

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 7

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: 10.07.2025

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



Urchig gepflegt

Im neuen In Lain Hotel Cadonau im Unterengadiner Dorf Brail wird (auch) gekäst. Und gut gekocht, gepflegt bewirtet und schön gewohnt. **Seite 13**

Tessin

Die brennenden Probleme kamen an der Jahresversammlung von Ticino Turismo nicht zur Sprache. **Seite 4**

Fleischkonsum

Politiker und Schriftsteller greifen in die Diskussion um die ökologische Produktion und den Tierschutz ein. **Seite 22**

Scuol

«Ich will es trotz dieser schönen Ehrung nicht allen recht machen müssen, weder einst noch jetzt.» **Seite 5**

Kurt Baumgartner, Hotelier und «Bündner des Jahres»



Warten auf Schnee



Solche Bilder könnten bald der Vergangenheit angehören: Kinder an einem Übungshang mit Sicht auf ein Kunstschneeband im Skigebiet von Brigels am letzten Montag.

Sehnlichst erwarten die Skiregionen Neuschnee. Die nächsten Tage könnten die erwünschte Entspannung bringen.

DANIEL STAMPFELI

In den kommenden Tagen ziehen immer wieder Störungen über die Schweiz hinweg, die in den Alpen auch Schnee bringen», sagt Jürg Zogg, Meteorologe bei SF Meteo. Zunächst werde vor allem die Alpenseite mit Neuschnee versorgt, weiter im Norden gebe es dagegen nur wenige Zentimeter. Doch bereits von Samstag auf Sonntag folge die nächste Störung, diese bringe voraussichtlich auch

in den Skiregionen auf der Alpennordseite zwischen 5 und 15 Zentimeter Neuschnee. «Auch in der kommenden Woche erreichen uns weitere Schneefronten, vor allem am Dienstag könnte es am Alpenordhang nach aktuellem Stand länger anhaltend schneien», so lautet Zoggs Prognose. Dies wäre Balsam auf die Wunden der Tourismusverantwortlichen in Skigebieten von tiefen und mittleren Lagen. Denn mancher-

orts stehen zurzeit Skilifte still, und die Bergbahnen befördern Wanderer statt Skifahrer. So etwa die Sesselbahn der Sportbahnen Aetzmäntig im sanktgallischen Goldingen. Und auch die Skilifte der Gantrisch Gurnigel AG haben ihren Betrieb eingestellt. Schneemangel meldet auch die Romandie: Am letzten Wochenende nahm der Sessellift Dappes-Dôle im Waadtländer Jura den Betrieb für Wanderer auf. **Seite 3, 21 und 24**

Kommentar

Wenn das Hotel zum Tatort von ungebührlichen Gästen wird



ELSBETH HOBMEIER

Wo sich viele Menschen treffen, da «menschelt» es. Will heissen: Man erlebt viel Schönes, aber auch mal weniger Schönes, falls egoistische Interessen aufeinanderprallen.

In einem Hotel treffen sich viele Menschen. Verschiedener Herkunft, verschiedenen Alters, mit verschiedenen Freizeitvorstellungen. Ein Hotelier muss also damit rechnen, dass hin und wieder eine Sportgruppe in Festlaune überbordet und die anderen Gäste aus dem Schlaf weckt und verärgert. Oder dass ein Gast zu tief ins Glas schaut

«Was, wenn eine Gruppe in Festlaune überbordet oder sich Gäste in die Haare geraten?»

und sich dann der Servicemitarbeiterin oder dem Barman gegenüber ungebührlich benimmt. Oder dass sich Gäste in die Haare geraten und lautstark beschimpfen.

Das sind glücklicherweise Ausnahmen, die allermeisten Hotelgäste benehmen sich durchaus gesittet. Aber für genau diese Ausnahmen müssen die Mitarbeiter zum Thema Deeskalation geschult sein, müsste ein Krisen-Dispositiv greifbar und – vor allem in kleineren Häusern ohne Nachtportier – ein Pikettdienst organisiert sein, damit ein sich schikaniert fühlender Gast weiss, wo und wen er anrufen kann.

Nicht alle Hotels sind entsprechend vorbereitet auf schwierige Situationen. Richtlinien helfen, wenn es brenzlich wird. Umso besser, wenn man sie nie braucht. **Seite 17 und 21**

Sensorik

Geschmack und Qualität mit allen Sinnen prüfen

Sensorik meint die Beurteilung der Eigenschaften von Lebensmitteln und Produkten durch die menschlichen Sinnesorgane. Als Wissenschaft dient sie mit Test- und Analysemethoden der Nahrungsmittelindustrie – von Produktentwicklung und Qualitätssicherung bis Vermarktung. Das bewusste Einsetzen ihrer sensorischen Fähigkeiten hilft Köchen und Confitseuren, so ausgefallene Kombinationen wie Knoblauch mit Caramel zu kreieren. Sensorikfachleute erklären, wie der Geschmack die Wahl für ein Produkt beeinflusst. **Seite 14 und 15**

Aus- und Weiterbildung

Schweizer Hotelfachschulen harmonisieren Bildungsgang

Qualitätsstandards sind für die Schweizer Hotelfachschulen wichtig: Als Mitglied des Vereins Schweizerischer Hotelfachschulen ASEH und des Privatschulregisters können sie sich von unqualifizierten Institutionen distanzieren. Bereits zum wiederholten Mal gerieten Schulen unter Beschuss, die ihre internationale Klientel mit dem Label «Swiss Hotel Management School» in die Schweiz lockten, sie aber nicht genügend ausbilden konnten. Solche Negativschlagzeilen gingen auch an den



Alan D. Bollat
Drei Viertel der diplomierten Hoteliers wechseln die Branche.

Quellmärkten nicht spurlos vorbei: So warnt die indische Botschaft auf ihrer Website vor schlechten Schweizer Schulen, empfiehlt aber diejenigen der ASEH und des Privatschulregisters. Die sechs Hotelfachschulen HF richten sich jetzt nach einem neuen Rahmenlehrplan, der die Ausbildungsgänge harmonisieren soll. Klar ist: Die diplomierten Hoteliers sind auch von anderen Branchen sehr begehrt. Drei Viertel der Absolventen kehren der Hotellerie den Rücken. **Seite 7 bis 12**

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3007 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel. 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch



9 771662 334000 07

ANZEIGE

Zeit haben für das wirklich Wichtige:
für Ihre Gäste.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Professional Partner

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

protel
HOTELIEREUSUISSE

Polster-Möbel-Klinik

Schoffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93

«De Stür-Polsterer chund!»

ACHTUNG!

Sessel•Sofas•Bänke
Stühle
Neu beziehen und aufpolstern

- Gratisberatung, Offerte und
 - Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
 - mind. 10% auf Konkurrenzofferte
 - 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- www.polstermoebelklinik.com

Veränderungen
beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

hoteljob.ch

Jilly
für Ihren Cappuccino!
www.illycafe.ch

Ihr Yield-
Management
Partner.

besuchen Sie unsere Website:
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Aus der Region

Zürich

Landesmuseum: Ja zum Ausbau für 111 Mio. Franken

Dem geplanten Erweiterungsbau des Landesmuseums in Zürich steht nichts mehr im Weg: Die Stimmberechtigten des Kantons haben am Sonntag mit 62,3 Prozent Jaesagt zum Kantonsbeitrag von 20 Mio. Franken. Das Geld wird dem Lotteriefonds entnommen. Die Gesamtkosten für den Erweiterungsbau betragen 111 Mio. Franken. Davon übernimmt der Bund, der auch Bauherr ist, 76 Mio. 10 Mio. steuert die Stadt Zürich bei, weitere 5 Mio. Franken stammen von Privaten. Die Bauarbeiten sollen 2012 beginnen und bis Mitte 2016 dauern. 5,5% des angrenzenden Platzspitz-Areals werden benötigt.

Im «Event Dome» Gottesdienst statt Bankette



Das Hotel Seedamm Plaza in Pfäfers-Schwyz hat seinen «Event Dome» für 900 000 Franken an die Familienkirche Rapperswil-Jona verkauft. Diese will das zeltartige Veranstaltungslokal ins Zürcher Oberland verlegen. Das «Seedamm Plaza» war mit der Auslastung der Lokalität, die es in den letzten vier Jahren für Anlässe vermietet hatte, nicht zufrieden. Der «Event Dome» war konzipiert für Präsentationen, Messen, Bankette, Sportanlässe, Konzerte, Tagungen, Konferenzen, Jubiläen, Galadinner, Shows usw. vn

Ostschweiz

Flumserberg mit Kristallturm, Pizol mit Hängebrücke

Am Pizol soll eine Hängebrücke zum Teil eines «Erlebnisraum»-Konzepts werden. Die Hängebrücke soll die beiden Berggipfel auf gleicher Höhe verbinden und das Wanderangebot ausweiten. – Die Bergbahnen in Flumserberg bauen auf ihr Sommer-Umsatzplus 2010 von 16 Prozent und wollen im Sommer 2011 einen Kristall-Kletterturm errichten. Eswäre der erste der Schweiz. Eine Million Franken wird in den Turm mit flexibler Parcours-Reihenfolge und diversen Schwierigkeitsgraden auf Prodalp investiert.

Kanton erhöht für MICE-Bau Anteil an Olma Messen

Der Kanton St.Gallen beteiligt sich mit 1,2 Mio. Franken an einer Aufstockung des Genossenschaftskapitals der Olma Messen. Damit unterstützt er den geplanten Bau eines Kongress- und Konferenzgebäudes samt Hotel auf dem Olma-Areal. Die Vorlage war am Montag im St. Galler Kantonsrat unbestritten. Der Olma-Neubau an der Stelle der abgebrannten Halle 7 kostet 50 Mio. Franken. Zur Finanzierung erhöhen die Olma Messen ihr Kapital um 12 Mio. auf 23,1 Mio. Franken. Die Stadt St.Gallen hatte im Herbst ihren Genossenschaftsanteil ebenfalls erhöht – um 3,6 Mio. auf neu 6 Mio. Franken. kjv

Zwist auf der Baustelle

**Beim Umbau des
Berner Luxushotels
Schweizerhof läuft
nicht alles rund.
Trotzdem soll das
Haus fristgerecht
eröffnet werden.**

CHRISTINE KUNZLER

Von Dumpinglöhnen und unbezahlten Handwerkerrechnungen schreiben Berner Medien. In der Folge hätten sich einige der lokalen Bauunternehmer von der Baustelle des Hotels Schweizerhof zurückgezogen. Laut Corrado Pardini von der Gewerkschaft Unia wurden inzwischen mit dem Bauherrn, der Katarer QDHP Swiss Management, und dem Bauleiter «intensive und sehr konstruktive Verhandlungen geführt. Wir haben

jetzt eine Lösung gefunden, die für alle gut ist.» Details zu den Verhandlungen gibt Corrado keine bekannt. Nur so viel: «Es bestand Anlass zu diesen Gesprächen und Kontrollen.»

Bruno H. Schöpfer, Gesamtprojektleiter und Direktor der QDHP Swiss Management, dementiert: «Unsererseits gab es keine Verhandlungen mit der Unia. Bei der letzten Kontrolle durch acht Gewerkschafter ist lediglich festgestellt worden, dass eine WC-Anlage für die Arbeiter sauberer sein könnte.» Die Auftraggeberin, Hotel Schweizerhof Bern AG, arbeite eng mit der Arbeitskommission des Kantons Bern und mit Unia-Vertretern zusammen. «Bis dato hat noch keine dieser Stellen einen Verstoß gegen die Vorschriften gemeldet.» Die

meisten Aufträge seien an lokale Unternehmen vergeben worden, welche teilweise Sub-Unternehmen beschäftigten. Über die Arbeitsbedingungen dieser Bauarbeiter habe die Hotel Schweizerhof Bern AG keine Kenntnisse.

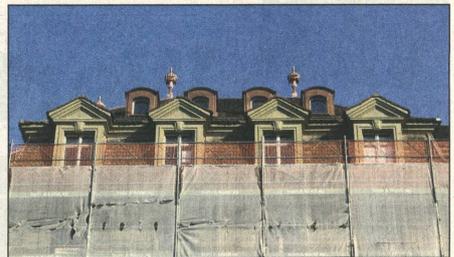
Der Vorwurf, Rechnungen lokaler Handwerker würden nicht oder zu spät bezahlt, lässt sich nicht erhärten. Die Hotelrevue hat bei einem Unternehmer nachgefragt: Dieser will den Sachverhalt weder bestätigen noch dementieren, sondern

«Zahlungsdifferenzen bei einem Volumen von 50 Mio. Franken sind normal.»

Bruno H. Schöpfer
Gesamtprojektleiter

«momentan keine Auskünfte erteilen». «Die Zahlungsfrist beträgt 45 Tage», so Schöpfer. «Zahlungsdifferenzen bei einem Volumen von 50 Mio. Franken sind normal.»

Den Hintergrund der ganzen Vorwürfe bilde ein Rechtsstreit mit dem Genfer Architekturbüro Sa-



Auf der «Schweizerhof»-Baustelle sind nicht alle gleicher Meinung.

muel Créations, teilt Schöpfer mit. Den Genfer Architekten sei die Verantwortung für den Umbau im letzten Sommer entzogen worden. Die Folge: Honorar-Forderungen vom Architekturbüro über 1,3 Mio. und eine Schadenersatzforderung der Auftraggeberin für Planungsfehler und mangelhafte Bauüberwachung über 8,1 Mio. Franken.

Das Hotel wird etappenweise eröffnet: Am 16. April für das Testschlafen und ab 2. Mai offiziell für Gäste. Das Kader hat seine Arbeit bereits aufgenommen. Schöpfer spricht von einem überraschenden Buchungseingang für Mai: «Vor allem im Seminar-, Bankett- und Eventbereich dürfen wir viele Veranstaltungen durchführen.»

Kaum offen, schon Wechsel

Vor zwei Monaten wurde das neue «Alpine Rock» in Silvaplana eröffnet. Jetzt sucht Direktorin Nadja Knizewski bereits «eine neue Herausforderung», Hotelier Michael Wagner leitet das Haus ad interim.

ELSIBETH HOBMEIER



Da war die Welt noch in Ordnung: Nadja Knizewski, Ernesto Parli.

Das architektonisch auffallende Hotel Alpine Rock direkt bei der Corvatsch-Talstation wurde am 18. Dezember feierlich eröffnet.

«Ein positives, gut aufgestelltes Produkt», betont Hotelier Michael Wagner vom «Rosatsch» in Pontresina. Wagner ist letzte Woche als Ad-interim-Direktor ein-

gesprungen, «quasi als Freundschaftsdienst». Denn die Wege von Hotelbesitzer Ernesto Parli und Direktorin Nadja Knizewski, welche die Neueröffnung erfolgreich vorbereitet und durchgeführt hatte, trennten sich laut Knizewski abrupt «aufgrund unterschiedlicher Vorstellungen zum weiteren Konzept». Mit ihr gingen mehrere Mitarbeitende, darunter auch Küchenchef Frank Seidensticker. Aus dem Gourmetkonzept wird ab sofort ein italienisches Restaurant, das «erstauulich gut gebuchte Haus» führt Wagner bis ins Saisonende, gesucht wird eine neue Direktion.

Erhebliche Gefahren bei 13 Prozent der kontrollierten Betriebe

Kantonales Laboratorium Bern sprach 71 befristete Vorkochverbote aus.

Die Lebensmittelinspektoren und Lebensmittelkontrolleure des Kantons Bern haben bei 80% der im Jahr 2010 kontrollierten 3845 Verpflegungsbetriebe (von insgesamt 8200) Mängel festgestellt. Die Gesamtgefahr werde jedoch bei 87% der Kontrollen als klein bis unbedeutend eingestuft, wie dem Jahresbericht des Kantonalen Laboratoriums Bern zu entnehmen ist. Bei 13% der Betriebe wurden erhebliche Gefahren festgestellt, was weitgehende Konsequenzen wie Teilschliessungen, Nachinspektio-

nen und vermehrt Strafanzeigen zur Folge hatte. Bei den Gastgewerbebetrieben musste das Kantonale Laboratorium 71 befristete Vorkochverbote aussprechen. Dies da die Lebensmittelsicherheit nicht gewährleistet war oder der entsprechende Prozess fehlerhaft umgesetzt wurde. Die meisten Mängel betrafen die Hygiene, die Lagertemperaturen und die fehlenden Kennzeichnungen vorproduzierter Lebensmittel für die Rückverfolgbarkeit. dst

Entrée: Kurhaus, Arolla (VS). Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



Hotel Kurhaus Arolla/ing

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der HTR Hotelrevue AG. Die HTR Hotelrevue AG ist ein Unternehmen der HTR Holding AG. Die HTR Holding AG ist ein Unternehmen der HTR Group AG. Die HTR Group AG ist ein Unternehmen der HTR Group AG.

Aus der Region



Während die einen noch die Ski angeschliffen haben, schnüren andere bereits ihre Wanderschuhe.

Skilift noch knapp in Betrieb, sagt Cornelia Sulzer von der Geschäftsstelle Luzein-Pany-Tourismus. Falls aber weiter kein Schnee, müsse nächste Woche abgestellt werden. Die Skischule, die zu einem grossen Teil vom Reka-Ferendorf lebt, sei zweigeteilt worden: die Kleinen sind noch in Pany, die grösseren gehen täglich ins Skigebiet Madrisa bei Klosters. Sowohl Schlitteln als auch die ortstypische Pferdeschleppfahrt seien nicht mehr möglich. Und auf der Langlaufloipe seien im Moment Wanderer unterwegs, so Cornelia Sulzer.

Sesselbahn bleibt für Wanderer in Betrieb

Pany sei nicht in der Lage, kurzfristig spezielle Programme für Familien zu organisieren. Angeboten werde aber seit Jahren der Besuch von zwei Bauernhöfen. Im nahen St. Antönien wurde der Betrieb des Skilifts infolge Schneemangels am Montag eingestellt. Geöffnet sind weiterhin der Panylift und die Kinderskischule.

Ebenfalls den Skibetrieb eingestellt haben die Sportbahnen Atzmännig in Goldingen SG. Die Sesselbahn bleibe für Wanderer in Betrieb, steht auf der Homepage. Ausser Betrieb sind auch die Skilifte der Gantrisch Gurnigel AG in der voralpinen Region zwischen Bern, Thun und Freiburg. In Zweisimmen ist Skifahren noch möglich, nicht aber das Schlitteln im Sparenmoos. In Brigels in der Survelsa sind alle Bahnen in Betrieb, jedoch nur 12 von 22 Pisten offen und 39 von 68 Pistenkilometern zu befahren.

Wallis

Zermatt bleibt in Tourismus-Baisse mit Zahlen stabil

An seiner GV wies Zermatt Tourismus für das Tourismusjahr 2009/2010 2'120'130 Logiernächte aus, mit minus 0,28% fast das Niveau des Vorjahres. Die Bettenauslastung der Hotellerie stieg minim von 67,08% auf 67,39%. Zermatt hat 75% Stammgäste. Wichtigster Punkt im Marketing 2011 ist die Positionierung von Zermatt als Genuss-Destination: auf Basis der 233 Gault-Millaupunkte der lokalen Gastronomie, sowie mit Genuss-Wanderungen, alpiner Wellness und Autofreiheit.

Eröffnung des Sunstar Style Hotels Zermatt



Das neunte Hotel der Schweizerischen Sunstar-Gruppe, ihr erstes im Wallis, ist eröffnet. Es hebt sich mit dem Begriff «Style» im Namen, der Kapazität von nur 44 Zimmern und einem ganz speziellen Design von den bisherigen Sunstar-Hotels ab. Zum Beispiel steht in einigen Zimmern die originale Badewanne oder Dusche abtrennbar mitten im Raum. Gastgeberin ist Sonja Amstutz.

Touristische Unternehmung Grächen auf Kurs

Die Touristische Unternehmung Grächen AG soll Grächen an die Spitze der Schweizer Familiendestinationen führen. Dank der Unterstützung von Privatpersonen und Unternehmen aus der Region, aber auch von Gästen und Freunden aus der Schweiz und dem Ausland konnten neue Aktien in der Höhe von 7,62 Mio. Franken gezeichnet werden. Hinzu kommen Sponsoring-Verträge. Der Neubau der touristischen Infrastruktur ist wichtiges Element in der Umsetzung der Strategie.

Berner Oberland

Jungfraubahn steigerte 2010 Verkehrsertrag



Die Jungfraubahn Gruppe hat 2010 den Verkehrsertrag um 2 Prozent auf 104,2 Mio. Franken gesteigert. Der Umsatz aus Partnerschaften mit internationalen Reiseveranstaltern stieg um 29 Prozent. Die Jungfrau Ski Region erzielte einen Umsatz von 44,7 Mio. Franken; plus 6,5 Prozent. kjv

Wandern statt Ski?

Ferienorte in mittleren Lagen sind gefordert. Denn prekäre Schneeverhältnisse halten potenzielle Schneesportgäste ab.

DANIEL STAMPFELI

Es her Frühlingsgefühle als Lust auf Wintersport prägen zurzeit die Saison. Diese Tatsache bereitet den Wintersportorten in tiefer gelegenen Regionen und mittleren Lagen nicht eitel Freude. Entsprechend treffen in der Redaktion beinahe täglich Mails ein, in welchen betont wird, dass Schnee liegt und die Pisten in gutem Zustand sind. «Im Toggenburg sind alle Bergbahnen in Betrieb! Zwei Talabfahrten sind offen, die Zustände der Pisten sind hart, und sehr gut.» Dies ein Auszug aus einem Mail

von Toggenburg Tourismus an die Medienschaffenden. «Am Pizol tummeln sich begeisterte Wintersportler auf den perfekt präparierten Pisten. Das Skigebiet profitiert dabei von seiner Nordhanglage.» So beginnt eine Medienmitteilung der Pizolbahnen.

Kinderspielecken, Hallenbad und Wandern auf der Langlaufloipe

Ein besonderes Kommunikationsbedürfnis hatte Braunwald, nachdem die Sendung 10vor10 auf SFI in ihrem Beitrag braune Hänge, durchzogen von weissen Alibi-

Streifen von Kunstschnee gezeigt hatte. «Dank professionellem Pistendienst und des Einsatzes von Kunstschnee können auch jetzt noch hervorragende Pisten angeboten werden», so die medial verbreitete Reaktion von Braunwald. «10vor10» hatte aus dem Ort auf 1250 Meter über Meer berichtet, dabei geht das Skigebiet bis auf 1900 Meter Höhe. In der Zwischenzeit musste der Glarner Ferienort den Gummen-Skilift schliessen, wie Susi Braunwald, Geschäftsführerin von Braunwald-Klausenpass Tourismus, erklärt. Offen sei hingegen die Kombibahn Gummen, welche den Panorama-Wanderweg erschliesst. Für die Kinder hätten die Restaurants Spielecken eingerichtet. Und die örtliche Reha-Klinik verfüge über Hallenbad und Sauna, als Alternative zur fehlenden Schneesport-Möglichkeit.

Im Prättigauer Ferendorf Pany, laut Homepage einer der sonnigsten Orte in Graubünden, sei der

Seilbahnen Januarzahlen mangels Schneefall unter dem Vorjahr

Die Schweizer Seilbahnunternehmen erzielten im Januar aus dem Verkauf von Winterfahrkarten einen leicht niedrigeren Umsatz als in der Vorjahresperiode. Für die Schweiz insgesamt liegt der Umsatz 2,9 Prozent tiefer als im Vorjahr, wie Seilbahnen Schweiz mitteilt. Die Anzahl Gäste ging um 2,9 Prozent zurück.

Insbesondere in den tiefer gelegenen Gebieten habe der Schnee gefehlt, und einzelne Betriebe hätten in der Folge ge-

schlossen müssen. Im Kanton Graubünden lagen sowohl Umsatz als auch Besucherzahlen über dem Vorjahresmonat. Die übrigen touristischen Regionen weisen allesamt einen Rückgang der Gäste aus. Am grössten war die Abnahme mit -55% in den Freiburger Alpen, gefolgt vom Tessin (-26,7%) und den Waadtländer Alpen (-18,7%). Auch beim Umsatz weisen die Freiburger Alpen, die Waadtländer Alpen und das Tessin die grössten Rückgänge aus. dst

Zürich und Genf werden noch teurer

Die Hotelpreise in Zürich und Genf zählen zu den weltweit höchsten. Laut der jüngsten HRG-Studie ist Genf vom 7. auf den 3. Rang vorgerückt, Zürich vom 12. auf den 5. Platz.

DANIEL STAMPFELI

In Zürich stiegen die durchschnittlichen Preise innerhalb eines Jahres um 8 Prozent, in Genf um

4 Prozent, während in anderen europäischen Metropolen das Übernachten günstiger wurde. Dies geht aus der Hotelstudie des Geschäftsreisendienstleisters Hogg Robinson Group (HRG) für das Jahr 2010 hervor.

Wie bereits in den vergangenen sechs Erhebungen von HRG, blieb Moskau auch 2010 an der Spitze der Städte mit den höchsten Preisen für Hotelübernachtungen. Und dies obwohl sie in der Landeswährung um 12 Prozent zurückgingen. Umgerechnet kostete die durch-



In Genf gehören die Hotelpreise zu den teuersten der Welt.

schnittliche Hotelübernachtung in Russlands Hauptstadt 388 Franken. In Genf waren es 328 Franken und in Zürich 320 Franken. Den stärksten Preisrückgang verzeichnete Abu Dhabi mit 25 Prozent, was einem Absturz vom 2. auf den 19. Rang zur Folge hatte.

Die wirtschaftliche Erholung manifestiert sich laut HRG am meisten in Afrika und in Asien, wo die Hotelpreise am stärksten anziehen. Im Gegensatz dazu sanken sie zum zweiten Mal in Folge in den meisten europäischen Grosstäd-

ten. Den grössten Rückgang verzeichneten mit 9 respektive 11 Prozent die Hauptstädte der Krisenländer Griechenland und Irland. Unter den Top Ten figurieren fünf europäische und zwei US-amerikanische Städte. Ebenfalls in dieser Rangliste sind Hongkong, Doha und Riad.

Die HRG-Studie basiert auf Marktdaten, aktuellen Übernachtungsbuchungen und Raten, die von Kunden in Grossbritannien im 2010 im Vergleich zum Vorjahr gezahlt wurden.

Hotel weicht Wohnblock

Der «Wildenmann» in Männedorf fand keinen Pächter mehr. Jetzt werden die Hotelzimmer zu Wohnungen.

VIRGINIA NOLAN

Totgesagte leben länger – auf den «Wildenmann» in Männedorf trifft die Volksweisheit nicht mehr zu. Das Traditionshaus in der Zürcher Seegemeinde, welches neun

Zimmer und ein Restaurant beherbergte, schloss im März 2010 seine Türen. Man habe einen neuen Pächter gefunden, sagte damals Mitigentümer Frank Russek. Dann sprang der Kandidat ab, und es wurde still um die Gaststätte. Jetzt gab Russek bekannt, dass er das Hotel und einen Speisesaal zu Wohnungen im durchschnittlichen Preissegment umbauen will. Das Restaurant im Erdgeschoss soll bleiben. Seinen ursprünglichen Plan, das Hotel zu erhalten, musste sich der Zürcher Galerist

aus dem Kopfschlagen. «Ein Haus mit weniger als 40 Zimmern», sagt er, «will heute keiner mehr.» Zunächst habe er mit einigen Boutiquehotels verhandelt, deren Interesse aber nicht von Dauer gewesen sei – auch, weil Männedorf zu weit entfernt von Zürich liege. Die geplanten fünf Wohnungen sollen im Spätherbst bezugsbereit sein. Offen ist, wer den Restaurantbetrieb führen wird. Im «Wildenmann» war seit 1603 gewirtet worden. Vor 17 Jahren brannte das Hotel fast gänzlich nieder.

Wo wünschen Sie sich weniger Bürokratie?

Die FDP sammelt Unterschriften für eine Initiative, welche zum Ziel hat, Bürger und KMUs vor zu viel Bürokratie zu schützen. Wir möchten von Ihnen wissen: Wo erleben Sie in Ihrem Arbeitsalltag bürokratische Hürden? Erzählen Sie Ihre Erfahrungen aus Ihrem Hotel, Restaurant oder Ihrer Tourismusorganisation in unserem Forum und diskutieren Sie mögliche Lösungen.

Forum zum Thema: www.htr.ch/buerokratie

Unbefristeter Fonds für Schweizer Schienennetz

Mit einem unbefristeten Fonds soll die Schweizer Bahninfrastruktur künftig kontinuierlich und nicht mehr wie heute in Abschnitten ausgebaut werden, so Peter Flügel, der Direktor des Bundesamts für Verkehr (BAV). «Wir sorgen zuerst für die Finanzierung und schaffen einen unbefristeten Fonds mit ausreichenden finanziellen Mitteln.» Mit den Vorschlägen der Kantone in Höhe von 60 Mrd. Franken hätte man Projekte bis fast an das Ende des Jahrhunderts. kjv

Valentine®
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthsch-valentine.ch

Aus der Region

Tessin

AlpTransit will Basistunnel schon 2016 übergeben



Der Gotthardbasistunnel soll bereits im Jahr 2016 an die SBB übergeben werden. Dies bestätigte die Bauherrin AlpTransit AG gegenüber der Neat-Aufsichtsdelegation (NAD) des Parlaments. Ob auch der erste Zug ein Jahr früher als geplant durch den Tunnel fährt, ist offen. Ein Testbetrieb mit mehreren Phasen sei nötig, bevor der kommerzielle Betrieb für den Personen- und Güterverkehr aufgenommen werden könne, teilte die Delegation mit.

Investor Kipp greift nochmals in Ascona zu

Auf Einkaufstour befindet sich der deutsche Ascona-Milliardär Karl-Heinz Kipp mit seiner Tschuggen-Hotel-Group. Erst vor Kurzem hat er das Ex-Hotel und Restaurant Ascolago gekauft und unter dem Namen «Marina» als Ergänzung zum «Eden Roc» gesellt. Nun hat die Gruppe das Mövenpick-Hotel Carcani am Seeufer von Ascona erworben, wie die Tageszeitung «La Regione» berichtete. Das Haus mit 30 Zimmern soll ein Hotel mit Drei-Sterne-Superior-Standard werden und die Tschuggen-Group in diesem Segment ergänzen. Das Investitionsvolumen beträgt 2 Millionen Franken. gl

Strategieprozess 2020: Graubünden Ferien legt los



Nach Neuaustrichtung der Destinationen, Regionen und Graubünden Ferien (GRF) soll das ganze System vorangebracht werden. Neueste Forschungsergebnisse der Uni St. Gallen sind Basis. Als 3. Generation des Destinationmanagements sieht die Universität touristische Kooperationen mit Angebot- und Nachfrage-Netzwerken. Die jeweils besten verfügbaren Kräfte erarbeiten organisationsübergreifend zukunftsweisende Lösungen.

«Teufelhof» lanciert Hotel-TV im Internet

Am Montag hat das Basler Hotel Teufelhof sein Fernsehprogramm lanciert, das im Internet via www.teufelhof.tv aufgeschaltet ist. In diesem Sendeformat wird der Teufelhof alle zwei Monate aus dem Alltag von Küche – mit Tipps- und Hotel, Kunst und Theater berichten. «Wir lassen so die Interessierten am Schaffen und Wissen unserer Mitarbeiter teilhaben und berichten spannende Geschichten aus unserem Haus», so Inhaber Raphael Wyniger. Alle zwei Monate soll eine neue Sendung aufgeschaltet werden. kjv



Lieber wegschauen als Probleme im Tourismuskanton Tessin ansprechen. So geschehen an der Jahresversammlung von Ticino Turismo.

Tessin negiert Probleme

Isst die Marketing-Strategie von Ticino Turismo die richtige? Wie können insbesondere Feriengäste aus Deutschland, dem wichtigsten Auslandsmarkt des Tessins, zurückgewonnen werden? Wie kann der anhaltende Abwärtstrend bei den Logiernächten gestoppt werden? Über Wochen tobte eine intensive Debatte in der Südschweiz mit teils polemischen Tönen und sogar konkreten Rücktrittforderungen an die Spitzen des Verkehrsvereins (htr vom 27. Januar).

Nur zwei Nein-Stimmen gegen das Budget 2011

Entsprechend gross war die Spannung, als diese Woche die Jahresversammlung des Tessiner Verkehrsvereins Ticino Turismo anstand. Doch im Kloster von Monte Carasso kam es nicht zur erwarteten Abrechnung mit dem Kader von Ticino Turismo. Im Gegenteil: Die Direktion und Präsident Marco Solari gingen am Ende gestärkt vom Podium. Bei der Abstimmung über das Budget 2011, die einer Vertrauensabstimmung gleichkam, wurden lediglich zwei Nein-Stimmen gezählt. Der Kritik von Pietro Vanetti und dem Asconer Hotelier Christian Witzig, wonach Ticino Turismo die falsche Strategie verfolge und wenig effizient sei, vermochte sich praktisch niemand anzuschliessen. Der Vizedirektor und Marketing-Chef Patrick Lardi vorgestellte Marketing-Plan 2011 hatte offenbar überzeugt.

Die Führung des Tessiner Verkehrsvereins ging diese Woche gestärkt aus der Jahresversammlung hervor. Doch einige brennende Probleme kamen nicht zur Sprache.

GERHARD LOB

Vielleicht hatte auch die eindringliche Forderung von Finanzdirektorin Laura Sadis (FDP) nach einer Einheit der Branche gewirkt. Sie hatte bemängelt, dass in der kantonalen Tourismusbranche zu viel Energie in interne Auseinandersetzungen vergeudet werde, «wenn es grundlegendere Probleme für die Zukunft unseres Tourismus zu lösen gibt, die einen konstruktiven Geist erfordern».

Zu wenig Ertrag bei Auftritt an Ferienmessen

Zusammenarbeit und Synergie also. Schade gleichwohl, dass bei der Generalversammlung kaum konstruktive Vorschläge von Seiten der Mitglieder vorgebracht wurden. Die einzige konkrete Anregung, Ticino Turismo möge nicht nur im Ausland, sondern auch auf Schweizer Ferienmessen präsent sein, ins-

besondere in Hinsicht auf das Deutschschweizer Publikum, wurde mit Hinweis auf einen entsprechenden Verwaltungsratsbeschluss, aber ohne inhaltliche Begründung zurückgewiesen. Erst nach der Versammlung erklärte Patrick Lardi gegenüber der htr, dass der Ertrag im Vergleich zum Aufwand bei diesen Messen von Ticino Turismo als zu gering erachtet werde.

Resolution gegen Totalsperrung des Gotthard-Strassentunnels

Keine Diskussion kam zum «chaotischen Verkehr» im Tessin auf, der gemäss Umfragen bei Gästen zurzeit neben der «mangelnden Gastfreundlichkeit» den stärksten Negativ-Faktor der Südschweizer Feriendestination darstellt. Stattdessen befasste man sich einmal mehr mit der anstehenden Totalanisierung des Gotthard-Strassentunnels, die nach 2020 möglicherweise eine dreijährigen Schliessung dieser wichtigen Nord-Süd-Strassenverbindung bedeuten könnte.

Da 80 Prozent der Gäste aus dem Norden anreisen und 7 von 10 Gästen ein Auto benutzen, sei schnell ersichtlich, welch drastische Konsequenzen eine solche Schliessung des Gotthard-Tunnels hätte, heisst es in einer einstimmig verabschiedeten Resolution. Behörden und Politiker werden aufgerufen, die erwogene Totalsperrung mit allen ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln zu verhindern.

Hotelpreise über dem Index

Der Index der Konsumtenpreise fällt, Mahlzeiten und Übernachtungen werden teurer. Das gilt für Grossstädte wie Zürich, weniger für Berggebiete.

VIRGINIA NOLAN

In der Limmatstadt lebt es sich wieder günstiger – das geht aus einer Mitteilung von Statistik Stadt Zürich hervor. Gegenüber Dezember 2010 ist der Zürcher Index der Konsumentenpreise im Januar um 0,5 Prozent gesunken. So konnten die

Zürcher nicht nur bei der Bekleidung (-10 Prozent) und Nahrungsmitteln (-1 Prozent) sparen, sondern dank gesunkener Preise für Bücher, Fernsehgeräte oder Pauschalreisen auch im Bereich «Kultur und Freizeit».

Tiefer in die Tasche greifen musste allerdings, wer in einem städtischen Hotel oder Restaurant zu Gast war: Mahlzeiten und Übernachtungen kosteten zusammengenommen 1,5 Prozent mehr als im Vormonat. Im Gegensatz zur Gastronomie (+0,7 Prozent) weisen die Statistiker den Preisanstieg in der Hotellerie für Zürich nicht separat aus, sondern übernehmen den

Wert aus dem gesamtschweizerischen Konsumentenpreisindex (+9,2 Prozent), der die Hotelbranche mit 1 Prozent und die Gastronomie mit 7 Prozent gewichtet. Den Index erhebt das Bundesamt für Statistik (BSF) aus seiner Befragung von rund 300 Hotels. Den Preissprung im Januar führt Hans-Markus Herren vom BFS auf saisonale Effekte zurück: «Vom Dezember in den Januar beobachten wir fast jedes Jahr eine Preisveränderung in diesem Bereich.»

Die Konjunkturforschungsstelle (KOF) an der ETH Zürich hat der Hotellerie bereits zu Jahresbeginn den Puls gefühlt. Die Bilanz

war damals gemischt ausgefallen: Während Häuser in Berggebieten im vierten Quartal gegenüber dem Vorjahr ein Umsatzplus von 0,8 Prozent auswiesen, konnte die Konkurrenz in grossen Städten ein Plus von 5,2 Prozent vermelden. Am besten lief das Geschäft in den Saisons (+7,5 Prozent).

Uneinheitlich präsentieren sich auch die Aussichten der Hoteliers: Für das erste Quartal 2011 erwarten Berggebiete und Saisons Preisabschläge; Häuser in grossen Städten wie Genf, Bern, Basel oder Zürich gehen davon aus, dass sie ihre Zimmer teurer vermieten können.



Übernachtungen in Zürcher Hotels werden teurer.

Interconti gibt drei Hotels auf

Die Intercontinental Hotels Group (IHG) will die Häuser in Berlin, Köln und Düsseldorf aufgeben. Die Managementverträge wurden gekündigt.

DANIEL STAMPFELJ

«Wir haben unsere Managementvereinbarungen für die Hotels Intercontinental Berlin, Intercontinental Köln und Intercontinental Düsseldorf aufgrund von Streitigkeiten mit der Neuen Dorint GmbH beendet», sagt Jennifer Fox, IHG Chief Operating Officer Kontinentaleuropa, und bestätigt damit deutsche Medienberichte.

«Sollten wir diesen Rechtsstreit nicht beilegen können, werden diese Hotels voraussichtlich ab dem 1. April 2011 nicht länger unter der Marke Intercontinental betrieben», so Jennifer Fox weiter. Trotz grösster Bemühungen, die Unstimmigkeiten zu beheben, könne man nicht länger mit der Neuen Dorint GmbH als Geschäftspartner weiterarbeiten. Intercontinental betreibt die Häuser im Auftrag der Neuen Dorint GmbH mit Sitz in Köln, die sie wiederum gepachtet hat. Eigentümer sind geschlossene Fonds.

Die Neue Dorint GmbH bestätigt in einer Medienmitteilung die Rechtsstreitigkeiten zwischen der Betreiber-Gesellschaft der Intercontinental Hotels und der Neuen

Dorint GmbH. Aufgrund vertraglicher Bestimmungen könnten aber keine weiteren Einzelheiten bekannt gegeben werden. Die Mitarbeitenden der Interconti Hotels in Berlin, Köln und Düsseldorf seien Angestellte der Neuen Dorint GmbH, schreibt die Pächterin. Nur die Hotelmanager würden von Intercontinental gestellt. Für die Neue Dorint GmbH sei klar, dass die Hotels in Berlin, Köln und Düsseldorf ordnungsgemäss und ohne Unterbruch weitergeführt würden. Die Neue Dorint GmbH verhandelt derzeit intensiv mit internationalen tätigen Hotelkonzernen für die Standorte. Auch werde der Betrieb der Hotels unter der Eigenmarke Dorint Hotels & Resorts geprüft.

Gastro-Investor Stefan Breuer baut sein Imperium in Ascona aus

Die Seven-Gruppe wird zwei neue Lokale eröffnen und das bestehende Angebot ergänzen.

Die vom deutschen Multimillionär Stefan Breuer initiierte Restaurant-Gruppe Seven in Ascona wird erweitert. Die Gruppe hat das direkt neben dem Seven Restaurant liegende Jugendlokal Mad Wallstreet sowie den im Keller situierten Night-Club Notturno in einem Leasing-Vertrag erworben, wie Nicola Battistini, Marketing-Chef der Seven-Gruppe bestätigt. Seiner Meinung nach werden die neuen Lokaltäten das bestehende Angebot bestens ergänzen.

Im «Mad Wallstreet» wird sehr wahrscheinlich eine (Raucher-) Lounge entstehen, das ehemalige Nachtlokal Notturno soll bereits

im April als edler Seven-Klub mit Tanz, Live-DJ und Live-Musik eröffnet werden. Details sollen erst im März bekannt gegeben werden.

Breuer mischt mit seinen trendigen Lifestyle-Restaurants Ascona seit 2007 auf. Mit dem Engagement von Spitzenkoch Ivo Adam ist für hochkarätige Gastronomie gesorgt. Nach dem Seven-Restaurant wurde das etwas rustikale Seven-Easy am Seeufer eröffnet und dann ein Asia-Restaurant im alten Dorfkerk. Zudem gibt es Seven-Appartements, die zum Beispiel zusammen mit Kochkursen bei Ivo Adam gebucht werden können. gl

Kurt Baumgartner ist einer der erfolgreichsten Schweizer Hoteliers. Der Luzerner feiert morgen seine Ehrung als «Bündner des Jahres».

ELSBETH HOBMEIER

Kurt Baumgartner, was bedeutet Ihnen der Titel «Bündner des Jahres»?

Die vielen Reaktionen freuten mich, der Titel gibt auch einiges an öffentlichem Gewicht. Ich hoffe, ich sei nicht meiner bleauen Augen wegen geehrt worden, sondern als Anerkennung für die nachhaltige Wertschöpfung für die Region. Ich will es auch nicht allen recht machen müssen, weder einst noch jetzt.

Sie sind ja eigentlich Luzerner...

Ja, ein Unterländer. Wir fühlen uns extrem wohl im Bündnerland, der Heimat meiner vier Kinder. Graubünden ist ein offener, überzeugter Tourismuskanton mit vielen guten Leuten an der Spitze.

Wie motivieren Sie als Chef Ihre 160 Mitarbeitenden?

(lacht) Ich versuche ein guter Chef zu sein, aber bin fordernd und ungeduldig. Als einer der wenigen touristischen

«Ein zufriedener Gast ist zehnmals mehr wert als der schönste Hochglanzprospekt.»

Kurt Baumgartner
Belvédère Hotels Scuol

Arbeitgeber im Engadin biete ich nur Jahresarbeitsplätze an, möglichst gute. Es ist nicht einfach, Fachkräfte zu finden, die sich hier niederlassen wollen.

Ihre drei Hotels sind Spitzenreiter punkto Auslastung. Das Rezept?

Eine gute Grösse des Hauses an guter Lage mit gutem Architekturkonzept in guter DMO. Das durch eine Passerelle verbundene Bad ist ein Riesentrumpf in der Zwischensaison – aber nicht der einzige Erfolgsfaktor, wie Kollegen oft vermuten... meine Vorgänger gingen ja trotz Bad in Konkurs! Wir arbeiten hart und stehen als Familie mit einem guten Netzwerk hinter unseren Betrieben.

Rechnet sich ein Ganzjahresbetrieb in einer Feriendestination?

Das unternehmerische Ziel heisst: 365 Tage offen mit 100 Prozent Belegung zu hohen Preisen. Natürlich machen wir auch Yield-Management, aber ich wehre mich gegen Tagespreise. Unser Segment wechselt saisonal: Im Winter der Sport-, im Herbst der Wellness-, im Juni der Kurgast. Aber es rechnet sich, auch dank der Vorteile von Scuol: Wir haben im Winter nicht St. Moritzer Preise, zudem einen langen Sommer mit dem Oktober als stärksten Monat. Vor sechs Jahren führten wir dazu das Modell «Wellness inklusive» ein, samt Bahn- und Bus, eine tolle Scuoler Erfolgsstory.

Mit 70% liegt die Auslastung des noch neuen Guarda Val am tiefsten. Was tun Sie, um es auch auf 98% zu bringen?

Wir realisieren einen Neubau und investieren 2011 gegen 20 Mio. Franken, um die beiden Häuser und das Bad unterirdisch zu verbinden. Heuer ist ja erst der zweite Winter des Boutique-Hotels Guarda Val, wir sind zufrieden mit den Zahlen und konnten uns steigern. Authentische Häuser sind und bleiben gefragt.

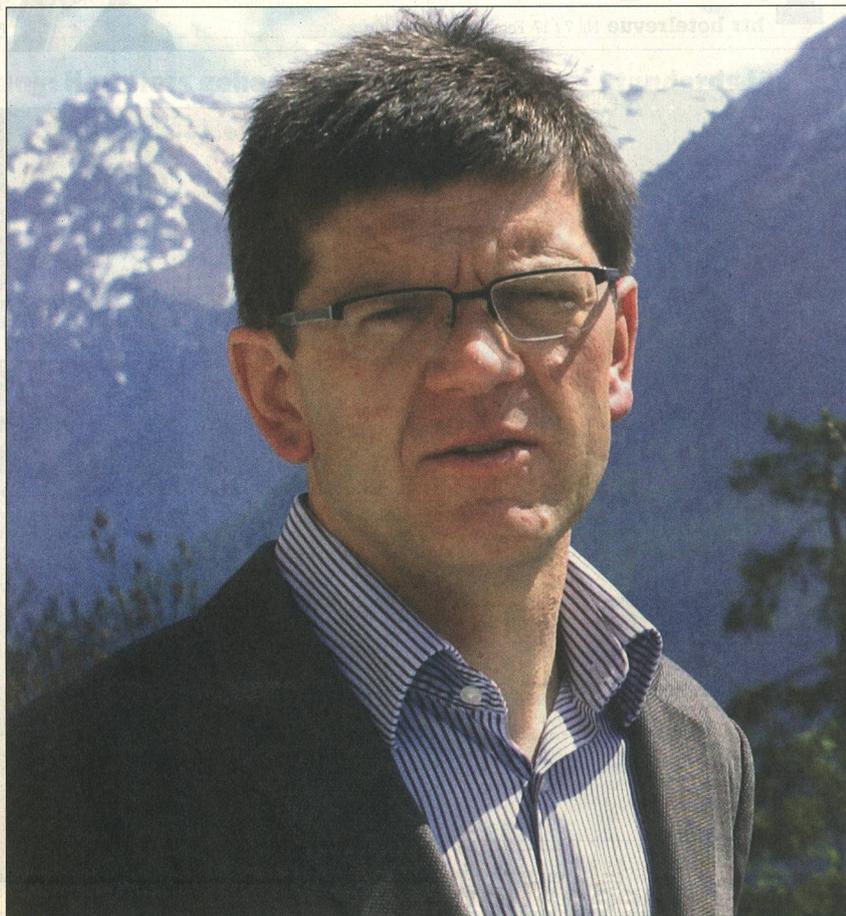
Unterengadin kontra Oberengadin: Mit- oder Gegeneinander?
Engadin ist grundsätzlich ein gutes, positiv behaftetes Label. Un-

Zur Person Kurt Baumgartner, Bündner des Jahres

Innert zehn Jahren hat Kurt Baumgartner in Scuol/Unterengadin die erfolgreiche Hotelgruppe Belvédère Hotels Scuol (Belvédère, Belvair, Guarda Val) aufgebaut. Der 45-Jährige wurde für dieses Engagement soeben zum «Bündner des Jahres» erkoren, die Feier findet morgen in Scuol statt. Die Familie Kurt und Julia Baumgartner mit ihren vier Kindern Sofia, Leon, Anna und Nadejda lebt in Scuol. Kurt Baumgartner ist Luzerner und hat dort die Kochlehre und Hotelfachschule absolviert. eho

Sie haben bisher rund 55 Mio Franken investiert, das ist viel Geld für einen Familieninventar mit vier Kindern. Wie machen Sie das?

Es wurde alles aus eigenen Mitteln, mit 500 000 Franken Aktienkapital, erwirtschaftet. Ich habe keinen Mäzen und keinen reichen Vater, meine Frau ist zwar Russin, aber hat keine OIquellen. Wir sind einer der grössten Kunden der SGH, haben aber auch



Renate Dubach

Er kam aus Luzern und wählte das Unterengadin als Heimat für seine Familie mit vier Kindern: Der Hotelier Kurt Baumgartner.

«Ohne Mäzenen und ohne reichen Vater»

ser Gast sucht Ruhe, Natur und nicht den Rummel. Wir haben extrem schöne Dörfer, aber müssen uns hüten, die Fehler des Oberengadins mit seinem Zweitwohnungsbau zu wiederholen.

Nach eigenen Worten haben Sie 1999 «aggressiv ins Belvédère investiert». Was heisst das?

Wir mussten viel Geld investieren, unseren letzten Franken, und wir taten dies möglichst vor den Kulissen, damit der Gast es auch sieht. Innovation hat in der Hotellerie viel mit Investition zu tun, ein zufriedener Gast ist zehnmals mehr wert als jeder Hochglanzprospekt. Viele Hoteliers versuchen, den Ertrag aus dem Zweitwohnungsbau ins Hotel fließen zu lassen, aber sie geben damit immer ein Stück des Kuchens ab, bis eventuell nichts mehr da ist.

zehn Jahre keine Dividenden genommen und hegen keine unrealistischen Renditeerwartungen. Dazu haben wir mit der Graubündner Kantonalbank eine sehr gute Hausbank.

Gönnen Sie sich je mal Luxus?

Wir machen selten Ferien, aber dann wählen wir gern schöne Hotels. Der kleinen Kinder wegen bleiben wir in der Nähe, gehen ins Oberengadin, nach Flims, ins Goms, ins Südtirol. Meine vier Kinder sind mein Luxus. Ich fahre kein grosses Auto und trage keine teure Uhr.

Investieren Sie jetzt weiter und weiter, bis Ihnen ganz Scuol gehört?

Zwischen 30 und 50 baut man auf, dann verwaltet und ab 60 genießt man... Im Ernst: Wir überbauen jetzt unsere letzte Parzelle, der Wohnungsverkauf soll uns finanziell stärken. Denn falls das Bad je ein Hotel angliedern will, möchten wir selber einsteigen und nicht jemanden vor die Nase gesetzt erhalten.

Ihr Neubau wird CO₂-neutral. Nimmt die Branche das Thema Nachhaltigkeit genügend ernst?

Der Gast nimmt es noch zu wenig ernst, in den Ferien ist er wenig kritisch. Alle reden von Nachhaltigkeit, aber jeder will einen grossen Hotelpool und nicht Äpfel, sondern Ananas zum Frühstück.

Scuol 3 Hotels, 1 Familie

Seine Zahlen lassen die Branche aufhorchen: Eine Auslastung von gegen 100 Prozent, ein Jahresumsatz von 19 Millionen Franken, ein Ganzjahresbetrieb mit 160 Mitarbeitenden, Investitionen von 55 Millionen Franken innerhalb von zehn Jahren – und dies aus eigenen Mitteln. Kurt Baumgartner, der mit seiner Frau Julia die Belvédère Hotels Scuol besitzt und führt, gilt inzwischen als Tausendassa unter den Schweizer Hoteliers.

1999 kauften die Baumgartners das damals heruntergekommene und konkurste Haus Hotel Belvédère in Scuol. Sie machten daraus ein florierendes Viersterne-Superior-Haus mit 72 Zimmern. 2004 kam das etwas bescheidener Badhotel Belvair (3 Sterne) mit 33 Zimmern dazu. Und 2009 eröffnete

die Familie mit dem Guarda Val ihr neues Romantik- und Boutique-Hotel mit vier Sternen und Gourmetrestaurant. Die Logiernächte wuchsen auf über 80 000, alle drei Betriebe sind ganzjährig offen. Neben einem hoteleigenen Spa bieten die Hotels Belvédère und Belvair auch einen direkten Zugang ins öffentliche, 13 000 Quadratmeter grosse Engadin Bad Scuol.

Dieses Frühjahr wird weitergebaut. Zwischen «Guarda Val» und «Belvédère» entstehen zwei Gebäude mit Hotelzimmern, Boutiquen und zwölf Eigentumswohnungen, welche verkauft werden. Eine neue Passerelle wird sämtliche Gebäude verbinden und allen Gästen einen witterunabhängigen Zugang ins Bad und in die verschiedenen Restaurants erlauben. eho

Standpunkt

In vino veritas: Diese Wahrheit hat ihren Boden und bindet Gäste



HARRY JOHN

Kürzlich bei einem Debriefing auf der Terrasse eines führenden Hotels. Frühlingssonne, tolles Ambiente – der Sommelier empfiehlt uns ein Glas Wein. Eine neue Entdeckung aus der benachbarten Weinregion. Wir sind mehr als zufrieden, ein positives Erlebnis und bleibende Erinnerung ans Hotel. Die Schweiz ist eine Premiummarke, auch unsere Weine können sich sehen lassen. Viele Weinregionen haben sich qualitativ stark verbessert und trumpfen mit internationalen Preisen auf. Neben St-Emilion und der Cinqueterre ist

«Oft kommt es vor, dass Serviceteams unsere Weinregionen schlecht oder gar nicht kennen.»

das Lavaux eines der weltweit acht Unesco-Kulturerbe-Weingebiete. Auch Regionen wie das Wallis oder das Tessin setzen im Tourismus auf die Karte Wein. Das ist gut so.

Alles bestens also? Leider noch nicht. Oft kommt es vor, dass Serviceteams unsere Weinregionen schlecht oder gar nicht kennen und Weine aus ihrem Heimatland empfehlen. Es gibt Schlimmeres, denken Sie – mag sein. Aber Hand aufs Herz: Ist Ihnen im Elsass, im Napa Valley oder im Stellenbosch schon mal ein ausländischer Wein zur Degustation angeboten worden?

Mit gezielter Massnahmen können wir unsere Weine besser vermarkten: Das Office des Vins Vaudois organisiert Weinseminare mit der Hotellerie. Die Imagekampagnen für Walliser Weine sind beispielhaft. Viele Betriebe laden zu Weindegustationen mit verschiedenen Winzern der Region. Diese sind dynamischer und kreativer denn je. Modernes Marketing wird gepflegt.

Das Genussmittel Wein eignet sich als emotionales Produkt bestens zur Kundenbindung. Positive Erinnerungen an einen Ort oder an ein Hotel bleiben, besonders wenn alles bis ins letzte Detail stimmt.

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

leserbrief

Unbequeme Elektrobusse im Top-Wintersportort Zermatt

In der Woche vom 23. bis 29. Januar 2011 benutzte ich als Skifahrerin täglich um ca. 10 Uhr und ca. 16 Uhr den Elektrobus ab «Zum Steg» im Dorf Zermatt bis an die Talstation der Matterhorn-Express-Bahn im Quartier Winkelmatten. Die Elektrobusse, die auf dieser Strecke hauptsächlich von Skifahrern benutzt werden, konnten nicht ebenerdig sondern mussten über zwei oder drei Tritte bestiegen werden. Das ist eine Schande und tief unter der Würde eines Top-Wintersportortes wie Zermatt, auch angesichts der hohen Skipasspreise (Busfahrten inbegriffen). Wo sind denn die vielgepreisen Niederflerbusse geblieben, die man jetzt auch immer häufiger in den Städten antreibt?

Ursula Bünzli-Trepp, Cugy VD



«Die Pauschalreisen werden im 2011 für Schweizer generell bis zu 10 Prozent günstiger.»

Peter Rothwell CEO Kuoni



11 Bands und 11 Locations: Die **Hot Shot Blues Band** aus Deutschland spielte im Ramada Hotel.



Festival mit Auswahl **Partystimmung** im «Yucatan» mit **Top4Tea**.



Primo Delea, Restaurant Alpendub, **Thomas Dittrich**, Europäischer Hof.



Madeleine Schütz von Scana mit Begleitung am Sponsoren-Apéro.

Sesselrücken

Neu im Team von Gstaad Saanenland Tourismus

Neues Mitglied der Geschäftsleitung von Gstaad Saanenland Tourismus (GST) ist **Katrin Espiasse** (Bild). Als Leiterin Schalter und



Tourismusbüros folgt sie **Simone Tüscher** nach, die diese Funktion sechs Jahre lang innehatte. Simone Tüscher verlässt GST infolge Mutterschaft. Katrin Espiasse verfügt über Kenntnisse der Region und speziell im Bereich Schneesport über starke Kompetenzen. Sie war Leiterin der Skischule Gstaad.

Hilton mit neuem Area Vice President für Central Europe

27 Hotels, vier Marken, acht Länder – in Zahlen ausgedrückt entspricht das dem Verantwortungsbereich von **Olivier Hamisch**, der künftig



als Area Vice President Northern and Central Europe die Hilton Gruppe repräsentiert. Unter seiner Leitung wird Hilton in den kommenden zwei Jahren die Einführung der Premium-Marke Waldorf Astoria mit einem Fünf-Sterne-Plus-Domizil in Berlin und die Positionierung der Economy-Marke Hampton by Hilton vornehmen.

Choice schafft Position für den Wachstumsprozess

Mit der neu geschaffenen Position Vice President of European Development setzt Choice Hotels International ein Signal für den



Wachstumskurs im Jahr 2011 in Europa. Ab sofort wird der Südafrikaner **Olivier Dupont** diese Position übernehmen. kvj

Ganz Engelberg rockte

Kostenloses **Konzertvergnügen** für die Gäste: 11 verschiedene Bands spielten zeitversetzt in 11 verschiedenen Locations von Engelberg.

KARL JOSEF VERDING

Um 20.00 Uhr fiel am letzten Freitag der Startschuss in der Buena Vista Bar mit Balladen voller Emotionen und Gefühle von Henrik Belden. Weiter ging es dann in der Dream Live Bar,

mit We Steal Flyers mit Folk- und Blues-Einflüssen und im Ramada Hotel mit der Hot Shot Blues Band. Etwas ruhiger und gediegener war es im Hotel Spannort. Als es dann um 23 Uhr auch noch in der Eden Bar, im Yucatan und in der Bierliap

mit Cover Bands und Rock'n'Roll lossetzte, wurde die Party immer besser und das Festival erreichte seinen Höhepunkt. Gefeierte wurde bis in die frühen Morgenstunden, und die Organisatoren zeigten sich glücklich und zufrieden.

Schnelle, heikle Schneeballone

Bei exzellenten Bedingungen fand die erste Radio-Zürisee-Schneereif-WM in den Flumserbergen statt. Der einheimische Marco Allenspach gewann dabei das spannende Finale.

KARL JOSEF VERDING



Binnen Sekunden **blitzschnell**.

gitte Oertli auf dem vierten Platz. Nur knapp verpasste Ex-Mister Schweiz André Reithebuch das Finale. Ebenso die ehemaligen Skicracks Peter Müller und Paul Accola, Star-DJ Sir Colin, Bob-Olympiasieger Ekkehard Fasser und der holländische Shootingstar Alain Clark.

Mehr Pech hatte die Jasskönigin und ehemalige Radio-Zürisee-Mitarbeiterin Monika Fasnacht. Sie zog sich bei einem unglücklichen Sturz nur wenige Meter nach dem Start einen Schlüsselbeinbruch zu.

Als beste Frau klassierte sich die Ski-Olympiamedaillengewinnerin Bri-

Beim Hornschlitten-Event wurde sogar ein Haus auf Kufen gesetzt

Am Wochenende der grossen Schlitten in Braunwald wurde auch mit lustigen Sujet-Aufbauten gefahren.

Der Event in Braunwald wurde eingestimmt mit dem Pauschenschlittenrennen am Samstag. 67 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in den Kategorien Familie, Kinder, Damen, Herren und Rennschlitten waren bei sonnigem Wetter dabei, die Piste unter die Kufen zu nehmen. Für alle gab es ein Erinnerungspräsent. Bei sonnigem Wetter gingen dann am Sonntag, mit einem Teilnehmerrekord, 110 Schlitten an den Start. Die Gruppe aus der

Slowakei kam dieses Jahr wieder, und auch ein Zweierteam aus Deutschland war dabei. Gewonnen hat in der Rennschlittenkategorie das Team «Alte Eislitzer» vom HSC Heiden (AR) mit Fredy Brunner und Markus Eisenring. Bei den Baurä-Schlittä erreichte das Team Heiniger des Hornschlittenclubs Fontannen (LU) den ersten Rang. Bei den Damen gewannen die Begrieder Hornschlittler (NW) mit Daniela Kobel und Susanne Sommer. kvj



Beim **Sujetrennen** galt es, eine unbekannte Richtzeit zu erreichen und die meisten Punkte für **Originalität** durch die Jury zu erlangen.

Aussteiger Roland Huber



Alain D. Bollat

Nach neun Jahren verlässt Tourismusdirektor Roland Huber auf Ende Mai Adelboden. Er habe die Aufträge des Vorstands, das Bäderprojekt zu entwickeln und die Destination auf Vordermann zu bringen, erfüllt. Huber erklärt: «Ich habe einige Angebote erhalten und werde mich bis Frühjahr entscheiden, welches ich annehmen will.» Er sehe sowohl tourismusrelevante als auch branchenfremde Optionen. ck

Umsteiger Ernst Wyrsch



Alain D. Bollat

Der bekannte Davoser Hotelier Ernst Wyrsch, Direktor des Steigenberger Belvédère, wird neues Mitglied im Dozentenstab der St. Galler Business School. Der 49-jährige wird das Flaggschiff der Davoser Hotellerie spätestens Ende Oktober nach 15 Jahren verlassen. Ernst Wyrsch wird an der St. Galler Business School Vorträge über Führung, Motivation und Glück halten. dst

WEINTIPP



CERETTO

Blangé DOC, 2009

QUALITÀ, DALLA VIGNA AL BICCHIERE.

Imported by

WEINKELLEREIEN AARAU

Qualität und Tradition seit 1873

Bezugsquellen-Nachweis beim Importeur. Telefon 062 838 00 30 info@wka.ch | www.wka.ch



Aus- und Weiterbildung: Hoteliers gehen (branchen)fremd Seite 8; **Standards für Hotelfachschulen** Seite 9; **Kommt der Professional Bachelor?** Seite 10; **Wenn Lehren scheitern** Seite 11; **Unbekannte Attest-Lehre** Seite 12



**Marcel Graf (34),
Projektleiter
Bern Tourismus**

Marcel Graf absolviert ein MAS in Brand- und Marketingmanagement. Begonnen hat er seine Weiterbildung im Frühling 2010, Ende Jahr wird er sie abschließen. «Ich brauche diese Weiterbildung für meine Tätigkeit bei Bern Tourismus. Sie bringt mir sehr viel. Sie verschafft mir das theoretische Fundament, das mir hilft, besser, professioneller und effizienter zu arbeiten.» Er bilde sich aber auch aus ganz persönlichen Gründen weiter: «Um mich für den Markt fit zu halten.» ck

Alle unsere Fotos im Fokus-Bund zeigen Menschen in einem touristischen Betrieb, die zurzeit eine Aus- oder Weiterbildung absolvieren.

Alain D. Boillat

Lernen jenseits der Branche

Ist das touristische Bildungsangebot noch marktgerecht? Viele Mitarbeitende im Tourismusbüro bilden sich branchenübergreifend weiter.

CHRISTINE KÜNZLER

Eine Umfrage bei fünf Tourismusdirektoren zeigt: Das bestehende touristische Bildungsangebot deckt die Bedürfnisse der Tourismusorganisationen ab. Mitarbeitende mit einem Diplom einer Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan oder Sierre werden überall geschätzt. «Das sind richtige Perlen», sagt etwa Bern-Tourismus-Direktor Markus Lergler. Von «guten Generalisten, die Interesse am Tourismus mitbringen und bereit

sind, für die in unserer Branche üblichen Löhne zu arbeiten», spricht Daniel Egloff, der Direktor von Basel Tourismus.

«Das Angebot an touristischer Aus- und Weiterbildung genügt. Es kommt jedoch darauf an, was die einzelne Person daraus macht», findet Urs Wohler. Der Direktor von Tourismus Engadin Scuol Samnau Val Müstair weist zudem auf Interessenskonflikte der Schulen hin: «Viele werden per Anzahl Schüler finanziert. Also haben sie Interesse, ihre Klassen zu füllen. Dagegen steht aber das Bedürfnis des Markts: Er kann nicht alle Ausgebildeten schlucken.» Die Rucksäcke von Wohlers Mitarbeitenden sind unterschiedlich gefüllt. Einige haben eine Hotelfachschule absolviert, einer ist Architekt, andere waren vorher Mutter und Hausfrau oder haben irgendwo in einem Büro gearbeitet. «Für mich sind andere Faktoren ebenso wichtig», sagt Wohler, «zum Beispiel, dass die Schaltermitarbeitenden Roma-

nisch sprechen oder dass jemand Reife und Erfahrung mitbringt.»

Mitarbeitende bilden sich eher aufgabenspezifisch weiter

In allen befragten Tourismusorganisationen bilden sich die Mitarbeitenden nicht branchen-, sondern aufgabenspezifisch – wie in Kommunikation, Qualitätsmanagement oder Sprachen – weiter. «Wir haben eine riesige Palette an Weiterbildungen», so Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus. «Es müssen nicht touristische sein.» Ihm liege die Förderung seiner Mitarbeitenden am Herzen. «Wir unterstützen alle, die sich in irgendeiner Form weiterbilden wollen.»

«Unsere Mitarbeitenden absolvieren schon lange keine touristischen Weiterbildungen mehr», sagt auch Stefan

Otz, Direktor von Interlaken Tourismus. «Sie bilden sich branchenübergreifend weiter.» Das ermöglicht ihnen, später mal die Branche zu wechseln. In Otz' Team haben nur wenige eine Tourismusfachschule besucht.

«Einige haben eine kaufmännische Ausbildung in einem touristischen Betrieb absolviert.» Was Otz in der touristischen Bildungslandschaft vermisst, ist eine «Managementausbildung auf hohem Niveau. Eine, die für Tourismusdirektoren geeignet ist.»

Stefan Otz, Tourismusdirektor.



«Unsere Mitarbeitenden absolvieren keine touristischen Weiterbildungen mehr.»

Stefan Otz
Tourismusdirektor Interlaken

Bei Basel Tourismus verfügt etwa ein Drittel der Mitarbeitenden über eine Basisausbildung in einer Tourismusfachschule. Egloff beschäftigt zudem Leute, «die in einem Reisebüro eine KV-Lehre oder ir-

gendeine höhere Ausbildung absolviert haben». Bei Bern Tourismus bringen sechs von 23 Mitarbeitenden eine Ausbildung in einer Tourismusfachschule mit. «Wir haben in unserem Team jedoch auch FIF-Abgänger und solche mit einer Ausbildung an der HFT Luzern.»

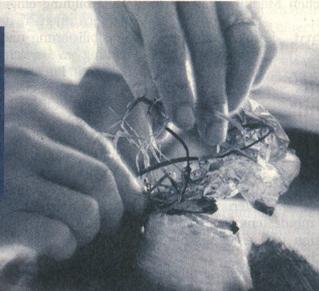
Tourismusassistenten sind offenbar wenig nachgefragt

Auf der Plattform www.tourismus-bildung.ch, die der Schweizer Tourismus-Verband neu lanciert hat, findet sich eine Übersicht über das vielseitige touristische Aus- und

Weiterbildungsangebot. Ob alle Angebote marktgerecht sind, bleibt offen. So beschäftigt von den fünf befragten Tourismusdirektoren beispielsweise keiner eine Tourismusassistentin. Drei Schulen bieten diesen Lehrgang an: die Privatschule Feusi in Bern, die Schweizerische Tourismusfachschule in Sierre und die Privatschule Athéna in Lausanne. Von den 15 Absolventen, der Walliser Schule, welche heute mit den 10 Absolventen der beiden anderen Schulen diplomiert werden, treten 5 eine Stelle in einem touristischen, 7 in einem branchenfremden Betrieb an. Laut Adrian Zaugg von der Privatschule Feusi finden «rund 70 Prozent der Berner Abgänger einen Job». Einige arbeiten bereits bei Antritt der Weiterbildung im Tourismus «und übernehmen im Betrieb dann eine neue Funktion». Zaugg: «Wir überlegen uns, wie wir den Lehrgang den Marktbedürfnissen anpassen können. Eine Möglichkeit wäre, vermehrt auf Multimedia zu setzen.»

ANZEIGE

ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.





HOTELA
WWW.HOTELA.CH

Aus- und Weiterbildung. Branchenwechsel. Abgängerinnen und Abgänger von Hotelfachschulen sind begehrte. Sehr oft auch in anderen Branchen. Dort sind die Löhne meist höher.

Die Absolventen von Schweizer Hotelfachschulen finden einen spezifischen Arbeitsmarkt vor, der sich rasant bis in andere Branchen erweitert.

KARL JOSEF VERDING

Rund 75 Prozent unserer Diplomierten finden sofort eine Arbeitsstelle», sagt Elodie Fournet, Sprecherin der Ecole hôtelière de Lausanne EHL. «Die Integration ist leicht, weil ein Abschluss der EHL die Kunst der Gastgeberschaft (l'art de l'accueil) mit der Wissenschaft der Betriebsführung (la science de la gestion) verbindet.» Und zweitens, so betont sie, weil der «secteur de l'accueil» eine wirtschaftliche Domäne mit rasanter Expansion sei: Den EHL-Abgängern eröffnen sich heute Karrieren in Hotels und Restaurants, benachbarten Tourismus-Teilbranchen wie Casinos, Kreuzfahrten, Fluggesellschaften und Event-Veranstaltern – und zugleich in Branchen der Dienstleistungs-Wirtschaft jenseits des Tourismus, «wie etwa in Gesellschaften für Wirtschaftsprüfung und Beratung, in Privatbanken oder der Luxusindustrie.»

Im 2010 wurden 426 Studenten für die Karriere mit einem Diplom der EHL ausgestattet: 348-mal gab es den Bachelor – Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil (Bachelor in International Hospitality Management), 48-mal den erfolgreichen Abschluss des Programms Diplôme de gestion en hôtellerie et restauration (Diploma in Hotel and Restaurant Management), und 30-mal den Master in Hospitality Administration – einen Abschluss im MBA-Stil.

Begleitende Berufserfahrung in Führungspositionen

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL hatte im letzten Jahr 102 Diplomierte. Sie beginnen ihre Karriere nicht, sondern setzen sie auf einer höheren Stufe fort: «Grossmehrfachheitlich im mittleren Kader der Hotellerie», sagt Schuldirektor Kurt Imhof. «Die Absolventen haben keine Probleme, eine Anstellung zu finden.»

«Die Absolventen haben keine Probleme, eine Anstellung zu finden.»

Kurt Imhof
Direktor SHL Luzern

Auch die Studenten der Hotelfachschule Thun HFT profitieren vom dualen System aus Theorie bzw. Schulausbildung und Praxis, das hin zum Abschluss als «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» führt. Pro Jahr schliessen

Semester Unternehmensführung der SHL ist ein Nachweis von mindestens 36 Monaten gastgewerblicher Berufserfahrung Voraussetzung, davon mindestens sechs Monate in Führungsposition. Gefragt sind SHL-Absolventen in den letzten Jahren vermehrt auch in Kliniken wie Hirnland, die mit attraktiven Löhnen ihre Hotellerie-Leistungen forcieren, bei Airlines, in der Systemgastronomie und im Catering.

Start: Flexibilität und Mobilität

90 bis 95 Diplomierte an der HFT ab. Ihnen werden die Voraussetzungen für Führungsverantwortung, etwa als Vizedirektor, und für die Leitung von Departementen mitgegeben. «Wer flexibel und mobil ist, findet nach der Diplomierung blitzschnell einen Zugang zu den passenden Positionen», sagt HFT-Direktor Christoph Rohm. 60 Prozent bis zwei Drittel der Absolventen übernehmen leitende Restaurant-Funktionen, zum Teil in Hotels, ein Drittel bis 40 Prozent besetzt Kaderpositionen im Bereich Beherbergung.

Rund 120 Studenten pro Jahr verlassen mit einem Abschluss die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Die meisten Absolventen starten «als F&B-Assistent im Hoteltbereich, Direktionsassistenten und in weiteren Berufen innerhalb der Hotellerie und Gastronomie», so Stephanie von Senger, Leiterin Administration und Marketing. «Die meisten finden ihre Arbeitsstelle unmittelbar nach der Schule.»

«Das Grobkonzept steht. Wir besprechen den Lehrgang noch mit den Verbänden.»

Martin Barth
Hochschule Luzern

sind Träger des gesamten Kurses, oder jeder Verband ist Träger eines spezifischen Moduls», hält Barth fest. Denn der Zertifikatslehrgang ist modular aufgebaut: Die Absolventen können zwischen acht Modulen auswählen. Jedes Modul dauert drei Tage. Wer sich den offiziellen CAS-Abschluss erarbeiten will, muss jedoch mindestens vier Module absolvieren und eine Abschlussarbeit schreiben.

Neben dem neuen Zertifikatslehrgang entwickelt die Hochschule Luzern auch ein Brettspiel im

1. Warum wechseln drei Viertel der Absolventen von Hotelfachschulen in eine andere Branche?
Gemäss den Schätzungen verschiedener Schulen und Alumni-Organisationen sind es eher noch mehr. Offenbar ist die Ausbildung anziehend, aber die weitere Karriere zu wenig attraktiv.

2. In welche Branchen wechseln diese Kader?
Diese Ausgebildeten im Bereich Hospitality sind für viele andere Branchen geeignet. Ihre Multifunktionalität ist überdurchschnittlich gross, was eigentlich für die Ausbildung spricht. Negativ wirkt, dass die eigene Branche zu wenig in die ausgebildeten Leute investiert. In der schweizerischen Dienstleistungsgesellschaft geht es eben in vielen Branchen um die Nähe zum Gast wie zum Kunden. Gefragt ist eine Art Hospitality-Ser-



Nachgefragt
Ernst A. Brugger

Präsident des Verwaltungsrats der BHP – Brugger und Partner AG, sowie der SV Group AG, der Sustainable Performance Group und der BlueOrchard Finance SA. **Professor** für Regional- und Entwicklungswissenschaften an der Universität Zürich.

Ronny Wagner (28), Praktikant der Hotelfachschule

Ronny Wagner war nach der Matura eigentlich für ein Jura-Studium eingeschrieben. Doch er wollte erst mal in der Berufswelt schnuppern. Er heuerte auf einem Kreuzfahrtschiff an, als Barkeeper. Erfahrung hatte er als Schüler bei Nebenjobs gesammelt. Dem Gastgewerbe blieb er treu. Nach insgesamt anderthalb Jahren auf See, fing er bei der Hotelfachschule Luzern an. Später wechselte er an die Hotelfachschule Thun, an der er im Herbst nun abschliesst. Zurzeit absolviert er sein sechsmonatiges Praktikum im «Holiday Inn» in Bern. Und nach dem Abschluss? Das Ausland lockt wieder, obwohl man nirgends so gut verdienen wie hierzulande. gsg

vice auch bei Banken, Versicherungen, Beratungen: Kundenberater werden wichtiger.

3. Wie können mehr Absolventen auf Dauer an die Branche gebunden werden?
Erstens: Es ist absolut notwendig, dass in der Weiterbildung eine bessere Transparenz und qualitativ höhere Angebote entstehen. Zweitens: Die Karrierechancen in Tourismus und Gastgewerbe sind an sich da, werden aber in der Kommunikation und arbeitsmarktlichen Positionierung zu wenig attraktiv dargestellt. Drittens: Die Branche hat ein Image-Problem betreffend Arbeitszeiten und Verträglichkeit mit der Familiengründung.

4. Wie wichtig ist der Lohn?
Er spielt selbstverständlich eine Rolle, die Wahrnehmung über unregelmässige Arbeitszeiten aber die grössere. kvj

Neuer Branchen-Lehrgang Nachhaltigkeit

Die Hochschule Luzern lanciert eine neue Weiterbildung: «Nachhaltiges Tourismusmanagement.» Das Konzept muss noch von den Verbänden abgesegnet werden.

CHRISTINE KÜNZLER

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema. Gerade im Tourismus und in der Hotellerie. Noch fehlt es an einer branchenspezifischen Weiterbildung in diesem Bereich. Nun springt die Hochschule Luzern in die Lücke: Ende 2011 oder Anfang 2012 will der Leiter der Weiterbildung, Martin Barth, den neuen Zertifikatslehrgang lancieren. «Das Grobkonzept steht, und wir sind im Moment daran, den Lehrgang mit den wichtigsten Verbänden zu besprechen», sagt Barth. Mit dem Schweizer Tourismus-Verband und Schweiz Tourismus sei das bereits geschehen, «mit hôtellerieuisse haben wir Anfang März einen Termin». Es sei ihm wichtig, alle Verbände, welche die touristische Nachhaltigkeits-Charta unterzeichnet haben, hinter das Konzept zu bringen. «Im Moment diskutieren wir zwei verschiedene Möglichkeiten: Alle diese Verbände

schon Träger des gesamten Kurses, oder jeder Verband ist Träger eines spezifischen Moduls», hält Barth fest. Denn der Zertifikatslehrgang ist modular aufgebaut: Die Absolventen können zwischen acht Modulen auswählen. Jedes Modul dauert drei Tage. Wer sich den offiziellen CAS-Abschluss erarbeiten will, muss jedoch mindestens vier Module absolvieren und eine Abschlussarbeit schreiben.

Bereich nachhaltiger Tourismus. «Dieses kann nicht nur zur Aus- und Weiterbildung eingesetzt werden, sondern auch in der Praxis: zur Sensibilisierung und Weiterbildung im Bereich Nachhaltigkeit. Ein erster Prototyp soll im August dieses Jahres getestet werden. Das Spiel steht ab Ende Jahr im Einsatz. «Mit dieser Weiterbildung setzen wir eine der Handlungsempfehlungen der Nachhaltigkeits-Charta um», so Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands. «Wir unterstützen diese Weiterbildung.» Auch der WWF bietet Weiterbildungen zum Thema Nachhaltigkeit an. Allerdings branchenübergreifend. Der neu konzipierte Lehrgang «Umweltberatung und -kommunikation» beginnt am 25. Februar 2011. Die modular aufgebaute, einjährige berufsbegleitende Weiterbildung umfasst neun 59 Kurstage. Der Lehrgang schliesst mit einem Diplom ab und führt direkt zur eidgenössischen Berufsprüfung. Er vermittelt Sachkenntnisse in nachhaltigem Ressourcenmanagement, Kommunikation, Marketing und Projektmanagement. Dieser Lehrgang, von dem ebenfalls nur einzelne Module besucht werden können, soll die Teilnehmenden bei der Umsetzung von ökologischem Handeln in ihrer Berufspraxis unterstützen. «Diese Weiterbildung eignet sich gut für die Hotellerie und den Tourismus», sagt Manuschak Karunan vom Bildungszentrum WWF. «Wir hatten bereits mehrere Absolventen aus dieser Branche.» So ist unter anderem das Projekt Energiehotel in diesem Rahmen entstanden. Ein anderes Projekt befasste sich mit umweltgerechten Canyoning-Touren.

schliesst mit einem Diplom ab und führt direkt zur eidgenössischen Berufsprüfung. Er vermittelt Sachkenntnisse in nachhaltigem Ressourcenmanagement, Kommunikation, Marketing und Projektmanagement. Dieser Lehrgang, von dem ebenfalls nur einzelne Module besucht werden können, soll die Teilnehmenden bei der Umsetzung von ökologischem Handeln in ihrer Berufspraxis unterstützen. «Diese Weiterbildung eignet sich gut für die Hotellerie und den Tourismus», sagt Manuschak Karunan vom Bildungszentrum WWF. «Wir hatten bereits mehrere Absolventen aus dieser Branche.» So ist unter anderem das Projekt Energiehotel in diesem Rahmen entstanden. Ein anderes Projekt befasste sich mit umweltgerechten Canyoning-Touren.



Martin Barth, Leiter Weiterbildung.

Aus- und Weiterbildung. Hotelfachschulen. Eine seriöse Schweizer Hotelfachschule ist Mitglied beim Verein Schweizerischer Hotelfachschulen oder beim Privatschulregister. Hohe Standards trennen die Spreu vom Weizen.

Sechs auf einem Level

Hotelfachschulen, die auf Qualitätsstandards setzen, sind entweder Mitglied des Vereins ASEH oder des Privatschulregisters. Eine wertvolle Abgrenzung zu unseriösen Schulen.

SIMONE LEITNER

Qualitätskriterien und hohe Standards bei Schweizer Hotelfachschulen sollen die Spreu vom Weizen trennen. Zu oft kamen Schulen unter Beschuss, die ihre internationale Klientel mit dem Label Swiss Hotel Management School in die Schweiz lockten, diese aber nicht genügend ausbilden konnten. Sogar von Konkursen einiger Schulen war in den Medien die Rede. Diese Entwicklung ging auch an den Quellmärkten nicht spurlos vorbei: So warnt beispielsweise die indische Botschaft auf ihrer Website vor schlechten Hotelfachschulen in der Schweiz und verweist interessierte Studenten auf den Verein Schweizerischer Hotelfachschulen (ASEH) oder das Privatschulregister. «Diese Unterscheidung ist für unsere indischen Studenten sehr wichtig», ist von der Botschaft zu vernehmen. «Natürlich haben diese Schulen nichts mit unseren anerkannten Hotelfachschulen (Höhere Fachschulen) zu tun, trotzdem sind diese Vorfälle für das Image schlecht», sagt Christoph Rohr, Direktor der Hotelfachschule Thun. Damit sich die etablierten Hotelfachschulen einheitlich hervorheben können, sorgen homogenisierte Standards für eine hohe Qualität. Der neue Rahmenlehrplan wurde im März

2009 genehmigt und nun gestaffelt in den sechs eidgenössischen Hotelfachschulen (HF) Thun, Luzern, Zürich, Chur, Bellinzona und Genf eingeführt. «Ab kommenden August unterrichten wir nach dem neuen Lehrplan», so Christoph Rohr. Vor allem die Quereinsteiger haben in der Hotelfachschule Thun nun einen einheitlichen Bildungsgang von drei Jahren. Bei den Berufsleuten aus der Branche, wie beispielsweise Köche, dauert die Ausbildung immer noch zweieinhalb Jahre. «Allerdings mit einem intensiveren Programm» ergänzt Direktor Rohr. In mehreren Bereichen wie «Basiswissen und Management» würden die Studierenden nun mehr Lektionen besuchen. Somit wird das Niveau der Hotelfachschulen HF auf einen vergleichbaren Level gebracht.

Trotz Lehrplan Individualität

Hotelfachschulen haben denn auch eine lange Tradition in der Schweiz. Die ersten Institutionen entstanden schon zur Zeit des Tourismus- und Hotelbooms vor dem Ersten Weltkrieg. Die führenden schweizerischen Berufsorganisationen der Branche dürfen für sich beanspruchen, «Erfinder und Pioniere der Hotelfachausbildung» zu sein, steht im Rahmenlehrplan. Dennoch, einen Einheitsbrei der sechs Schulen soll es nicht geben: Der Lehrplan gestatte den Schulen, ihre eigene Kultur zu erhalten und zu pflegen. Der Weg zum dipl. Hötelière-Restaurateur HF respektive dipl. Hötelière-Restauratrice HF bleibt weiterhin den konkurrierenden Hotelfachschulen überlassen.

Zurück zu den internationalen Studenten: «Nur 10 Prozent unserer Schüler kommen aus dem Ausland, und nur aus dem deutschsprachigen», so Christoph Rohr. Das sei auch der Grund, weshalb die Hotelfachschule Thun nur Lehrgänge in Deutsch anbiete. «Solange die Nachfrage in Deutsch so gross ist, sehen wir keinen Handlungsbedarf einen fremdsprachigen Lehrgang anzubieten.»

Dennoch, die englische Übersetzung des eidgenössischen Diploms sieht der Rahmenlehrplan bereits vor: «College of Professional Education and Training (PET) Degree in Hospitality Management». Der «Professional Bachelor» hingegen würde eine internationale Positionierung der HF-Abschlüsse begünstigen, ist aber noch nicht spruchreif (Artikel auf Seite 10).



«90 Prozent unserer Schüler generieren wir aus dem Schweizer Markt.»

Christoph Rohr
Direktor Hotelfachschule Thun

Schulen mit Fokus auf das Ausland

Das Privatschulregister und die ASEH garantieren die professionellen und akademischen Qualitätsstandards der Hotelfachschulen. Deshalb überprüft der ASEH auch alle Mitgliederschulen regelmässig. Mitglieder sind auch Institutionen, die auf den internationalen Markt fokussieren: DCT University Center Hospitality Leadership & European Culinary Arts in Vitnau bietet den Studierenden unter anderem einen Bachelor's Degree in Zusammenarbeit mit der Lynn University an.

Die Ecole hôtelière de Lausanne hingegen ist eine Hotelfachschule auf Universitätsniveau. Folgende Studiengänge sind im Angebot: «Bachelor of Science in International Hospitality Management», «Diploma in Hotel and Restaurant Management» und «Master in Hospitality Administration».

Weitere Partner-Schulen geplant

Hotelleriesuisse hat seit bald 20 Jahren eine Bildungskoope- ration mit dem International College of Hotel Management Adelaide ICHM in Australien. Kürzlich trafen sich Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse, sowie der General Manager der ICHM, Gerald Lipman, und Schulleiter Ian Whyte. Die Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse und das Label «Swiss Hotel Association» seien essenziell für den

Erfolg der Hotelfachschulen in Adelaide. Das Studienprogramm der ICHM erfüllt die Anforderungskriterien des international hochwertigen «Swiss Hotel Association Diploma Standard», der von der EHL-Tochter Lausanne Hospitality Consulting LHC AG und hotelleriesuisse erarbeitet wird. Gemäss Juen bestehen in verschiedenen Ländern bereits Kontakte für weitere internationale Hotelfachschul-Kooperationen. sls



Gerald Lipman
von ICHM.



Bilder Alain D. Bollat

Almira Thaqi (17), Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Almira Thaqi ist begeistert vom Kontakt mit den Menschen, den sie bei ihrer dreijährigen Grundbildung im «Holiday Inn» in Bern zur Restaurations-

fachfrau erlebt. Und von der Vielfalt, die der Beruf ihr bietet. «Ich wollte schon immer in einem Restaurant arbeiten», schwärmt Almira Thaqi. Sie ist ehrgeizig und will weiter. Vielleicht noch ein Jahr an der Reception anschliessen. Aber zuerst will die Real-schulabgängerin ihre Lehre mit einer guten Note abschliessen. Und dann im Service, vielleicht an einer Bar, Erfahrungen sammeln. gsg

Berufsmatura wird beliebter

Lernende in der Gastgewerbebranche finden immer mehr Geschmack an der Berufsmatura (BM): Zwischen 2001 und 2009 hat sich die Anzahl der Berufsmaturitätsabschlüsse von Personen mit einer Grundbildung in einem der gastgewerblichen Berufe mehr als verdoppelt: 2001 waren es total 53 Abschlüsse, 2009 bereits 125. Das Wachstum ist stetig, ein Ende nicht in Sicht: 2007 schlossen 82 Berufsmaturanden ab, 2008 waren es 97. Auch der Frauenanteil stieg: Lag dieser 2001 noch bei 20 Prozent, so war acht Jahre später schon jeder zweite Berufsmaturand eine Frau. Das Gros der Berufsmaturanden, nämlich 78 Prozent, lernen oder haben in der Küche gelernt (2009). Davon absolvierten die meisten Köche die Berufsmatura jedoch erst nach der Grundbildung (BM2, 79%),

nur 21 Prozent integrierten den Abschluss direkt in die Grundbildung (BM1). Überhaupt scheint die sogenannte «BM2» die beliebtere Variante zu sein: 85 Prozent der Gastgewerbler schlossen im 2008 die BM nach der Lehre ab, 2009 waren es 83 Prozent. Die meisten Gastgewerbler entscheiden sich für eine Berufsmatura gewerblicher Richtung (2009: 35%), aber fast gleich viele für einen Abschluss dergesundheitssozialen Richtung (34%).

Sicher positiv auf die gestiegene Anzahl an Berufsmaturanden wirkt sich die Förderpraxis seitens hotelleriesuisse aus: Die «Stiftung Tschumifonds des Schweizer Hotelier-Vereins» bietet finanzielle Unterstützung für die Berufsmaturitäten 1 und 2. 2009 wurde fast jeder vierte BM-Abschluss auf die eine oder andere Weise geför-

dert: Gesprochen wurden 25 Anschubfinanzierungen für die BM1 und 5 Stipendien für die BM2, 2010 waren es bereits 32 Anschubfinanzierungen und sechs Stipendien. Bei der Anschubfinanzierung wird dem Betrieb für die zusätzlichen Schultage, welche die Lernenden in der Berufsmittelschule verbringen, eine maximalen Pauschale von 2000 Franken pro Lernenden und Schuljahr entrichtet. BM2-Lernende können mit einem einmaligen Stipendium in der Höhe von maximal 5000 Franken rechnen, falls sie einen Bezug zu hotelleriesuisse vorweisen können. In einem gemeinsamen Pilotprojekt fördern auch die Zürcher Hoteliers und Gastro Zürich BM2-Lernende mit einem Darlehen. Eine Berufsmaturität berechtigt grundsätzlich zu einem Übertritt an eine Fachhochschule. gsg

Die Schweizer Hotelfachschulen HF im Vergleich

	Hotelfachschule Thun	Hotelfachschule Luzern	Belvoirpark Hotelfachschule Zürich	Hotel- und Touristikfachschule Chur	Ecole Hôtelière de Genève	Hotel- und Tourismusfachschule Bellinzona
Dauer	3 Jahre (Quereinsteiger)	5 Jahre, inkl. Praktika	2 Jahre	3 Jahre, inkl. Praktika	2,5 Jahre	3 Jahre, inkl. Praktika
Unterrichtssprache	Deutsch	Deutsch	Deutsch	Deutsch	Französisch	Italienisch
Abschluss	Dipl. Hötelière-Restauratrice HF / Restaurateur HF	Dipl. Hötelière-Restauratrice HF / SHL / Restaurateur HF / SHL	Dipl. Hötelière-Restauratrice HF / Restaurateur HF			
Kosten in Schweizer Franken	9000– bis 10 350–	Zirka 22 000–	Zirka 35 000–	6000– Nebenkosten: 4000–	41 400– bis 47 750–	5800– bis 10 500–

Grafik: htr gsg

Aus- und Weiterbildung. Höhere Berufsbildung. Schliessen Abgänger einer Höheren Fachschule bald mit einem Professional Bachelor ab? Das würde die internationale Anerkennung ihres Abschlusses erleichtern.



Flurina Bürki (23), Assistentin PR und Direktion Bern Tourismus

Flurina Bürki hat soeben die Abschlussprüfung als eidgenössisch diplomierte Marketingfachfrau abgelegt. Wie sie abgeschnitten hat, weiss sie noch

nicht, denn sie schliesst ihre Weiterbildung erst im April 2011 ab. Nach dem Diplom der Wirtschaftsmittelschule hatte sie in einem Praktikum bereits Erfahrung im Marketing sammeln können. «Mein Ziel ist es, beruflich im Marketing Fuss fassen zu können. Ich bin motiviert, Neues zu lernen», sagt sie. Ihr Traumjob? «Er muss in erster Linie vielfältig und abwechslungsreich sein.» ck

Professional Bachelor ist umstritten

Die Höhere Berufsbildung soll Titel bekommen, die international verstanden werden. Für Diskussion sorgt der Professional Bachelor.

GU DRUN SCHLENZCEK

Die Tourismusbranche ist eine internationale. Auch auf dem Arbeitsmarkt. Viele junge Leute zieht es nach der Ausbildung in die Ferne. Mit einem Schweizer Abschluss in der Tasche sehen die Chancen auch grundsätzlich gut aus: Das duale Bildungssystem garantiert Ausgebildete, die praxistauglich sind, mit Fachwissen im Rucksack, das am Markt gebraucht wird. Trotzdem

wird zunehmend der Ruf nach international anerkannten Abschlüssen laut: Denn die Schweizer Diplome sind für viele internationale Unternehmen oft unverständlich, die Inhalte der Ausbildungen nicht klar. Zündstoff bieten zurzeit mögliche englischsprachige Titelbezeichnungen für Abgänger der Höheren Fachschule (HF), wie jene zur «dipl. Tourismusfachfrau/-fachmann HF». «Es gibt heute keine taugliche Übersetzung», verdeutlicht René Zeier, Leiter Höhere Fachschule für Tourismus (HFT) in Luzern. Für die rund 5 Prozent seiner Schüler, die nach dem Abschluss ins Ausland gehen, sei die unklare Titelvergabe ein Dilemma.

Diskutiert wird nun im Rahmen des Kopenhagen-Prozesses ein «Professional Bachelor» in Anlehnung an das universitäre Bachelor- und Master-System. «Wir befürworten ganz klar einen Professional

Bachelor», meint Zeier. Noch dezidiert klingt es seitens der Konferenz Höhere Fachschulen HF: «Wir fördern seit Anbeginn einen Professional Bachelor», so Generalsekretärin Eva Desarzens-Wunderlin. Sie bringt die Problematik auf den Punkt: «Da wenige Staaten ein Berufsbildungssystem wie das unsrige haben, werden Absolventen einer HF nicht ihren Kompetenzen gemäss angestellt.»

Wären gleichgestellt: Der Uni- und der Professional Bachelor

Gegenwind bekommen die Höheren Fachschulen nicht nur von universitärer Seite, wo man eine Verwässerung des Bachelors befürchtet. Auch beim Bundesamt für Berufsbildung BBT steht man der neuen Bezeichnung kritisch gegenüber. «Wir sind uns nicht sicher, ob das der richtige Weg ist», meint Martin Stalder, Ressortleiter höhere Berufsbildung beim BBT. Denn das universitäre Bachelor- und Mastersystem führe heute immer wieder zu Verwirrung. «Der Arbeitgeber weiss oft nicht, was er für einen Bachelor- oder Masterabschluss bekommt.» Die Studieninhalte des Bachelors der einen Universität könnten sich sehr von jenen einer anderen unterscheiden. Martin Stalder meint deshalb: «Ich habe meine Zweifel, ob wir mit einem Professional Bachelor der Höheren Berufsbildung einen guten Dienst erweisen würden.»

Einen Alternativvorschlag hat Martin Stalder nicht. Man wolle sich noch mit anderen europäischen Ländern, die ebenfalls eine duale Berufsbildung anbieten, absprechen. Besonders aus Deutschland käme der Wunsch nach einem Professional Bachelor, so Stalder.

Wird der Professional Bachelor Realität, dann würde dieser im Zuge des Kopenhagen-Prozesses einem universitären gleichgestellt. Der European Qualifications Framework EQF für die Berufs- und die höhere Bildung sieht acht Referenzniveaus vor: Beide Bachelors wären dabei auf Stufe 6 einzuordnen, der Master folgt auf Stufe 7. Beim EQF werden Qualifikationen nicht mehr über Lerninhalte, sondern über Lernergebnisse vergleichbar gemacht. «Wir haben allerdings keine Zweifel daran, dass der Bachelor der Höheren Berufsbildung das Niveau des universitären erreichen kann», verdeutlicht Martin Stalder. Unabhängig von der Diskussion um neue Titel sollen die EQF-Ränge gemäss EU-Empfehlung spätestens 2012 alle neu auszustellenden Diplome schmücken.

Wird der Professional Bachelor Realität, dann würde dieser im Zuge des Kopenhagen-Prozesses einem universitären gleichgestellt. Der European Qualifications Framework EQF für die Berufs- und die höhere Bildung sieht acht Referenzniveaus vor: Beide Bachelors wären dabei auf Stufe 6 einzuordnen, der Master folgt auf Stufe 7. Beim EQF werden Qualifikationen nicht mehr über Lerninhalte, sondern über Lernergebnisse vergleichbar gemacht. «Wir haben allerdings keine Zweifel daran, dass der Bachelor der Höheren Berufsbildung das Niveau des universitären erreichen kann», verdeutlicht Martin Stalder. Unabhängig von der Diskussion um neue Titel sollen die EQF-Ränge gemäss EU-Empfehlung spätestens 2012 alle neu auszustellenden Diplome schmücken.

Wird der Küchenchef zum Executive Master Chef?
Auch bei der Berufsprüfung und der Höheren Fachprüfung als weitere Teile der Höheren Berufsbildung soll es neue englische Titel geben. In den nächsten Wochen geht die entsprechende Revision in die Vernehmlassung. «Die Inhalte sind kein Problem, aber die Titel», schätzt Peter Meier von Hotel & Gastro Formation in Weggis. Orientiert hat man sich an international gängigen Bezeichnungen: So soll sich ein Küchenchef Executive Master Chef nennen dürfen und eine Leiterin Hauswirtschaft Executive House-keeping Manager. Wenn die Vorlage angenommen wird.

«Ich habe meine Zweifel, ob ein Professional Bachelor eine gute Lösung ist.»

Martin Stalder
Leiter Höhere Berufsbildung BBT



René Zeier, Leiter HFT Luzern

Ausbilden soll für Betriebe einfach werden

Die zwei- und dreijährigen Grundbildungen im Restaurations- und Hotelfach werden revidiert. Den Ausbildnern winken neue Planungsinstrumente.

GU DRUN SCHLENZCEK

Die nächste Revision der Ausbildungen «Hotellerieangestellte/-r» sowie «Restaurantsangestellte/-r» (Berufsattest) und «Hotelfachfrau/-mann» sowie «Restaurantsfachfrau/-mann» (Fähigkeitszeugnis) ist in vollem Gange. Denn im Zuge der neuen Bildungsverordnung müssen alle Berufe alle fünf Jahre auf Revisionsbedarf hin über-

prüft werden. Für die zwei- und dreijährigen Grundbildungen im Restaurations- und Hotelfach ist es bereits die zweite Revision, die allerdings kleiner ausfallen wird als die erste im 2005.

Anpassungen wird es vor allem im Rahmenlehrplan geben, teilweise soll eine neue Gewichtung der Inhalte vorgenommen werden. «Die Kommissionen sind gegenwärtig daran, das auszuarbeiten», verrät Thomas Hasler, Vizedirektor der Hotel & Gastro formation in Weggis. Die Zeit drängt: Bereits ab kommendem Lehrjahr gilt der neue Lehrplan. Basis für diesen sind in erster Linie die Notendurchschnitte, die nach der letzten Revision seit den ersten Abschlüssen im 2008 in den einzelnen Fächern erzielt wur-

den. «In Bereichen, in denen die Noten schlechter ausfallen, besteht also noch Nachholbedarf, solche Fächer müssen in der Ausbildung mehr Gewicht erhalten», verdeutlicht Hasler. Betroffen sind jeweils sowohl die zweijährige als auch die dreijährige Lehre eines Fachbereichs. «Damit die Durchlässigkeit gewahrt bleibt», erklärt Hasler, und «damit ein Attestlernender nach seinem Abschluss problemlos in eine dreijährige Lehre wechseln kann».

Die grösste Änderung gibt es aber für die Ausbilder selbst. Heute seien die so genannten Modelllehrgänge für die Betriebe schwer verständlich. Nun wolle man ein Planungsinstrument schaffen, das den Ausbildnern eine echte Hilfe

ist. Integrierter Bestandteil werden einfache Checklisten sein, mit de-

nen der Lehrmeister die Ausbildung leicht strukturieren kann und immer weiss, ob er alles Nötige vermittelt hat. Dabei soll es für alle Berufsbilder gleich strukturierte Checklisten geben. Positive Erfahrungen mit solchen Hilfsmitteln sammelte man bereits bei der Neuauflegung der Kochlehre im 2010. «Die

Arbeitsinstrumente müssen in allen Berufen gleich lesbar sein. Damit die Ausbildung für die Betriebe praktikabel ist», so Hasler.

Eine solche Revision ist aufwendig, alle revidierten Unterlagen für Ausbilder und Fachlehrer müssen in den drei Landessprachen erscheinen. Ein grosser Aufwandsbrocken kommt noch: In den Monaten April und Mai dieses Jahres werden

in kantonalen Kursen Lehrmeister und Experten betreffend Neuerungen geschult. Der Ansturm aus der Praxis wird diesmal zwar nicht so gross sein wie beim «Koch2010», bei dessen Revision rund 4000 Lehrmeister und Fachleute an den Informationsveranstaltungen teilnahmen. Alles in allem werden sich die Kosten für die Revision der vier Berufsbilder aber sicher auf einen sechsstelligen Frankenbetrag, wenn auch keinen hohen, belaufen», schätzt Thomas Hasler. Günstig im Vergleich zur neuen Kochlehre, die die Branche fast 800 000 Franken kostete. Die nächste Revision für alle gastgewerblichen Grundbildungen kommt 2015 und vorher, nämlich – wenn alles gut geht im 2013 – der «Systemgastronomie».



«Bereiche mit schlechterem Notendurchschnitt müssen mehr Gewicht erhalten.»

Thomas Hasler
Vizedirektor Hotel & Gastro Formation

Aus- und Weiterbildung. Lehrabbrüche. An die 40 Prozent der neuen Lehrverträge in der Hotellerie und Gastronomie werden frühzeitig wieder aufgelöst. Jugendliche, die einen zweiten Anlauf wagen, haben meist Erfolg.



Alain D. Bollat

Jessica Scheuner (19), Attest-Lehre Küchenangestellte

Jessica Scheuner hat erstmalig mit der zweijährigen Grundbildung (Attestlehre) zur Küchenangestellten gestartet. Auf Empfehlung des Chefs hin, meint sie. Denn sie hatte keinen geraden Lebenslauf bis anhin: Schon zwei Lehren in der Küche habe sie abgebrochen, vielleicht angesichts der eigenen familiären Schwierigkeiten. Nun fühlt sie sich wohl im Hotel Holiday Inn im Shoppingcenter Westside in Bern. Wenn sie im Sommer gut abschliesst, will sie die Dreijährige in der Küche gleich anschliessen. Und vielleicht danach noch eine Grundbildung im Service anfangen. Denn das Arbeiten im Gastgewerbe, das gefalle ihr. gsg

«Eine Lehrvertragsauflösung ist in den wenigsten Fällen ein Schritt ins Leere – das zeigt Claudia Züllig Erfahrung. Die Direktorin des Hotells Schweizerhof in Lenzerheide stellt jedes Jahr Jugendliche ein, bei denen die Lehre im ersten Anlauf nicht klappte. Die meisten wechseln nicht ihren Beruf, sondern nur den Betrieb, sagt sie. Dass der zweite Versuch nicht funktionierte, hat sie noch nie erlebt. Ihr Erfolgsrezept: «Ein Lernender ist keine billige Arbeitskraft, sondern eine Investition in den Betrieb – so muss man ihn behandeln.»

Kein Schritt ins Leere: Drei Viertel fanden neue Lehrstelle

Forschungsergebnisse teilen den Optimismus der Bündner Hoteliere. Von 2004 bis 2005 befragten Forscherinnen im Auftrag der kantonalen Erziehungsdirektion Bern 1300 Lehrlinge und ihre Betriebe zur vorzeitig beendeten Zusammenarbeit. 2007 berichteten dieselben Jugendlichen ihren weiteren Werdegang. Die Resultate der Studie zu Lehrvertragsabbrüchen machen Mut: Drei Viertel hatten eine neue Lehrstelle gefunden. Für 40 Prozent gab es einen nahtlosen Übergang, ermöglicht zum Beispiel mit der Hilfe des Berufslehrverbands Zürich (BVZ). Die Stiftung arbeitet mit 180 Firmen der Stadt und Region Zürich zusammen, die gemeinsam 220 Lehrlinge in zehn Berufen ausbilden. Die Jugendlichen absolvieren ihre Ausbildung in mehreren Betrieben der gleichen Branche. «So können wir Lernende auch «ausserordentlich unterbringen», so BVZ-Geschäftsleiter Manfred Fasel. Und kleinen Betrieben ermögliche die «Arbeitsteilung» mit anderen Unternehmen, dass sie sich in der Lehrlingsausbildung engagieren könnten.

Ein Viertel der Lehrausstieger hatte nach drei Jahren noch keine Ausbildung begonnen. Diese jungen Leute wieder ins Berufsleben zu integrieren, ist das Ziel von Brückenangeboten, wie sie private und staatliche Stellen anbieten. Eine davon ist «Action Jeunesse» im Unterwallis. Die Stiftung hilft Jugendlichen, die von Erwerbslosigkeit oder einer Lehrvertragsauflösung betroffen sind, den Schulstoff wieder aufzufrischen, an ihrer Kommunikationsfähigkeit zu feilen und Bewerbungen zu schreiben. Arbeitseinätze in der Privatwirtschaft runden das mehrtägige Programm ab. «80 Prozent der Teilnehmer», sagt Stiftungsdirektor Nicolas Schwery, «haben danach eine Lehrstelle.»

«In Gastronomie und Hotelgewerbe betreffen die meisten Fälle Küche und Service.»

Anton Herren
Inspektor für Berufsbildung Wallis

empfangen Gast-
ro Graubünden
und hotellerie-
suisse Graubünden
300 junge Berufsleute.
Der Tagesworkshop beantwortet ihre wichtigsten Fragen: Wie und wann sollen sie Probleme zur Sprache bringen? Was tun, wenn der Chef nicht reagiert? Mit Fachleuten erarbeiten Lehrlinge Lösungsvorschläge für alltägliche Probleme. Das Forum findet immer im September statt, wenn Neu-Lernende frisch im Beruf sind. «Die meisten Lehrabbrüche passieren, weil es am Anfang der Ausbildung Probleme gibt», weiss Mitbegründerin und Hoteliere Claudia Züllig.

Aufgeschoben ist nicht immer aufgehoben

Gut 40 Prozent aller Lehrverträge werden in der Hotellerie und der Gastronomie vorzeitig aufgelöst. Das bedeutet aber noch keinen Lehrabbruch.

VIRGINIA NOLAN

Jetzt bist du weg vom Fenster.» Der Lehrmeister verabschiedete sich mit klaren Worten von David R. (Name abgeändert). Wegen seiner Schulden hatte der Hotelfachlerner in die Betriebskasse gegriffen. Ein Fehler, der ihn die berufliche Zukunft zu kosten schien. Ein krasses Beispiel. Von den 72 000 neuen Lernenden, die das Bundesamt für Statistik (BFS) 2009 in der Schweiz zählte, stellten sich 18 000 Lernenden die Frage, wies für sie beruflich weitergehen soll. Ihr Lehrvertrag wurde, auf Wunsch ihrer Berufsbildner oder der Jugendlichen selbst, vorzeitig aufgelöst. Allerdings ignoriert diese bare Zahl jene Fälle, die eine Anschlusslösung hatten, sei es ein Praktikum, eine neue Lehrstelle oder ein schulisches Brückenange-

bot. «Berufliche Neuorientierung» lautete denn auch der häufigste Grund für den Unterbruch. Spitzenreiter in Sachen Lehrvertragsauflösung ist das Gastgewerbe. 41 Prozent der Jugendlichen, die einen Lehrvertrag in der Branche abgeschlossen hatten, sahen sich 2009 mit dessen Auflösung konfrontiert. Anton Herren weiss, wo der Schuh drückt. Im Kanton Wallis geht jede Lehrvertragsauflösung beim Inspektor für Berufsbildung über den Tisch. «Im Gastronomie- und Hotelgewerbe», sagt er, «betreffen die meisten Fälle Küche und Service.» Unregelmässige Arbeitszeiten, körperliche Anstrengung und der Einsatz unter Zeitdruck machten den Jungen dort zu schaffen. 2009 hat das BFS die Lehrvertragsauflösungen unter anderem

im Gastgewerbe in einer unveröffentlichten Analyse genauer unter die Lupe genommen. Das Resultat stützt Herrens Beobachtung. Fast 53 Prozent der Restaurationsfachleute und 42 Prozent Köche verliessen vorzeitig ihren Lehrbetrieb, während die Quote bei Hotelfachleuten knapp 31 Prozent betrug. Am besten lief es für gastgewerbliche Allrounder, die sämtliche Sparten des Betriebs kennen: Nur 4,5 Prozent der Hotel- und Gastrofachlernenden lösten ihren Vertrag auf.

Bündner Nachwuchspflege an einem Lehrlingsforum

Damit es nicht so weit kommt, fühlen Hotellers und Gastronomen im grössten Schweizer Tourismuskanton dem Nachwuchs einmal im Jahr den Puls. Am Lehrlingsforum

Geld für alle, die sich bilden wollen

Wer sich im Gastgewerbe weiterbilden möchte, dem bietet sich jetzt eine einmalige Chance: Von 2011 bis 2013 unterstützt die Branche Aus- und Weiterbildungen mit durchschnittlich 5,7 Mio. Franken pro Jahr.

GU DRUN SCHLENZCEK

Das Geld stammt aus den Vollzugskosten des L-GAV, die Förderpraxis ist mit dem neuen Gesamtarbeitsvertrag 2010 in Kraft getreten. «Die Trägerverbände sprechen das Geld nicht aus Nächstenliebe» stellt Peter Meier von Hotel & Gastro For-

mation in Weggis klar. «Es besteht dringender Bedarf an Fachleuten.» Unterstützt werden eigentlich

alle eidgenössischen Abschlüsse: sowohl die gastgewerblichen beruflichen Grundbildungen, die mit Berufsattest, als auch jene, die mit Fähigkeitszeugnis abgeschlossen, zu dem berufs begleitende Abschlüsse einer eidgenössischen Berufsmaturität, eidgenössische Berufsprüfung und höhere Fachprüfungen sowie Progresso. Fast alle dem Ausbildungswilligen entstehenden Kosten werden übernommen: Bei erfolgreichem Ab-

«Die Trägerverbände sprechen das Geld nicht aus Nächstenliebe. Es braucht Fachleute.»

Peter Meier
Hotel & Gastro Formation

schluss werden 90 Prozent der Ausbildungskosten (Schulkosten, Lehrmittel, Prüfungsgebühr usw.) über die Vollzugskostenbeiträge des L-GAV und über kantonale Subventionen gezahlt. Falls die Ausbildung nicht abgeschlossen wird, muss der Teilnehmer 20 Prozent der Kosten selbst tragen. Der Betrieb kann für die Ausfallzeiten seines Mitarbeiters einen Lohnersatz geltend machen: Bei Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen sind es 70 Prozent der effektiven Lohnkosten, bei allen

anderen Aus- und Weiterbildungen sogar 80 Prozent. In den Genuss einer finanziellen Unterstützung kommen aber nur Mitarbeiter aus Betrieben, die dem gastgewerblichen L-GAV auch unterstellt sind: In der Regel ausgenommen sind also Service-, Küchen- und Hotelfachangestellte eines Heims, Spitals oder Personalrestaurants. Weitere formale Zulassungsbedingungen sind für die Finanzierung einer Berufs- und einer Fachprüfung zu erfüllen: Antragsteller müssen neben einer abgeschlossenen Grundbildung einen Berufsbildnerkurs sowie drei Jahre Berufspraxis vorweisen. Anlaufstellen für die höhere Berufsbildung ist grundsätzlich Hotel & Gastro Formation in Weggis, für die Berufsprü-



Alain D. Bollat

Die Branche scheint lernwillig.

Aus- und Weiterbildung. Saisonhotellerie. Die Attest-Lehre als Restaurationsangestellte ist in der Saisonhotellerie noch wenig etabliert. Dabei kann ein solches Arbeitsverhältnis für beide Seiten Gewinn bringen.

Attest-Lehre als Einstieg

In der Saisonhotellerie sind Attest-Lehrstellen für Restaurationsangestellte rar, oder Bewerber fehlen. Die Ausbildung ist wenig verankert.

CHRISTINE KÜNZLER

Im «Lenkerhof» ist man zufrieden mit Danilo Da Cunha. «Er macht einen sehr guten Job, hat sich schnell und gut eingelebt und in das Team integriert», sagt Personalassistentin Nicole Schutz. «Man merkt, dass er schon zwei Jahre im Service gearbeitet hat.» Sein Rüstzeug holte sich Da Cunha bei Rudolf Haller, Pächter des Restaurant Dählhölzli im Berner Tierpark. Dort hat sich der junge Mann in einer 2-jährigen Attest-

Lehre zum Restaurationsangestellten ausbilden lassen. Jetzt absolviert er im «Lenkerhof» in zwei Jahren noch die berufliche Grundbildung zum Restaurationsfachmann. «Er macht eine Superlehre», findet Haller. «Bei uns hat er gelernt, im Gartenrestaurant und bei Banketten rasch zu arbeiten, und nun lernt er im Lenkerhof die gehobene Gastronomie kennen.» Auch Haller sei mit seinem ehemaligen Lernenden sehr zufrieden gewesen. Eine

ähnliche Erfahrung macht Haller auch mit seiner gegenwärtigen Attest-Lernenden: «Sie macht bei uns die Lehre als Küchenangestellte und wird dann im Berner Hotel Schweizerhof noch den Berufsabschluss als Köchin machen.»

Danilo Da Cunha ist glücklich im «Lenkerhof». Die Anforderungen an ihn seien jetzt zwar höher, daran habe er sich erst gewöhnen müssen. Doch jetzt laufe es auch im schulischen Bereich gut. Alle sind

also rundum zufrieden. Trotzdem: Anders als Haller möchte Nicole Schutz keine Attest-Lernenden einstellen. «Wir erachten die 3-jährige berufliche Grundbildung als sehr sinnvoll. Wir konzentrieren uns auf diese Auszubildenden.»

Gute Erfahrungen mit der 2-jährigen Attest-Lehre

Im letzten Jahr sind 126 neue Lehrverträge für Restaurationsangestellte abgeschlossen worden. Die meisten in den Kantonen Zürich (39) und Bern (18). Bündner Hotels und Restaurants haben sieben neue Attest-Lernende im Service eingestellt, die Walliser drei. In der Saisonhotellerie sind solche Lehrstellen rar, oder es fehlt an Bewerbern, wie eine Umfrage bei Hoteliers zeigt. Fazit: Die 2-jährige Ausbildung zum Restaurationsangestellten ist sowohl bei der Bevölkerung als auch in der Branche zu wenig etabliert. Dabei sind die Erfahrungen mit diesen Lernenden meist positiv. Das zeigt sich am Beispiel Hotel Chesa Grischuna in Klosters: Eine Portugiesin lässt sich dort zur Restaurationsangestellten ausbilden. Ausbilderin Marianne Hunziker ist sehr zufrieden mit der jungen Frau. «Sie ist erst ein Jahr vor Stellenantritt in die Schweiz gekommen und hat in dieser Zeit hervorragend Deutsch gelernt.» Für die 3-jährige Lehre hätten ihre Sprachkenntnisse jedoch nicht gereicht, glaubt Marianne Hunziker. Die Lernende habe guten Gästekontakt und gehöre in der Schule zu den Besten. «Wir würden sofort wieder eine Restaurationsangestellte ausbilden.»

Urs Brotschi, Direktor des Hotels Alpenruh in Müren, sucht über das Internetportal der Berufsberatung unter anderem einen (oder eine)

künftigen Restaurationsangestellten. Bis jetzt hat er die Lehrstelle noch nicht besetzen können. Er habe, erzählt er, in einem anderen Betrieb positive Erfahrungen gemacht mit Attest-Lernenden. Das habe ihn unter anderem bewogen, diese Lehrstelle auszusuchen.

Offene Lehrstellen, keine Bewerberinnen und Bewerber

Im Grindelwaldner Hotel Eiger waren bis anhin noch keine Attest-Lernenden im Service beschäftigt. «Wir haben noch keine entsprechenden Bewerbungen erhalten», so Personalchefin Margrith Egger. Grundsätzlich bevorzuge sie Auszubildende, die ein 3-jährige Lehre absolvieren. «Doch wenn sich jemand für eine Attest-Lehre im Service interessiert, sagen wir nicht generell nein.» Auch Christiane Matti, Direktorin des Gstaader Hotels Arc-en-Ciel, kann sich gut vorstellen, Lehrstellen für Restaurationsangestellte zu schaffen. «Nicht sofort, sondern erst in drei, vier Jahren.»

«Wir bilden keine Attestler aus», sagt Claudia Züllig, Direktorin des «Schweizerhof» in Lenzerheide, klar und deutlich. Ihr sei es wichtig, schulisch gute Leute einzustellen. Zudem stünden nicht alle Abteilungsleiter hinter dem Entscheid, auch mal schulisch Schwächeren eine Chance zu geben. «Und ich bin überzeugt, dass die Ausbildung eines Attestlers aufwendiger ist. Lernende, von denen ich etwas abverlangen kann, sind mir lieber.»

Die Lindner Hotels & Alpentherme in Leukerbad würden Restaurationsangestellte ausbilden, haben aber noch keine entsprechenden Bewerber. «Es ist aber auch schwierig, unsere Lehrstellen für Restaurationsfachleute zu besetzen», so die HR-Leiterin Andrea Kuonen.

ANZEIGE

Sonderkonditionen für Mitglieder von hotellerieuisse unter dem Code: 11856764

TOURISMUS FORUM ALPENREGIONEN

Alpine Horizonte

trends, brands & a quantum of solar

21. TourismusForum Alpenregionen
4. – 6. April 2011 in Lech Zürs am Arlberg (A)

Lech Zürs ARLBERG

Über den Tellerrand hinausblicken.

«Anleitung zur sexuellen Unzufriedenheit» INKLUSIVE!

Die renommierte Austauschplattform der Branche lockt in die TOP-Destination Lech Zürs am Arlberg.

«10 vor 10»-Moderator Stephan Klapproth führt hochkarätige Referenten zum Olymp! Mit von der olympischen Partie sind:

– Finanz- & Wirtschaftsexperte Kurt Schiltknecht

– Markenschöpfer und -führer Klaus-Dieter Koch

– «Das Service-Kamasutra» präsentiert Mindness-Hotelier Bernd Reutemann.

– Das 1. Plusenergiehotel Muottas Muragl zeigt, was & wie es richtig geht.

– Einmaliges Burgenland Resort – Hotelier des Jahres Karl J. Reiber führt mit Musterbrüchen

– Best Practice, Trends und Wegweiser von Christoph Engl, Südtirol Marketing und von Deutschlands Ferieninsel Nr. 1, Sylt

– Männer finden ihn Kult – Frauen lieben ihn: den MiniE – präsentiert vom BMW-Chefentwickler persönlich.

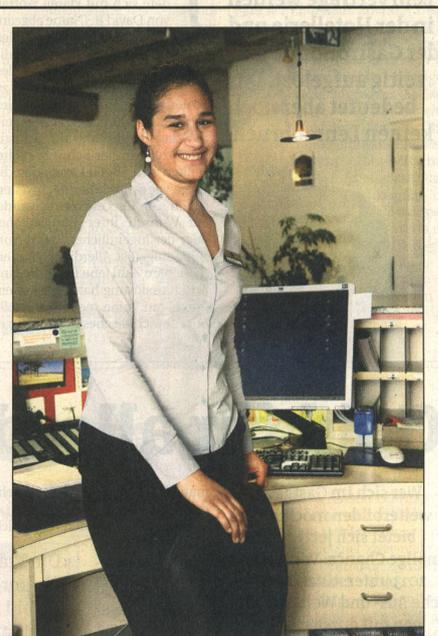
– Der Schnee lockt, die Ski wollen raus – auf den traumhaften Weissen Ring. Herzliche Urlaubsgrüsse aus der Steckdose – E-Roller und E-Autos mit Probefahrten.

– Die Sterne vom Himmel schmecken – Feinste Haubenküche beim Gourmet Hopping durch 3 TOP-Hotels.

Lernen, erleben, austauschen, Kontakte pflegen und gewinnen.

Programm & Online-Anmeldung unter
www.tourismusforum.ch

grischconsulta AG Sägenstrasse 8 CH-7000 Chur Tel. +41 (0)81 354 98 00 www.tourismusforum.ch



Alain D. Bollat

Nora Ahmed (19), Kauffrau HGT in Ausbildung Hotel de la Rose, Fribourg

Nora Ahmed ist im 2. Lehrjahr. «Das ist meine Wunschstelle. Ich habe hier Gästekontakt und kann trotzdem auch kaufmännische Aufgaben übernehmen.» Später möchte sie Hotelmanagerin werden. Dafür macht sie erst die Berufsmatur und dann eine Hotelfachschule.ch



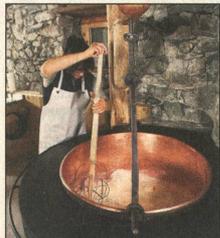
Sensorik
Wie der Geschmack die Wahl eines Produkts beeinflusst.
Seite 14 und 15



Herzstück des 450-jährigen Engadinerhauses: Das nur abends offene «Vivanda» mit seiner Gourmetküche, für die Dario Cadonau auf Anhieb 14 Gault-Millau-Punkte erhielt.



Beim Käsen ist Zusehen erlaubt.



Beim Käsen ist Zusehen erlaubt.



Blick ins Restaurant Stüvetta.

Ein Duft von Arvenholz

Das besondere Konzept. Ein junges Gastgeberpaar in einem alten Engadinerhaus. Ein brillanter Koch mit Ideen. Und elf Suiten im modernen Holz-Design. Das Hotel In Lain in Brail.

ELSBETH HOBMEIER

Das hätten sich die Grosseltern Cadonau wohl nicht träumen lassen. Aber sie wären bestimmt entzückt, wenn sie sähen, was ihre Enkel Dario und Marco Cadonau aus ihrem 450-jährigen Bauernhaus gemacht haben. Marco, der Schreiner. Und Dario, der Koch und Hotelier. Bis in die 60er-Jahre wurde in der Chesa La Stüvetta im Unterengadiner Dorf Brail

noch gebaut, es roch nach Heu und Mist und den Würsten in der Räucherammer. Denn bereits die Grossmutter und die Mutter richteten damals im Haus eine einfache Wirtstube ein. Das musste den kleinen Dario beflügelt haben: Schon als Bub zeichnete der heute 30-jährige sein Hotel, das er später hier bauen wollte.

Seinen Traum vom Gastgewerbe verfolgte Dario Cadonau zielstrebig: Im St. Moritzer Suvretta House machte er eine Kochlehre und arbeitete danach bei den grossen Meistern Philippe Rochat in Crissier, Daniel Bumann in La Punt, Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach. Eine Ausbildung als Hotelier HF rundete das Ganze ab. Die Eltern, Inhaber der Schreinerei In Lain mit Ladengeschäft in Zuoz, gaben das Geld für das Hotelprojekt, Bruder Marco übernahm den Innenausbau. Der Umbau war schon

im Gange, als Dario mit Mutter Brigitta auf Inspirationstour im Hotel Seerose in Meisterschwanden weilte, wo ihn jedoch vor allem die junge Réceptionistin begeisterte. Und dann ging alles ziemlich schnell: Tamara zog ins Unterengadin, die beiden heirateten und verwirklichten mit viel Liebe und Ideen den Umbau.

Im vergangenen Dezember wurde der erste Teil des «In Lain Hotel Cadonau» eröffnet: Vier Ferienappartements. Und gleich drei Restaurants im einstigen Bauernhaus: Die täglich offene, urchige Stüvetta mit ihren Engadiner Spezialitäten und Menüs; die Käserie mit Fondue, Polenta, Pizochcheri und einem grossen Kessi, wo wirklich gekäst wird; und das Gourmetrestaurant Vivanda, in dem Dario Cadonau mit seinen Überraschungsmenus – es gibt keine Karte, alles wird am Tisch angekündigt –

auf Anhieb 14 GM-Punkte holte und das soeben vom Gastro-Magazin «Graubünden geht aus» auf Platz 1 in der Kategorie Trendsetter gesetzt wurde.

Im März wird weitergebaut. Denn Ende 2011 wollen Tamara und Dario Cadonau den rundbogenförmigen Annex mit fünf Suiten und sechs Juniorsuiten sowie Halle, Bar und Kamin-Lounge eröffnen. Das 4-Sterne-Superior wird als erstes Hotel des Engadins nach Minergestandard gebaut. Die Suiten sind mit einheimischen Hölzern im modernen Stil geplant und werden zwischen 42 und 85 Quadratmeter gross. Die Zimmer und Suiten bewegen sich im Preissegment zwischen 290 bis 850 Franken, das im Restaurant oder ins Zimmer servierte Frühstück kostet extra.

Zur gepflegten Gastronomie gehört eine grosse Käsekarte mit rund 70 Käsen, die im begehbaren Keller zur Auswahl stehen – darunter auch vier verschiedene Bergkäse aus der eigenen Käserie. Und ein schöner Weinkeller mit einer Auswahl, die von der Bündner Herrschaft über



So soll der Annex mit elf Suiten Ende dieses Jahres aussehen.



Dario und Tamara Cadonau.

Italien ins Burgund und Bordeaux reicht. Konfitüren, Arvenstrup, Käse aus eigener Produktion können Gäste und Passanten an der Réception kaufen. Und hier gibt es auch den heimlichen Renner des Hauses: Die Arvenholzesenz, die auch nach den Ferien das traute Heim zu Hause wie eine Bündner Stube duften lässt. Und definitiv Sehnsucht nach dem Hotel In Lain – rätormatisch für Holz – weckt.



Am 1. März wird das renovierte Hotel Europe in Zürich wieder eröffnet.

Europe Zürich, frisch renoviert

Nach einem Umbau werden das Zürcher Hotel Europe und das Restaurant Quaglinos am 1. März wieder eröffnet. Fünf Monate hat die Renovation gedauert.

SIMONE LEITNER

An zentraler Lage direkt beim Opernhaus Zürich trifft traditionelles Interieur auf moderne Technik. Nach fünfmonatigem Umbau werden das Hotel Europe in Zürich und das Restaurant Quaglinos am 1. März 2011 wieder eröffnet. Das Hotel steht ganz im Zeichen französischen Charmes.

Antikes Mobiliar für das Zürcher Vier-Sterne-Hotel

Nach dem Umbau erstrahlt das Vier-Sterne-Haus aus dem 19. Jahrhundert mit stilvoll eingerichteten Zimmern in neuem Glanz. Direk-

torin Eria Kramer hat mit Marie-Louise Hubatka von «Forma Viva» eine Komposition aus hochwertigen Stoffen und Tapeten, antikem Mobiliar und Spiegeln, alten französischen Bildern und Kronleuchtern geschaffen.

Alle 39 Zimmer sind mit moderner Technik ausgestattet

Sämtliche 39 individuell eingerichteten Zimmer sind unter anderem mit Bang&Olufsen-Flachbildfernseher, MP3-Player-Docking Station und kostenlosem Wireless-LAN ausgestattet.

Nebst den Hotelräumlichkeiten wurde auch das zugehörige Restaurant Quaglinos neu konzipiert und mit einer modernen Küche ausgestattet. Die klassische Bistro-Einrichtung im New French Art-Deco-Stil verleiht dem Traditions-Treffpunkt das Flair einer französischen Brasserie – Kernstück ist die Bar mit der Spirituosenkarte.

Küchenchef Enrico Verdecia Amaya, ehemals Sous-Chef im Zürcher Hotel Kindli, serviert den Gästen passend zum Ambiente saisonale südfranzösische Spezialitäten.

Events

Belgische Wochen im Storchen Zürich



Im «Storchen Zürich» findet seit dem 4. bis zum 27. Februar 2011 die alljährliche Quinzaine zu einem kulinarischen Themastatt. Diesmal geht es auf eine genussvolle Reise nach Belgien. Der Dreisternekoch Jean-Luc Pigneur zeichnet für die Küche verantwortlich. Er kredenzt etwa Jakobsmuscheln mit Gueuze-Bier und Hummersauce, Miesmuscheln an Weissweinsauce und Kräutern, Kaninchenfilet an Bier-Senf-Sauce mit Dörpfleumen, Haselnüssen und Polenta oder karamellierte Apfeltörtchen mit Joghurtglace.

Kulinarischer Filmgenuss in Luzern

Vom 11. bis 26. Februar geht das 1. Luzerner Cinédiner über die Bühne. Nach dem Empfang auf dem roten Teppich und einem Apéro inklusive Häppchen wird den Gästen ein auf den jeweiligen Film abgestimmtes 3-Gang-Menü serviert. Das Team des Restaurants 1871 rund um Küchenchef Jürg Bischof zeichnet für die Kulinarik verantwortlich. Das Cinédiner soll laut Mitorganisator Oliver Furrer von der Furrer Events AG jährlich wiederholt und zum festen Bestandteil der Luzerner Event-Gastronomie werden.

www.cinediner.ch

«Chef's Table» im Hotel Seepark in Thun



Jeweils am Freitagabend wartet auf die Gäste im Hotel Seepark in Thun ein neues Kochshow-Angebot: Gruppen ab sechs Personen können am «Chef's Table» direkt neben der Küche mitverfolgen, wie Chefkoch Bruno Marthaler und sein Team ein 6-Gang-Menü zubereiten. Der mit 14 Gault-Millau-Punkten dekorierte Marthaler beantwortet während des Events Fragen zu Zubereitung und Produkten.

www.seepark.ch

Koch- und Weinbuchmesse in Paris

Vom 3. bis zum 6. März findet in Paris die internationale Koch- und Weinbuchmesse «Cookbook Fair 2011» statt. Aussteller aus über 40 Ländern präsentieren in der französischen Hauptstadt ihre Koch- und Weinbücher zu Schwerpunktthemen wie Käse, Streetfood und den Küchen Asiens und Frankreichs. Gastland 2011 ist Italien. Anwesend sind beispielsweise Gastronomen wie Alain Ducotournier als Ehrengast oder Shootingstar Chakal. Wie 2010 findet die Messe im Mesekomplex Centquatre (IXe) statt. Eröffnet wird der Event mit der Verleihung der «Gourmand World Cookbook Awards 2011».

Sensorik. Trends. Schokolade zum Kaffee ist dank Multiplikation der Aromen ein Genuss, sagt die Sensorikerin. Eine Umfrage zeigt, dass Knoblauch mit Caramel harmonisieren kann.



Globalisierung sei Dank: Heute sind auch Gewürze aus fernen Ländern in ihrer Originalrezeptur bei uns erhältlich und längst akzeptiert.

IG Sensorik Ganz im Dienste der Lebensmittel

Annette Bongartz ist Dozentin und Leiterin der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) und zusammen mit Patrizia Piccini von der Forschungsanstalt Agriscopie Liebefeld-Posieux für die IG Sensorik der Schweizer Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaft und -technologie (SGLWT) verantwortlich. Diese bietet aktuelle Informationen und Veranstaltungen zum Thema Lebensmittelsensorik. www.sglwt.ch/igsensorik

Schön schmeckt besser

Alle unsere Sinne entscheiden darüber, ob wir ein Nahrungsmittel mögen oder nicht, erklärt die Sensorikerin Annette Bongartz.

FRANZISKA EGLI

Annette Bongartz, werden Sie als Sensorikerin auch von Gastronomen um Rat gefragt? Weniger. Wir von der Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften bedienen in erster Linie die Industrie und den Detailhandel. Für diese führen wir Produkttests und Analysen durch oder verfassen Studien.

Und gehen sensorische Effekten auf den Grund? Auch, ja. Das Stücken Schokolade zum Kaffee haben wir unter die Lupe genommen.

Warum ist das so unbeschreiblich gut, wenn sich die schmelzende Schokolade mit dem Kaffee mischt? Es ist die Vielfalt und Veränderung der Aromen, die in der Kombination den Effekt ausmachen. Schokolade und Kaffee allein sind sensorisch schon komplex, geniesst man sie aber einzeln, hat es bei weitem nicht dieselbe Wirkung. Ähnlich verhält es sich bei Wein und Käse: Auch da werden Aromen gebündelt, und erst das Zusammenspiel macht diesen Hochgenuss aus.

Das betrifft aber nur den Gaumen? In diesem Fall ja. Sonst aber spielen in der Sensorik Aussehen wie Konsistenz eine grosse Rolle und entscheiden mit, ob wir etwas mögen oder

nicht. Nehmen wir Erdbeeryoghurt und Brot. Beim Joghurt ist Farbe, Mundgefühl und die Tatsache, ob es nach Erdbeeren riecht und schmeckt, ganz entscheidend. Anders das Brot: Da hängt es in grossem Masse davon ab, ob es knusprig ist oder nicht. Bei beiden aber geht's darum: Stimmt die Erwartungshaltung, die wir von einem Produkt haben? Wenn ja, wird es gekauft und am Frühstückstisch ausgewählt.

Wenn nicht, kann es noch so gut sein: Es fällt durch. Kann man das Hirn auch überlisten und ein Nahrungsmittel, nur weil es schön ist, als gut empfinden? Bis zu einem gewissen Grad, ja. Um beim Beispiel Erdbeeryoghurt zu bleiben: Wenn

Mit allen Sinnen: Annette Bongartz, Sensorikerin.

Sie ein dunkles und ein helles anbieten, sind alle überzeugt, das dunklere sei intensiver. Selbst für Profis wie Köche ist es schwierig, ein solches Bild zu korrigieren.

Und wer zwischen nicht ganz unversehrter Bio- und Hochglanz-Ware wählen muss? Auch das ist schwierig und führt manchmal in die Irre. Generell gilt: Verfügen wir über keine Infos, wählen wir gemeinsam das schönere Produkt.

Kann man handkehrum seine Sinne auch trainieren und an Ungewöhnliches gewöhnen? Aber sicher: Wer wöchentlich zum Thai geht, der liebt irgendwann grünen Curry und trägt punkto Schärfe auch mehr als andere. Fakt ist aber auch, dass je jünger jemand ist, er umso weniger gern hat. Deshalb stehen Kinder weder auf Kaffee, scharfe Speisen oder Kohlensäure. Je älter er wird, desto akzeptanter und auch präferenter wird der Mensch.

Welche Rolle spielt hierbei die Globalisierung? Man denke an das Curry, das man heute in der Schweiz erhält, und an das, was man in den 80ern «Curry» nannte. Da hat der Lauf der Zeit grossen Einfluss. Das echte Curry ist mittlerweile auch hierzulande gut verfügbar und stösst auf breite Akzeptanz. Aber man darf nicht vergessen: Es gibt Konsumentengruppen, die werden – Trends hin oder her – immer auf ihr Schnipso bestehen und kaum je türkische oder indische Kost bestellen.

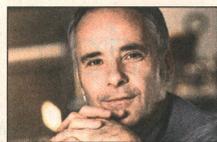
Und was halten Sie von Trends wie Schokolade mit Chili? Das Zusammenspiel unterschiedlichster Zutaten ist sehr spannend und wohl eine Folge des Molekularküche-Booms. Aber man muss aufpassen, dass es nicht zu verrückt wird. Schliesslich handelt es sich immer noch um Lebensmittel, und die sollten nicht nur Showcharakter haben, sondern in erster Linie der Ernährung dienen.

«Das war eine sensorische Explosion»

Ob Schokolade mit Knoblauch oder Torte mit diversen Komponenten: Pâtissiers wie Chocolatiers wagen sich an eigenwillige Kreationen, zeigt eine Umfrage.

FRANZISKA EGLI

Willi Schmutz, Mitinhaber der Schokolademanufaktur Nobile, Bätterkinden: «Für einen Event haben wir kürzlich eine Knoblauch-Caramel-Truffe kreiert. Das war sehr gewagt, schmeckte aber verblüffend gut und kam interessan-



Willi Schmutz: Knoblauch.

terweise bei den Asiaten sehr gut an. Für solche Kreationen muss man die Scheuklappen ablegen und sich bewusst sein: Das ist nichts für die Masse, damit kitzelt man den Gaumen und könnte in London oder New York durchaus Erfolg haben. Das beobachten wir auch bei unserer Milchschokolade mit Curry, Kiwi und Pinienkernen: Entweder man liebt sie oder man mag sie überhaupt nicht.»



Jolanda Stgier: diverse Gusti.

Jolanda Stgier, Pâtissier Schloss Schauenstein, 4. Platz an den World Skills 2009 in Calgary: «Die Torte, die ich anlässlich der World Skills kreiert habe, bestand aus nicht weniger als sieben Komponenten: Schokoladebisquit, Pannacotta-Crème, Himbeergelée, Mangopavai, Passionsfruchtgelée, Schoggi-mousse, alles fruchtig mit einer Orangen-Caramel-Glasur. Das war eine sensorische Explosion.»



Juliane Bachmann: Fleur de Sel.

Juliane Bachmann von der Confitserie Bachmann, Luzern: «Ausgefallene Kombinationen sind Eye-catcher: So gefällt unsere Schokolade mit Fleur de Sel und Caramel besonders den Feinschmeckern, während 80 Prozent nach wie vor die klassische Milchschoggi wählen. Eine unserer Besonderheiten ist der Klassiker Ananas-Royal, den wir mit Ingwer zubereiten. Das kommt sehr gut an.»



Pascal Inauen: Estragon.

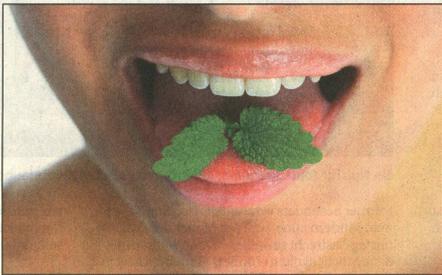
Pascal Inauen, Pâtissier Hotel Hofweissbad, 3. Platz an den Swiss Chocolate Masters 2011: «Für den Swiss Chocolate Masters habe ich eine Praline mit Himbeer und Estragon kreiert. Die ist sehr lecker und durchaus alltagstauglich. Überhaupt bin ich der Meinung, dass Gewürze und Kräuter, besonders Thymian, im Aufwind sind und uns ein Feld beschenken, das noch weit offen ist.»

Sensorik. Lebensmittel. Für Nahrungsmittelfirmen sind sensorische Analysen das A und O. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass der Geschmack über Ernährungswissen siegt.

Alle Sinne für die Qualität

Sensorik ist für die Lebensmittelindustrie von der ersten Idee über die Entwicklung bis zur Qualitätssicherung eines Produktes zentral. Und für dessen Erfolg.

SABRINA GLANZMANN



Die Zunge kann alle Geschmacksrichtungen wahrnehmen.

Lebensmittelsensorik hilft uns, Produkte herzustellen, die den Kunden überzeugen, sagt Aurelio Wettstein, Mediensprecher der Bischofszell Nahrungsmittel AG. Das beginne schon bei der ersten Idee für ein neues Produkt. «Wenn wir zum Beispiel eine Frühlingskonfittüre planen, soll sie auch nach Frühlings schmecken – frisch, zitronig, beerig etwa.» Die Abteilung Forschung und Entwicklung stellt nach einer solchen Definierung verschiedene Varianten her, die von geschulten internen Fachleuten getestet werden. Gerade bei Gastronomieprodukten werde sensorische Innovation gross geschrieben, damit die Convenience-Produkte dem Koch nicht nur Vorteile hinsichtlich Prozess- und Personalkosten böten, sondern auch



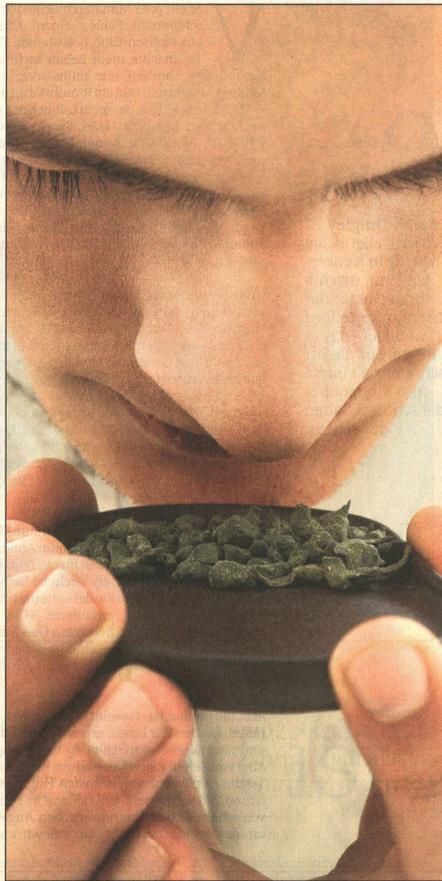
Wie sieht das Auge die Birne?

Abwechslung und Raum für seine individuellen Kreationen daraus.

Ihren Anfang fand die Sensorik in den 1940er- und 1950er-Jahren. Damals vor allem Produktbewertung in der Qualitätskontrolle, liegt der Fokus heute beim Konsumenten, beim Esser und seiner Reaktion und Wahrnehmung. «Die Qualität eines Produktes ist ein mehrdimensionaler Begriff. Sie ergibt sich nicht nur aus den produktspezifischen Merkmalen, welche in Spezifikationen festgehalten sind und denen ein Produkt entsprechen soll, sondern vor allem auch aus der Erfüllung von Konsumenten-Bedürfnissen», erklärt Patrizia Piccinalli, Leiterin Sensorik der Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. Objektive sensorische Analysen durch geschulte Prüfpersonen, die nach definierten Methoden Produkte beschreiben, werden mit subjektiven Konsumententests verbunden. Dabei spielen nicht nur olfaktorische (Nase) und gustatorische (Mund, Zunge, Gaumen, Rachen) Eindrücke eine Rolle, sondern auch visuelle oder haptische durch Berührung und Tasten.

Sensorik ist mehrfach ein Thema für die Lebensmittelindustrie

Auch bei Emmi kommt ganz zu Beginn des Entwicklungsprozesses sensorische Analyse zum Einsatz, bevor Vergleiche mit Benchmark-Produkten und Consumer-Tests durchgeführt werden. Jörg Schäfer, Leiter Entwicklung Milch-



Der Geruchssinn nimmt Düfte wahr. Hier von Grüntee.

Bilder Fotolia

produkte: «Ein Profi-Applikationsteam aus Köchen, Molkereifachleuten oder Konditoren hilft mit seinem Fachwissen gerade auch in sensorischer Hinsicht.» Neue Trends werden auf Fachmessen oder beim genauen Hinschauen in täglichen Leben aufgespürt – momentan gehöre laut Schäfer ein höherer Fruchtgehalt dazu.

Die Garantie einer konstanten Qualität ist heute zentral

Die Jowa AG führt seit über 30 Jahren eine Sensorikabteilung. Wie auch Emmi wird Jowa, zu deren Drittärkten auch die Gastronomie gehört, für externe Konsumententests von wissenschaftli-

chen Instituten unterstützt. Die Verantwortliche für Kommunikation, Heike Zimmermann betont, dass die sensorische Prüfung von der Konzept- bis zur Verkaufsphase eine Rolle spielt.

Dass sich Firmen heute auch im Entwicklungsprozess früh mit Sensorik befassen, passt gut zur Feststellung von Fachfrau Patrizia Piccinalli: «In einer Zeit, in der Konkurrenzdruck immer grösser und die Behauptung auf dem Markt immer schwieriger wird, reicht Innovation alleine nicht mehr aus. Zentral ist auch die Frage, was den Konsumenten zum Kauf und Wiederkauf eines bestimmten Produktes bewegt.»

Auszeichnung

Gantenbein produziert besten Schweizer Brand

Die «Schweizerische Weinzeitung» hat über 30 Schnäpse von 100 Schweizer Weingütern blind getestet – mit einem klaren Resultat: Der Sieger, der «Vieux Marc 1995» aus dem Winzerhaus Gantenbein im bündnerischen Fläsch, erzielte 19 von 20 Punkten. Wichtig sei, dass das Ausgangsmaterial, der Trester, von guter Qualität sei und aus sehr guten Pinot-noir-Trauben stamme. So erklärte der 80-jährige Sieger Hirsch Gantenbein in der «Schweizer Weinzeitung» sein Erfolgsrezept. Zudem brauche es beim Brennen des Brandes viel Gefühl. Mit zu viel Feuer gerate alles auseinander, weiss Gantenbein. esp

News

Erfolgreiches 2010 für Räucherei Balik



Die Balik Räucherei im Toggenburg AG meldet, dass im vergangenen Geschäftsjahr 2010 die Nachfrage nach Balik Räucherlachs «so gross wie noch nie» in ihrer 32-jährigen Geschichte war. Zu den Hauptabnehmern gehören Restaurants, Hotels und Airlines. Die Manufaktur räuchert seit 1978 Edelachse nach Rezept des Hoflieferanten des letzten russischen Zaren Nikolaj II.

Kraft Foods will Regulierung des Rohkaffeeprices

Kaffeehersteller Kraft Foods fordert in einer Mitteilung vom Montag regulative Grenzen gegen die Rohstoffspekulation: Agrarrohstoffe wie Rohkaffee, Kakao und Weizen sollen vorrangig für Lebensmittelproduktion zur Verfügung stehen und nicht der Spekulation ausgesetzt sein. Kraft Foods kritisiert, dass sich verstärkt Hedge-Fonds-Anleger und institutionelle Investoren auf den Handel von Agrarrohstoffen gestürzt hätten, was die Schwankungsbreite der Preise stark vergrößert habe. Der Rohwarenanteil mache bei den Produktionskosten von Röstkaffee rund 80% aus und werde durch die Spekulationen zum Haupttreiber unvermeidlicher Preiserhöhungen, so der Konzern.



Sind die Beeren fest oder nicht – das zeigt der Tastsinn.

Der Geschmack entscheidet die Wahl

Wissenschaftliche Sensorikarbeiten zeigen: Essen muss vor allem schmecken. Ernährungsempfehlungen hin oder her.

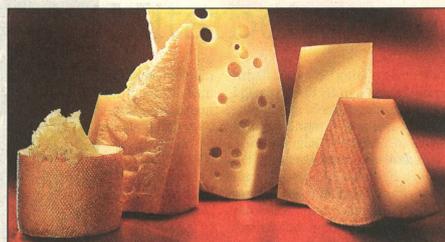
SABRINA GLANZMANN

Das zeigt zum Beispiel eine Befragung zum Lebensmittelkonsum, die die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP bei mehr als 250 Personen über 50 Jahren durchgeführt hat; Zwischenmahlzeiten standen dabei im Zentrum. Ein Drittel der Teilnehmenden gaben an, regelmässige Zwei-

schmahlzeiten in Form von Früchten, Milch oder Milchprodukten wie Käse und Joghurt, Brotwaren sowie süssen Snacks zu konsumieren. Dabei werde Nature-Joghurt bevorzugt, danach solches mit Mokka-, Vanille-, Beeren- und Haselnussaroma.

Dabei beurteilten mehr als die Hälfte der Befragten die auf dem Markt erhältlichen aromatisierten Joghurts als zu süss – für die ALP Anlass, eine Folgestudie über die Süssempfindung bei älteren Menschen durchzuführen.

Mittels Konsumententest mit Erdbeer- und Mokka-Joghurt in drei verschiedenen Zuckerkonzentrationen (10, 7 und 5 Prozent) wollte die ALP herausfinden, ob sich die Vorlieben mit den Aussagen der Befragung decken. «Es zeigte sich aber, dass Joghurts mit



Welcher dieser Käse mundet, hängt auch von seinem Fettgehalt ab.

der höchsten Zuckerdosierung bevorzugt wurden», fasst Sensorikerin Patrizia Piccinalli die Resultate zusammen.

Daraus lasse sich wiederum folgern, dass «affektive sensorische

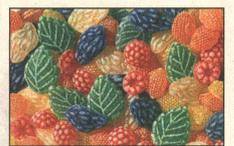
Eindrücke» (Wie gern habe ich ein Produkt?) in der Lebensmittelauswahl wichtig sind und «meist stärker gewichtet werden als vernunftbetonte Argumente» aus dem Ernährungswissen. So zeigt auch

eine neuere Studie der North Carolina State University über Mozzarella und Cheddar-Käse: Fettreduzierte Varianten kommen bei den Konsumenten nicht gut an, solange sich der Geschmack, das Aroma und die Textur von der vollfetten Variante unterscheiden.

Die Studie zeigt auch: Die Befragten sind sich über die gesundheitlichen Vorteile von Käse mit weniger Fettanteil zwar bewusst; sie ziehen aber trotzdem das vollfette Produkt vor, weil sie die Textur und den Geschmack der leichteren Version ablehnen.

Längerfristig könne das Ernährungswissen das Kauf- und Auswahlverhalten dann steuern, wenn die zur Auswahl stehenden Lebensmittel «sensorisch ebenbürtig» sind, schätzt Patrizia Piccinalli.

Exportstarke Schweizer Süssigkeiten



2010 verkauften die Schweizer Zuckerwarenhersteller über 31 000 Tonnen Süssigkeiten (+6%). Der Umsatz erhöhte sich um 0,7% auf 327 Mio. Franken. Das positive Geschäftsergebnis sei laut Verband Biscostuisse dem Exportgeschäft zu verdanken: Der Exportanteil an der Gesamtproduktion liege bei über zwei Dritteln (76,3%). Die grössten Exportmärkte waren Deutschland (Anteil 24,4%) und die USA (18,9%) Die Inlandverkäufe gingen um 0,3% zurück, die Importmenge erhöhte sich um 3,4%. sag

Hotellerie

Holiday Inn Bern widmete sich der Schokolade



Can you smell the chocolate? Unter diesem Motto lud Direktor Oliver Bittner zum zweiten Mal zum Schokoladen-Anlass im Holiday Inn Bern Westside ein. Während dieser Abendveranstaltung drehte sich alles um die Schokolade und deren Eigenheiten. Da durfte auch der Nachbar «Toblerone» nicht fehlen, der etwas mitbrachte: Die Brasserie Bits & Bites des Holiday Inn hat neue Bilder von der Familie Tobler erhalten, welche an diesem Anlass von Andreas Tobler, dem Enkel des Toblerone-Erfinders Theodor Tobler, vorgestellt und erklärt wurden. sls

Swissôtel: 5-Sterne-Haus am Schwarzen Meer

Das Portfolio der Swissôtel Hotels & Resorts wird um ein osteuropäisches Deluxe-Hotel ergänzt. Wie die Hotelkette meldet, hat sie mit ukrainischen Investoren einen entsprechenden Management-Vertrag unterzeichnet. Geplant sind 333 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants und eine Brasserie mit Terrassen, eine Lobby-Lounge-Bar mit Bibliothek, eine Executive Lounge sowie eine Sky Bar im obersten Stock. Zum Angebot sollen auch Banketträume, ein Wasserparkcenter und ein Pürovel Spa & Sport auf über 1000m² gehören. Die Eröffnung des Hotels direkt am Schwarzen Meer ist für Mai 2013 vorgesehen. sag

Ferien – mit mir ganz alleine



Sarah's

Sarah Quigley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie einmal pro Monat über die schönen Seiten des Lebens.

Vor ein paar Monaten machte ich den schlimmen Fehler, einem Online-Luxusreisen-Club beizutreten. Diese Tat machte mein Leben nicht etwa glamouröser sondern nur mühsamer. Jeden Montagmorgen rollt nun ein Rundbrief in meine E-Mail-Eingangsbbox, der mich fröhlich mit meinem Namen begrüsst: Hallo, Sarah! Hast Du schon seit einer Weile keinen blauen Himmel mehr gesehen? Schenk Dir doch Ferien in den wunderschönen Hügeln von Gran Canaria. Oder einen Aufenthalt in einem Boutique-Hotel in Barcelona mit Blick auf das Meer. Oder eine Woche in einem Privatbungalow an einem Strand in Thailand. Würde Dir das gefallen, Sarah?

Und ob! Jedesmal, wenn der Rundbrief eintrifft, wächst mein Wunsch, der täglichen Schinderei zu entfliehen. Natürlich sollte ich aus dem Club austreten – aber irgendwieschaffliches nicht. Es macht süchtig, das Brüten über den Angeboten: leuchtend türkisfarbene Meere, elegante Palmen, Endlos-Schwimmbecken, umgebaute Burgen in den Bergen. Und immer Nahaufnahmen von leckeren Drinks, garniert mit Kokosnüssen und Ananas. Das wirkliche Leben hat nicht den Geschmack von Ananassaft; im besten Fall schmeckt es wie etwas wässriger Orangensaft.

Bis kürzlich konnte ich meine Reiseträume indirekt ausleben, durch meine Freundin Anna. Anna arbeitete als Reiseberaterin für ein Boutique-Reisebüro – bis sie einen sehr reichen Mann heiratete, der drei sehr süsse Kinder hatte und ihr Leben sich dramatisch veränderte. «Die Ehe verändert alles», sagt sie bei einem Glas Merlot. «Früher rannte ich ganz alleine weg, wenn die Dinge schwierig wurden. Das kann ich nicht mehr!»

Ach, die bindenden Fesseln! Beziehungen, Karrieren, Kinder. Wir lassen uns willig darauf ein, und normalerweise machen sie uns glücklich. Aber von Zeit zu Zeit wäre es schön, einfach eine Tasche zu packen, zum nächsten Flughafen zu fahren und abzureisen – ganz alleine! Im Februar vermehren sich die verführerischen Angebote um das Zehnfache. Nicht nur, weil wir uns im



Ein Tipp für Tour-Operatoren: Anstatt romantischer Kurzurlaube luxuriöse Einsamkeit anbieten.

Februar besonders verzweifelt nach Sonne sehnen, sondern auch, weil der Monat dem Valentinstag Gastrecht gewährt, was den Werbemgoldenen Möglichkeiten eröffnet. «Romantik liegt in der Luft», flötensie. «Schenken Sie sich und Ihrer Liebsten...»

Hier liegt der Haken. Die meisten Luxusferien sind auf Paare ausgerichtet. Hier kommen die Bilder, die perfekte Valentins-Paare zeigen, die fröhlich im Sonnenschein umhertollen und in den seichten Gewässern der Liebe umherplanzen. Grosse weisse Betten, intime Tische auf Terrassen am Meer. Cocktails für zwei; Hummer für zwei; Pfade, die mit Rosenblüten bestreut und gerade so breit sind, dass darauf man Hand in Hand entlang spazieren kann.

Aber was ist mit den Annas dieser Welt, die – obwohl sie jedes Mitglied ihres Haushalts lieben – sich manchmal einfach danach sehnen, alleine für ein Wochenende «wegzulaufen». Für sie und viele andere bedeutet Einsamkeit Glückseligkeit. Alleine lesen beim Pool; essen, wenn man

will; aufstehen, wenn man Lust hat oder überhaupt nicht; eine Erkundungstour mit dem Reisehandbuch anstelle des Gefährten.

Im nächsten Februar wäre es vielleicht möglich für einen Reiseanbieter, anstatt romantischer Kurzurlaube luxuriöse Einsamkeit vorzuschlagen? Weg von allem den Frieden der eigenen Gesellschaft zu feiern, ist nicht nur für jene Art der Wildnis-Liebhaber ein Genuss, die gerne Berge erklimmen und in Einerzelen übermachten. Es könnte auch für gestresste Stadtmenschen etwas sein, die sich nach einem riesigen Hotelzimmer, einem riesigen Bett, Bergen von Daunenkissen und Ruhe sehnen. Für viele wäre dies der glücklichste Kurzurlaub überhaupt – nach dem sie eine ganze Reihe von Montagmorgen mit Gelsenheit ertragen könnten, völlig ausgeruht von den Ferien, die sie mit sich selber verbracht haben.

Deutsch von Renate Dubach
Das englische Original:
www.htr.ch/sarah

Impressum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerie Suisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Kunzler/ck (Ressortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita), Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldarajaca; Franziska Egli/ee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/sg; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/sg.
Bildredaktion/Fotograph: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Woll/rwo (CD).
Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontariat: Eveline Spahr
Online-Redaktion: Melanie Rothly/mr

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, (Leitung), Natalie Alesch, Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König;
Assistent: Alain Hänni.
Stellensinerte: Angela Di Renzo, Patricia Nobs.
Geschäftsanzigen: Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger.
hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2009/10,
verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.

Verkaufpreise (inkl. MwSt): Einzelnummer
Fr. 4.50; Jahresabonnement Fr. 159.–;
ISSN: 1424-0440

Kontakte

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

ANZEIGE



FÜR DEN KNUSPRIGEN GENUSS

UNSER VIELFÄLTIGES SORTIMENT AN SCHWEIZER SPITZENPRODUKTEN UMFASST TIEFGEKÜHLTE BACKWAREN, FRISCHTEIGE, TEIGWAREN, REIS UND GLACE.

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

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



Zu viel Alkohol: Betrunkene Gäste stören den Hotelbetrieb und stellen mitunter sogar eine Gefahr dar. Betriebe sensibilisieren ihre Service-Mitarbeiter deshalb dafür, angetrunkenen Gästen nur massvoll nachzuschenken.

Bilder Fotolia

Wein

«Día del vino» im Kongresshaus Zürich

Die Schweizer Fachmesse für spanische Qualitätsweine «Día del vino» geht bereits zum 12. Mal über die Bühne. Sie findet am 21. Februar im Kongresshaus in Zürich statt. Dabei werden drei Anlässe parallel durchgeführt. 53 Schweizer Importeure präsentieren als Vertreter von rund 400 Bodegas über 950 spanische Qualitätsweine. Zudem werden zwei Weinseminare abgehalten. Und weiter sind 20 Bodegas auf der Suche nach Schweizer Importeuren. Der Eintritt zur Fachmesse ist nur per Einladung möglich. Die Formulare können bei der Spanischen Botschaft in Bern bestellt werden.

Weine aus aller Welt im Zürcher Messezentrum

Bereits zum siebten Mal findet die «expovina primavera» statt. Vom 17. bis 24. März haben Weininteressierte die Gelegenheit, an rund 90 Ständen im Messezentrum in Zürich Weine aus allen wichtigen Weinbauregionen der Welt zu degustieren. Auch kulinarisch kommen die Besucher auf ihre Kosten. Das Restaurant im Inneren der Halle 9 bietet kleine Gerichte, begleitet von aussergewöhnlichen Weinen.

Genuss

Neue Schweizer Getränkemarke lanciert

Ein neues Schweizer Erfrischungsgetränk ist auf dem Markt: YooTea aus dem Zürcher Seefeld. Das Getränk ist in Halbliterflaschen und in den vier Geschmacksrichtungen «ginger apple», «jasmeeen green», «demon grass» und «pink pom» erhältlich. YooTea wird rein biologisch produziert und enthält keine Konservierungsstoffe. Der Hersteller Two Spice will sich nach eigenen Angaben für Benachteiligte engagieren und hat deshalb bereits 3000 Liter des Getränks an diverse Wohltätigkeitsorganisationen gespendet.



www.yooTea.com

Suchard Papillon mit neuem Produktauftritt



Suchard Papillon hat einen neuen Auftritt: Ab sofort präsentiert sich die Pralinés-Kreation in einer neuen, wiederver-schliessbaren 140-

Gramm-Schachtel. Um die einzelnen Pralinés optimal zu schützen, setzt Suchard gleichzeitig auf eine neue Verpackung. Die zweifach gefüllten Pralinés mit dem knusprigen Waffelröllchen sind in eine neue taillierte Folie mit Matt-Glanz-Optik und Goldelementen gewickelt. Die 280-Gramm-Packung ist weiterhin in der bewährten Form erhältlich. esp

www.kraftfoods.ch

Wenn das Hotel Tatort ist

Betrunkene oder gewalttätige Gäste stellen für Hotelangestellte eine Gefahr dar. Wie Betriebe mit solchen Situationen umgehen, und wo das «richtige» Verhalten gelernt wird.

EVELINE SPAHR

Der Kunde ist bekanntlich König. Alles erlauben kann er sich aber nicht. Betrunkene oder gar handgreifliche Gäste stellen für Hotelangestellte mitunter ein Sicherheitsrisiko dar. Am stärksten gefährdet sind laut Christa Augsburg, Leiterin Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern, die Service-Mitarbeiter, das Frontoffice und das Housekeeping. «Es ist daher unabdingbar, dass die Betriebe die Angestellten auf brenzlige Situationen vorbereiten und ihnen Verhaltensstrategien mitgeben», sagt Augsburg. Denn eine unüberlegte Reaktion könne in der Hitze des Gefechts das berühmte Tröpfchen sein, welches das Fass zum Überlaufen bringt. Gemäss Augsburg besteht bezüglich Mitarbeiter-schulung in der Hotellerie allerdings noch Handlungsbedarf: «Es gibt nach wie vor viele Betriebe, die zu wenig tun.»

Das «richtige» Verhalten kann gelernt werden

Doch auch die Hotelfachschulen stehen in der Verantwortung. Und nicht überall wird den Schülern Rüstzeug mit auf den Weg gegeben. Samuel Menti, Vizedirektor der Hotelfachschule Thun: «Unsere Schüler lernen, wiesie sich bei Reklamationen oder sexuellen

Belästigungen verhalten sollen. Doch Deeskalation behandeln wir im Lehrplan nicht explizit.» Schwierige Gäste sind laut Menti ohnehin «Chefsache»: «In heiklen Situationen rufen die Mitarbeiter am besten den Chef und halten sich im Hintergrund.»

An der Hotelfachschule Luzern wird im dritten Semester eigens ein Deeskalations-Seminar durchgeführt. Dabei lernen die Studenten unterschiedliche Eskalationsstufen kennen – von der Reklamation bis zur Todesdrohung. Und zu jeder Stufe erhalten sie Verhaltens-tips. «Das Wichtigste ist, dass die Studenten die Stufen kennen und lernen, situativ zu handeln», erklärt Ausbildungsleiterin Christa Augsburg.

Wichtig: Deeskalieren und den Gast beruhigen

Haben Hotels einen Krisenplan für Situationen, die aus dem Ruder geraten? Die Recherche zeigt: Das Thema ist heikel. Verschiedene Betriebe wollten sich nicht äussern. «Wir hatten bisher wenig Probleme



Damit nicht alles in die Brüche geht: Eine kluge Deeskalationsmassnahme wählen ...

mit Gästen», sagt Alain Cheseaux, Direktor des neuen 5-Sterne-Superior-Hotels Vitznauerhof. Die Mitarbeitenden werden während der Einarbeitung mit entsprechenden Verhaltensregeln vertraut gemacht. Die wichtigsten sind: Reklamationen nicht persönlich nehmen, beschwichtigen sowie den Gast mit Respekt behandeln.

Ähnlich tönt es im 4-Sterne-Hotel Allegro in Bern. Die Frontoffice-Mitarbeitenden werden in der Einführungsphase auf Notfälle vorbe-

reitet und üben das adäquate Verhalten. «Primär sollen sie bei Vorfällen den direkten Vorgesetzten informieren. Wenn dieser das Problem nicht lösen kann, wird der diensthabende Leiter kontaktiert», sagt Alexandra Maurer, Leiterin der Unternehmenskommunikation. Der diensthabende Manager seinerseits kann bei Bedarf auf die Sicherheitsabteilung des Grand Casino Bern zurückgreifen. Auch



... und Gewalt nicht mit Gegen-gewalt, sondern mit einem kühlen Kopf bekämpfen.

die diensthabenden Leiter werden mehrmals jährlich geschult. «Eine grundsätzliche Regel lautet, den Gast zu beruhigen und ihn vom Ort des Geschehens wegzubringen», erklärt Maurer. Da die meisten Zwischenfälle an der Bar passiert, sensibilisiere man das Team dafür, angetrunkenen Gästen nicht übermässig Alkohol nachzuschenken. Und wie steht es um Besucher, die auf einer schwarzen Liste stehen? «Hausverbot haben bei uns vor allem Gäste des Casinos Bern, die Ausweise gefälscht haben», weiss Maurer. «Diese weisen wir weg oder informieren die Polizei.»

Wenige Konflikte mit schwierigen Gästen gibt es in Business-Hotels. «Im Courtyard by Marriott Zürich Nord und Basel haben wir kaum Probleme mit betrunkenen oder lauten Gästen», sagt die Kommunikationsverantwortliche Stephanie Steinmann. Und sie betont gleichzeitig: «Im Frontoffice-Bereich muss man mit Reklamationen umgehen können, das ist elementar.»

Siehe auch Seite 21

Ratgeber Der Mitarbeiter anno 1940

Der «richtige» Umgang mit Gästen – nicht nur mit schwierigen – beschäftigt die Schweizer Hotellerie schon seit Anbeginn. Im Schweizer Hotelarchiv in Lausanne finden sich historische Perlen, die längst vergangene Zeiten aufleben lassen. Etwa ein «Benimm-Büchlein» für Hotelmitarbeiter aus dem Jahr 1940.

Schon im Vorwort des kleinen roten Büchleins appelliert Autor und Hoteldirektor Simon Leonhard Lötscher-von Bären pathetisch an das Pflichtgefühl der Angestellten: «Wir verlangen von all unseren Mitarbeitern treue Helferarbeit und unerschütterliche

Höflichkeit.» Denn laut Büchlein ist die Arbeit das höchste Gut: «Niemand kann anders im Leben vorwärtskommen als durch gute



Das «Benimm-Büchlein».

Arbeit, durch gute Leistung.» Lötscher-von Bären formuliert gar sechs goldene Regeln, die zum Erfolg führen, nämlich: Allen Anordnungen willig folgen, sauber und ordentlich arbeiten, mit dem Eigentum des Betriebs achtsam umgehen, sorgfältig arbeiten, pünktlich und hilfsbereit sein. Auch rät der Autor, «gedankenlose Redensarten» gegenüber dem Gast tunlichst zu vermeiden. Dazu zählten im Jahr 1940 Formulierungen wie: «Isch wahr?», «Das glauben Sie selber nicht», «kolossal», «himmlisch» oder «höllisch». Und was empfiehl der Fachmann den Hotel-Mitarbeitern bei Gästereklamationen? «Der Gast

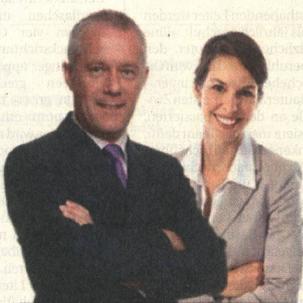
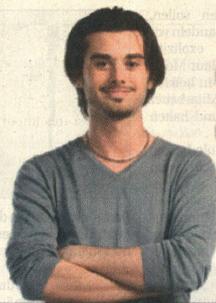
beklagt sich nach dem Essen, er sei nicht satt. Statt ihm des langen und breiten auseinanderzusetzen, dies sei die festgesetzte Portion, und damit den Gast noch mehr zu verärgern und ihn für immer zu verlieren, bringt man ihm einen kleinen Käse-Nachtsch.» Schliesslich wird auch der Glaube an das Gute im Mensch hochgehalten: «Appellieren Sie an die Einsicht des Gastes, um ihn von Forderungen abzubringen, die zu stellen und zu erfüllen gleichermaßen unbillig ist!»

Und der Grundsatz jedes Hotel-Angestellten lautet anno 1940: «Jeder Gast ist uns gleich wert und lieb; wir wollen ihm dienen!» esp

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.

			<ul style="list-style-type: none"> Direktion / Geschäftsleitung 16 Marketing/Verkauf/KV/IT 14 Reiseleitung/ Tourismus 0 Reception/Reservation 35 F&B/Catering/Events 21 Küche 142 Service / Restauration 135 Hauswirtschaft 12 Beauty/Wellness/Fitness 2 Lehrstellen/ Praktikum 8 Diverses 9
DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG	MARKETING/VERKAUF/KV/IT	REISELEITUNG / TOURISMUS	

<p>Jobangebote per sofort 4</p> 	<p>Jobangebote per sofort 6</p> 	<p>Bewerber-profile</p> 	 
<p>Alle Jobangebote 16</p> 	<p>Alle Jobangebote 14</p> 		

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 7 / 17 février 2011



Tekoé

La marque de thé connaît un succès grandissant. Rencontre avec ses deux fondateurs.

Page 23



Bars sportifs

DSR veut développer le concept. Il cherche un troisième emplacement.

Page 24



Mirjam Trinchan, directrice adjointe à l'Hôtel de la Rose

Mirjam Trinchan est directrice adjointe à l'Hôtel de la Rose, à Fribourg, depuis le 1er janvier dernier. Cette Singinoise de 29 ans a étudié à l'École hôtelière de Thoune entre 2004 et 2007. Elle a ensuite œuvré en qualité d'hôtesse de l'air chez Swiss de 2007 à 2008, avant de décrocher, fin 2008, un poste de réceptionniste à l'Hôtel de la Rose. Dans le cadre de sa promotion à la direction du quatre-étoiles fribourgeois, Mirjam Trinchan va se consacrer en mai prochain à une formation continue chez GastroFribourg. Objectif: suivre un cours de droit pour obtenir une patente permettant d'ouvrir un restaurant ou un bar à l'Hôtel de la Rose. eda

Alain D. Boillat

nières sont le fruit d'une longue tradition en Suisse. Les premières institutions sont nées avant la Première Guerre mondiale, au moment du boom touristique et hôtelier. Les organisations professionnelles faitières suisses de la branche, qui peuvent réclamer à juste titre d'être les créatrices et les pionnières de la formation professionnelle hôtelière, figurent au programme-cadre de formation. Néanmoins, la formation des six écoles ne devrait pas proposer un «méli-mélo» commun, le programme-cadre garantissant à chacun de préserver et d'entretenir sa propre culture. La voie pour obtenir un diplôme d'«Hôtelier-restaurateur ES», respectivement d'«Hôtelier-restauratrice ES» étant laissée à la libre concurrence entre écoles hôtelières.

Les écoles à vocation internationale membres de l'ASEH

«Dix pour cent seulement de nos étudiants viennent de l'étranger, et seulement des étudiants de langue allemande», relève Christoph Rohr. C'est aussi la raison pour laquelle les cours de l'EHT sont dispensés en allemand. «Tant que la demande en langue allemande est suffisante, nous ne voyons aucune nécessité d'offrir un cursus dans une autre langue.»

Néanmoins, la traduction en anglais du diplôme fédéral est déjà prévue dans le programme-cadre: «College of Professional Education and Training (PET) Degree in Hospitality Management». En revanche, une décision pour le «Professional Bachelor», qui devrait favoriser un positionnement international des diplômés EH, n'est pas encore mûre.

Le Registre des écoles privées et l'Association suisse des écoles hôtelières (ASEH) garantissent les normes de qualité professionnelles et académiques des écoles hôtelières membres. Ainsi l'ASEH contrôle régulièrement les écoles membres. Dans les membres de l'ASEH, on trouve aussi des institutions positionnées sur le marché international: DCT University Center Hospitality Leadership & European Culinary Arts à Vitznau offre à ses étudiants, parmi d'autres, un Bachelor's Degree en collaboration avec Lynn University.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un article en page 9

Des normes de qualité

Les écoles qui mettent l'accent sur les normes de qualité sont membres de l'ASEH ou du SEC. Des labels qui permettent de se différencier.

SIMONE LEITNER

Les critères de qualité et les normes élevées des écoles hôtelières suisses doivent séparer le bon grain de l'ivraie. Trop souvent des écoles ont été critiquées pour avoir attiré une clientèle internationale avec le label Swiss Hotel Management School sans pour autant offrir la formation adéquate. Même les failles de certaines écoles ont fait couler beaucoup d'encre dans les journaux. Et les marchés sources ont réagi: ainsi, sur son site internet, l'ambassade de l'Inde met-elle en garde contre les écoles hôtelières suisses peu scrupuleuses, adressant les élèves intéressés à l'Association suisse des écoles hôtelières

ASEH ou au Registre suisse des écoles privées SEC. «Cette distinction est très importante pour nos étudiants indiens», laisse entendre l'ambassade.

Des normes homogènes

«Bien sûr, ces écoles n'ont rien à voir avec nos écoles hôtelières reconnues (et Hautes Ecoles), mais ces incidents sont cependant mauvais pour l'image», relève Christoph Rohr, directeur de l'École hôtelière de Thoune. Dès lors, pour que les

écoles hôtelières reconnues puissent se distinguer des autres, il faut établir des normes homogènes visant un haut niveau qualitatif.

«Dix pour cent seulement de nos étudiants viennent de l'étranger.»

Christoph Rohr
École hôtelière de Thoune

Zurich, Coire, Bellinzzone et Genève. «Au mois d'août prochain, nous allons enseigner selon ce nouveau programme-cadre», annonce

Christoph Rohr. Avant tout pour ceux qui ont changé de profession en cours de route, Thoune propose une formation homogène de trois ans. Alors que pour les professionnels de la branche, tels que les cuisiniers par exemple, la formation dure toujours deux ans et demi. «Avec un programme plus intensif cependant», complète le directeur. Dans plusieurs modules comme «Savoir de base et Management», le programme des cours sera plus copieux. Ainsi le niveau des écoles hôtelières ES sera porté à un niveau comparable.

En dépit de ce programme-cadre commun, l'individualité des écoles hôtelières est garantie, car ces der-

Une volée orientée incoming

L'École internationale de tourisme (EIT), à Lausanne, va délivrer ses premiers diplômes en juillet. Bilan avec Véronique Hermanjat, la directrice, et Mélanie Regli, une étudiante en fin de formation.

EUGENIO D'ALESSIO

L'École internationale de tourisme (EIT) pourra fêter cet été ses quatorze premiers diplômés. Cette volée inaugurale est constituée uniquement de jeunes femmes qui se destinent, pour la plupart, à l'«incoming». Véronique Hermanjat, directrice de l'institution lausan-

noise depuis le 1er janvier dernier, goûte avec émotion et délectation le franchissement d'une étape symbolique. Et de préciser: «Au départ, en septembre 2008, vingt-trois étudiants s'étaient inscrits à notre formation de gestionnaire en tourisme, mais par le jeu des sélections et des abandons, neuf personnes ont quitté le navire en cours de route.»

Un seul contrat de travail

Parmi les quatorze futures diplômées de l'EIT, qui affichent une moyenne d'âge de 22 ans, une seule a décroché, pour l'heure, un contrat

dans un hôtel en qualité de responsable des banquets et des séminaires. «Si je m'en réfère à la nature des stages et aux thèmes de diplôme, trois quarts de nos étudiantes en fin de cursus ciblent le tourisme réceptif», précise Véronique Hermanjat.

«Le champ d'études est d'une richesse appréciable.»

Mélanie Regli
Étudiante à l'EIT de Lausanne

Une certitude pour la directrice de l'EIT: toutes ces jeunes femmes vont continuer d'arpenter les territoires du secteur de l'accueil: «Deux personnes m'ont notamment fait part de leur volonté de suivre un bachelors en économie à l'École suisse de tourisme de Sierre. D'autres envisagent une formation continue sous la

forme de stages à l'étranger.» Mélanie Regli, 22 ans, est de celles-là: «Après l'obtention de mon diplôme cet été, je me verrais bien passer trois ou quatre mois en Allemagne en tant que stagiaire.» Orientée incoming, cette Neuchâtoise ambitionne de prendre pied dans le monde de l'hôtellerie, avec une spécialisation marketing ou comptabilité.

Des professeurs issus directement de la branche

Mélanie Regli loue dans l'EIT la variété des branches enseignées. «Le champ d'études est d'une richesse appréciable: il va du management au marketing en passant par la gestion d'entreprise.» Et de poursuivre: «Quant aux professeurs, ils sont tous issus de la



Véronique Hermanjat, directrice de l'EIT.



Mélanie Regli, étudiante neuchâtoise en fin de cursus.

branche et possèdent, pour cette raison, une excellente connaissance du terrain. Et, à mes yeux, l'équilibre entre théorie et pratique est idéal.» L'école lausannoise prévoit dans son cursus, faut-il le rappeler, quatre semestres de cours théoriques et deux semestres d'activité en entreprise. «Mes stages au sein de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat et dans le cadre de Croisitour Voyages, au Locle, m'ont donné une vision empirique du métier», explique Mélanie Regli. Unique petit regret

pour la Neuchâtoise: «Les cours de première année de l'EIT, très généralistes, ne permettent qu'un survol de la branche. L'enseignement de troisième année est plus poussé et plus complexe.»

Quand bien même l'EIT a pris son rythme de croisière, Véronique Hermanjat continuera de renforcer l'«incoming» par rapport à l'École internationale de tourisme de Zurich, dont l'EIT est une filiale: «Nous miserons encore davantage sur le management de destination, l'événementiel ou le tourisme d'affaires.»

En bref

Valais

Crans-Montana aime les nouvelles technologies



La station de Crans-Montana s'est profilée lors de Lift 11, salon international des nouvelles technologies. A Genève, le marketing de Crans-Montana était assuré par des bornes mobiles avec le logo de la station. Des bornes mises à disposition des visiteurs qui leur permettaient d'être connectés à un WiFi. Depuis trois ans, Crans-Montana développe des outils de communication en lien avec les nouvelles technologies.

Un déclencheur d'avalanches testé à Châtel

Châtel, aux Portes du Soleil a testé la semaine dernière le «Lawin Locker» un outil autrichien qui déclenche les coulées à distance. Il s'agit d'un mortier transportable à dos d'homme permettant des charges d'un kilo, de type feu d'artifice. Son concepteur Herbert Steinleitner explique au «Nouveliste»: «Existant depuis cinq ans, il est utilisé par treize domaines autrichiens. En Suisse, il a convaincu des stations de l'Engadine et de Davos.» A Châtel, le chef de la sécurité Jean-Louis Tuillon pense qu'il s'agit de la meilleure solution pour provoquer une avalanche.

Finhaut veut investir à Chamonix



La commune de Finhaut souhaite acquérir la moitié du plus grand groupe hôtelier de Chamonix. L'assemblée primaire de Finhaut devra donner son feu vert le 28 février pour un investissement de 13,3 millions de francs. Il s'agit de la moitié du capital action de Best Mont Blanc Chamonix, la société d'Alain Felley, qui exploite 246 chambres et suites et trois restaurants dans trois établissements de Chamonix.

Ovronnaz: des chiffres et une nuit western

La station d'Ovronnaz a enregistré un total de 276 721 nuitées au terme de l'exercice 2009/2010. Par rapport à la période précédente correspondante, le recul est de 2,8%, ont appris les membres de la Société de développement réunis vendredi dernier en assemblée générale. Les hôtels ont fourni 65 225 nuitées et la para-hôtellerie 136 705. Le centre thermal a représenté 40% des nuitées de l'exercice écoulé. Les OT d'Ovronnaz et de Chamoson vont mettre sur pied une balade gourmande nocturne baptisée «Lucky Luke in the dark», cinq salons accueilleront le cow-boy marcheur pour un repas de terroir, le 4 mars. aca

Voies royales

Les diplômés des écoles hôtelières suisses trouvent un marché du travail spécifique qui s'étend jusque dans d'autres secteurs.

KARL JOSEF VERDING

Environ 75 pour cent de nos diplômés trouvent immédiatement un emploi», se réjouit Elodie Fournet, porte-parole de l'Ecole hôtelière de Lausanne EHL. «L'intégration est facile, d'une part, parce qu'un diplôme de l'EHL allie l'art de l'accueil à la science du management.» Et, d'autre part, souligne-t-elle, parce que le secteur de l'accueil est un domaine de l'économie en forte expansion.

Aujourd'hui, des carrières dans les hôtels et les restaurants s'ouvrent bien sûr aux diplômés de l'EHL, mais également dans des sous-secteurs voisins du tourisme tels que les casinos, les croisières, les compagnies aériennes et les organisations d'événements – mais aussi dans des secteurs des services au-delà du tourisme, comme par exemple: les sociétés d'audit et de conseil, les banques privées ou l'industrie du luxe. «L'art de l'hospitalité et du service dans le rapport à la clientèle est aussi très important dans ces professions», explique Ernest A. Brugger, professeur en sciences du développement, à l'Université de Zurich.

En 2010, 426 étudiants ont débuté leur carrière nantis d'un diplôme de l'EHL: 348 avec un Bachelor en hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil, 48 ont réussi le Diplôme de gestion en hôtellerie et restauration et 30 le Master en hôtellerie – l'équivalent d'un MBA dans l'hôtellerie.

Expérience professionnelle demandée pendant la formation

L'an dernier, l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne EHSL comptait 102 diplômés. A ce stade, ces der-

niers ne commencent pas leur carrière, mais la poursuivent à un niveau supérieur: majoritairement à des postes de cadres moyens de l'hôtellerie», relève le directeur de l'école Kurt Imhof. «Nos diplômés n'ont aucun problème à trouver un emploi, beaucoup retournent dans les établissements où ils ont effectué leurs stages de cadres pendant leur formation.»

Avant de débiter le dernier semestre EHSL orienté management, il faut apporter la preuve d'une expérience professionnelle d'au moins 36 mois dans l'hôtellerie, dont six mois au moins dans une fonction de direction. Ces dernières années, les diplômés EHSL sont également de plus en plus sollicités dans les cliniques privées telles que celles du groupe Hirslanden, qui accroissent leurs prestations hôtelières avec des salaires attractifs, dans les compagnies aériennes, les chaînes de restauration rapide ou les traiteurs.

Pour débiter, flexibilité et mobilité sont nécessaires

Les élèves de l'Ecole hôtelière de Thonon EHT bénéficient aussi du double système de formation entre théorie et pratique qui conduit au diplôme d'hôtellerie-restauratrice diplômée ES, ou d'hôtelier-restaurateur ES. Chaque année, près de 90 à 95 diplômés achèvent leur formation à l'EHT. Il leur est dispensé une formation répondant aux exigences prescrites pour des postes de direction – des postes de directeur adjoint ou de directeur de département par exemple.

«Après l'obtention du diplôme, celui qui est souple et mobile peut accéder de manière ultra-rapide à des postes idoines», affirme le directeur de l'EHT. 60% à deux tiers des diplômés assument des postes de direction dans la restauration, en partie dans les hôtels, un tiers à 40 pour cent occupent des postes de cadres dans le domaine de l'hébergement.

Au Belvoirpark, l'Ecole hôtelière de Zurich, ce sont quelque 120 étudiants qui obtiennent chaque année leur diplôme.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un article en page 8



Alain D. Bollat

Anthony Boschung, apprenti en restauration au Parc Hôtel de Fribourg

Anthony Boschung effectue, depuis le mois d'août 2010, un apprentissage de spécialiste en restauration CFC au sein du Parc Hôtel, un quatre-étoiles

Superior de la place fribourgeoise. Originaire de Bellegarde, dans le canton de Fribourg, ce jeune de 18 ans suit une fois par semaine des cours à l'Ecole professionnelle de Montreux. «Mon apprentissage de spécialiste en restauration, qui dure trois ans, m'offre de belles opportunités de contact humain», souligne-t-il. Son rêve: «Je me verrais bien dans les habits d'un gérant de restaurant.» eda

Deux parcours, deux regards sur l'EHL

Les quelque 2000 étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) ne se destinent pas tous au secteur de l'accueil. Coup de projecteur sur deux trajectoires avec Sophia Schwer et Hadrien Graf, qui suivent la filière bachelor.

EUGENIO D'ALESSIO

«L'EHL, et c'est là une des ses principales qualités, nous ouvre très vite les yeux sur les dures réalités de l'hôtellerie. Or, je ne me voyais pas trimmer 14 heures par jour et sept jours sur sept.» Hadrien Graf, un étudiant neuchâtelois qui achèvera son programme bachelor



Photos: l'ad

Hadrien Graf achèvera son cursus à l'EHL en juin 2012.

en juin 2012, a vite compris que l'hôtellerie traditionnelle ne serait pas sa voie de prédilection.

Le regard tourné vers la gestion immobilière.

Ce jeune homme de 24 ans espère toutefois trouver son bonheur sur les terres de plus en plus fertiles de la gestion immobilière.



Sophia Schwer aura son bachelor à la fin du mois.

«Au sein des chaînes hôtelières, on assiste à une séparation toujours plus marquée entre management et immobilier.» Et de préciser: «En dehors de l'industrie de l'accueil, il existe une foule de nouveaux métiers dans des sociétés d'investissement qui rachètent des établissements sans nécessairement les gérer. C'est dans ce

cadre-là, plus financier qu'hôtelier, que je souhaite faire mon nid au terme de mes études à l'EHL.»

Hadrien Graf voit dans l'institution des hauts de Lausanne une place forte du multiculturalisme – il y a 88 nationalités – qui facilite les rencontres. «Une des grandes forces de l'EHL réside également dans le travail en groupes, un plus indéniable, et dans l'encadrement, dans la mesure où nous sommes davantage conseillés et entourés que dans une université traditionnelle», explique le Neuchâtelois.

Et les points faibles: «L'EHL inculque à ses étudiants l'idée qu'ils font partie d'une élite, de telle sorte qu'ils ont tendance à se considérer comme les meilleurs de l'industrie de l'accueil.»

Un paradis du réseautage

Ce scepticisme un brin critique n'effleure guère Sophia Schwer, une étudiante irlandaise qui mettra un point final à son programme bachelor à la fin février: «Grâce aux comités d'étudiants, très nombreux sur le campus, l'EHL permet un réseautage sans pareil avec les leaders du secteur de

l'accueil.» Elle-même cofondatrice du Club de carrières, qui jette des ponts entre étudiants et représentants de la branche, Sophia Schwer n'a eu aucune peine à décrocher un emploi à responsabilité dans l'hôtellerie de luxe: «Au terme de mon cursus, j'accéderai au poste de deputy general manager dans un établissement cinq étoiles près de Leeds, en Grande-Bretagne.»

Et la jeune femme de 26 ans de souligner: «Outre ce job, j'avais le choix entre un éventail de cinq offres dans des pays aussi différents que les Etats-Unis ou la Thaïlande.» Pour Sophia Schwer, il n'y a aucun doute: forte d'une réputation planétaire, du soutien qu'apporte le réseau des anciens, une communauté de plus de 25 000 diplômés, l'EHL est la voie royale qui mène aux professions de l'hôtellerie.

Il est vrai que l'institution lausannoise est passée maître dans l'art de nouer des liens avec les employeurs. Prévu jusqu'au 25 février, ses journées d'information et de recrutement, qui ont culminé avec le Forum de l'emploi organisé mardi dernier, sont une des plateformes de recrutement les plus efficaces de la branche.



Certains groupes de sportifs créent des nuisances nocturnes, la cohabitation avec la clientèle privée n'est pas toujours facile.

En bref

Vaud

Aucune opposition pour l'hôtel de charme

Le projet d'Héloïse Barbey et Catherine Dreyfuss de rénover une ancienne bâtisse de Morges en petit hôtel de charme (notre édition du 6 janvier), n'a rencontré aucune opposition. «Le permis devrait ainsi être délivré rapidement afin de lancer les travaux d'aménagement», annonce le quotidien «24 heures». Le futur hôtel devrait abriter huit chambres de différentes décorations, dont deux dans une annexe et offrira aux hôtes un superbe parc, à deux pas du lac. Dans un premier temps, il n'abritera pas de restaurant. L'établissement devrait ouvrir au printemps 2010.

Une belle place pour les fruits au Comptoir suisse



Forte présence paysanne cette année au Comptoir suisse de Lausanne grâce à l'Association Magiciens de la terre. Les halles nord supérieures du palais de Beaucloux seront consacrées à la production suisse. Une exposition sera consacrée à l'année internationale de la forêt. Les fruits seront aussi mis en avant, car la Fruit Union Suisse fête son centenaire cette année. Le décorateur Michel Wutrich permet aux agriculteurs de créer des pièces originales.

Des enquêtes sur le financement du musée Chaplin



Selon le quotidien français «Le Monde» et la «TSR», le financement du musée Chaplin, projeté au Manoir de Ban, à Corsier-sur-Vevey, poserait problème. Gérard Lopez et Eric Lux, des investisseurs luxembourgeois, ont mis 7,3 millions pour le rachat de cette maison. Selon les enquêteurs, Gérard Lopez serait en contact avec un financier gréco-russe au passé trouble. Concepteur du projet, Philippe Meylan ne l'implication de ce milliardaire.

La blanche hostie dans la fraîcheur d'un igloo

Silvio Giobellina, responsable du Toboggan Park de Leysin, est à l'origine d'un igloo particulier. Dimanche dernier, cette chapelle de glace a accueilli une messe d'une vingtaine de minutes. «J'ai toujours plaisanté avec le curé en lui affirmant que je lui construirai une chapelle. Je devais bien assumer», s'amuse Silvio Giobellina dans «24 heures». Si la météo le permet les fidèles pourront assister aux messes dans l'igloo jusqu'au 20 mars, les dimanches à 17 heures. L'igloo sacré amène aussi un autre public: les touristes. aca

Il va y avoir du sport...

Bon nombre d'hôteliers sont contents d'accueillir des groupes de sportifs, mais doivent fixer des règles de vie très strictes.

CLAUDE JENNY

Certains hôtels de catégorie moyenne hébergent de nombreux groupes de sportifs. Une clientèle qui contribue à améliorer la fréquentation à certaines périodes creuses mais qui peut poser des problèmes de gestion. Entendez des débordements nocturnes pouvant nuire à la tranquillité de la clientèle individuelle.

Directeur de l'hôtel Central Résidence, à Leysin, qui accueille de nombreux groupes, Guy Vermaelen, s'il parle de «circonstances

isolées», reconnaît que, ces dernières semaines, il a eu par deux fois à gérer des situations délicates. Des groupes venus pour un week-end dit sportif ont largement dépassé les limites du tolérable en causant des nuisances nocturnes.

«Des clients ont été dérangés dans leur sommeil par des petits groupes de fêtards qui m'ont obligé à intervenir pour rétablir l'ordre et la tranquillité», explique-t-il. Dans les établissements quatre étoiles, le problème ne se pose quasiment jamais parce que la présence d'un veilleur de nuit fait office de filtrage et permet de veiller à ce que les fêtards gagnent leur chambre en respectant le repos d'autrui.

Même dans une station à la vie nocturne animée comme Verbier, «les débordements sont rarissimes

et nous n'avons quasiment jamais à intervenir, car les hôtels disposent de leur propre service de sécurité», confie Louis-Ernest Sidoli, chef de service de la police municipale du val de Bagnes.

La direction tient un briefing au moment de l'arrivée

La situation peut s'avérer plus délicate dans les établissements trois étoiles, qui n'ont pas l'obligation de disposer d'un personnel de permanence durant la nuit. «Chez nous, la réception n'est plus desservie après 23 h. Mais chaque client peut joindre une personne de piquet au moyen d'un numéro d'urgence. Il aboutit chez moi ou un employé qui loge à proximité», explique Guy Vermaelen. «Dans les deux cas où des fêtards ont fait du vacarme nocturne, je suis intervenu auprès

du responsable du groupe pour que le calme revienne» ajoute notre interlocuteur. La direction de l'hôtel a adressé ses excuses aux clients lésés, allant jusqu'à offrir une nuit gratuite pour réparation du dommage subi.

Cela pose moins de problèmes en l'absence de clients privés

Avec chaque groupe, la direction tient un briefing au moment de l'arrivée et rappelle les règles internes. Une méthode la plupart du temps suffisamment efficace et qu'utilise également Patrick Grobéty, directeur de l'hôtel Les Sources aux Diablerets: «Nous avons besoin des groupes et nous apprécions de les accueillir, mais je ne tolère aucun débordement. Nous n'avons pas de veilleur de nuit mais j'habite à proximité et le numéro d'urgence arrive chez moi. Je n'ai jamais dû intervenir en pleine nuit pour cause de troubles dans l'hôtel», souligne-t-il.

Responsable de la réception du Palladium, à Champéry, hôtel rat-

taché au centre de glace, Evelyn Scherer relève que l'établissement n'accueillant presque que des groupes de sportifs, il n'est guère confronté à des soucis de discipline nocturne du fait de l'absence de clients privés.

Propriétaire de l'Hôtel Masson, à Veytaux, Anne-Marie Sèvegrand a, par contre vécu une expérience malheureuse en hébergeant l'une des équipes d'une célèbre compétition montreuise. Après avoir brandi le carton jaune, l'hôtesse a carrément sorti le rouge au bout de la troisième nuit de perturbations, obligeant le groupe à aller résider dans un abri de la PC pour le reste de la semaine. Depuis, elle a banni les groupes de son établissement. «La cohabitation avec la clientèle privée est trop difficile», commente-t-elle. Elle fait une exception pour une équipe d'une autre grande manifestation sportive: «J'accueille l'équipe des arbitres. Avec eux, je n'ai aucun problème!».

Lire également en page 17.

Des offres d'été pour l'hiver

Les stations de moyenne altitude attendent la neige comme le messie. Et rivalisent d'ingéniosité pour sauver les meubles.

EUGENIO D'ALESSIO



Alain D. Bollat

Quand les skieurs se muent en randonneurs.

des conditions météo. «Nous vivons la pire saison hivernale de ces quinze dernières années», se désole Grégoire Chappuis, responsable de l'Office du tourisme de Saint-Cergue. Privée d'or blanc, dépourvue de canons à neige, pauvre en infrastructures, la station du Jura vaudois ressort des tiroirs ses offres printanières. «Le site de Basse-

Ruche a remis en fonction ses trois tyroliennes. Nous vendons aussi les randonnées», explique Grégoire Chappuis.

Un plan de bataille basé sur le sport et le terroir

«Nous tentons de rebondir en offrant des alternatives au ski alpin et en occupant nos hôtes avec des produits originaux», explique pour sa part Sophie Reymond, directrice de l'Office du tourisme des Paccots.

Malgré le manque de neige qui affecte la station des Préalpes fribourgeoises, comme la plupart des domaines sous les 1700 mètres, la cheffe de l'OT a prévu un plan de bataille estampillé sport, tradition et terroir. «Nos remontées mécaniques sont à l'arrêt forcé depuis début janvier. Nous misons maintenant sur la patinoire qui accueillera un tournoi de pétanque. Il devrait faire le bonheur des familles. La découverte de la fabrication du Gruyère et la visite d'une chèvrerie

figurent aussi au menu.» Et Sophie Reymond de constater avec soulagement que la douceur attire aux Paccots des promeneurs qui se gorgent de soleil à 1500 mètres.

Dans le Jura, où les téléskis des Breuleux et des Genevez (1200 mètres) sont fermés depuis début janvier, on fait contre mauvaise fortune bon cœur. «Le manque de neige n'est pas dramatique, dans la mesure où le tourisme hivernal de notre canton est plutôt orienté vers les excursions, avec le ski de fond et la raquette à neige», glisse Toinette Wisard, la coordinatrice marketing de Jura Tourisme. Et d'argumenter: «Un hiver avec neige génère à peine 400 nuitées de plus pour notre tourisme.» Les Montagnes neuchâteloises ne prévoient pas d'offres de

remplacement pour les mêmes raisons que Jura Tourisme. «La pratique du ski alpin aux Bugnens-Savagnières, à La Robella et à La Vue-des-Alpes n'a aucun impact sur les nuitées», estime Aude Olesen, collaboratrice au département marketing de Tourisme neuchâtelois.

Le malheur des uns faisant le bonheur des autres, certaines stations, comme Anzère (VS), offre

aux porteurs d'abonnement saison des stations qui ont dû fermer leur pistes faute de neige la possibilité de skier sur son domaine à 50% du tarif journalier. Sont concernés la Vallée de Joux, le Moléson, les Alpes fribourgeoises et le massif de La Dôle.

«Nous tentons de rebondir en offrant des alternatives au ski alpin.»

Sophie Reymond
Dir. Office du tourisme des Paccots

Lire également le texte en page 3

En bref

Arc jurassien

Un projet pour dynamiser l'agritourisme



SWISS-IMAGE

La Fondation rurale interjurassienne (FRI) vient de présenter un grand projet visant à développer l'agritourisme dans le Jura et le Jura bernois, indique «Le Journal du Jura». Baptisé Marguerite, ce projet vise, entre autres, à enrichir l'offre agri-touristique par de nouvelles activités, telles que des visites de fermes ou des ateliers. La FRI envisage également d'augmenter la visibilité des sites agri-touristiques grâce à une signalétique uniforme.

Parcours culturel, une quatrième édition à Bienne

Le Parcours culturel réinvestit pour la quatrième fois Bienne dès le 27 février. En cinq étapes, et de nombreuses manifestations, il abordera le thème de la migration sous l'angle du «départ-arrivée, entre racines et évasion». «Il s'agit surtout de témoignages de migrants qui ont été confrontés à un départ brusque et qui partagent leur expérience», explique Ali Sylejmani, chargé du projet. Et d'ajouter: «On propose par ces rencontres de se mettre dans la peau de l'autre.» Le Parcours culturel rappellera aussi l'histoire des migrations, celles des Italiens et des Espagnols notamment.

Projet alternatif pour La Rotonde de Neuchâtel



1001

Si le projet de casino ne devait pas aller à bon port à La Rotonde, au cœur de la ville de Neuchâtel, deux habitants du chef-lieu défendent l'idée d'un centre de divertissement pour enfants. D'origine anglaise, Doreen Buckley et Martin Short poursuivent un objectif précis: «Ce que nous voulons montrer, c'est qu'il existe d'autres opportunités que le casino même si, financièrement, nous ne pouvons pas rivaliser avec un tel projet.»

Une statue de Botta au cœur de Saint-Blaise

L'architecte tessinois Mario Botta a accepté de concevoir gratuitement une fontaine de 6 mètres sur 4 et de 5 mètres de haut dans le cadre du Millénaire du village de Saint-Blaise, dans le canton de Neuchâtel, indique le quotidien «L'Express». Une fondation a été créée récemment pour trouver les fonds qui permettront la réalisation de cette œuvre de 18 tonnes. Par ailleurs, les fontaines de Saint-Blaise jouiront d'une cure de jouvence, toujours dans le cadre du Millénaire du village neuchâtelois. eda

La viande dans l'arène

L'alimentation a un rôle à jouer dans le combat écologique. Un Vert suisse et un écrivain américain le disent. Leurs mots et ceux d'un boucher.

ALEXANDRE CALDARA

En ce début 2011, de nombreuses voix s'élèvent, amplifiées par la politique et la littérature pour s'attaquer à un aspect peu débattu du débat écologique: d'alimentation. «Le rôle de la surconsommation de viande reste un tabou», cette phrase vient d'une réponse du Conseil fédéral à une interpellation de la conseillère nationale Adèle Thorens (Les Verts).

L'écrivain américain Jonathan Safran Foer dans «Faut-il manger les animaux?» pose le problème plus frontalement: «Ce n'est pas au consommateur qu'il devrait incomber de savoir ce qui est cruel et ce qui ne l'est pas, ce qui est destructeur et ce qui est viable dans l'environnement. Les produits alimentaires cruels et destructeurs devraient être interdits.» Evidemment la réponse du Conseil fédéral est plus modérée: «Il n'est pas question de contraindre la population au végétarisme,

qui constitue un choix personnel, mais de lui faire mieux connaître et apprécier les bienfaits pour le climat comme pour la santé d'une alimentation diversifiée et locale comprenant moins d'animaux.»

Un postulat pour les aliments locaux

En Suisse, mieux vaut, ne pas brusquer son auditoire. Le député vaudois vert Yves Ferrari l'a appris. Il vient de provoquer une levée de bouclier en demandant au Conseil d'Etat d'éla-



«Dans mon postulat, il n'y avait aucune contrainte, aucune interdiction.»

Yves Ferrari
Député au Grand Conseil vaudois

borer une stratégie volontariste visant à instaurer une journée sans viande ni poisson et à favoriser les produits de saison dans les cantines publiques. «Il n'y avait aucune obligation, aucune contrainte, aucune interdiction. Il s'agissait d'informer les consommateurs afin de les rendre responsables», explique Yves Ferrari. Le radical Frédéric Haenni, président de Gastro Vaud, a fustigé «l'intégrisme alimentaire» du postulat, qualifiant la démarche de «dogmatique et hygiéniste». Ce qui a obligé le député à reformuler son postulat. Plus question de journée sans viande, ce qui existe notamment en Belgique à Gand, ou en Allemagne à Brême, mais «d'une res-



Fotolia

cher pour un excellent poulet suisse.» Il pense que les lois suisses nous mettent à l'abri des élevages décrits par une militante dans le livre de Safran Foer: «Ils déterminent comment engraisser le plus rapidement possible, le nombre maximum qu'ils peuvent mettre dans une cage, la quantité minimum de nourriture dont ils ont besoin.»

Dans un autre livre, «Meilleures pensées des abattoirs» le Chaux-de-Fonnyer Jean-Bernard Vuillemin livrait un souvenir de son épouse: «C'était une bête que l'on connaissait, elle avait un nom. On était peiné pour elle, presque gêné, on allait la regarder, on la caressait. On se rendait compte que c'était la vie d'une bête qui allait partir et qu'on tuait la Babette pour la manger.»

Les réalités écologiques de la consommation

Alimentation. En Suisse, elle représente 30% de notre empreinte écologique et 17% de nos émissions de gaz à effet de serre. La consommation annuelle de viande recommandée est d'environ 36,5 kilos par an, elle est en Suisse de 53 kilos par an. Il faut neuf kilos de céréales pour produire un kilo de viande, la Suisse importe 250 000 tonnes de soja par an. Pour attraper 500 grammes de crevettes, 13 kilos d'autres animaux marins sont tués. aka

«Payer un peu plus cher»

Le cuisinier Claude Legras pense que des mesures trop restrictives pourraient figer l'économie du pays: «Les éleveurs, les maraîchers et les fromagers sont des garants de notre patrimoine.» Yves Ferrari est surpris par les arguments de perte d'identité: «On ne parle jamais de tout le fourrage que l'on importe pour nourrir les animaux.» Pour le boucher José Naef la meilleure réponse à la production de masse est celle de l'artisan: «Je connais les origines et les producteurs de toutes les bêtes que j'abats et que je transforme. Il faut accepter de payer un peu plus

La consommation de viande est au centre d'un vaste débat.

Pour José Naef, président de l'Association vaudoise des maîtres bouchers, les politiques n'ont rien inventé: «Il faut garder les pieds sur terre, l'alimentation équilibrée dans les cantines existe.»

Eloge de la couleur par le légume

A la Péniche Gourmande, à Denges, les jours sans viande existent. Au Floris, à Anières, pas d'interdiction, mais un menu végétarien est proposé. Les cuisiniers aiment les légumes.

ALEXANDRE CALDARA

Les lunches sans viande et sans poisson sont une réalité à La Péniche Gourmande, à Denges (VD),

les lundis, mardis et depuis peu les mercredis (à la demande des familles). «Au début, c'était uniquement végétarien, puis nous avons introduit la flexibilité avec un morceau de viande sur demande, mais nos clients ont pris goût à notre formule et maintenant ils mangent exclusivement végétarien», raconte Pierrette Menétray. Au menu toujours cinq fruits et légumes: «En hiver, on ne sert que des fruits cuits.» Pour elle, ce type de cuisine a été adopté par un large public: «Je peux séduire des hommes d'affaires avec

un carpaccio de betteraves rouges. Ils ont l'impression de manger de la viande séchée.» A ses yeux, le secret de la cuisine végétarienne est l'innovation: «Les gens ont marre de la soupe de courge, servez leur des gnocchis de potirons.» Pour bien cuisiner un légume, Pierrette Menétray utilise les mêmes recettes qu'avec une viande: «Il faut laisser mijoter et cuire à basse température.» Elle pense qu'avec un plat de tagliatelles de légumes, on se sent parfaitement à l'aise dans son corps le len-

demain et ponctuée avec poésie: «Manger, c'est s'habiller de l'intérieur.» Pour Pierrette Menétray, cuisiner un légume peut devenir sexy: «Eplucher une carotte revient au même qu'une personne dépuillée. C'est une rencontre avec le vivant, la couleur.» Au Floris, à Anières, Claude Legras n'est pas du genre à bannir viande et poisson, pourtant depuis 14 ans, il propose chaque jour un menu végétarien gastronomique: «Il s'agit de réussir un joli plat gustatif de saison. On combine les

truffes et les œufs, puis les morilles et les asperges, enfin les légumes et les fleurs.» Pour lui aussi, il s'agit de casser certains stéréotypes: «Nos grands-parents ont été gavés au topinambour pendant la guerre. Ils détestaient ce goût. Mais aujourd'hui, un mille-feuille de rutabaga peut être une merveille.» Pour lui les hommes continuent à préférer la viande et les poissons: «Ils pensent que cela fait plus viril.» Pierrette Menétray nuance: «Certains hommes adorent les salades à boire.»

Mue à Charmey

L'Hôtel Cailler, à Charmey inaugure quatre nouvelles suites et annonce pour 2012 des travaux d'extension et de rénovation. Il fête son 30e anniversaire avec originale série gastronomique.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Une importante série de travaux entamée en 2006 vient de se terminer. C'est ainsi que 4 nouvelles élégantes suites tout de bois et de béton ont ouvert récemment. De même la réception de l'établissement a subi quelques modifica-

tions avant que la décoration ne soit également repensée. Des travaux qui, pour l'an dernier, ont nécessité un investissement de un million de francs dans un établissement construit il y a juste 30 ans par l'un des descendants de François-Louis Cailler. Pour 2012, Stéphane Schlaepfy, le directeur, annonce d'ores et déjà deux autres millions de francs à investir pour la rénovation des façades et une extension de 30 chambres et suites qui devrait porter la capacité de l'établissement à 91 chambres pour 142 lits. En attendant ces prochains travaux, c'est à une originale série gastronomique qu'il consacra cette

année. Pour 6 rendez-vous, en mars, mai, juin, août, septembre et novembre, son chef, le Vaudois un peu méconnu, Jean-Marie Pelletier accueillera de prestigieuses invités pour des soirées gastronomiques à quatre mains. Successivement, ce sont ainsi Irma Düttsch, Marc Veyrat, Roland Pierroz, Georges Wenger, Carlo Crisci et Ivo Adams qui le rejoindront avec «armes et bagages», entendez vaisselle pour les uns, et commis particuliers, pour d'autres. De renommés vignerons et œnologues seront également de la partie, dont Madeleine Gay pour associer ses vins aux plats de la



1001

L'Hôtel Cailler, à Charmey, vient de rénover quatre suites. Il propose une série de soirées gastronomiques originales pour ses 30 ans.

gruérienne Irma Düttsch. D'autres associations sont prévues, de même que, pour chacune de ces soirées la présence de personnalités épiciuriennes romandes. Stéphane Schlaepfy et Jean-Marie Pelletier comptent sur des soirées d'environ 80 couverts pour

un prix qui se situera en-dessous de 200 francs. Le premier annonce, par ailleurs, l'ouverture en mai prochain de l'extension de l'Hôtel Le Rallye, le trois étoiles de Bulle, dont il assume également la direction. www.hotel-cailler.ch



Le Tekoé de Haute-Nendaz, en Valais, dispose, et c'est une nouveauté, d'un restaurant qui sert une cuisine à base de thé, bien évidemment.

70 collaborateurs, propose désormais 500 thés différents, dont 120 à Haute-Nendaz. «Nous sommes déterminés à faire de nos vendeurs de véritables conseillers. Nous les formons au thé, aux différentes sortes de thé et à la communication avec le client», argumente Valérie Peyre.

Les fondateurs de Tekoé restent discrets sur leurs projets: développement continu du site internet où les clients ont déjà la possibilité de commander leurs thés, mise en place de cours de dégustation, séminaires, ouverture de nouvelles boutiques.

La demande en thé vert est plus importante

«Tekoé est aujourd'hui une marque connue pour proposer des thés de qualité appréciés par un consommateur beaucoup plus éduqué qu'hier», lâche Pierre Maget. «Il y a des évolutions. La demande en thé vert est plus importante. Le consommateur possède aujourd'hui de plus en plus fréquemment plusieurs thés. Et il boit souvent du thé à table comme

Pêle-mêle

Des œuvres inédites de Dalí sur le Haut-Plateau

La deuxième édition du Crans-Montana Art Discovery (CMAD) se déroulera du 25 février au 6 mars prochain au Centre de Congrès Le Régent. Cet événement culturel de premier plan, qui a été lancé dans les Alpes françaises, réunira plus de trente artistes, essentiellement des peintres et des sculpteurs de renommée internationale ou au potentiel unanimement reconnu. Les œuvres de Salvador Dalí créeront sans aucun doute l'événement. Le fantôme du peintre surréaliste catalan planera sur le Haut-Plateau à travers des sculptures, des gouaches, des dessins originaux, des gravures et des livres.

Les exportations dopent les bonbons



Les fabricants suisses de produits de confiserie ont vendu l'année dernière 31 000 tonnes de bonbons et autres produits de confiserie, soit 6,1% de plus qu'en 2009. Quant au chiffre d'affaires de la branche, il a progressé de 0,7% pour atteindre 329 millions de francs. Ces bons résultats sont à mettre au compte des exportations, lesquelles ont fait un bond de 8,3% en 2010 pour se hisser à près de 24 000 tonnes. L'Allemagne, les Etats-Unis, la France et les Pays-Bas restent les principaux débouchés à l'étranger.

La passion du thé

La marque Tekoé fait désormais partie de l'environnement citadin. Rencontre avec Valérie Peyre et Pierre Maget, fondateurs de cette petite multinationale du thé.

MICHEL BLOCH



Le magasin de la gare de Bâle.

nouent des relations avec des producteurs en quête de thés qui répondent à des critères de qualité et d'éthique.

Le premier magasin ouvre à Lausanne en 2004

Tout est parti d'une passion commune: le thé», soulignent Pierre Maget et Valérie Peyre dans les locaux de Tea Consulting, à Lausanne. «Nous avons constaté qu'il n'était pas facile de trouver en Suisse romande du thé de qualité. Et la situation était à peu près la même partout ailleurs dans le pays», complète Valérie Peyre, qui est en charge du marketing chez Tekoé.

Les deux entrepreneurs se rendent dans les pays producteurs, l'Inde, la Chine, le Sri Lanka, le Kenya, le Japon, et en reviennent plus déterminés que jamais. Ils

Un premier magasin Tekoé ouvre à la gare de Lausanne en 2004. Le succès est au rendez-vous. Rapidement, les usagers des CFF prennent leurs habitudes et achètent soit du thé en vrac, qu'ils rapportent chez eux, ou optent pour un thé servi dans un gobelet qu'ils boivent pendant leur trajet en train, éventuellement accompagné d'un pain au thé vert ou d'une tartine. La boutique est petite, mais l'emplacement stratégique.

D'autres boutiques ouvrent les années suivantes: à la gare de Bâle, à la rue Centrale, à Lausanne, à

Berne, à Haute-Nendaz (VS), où les deux entrepreneurs ont vu grand, puis qu'ils ont créé un tea-lounge, où il est possible de savourer une cuisine créative et inventive à base de thé. Les clients qui le souhaitent peuvent prolonger leur séjour en louant une des quatre chambres situées au-dessus du lounge.

Le développement s'est accéléré l'année dernière

En 2010, le développement s'accélérait avec l'ouverture de boutiques

à l'aéroport de Genève, à l'aéroport de Saint-Gall, au Paleo Festival de Nyon (une boutique éphémère qui a bien fonctionné) et même à Milan. Tekoé, qui emploie



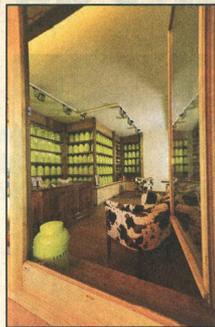
L'enseigne Tekoé à l'AIG.



Valérie Peyre et Pierre Maget, fondateurs de la marque Tekoé.

d'autres de l'eau ou du vin.» Tekoé a réalisé une véritable révolution en apportant presque sur le quai de nos gares du thé varié et de qualité. La marque a également contribué à faire évoluer le consommateur, lequel devient chaque jour plus fin connaisseur.

www.tekoe.com



La boutique de Haute-Nendaz.



Le magasin situé en gare de Lausanne.

L'Hermitage mêle art et gastronomie

La Fondation de l'Hermitage, à Lausanne, dispose d'un concept associant visite guidée et repas inspiré du thème de l'exposition.

MICHEL BLOCH



Le restaurant L'Esquisse accueille les amateurs d'art et de cuisine.

«El Modernismo. De Sorolla à Picasso 1880-1918», l'exposition qui se tient à la Fondation de l'Hermitage jusqu'au 29 mai, permet de découvrir une centaine de tableaux des plus grands artistes espagnols de l'époque, mais elle constitue également un prétexte à une escapade culturelle et gourmande.

Un repas aux couleurs de l'Espagne

Entamer une soirée à 18h 45 par une visite guidée et suivie à 20 heures par un repas aux couleurs de l'Espagne avec paella et crème catalane citronnée, pris au café-restaurant L'Esquisse qui jouxte le musée: telle est l'offre mise à table par la Fondation de l'Hermitage. Le tout pour 89 francs tout compris, hormis les boissons.

Il est aussi possible d'opter pour un «dimanche art et brunch» au prix de 62 francs. Pour ce montant, bar à tapas, tostados à la tomate et à l'huile d'olive, jus de fruits, boissons chaudes et encore de nombreuses autres spécialités sont disponibles dès 10 heures, tous les jours à L'Esquisse. La visite guidée de l'exposition débute, quant à elle, à 11h 15.

Le package proposé répond visiblement à une attente. «Permettre au visiteur de disposer d'un guide pour découvrir de manière active une exposition et accompagner cette visite d'un repas lui-même inspiré du thème de l'expo-

sition est un plus pour un musée», souligne Emmanuelle Boss, la responsable presse et communication de la Fondation de l'Hermitage. D'autant plus que le nombre de personnes est à chaque fois limité à vingt-cinq.

«Ce concept visite guidée-repas est un plus pour notre institution.»

Emmanuelle Boss
Responsable presse de l'Hermitage

Entreprises intéressées

D'ailleurs, confie Emmanuelle Boss, la demande émane également d'organisations et d'entreprises qui optent, mais de manière privée, pour le package. Assurément, ces excursions culturelles et gastronomiques ont du succès.

www.fondation-hermitage.ch

Un 2010 record pour le Laténium à Hauterive

Le Laténium, à Hauterive (NE), peut se prévaloir d'une popularité sans précédent. Le plus grand musée archéologique de Suisse a enregistré l'année dernière un record absolu de fréquentation avec un total de 41 160 visiteurs. Les responsables de l'institution neuchâteloise, qui va fêter ses dix ans d'existence en octobre prochain, expliquent ce résultat par le succès de l'exposition «Du Nil à Alexandrie». Ils mettent également en avant le «dynamisme du musée en matière d'accompagnement des publics», avec une augmentation de 25% des visites guidées.

Le Chat-Botté lance son «Restaurant week»



Le Chat-Botté, niché au cœur du Beau-Rivage de Genève, proposera, du 21 au 26 février, le concept «Restaurant week» qui permet de goûter un menu étoilé à un prix modéré. Durant une semaine, midi et soir, le restaurant servira des menus de 50 et de 65 francs concoctés par Dominique Gauthier. «Cette initiative permet de démocratiser quelque peu les restaurants gastronomiques en les rendant accessibles à des personnes peu habituées à fréquenter ces belles adresses», estime le chef étoilé du Chat-Botté. eda



«Je suis pour le design au sens large. Faire de la vie une baraque joyeuse, pas très bien rangée.»

24

Christian Lacroix Couturier



Le McSorley's Pub & Steak House, à Genève, propose avec succès un concept venu d'Amérique du Nord.

Le restaurant est doté de nombreux écrans de télévision qui permettent aux supporters de suivre, les matches du Genève-Servette, mais aussi d'autres manifestations sportives. «Nous avons la plus grande télévision d'Europe. Elle a trois mètres de diamètre», indique Andrew Gordon, directeur général du groupe. La restauration, proposée à des prix modérés, est de type nord-américain. Outre des retransmissions télévisées, le restaurant propose, les jours creux, des débats sur le sport et des concerts de rock.

Depuis l'automne dernier, le Groupe DSR est également présent avec le même concept au Palais des Congrès de Bienne, à l'enseigne du «Hall of Fame». Le démarrage est toutefois plus lent qu'il l'a été aux Vernets. «Le bilan est un peu mitigé. En fait, nous n'avons pas encore eu le temps de mettre en route une vraie approche marketing et de travailler étroitement avec notre partenaire, le HC Bienne», explique Andrew Gordon. Cela devrait changer. Un spécialiste a été nommé pour la promotion. Il est notam-

ment question de lancer une carte de privilège pour les quelque quatre cents fidèles supporters du club, «les Donateurs». Le Groupe DSR veut aller plus loin. Un troisième restaurant sportif devrait bientôt s'ajouter à son offre. Ces établissements sont bien dans l'air du temps. Ainsi, s'ouvrira vendredi, au Stade de la Maladière à Neuchâtel, le «Sport Bar au Lobby». D'une capacité d'environ 150 places assises, doté d'écrans de télévision, il aurait devenir le stammbes de clubs sportifs de la région.



Des écrans pour le sport.

Des bars tendance

Le Groupe DSR est séduit par le concept des bars sportifs. Après Genève et Bienne, il cherche un troisième emplacement.

MIROSLAW HALABA

L'Eurofoot ou la Coupe du monde de football ont créé des habitudes. Vivre un événement sportif en communauté est devenu une activité très prisée qui explique, du même coup, le succès des bars sportifs. Spécialiste de la restaura-

tion collective, DSR, à Morges, surfe depuis près de trois ans sur cette vague. En collaboration avec le Genève-Servette Hockey Club, il a ouvert, en septembre 2009 aux Vernets, le McSorley's Pub & Steak House. Exploité selon un concept venu d'Amérique du Nord, le res-



Le «Hall of Fame» de Bienne a été ouvert l'automne dernier.

Un cinq-étoiles à la pointe du multimédia

L'Hôtel Président Wilson, à Genève, vient d'équiper sa suite «Royal Penthouse» d'un des plus grands téléviseurs du monde. La technologie multimédia s'inspire de Sensiq, le portail de communication de l'entreprise Quadriga.

EUGENIO D'ALESSIO

Le Président Wilson compte désormais parmi les établissements de pointe en matière de multimédia.

Le cinq-étoiles genevois est désormais un des trois hôtels de la planète à disposer d'un téléviseur BeoVision 4-103, conçu par le fabricant danois Bang & Olufsen.

Un appareil du dernier cri

Cet appareil ultramoderne, qui figure parmi les plus grands du marché, dispose, comme sa dénomination l'indique, d'un écran plasma de 103 pouces. «Le BeoVision 4-103 affiche des performances audiovisuelles de tout premier plan. Il peut se prévaloir de pièces mobiles automatisées et d'une interface intelligente avec le



Le téléviseur BeoVision 4-103 installé au Président Wilson de Genève.

monde domotique», indique l'entreprise scandinave. Ce nouveau bijou de la technologie multimédia utilise le portail de communication Sensiq, mis au point par l'entreprise Quadriga, un partenaire de longue date de l'Hôtel Président Wilson.

La plus grande suite de la planète

Présenté récemment à la presse, le téléviseur BeoVision 4-103 trône au cœur de la «Royal Penthouse Suite», réputée dans le monde entier pour être la plus grande et la plus luxueuse des suites. Pour 75 000 francs la nuit, cet écran hôtelier, qui

occupe tout le 8e étage du Président Wilson, couvre une surface de 1680 mètres carrés. Il dispose, entre autres, de dix chambres, de sept salles de bain, d'un billard, d'un piano à queue Steinway, d'un espace fitness et d'un ascenseur privatif.

De nombreux dirigeants politiques, tels Tony Blair ou Bill Clinton, ont séjourné dans la «Royal Penthouse Suite». Il est vrai que le huitième étage du palace genevois est blindé et équipé de caméras, avec une salle de garde privée. Un système d'évacuation en hélicoptère fait également partie de l'arsenal sécuritaire de la suite.

Les gens

Nouvelles collaboratrices sur la Riviera

Amélie Robert (photo) est la nouvelle gestionnaire de réservation.



tions hôtelières au Booking Centre de Vevey. Elle a auparavant travaillé pendant cinq ans, à Villars Tourisme. Autre nomination à Vevey-Montreux Tourisme: Pascale Schneck devient coordinatrice au sein du Montreux Riviera Convention Bureau, elle s'occupait des événements à Beaulieu Lausanne.

Une jeune directrice à Evolène Tourisme

Jocelyne Chevrier sera la future directrice d'Evolène Région Tourisme. Cette native d'Evolène a notamment dirigé l'Office du Tourisme d'Ovronnaz durant deux ans. Un défi de taille pour la femme de 28 ans, après l'éclatement de la destination Cœur du Valais. Après



deux ans passés aux commandes de l'Office David Mauris s'en va «d'un commun accord».

Un dirigeant du monde du vin se retire

Henri Olivier Badoux quitte la présidence de l'Office des vins vaudois. Il aura passé trente ans dans les instances du vin chablaisien, vaudois et suisse. Pour lui, il s'agit d'une suite logique après la vente de son entreprise Badoux Henri SA à la société Obrist en 2008. De son ancienne entreprise (producteur du blanc Les Murailles), il n'a gardé que le domaine de Grange Volet, à Ollon. L'Aiglon a créé l'Interprofession des vins du Chablais vaudois qu'il dirigea. Il fut président de l'Union des négociants en Vaud et Fribourg et de la Société suisse des encaveurs de vins. Il assumait la vice-présidence de l'Interprofession des vins vaudois. Il souhaite se retirer du monde vitivinicole.

Patron et style différents à Montheron

Romano Hasenauer vient de reprendre l'Auberge de l'abbaye de Montheron. Il veut ouvrir l'établissement à un nouveau public urbain le soir, tout en conservant la journée, une atmosphère de pinte. La graphiste veveysanne Nathalie Rais a décoré les lieux. L'Auberge prend des allures de rendez-vous des chasseurs. Mais la vitrine principale est consacrée à la chasse aux papillons. Les trophées des tireurs vaudois ont été remplacés par des moulages de feuilles de chou. Le restaurateur veut rendre hommage aux produits de la région et aux vins de la ville de Lausanne. Une ville qui reste propriétaire de ces lieux vibrants qui existent depuis 1142.

Le manque de neige fait trébucher la 3e édition du Villars Night Show

Le spectacle des Alpes vaudoises, dont les répétitions ne pouvaient pas être assurées, est reporté à l'hiver 2012.

Les cinq représentations du Villars Night Show (lire notre édition du 27 janvier), agendées les 19 et 23 février ainsi que les 2, 9 et 12 mars, tombent à l'eau, a indiqué ce mercredi Villars Tourisme. L'enneigement insuffisant sur la piste du spectacle a débouché sur l'annulation des répétitions prévues depuis la mi-janvier. Et faute de canons à neige, la préparation du show devient une mission impossible. La manifestation est reportée à l'hiver 2012.

Plus de 200 acteurs bénévoles, quelque 400 heures de montages techniques et des dizaines d'heures de répétition sont nécessaires pour mettre sur pied le Villars Night Show, un spectacle unique en Suisse. Les personnes en possession de billets peuvent être rem-

boursées auprès de Villars Tourisme (024 495 32 32 ou information@villars.ch) ou directement auprès de l'office postal où les billets ont été achetés (Chablais, région Montreux, Lausanne Gare ou Lausanne Saint-François).



Pour le show, il faudra attendre 2012.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 7 / 17. Februar 2011

HOTEL CAREER

Aktuell über 1.000 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

htrnews
Newsletter der
htr hotel revue

htr hotel revue

COOL DRINKS
HEISS GELIEBT

DER BAR KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMINE
Blockkurs

WEITERE INFORMATIONEN?

Frühling: 9.05. – 14.05.11
Sommer: 29.08. – 3.09.11
Herbst: 21.11. – 26.11.11

GastroSuisse
8048 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTRO_SUISSE

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-8
Suisse romande	9
Swizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Mentaltraining

Drei Schritte
auf dem Weg
zum Erfolg:
Überprüfung der
Lebenssituation,
Selbstoptimierung
und professionelles
Mentaltraining.



Foto: A. ...

Erfolg ist planbar



ANSGAR SCHÄFER
MANAGING PARTNER,
SCHAEFER & PARTNER
PERSONAL MANAGEMENT GMBH
DÜBENDORF
WWW.SCHAEFERPARTNER.CH

In persönlichen Coachings, Laufbahnberatungen und Vorstellungsgesprächen wird nicht selten gefragt: «Was soll ich machen, wenn es beruflich nicht vorwärts geht? Warum werde ich bei Beförderungen übergangen? Wieso komme ich bei Bewerbungen nicht zum Zug, und wieso bleibt mein persönlicher Erfolg aus?» Gleichzeitig klagen die Betroffenen häufig über Motivationsverlust, Frustration, Lustlosigkeit, Erschöpfungszustände, Existenzängste, und Überforderung.

Lösungsansätze

Überprüfen Sie Ihre Persönlichkeit, Ihr Umfeld, Ihre Lebenssituation: Habe ich eine positive Ausstrahlung? Ist meine Motivation intakt? Bin ich ein guter Teamplayer? Ist meine berufliche Situation befriedigend?

Bin ich in der richtigen Branche? Setze ich meine Ressourcen optimal ein? – In seinem Buch «das Erfolgsprinzip» schreibt der Managementexperte Stephan N. Volker, man könne unsere Gesellschaft einteilen in Motoren, die antreiben (nur wenige), Räder, die mitlaufen (die grosse Mehrheit), und Bremsen, die hemmen (etwa jeder Zehnte). Hand aufs Herz: Wo finden Sie sich?

Selbstoptimierung

Prüfen Sie, wie Sie Ihre Vorteile betonen können. Sprechen Sie Dinge aus, die Ihnen am Herzen liegen. Seien Sie bestimmt. Gehen Sie in die Offensive. Achten Sie auf Ihr Äusseres: Sind Sie optimal gekleidet? Adäquate Kleidung signalisiert Kompetenz. Überprüfen Sie Ihr Know-how sowie rhetorische und fremdsprachliche Fitness. Un-

terschätzen Sie nicht Ihre Lernfähigkeit! Managerqualitäten und Schlüsselqualifikationen wie strategisches Denken oder Teamfähigkeit kann man üben. Lernen Sie Nein sagen. Denn Ja sagen und Nein meinen ist der grösste Stress im Leben. Machen Sie nach erfolgter innerer und äusserer Optimierung, nach Stärkenausbau und Schwächenabbau den nächsten Schritt: Formulieren Sie Ihre Ziele und verankern Sie diese im Unterbewusstsein.

Mentaltraining

Erlernen und wenden Sie Mentaltraining an! Eine sehr effektive tiefenpsychologische Trainingsmethode. Sie ermöglicht Ihnen, auf die inneren, unbewusst wirkenden Muster Einfluss zu nehmen, Gedanken zu steuern und Ziele im Unterbewusstsein

zu verankern. Mit dem Effekt, Ziele auch zu erreichen. Maya Brunold, eine der profiliertesten Schweizer Mentaltrainerinnen und Buchautorin, resümiert: «Das Leben ist das Produkt der Gedanken.» Nicht wenige Spitzensportler und Manager haben dies erkannt und sehen Mentaltraining als Erfolgsfaktor. Bewusste und unbewusste Persönlichkeitskräfte werden tiefgreifend aktiviert, Stress, Spannung und Disharmonie werden überwunden, brachliegende Ressourcen entwickelt und kreative Denkprozesse angeregt.

Fazit

Dank professionellem Mentaltraining steigern Sie Ihr Selbstwertgefühl. Mental stark sein – ein wichtiges Element für den persönlichen und beruflichen Erfolg.

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

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
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J24884
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J25016
Restaurantleiter als Franchiseunternehmer	Region Bern	J24843
Pächter/in	Region Zürich	J24907
Betriebsassistent/in	Region Zentralschweiz	J25024
Betriebsleiter/in	Region Zentralschweiz	J25015

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Projektleiterin Marketing	Region Ostschweiz	J24687
Sales Manager	Region Basel	J24715
Controlling & Administration	Region Zürich	J24894
Event Sales Coordinator/in	Region Zürich	J25014
Direktions-Sekretärin	Region Zürich	J24890

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	ganze Schweiz	J24897
Assistant Front Office & Duty Manager	Region Zürich	J24931
Réceptionniste	Region Zürich	J24685
Front Office Mitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J25019
Rezeptionistin	Region Bern	J25023
Réceptions-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J24988
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J24986
Front Office Manager	Region Bern	J25002
Assistant Front Office Manager	Region Ostschweiz	J24936
Réceptionist/in 50%	Region Bern	J24975
Front Office Manager/in	Region Zürich	J21136
Chef de réception - Front office Manager	Region Waadt / Unterwalds	J25008
Assistant Front Office Manager	Region Graubünden	J24916
Mitarbeiterin für Reception u. Service	Region Zentralschweiz	J25011
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J24855
Réceptionniste	Region Zürich	J24946
Réceptionniste	Region Zürich	J24701
Rezeptionistin/Anlass-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J24845

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meeting & Event Management Trainee	Region Ostschweiz	J25020
Bankettleiter /-in	ganze Schweiz	J24943
Catering Manager	Region Zürich	J24896
Catering Manager/in	Region Zürich	J25017

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J24997
Jung-Pâtissier/Konditor	Region Zentralschweiz	J24919
Leitung Küche	Region Ostschweiz	J24918
Koch/ Stv. Küchenchef 80-100%	Region Bern	J24898
Koch / Jungkoch	Region Ostschweiz	J24994
Chef Pâtissier	Region Bern	J24976
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J25010
Koch	Region Bern	J24899
Chef de partie	Tessin	J24866
Koch/Köchin	Region Mittelland (SOAG)	J24912
Tournant / Jungkoch	Region Zürich	J24708
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J24978
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J24689
Küchenchef	Region Zürich	J24910
Chef de Partie	Region Bern	J24705
Jungkonditor/Commis Pâtissier	Region Graubünden	J24913
Koch	Region Graubünden	J24911
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J24683
Chef de Partie	Region Bern	J24848
Chef de partie Bankett	Region Zürich	J24686
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J24977
Chef de Partie	Region Bern	J24987
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J24922
Commis de cuisine	Region Bern	J24887

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang / Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J24996
Chef de rang	Region Zürich	J24688

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Zürich	J24684
Restaurationsfachfrau/fachmann	Region Bern	J24691
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zürich	J24703
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Zürich	J24707
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J24914
Commis de Rang	Region Genf	J25001
Servicefachkraft	Region Zentralschweiz	J24921
Servicefachangestellte	Region Zürich	J24856
Chef de Service	Region Graubünden	J24935
Gastgeber/in	Region Ostschweiz	J24938
Maitre d'hôtel	Region Bern	J24989
Chef de Bar	Region Bern	J24993
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J24968
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J24991
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J25018
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J24851
Restaurant Manager/in (Irland - Region Wexford)	Region Zürich	J24958
Commis de rang (Irland - Region Carlow)	International	J24959
Chef de rang (Irland - Region Carlow)	International	J24982
Serviceleiter/in	Region Zentralschweiz	J25027
	Region Zentralschweiz	J24995

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich	J24892
2. Gouvernante/Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J24920
Haustechniker 60-100%	Region Zürich	J24937
Portier	Region Graubünden	J24700
Aushilfe Zimmerreinigung (ca. 50%)	Region Zürich	J24942
Betriebsmitarbeiter	Region Basel	J24947
Betriebsmitarbeiterin Kantine 50%	Region Basel	J24950
Leiter/in Hotellerie 80-100%	Region Bern	J24960
Gruppenleiterin/Gruppenleiter Reinigung 80%	Region Bern	J24970
Teamleader Housekeeping	Region Zürich	J24702

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J24985
Kosmetikerin	Region Graubünden	J24854
Teamleiter/in Wellness	Region Graubünden	J24917
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J24992
Kosmetikerin mit Massageerfahrung	Region Graubünden	J24915

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Instandhaltungsfachmann	Region Mittelland (SOAG)	J24909
Roomservice 30% abends in Privatklinik	Region Basel	J24974

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1279	Ass. F&B Manager/Ass.Event Manager/Reception/Marketing/Bar	33	CH	per sofort	D F E DK
B1739	Chef de Rang	33	SK	per sofort	D E SK
B329	Chef de service/Gastgeber/Servicefachangestellter	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E E
B1752	Empfang/Reception/Housekeeping	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich/Service	47	AT	per sofort	D F E E
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges	21	RU	per sofort	D F E RU
B1574	Réceptionniste oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D E S
B1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F E

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 14. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

stockhorn
BERGE SEEN

Arbeitsplatz mit Aussicht
Für den Start in die Sommersaison suchen wir spätestens ab Mitte April 2011

Küchenchef (m/w)
mit ganzjähriger Anstellung

Einsatz im Panoramarestaurant Stockhorn, gelegentlicher Abendbetrieb, 5 Tage-Woche mit Wochenend-Einsatz.

Ihre Aufgabe: Angebotsgestaltung und Menüentwicklung, Mitarbeiterführung und Schulung, Bestellwesen, Umsetzung der Vorschriften, aktive Mitarbeit in Küche.

Wir freuen uns auf eine führungsgewohnte und kontaktfreudige Person mit sorgfältiger Arbeitsweise sowie der Bereitschaft für flexiblen Einsatz. Mehrjähriger Erfahrung in der zu besetzenden Funktion ist erforderlich.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Gastro-Leiter **Urs von Allmen: Natel 079 263 11 55**

Stockhornbahn AG
Alfred Schwarz
Geschäftsführer
3762 Erlenbach i.S.

Tel. 033 681 21 81
Fax. 033 681 21 25
alfred.schwarz@stockhorn.ch
www.stockhorn.ch

hotel chesa ROSATSCH
www.rosatsch.ch

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engadinaisa.

Restaurant Stüvas Rosatsch – Bündnerspezialitäten mit italienischem Einfluss (14 Gault-Millau-Punkte).

Neueröffnung Restaurant Uondas, 17. Juni 2011
Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill

Ab Mai/Juni 2011 suchen wir in Jahresstelle eine/n **Restaurantleiter/in**

Sie haben eine gute Fachausbildung, sind eine kommunikative, starke Persönlichkeit und Gastgeber aus Leidenschaft. Gästebetreuung, Fremdsprachen (D/E) und Führungsstärke zählen zu Ihren Kompetenzen.

Das Führen und Schulen des motivierten und jungen 6- bis 8-köpfigen Serviceteams und das tägliche Mitarbeiten im Service bereitet Ihnen Spass.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte mit der Neueröffnung unseres Restaurant Uondas da l'En weiterzuführen.

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produkteschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

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

Das einzigartige «Unique»
Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

4 Restaurants:
Cinghetti & Pizza Factory
Ristorante Portofino
Broken Tex Mex Grill
Brown Cow Steak Bar

5 Bars & Clubs:
THE PINK LUV MUSIC BAR
Broken Bar Disco
Loft club lounge
Dapa Caesar Lounge Bar
Brown Cow Pub

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung **Sous-Chef in Jahresstelle**
Und ab Frühling 2011 **RezeptionistIn in Jahresstelle**

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Unique
HOTEL POST ZERMATT
restaurants • bars • clubs

Bernerhof Gstaad
DAS WANDERHOTEL.

Wir sind ein persönlich geführtes 4 Stern Hotel im Zentrum von Gstaad. Haben 90 Betten und 4 Restaurants mit total 300 Sitzplätzen.

Nach Vereinbarung suchen wir **Leiter der Administration (w/m)**

Sie überzeugen durch sicheres Auftreten und lieben selbstständiges Arbeiten. Französisch und englisch in Wort und Schrift sind für Sie keine Fremdsprachen.

Ihr Aufgabenbereich

- Mitarbeiter Administration
- Qualitätsbeauftragter im Q3 zertifizierten Betrieb
- Vorbereitung des monatlichen Abschlusses
- Gestaltung der Karten unserer Restaurants
- Mitglied im Führungsteam

Für Fragen über Ihren zukünftigen Traumjob können Sie Thomas Frei gerne kontaktieren.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Thomas Frei, Gastgeber
Bernerhof Gstaad
3780 Gstaad

thf@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch
facebook.com/BernerhofGstaad

Beausite Park Hotel
Spa Jungfrau Wengen Schweiz

Unser führendes ****-Superior-Ferienhotel mit 40 Zimmern, einem Restaurant, Bar und einem Wellnessbereich lädt zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Das Beausite Park Hotel liegt herrlich inmitten einer schönen Parkanlage in Wengen. Der Zwei-Saison-Betrieb (Sommer/Winter) spricht nationale und internationale Individualgäste an.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Mai 2012 zwei qualifiziertere Persönlichkeiten als **Direktionspaar**

Ihre Aufgabe besteht darin, den gesund finanzierten Betrieb (www.parkwengen.ch) mit all seinen Angeboten mit hohen Qualitätsansprüchen zu führen, das Produkt zu pflegen und weiterzuentwickeln sowie die Nachfrage zu sichern und auszubauen. Mit Professionalität und gelebter Gastfreundschaft setzen Sie die unternehmerischen Jahresziele um.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an Persönlichkeiten mit fundierter Hotelfachausbildung und nachgewiesener Führungserfahrung in der Hotellerie. Spezielle Kenntnisse der Ferienhotellerie bzw. des Freizeit-Marktes sind von Vorteil. Ihr Idealter liegt zwischen 30 und 45 Jahren.

Sie haben ein besonderes Flair für eine internationale Kundschaft, sind sprachgewandt (d, e, f erforderlich, i, sp wünschbar), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team motivierend zu führen und die regionalen Beziehungsnetze sowie unsere Kooperationen zu pflegen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 10. März 2011 an Beausite Park Hotel, Erich Leemann, Besitzer und Präsident des Verwaltungsrates, 3823 Wengen. Für weitere Informationen steht Ihnen Erich Leemann telefonisch (Tel. +41 33 856 51 61) oder per E-Mail (leemann@parkwengen.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant Wirtschaft zur Höhe in Zollikon bei Zürich

Wir suchen einen **Küchenchef** (kann auch weiblich sein) mit vielen guten Ideen.

Vier gelernte Köche, zwei Lehrlinge sowie zwei Hilfskräfte freuen sich auf einen Chef, der am «Herd steht».

Wir pflegen eine Frischmarktküche mit klassischem Hintergrund. (14 GM)

Eintrittsdatum ca. Mitte April.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Esther und Tony Scherrer, Höheststrasse 73, 8702 Zollikon
Telefon 044 391 59 59, Fax 044 392 00 02
E-Mail: Scherrersho@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch
Montag geschlossen

lenkerhof
alpine resort

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

Wir suchen für unser Kader ab **Mitte März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n: **Front Office Manager (D/F/E)**

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 an **Lenkerhof alpine resort**
Jan Stiller
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch www.lenkerhof.ch

Herzlich Willkommen im Paradies. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung **Chef de Service (ServiceleiterIn)**

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber und Verkäufer, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationstalent motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und Teilzeitarbeitenden zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Wir bieten Ihnen die einmalige Möglichkeit, in einem optimalen Arbeitsumfeld, einem eingespielten Team und wunderschönem Ambiente, persönlich wie auch beruflich zu wachsen.

Kontaktieren Sie Gerald Nowak, Direktor für weitere Informationen oder senden Sie Ihren Lebenslauf, auch per Email (direktion@eden-spiez.ch) an nebenstehende Adresse.

EDEN HOTEL RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcom@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch



Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das **Sporthotel Valsana** 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Juni 2011 einen engagierten, motivierten

und einsatzfreudigen **KÜCHENCHEF** in Jahresstellung, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch auf das Höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfstern-Saisonhotellerie im In- und Ausland gewonnen? Kennen Sie sich mit den Schweizer Lebensmittel- und Hygienevorschriften aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit

Mehr über unser Sporthotel erfahren Sie unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Direktor Daniel Durrer-Fässler, Sporthotel Valsana
Erste Fragen beantworten wir auch gerne telefonisch.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHEGGEN HOTEL GROUP

1170-902

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der 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 Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein
suchen wir per 01. April 2011 einen/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes und vertreten diese bei deren Abwesenheiten. Sie helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der 6 Mitarbeitenden im täglichen Business sowie an Caterings und Anlässen mit. Im Weiteren sind Sie für die Angebotsplanung, die Bearbeitung von Cateringfragen sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich. Sie helfen aktiv an der Front mit und unterstützen auch bei Bedarf in der Küche. Das Personalrestaurant der Syngenta besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit 144 Plätzen sowie einem bedienten Teil mit 40 Plätzen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst in verschiedenen Schichten zwischen 06.00 bis 20.30 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte, vertrauenswürdige und selbständige Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung sowie Berufserfahrung in der Küche verfügt. Sie bringen gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie IT-Erfahrung mit. Zudem haben Sie von Vorteil eine gastronomische Weiterbildung absolviert und haben bereits erste Führungserfahrungen sammeln können. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und lassen sich nicht unter Druck setzen. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, lösen Probleme systematisch und entwickeln neue Ideen. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um. Konflikte erkennen Sie frühzeitig, ergreifen geeignete Massnahmen. Zudem nehmen Sie Bedürfnisse des Gegenübers wahr und begegnen Sie bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

1148-504



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel. +41 (0)41 329 1111
Fax +41 (0)41 329 1112
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugslebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm

Bei Fragen zu dieser Stelle wenden Sie sich bitte direkt an Herr Peter Lachmaier, Küchenchef unter Telefon 078 655 63 00.

per April 2011 oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante Chef de Service Hotel Pilatus-Kulm

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer



1145-908

FERIENVEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenaussichtung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklassshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

Wir suchen für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

HOTELDIREKTOR/IN

oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Machtpotential haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Unsere Leistungen

Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.ferienverein.ch und www.hotel-valaisia.ch
Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, T +41 31 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli,
Tscharnstr. 37, CH-3007 Bern

www.ferienverein.ch

1148-503



GRINDELWALD

Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes. 80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

Chef de Réception (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie und entsprechende Erfahrung an der Réception. Sie besitzen gute Umgangsformen und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ausserdem sind Sie dynamisch und haben einen ausgeprägten Teamgeist.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufslenten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Kaderstelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL SPINNE

A. & M. Kaufmann

CH-3818 Grindelwald

Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch



RESTAURANT & EVENTS

Für unseren lebhaften Seminar- und Restaurantbetrieb mit marktführer, regionaler Küche und grosser Terrasse direkt am Pfäffikersee

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef und Chef de Service 100% sowie Servicemitarbeitende voll- und teilzeit

Sie sind deutschsprachig, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bringen mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion in Gastronomiebetrieben mit und sind mind. 26 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bewerbung nur schriftlich mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:
LaQ Gastronomie AG
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, Schweiz
Telefon +41 (0)44 952 30 00
info@laq.ch, www.laq.ch

1138-507



Hotel Beau Rivage Weggis

Die Sommersaison 2011 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Sterne-Ferienhotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter:innen.

Zur Führung und Leitung unseres gehobenen à-la-carte-Services (14 Pkt. Gault Millau) ist die Stelle der/des

Serviceleiter/in

neu zu besetzen. Wir suchen eine Gastgeber-Persönlichkeit mit einem gepflegten, zuvorkommenden Auftreten. Stellenantritt 1. April 2011.

und zur Ergänzung unseres Teams fachlich ausgewiesene und einsatzfreudige

Chef de rang / Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
upg@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Viersterne-Hotels im Familienbesitz

1143-504

UPTOWN ZUG

Arbeiten mit besten Aussichten.
Im Juli 2011 eröffnen wir die Restaurants UPTOWN und SKY LOUNGE in Zug.
Wir bieten modernste Arbeitsplätze im neusten Gastronomie-Betrieb der Zentralschweiz.

Sind Sie dabei in unseren Betrieben mit bester Aussicht?

- **Küchenchef**, der ein fanatischer Koch ist (auch geeignet für einen ambitionierten Sous Chef)
- **Barkeeper**, welche die besten Cocktails drauf haben

Interessierte deutschsprachige Bewerber senden ihre Unterlagen mit Foto an:

Uptown Gastro AG
Postfach, Neugasse 14, 6342 Baar
oder per Mail an: ugag@baumag.ch



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOFS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoops, 1'300m.u.M. über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoops. Das privat geführte Hotel verfügt über 78 neu renovierte Zimmer, Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen und einen 1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf den 1. April 2011 einen/n

Sales & Marketing Manager/in

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld umzusetzen. Sie sind verantwortlich für sämtliche Marketing- und Verkaufsaktivitäten.

Wir wenden uns an eine selbständige Person, die es versteht das Hotel und seine einzigartige Umgebung geschickt auf dem Schweizer Markt zu positionieren. Sie sind eine dynamische, aufgestellte Persönlichkeit, die offen auf Menschen zugeht und aktiv neue Ideen verfolgt. Sie verfügen zudem über einen Abschluss einer Schweizer Hotel- oder Tourismusfachschule und können bereits Erfahrungen im Sales & Marketing vorweisen.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seminar- und Wellnesshotel Stoops

Sven Rieger, Vize-Direktor
Ringstrasse 10, 6433 Stoops
Tel. +41 (0)41-817 44 44
Fax +41 (0)41-817 44 45
E-mail: hr@hotel-stoops.ch
www.hotel-stoops.ch



Das Mattenhof Resort in Interlaken ist das Zentrum für Spass, Vielseitigkeit und Aktivitäten im Berner Oberland. Ob Reisende, Wochenendtouristen, Backpacker, Tagungen & Seminare, Familien- oder Firmenanlässe, jeder findet in den grosszügigen Räumlichkeiten, den weitläufigen Grünflächen und dem umfassenden Angebot etwas Spezielles.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager / Administrator (m/w)

Zum Aufgabengebiet gehören die Führung und Organisation der Réception, die Verwaltung der Debitoren, das Personalwesen, die Bewirtschaftung der Verkaufskanäle und Unterstützung des F&B Managers in der Administration.

Sie haben Erfahrung im Personalwesen (Abacus) und dem Front-Office-System Fidelio, eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln, sprechen und schreiben sehr gut Deutsch, Englisch und verfügen über Französischkenntnisse.

Wir sind ein dynamisches aufgestelltes Team zwischen 20 und 50 Mitarbeiter und freuen uns auf Verstärkung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Mattenhof Resort
Herr Martin Bühler
Hauptstrasse 36, 3800 Interlaken
Telefon 033 8281 281
martin.buehler@mattenhofresort.com
www.mattenhof-resort.com

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit als

Chef de Bar/Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH
Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85



EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt mitten im weltbekannten Klosterviertel in der pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modernsten Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als erstes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

Maitre d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfähigkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im Service mit und gehen mit Know-how und stillichere Auftreten als Vorbild voran.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil des dynamischen Einstein-Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen
Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch

SchaffhauserLand

Schaffhauserland Tourismus ist zusammen mit dem Schaffhauser Blauburgunderland für die Vermarktung und Mitentwicklung der touristischen Angebote in der Region Schaffhausen zuständig. Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Touristischen Produkt- und Projektmanager mit Affinität zum Weinbau (100%, m/w)

Ihre Aufgaben

- Leitung des strategischen Produkt- und Projektmanagements
- Konzeption und Weiterentwicklung der Produktlinien für die vier Leuchttürme (Schaffhausen, Rheinfal, Stein am Rhein, Schaffhauser Blauburgunderland)
- Mitarbeit bei Projekten des Schaffhauser Blauburgunderlandes
- Aktive Kontaktpflege zu den Leistungsträgern
- Mithilfe bei der Pflege der Website

Ihr Profil

- Touristische Ausbildung
- Erfahrung im Produktmanagement
- Hohe Affinität zum Weinbau (Aus- oder Weiterbildung in der Wein-Branche)
- Gute MS-Office-Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Serviceorientierte, kommunikative Persönlichkeit mit Eigeninitiative und -verantwortung
- Erfahrung im Online-Marketing

Wir bieten

- Mitarbeit in einem dynamischen, motivierten Team
- Vielseitige, selbständige und herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto, Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin) bis Ende Februar 2011. Bitte senden Sie diese an Stefan Ulrich, stv. Direktor Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/PF, 8201 Schaffhausen, Telefon: +41 (0)52 632 40 23.



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unterhaltungsszene (Restaurant, Bar, Hof, Festsaal und Klubsaal), suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Hof eine/n

Geschäftsführer/in

Im Hof treffen sich die verschiedensten Gäste aufgrund des vielseitigen Angebots an Veranstaltungen. Sie übernehmen die Hauptverantwortung für den gesamten Restaurationsbereich, die Durchführung von Anlässen bis 250 Personen sowie die Veranstaltung von Konzerten und Partys. Sie sind zuständig für den Gästeempfang und stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen ein 10-köpfiges Team (Service- und Barmitarbeiter), erstellen die Arbeitspläne und überwachen die vertraglich geregelten Arbeitszeiten. Sie führen Personalschulungen durch, leiten Teamsitzungen, sind verantwortlich für die Rekrutierung und die Mitarbeiterqualifikationen.

Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gewachsen zu sein, bringen Sie eine höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule) sowie Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit und verfügen über ein breites Netzwerk im Gastgewerbe. Sie sind eine sympathische, aufgestellte und herzliche Gastgeber-Persönlichkeit, welche die Arbeit an der Front mit viel Einsatz und Leidenschaft ausführt. Zudem sind Sie äusserst kreativ und setzen Ideen rasch im Betrieb um. Ein kompetentes und pflichtbewusstes Auftreten, vorbildliche Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft, uneingeschränktes Qualitätsdenken und die Liebe zum Detail. Eine selbstständige Arbeitsweise, Führungsstärke, Organisationstalent sowie Ausdauer runden Ihr Profil ab. Zudem sprechen Sie fließend Schweizerdeutsch und beherrschen die schriftliche Korrespondenz in der deutschen Sprache.

Es erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Position in einem multikulturellen Betrieb, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants
Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 35
personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch

L'ao Landgasthof **Puurehuus**
Oberdacht geniessen.

wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung

BuchhalterIn/SachbearbeiterIn 100%

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und vorteilhafterweise bereits über Gastronomie-Erfahrung. Sie kennen das Mirus-FIBU oder ein ähnliches Programm und sind versiert im MS-Office. Sie sind sich gewohnt, exakt, effizient und selbständig zu arbeiten.

Ihre Aufgaben sind:

- Tagesabschluss mit Kreditkarten-, Kommissions- und Cashabrechnungen verbuchen
- Gesamte Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung inkl. Mahnwesen
- Finanzbuchhaltung
- Statistiken erstellen

Ihre Bewerbung senden Sie in schriftlicher Form mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:
Landgasthof Puurehuus
Fehralforstrasse 9, 8615 Wermatswil
info@puurehuus.ch, www.puurehuus.ch

hotel chesa ROSATSCH
www.rosatsch.ch

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engadinaisa.

Restaurant Stüvas Rosatsch – Spezialitäten von Graubünden bis Norditalien (14 Gault-Millau-Punkte).

Restaurant Ondas – am 17. Juni 2011 neu eröffnet! Mit Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill.

Für unsere Neuausrichtung in der Gastronomie suchen wir per Juni 2011

1 Chef de partie Pâtisserie
1 Chef de partie Entremetier
1 Servicefachmitarbeitender/Chef de Rang

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produktschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

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

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie

Sie verstehen es, als motivierter Fachmann mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges, 12-köpfiges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Andreas Fasching
Bockenweg 4
8810 Horgen
andreas.fasching@bocken.ch
www.bocken.ch

HOTEL SPINNE
GRINDELWALD

Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

Rezeptionist (m/w)
Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkauf- und Korrespondenzenerfahrung.

Servicefachangestellte (m/w)
Für unser A-la-carte- und HP-Restaurant.

Barmitarbeiter (m/w)
Für unsere populäre Disco Mescalero und die Espresso-Bar.

Hilfs-Pizzaiolo (m/w)
Für unser Ristorante «Mercato».
Sie sind eine junge, aufgestellte und einsetzwillige Persönlichkeit, welche die Chance packen möchte, sich in diesem tollen Beruf einzuarbeiten.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.
Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.
www.spinne.ch
Sind Sie interessiert?
HOTEL SPINNE
A. & M. Kaufmann
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch

Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Wir suchen zum Ende der Wintersaison oder nach Vereinbarung motivierte, qualifizierte und engagierte Mitarbeitende für die folgenden Funktionen in unseren Grand Hotels:

- Bar- & Servicemitarbeitende (m/w)
- Set-up Mitarbeiter Bankett-Support (m)
- Köche und Pâtissiers (m/w)
- Housekeeping Mitarbeitende (m/w)
- Butler (m/w)
- Front Office Mitarbeitende (m/w)
- Florist/in

Weitere Informationen und Vakanzen finden Sie auf unserer Website www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karriere».

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

VABENE
Restaurant

www.restaurant-vabene.ch

Wir bieten unseren Gästen an 365 Tagen im Jahr ehrlichen Genuss. Unsere erfahrene Küchen-Crew kreiert spannende Köstlichkeiten und berücksichtigt unsere regionale Küche genauso wie internationale Trends. Und in unserem Weinkeller warten rund 500 Positionen auf die passende Gelegenheit geöffnet zu werden.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

stellv. Chef de Service
Service-mitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in Ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VABENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant VABENE
Herr Gion Schwarz
Güggelstrasse 60, 7000 Chur
admin@benerpark.ch

Weitere Informationen gibt Ihnen
Frau Katarina Kohlman, Tel. 081 258 78 00

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3880 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch

Haslital
BERNER OBERLAND

Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneisportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Engagieren Sie sich im Haslital/Berner Oberland als

Leiter/in Kommunikation

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) gehören zu Ihren Stärken. Unternehmerisches Denken in einem dynamischen Umfeld, eine rasche Auffassungsgabe und Freude an Teamarbeit runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,
Postfach 607, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 10

SORELL HOTEL TAMINA

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

Für unser neu renoviertes, top modernes

Sorell Hotel Tamina
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz
suchen wir per Mai 2011 einen

Koch (w/m)
Jungkoch (w/m)
Barfachfrau

Ihre Aufgabe: Als Koch oder Jungkoch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaft.

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem gesamten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positionieren.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch



Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per April 2011 suchen wir

Koch (m/w) 100%

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung und schätzen die selbstständige und abwechslungsreiche Arbeit, dann freut sich Herr David Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Pilatusstrasse 2 6003 Luzern
Fon +41 (0)41 210 44 35 Fax +41 (0)41 210 84 35
www.borromini.ch info@borromini.ch

*****HOTEL BÄREN**

SEINFELDT-WEISS AG
CH-5083 SUHR

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Servicefachangestellten (m/w)

um unseren Gästen einen bärenstarken Service zu bieten. Sind Sie zuverlässig, flexibel, charmant und arbeiten gerne in einem jungen Team, so sind Sie genau die richtige Person. Neben dem Einsatz im à la carte Service werden Sie zudem im Catering Bereich Verantwortung übernehmen. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Im Weiteren suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen

Entremetier (m/w)

um unser Team zu verstärken. Eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der gehobenen Küche, Flexibilität und Belastbarkeit sowie ganz viel Freude am Beruf sind hierfür Voraussetzung

Im renommierten Hotel Bären verwöhnen wir nationale und internationale Gäste im gemütlichen Suhrnest-Übli sowie im 15-Punkte-Restaurant Bärenstübli. Stilvolle Bankette und Caterings bis 400 Personen runden unser Angebot ab.

Hotel Bären Suhr Andreas Kümli
Bemstrasse West 56; 5034 Suhr/Aarau
www.baeren-suhr.ch ak@baeren-suhr.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel. +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugs-Erlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per April 2011 eine/n

Praktikant/in Seminare & Bankette

per April/Mai 2011 eine/n

Chef de Rang
Restaurationsfachmann/-frau
Jungkoch/in
Pâtissier/e
Aushilfskoch/in (40 – 80%)
Hotelfachassistent/in

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

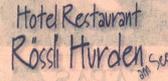
Wir bieten Ihnen

- Eine befristete Saison-Anstellung bis Oktober/November 2011
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer



www.mex-bassersdorf.ch
www.steakhouse-evita.ch

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Restaurant Mexican Fiesta Bassersdorf (Kloten) suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Bankettmanager **Frontoffice-Managerin (m/w)**
Chef de Partie (m/w) **Chef de Rang (m/w)**
Receptionistin (m/w) **Barmanager (m/w)**
Service-Mitarbeiter (m/w) **Commis de Cuisine (m/w)**

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars, 25 Komfortabel Hotelzimmer, Zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie Teamfähig, Belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdten
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzensee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, gründer Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - ab April

welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

Servicefachangestellte - d/1/e ab April & Juni

welche unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Zimmerdame - d/1 ab April & Mai

die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch



Stv. Betriebsleiter/in

Die ABB Wohlfahrtsstiftung führt die Villa Boveri als Haus der Begegnung. Jährlich besuchen rund 25'000 Personen Seminare sowie kulturelle und gesellschaftliche Anlässe in diesem Haus. Die 114-jährige Villa des BBC-Mitbegründers mit ihren gepflegten Räumlichkeiten und ihrem vielfältigen Park ist ein Juwel besonderer Art. Die ABB Wohlfahrtsstiftung bietet eine Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur beruflichen und kulturellen Weiterbildung, zur Pflege persönlicher Beziehungen und zur Freizeitgestaltung. Neben gesellschaftlichen Anlässen mit Apéros und Banketten finden in der Villa Boveri Seminare, Konferenzen, Tagungen und Besprechungen statt.

Unterstützen Sie ab Mitte Juni 2011 oder nach Vereinbarung unser Team mit Ihren fundierten Kenntnissen in Gastronomie sowie im Kultur- und Veranstaltungsbetrieb als stv. Betriebsleiter/in.

Ihre Aufgaben: Entlastung der Betriebsleiterin in allen Bereichen • Planung und Organisation von Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Stiftungsstrategie • Gästebetreuung, Mitarbeiter-

- schulung und Optimierung der Arbeitsabläufe
- Abwicklung von Bestellungen und Reservationen
- Sicherstellung des Unterhalts der Räumlichkeiten

Die Anforderungen: Abschluss der Hotelfachschule und mehrjährige Erfahrung im Gastronomie-/Seminarbetrieb • gute Englisch- und Französischkenntnisse • kooperative und kommunikative Persönlichkeit • selbständige Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft • Organisationstalent, Kreativität und kulturelles Interesse • gepflegte Umgangsformen • Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten • Wohnsitz vorzugsweise in der Region • Idealerweise 30–35 Jahre

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an
Ursula Rimann, Betriebsleiterin Villa Boveri,
ursula.rimann@ch.abb.com

ABB Wohlfahrtsstiftung, Villa Boveri, Ländliweg 5, 5400 Baden, Tel. 058 585 24 61, Fax 058 585 24 63, www.abb-wfs.ch

Müntener & Thomas

Personalsuche und Kaderselektion

Unsere Mandantin

Die **Valentin Pontresina AG** ist eine etablierte und führende Handelsunternehmung mit einem umfassenden Sortiment an Food- und Nonfood-Produkten für die Kundensegmente Hotellerie/Gastronomie, Detailhandel, Spitaler/Heime und Kantinen. Ein hoher Kunden- und Lieferservice sowie qualitativ hochstehende Produkte haben das Unternehmen mit 35 Mitarbeitenden und **Sitz in Pontresina** klar zur Nummer 1 im Engadin und den Südtälern gemacht. Zur Entlastung der Geschäftsleitung suchen wir in deren Auftrag eine marktorientierte Persönlichkeit für die Position

Einkaufs-/Verkaufsassistent/in

Die Hauptaufgaben

Diese vielseitige Aufgabe umfasst, neben diversen administrativen Arbeiten, die Bewirtschaftung der über 4000 Artikel, Erstellen von Kunden- und Sortimentsanalysen, Auswahl und Kalkulation von Aktionen, Warenbeschaffung sowie Kontrolle der Lieferantenrechnungen. Im Weiteren übernehmen Sie die Stellvertretung des Logistikleiters.

Das Anforderungsprofil

Zur Besetzung dieser wichtigen Funktion sehen wir uns nach einer selbstständig arbeitenden, initiativen Persönlichkeit mit Zahlenfinesse und guten EDV-Anwenderkenntnissen (Word, Excel, Access) um. Teamfähigkeit sowie ein geschärfter Fokus für betriebliche Zusammenhänge runden das Profil ab. Italienischkenntnisse sowie Erfahrung im Bereich Lebensmittel bzw. Food & Beverages sind von Vorteil.

Das Angebot

Es erwarten Sie ein solides Unternehmen mit attraktiven Anstellungsbedingungen, eine spannende Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten sowie ein aufgeschlossenes Team.

Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme für erste Informationen freut sich: André Thomas, Geschäftsleiter. Für **Diskretion und Kompetenz** bürgt unser Name



Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
Harbertstrasse 9, CH-7002 Chur, Telefon +41 81 257 15 00, info.chur@job-online.ch

TAPAS DEL MAR

Für die Eröffnung unseres Lokals
in Zürich, Kreis 4

Suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte 50 – 100% (w)

Junge Köchin 50 – 100% (w)

Hilfsköchin 50 – 100% (w)

Sie sind teamorientiert und kommunikativ, haben eine positive Einstellung und Ausstrahlung. Sie bewahren den Überblick in der hektischen und belastbaren Arbeit. Sie haben ein Flair für mediterrane Ambiente, lieben diese Esskultur und sind überzeugt von Ihrem Beruf.

Wir bieten eine fundierte Einführung ins Systemhandbuch, internationale Gäste, familiäres Betriebsklima, leistungsgerechte Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Pia Elia, pia.elia@tapasdelmar.com oder per Post an Tapas del Mar, Frau Pia Elia, Gemsberg 4, 4051 Basel.

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü.M. auf dem Grat des Brienzner Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)*
- Chef de Service*
- Service(fach)angestellte(r)*
- Receptionist(in)*
- Sous Chef*

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufsausbildung und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



11348-992

Koch - Chef de Partie 100% (m/w)

Eintritt ab März oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbstständig einen Posten führen. Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6, 3006 Bern

11143-991



Direkt am Brienzsee
ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

- Service (deutschsprachig)
- Serviceangestellte (m/w)
- SEFA / REFA / GAFA (m/w)
- Serviceaushilfen (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Buffetmitarbeiter (m/w)
- Lehrling (m/w)

Küche

- Sous Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Commis (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Office Mitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

11038-990



Valsertal · Switzerland

Das Wellnesshotel mit 80 Betten liegt in der schönen Ferienregion Graubünden. Mit unseren 3 interessanten Restaurants und einer kleinen, aber feinen Wellnessanlage, bieten wir den perfekten Playground für versierte Profis.

Zur Unterstützung unserer eingespielten Teams suchen wir motivierte

Koch oder Sous-chef ab Juni
Hotelsekretärin/Receptionistin ab sofort

Haben Sie Spass am Erfolg?
Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld mit 10-Monats-Vertrag. Ein Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail zu, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Evi und Bruno Berni
CH-7132 Vals
+41 (0)81 935 13 03
evi.berni@rovanada.ch
www.rovanada.ch

HolidayCheck
Award
2011

11403-991



www.adlisberg.ch

Das Schweizer Bauernrestaurant Adlisberg ist in der Stadt Zürich und doch auf dem Land oberhalb des Dolder Grand Hotels gelegen.

Bei uns auf dem Adlisberg sind alle willkommen.
Sie auch!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In (100%)

Wiedereinsteigerinnen sind willkommen. Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige
Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: ramseier@carlton.ch

11449-992

Das Restaurant Kreuz Solothurn ist Teil der Genossenschaft Kreuz, welche nebst der «Beiz» ein Hotel, eine Cafèbar, eine kleine Sommerbeiz an der Aare und einen Kulturbetrieb führt.

Das «Kreuz» ist ein Anziehungspunkt in der sehr dynamischen Solothurner Gastrolandschaft, nicht zuletzt wegen der hervorragenden Arbeit des Küchenteams.

Um diese Qualität weiter wahren zu können suchen wir dich als

Koch (m/w)

Du hast die nötige Berufserfahrung und möchtest die Herausforderung annehmen, in einem gut laufenden, immer noch «etwas anderen» Betrieb mitzuarbeiten.

Wir arbeiten mit marktfrischen Produkten. Die vegetarische Küche nimmt im «Kreuz» einen gleichberechtigten Platz ein. Ein treuer Gästestamm am Mittag freut sich an den fantasievollen Menüs. Auf der Abendkarte geben sich «Kreuz»-Klassiker und saisonale Spezialitäten die Hand.

Stellenantritt: 1. März oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Genossenschaft Kreuz
Fritz Kaufmann, Kreuzgasse 4, 4500 Solothurn
kruz@solnet.ch – www.kreuz-solothurn.ch
Telefon 032 622 20 20

11444-992



Per 1. April 2011 o. n. V. suchen wir:

Mitarbeitende an der **Rezeption (80–100%)**
und eine/n **Stv. Chef de Réception (100%)**

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes Power-Team, spannende Aufgaben, selbstständiges Arbeiten.

Das Best Western Hotel Grauholz liegt herrlich im Grünen, mit Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist einfach über die A1 zu erreichen. **62 Zimmer und 3 Seminarräume.**

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
Abgeschlossene Hotelhandelschule oder Hotel-KV
Mehrjährige Erfahrung an der Rezeption
Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto
Lust, mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten?

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

11482-994



GRINDELWALD

Familiäres 3*-Hotel an bester Lage im Zentrum.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams
haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung
folgende Stelle neu zu besetzen:

Servicefachangestellte (m/w)

Für unser À-la-carte- und/oder HP-Restaurant.

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.central-wolter.ch

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Central Hotel Wolter
A. & M. Kaufmann
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 33 33 E-Mail: hotel@central-wolter.ch

11487-992

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Frühling 2011:

Empfangsmitarbeiter/in

Direktionsassistent/Leiter Administration

Sind Sie gerne Gastgeber? Wie wäre es, nicht virtuell für
www.cartoneurope.ch zu arbeiten?

Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Sie erreichen mich im
Carlton-Europe Hotel, Höhenweg 92-94, 3800 Interlaken
unter Tel. 033 826 01 80 oder per
E-Mail: s.maeder@cartoneurope.ch
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier

11417-992



Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%–100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift flüssend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce
Patrik Bucher und Raffaella Podrazzetti Bucher, Riehenring
91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

11013-976

Suisse romande

Restaurant les lies VS cherche
Chef cuisinier chinois
expérience min. 15 ans, connaissances spécialités culinaires de Pékin Suisse, permis C, communauté européenne, libre de suite.
tél. 076 238 77 22



Situé à l'arrivée de la télécabine à 2000 m d'altitude, le restaurant du Roc d'Orsay offre une vue imprenable sur la vallée. Il dispose de 120 places intérieures et d'une terrasse de 200 places.

Pour la gestion de cet établissement dès l'ouverture de la saison estivale (11. 6. 2011) nous recherchons un(e)

Gérant(e)

Au bénéfice d'une solide expérience de la restauration et d'activités touristiques, le futur gérant veillera au bon rendement de l'établissement de manière autonome. Souhaitant s'engager sur le long terme, il fait preuve d'un esprit créatif et souhaite offrir une atmosphère conviviale avec un service de qualité.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec certificats de travail à

Personnel et confidentiel
Pierre Besson
Télé Villars-Gryon SA
Rue Centrale, case postale 133
1884 Villars-sur-Ollon



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Für die Sommersaison 2011
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:
**FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
KOCH/KÖCHIN**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

VILLA PRINCIPALE LEOPOLDO
HOTEL & SPA
LUGANO

Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Fünf-Stern Boutique Hotel Mitglied von Relais & Châteaux
mit Gourmet-Restaurant und Luxus-Spa
sucht ab 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

Stv. Chef de Réception m/w

Anforderungsprofil:
Mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office in renommierten Häusern
Muttersprache Italienisch oder Deutsch
Englisch- und Französischkenntnisse
Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
Gute EDV Kenntnisse (MS-Office, Fidelio)

Wir bieten:
Dynamisches und erfahrenes Team
Junges und spannendes Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen*
inklusive Foto und Zeugnisse an:
Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Via Montalbano 5 • CH-6900 Lugano
z. Hd. Frau Flavia Boffi • Human Resources
T +41 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert,
welche dem Anforderungsprofil entsprechen.
Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

Hotel Cacciatori Cademario
Ticino
www.hotellcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa **☆☆☆☆S** mit bekanntem
Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau)
ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

**Chef saucier mit Erfahrung
Office-/Küchenbursche
Chef de rang
Commis de rang
Servicemitarbeiter/in
Buffetbursche
Zimmer-/Lingeriemädchen**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erni@hotellcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

International

**Ihr eigenes Business in
New York/Manhattan**
(Time Square)

Bestens eingeführtes und in Schweizer
Besitz (dipl. Hoteller)
befindliches B&B mit überdurch-
schnittlichen Renditen sucht einen
Operation Manager
mit finanzieller Beteiligung
(Fr. 130.000.-) inkl. Option für spätere
Übernahme.

Mehr Informationen bei
R. Solenthaler, roland@1291.com
Interviews in Zürich, 3. April 2011

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch
Gesucht von Juni bis September 2011
in abgelegenes Buschresort, CH-Führung

1 Hotelfachangestellte
mit abgeschlossener Berufslehre. Bist du unter 30 Jahre,
Allrounderin, flexibel, kreativ, selbstständiges Arbeiten gewöhnt
und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria
alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr **hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni
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
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

Termine	Nr. 8/2011	Nr. 9/2011	Nr. 10/2011	Nr. 11/2011
- Ausgabe / Numéro	24. 2. 2011	3. 3. 2011	10. 3. 2011	17. 3. 2011
- Erscheint / Parution	21. 2. 2011	28. 2. 2011	7. 3. 2011	14. 3. 2011
- Anzeigenschluss / Délai				

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr** **Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr**

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7. 7. 2011	Nr. 29/30 / 21. 7. 2011	Nr. 51/52 / 22. 12. 2011
----------------------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 17. Februar 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

10581-9554

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerin, der Raiffeisenbank Aesch-Pfeffingen,
vermieten wir frisch renovierten und umgebauten

GASTRONOMIEBETRIEB in Aesch BL

Standort

- Gut frequentierter Standort Hauptstrasse - Tramhaltestelle
- Dienstleistungs- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Parkplätze vorhanden

Fläche | Mietart

- Gesamt 130 m² Bruttofläche inklusive Lagerräume
- Erdgeschoss und Untergeschossfläche
- Faire Mietzinskonditionen (Normalmiete)

Bedienungskonzepte

- Bediente Gastronomie
- Take-Away - Angebot
- Café-Bar und Loungebereich

Eröffnung | Mietbeginn

- 1. Juni 2011

Sind Sie bereit? Was wir von Ihnen bis zum 31. März 2011 erwarten:

- Vorstellung Ihrer Firma (Leitbild, Geschäftsphilosophie, Angaben zu Referenzbetrieben)
- Betriebskonzept ausgerichtet für die umgebaute und renovierte Gastronomiefläche in Aesch
- Einsendeschluss: 31.03.2011

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für:

- Die Versendung der Mieterdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter – Mieter

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
Web: www.gastroconsult.ch

11141-9856

Wir suchen im Auftrag des Grundstückseigentümers

Hotelinvestor – Neubau Wellnesshotel

An einem der schönsten Standorte in der Zentralschweiz, in Hanglage mit Blick auf den See und die umliegende Bergwelt, nahe zur Touristenstadt Luzern, mitten in einer Erholungszone und direkt angrenzend an den Wald bieten wir auf einem Grundstück von 46'000 m² ein Vorprojekt für eine ganzjährig betriebene Hotelanlage (in mindestens 4*-Kategorie und 154 DZ) mit Wellness- und Gesundheitseinrichtungen sowie Serviced Apartments zum Kauf an.

Bewilligungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit sind durch Studien belegt. Das Vorprojekt bietet viel Spielraum für die Wünsche des Investors.

Für Auskünfte und eine ausführliche Dokumentation nehmen wir gerne mit Ihnen Kontakt auf:

Zuschriften unter Chiffre 11443-5955
an htr hotel revue, Monbijourstrasse 130, Postfach, 3010 Bern

11443-5955

Anzeigen

Das Auge isst mit . . .
Top-Glaswaren von

www.trend-line-one.ch

10782-9053

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!



Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-9581

SONDERANGEBOT !!!

Malen, Fassadenrenovation mit Gerüst inkl. Isolationen usw.
100% WIR bis Ende März 2011 bis Fr. 50000.-

Bärtschiger, Tel. 079 6266851, Fax 062 296 1850

11440-9582

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award