCHE: **Commis de cuisine (m/w)**

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

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

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANTS
IN DER NATIONALEN

8701-002

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonssektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Für unsere Abteilung Berufsbildung suchen wir per 01. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Weiterbildung 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Organisation, Betreuung und Auswertung der Seminare
- Eröffnung von Seminaren
- Beratung und Information zu allen Aus- und Weiterbildungsfragen
- Pflege der Zusammenarbeit mit den weiteren Abteilungen und Gruppen
- Stellvertretung der Sachbearbeiterin Gastro-Unternehmensausbildung
- Mittelfristig ist die Übernahme gewisser Trainings geplant

Ihr Profil beinhaltet:

- Zwingend eine gastgewerbliche Grundbildung mit EFZ und Zusatzausbildung im Bereich G2-Gastro-Betriebsleiter oder Hotelfachschule
- einwandfreie Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute mündliche Französischkenntnisse
- Interesse an der beruflichen Aus- und Weiterbildung
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Auftragsbewirtschaftungsprogramme)
- Flaire für Informatikfragen auf Anwenderebene (Optimierung der Abläufe, Mitarbeit in entsprechendem Projekt)
- Ausgeprägte Dienstleistungsorientierung

Wir suchen ein ausgesprochenes Organisationstalent, welches über eine exakte und zuverlässige Arbeitsweise verfügt und sich gewohnt ist – nach einer sorgfältigen Einführungsphase – selbständig zu arbeiten. Ihr prozessorientiertes Denken ist ausgewiesen. Ihr selbstsicheres Auftreten sowie die gute Umgangsformen runden Ihr Profil ab. Bei uns erwartet Sie eine spannende und vielseitige Herausforderung in einem kleinen, eingespielten Team.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post mit Foto an:

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Personal
Frau Carina Goncalves
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel.: 044 377 52 28
personal@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch

8704-000

Im → Quervergleich → am Markt

Key Account Manager (m/w), Markt Schweiz, Lebensmittelbranche

Haben Sie eine Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche absolviert oder sind Sie professioneller Verkäufer für Frischprodukte? Kennen Sie das Sortiment in der Gastronomie/Grosshandel oder eine Restaurantküche nicht nur von der Kundenseite her? Können Sie organisieren, beobachten und kontaktieren?

Sind Sie gerne unterwegs? Haben Sie eine Affinität zu Lebensmitteln, zur professionellen Gastronomie, zum Handel? Wenn Sie bisher mindestens dreimal „Ja“ gesagt haben, dann könnte Sie diese Aufgabe interessieren. Wir sind von einem grösseren, vielseitig aufgestellten Lebensmittelproduzenten beauftragt, Sie als

Key Account Manager für professionelle Kunden

anzusprechen. In dieser Funktion leiten Sie ein kleines Team, bei dem Sie und Ihre Mitarbeitenden sich im Innen- und Aussen- dienst um die Kunden kümmern. Selbstverständlich geht es immer um beste Produkte zu besten Konditionen. Doch läuft die langfristige Profilierung über den Service: Hier entsteht Vertrauen in die Produkte. Es geht also nicht in erster Linie um das Verkaufen, sondern um beste Dienstleistung, Tempo, um tragfähige Beziehungen und darum, den Kundenwunsch immer in den Mittelpunkt zu stellen. Selbstver-

ständig kümmern Sie sich persönlich um die Schlüsselskunden. Auf der anderen Seite sind Sie in der Lage, im Hintergrund die entsprechende Verkaufsorganisation zu führen, die Planung und das Controlling sicher zu stellen, sowie Verkaufs- und Marketingmassnahmen zu initiieren und umsetzen.

Nach Ihrer Berufslehre im Foodbereich (Verkauf oder Produktion) haben Sie sich im Verkauf weitergebildet. Kundenkontakte, Abnehmer in Gastronomie- und Grosshandelsbereich, Preiskalkulation, Verkaufsorganisation, Planung, Reporting, überhaupt die Administration sowie Mitarbeiterführung – dies alles sind Themen, die Sie in den letzten Berufsjahren intensiv beschäftigt haben. Hier haben Sie die Möglichkeit, Führungs- und Fachverantwortung für einen eigenen Bereich zu übernehmen. Sprachkenntnisse in D, F sowie gute IT-Anwenderkenntnisse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Eric Kuhn
René Barnettler

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



8711-001

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.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!

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich	J20240
Hoteldirektorin (w) Aegypten	International	J20259
Restaurant Manager	Region Zürich	J20251
Betriebsassistent	Region Bern	J19900
Vizedirektor	Region Bern	J19905
Hotelbereichsleiter	Region Bern	J19893
Pächter	Region Bern	J19912

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketingplaner/in	Region Zentralschweiz	J19890
Weinverkäufer (Aussendienst)	Region Zürich	J19829
Sales Manager	Region Zürich	J19744
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20248
Verantwortliche(r) Verkauf & Marketing	Region Mittelland (SO,AG)	J20266
Sales & Account Manager	Region Zürich	J20242

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalleiter/in	Region Zürich	J19764
Direktionssekretär/in	Region Zürich	J19937

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionistin Fitnessclub 50%	Region Zürich	J19766
Villa host Manager/in (Malediven)	International	J19769
Front Office Manager/in (Malediven)	International	J19770
réceptionniste confirmé/e	Region Neuchâtel/ Jura	J19772
Rezeptionist/in (80-100%)	ganze Schweiz	J19774
Crew Purser - MS Amadea	International	J19870
Nachtportier 60%	Region Basel	J17060
Réceptionistin	Region Graubünden	J19891
Front Office Manager	Region Bern	J19903
Guest Relations Manager	Region Bern	J19904
Night auditor	Region Bern	J19930
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J19932
Guest Relations Agent	Region Zürich	J19942
Réceptionist/in	Region Genf	J19947
Rezeptionist/in	Region Bern	J20243
Rezeptionist/in	Region Bern	J19956
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J20245
Chef de Réception	Region Oberwallis	J20264
Réceptionist/in	Region Bern	J20265
Praktikant/in Réception	Region Bern	J19736
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J19745
Rezeptionist	Region Zürich	J19748
Réceptionist/in	Region Zürich	J19752

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Cluster Sales Manager Leisure	Region Zürich	J20250

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Trainee m	Region Zürich	J19882
F&B Assistent m	Region Zürich	J19883
Verantwortlicher Take-away	Region Bern	J19901
F&B Assistent	Region Oberwallis	J20262

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J19938
Jungkoch	Region Bern	J19902
Diätkoch	Region Bern	J19909
temp. Köche	Region Bern	J19911
Chef de partie	Region Zürich	J19922
Chef de partie	Region Zürich	J19925
Chef de Partie	Region Bern	J19928
Commis de Cuisine	Region Bern	J19765
Sous-Chef	Region Zürich	J19885
Sous-chef	Region Zürich	J19906
Pâtissier / Gardemanger	Region Graubünden	J19935
Küchenchef/in	Region Zürich	J19943
Sushikoch	Region Ostschweiz	J19944

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef in London	International	J19750
Tournant Tagesstelle	Region Basel	J19949
Tournant	Region Zürich	J19751
Küchenchef/Alleinkoch	Region Bern	J19754
Küchenchef	Region Zürich	J20238
Chef de partie/Jungkoch	Region Graubünden	J19874
Chef de partie/Jungkoch	Region Bern	J19873
Commis de cuisine	Region Freiburg	J20247
Sous-chef	Region Zürich	J20249
Chefkoch	International	J19869
Chef de Partie	Region Zürich	J20254
Köchin/Koch	Region Zentralschweiz	J20256
Küchenchef	Region Bern	J20258
Chef de partie (England-Sussex)	International	J19771
Commis de Cuisine	Region Bern	J19762
Sous-chef	Region Zürich	J20271
Commis pâtissier	Region Freiburg	J19739
Commis de cuisine	Region Zürich	J19768
Chef pâtissier	Region Freiburg	J19889
Chef de partie	Region Freiburg	J19887
Chef de partie	Region Bern	J19897
Bäcker/Konditor	Region Bern	J19896
Chef de partie	Region Bern	J19898
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J19899

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J19895
Anlassleiter-Bankettservice	Region Zürich	J19936
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J19941
Service-Mitarbeiter/in (vorwiegend Tagesdienst)	Region Zürich	J19939
Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J19749
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J19894
Restaurantmanager Assistent/in (England)	International	J20244
Service-Mitarbeiter	Region Basel	J19946
Praktikant/in Service	Region Bern	J19735
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J19738
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J19737
Commis de rang	Region Zürich	J19880
Chef de rang (England)	International	J19740
Restaurant Manager 90 %	Region Zentralschweiz	J20239
Kassenmitarbeiterin 60-80%	Region Zürich	J19742
Assistant F&B Manager	Region Basel	J20241
Service-Mitarbeiter	Region Bern	J19872
Commis de rang	Tessin	J20255
Commis de rang (England-Sussex)	International	J19888
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J20257
Service-Mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J19892
Betriebsleiter/-in Personalrestaurant	Region Zürich	J19767
Chef de Rang	Region Zürich	J20261
Servicefachangestellte/r Mo-Fr	Region Bern	J19910
Sommelier	Region Graubünden	J20263
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J19755
Gastgeber/in	Region Zürich	J19923
Chef de service Bankett m	Region Zürich	J19884
Operative Assistentin Service	Region Zürich	J20267
Demi-chef de rang	Region Zürich	J19881
Hauswirtschaftsassistentin/JuniorGouvernante	Region Zürich	J20268
Commis de rang	Region Freiburg	J19931
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J20269
Demi-chef de rang (England-Sussex)	International	J19933
Chef de partie	Region Graubünden	J19934
Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J20270
Chef de service	Region Zürich	J19876

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Seminar und Kongress Koordinatorin	Region Zürich	J19753
Anlasskoordinator/in	Region Mittelland (SO,AG)	J20252
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern	J20253
Bankettmanager	Region Bern	J19907
Convention Manager	Region Zürich	J19886
Barmitarbeiterin	Region Zürich	J19921
Bardame/Barman	Region Bern	J19763
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J20260
Reservationsmitarbeiter	Region Zürich	J19747

Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Berchtold Catering AG präsentiert sich als moderner Dienstleister, welcher mit verschiedenen Restaurant-Konzepten, exklusiven Caterings und der VIP-Verpflegung während den Fussball- sowie Eishockeyspielen ein breites Spektrum von Kunden begeistert.

Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung einen

Banquet Manager

Sie sind für die Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und ausser Haus verantwortlich. Sie organisieren den Aufbau und die Durchführung jeglicher Anlässe und Ihre oberste Priorität ist es, unsere Gäste glücklich zu machen. Sie repräsentieren unsere Firma gegenüber den Gästen sowie unseren Mitarbeitenden. Die Einteilung und Führung der Servicemitarbeitenden gehört selbstverständlich ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind vorzugsweise 30 – 40 jährig, haben Erfahrung in der Bankettleitung und sprechen flüssend schweizerdeutsch. In einem lebendigen und vielseitigen Betrieb fühlen Sie sich wohl und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Sie führen die Mitarbeitenden klar und mit konkreten Zielen, unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne frontorientiert. Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Wir freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch nähere Details dieser abwechslungsreichen Position auszuführen.

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
c.kretsch@hbc.ch
www.stadionrestaurants.ch



SONNMATT LUZERN KURHOTEL RESIDENZ PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Seniorenresidenz und verfügen über 160 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Dezember 2010 einen kreativen und fachlichen ausgewiesenen

Chef Pâtissier

Neben Ihrer fundierten fachlichen Ausbildung verfügen Sie bereits über einige Erfahrung im Beruf. Flexibilität und der Anspruch an konstante Qualität sind für Sie selbstverständlich. Ihre Freude an der Kreativität und eine saubere Arbeitsweise zeichnen Sie aus.

Es erwarten Sie eine interessante Stelle in einem eingespielten Team sowie sehr interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

SONNMATT Luzern AG
Christine Zimmermann, Postfach, 6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32, E-Mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnematt.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830

adecco.ch

Hotel Taverne zur Linde 9220 Bischofszell TG

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädtchens und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

fröhliche, flinke

Serviceangestellte

Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb

sowie

Jungkoch/-köchin

mit mindestens
2 Jahren Berufserfahrung

Angestellte (ca. 17-jährig)

für allgemeine Mithilfe Buffet/Küche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Frau Aeberhard, Tel. 079 097 08 66
www.hotel-linde.cc

Wir suchen per 1. Dezember 2010 eine freundliche, junge

Service-Mitarbeiterin

Haben Sie Freude an einem gepflegten Wein und A-la-carte-Service, schätzen ein familiäres, junges Team und möchten gerne jedes zweite Wochenende von Samstagabend bis Montagabend frei, so freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Restaurant Feld AG
Pia und Moritz Rogger-Riechsteiner
Luzernstrasse 46
6208 Oberkirch
www.hotel-feld.ch
info@hotel-feld.ch
041 925 01 01

FELD
HOTEL · RESTAURANT

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonssektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per **sobald oder nach Vereinbarung** suchen wir für unsere Abteilung Wirtschaft und Recht in Zürich-Affoltern eine/n versierte/n

Sachbearbeiter/in Wirtschaftspolitik (100 %)

Haben Sie Freude an einer Tätigkeit an der Nahtstelle zwischen Wirtschaft und Politik, sind flexibel, belastbar und suchen eine neue Herausforderung?

Zu Ihren **Hauptaufgaben** gehören:

- Selbständige Verfassung von Vernehmlassungen
- Verfassen von Beiträgen für unsere Verbandsmedien
- Erstellen von Präsentationen nach Vorlage und eigener Abklärung
- Recherchen zu ausgewählten politischen Geschäften
- Recherchen zu betriebswirtschaftlichen und volkswirtschaftlichen Kennzahlen
- Selbständige Betreuung von Sachdossiers
- Mitarbeit bei Projekten

Ihr **Profil** beinhaltet:

- Interesse am Gastgewerbe und wirtschaftspolitischen Fragestellungen
- Einwandfreie Deutsch- und sehr gute Französischkenntnisse
- Gute mündliche und schriftliche Ausdrucksfähigkeit
- Verständnis für politische Abläufe
- Volks- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Flair für statistische Auswertungen
- hohe Motivation und exakte Arbeitsweise
- Flexibel und dienstleistungsorientiert
- Gute EDV- Kenntnisse (MS-Office, inkl. PowerPoint)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder per E-Mail an die unten stehende Adresse:

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Personal
Frau Simone Baumgartner
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel.: 044 377 52 53
personal@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch

Suisse romande

Nendaz Tourisme



Nendaz Tourisme a pour but de promouvoir le développement d'une destination touristique en pleine croissance. Notre organisation compte une quinzaine de collaborateurs. Afin de compléter notre team, nous recherchons notre futur(e)

Responsable administration, finances et ressources humaines

Le poste est directement subordonné à la direction de Nendaz Tourisme.

Vos domaines de responsabilité

- Gestion de l'administration de Nendaz Tourisme
- Etablissement des budgets, du compte de résultat et planification des investissements
- Gestion des finances et des taxes
- Conduite de différents projets, en particulier dans les domaines de l'administration, des finances et de la qualité
- Management d'une équipe de trois personnes
- Mise en place d'un observatoire de fréquentation, avec la tenue des statistiques
- Planification, réalisation et controlling des tâches administratives
- Gestion des ressources humaines (contrats, cahiers des charges, assurances sociales, concept de formation continue pour les collaborateurs)
- Suivi des différentes certifications que possède l'entreprise (ISO 9001 et 14001, Labels QIII et Valais Excellence)
- Coaching de la qualité à l'interne et auprès des prestataires de la destination

Votre profil

- Formation achevée d'une école supérieure, ou diplôme fédéral, dans les domaines concernés
- Expérience confirmée en économie ou gestion d'entreprise, avec un savoir-faire en « finances », « administration » et « ressources humaines »
- Résultats attestés dans une position et une branche similaires
- Sens prononcé de l'organisation et précision dans le mode opératoire
- Identification au tourisme et orientation entrepreneuriale
- Parfaite maîtrise du français, avec d'excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais, aussi bien à l'oral qu'à l'écrit
- Capacité d'analyse, esprit de synthèse et force de proposition

Votre personnalité

Vous avez de l'entregent et un bel esprit d'équipe. Vous êtes de nature volontaire, dynamique et vous possédez un leadership naturel.

Entrée en fonction : à convenir

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature, sous pli confidentiel, avec CV, photo et certificats jusqu'au **18 octobre 2010**, à l'adresse suivante :

Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme, CP, 1997 Haute-Nendaz



Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.--

1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.
 2. Fotografieren Sie den Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.
- Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/junge

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta: Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Für die Sommersaison 2011

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:

- Empfang:** Als **Réceptionist/in** (D/F/E) betreuen Sie unsere vielen Stammgäste professionell und charmant oder sammeln Sie als **Réceptionspraktikant/in** Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.
- Küche:** Als **Chef de partie** mit Erfahrung oder als **Commis de cuisine** freuen Sie sich, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.
- Restaurant:** Als **Servicefachangestellte** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit. (à la carte und Halbpension)
- Housekeeping:** Als **Hotelfachassistentin** unterstützen Sie unsere Hausdame beim tadellosen Ablauf der Raumpflege.
- 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

International

Für bekanntes Schweizer Restaurant in
Banff/Kanada

suchen wir für den
Winter/Sommer 2010/11

Schweizer Köche

Bewerbung an info@ticinorestaurant.com

Stellengesuche

DIPLO. TOURISMUSEXPERTIN ÜBERNIMMT MANDATE

- Geschäftsleitung
- Projektarbeit/-leitung
- Reorganisation/Relaunch/Sanierungen
- Mystery- und Qualitätschecks

Langjährige Erfahrung in Betriebsführung/Projektleitung.
Grosses Netzwerk. Einsatz auf Zeit oder Dauerauftrag möglich.

Kontaktangaben und eine kurze Mandatsbeschreibung erbitten
unter Chiffre 8618-4936 an htr hotel revue, Monbijoustrasse
130, Postfach, 3001 Bern.

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830

adecco.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.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!

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv.Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J19746
Gouvernante	Region Basel	J19948
Teamleiterin Housekeeping	Region Basel	J19920
Generalgouvernante	Region Graubünden	J19919

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Move Manager	Region Bern	J19927

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J19743
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1414	Administration	45	CH	per sofort	D I E S
B373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	D F
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	D E S
B1442	Chef de Bar/ Chef de Service	30	CH	per sofort	D E
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E S
B1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F I E
B180	Housekeeping	31	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
B1395	Kuechenchef/ Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E S
B752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F I E
B1388	Night Auditor, Kfm. Sachbearbeiter	45	DE	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E
B1463	Receptionist/in / Allrounder	25	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurantass./ Empfangsass./ Bankettass./ Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D F I E T R
B1465	Service	32	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	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 4. 10. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010













Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



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 zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

IVAR & FRAVI
Human Resources • Treuhand • Consulting

Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin

**EIN SKI- UND WANDERGEbiet IN DEN
FIDERISER HEUBERGEN, AM FUSSE DES
MATTLISHORNS MIT**

drei Berggasthäusern mit über 50 Gastzimmern
und insgesamt mehr als 200 Betten

zwei Wohnhäusern
drei Skiliften
über 145'000 m² Land
vier Bergquellen

Das wunderschöne und gut unterhaltene, etwas andere Tourismusresort
ist unter anderem der Ausgangspunkt der längsten Schlittelbahn der
Schweiz (12 km). Es gehört der Arfina AG, von der ein Mehrheitspaket
am Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl von
Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Sind Sie interessiert?

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren
Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zu den Berghäusern
finden Sie auf der Homepage www.heuberge.ch.

Gion Fravi
Riedstrasse 8 • 8908 Hedingen • Tel. 044 760 52 18
Veia Granda 1H • 7440 Ander • Tel. 081 630 72 08
info@fraviundfravi.ch • www.fraviundfravi.ch

Mitglied TREUHAND | SUISSE

**Zu verpachten in Lugano
2-Sterne-HOTEL Garni**
Gute, zentrale Lage in Seenähe.
Aus Altersgründen suchen wir
für unser sehr gut eingeführtes Hotel
einen solventen Pächter (-Paar)
zur Übernahme nach Vereinbarung.
Ganzjahresbetrieb, 21 Zimmer (renoviert),
Parkplätze, grosse 3½-Zi.-Wohnung.
Übernahmepreis Fr. 295 000.–.
Kapitalnachweis ist erforderlich.
Chiffre 8518-4858 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

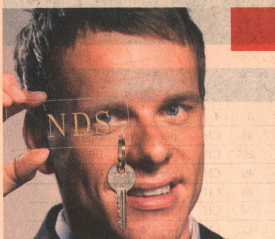
**Sachwertanlage
stattlicher Landgasthof**
Zu verkaufen nach Vereinbarung
Weitum bekannter Gasthof an gut
frequentierter Lage ausserhalb Bern
(privater wie öffentlicher Verkehr)

Kaufpreis: CHF 1'800'000.–

- Grosses Gartenrestaurant
- Kleine + grosse Bankett-Säle
- Gepflegte Aussenanlage
- Ausgangspunkt für div. Ausflüge

Sorgfältiger Eigentümer- und
Wirtswechsel garantiert!

Lietreu
Immoservice AG 031 990 99 00
www.lietreu.ch



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

NDS

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Anzeigen

**Komplettes Restaurant-
Betriebsinventar
zu verkaufen.**

Interesse? Melden Sie sich bei
R. Wönlisch 071 354 83 83

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer
oder Restaurant

Bilderreihe

Inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel-
oder Serienvorverkauf ab Fr. 150.–/Stk.

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

ac&p hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

Hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

 **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association