

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 11

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: 04.07.2025

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

**Allergietag**

Gastrobetriebe und Hotels könnten sich der Allergie-Problematisierung stärker widmen, sagt der Experte. **Seite 16 und 23**

Session

Die Diskussion um die Vereinfachung der Mehrwertsteuer dürfte sich noch länger hinziehen. **Seite 2**

Heikle Gäste

Hoteliere scheuen die Diskussion um heikle politische Gäste. Ein EHL-Professor zu ethischem Verhalten. **Seite 19**

Gstaad

«Hätte ich einen maroden Betrieb übernommen, wäre die Angriffsfläche für einen Quereinsteiger um einiges grösser.» **Seite 5**

Martin Bachofner, designierter Direktor Gstaad Saanenland Tourismus



avec cahier français hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 265 Stellenangeboten

Optimismus für 2011



Golf spielen mit Alphorn: Schweiz Tourismus sorgte an der ITB auch für Spass und Spiel – unter der Anleitung dieser beiden «Heidis».

Die Touristiker an der ITB rechnen mit einem guten Jahr. Das betonen auch die CEO's internationaler Hotelgruppen.

CHRISTINE KÜNZLER

Ted Teng, der CEO von The Leading Hotels of the World, erwartet für die nächsten zwei Jahre «ein gutes Resultat», sagt er gegenüber der hotel revue. Diese befragte an der Messe die Spitzenleute internationaler Hotelgruppen. The Leading Hotels of the World stellt Qualität vor Quantität, während die meisten Gruppen Wachstumspläne hegen. Die Romantik Hotels

etwa wollen so bald wie möglich nach Spanien expandieren, Best Western hätte gerne mehr Hotels in der Schweiz. Die Design Hotels zieht es nach China und die Relais & Châteaux nach Asien generell. Orient-Express träumt von einem Hotel in Beijing oder Shanghai. Die Worldhotels rechnen bis Ende Jahr mit rund 70 neuen Mitgliedern weltweit. Generell aber gilt: Die meisten Gruppen beobachten den

boomenden Markt China mit grosser Aufmerksamkeit.

Kaum betroffen sind die Hotelgruppen von den politischen Unruhen in Nordafrika. Sie führen nur wenige Hotels aus diesen Ländern in ihren Portfolios, und der Trend, dass die Gäste ihre Ferien lieber im eigenen Land verbringen, zeichne sich schon seit den letzten zwei, drei Jahren ab, sagen sie. **Seite 7 bis 12 und 21**

Kaffee

Rasanter Preisanstieg und kein Ende in Sicht

Der Preis für Arabica-Rohkaffee hat sich an der Börse in einem Jahr auf aktuell 287 US-Dollar pro 45,3 Kilo verdoppelt. Ein Ende des rasanten Preisanstiegs ist nicht in Sicht. Es wird sogar bereits die 300-Dollar-Marke an der Börse anvisiert. Dennoch, dieser Umstand muss den Gastronomen nicht belasten. Der Warenaufwand sei pro Tasse Café crème grundsätzlich minimal: Rund 8 Prozent des Verkaufspreises, inklusive Milch, Zucker und Tassenbeilage, so Johanna Bartholdi vom Schweizer Cafetier-Verband. Die Warenkosten des Kaffees würden dabei nur 5 Prozent des Verkaufspreises ausmachen. sls/gsg **Seite 13 bis 15**

Politik

Bürokratie in der Hotellerie: ein echtes Problem

Die FDP sammelt zurzeit Unterschriften für die Volksinitiative «Stopp dem Bürokratie-Wahnsinn». Ein Thema, das vielen Hoteliers unter den Nägeln brennt, wie Peter Malama, FDP-Nationalrat und Direktor des Hoteliervereins Basel, weiss.

«Viele Bereiche wie die Baubewilligungsverfahren, Mehrwertsteuergesetzgebung und die Lebensmittelhygiene sind überreguliert», betont Malama. Die Lebensmittelhygiene müsse in einem Hotel zwar immer gewährleistet sein. Aber: «Es darf doch nicht sein, dass sich Lebensmittelinspektoren mit Bagatellen



Der Kampf gegen die Bürokratie ist lanciert worden.

herumschlagen und das Fehlen einer Unterschrift auf der Temperaturkontrolle beim Kühlschrank mit einer kleinteiligen Busse bestrafen.» Die heutige Mehrwertsteuer-Abrechnung mit drei verschiedenen Sätzen bezeichnet der Basler Nationalrat schlicht als Zumutung für die Hotellerie. Eine hundertprozentig korrekte Abrechnung sei gar nicht möglich, dies kriminalisiere jeden Hotelier. Deshalb setze die FDP mit ihrer Initiative beim Gesetzgeber an. Jede neue oder revidierte Vorlage soll künftig auf ihre KMU-Tauglichkeit überprüft werden. **Seite 3**

Kommentar

Nichts ist mehr, wie es war. Der Albtraum in Japan trifft uns.



ELSBETH HÜBNER

Nichts ist mehr, wie es war. Die Atomkatastrophe in Japan erschüttert uns. Fassungslos blicken wir nach Asien und hoffen, dass irgendein Wunder den Super-Gau abwenden könnte. Die Bilder von Trümmerstädten, Opfern und entwürzelten Menschen in Auffanglagern erschrecken und beschäftigen uns.

«Das Rätseln, ob Japan die Logiernächte wieder bringt, ist deplatziert und degoutant.»

Wir erleben von ferne und doch ganz nah mit, wie verwundbar die Welt ist. Die Urgewalt der bebenden Erde, die haushohen Fluten der Meere – und schliesslich die Erkenntnis der Zauberehrliche, dass die AKW-Technik die Geister, die sie rief, nicht mehr im Griff hat.

Nichts ist mehr, wie es war. Dass angesichts dieser Katastrophe hierzulande bereits gerätselt und gerechnet wird, ob die japanischen Gäste ihre letztjährigen hohen Logiernächte-Quoten wieder bringen könnten, ist deplatziert – es scheint mir genauso degoutant wie unsere Atomkraftgegner, die den schrecklichen Unfall bereits Stunden danach als politisches Zugriffslein für ihre eigenen Interessen einsetzen.

Nichts ist mehr, wie es war. Die Sicherheit unserer AKWs muss ernsthaft geprüft werden. Und die Schweizer Hotelbetten sollen auch dieses Jahr gefüllt sein. Aber jetzt ist die Todesangst in Tokio das Thema. Und die Frage vordringlich, ob und wie wir helfen können.

www.htr.ch

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



9 771662 334000 11

Wir machen Hotels erfolgreicher.

hotelierwissen
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

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

protel
hotel software

Für einen nachhaltigen Erfolg im Einkauf

HOREGO
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten.
www.horego.ch

Ihre Social Media Spezialisten für Hotellerie und Tourismus.

blum, bryant
www.blumbryant.ch

Schlafen ist sinnlich.

roviva
OBJECTS
www.roviva.ch

SUN TOP 3100°
Windfest bis 75 km/h und 100 % wasserdicht!

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

Aus der Region

Berner Oberland

Schilthornbahn:
Leicht weniger Gewinn

Die Schilthornbahn AG verzeichnet für 2010 1,08 Mio. Fr. Gewinn, 0,28 Mio. weniger als 2009. Der Gesamtertrag beläuft sich für 2010 auf 23,15 Mio. Fr. (3,3% unter dem Vorjahreswert). Mit der laufenden Wintersaison ist das Unternehmen zufrieden. Per Ende Februar verzeichnete die Luftseilbahn Stachelberg-Mürren-Schilthorn im Vergleich zum Vorjahr eine Frequenzzunahme von 5,9%.

Wallis

Weinwirtschaft:
Partner spannen zusammen

Das Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumplanung (DVER) hat mit dem Branchenverband der Walliser Weine eine Qualitäts-Charta und einen Leistungsvertrag abgeschlossen, wie der Kanton meldet. Dies aufgrund von Empfehlungen der Studie VITI 2015 (Walliser Weinbaustrategie). Die Charta legt drei Entwicklungssachsen (der Wein, das Wallis und seine Kunden) fest. Der Leistungsvertrag regelt die Verantwortung und die zu erreichenden Ziele im Bereich des Bekanntheitsgrades, der Verkäufe und der Preise. Der Kanton unterstützt die Förderung der Weine bis Ende 2012 mit 1,8 Mio. Franken.

Ostschweiz

2010: Mehr Logiernächte im Schaffhauserland



Schaffhauserland Tourismus verzeichnete 2010 eine Logiernächte-Zunahme von 5,8%, was einem Plus von 6596 Übernachtungen entspricht. Rund 75% aller Logiernächte wurden von Gästen aus der Schweiz (+7,1%) und Deutschland (+1,7%) generiert. Für den Januar 2011 kann ein Plus von 24,9% gegenüber dem Vorjahr verzeichnet werden.

Wettbewerb

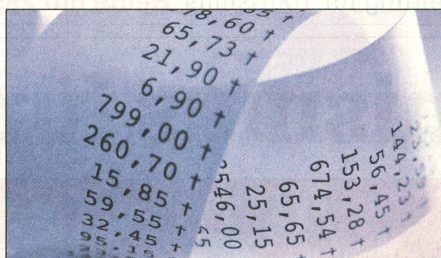
Es war das Hotel Sonne in Küsnacht

Im Entrée der letzten hotel-revue-Ausgabe war das Hotel Sonne in Küsnacht (ZH) abgebildet. Unter dem Namen «Wirtschaft zur Sonne» wurde es 1641 erstmals urkundlich genannt. Heute heisst es Romantik Seehotel Sonne und wird vom René Grütter und Catherine Julien Grütter geführt. Gewonnen hat Paul Näf aus Ricken. Er erhält das Buch «Schweizer Hotelplakate 1875–1982» von Karl Wobmann aus dem Luzerner Biregg Verlag.

MWST: unsicherer denn je

Ein MWST-Einheits-satz ist unwahrscheinlich. Und der Weg zu einem all-fälligen Zweisatzmodell ist lang. Die Hotellerie könnte mit beiden Varianten leben.

DANIEL STAMPFU



Die künftige Mehrwertsteuerbelastung ist zurzeit ungewiss.

Der Ständerat ist am Montag der Linie des Nationalrats nicht gefolgt: Er lehnte knapp mit 19 zu 18 Stimmen eine Rückweisung des Einheitssatzes für die Mehrwertsteuer (MWST) an den Bundesrat ab. Der Nationalrat hatte sich früher dafür ausgesprochen, die Vorlage an den Bundesrat zurückzuweisen. Die grosse Kammer möchte die Landesregierung beauftragen, eine neue Vorlage zu

erarbeiten. Demnach soll es künftig zwei statt wie bisher drei Mehrwertsteuersätze geben, und nur noch 26 statt 29 Ausnahmen. Finanzministerin Eveline Widmer-Schlumpf zeigte für die Ideen des Nationalrats wenig Verständnis. Sie sehe nicht, wo da der Unterschied zum heutigen System läge, kritisierte sie. Den Bundesrat mit einer solchen Revision zu beauftragen, wäre reine Beschäftigungstherapie. Dann lasse man die

Revision lieber bleiben. Für einen einheitlichen Mehrwertsteuersatz von rund 6,5% hatte sich ihr Vorgänger im Finanzdepartement Hans-Rudolf Merz stark gemacht. Schon in der Vernehmlassung waren die Vorschläge aber auf grossen Widerstand gestossen.

Hoffnung für den Einheitssatz nicht definitiv begraben

Hotellerieuisse ist seit Beginn der Mehrwertsteuerreform für den

Einheitssatz eingetreten. «Dieser reduziert den administrativen Aufwand und führt zu einem nachhaltigen Wirtschaftswachstum», so Orlando Gehrig, Leiter Wirtschaftspolitik bei hotellerieuisse. Sollte der Einheitssatz in der politischen Diskussion keine Chance haben, sei im Sinne einer Übergangslösung ein Zweisatzmodell anzustreben.

Gehrig wertet den jüngsten Entscheid des Ständerats als positiv. Die Chancen seien intakt, dass die kleine Kammer dereinst doch die Einführung des Mehrwertsteuer-Einheitssatzes favorisiert.

Auch der Schweizerische Gewerbeverband begrüsst den Entscheid des Ständerats, die Vorlage zur Vereinfachung der Mehrwertsteuer nicht an den Bundesrat zurückzuweisen. Die vorgeschlagene Reform würde dank der Schaffung eines Einheitssatzes und der Eliminierung zahlreicher Ausnahmen

zu einem messbaren Wachstumsimpuls führen.

Verlängerung des Sondersatzes ins Auge fassen

Nun ist wieder der Nationalrat am Zug. Falls dieser in der Sommersaison an seinem Rückweisungsentscheid festhält, muss der

«Die Chance, dass zumindest das Zweisatzmodell durchkommt, ist gross.»

Orlando Gehrig
Wirtschaftspolitik hotellerieuisse

Bundesrat eine neue Vorlage ausarbeiten und würde in seiner Botschaft den Einheitssatz und das Zweisatzmodell dem Parlament vorlegen. Orlando Gehrig sieht dabei grosse Chancen, dass zumindest das Zweisatzmodell im Parlament mehrheitsfähig sein wird. Bis es jedoch so weit ist, wird noch einige Zeit verstreichen. Der Sondersatz für die Hotellerie von 3,8% gilt noch bis Ende 2013. «Allenfalls wird sich hotellerieuisse dezidiert für eine weitere Verlängerung des Sondersatzes für die Hotellerie einsetzen», sagt Orlando Gehrig weiter.

Berner Messeplatz: Umsatzplus, Verlust wegen Abschreiber

Die Messeunternehmen haben 2010 trotz den Bauarbeiten für die neue Messehalle ihren Umsatz gesteigert.

Dieser lag mit 37,7 Mio. Franken um 14,6 Prozent über dem Wert des Vergleichsjahres. Die Steigerung geht nicht zuletzt auf den Zukauf von sechs Messen der WIGRA-Gruppe zurück, wie BEA Bern expo am Dienstag mitteilte. Der Betriebsgewinn auf Stufe EBIT betrug 2 Mio. Franken und lag unter dem Vergleichswert von 2008; wegen der Geschäftstätigkeit im Zweijahreszyklus der Berner Messeunternehmen erfolgt der Vergleich mit 2008. Weil der Umsatz trotz Messe-

verschiebungen wegen des Baus der neuen Halle «NAHA 2» gesteigert wurde, nahm die BEA Bern expo AG ausserordentliche Abschreibungen mit den übernommenen Messen der WIGRA-Gruppe vor. Der Verwaltungsrat beschloss, Messerechte und Goodwill von rund 9,5 Mio. Franken abzuschreiben. Dadurch resultierte für die Unternehmen 2010 ein Verlust von 6,7 Mio. Franken. Für 2011 erwarten die Berner Messeunternehmen ein «starkes Jahr».

sag

Entlastung für Ferienkantone

Kombiniert mit der beabsichtigten Abschaffung des Eigenmietwerts soll es für Kantone mit vielen Zweitwohnungen eine Lösung geben.

DANIEL STAMPFU

Der Ständerat lehnt die Initiative «Sicheres Wohnen im Alter» des Hauseigentümerverbands ab. Er stellt aber dem Volksbegehren einen indirekten Gegenvorschlag gegenüber. Damit sollen die Be-

steuerung des Eigenmietwerts aufgehoben und gleichzeitig die Abzüge eingeschränkt werden. Auf den indirekten Gegenvorschlag trat der Ständerat mit 22 zu 14 Stimmen ein, obwohl auch bürgerliche Ratsmitglieder wegen der erwarteten Steuerausfälle in Regionen mit vielen Zweitwohnungen Vorbehalte hatten.

Das Problem der erwarteten Steuerausfälle in Kantonen mit vielen Zweitwohnungen infolge Abschaffung des Eigenmietwerts will der Ständerat per Kommissionsinitiative lösen. Die dazu nötige Verfassungsänderung müsste

zur Bedingung für das Inkrafttreten des Gegenvorschlags gemacht werden, sagte Kommissionssprecher Rolf Schweizer (FDP, ZG). Für die Interessen der Kantone mit vielen Zweitwohnungen, wie etwa Graubünden, hat sich der Bündner SVP-Ständerat Christoffel Brändli stark gemacht. Er verlangte, dass an den Gegenvorschlag des Ständerats eine adäquate Lösung für die Zweitwohnungsbesteuerung gekoppelt werde. Für die nötige Verfassungsänderung muss nun noch der Nationalrat grünes Licht geben.

Entrée: Hotel Chesa Grischuna, Klosters (GR). Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

HANS GULER'S HOTEL-RESTAURANT

Chesa Grischuna
KLOSTERS / SCHWEIZ

Akten rauben viel Zeit

Der Papierkram in der Hotellerie nimmt teilweise absurde Züge an. Da kommt die Initiative «Bürokratie-Stopp!», die die FDP im Wahlkampfjahr lanciert hat, gerade recht.

THERES LAGLER

Wenn alles rund läuft, fällt morgen eine grosse, administrative Hürde für die

Hotelliers weg: National- und Ständerat wollen die Schwellenwerte, die zu einer ordentlichen Revision verpflichten, heraufsetzen. Kräftig lobbyiert für diesen Entscheid hat Martin Eltschinger, der mit seinem Treuhandunternehmen in 70 Hotels die Revision vornimmt und weiss, dass sich die heutigen Regeln nicht für seine Kunden eignen. Auch wenn sich in diesem Bereich eine Lösung abzeichnet, ist Eltschinger überzeugt, dass es die FDP-Initiative für einen Bürokratie-Stopp braucht.

«Mich beschäftigen im Moment noch zwei weitere Themen», führt er aus. «Die berufliche Vorsorge und die künftigen Anforderungen an die Dozenten der Hotelfachschulen.» Bei der beruflichen Vorsorge ist geplant, die kantonale Aufsicht über die Personalvorsorgestiftungen durch eine Oberaufsicht beim Bund zu ergänzen. Eltschinger befürchtet zusätzliche Prüfungen und höhere Kosten. Von den Dozenten der Fachschulen wird neu eine umfangreichere didaktische Ausbildung ge-

fordert. «Das führt doch dazu, dass viele Unternehmer auf ihre Dozententätigkeit verzichten und wieder vermehrt Theoretiker unseren Nachwuchs ausbilden», kritisiert Eltschinger.

Formulare zur Datenerhebung sind noch nicht online erhältlich

Auch Hannes Imboden, Hotelier und Berater in Bern, weiss von bürokratischen Hürden zu erzählen. «Wir mussten bis vor Verwaltungsgericht gehen, um eine Bewilligung für die Aussenbestuhlung der Bären-Bar zu erhalten. Es ging dabei um sechs Tische unter den Lauben. Das ist eine Schikane, die Kleinunternehmen nicht gut tut.» Ein Ärgernis für Imboden ist auch die Datenerhebung der Logiernächtestatistik. «Wir geben

«Wir kämpften zwei Jahre lang für eine Bewilligung unserer Aussenbestuhlung.»

Hannes Imboden
Hotelier in Bern

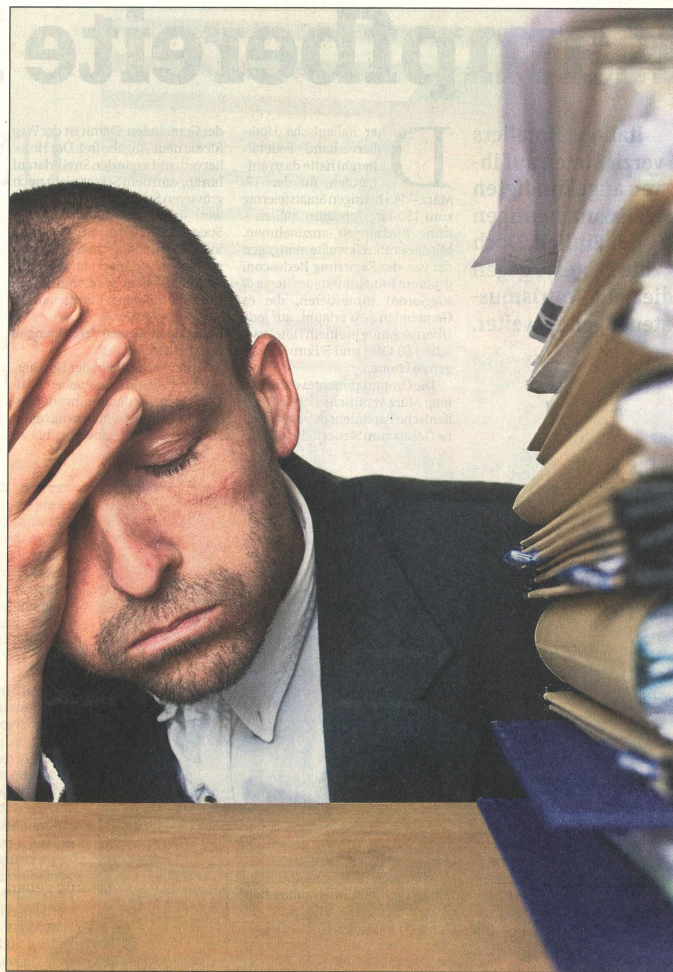
fünfmal die gleichen Daten ein: Fürs Bundesamt für Statistik, die Stadt, den Kanton, Bern Tourismus und den Hotelierverein Bern. Alles sind verschiedene Formulare. Es sollte doch möglich sein, eine einmalige Online-Eingabe zu machen.»

FDP will künftig jedes Gesetz auf KMU-Tauglichkeit prüfen

Thomas Frei, Gastgeber im Hotel Bernerhof in Gstaad, bemängelt vor allem die Flut an Vorschriften. «Es sind all die kleinen Dinge, die sich summieren, und uns das Leben schwer machen.» Er wundert sich aber auch, dass ausgerechnet die FDP für einen Bürokratie-Stopp Unterschriften sammelt. So habe sich doch die

FDP mit Ständerat Felix Gutzwiller für ein staatliches Rauchverbot eingesetzt. Peter Malama, FDP-Nationalrat und Direktor des Hoteliervereins Basel Stadt, betont hierzu, dass Felix Gutzwiller innerhalb der Partei eine Extremposition einnehme. «Die FDP hat sich für die liberalste Lösung eingesetzt, wurde

Peter Malama,
FDP-Nationalrat.



Mehrwertsteuer-Abrechnungen und Baubewilligungsverfahren füllen Berge von Aktenmappen.

aber überstimmt. Die Folgen sehen wir nun: Die Gastronomie leidet, es bilden sich Raucher-Clubs, und vor jedem Restaurant werden ineffiziente Wärmestrahler installiert.» Peter Malama setzt sich an vorderer

Front für die Volksinitiative ein. «Sie setzt an einem neuen Punkt an», betont er. «Der Gesetzgeber muss bei jeder Vorlage vorgängig abklären, ob die entstehende Bürokratie mit dem Nutzen überein-

stimmt.» Damit lasse sich zwar die bestehende Bürokratie nicht von einem Tag auf den andern abbauen, so Malama. Es existiere dann aber endlich ein effizientes Mittel dagegen.

Uto Kulm Keine Bewilligung

Niederlage für Uetliberg-Hotelier Giuseppe Fry: Er erhält keine nachträgliche Bewilligung, seine illegal erstellten Bauten auf dem Zürcher Hausberg legalisieren zu lassen. Das hat das Bundesgericht entschieden. Es stützt damit die drei vorangegangenen Zürcher Instanzen. Auf das Argument des Hoteliers, dass der Kantonsrat den Richtplan im Juni 2010 abge-

ändert habe, wollte das Gericht nicht eingehen. Der Gestaltungsplan, der zurzeit vom Kanton ausgearbeitet werde, sei noch nicht in Kraft. Die Bauten seien daher nicht zonenkonform.

Das bringt die Standortgemeinde Stallikon in ein Dilemma. Theoretisch könnte sie nun den Abbruch der Bauten verlangen. Es geht dabei um die verglaste Südterrasse und die überdachte Ron-

do-Terrasse. Doch ist ein solcher Schritt verhältnismässig? Seit Juni 2010 steht das Hotel Uto Kulm nicht mehr in der Landwirtschaftszone sondern in einer Erholungszone. Mit dieser Zone wäre die rechtliche Grundlage für eine nachträgliche Bewilligung von Frys Bauten geschaffen. Fry selber will das Bundesgerichtsurteil zuerst prüfen, bevor er Stellung bezieht.

Aus der Region

Graubünden

Davos erhält Eidgenössisches Jodlerfest 2014



Swiss-Image

Das Eidgenössische Jodlerfest vom 4. bis 6. Juli 2014 geht an Davos. Das haben die Delegierten des Jodlerverbands an ihrer DV beschlossen. Das OK rechnet mit mehreren 10 000 Teilnehmern und Besuchern. Es ist die bisher grösste Publikumsveranstaltung in der Bündner Gemeinde. Die lokalen Jodlerkreise und die Davoser Tourismusbehörden haben sich seit mehr als zwei Jahren um das Jodlerfest 2014 bemüht.

Mehr Übernachtungen in Bündner Hotels

Die Logiernächte-Zahl in den Bündner Hotels ist im Januar 2011 gegenüber dem Vorjahresmonat um 1,4% gestiegen. Die Destinationen Engadin/Scuol/Samnaun und Arosa verbuchten die grössten Zunahmen; Einbussen erlitten vor allem Hotels im Prättigau, in Vals und in Disentis/Secknau, so Graubünden Ferien (GRF). Mehr Übernachtungen buchten besonders Touristen aus Belgien, Tschechien, Polen und auch aus der Schweiz. Buchungsrückgänge wurden von Gästen aus Deutschland, den Niederlanden und Luxemburg registriert.

Kantongelder für Bündner Agrotourismus



Swiss-Image

Der Kanton unterstützt während einer dreijährigen Pilotphase den Bündner Agrotourismus mit insgesamt 1,4 Mio. Franken. Das wurde an einer Fachtagung in Landquart bekannt, wie die «Südostschweiz» meldet. Mit dem Beitrag sollen der Aufbau einer Bündner Geschäftsstelle Agrotourismus finanziert, Kommunikation und Marketing sichergestellt und Landwirte bei der Angebotsentwicklung unterstützt werden.

Albert Wyler tritt per sofort als Titlis-Verwaltungsrat zurück

Veruntreuung des ehemaligen Finanzbuchhalters führt nachträglich zu personellen Konsequenzen.

Albert Wyler tritt mit sofortiger Wirkung als Verwaltungsrat der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG zurück. Er begründet dies mit den im Sommer bekannt gewordenen unberechtigten Transaktionen in der Finanzbuchhaltung. Zwischen April 2009 und Juli 2010 hatte ein Buchhalter total 10,4 Mio. Franken in eine vermeintlich seriöse asiatische Investmentgesellschaft investiert, angeblich um den Bergbahnen zusätzliche Erträge zu verschaffen. Der Mann wurde entlassen, ein Strafverfahren eröffnet. Als es zu den Unregelmäßig-

keiten kam, war Wyler Geschäftsführer. Er war insgesamt über 40 Jahre für die Titlis Rotair tätig. Den Entscheid, auf Ende 2010 vorzeitig in den Ruhestand zu treten, kommunizierte er lange vor dem Bekanntwerden der Unregelmäßigkeiten. Wyler amtierte nach dem Rücktritt als Geschäftsführer als Verwaltungsrat. Verwaltungsratspräsident Hans Hess führte auf Anfrage zum Zeitpunkt von Wylers plötzlichem Rücktritt die für April angesetzte Generalversammlung an. Ein Aktionär hatte den Antrag eingereicht, Wyler abzuwählen. dst

Bundesrat will Rauchverbot nicht ausweiten

Der Bundesrat empfiehlt die Volksinitiative der Lungenliga zum Schutz vor Passivrauchen ohne Gegenvorschlag zur Ablehnung. Er hat die Botschaft letzte Woche an das Parlament verabschiedet. Die Lungenliga hatte ihre Volksinitiative, die ein umfassendes Rauchverbot fordert, am 18. Mai letzten Jahres mit 116 000 Unterschriften eingereicht. Es soll Schluss sein mit Ausnahmen für kleine Lokale und mit abgegrenzten Fumoirs mit Bedienung. Bei einem Ja zur Initiative wäre das Rauchen in sämtlichen Innenräumen, als Arbeitsplatz dienen, verboten.

Kuoni erhält Siegel für Nachhaltigkeit im Tourismus

Im Rahmen der ITB in Berlin wurde Kuoni Schweiz für seine Corporate Social Responsibility (CSR) ausgezeichnet. Als erster grosser Reiseveranstalter mit mehr als 250 Mitarbeitenden erhält Kuoni Schweiz das «TourCert»-Gütesiegel. Die Zertifizierungsgesellschaft zeichnet damit Nachhaltigkeit und Unternehmensverantwortung im Tourismus aus. Entscheidend für die Zertifizierung mit dem «CSR-Tourism-certified»-Siegel waren Aspekte wie Arbeitsstandards, angemessene Löhne, Beteiligung lokaler Gemeinschaften oder Papierverbrauch in den Büros.

SBB plant weitere Erstklass-Lounges in Genf und Basel

Die SBB plant weitere Wartesäle, die nur von Fahrgästen mit einem 1. Klasse-Generalabonnement benutzt werden dürfen. Im umgebauten Bahnhof Genf-Cornavin soll die Lounge im Jahr 2014 zu stehen kommen, melden die SBB. Die Lounge im Basler Bahnhof soll 2015 öffnen, ebenfalls im Zuge eines Umbaus. Bereits seit Juni 2009 gibt es am Zürcher Hauptbahnhof eine Lounge. Gemäss SBB-Zeitung wird diese mittlerweile von täglich rund 700 Reisenden aufgesucht. Auch Reisende mit einem internationalen Billet der 1. Klasse oder einer Railteam-Vielfahrkarte haben Zutritt.

Zürich

Sportzentrum Winterthur: Baueingabe

Das geplante Internationale Zentrum für Leistungs- und Breitensport (IZLB) in Winterthur ist nun in der Baueingabe, wie der Planer Befair Partners AG meldet. Im 70-Millionen-Projekt beim Stadion Deutweg ist das nationale Ausbildungszentrum für Eishockey geplant, und neben Sport- und Eishallen auch Hotellerie; projektiert sind 240 Betten in unterschiedlichen Kategorien, Seminarräume sowie verschiedene Gastroangebote. Die Privatpersonen, die sich neben der Stadt am Projekt beteiligen, werden nach den Vertragsunterzeichnungen bekannt. sag

Aus der Region

**Basel-Stadt
Traditions-
haus
«Brauner Mutz»
ist wieder offen**

Zur Basler Fasnacht ist das Traditionslokal «Brauner Mutz» am Barfüsserplatz durch die künftige Betreiberin Candrian Catering AG wiedereröffnet worden. Nach zehnmönatiger Renovation und Investition von 5 Mio. Franken in den Innenausbau stehen die Braserie und neu auch eine Bar in der ehemaligen Mutzenstube offen; das Restaurant im 1. Stock öffnet am 22. März. Das Zürcher Gastronomie-Unternehmen betreibt in Basel seit Juli 2008 bereits das Restaurant in der Kunsthalle. Diese bietet eine gutbürgerlichen Küche mit Fokus auf die Region, sag

Kampfbereite Hoteliers

Italiens Hoteliers verzichteten auf ihren angekündigten Streik zum heutigen Tag der Einheit. Doch die Proteste gegen die neue Tourismussteuer gehen weiter.

GERHARD LOB

Der italienische Hotelierverband Federalberghi hatte dazu aufgerufen, für den 17. März – den heutigen Staatsfeiertag zum 150-Jahr-Jubiläum Italiens – keine Buchungen anzunehmen. Mit diesem Streik wollte man gegen die von der Regierung Berlusconi geplante Tourismussteuer (tassa di soggiorno) protestieren, die es Gemeinden neu erlaubt, auf jede Übernachtung in einem Hotel zwischen 50 Cent und 5 Euro verlangen zu können.

Die Drohung brachte wenig. Anfang März verabschiedete das italienische Parlament das umstrittene Gesetz zum Steuerföderalismus

der Gemeinden. Damit ist der Weg für die neue Abgabe frei. Der Hotelierverband sagte den Streik daraufhin ab, «um dem Sektor nicht noch grösseren Schaden zuzufügen». Es wird damit gerechnet, dass der Staatsfeiertag von rund 2 Millionen in- und ausländischen Touristen zu einem verlängerten Wochenende ausgebaut wird und insgesamt 100 Millionen Euro generiert.

Gemeinden müssen Verordnungen ausarbeiten

In der Sache bleibt der Hotelierverband allerdings bei seiner Position. «Die Wiedereinführung dieser 1989 aufgegebenen Taxe mit einer schändlichen Abgabe von bis zu



Die neue Abgabe soll zum Unterhalt des kulturellen Erbes sowie für Tourismus-Infrastrukturen verwendet werden (im Bild Venedig).

5 Euro pro Übernachtung wird Tausende von Unternehmen in Schwierigkeiten bringen», prophezeit Federalberghi-Präsident Bernabò Bocca. Auch im internationalen Wettbewerb werde die italienische Hotellerie mit ihren 34 000 Hotels ins Hintertreffen geraten. «Wir werden mit neuen For-

malismus-Infrastrukturen verwendet werden. Er wehrt sich aber dagegen, dass dafür einzig die Hotellerie geschröpft werden soll.

Die italienische Hotellerie hat in Folge der Finanzkrise schwere Zeiten hinter sich. Und auch die ersten Zahlen für das laufende Jahr sind wenig rosig. Die italienischen

«Die Wiedereinführung der Taxe wird viele in Schwierigkeiten bringen.»

Bernabò Bocca
Präsident Federalberghi

Weniger Logiernächte und Arbeitsplätze

Der italienische Hotelierverband ist nicht prinzipiell gegen Abgaben, welche zum Unterhalt des kulturellen Erbes sowie für

Hotels verloren im Januar und Februar 0,6 Prozent an Logiernächten gegenüber dem vergleichbaren Vorjahreszeitraum.

Einem Plus im Januar von 3,3 Prozent folgte ein Minus von 4,4 Prozent im Februar. Die Zahl der Festangestellten im Sektorsank zu Beginn dieses Jahres (-2,4 Prozent), während die Zahl der Temporärangestellten zunahm (+1,6 Prozent). Unter dem Strich sind somit Arbeitsplätze verloren gegangen.

Inszenierung war Thema am Tourismus-Forum Bodensee

Rund 100 Touristiker besuchten das Tourismusforum Euregio Bodensee in Weinfelden.

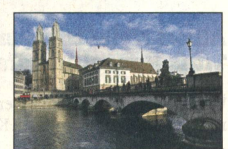
Für die Thurgauer Tourismusdirektorin Monika Grünenfelder ging die Veranstaltung am 10. März erfolgreich über die Bühne. Thema war «Erlebnis will inszeniert sein». Referenten legten anhand von Praxisbeispielen dar, was eine erfolgreiche Inszenierung bewirken kann. An der Lenk beispielsweise wird das Thema Alpkultur aktiv inszeniert. Einige unter den Einheimischen haben sich sogar freiwillig bereit erklärt, bei sich zu Hause Alpkulturfahrten aufzuhängen.

Thema am Forum war auch die Gartenbaukultur. Am Beispiel der Kittenberger Erlebnisgärten zeigte Geschäftsführer Reinhard Kittenberger, wie eine Gartenanlage zu einer touristisch attraktiven Freizeitanlage umgestaltet wird. Auch am Bodensee hat Gartenkultur Tradition, wie Dominik Gügel, Direktor des Napoleonmuseums Thurgau aufzeigte. Auf der Insel Reichenau beispielsweise liegen die ältesten Gartenaufzeichnungen von Abt Walafried Strabo. ck

Zürcher Hotellerie gehört im Vergleich der Metropolen zu den zehn teuersten

Die erwartete bessere Weltwirtschaftslage wirkt sich treibend auf die Hotelzimmer-Preise aus.

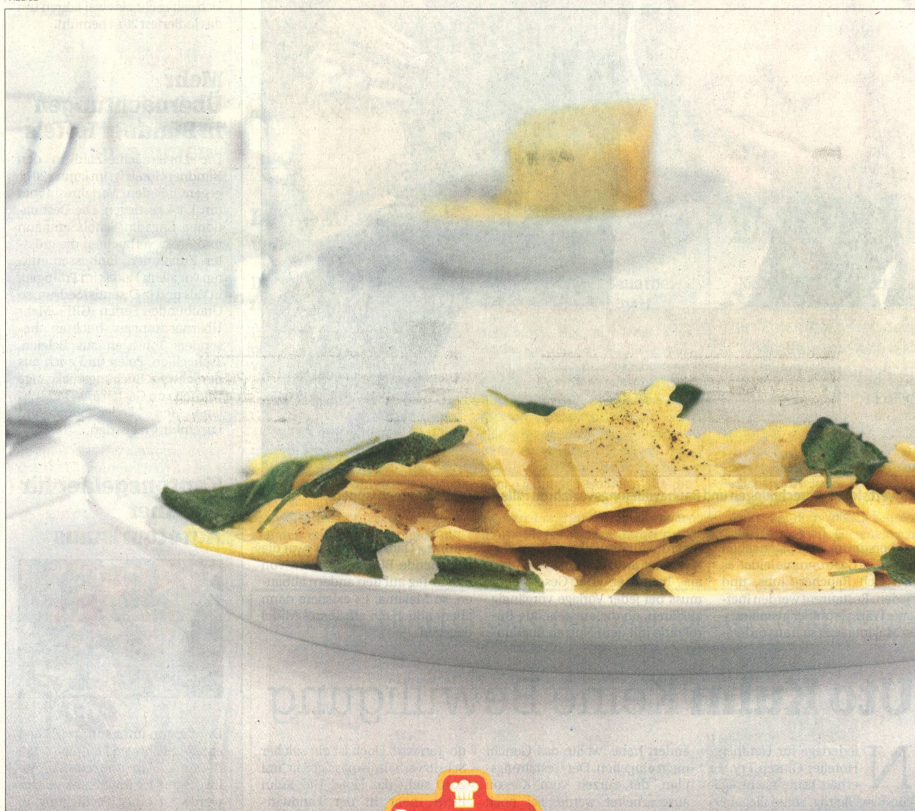
Sowohl die derzeitige Lage als auch die Perspektiven für die kommenden fünf bis sechs Monate werden wieder besser eingeschätzt. Dies geht aus dem ifo Indikator für das Wirtschaftsklima aufgrund der Ergebnisse des World Economic Survey hervor. Dies deutet auf eine erstarkte Weltkonjunktur hin, die sich auch weiterhin auf die Hotelbranche auswirken dürfte, schreibt der Online-Hotelreservierungsservice hotel.info in einer Medienmitteilung. Die erhöhte Nachfrage nach Hotelzimmern von Geschäfts- und Ferienerreisenden lasse die Zimmerpreise in vielen internationalen Metropolen steigen. Den grössten Preissprung im hotel.info-Hotelpreis-Barometer vom Februar 2011 zeigte gegenüber Februar 2010 Stockholm (+26,59% auf 153,47 Euro). Die teuerste Hotelmetropole der Welt ist



Zürich hat seinen Preis.

allerdings erneut Moskau. Bereits im Februar 2010 sowie im Januar dieses Jahres setzten sich die Hoteliers der russischen Hauptstadt an die Spitze. Im Durchschnitt zahlen Buchungskunden 8,3% mehr respektive 178,50 Euro für ein Zimmer. Mit 148,44 Euro (+17,09%) zählt Zürich zu den zehn teuersten Metropolen weltweit. Am günstigsten unter den 30 erbohenen Städten sind weiterhin die Hotelzimmerpreise in Bangkok. dest

ANZEIGE



Bischofszell

Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

**Viva la nuova qualità:
So köstlich kann Pasta sein.**

Bei unserer neuen Pastalinie geraten selbst anspruchsvolle Gäste ins Schwärmen. Die verbesserte Qualität schmeckt man bei jedem Biss: Der feine Teig ist aus hochwertigem Hartweizengriess, die raffinierten Füllungen produzieren wir nach Originalrezepten, und als Zutaten werden nur die besten Rohstoffe verwendet. Selbstverständlich

enthalten die Bischofszeller Pastas weder Geschmacksverstärker noch irgendwelche Konservierungsstoffe. Unser Sortiment umfasst Pastas mit und ohne Fleisch. Jede Saison erweitern wir das Angebot um drei neue Pastaköstlichkeiten. Die Teigwaren können Sie ideal mit unserem vielfältigen Saucensortiment kombinieren. Buon appetito.



Bischofszell Nahrungsmittel AG, Culinarium, CH-9220 Bischofszell, Tel. 071 424 92 92, www.bina.ch

«Ich habe Zeit, mich zu entfalten»

Martin Bachofner wird Roger Seifritz an der Spitze von Gstaad Saanenland Tourismus ablösen. Seine Erwartungen und Ziele.

DANIEL STAMPFU

Martin Bachofner, Sie wurden schweizweit als Gewinner des Castings «Traumjob» bekannt. Ist der Direktorenposten in Gstaad für Sie auch ein Traumjob?

Es ist ein Job mit sehr grosser Herausforderung, ein Führungsjob im operativen Bereich. Es geht um das Management einer KMU und um die gleichzeitige strategische Weiterentwicklung einer Destination respektive einer Region. Diese vielseitige und spannende Aufgabe interessiert und fasziniert mich.

Der «Traumjob» bei Verleger Jürg Marquard hatte Ihnen ein Jahreslöhrlar von 200 000 Franken gebracht. Ist Ihr neuer Job in Gstaad höher dotiert?

(lacht) Ein gewisser Anteil des damaligen Salärs war eine Siegrämie. Zieht man diese ab, hatte ich ein durchaus wettbewerbsfähiges Gehalt. Mein Gehalt bei Gstaad Saanenland Tourismus ist sicher marktüblich. Bei der Wahl eines Jobs hat für mich das Salär nicht erste Priorität. Mich hat die Aufgabe gereizt, und dabei wird das Salär schnell einmal sekundär.

«Mich hat die Aufgabe gereizt, und dabei wird das Salär schnell einmal sekundär.»

Martin Bachofner
Designer Direktor GST

Nein, ganz im Gegenteil. Ich kann in grosse Fussstapfen treten und eine Region übernehmen, die gut funktioniert, aber auch künftige Herausforderungen mit sich bringt. Ich muss nicht gleich einen Turnaround schaffen oder als Sanierer auftreten, sondern habe Zeit, mich zu entfalten. Hätte ich einen maroden Betrieb übernommen, wäre die Angriffsfläche für einen Quereinsteiger um einiges grösser.

Wie bereiten Sie sich auf den Stellenantritt am 1. Mai vor?

Die Vorbereitung läuft seit mehreren Wochen, was für mich eine Mehrfachbelastung bedeutet. Oft bin ich mehrmals wöchentlich in Gstaad, wo ich mich mit Roger Seifritz zu

Meetings treffe und wir uns rege austauschen. Dabei gibt er mir seine Sichtweise der Themen in einer Helikopterperspektive weiter. In einer zweiten Phase werde ich mich zusätzlich mit Mitgliedern der Geschäftsleitung kurzschliessen und mich Schritt für Schritt einarbeiten, so dass ich im Mai ein gewisses Wissen erreicht haben sollte.

Sie sind in Moosseedorf in der Nähe von Bern aufgewachsen. Welche Beziehung haben Sie zum Berner Oberland, speziell zum Saanenland? Schon als Kind war ich familienbedingt oft in der Gegend. Mittlerweile kenne ich die Region seit über 30 Jahren als Wanderer, Skifahrer, Biker und als Genieser.

Ihr Vorgänger Roger Seifritz hat während dreizehn Jahren viel bewegt und somit die Latte relativ hoch gelegt. Für Sie als Quereinsteiger kein Nachteil?

Zur Person Vom «Traumjob» zum Tourismus

Martin Bachofner (38) wird per 1. Mai Direktor von Gstaad Saanenland Tourismus. Zurzeit ist er bei Oswald Human Resources in St. Gallen als Consultant mit Schwergewicht Management- und Leadership-Training tätig. Vor und während dem Studium der Rechtswissenschaften an der Uni St. Gallen arbeitete Bachofner für die Credit Suisse. An der Uni Liechtenstein absolvierte er ein MBA-Studium. 2005 hatte Martin Bachofner das Casting «Traumjob» des Schweizer Fernsehens gewonnen. Der Sieg ermöglichte dem Berner ein befristetes Engagement in der Mediengruppe des Verlegers Jürg Marquard in München. dst

Ihr Vorgänger verlässt Gstaad Saanenland Tourismus bereits Ende März. Müssen Sie also nach Stellenantritt als Erstes einen Pendenzenberg abarbeiten?

Roger Seifritz wird mir Ende März einige Dossiers und Projekte übergeben. Im April werden bestimmt einige Mails und Briefe eintreffen. Gstaad Saanenland Tourismus verfügt jedoch über eine Geschäftsleitung, die auch ohne mich gut funktioniert. Ich werde sicher in dem Sinn unterstützt, dass ich am 1. Mai nicht ein überbordendes Büro antreffen werde.



Martin Bachofner freut sich auf seinen neuen Job als Direktor von Gstaad Saanenland Tourismus, den er am 1. Mai antreten wird.

Gstaad ist international bekannt für seine sportlichen, kulturellen und gastronomischen Events. Wollen Sie etwas verändern?

Die verschiedenen bestehenden Events bilden eine interessante Mischung. Die Organisatoren der Sommer-Events sind wichtige Leistungsträger und sorgen für entsprechende Frequenzen. Dies geht jeweils sehr erfolgreich über die Bühne, daran möchte ich nichts ändern.

Fassen Sie aber die Lancierung neuer zusätzlicher Events ins Auge?

Interessant wären gute zu Gstaad passende Events in der Zwischensaison. Man muss aber gleichzeitig aufpassen, dass nicht über die ganze Zeit eine Art Chilli herrscht.

Haben Sie konkrete Ideen?

Gut wäre sicher eine Art Winterausgang-Event Ende März, Anfang April. Es müsste aber etwas Kreatives sein, das sich von den Veranstaltungen in anderen Destinationen abhebt. Den zündenden Funken habe ich noch nicht. Wir sind aber gesprächsbereit und offen für derartige Ideen.

Die Bergbahnen Destination Gstaad haben sich einen rigorosen Sparkurs verschrieben und wollen verschiedene Betriebe einstellen. Solche News sind für Ihre Motivation kaum förderlich.

Bei jeder Diskussion über allfällige zukünftige Betriebsschliessungen nach 2018 (Konzept Konzentration) der Bergbahnen der Destination Gstaad muss berücksichtigt werden, dass die Destination Gstaad pro Gästebett ein schweizweit einzigartig breites Angebot hat. Es wird zu bestimmen sein, was es davon ab 2018 noch braucht.

Wann werden Sie zum mutigen Musterbrecher?



Standpunkt

STEFAN OTZ

TOURISMUSDIREKTOR INTERLAKEN
UND PRÄSIDENT VSTM

Wenn du entdeckst, dass du ein totes Pferd reitest, steig ab», so eine Weisheit der Dakota-Indianer. «Führung neu leben» war ein Thema am letzten Managementseminar des Verbands Schweizer Tourismusmanager VSTM. Managementforscher Hans A. Wüthrich gab mit seinem Referat wertvolle Denkanstösse. Zum Beispiel dazu, wie Führungskräfte aus alten Mustern ausbrechen oder die Balance

zwischen Effizienz und Belastbarkeit sicherstellen können. Oder wie sie neue Potenziale entfalten, andere dazu einladen, damit Experimente wagen und dafür eigene Wege finden können. Noch weiter führte seine zugegebenermaßen gewagte Aussage, den eigenen Führungsverzicht zu leben und anstatt Antworten zu liefern, Fragen zu stellen. «Was davon würde sich lohnen, auszuprobieren?», war meine Frage zurück auf dem Chefesessel von Interlaken Tourismus.

«Die Mitarbeiter waren zufrieden, einen Beitrag zu Themen zu leisten, die für sie bisher tabu waren.»

Verzicht auf Zielvorgaben? Abteilungen ohne Budgets? Öffentliche Sitzungen? Meine erste Handlung war, die Kader vom Innovationsmanagement hin zum Managementinnovations zu überzeugen und sie als

Musterbrecher ins Boot zu holen. Die zweite Massnahme sah vor, die Bonusverteilung den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu überlassen. Der (kleine) Gesamtbetrag wurde vorgegeben, die individuelle Verteilung dem Team überlassen. Dritte Handlung waren flexiblere, auf Vertrauen basierende Arbeitszeiten. Zu guter Letzt haben wir die Sitzordnung bei internen Informationsmeetings lockerer gestaltet. Sich von eingespielten Denkmustern zu verabschieden, löste bei den Mitarbeitern erst Überraschung, dann Fragen aus – Initiative gepaart mit Einsatzfreude folgte sowie die Zufriedenheit, selber einen aktiven Beitrag zu Themen geleistet zu haben, welche bis anhin tabu waren. Dabei kamen uns ein gefestigtes, eingespieltes und neugieriges Team, klare Verantwortlichkeiten und eine Vertrauensbasis zugute, die solche Experimente erst möglich machen. Und Sie? Wann werden Sie zum Musterbrecher?



«Luzerns Schwanenplatz, die Place Vendôme in Paris und Shanghais Plaza 66 sind die Top 3 des Uhren- und Schmuckverkaufs.»

Marcel Perren Direktor Luzern Tourismus AG



Die Crew der Hotelfachschule Thun betreute die Gäste im ITB-Restaurant von ST: **Samuel Meier, Bianca Stich, Andreas Bachtler, Martina von Arx, Oliver Hürst, Angela Pfyffer** und **Darinka Sabrina Ottiger** (v.l.).



Guglielmo L. Brentel mit **Philippe Frutiger**, Hotel Giardino, Ascona.



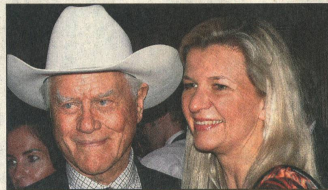
ST-Direktor **Jürg Schmid** wirbt an der ITB für eine «sexy Schweiz».



ST-CEO **Rainer Blaser** mit **Maurus Lauber**, CEO Swiss Travel System.



Martin Sturzenegger (v.l.) und **Piotr Caviezel** von der Rätischen Bahn mit **Michael Meier**, Chur Tourismus.



Larry Hagman alias **JR Ewing** wurde an der Kempinski-Party von Damen umschwärmt.

Schweiz in Berlin

Über 200 Gäste stossen in Deutschland auf die Schweiz an. An der ITB Berlin präsentierte sich die Feriendestination Schweiz witzig, sexy und immer exklusiv.

SIMONE LEITNER

Berluft macht sexy, sagte Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, am Anlass an der ITB in Berlin und löste damit wohlwollendes Schmunzeln aus. Eine Aussage, der Fakten zugrunde liegen.

Schmid belegte: Laut Studie würden 84 Prozent aller Gäste in den Ferien Erholung suchen, 37 Prozent hätten mehr Sex und davon 30 Prozent am Strand. «Der Rest also in den Bergen», folgte er und antwortete mit seiner witzigen Ausführung die 200 geladenen Gäste.

Auch der neue Werbespot von Schweiz Tourismus sorgte für gute Laune. Dass die Hauptdarsteller, also die Steinträger, im Werbefilm nun auch die urbane Seite der Schweiz erobern und stadtwärts ziehen, gefiel den Besuchern des Events. Für einen Farbtupfer sorgten die beiden «Heidis», die die Schweiz schon während Jahren an der ITB repräsentierten. In diesem Jahr animierten die beiden Damen Interessierte zu einem Minigolf-Spiel. Das Spezielle daran: der Schläger war ein Alphorn.



Die Heidis in Berlin: **Milena van der Molen** (li) und **Cornelia Krapf**.



Wallis mit Graubünden: **Urs Zenhäusern** und **Gaudenz Thoma**.

Sessellücken

Ein Direktor für Lehre und Forschung der EHL

Stiftungsrat und Direktionsausschuss der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) haben **Fabien Fresnel** zum Direktor Lehre und Forschung ernannt. Er hat sein Amt am



15. März angetreten. Fresnel ist seit 2007 Dozent der Bachelor- und Master-Studiengänge der EHL und unterrichtet namentlich im Fachbereich Immobilienfinanzierung.

Neue Position einer CAO der Schule für Touristik & Hotellerie

Strukturänderung bei der Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie AG (SSTH): Die bisherigen fünf Schulen werden organisatorisch zusammengefasst und von einem Chief Academic Officer (CAO) geleitet. **Ursula Gehbauer Trichler** wurde für die neu geschaffene Position eines CAO gewonnen. Sie war seit 2001 Mitglied der Geschäftsleitung der Academia Engadina und Rektorin der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT GR) in Samedan.



torisch zusammengefasst und von einem Chief Academic Officer (CAO) geleitet. **Ursula Gehbauer Trichler** wurde für die neu geschaffene Position eines CAO gewonnen. Sie war seit 2001 Mitglied der Geschäftsleitung der Academia Engadina und Rektorin der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT GR) in Samedan.

Wechsel im Meierhof Davos: Die Ära nach Riet Frey beginnt

Der italienische Formel-1-Pilot **Jarno Trulli** und sein Partner sind die neuen Besitzer des Davoser Hotels Meierhof per 30. April 2011. Für **Riet und Kathrin Frey** geht das über 30-jährige Hoteliersdasein zu Ende. Designierte «Meierhof»-Direktorin ist **Marlene Beer**. Sie war zuletzt Direktorin des Hotels Crystal in St. Moritz.

Champagner für Hitzfeld

Das Comité Champagne verlieh die «Perle du Champagne» für herausragende Leistungen an den zweimaligen Champions-League-Gewinner **Ottmar Hitzfeld**.

KARL JOSEF VERDING

Sieben Schweizer Importeure der Traditionsmarken Bonnaire, Gosset, Lanson, Louis Roederer, Piper-



Christoph Richterich, Comité Champagne, **Ottmar Hitzfeld**.

Heidsieck, Maillart, Mailly und Drappier präsentierten den König der Weine. Über 200 geladene Gäste aus Wirtschaft, Sport und Gesellschaft waren an der Ehrung im Ballroom des «Dolder Grand» in Zürich. Die Laudatio für Ottmar Hitzfeld hielt Uli Hoeneß, Präsident des FC Bayern München. Hitzfeld ist der zweite Trainer, der mit zwei verschiedenen Vereinen (Borussia Dortmund und FC Bayern München) die Champions League gewann.

Diplomatischer «Winter's Day» für Vertreter von 60 Nationen in Gstaad

Auf Einladung des EDA erlebten die Diplomaten die Schweizer Berge auf unterhaltsame Weise.



Botschafter, EDA- und Gemeinde-Repräsentanten, Tourismusdirektor.

Der Anlass fand in Zusammenarbeit mit Gstaad Saanenland Tourismus statt. Die in Bern und Genf domizilierten Missionschefs trafen in sportlich-geselligem Rahmen mit ihren Kollegen zusammen. Eingeladen waren auch die Mitglieder der Aussenpolitischen Kommissionen des National- und Ständerates sowie Vertreter der anderen Departemente.

JEDES ZMORGE ZÄHLT!

BIS 29.5.2011!

Unterstützen Sie jetzt die weltweit grösste Fairtrade-Aktion und verwöhnen Sie gleichzeitig Ihre Gäste! Registrieren Sie sich auf: www.fairtradebreakfast.ch

Hotelgruppen: The Leading Hotels setzt auf Qualität Seite 8; **Worldhotels will nach China** Seite 9; **Best Western sucht Schweizer Hotels** Seite 10; **Romantik Hotels mit neuem Auftritt** Seite 11; **Neue Design Hotels** Seite 12



Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel am Schweizer Stand, wo Christina Marzuff, Direktorin Schweiz Tourismus Deutschland und Österreich, Touristiker und Presse begrüsst.

Fakten Eine erfolgreiche ITB 2011

Internationale Tourismusbörse Berlin. Rund 170 000 Besucherinnen und Besucher informierten sich an der ITB in Berlin über touristische Trends und etwa 7000 Journalisten berichteten darüber. 11 163 (2010: 11 127) Unternehmen aus 188 Ländern warben um die Gunst der Fachbesucher und des Publikums. Die Aussteller erzielten ein Auftragsvolumen von über 6 Milliarden Euro. Die diesjährige ITB schliesst laut Pressemitteilung «mit einem deutlichen Plus an Einkäufern aus dem Ausland und den besten Ausstellerzahlen aller Zeiten». Trotz dem eintägigen Bahnstreik blieb die Anzahl der Fachbesucher mit 110 792 stabil und auf dem Vorjahresniveau. Ägypten präsentierte eine neue Werbekampagne, um den Tourismus nach den politischen Unruhen wieder anzukurbeln. Das Land stellte einen friedlichen Demokratisierungsprozess in den Mittelpunkt. Das Erdbeben in Japan überschattete die generell gute Stimmung in den Messehallen. Der Japan-Stand wurde denn auch am Samstagmittag geschlossen. Von der ITB 2011 gehe ein positives Signal aus, schreiben die Organisatoren. «Die Reiselust der Deutschen hat deutlich zugenommen. Sie haben ihren Koffer gepackt und wollen verreisen – das hat die Resonanz des Publikums auf die ITB klar gezeigt.»

Die nächste ITB Berlin findet vom 7. bis 11. März 2012 statt. Partnerland ist Ägypten. ck

Der Gute-Laune-Gipfel

Die ITB gilt als der «Gute-Laune-Gipfel» der Reiseindustrie. Dieses Jahr war die Laune besser denn je. Auch und speziell am Stand der Schweiz.

ELSBETH HOBMEIER

Hundertstausend Besucherinnen und Besucher hat die ITB 2011 angezogen. Das ist viel. Einen Aufschwung zeigen die Ausstellerzahlen – und vor allem ihre auf sechs Milliarden Euro geschätzten Umsätze. Besser als je zuvor besucht wurden die Vorträge im Kongresszentrum. Der Wissensdurst der Branche in Sachen Tourismus scheint gross wie nie.

Die Besucherströme fluteten höchst unterschiedlich durch die Hallen. Von «noch nie so viele Leute getroffen» in der Halle 9, wo die grossen Hotelnamen ihre luxuriösen Präsentationen aufgebaut hatten, bis zur gähnenden Leere am li-

byschen Werbestand war alles zu beobachten. Apropos Libyen: Kein Mensch schien Lust auf Ferien im Lande des Tyrannen zu verspüren, was eigentlich auch nur die einsamen Hüter des Standes zu erstatten vermochte.

Siegestaumel und Revolution in Ägypten

Weit mehr Volk zogen die Ägypter in ihre Halle. Als sollte alle Welt an ihrem Siegestaumel teilhaben, liessen sie statt der Pyramiden von Gizeh und der altbekannten Sphinx ihre revolutionären Parolen als touristische Werbung sprechen. «Online-Revolution made in Egypt», «Willkommen im Land der friedlichen Revolution», «Friedlicher Aufbruch liegt in der Luft», so tönte es von den Spruchbändern. Wer wollte, konnte sogar ein Nationalfährchen fassen und damit Solidarität bekunden – dies war Tourismuswerbung einmal anders, quasi spontan aus der Gunst des Augenblicks und der

aktuellen Ereignisse geboren und erschaffen.

«Wir tun alles für...» verspricht die Schweiz

Als ein freundlicher roter Kubus, hübsch dekoriert mit Milchkannen, Kühen und Edelweiss, präsentiert sich die Schweiz seit zwei Jahren an der ITB, dem «grössten Gute-Laune-Gipfel» der globalen Reiseindustrie, wie die Messe in einer deutschen Zeitung genannt wurde. «Wir tun alles...» verkünden hier grossflächige Plakate.

Alles für «das perfekte Frühlingsschnee-Erlebnis», alles für «perfekte Wanderferien», Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid zog am offiziellen «Schweiz-Abend» frohgelaut auch alle Register, um den deutschen Besuchern ihre Schweiz-Ferien schmackhaft zu machen. Und händlerische Präsident Guglielmo L. Brentel legte noch einen Zacken zu: «Die Schweiz ist schön und sicher, die Schweiz ist ihren Preis

«Unser Land ist seinen Preis wert. Kein Mensch reist in die Schweiz für billige Ferien.»

Guglielmo L. Brentel
Präsident hotelleriesuisse

Der Schweizer David Ruetz ist seit 8 Jahren Head of ITB. Seine touristische Karriere begann er mit 16 als Bellboy im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. Er führte selbstständig ein kleines Tour-Operating-Unternehmen und organisierte Events für grosse Firmen.

wert», betonte er. Kein Mensch reise hierher, um billige Ferien zu machen. Sondern schätze das «All-inclusive-Programm»: Frische Luft, höchste Gipfel, berauschende Natur, Sauberkeit, Trinkwasser direkt vom Hahnen – alle diese Dienstleistungen sind gratis mit dabei.



Zur Person

David Ruetz

Der Schweizer David Ruetz ist seit 8 Jahren Head of ITB. Seine touristische Karriere begann er mit 16 als Bellboy im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. Er führte selbstständig ein kleines Tour-Operating-Unternehmen und organisierte Events für grosse Firmen.

1. Ihre grösste Herausforderung für die ITB?

Die ITB wird während fünf Tagen von 200 000 Menschen besucht und 950 Menschen arbeiten für mich. Die grösste Herausforderung ist, den persönlichen Kontakt zu Mitarbeitenden und Ausstellern trotzdem halten zu können.

2. Wie wirken sich die politischen Unruhen in den arabischen Ländern aus?

Der Andrang ist unglaublich gross. Die Leute schätzen es, Ansprechpartner zu finden, die aus erster Hand von den Zuständen vor Ort berichten können. Ägypten hat seine Stand-Fläche verdreifacht, und auch Libyen war an der ITB vertreten.

3. Haben Sie keine Angst vor Terroranschlägen?

Überhaupt nicht. Die ITB lief in allen 45 Jahren ihres Bestehens

komplett friedlich ab. Seit Jahrzehnten sind Israel und Palästina in der gleichen Halle präsent. In diesem Jahr haben ein palästinensischer und israelischer Ort sogar einen gemeinsamen Stand. Das ist ein Zeichen, dass das Reisen auf der ITB als friedlich verstanden wird.

4. Wie sehen Sie die touristische Entwicklung seit Ihrer ersten ITB vor 8 Jahren?

Es hat sich einiges verändert. Der Konsument ist anspruchsvoller und schwieriger zu fassen. Das hat zu tun mit Social Media und der Verschiebung der Reiseformen weg von der Pauschalreise hin zu der individuellen Reise. Interessanterweise pendelt sich in Krisensituationen der Trend wieder in Richtung Pauschalreisen, weil dort die Kosten klar eruiert sind. Jetzt schlägt das Pendel eher wieder in Richtung Individualisierungstrend. ck

ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.


HOTELA
WWW.HOTELA.CH

Hotelgruppen. The Leading Hotels und Relais & Châteaux. Während The Leading Hotels of the World keine Wachstumsziele setzt, sondern auf Qualität fokussiert, will Relais & Châteaux mehr Mitglieder in Asien.



Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel an der Kempinski-Party (Star Alliance) im Hotel Adlon. Die Band wurde dem Eventthema «Rock around the World» mehr als gerecht.

Zur Person Präsident und Chief Executive Officer

Ted Teng ist seit September 2008 Präsident und Chief Executive Officer von The Leading Hotels of the World, Ltd. Von New York aus lenkt er die strategische Weiterentwicklung der Marke sowie die Ausrichtung und Umsetzung der Programme und Services für die über 430 Leading-Mitglieder. Er ist seit 30 Jahren in der internationalen Hotellerie tätig und verfügt über ein breit angelegtes Branchenwissen. Die Marketingorganisation The Leading Hotels of the World wurde 1928 von einer Gruppe europäischer Hoteliers gegründet. Heute umfasst The Leading Hotels of the World über 68.000 Zimmer in über 80 Ländern. *sls*

Wirtschaftlich betrifft es LHW aber wenig, da wir in diesen Regionen nicht stark vertreten sind.

Und wie erfolgreich ist Ihr neues Treueprogramm? Das läuft sehr gut. Mit dem Leaders Club bietet LHW ein Treueprogramm, das auf zwei verschiedenen Ebenen kombiniert werden kann. Eine Mitgliedschaft im Access Level kostet 100 US-Dollar, der Jahresbeitrag für eine Premium-Mitgliedschaft 1200 US-Dollar. Alle Leaders-Club-Mitglieder haben ausserdem die Möglichkeit, Gratis-Nächte zu sammeln.

«Schliesslich geht es nicht um die Masse, sondern um die Qualität.»

Ted Teng
CEO The Leading Hotels of the World

Qualität vor Wachstum

Ted Teng, CEO von The Leading Hotels of the World (LHW), hat den Fünfjahresplan im Visier. Qualitäts- und Ertragssteigerung zählen zu seinen Prioritäten.

SIMONE LEITNER

Ted Teng, wie schätzen Sie die wirtschaftliche Entwicklung bei The Leading Hotels of the World im laufenden und kommenden Jahr ein?

Da muss ich kurz ausholen: 2009 generierte LHW 483 Millionen US-Dollar, also eine Zunahme von 15 Prozent und dies trotz einer Verminderung der Mitgliederhotels um 7 Prozent. Und im letzten Jahr steigerten wir den Umsatz im Vergleich zum

Vorjahr um 12,7 Prozent. Die Logiernächte stiegen bei einer durchschnittlichen Übernachtungsrate von 430 Dollar um 6,7 Prozent. Die Preise wurden also um 5,6 Prozent angehoben. Das zeigt die Strategie auch für die nächsten Jahre: Qualität steigern und die Preise anpassen. Und wie erwähnt: Wir haben diese Zahlen mit weniger Mitgliedern erreicht. Daher erwarten wir für die kommenden beiden Jahre ein gutes Resultat.

Das Leading-Portfolio umfasst rund 430 Hotels weltweit, wie sehen Sie die Wachstumsstrategie in den nächsten Jahren? Wir haben uns kein Ziel gesetzt, wichtig ist, dass unsere Mitglieder zu uns passen und die Anforderungen erfüllen. Schliesslich geht es nicht um die Masse, sondern um die Qualität. In den letzten Jahren ist das Portfolio von LHW kleiner geworden. So hatte Leading im Jahr 2008 weltweit noch rund 470 Mit-

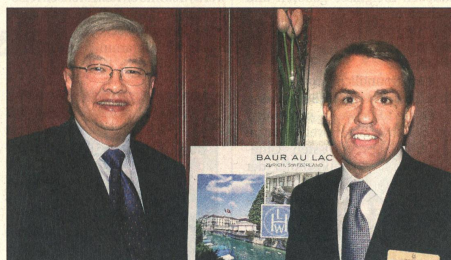
gliedhotels und nun noch 430 Betriebe. Aber wie schon erwähnt, die Erträge wurden besser.

Und wie begegnen Sie dem enormen Wachstum des Hotelmarkts in China? Wir beobachten diesen boomenden Markt sehr aufmerk-

sam und werden bestimmt auch neue Mitglieder aufnehmen – aber nicht proportional zum allgemeinen grossen Wachstum.

Beeinflussen die politischen Unruhen im Nahen und Mittleren Osten die Geschäfte von The Leading Hotels of the World?

Sehen Sie, wir fühlen mit den Menschen in diesen Ländern, die sich nicht mehr von Diktatoren und Tyrannen regieren lassen wollen.



Die Spitze von The Leading Hotels of the World: Der Amerikaner Ted Teng (CEO, links) mit dem Schweizer Andrea Kracht (Chairman).

Logo Nach 80 Jahren erhielt Leading neues Erscheinungsbild

Das erste Mal seit Gründung der Leading Hotels vor über 80 Jahren wurde das Logo umgestaltet und auch das Erscheinungsbild des Hotelverzeichnis eines kompletten Refresh unterzogen.

Besonderen Raum bekommen in dieser Ausgabe familiengeführte Hotels und ihre Besitzer, wie Andrea Kracht mit dem Baur au Lac in Zürich, die Familie Scherz und das Gstaad Palace oder auch Elisabeth Gürtler und ihre Sacher



Hotels in Wien und Salzburg. Viele dieser Hotelbesitzer waren an den Leading-Anlässen während der ITB nach Berlin gereist und wohnten dem Treffen in adäquater Umgebung im Hotel Adlon bei. *sls*

Europa weiter ausbauen, Asien aufbauen

Jaume Tàpies, Präsident von Relais & Châteaux, ist «sehr zuversichtlich» für das laufende Jahr. Die Kulinarik steht auch künftig im Vordergrund.

SIMONE LEITNER



Jaume Tàpies, wie wird sich das Geschäft von Relais & Châteaux in den Jahren 2011 und 2012 entwickeln?

Bereits im vergangenen Jahr 2010 haben sich die Konjunkturdaten für die meisten unserer Mitgliederhäuser weltweit deutlich verbessert. Beim Umsatz resultierte für die ganze Gruppe ein Plus von 8,7 Prozent gegenüber 2009. Auch bei der durchschnittlichen Belegung konnten wir uns um 4,2 Prozent steigern. Das Gleiche gilt für die durchschnittliche Auf-

Jaume Tàpies, Präsident von Relais & Châteaux, fokussiert die Online-Präsenz.

enthaltsdauer pro Gast, die um 2,1 Prozent zugenommen hat. Diese Resultate stimmen mich sehr zuversichtlich und ich glaube daher an eine positive Entwicklung für das laufende

Jahr und 2012. Gemäss internen Umfragen rechnen 59 Prozent unserer Mitgliedbetriebe in diesem Jahr mit einem weiteren Wachstum. 30 Prozent erwarten eine Stagnation.

Haben Sie spezielle Projekte oder Strategieanpassungen vorgesehen?

Wir bleiben unserem erfolgreichen Konzept treu und offerieren unseren Gästen 500 Hotels und Restaurantbetriebe auf der

ganzen Welt. Das Thema Kulinarik bleibt dabei vordergründig. In unseren Betrieben arbeiten weltweit 147 «Grands Chefs», also wahre Künstler der hohen Gastronomie. Und jedes

Fakten 500 Hotels und Restaurant in 60 Ländern

Jaume Tàpies ist seit 2005 Präsident von Relais & Châteaux. Er ist Besitzer des spanischen Hotels El Castell de Ciutat nahe der Grenze zum Fürstentum Andorra. Relais & Châteaux ist eine Kollektion von fast 500 Hotels und Spitzenrestaurants in 60 Ländern. In der Schweiz und in Liechtenstein tragen zurzeit 28 Häuser das Gütesiegel Relais & Châteaux. Die Vereinigung wurde 1954 in Frankreich gegründet. *sls*

unserer Mitglieder betreibt mindestens ein Restaurant. Diese Stärke wollen wir kontinuierlich ausbauen und neue Betriebe bei uns aufnehmen. Im französischsprachigen Markt gibt es zudem eine spannende Neuheit. In Kooperation mit dem Reiseveranstalter «Voyageurs du Monde» kreieren wir neue, massgeschneiderte Angebote für unsere Kunden.

Was heisst das konkret, können Sie dieses Angebot etwas ausführen?

Dieser Service umfasst die gesamte Reise, von der Buchung über die Reiseroute bis hin zu ganz speziellen Dienstleistungen in unseren Betrieben.

Und wie wichtig ist Relais & Châteaux die Online-Präsenz? Natürlich sehr wichtig. Wir wollen unsere Online-Präsenz lau-

fend verbessern. Daher haben wir eine neue App für das iPhone kreiert. Das App ist in fünf Sprachen verfügbar. Dazu kommt eine ausgebautere Präsenz auf Social-Media-Portalen.

Wie beurteilen Sie für Relais & Châteaux das enorme Wirtschaftswachstum in China und Asien allgemein?

An der Fokussierung auf unsere wichtigsten Märkte Frankreich, Grossbritannien, die USA und Deutschland wird die Entwicklung in Fernost so rasch nichts ändern. Parallel dazu möchten wir aber unsere Präsenz im asiatischen Markt natürlich ebenfalls ausbauen. In unserem Blickfeld ist auch Indien. Zurzeit führen wir in Asien insgesamt 25 Mitgliedbetriebe, sieben davon in China und fünf in Indien. Dabei wird es sicher nicht bleiben.

Hotelgruppen. Worldhotels und Historic Hotels. Worldhotels bereitet ihre Mitglied-Hotels auf das Geschäft mit China vor. Die Historic Hotels beschränken sich vorläufig auf Europa.

Worldhotels setzt auf Online-Markt

Robert J. M. Hornman, Managing Director der Worldhotels, setzt auf eine klare Webstrategie. Und auf ein moderates Wachstum.

CHRISTINE KUNZLER

Robert J. M. Hornman, welches sind Ihre Prognosen für dieses und das nächste Jahr? Basierend auf der heutigen Entwicklung und den Erfahrungen vom letzten Jahr sehe ich den nächsten zwei Jahren positiv entgegen. Bereits 2010 übertrafen wir das Ergebnis des starken 2008. Seit letztem Sommer gibt es einen richtigen Aufschwung in allen Bereichen, vor allem im Online-Geschäft. Der Buchungsstand für die kommenden Monate ist gut. Wenn ich den jetzigen Zeitpunkt mit der Vorjahresperiode vergleiche,

verzeichnen wir heute schon 30 Prozent mehr Buchungen.

Welches sind die grössten Wachstumsmärkte?

Nordamerika wächst als Herkunftsmarkt insgesamt sehr stark. Wir stellen aber auch fest, dass die dortigen Hotels erfolgreich sind. Allerdings wird diese Entwicklung über vier, fünf grosse Städte gesteuert, in den sekundären Märkten ist das Wachstum kleiner. UK steht punkto Wachstum sehr gut da, in Zentral- und Nordeuropa sieht es gut aus, in Spanien und Italien geht es langsam vorwärts. Asien entwickelt sich rasant, da boomt es.

Welchen Einfluss hat die rasante Entwicklung in China auf Ihre Gruppe?

Das chinesische Outbound-Geschäft wächst noch sehr stark in einer Kategorie, die nicht für alle Hoteliers attraktiv ist. Chinesen reisen oft in Gruppen, zu einem Preis, der nicht für alle Hoteliers interessant ist. Um der enormen Wichtigkeit des chinesischen Marktes Rechnung zu tragen, haben wir im Januar unsere Jahreskonferenz in Peking durchgeführt und dort unsere Mitglieder unter anderem darüber informiert, wie sie vorgehen müssen, um in das chinesische Reisegeschäft einsteigen zu können.

Robert J.M. Hornman, Managing Director Worldhotels.

«Unsere Hotels können eine Buchungsmaske auf Facebook installieren.»

Robert J.M. Hornman
Managing Director Worldhotels

Wie reagieren Sie auf die politischen Unruhen in arabischen Ländern?

Wir treffen keine Massnahmen. Es ist erstaunlich, wie schnell zum Beispiel in Bahrain das alltägliche Leben wieder eingekehrt ist. Wir verzeichneten nur kurzfristige Einbrüche.

Welche Projekte und Strategien verfolgen Sie mittelfristig?

Wir haben eine Anzahl an Kernthemen definiert, an denen wir intensiv gearbeitet haben und arbeiten. Das Tagungsgeschäft war in den letzten Jahren stark betroffen. Die wichtigen Kunden in diesem Bereich sind überwiegend Unternehmen, die in der Technologie-, Banken- oder Automobilbranche tätig sind, und die hatten es sehr schwer. Doch jetzt beginnen sie wieder zu investieren. Wir wer-

Fakten Worldhotel hat 20 Hotels in der Schweiz

Worldhotels ist eine Hotelgruppe für unabhängige Hotels und regionale Hotelketten. Das Unternehmensportfolio bietet eine Auswahl an rund 450 individuellen Hotels in über 250 Destinationen in 65 Ländern. Die Marke Worldhotels wurde im Januar 2005 ins Leben gerufen. In der Schweiz zählt Worldhotels 20 Mitglieder. Die Hotelgruppe stärkt nach eigenen Aussagen ihre Mitglied-Hotels durch «hochmoderne Vertriebs- und Technologie-Services». ck



Esbeth Hobmeier

Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel an der Kitchen-Party der Steigenberger Hotels.

den also proaktiv auf diese Kunden zugehen, um dieses Corporate-Geschäft wieder platzieren zu können. Eine weitere Strategie betrifft den Online-Bereich. Die Tendenz zeigt, dass der Reisende zunehmend vermehrt auf den Hotels-Websites bucht. Wir werden also die Hotels unterstützen, dieses Geschäft erfolgreich zu entwickeln. Das erfordert eine klare Webstrategie.

Unsere Hotels haben die Möglichkeit, eine Buchungsmaske auf Facebook zu installieren. In diesem Bereich wollen wir federführend sein und alles bieten, was es für einen erfolgreichen Online-Auftritt braucht. Wir vermitteln den Hoteliers auch das notwendige Wissen.

Ihre Wachstumsstrategie für die nächsten Jahre?

2010 haben wir 73 neue Hotels dazugewonnen. Ich denke, in diesem Jahr werden international nochmal so viele Hotels dazugewonnen. Für die Schweiz haben wir kein spezifisches Wachstumsziel. Wir haben dort gute Hotels und sorgen dafür, dass es nicht zu viele werden. Neue Mitglieder sollen unser bestehendes Portfolio optimal ergänzen.

Vereinigtes Marketing für die Historie

«Historische Häuser werden immer mehr ein Thema», ist Martin Küttel überzeugt. Der Vice Chairman von Historic Hotels sieht eine Ausdehnung Richtung Osten und eine verstärkte Kooperation mit den USA.

ELSBETH HOBMEIER

Asien wäre ein grosses Thema für historische Hotels, davon ist Martin Küttel überzeugt. Der bei der Katag Treuhand AG in Kriens tätige diplomatische Hotelier leitet einst das historische Jugendstilhotel Paxmontana in Flüeli-Ranft und bestimmt heute als Vice Chairman die Geschichte der Vereinigung Historic Hotels of Europe mit.

Diese Vereinigung von unabhängigen historischen Hotels umfasst

bevorzugt Häuser, welche zum Kulturerbe ihrer jeweiligen Länder gehören. 19 europäische Landesorganisationen haben sich diesem Dach angeschlossen. Es sind dies Italien, Österreich, Deutschland, die Niederlande, Frankreich, Griechenland, Grossbritannien, Irland, Norwegen, Dänemark, Portugal (mit Hotels Heritage Lisboa und Pousada de Portugal zwei Organisationen), Schweden, die Schweiz, Spanien, Ungarn, Wales (Welsh Rarebits), Polen und die Slowakei. Insgesamt zählt die Vereinigung heute rund 700 angeschlossene Hotels.

Wachstum ja, aber vorerst eher im Osten Europas

Martin Küttel sieht durchaus noch Wachstumsmöglichkeiten – diese aber vorerst innerhalb Europas. «Ein Zugzug aus dem Osten ist sehr wohl denkbar», sagt er und verweist auf die EU-Gelder, welche Hotelbetrieben in den historisch

bedeutenden Staaten Tschechien, Polen und Ungarn zu umfassenden Renovationen und damit neuem Glanz verhelfen können. «Wir suchen übergreifende Partnerschaften», betont er jedoch. Also nicht mit einzelnen Hotels, sondern mit

Fakten Historic Hotels of Europe. And of the World?

Total 700 Hotels in 19 Landesorganisationen zählt heute die Vereinigung der Historic Hotels of Europe. Der Schweizer Martin Küttel ist Vice Chairman im fünfköpfigen Vorstand. Er plant einen neuen Web-Auftritt, der samt Social Media Mitte Juni aufgeschaltet wird. Für Historic Hotels of the World ist bereits eine URL reserviert, aber noch nicht aktiviert. In den USA stehen 220 historische Hotels. eho

Länderorganisationen, welche wiederum eine Mindestzahl an Betrieben vertreten sollten. «Sie müssen ins Konzept passen, dann nehmen wir sie gerne auf», betont er.

Das erste HHE-Treffen findet im Engadin statt

Beim Blick zurück auf 2010 gibt Küttel zu, dass «Betriebe an der Peripherie ziemlich gelitten haben». Aber er blickt ohnehin lieber vorwärts, in die Zukunft, welche den Historic Hotels of Europe (HHE) demnächst das allererste Mitgliedertreffen beschert wird. Vom 27. bis 29. März treffen sich rund 70 Delegierte im Hotel Walddhaus Sils-Maria und im Badrutt's Palace

St. Moritz. «Diese Tagung wird ein neuer Anfang sein», prophezeit auch HHE-Chairman Jan Edshage. Er plant eine «reizvolle Mischung» aus Networking, Lernen und Erfahrungsaustausch, auftreten wir unter anderem der Schweiz-Tourismusdirektor Jürg Schmid. In der Schweiz

ist die Vereinigung Swiss Historic Hotels bereits seit 2004 sehr aktiv. Gegründet wurde sie damals von hoteliersuisse und Icomos Schweiz, heute amtiert Claude Buchs vom Grand Hotel

Martin Küttel, Katag Schweiz.

Bella Tola in St-Luc als ihr Präsident. Unter dem Motto «Kein Staub, aber Patina» sind heute 46 historische Häuser von Arolla bis Zermatt angeschlossen.

Gerne noch enger als bereits heute zusammenarbeiten würde Martin Küttel mit den 220 historischen Häusern in den USA. Und dann könnte auch «worldwide» mit irgendwem zum Thema werden.

«Wir suchen übergreifende Partnerschaften, aber nur mit Länderorganisationen.»

Martin Küttel
Historic Hotels of Europe



Valentine's
Fritzen Tellerwämer Teigwarenkoher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch



DIE BESTE REFERENZ FÜR EIN SPA VON KLAFS IST IMMER NOCH DAS ENTSPANNT AUFATMEN IHRER GÄSTE.

Seit über 80 Jahren verwirklicht KLAFS Spa-Träume. Mit viel Sorgfalt und Hingabe arbeiten wir dabei bis ins kleinste Detail, damit der Umsetzung Ihrer Vorstellungen nichts mehr im Wege steht. Und damit all unsere Anlagen auch nach Jahren halten, was sie versprechen. Am besten, Sie überzeugen sich selbst: Besuchen Sie unsere 700 m² grosse Ausstellung in der Bauarena Volketswil oder bestellen Sie kostenlos unseren neuen Referenzkatalog 360°. Unter Telefon 00800 66 64 55 54 oder auf www.klafs.ch.

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

KLAFS AG | OBERNEUHOFSTR. 11 | 6342 BAAR
TELEFON 041 760 22 42 | WWW.KLAFS.CH

Hotelgruppen. Best Western. Die Gruppe führt neu die Kategorie Best Western Plus ein. Das schafft mehr Transparenz für den Gast.



Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel an der stimmungsvollen Eröffnungsfeier und zum Empfang des Partnerlands Polen.

Drei Kategorien bei Best Western

Die Hotelgruppe lanciert die Kategorie Best Western Plus. Marcus Smola, Geschäftsführer Deutschland, erklärt diesen Schritt.

CHRISTINE KÜNZLER

Marcus Smola, welche Prognosen stellen Sie für die Jahre 2011 und 2012?

Seit rund sechs Monaten schreiben wir in allen Segmenten nachhaltig steigende Zahlen, nachdem sich das erste halbe Jahr 2010 noch schleppend hingezogen hatte. Wir gehen also von zwei guten Jahren aus.

Wie reagiert Best Western auf die politischen Unruhen in den arabischen Ländern?
Das betrifft uns nicht so sehr,

wir sind mit unseren Hotels dort relativ wenig vertreten.

Ist es im Gegenzug so, dass die Leute ihre Ferien lieber im eigenen Land verbringen?

Wir stellen generell fest, dass die Leute eher im Land bleiben. Dies sicher auch zu Lasten anderer Zielgebiete. Doch eine generelle Verlagerung von Ägypten nach Deutschland zeichnet sich nicht ab. Ich denke, das Reisegeschäft in Ägypten und Tunesien wird sich bis zum Sommer normalisiert haben.

Welche Projekte und Strategien verfolgt Best Western?

Wir lancieren eine dritte Kategorie – das ist ein für uns wichtiger Schritt. Letzten Monat

Ist optimistisch: Marcus Smola.

haben wir in Nordamerika nicht nur die Kategorie Premier eingeführt, die es in Europa ja bereits gibt, sondern auch die Kategorie Best Western plus.

In den nächsten 18 Monaten werden wir diese neue Marke, welche zwischen Best Western und Premier positioniert ist, auch in Europa einführen. Die Hoteliers

können sich jetzt dafür bewerben. Mit diesem Schritt können wir das Best-Western-Portfolio für den Gast noch klarer gestalten. Und dem Hotelier bringt die neue Markenstrategie den Vorteil einer idealeren Repräsentation seines Hauses.

Wie sehen Sie den Einfluss der rasanten Entwicklung des chinesischen Markts?

Dieser Markt ist für uns in der Zukunft sehr wichtig, er hat ein grosses Potenzial. Noch wird den Chinesen das Reisen erschwert, deshalb stellen wir in

Europa noch keine grosse Zunahme an chinesischen Gästen fest. Doch das wird sich ändern. Für uns ist es wichtig, mit unseren Marken in China präsent zu sein. Wir investieren viel, um dort Best-Western-Hotels zu platzieren. Das funktioniert, wir wachsen schnell. So können wir die Menschen vor Ort mit unserer Marke vertraut machen – eine Voraussetzung, damit sie unsere Hotels auf ihren Reisen weltweit wahrnehmen.

Fakten Best Western möchte mehr Schweizer Häuser

Best Western ist laut der MKG Hotelstudie die zweitgrösste Hotelgruppe Europas. In Deutschland und Luxemburg umfasst die Gruppe 190 Hotels und wächst jährlich um gut zehn Hotels. In der Schweiz würde die Gruppe gerne schneller wachsen, sagt Marcus Smola. Zurzeit sind dort 39 meist privat geführte Hotels Mitglied. Weltweit gehören über 4000 Hotels zu Best Western. ck

Lange Nacht nach der Messe

Die Frage, wer abends wohin geht, wird an der ITB bereits tagsüber wichtig. Denn an der richtigen Party muss sein, wer optimal networken will.

SIMONE LEITNER/ELSBETH HOBMEIER

«Haben Sie eine Einladung für die Kempinski-Party? Sind Sie für die Steigenberger-Kitchenparty registriert? Und konnten Sie ein Ticket für die Rezidor-Night ergattern?», gehören zu den meistgestellten Fragen an der ITB Berlin. Nicht, dass die Messe-Leute nur an Party denken würden, aber die Anlässe sind in der Branche als Networking-Tummelfeld begehrt. Und die Plätze limitiert. Dieser Mix macht den Mythos der Events aus.

Kempinski-Party im Hotel Adlon, Rezidor-Night im Radisson Blu

Den Reigen eröffnete die Kempinski-Party im Hotel Adlon am Mittwochabend. Passend zum exklusiven Luxushotel zeigten sich die kulinarischen Überraschungen. Dazu floss der Champagner von Moët à discrétion. Das Partymotto

«Rock around the world» gipfelte in einem musikalischen Auftritt von Paul Young. Die Rezidor-Night im Hotel Radisson Blu nahe dem Alexanderplatz setzte für ihre legendäre



Marc Rennhack im Steigenberger

Party auf das Thema «An Indian Journey». Dekoration, Küche und indische Schals für jeden Gast versetzten in ein indisches Märchen.

Die Belperknolle macht internationale Karriere

Kulinarisch überraschend und vielseitig präsentierte sich auch die begehrte Kitchenparty im Hotel Steigenberger. Die Chefs der diversen deutschen Häuser gaben ihr Bestes – Marc Rennhack von Steigenberger Stuttgart rief über sein US-Roastbeef mit Spinat gar eine Belperknolle, den berühmten Käse aus dem Kanton Bern.

Hotelgruppen. Romantik Hotels und Orient-Express. Die Romantik Hotels setzen sich zum Ziel, gute Mitarbeitende zu finden und zu binden, während Orient-Express spezielle Workshops masschneidern.

Die Romantik Hotels sind auf Europa ausgerichtet und wollen es auch bleiben. Expandieren will die Gruppierung möglichst schnell nach Spanien, sagt Inge Struckmeier.

ELSBETH HOBMEIER

Inge Struckmeier, wie lauten die Prognosen für das laufende Jahr bei den Romantik Hotels? Wir sind in zehn Ländern vertreten, die Hälfte unserer Häuser befinden sich in Deutschland. Als Feedback höre ich zurzeit, dass die Wirtschaft angezogen hat, wobei ich gleich betonen muss, dass wir die Baisse im Jahr 2008 nicht gleich einschneidend erlebt haben wie vielleicht andere Hotels. Der Grund dafür: Viele unserer Häuser sind kleinere Familienbetriebe in Feriendestinationen, die übrigens alle kräftig investieren. Dies ist ein gutes Zeichen, das sich durch alle Länder zieht. Klar, dass sich in der Schweiz der schwache Euro etwas bemerkbar macht, aber noch scheint dies nicht allzu gravierend zu sein.

Und was sehen Sie als die grössten Herausforderungen der nächsten Jahre? Die Situation der Mitarbeitenden. Denn gute, qualifizierte und motivierte Leute zu finden wird immer schwieriger. Dieser

Fakten Romantik Hotels und Restaurants

Inge Struckmeier ist Vorstandsmitglied der Romantik Hotels & Restaurants AG mit Sitz in Frankfurt. Sie ist seit 12 Jahren in der Hotelgruppe tätig, die 2012 ihr 40-jähriges Bestehen feiert. Die Kooperation von eigenständigen Häusern im Privatbesitz, die alle einen historischen Hintergrund haben, setzt auf Familienbetriebe, die mit Herzblut, langfristigen Denken und Tradition geführt werden. Sie zählt aktuell 208 Mitglieder, davon 25 in der Schweiz. eho



Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel an der grossen und begehrten Rezidor Night im Radisson Blu Hotel Berlin. 2011 stand sie unter dem Motto «An Indian Journey».

Elsbeth Hobmeier

Romantische Tradition

Herausforderung werden wir uns sehr bewusst widmen, umso mehr, als jetzt geburten-schwache Jahrgänge kommen. Wie kann ich gute Mitarbeiter finden und wie kann ich sie binden, lautet die Thematik. Wir planen entsprechende Workshops, um unsere Mitglieder dabei zu unterstützen. Als weitere Aufgabe stellt sich die neue Positionierung unseres Webauftritts, welcher inzwischen etwas in die Jahre gekommen ist. Termingerech auf die ITB haben

Inge Struckmeier, Vorstand Romantik Hotels.



wir bereits eine mobile Website aufgeschaltet. Social Media ist für die Romantik-Hotels ein wichtiges Thema, wir twittern, facebooken, bloggen und sind auf Youtube präsent. Als Gruppierung muss man alle diese Kanäle nutzen, es ist zudem auch eine Aufgabe, die wir als Entlastung für die einzelnen Häuser übernehmen und anbieten können.

Romantik-Gäste gelten ja seit jeher als besonders treue Gäste...

Ja, das ist so. Der Anteil an Stammgästen ist hoch, viele Leute steigen bewusst und

ausschliesslich in Romantik-Häusern ab, was ich auch als Zeichen von Qualität deute. Als gute Grundlage genutzt wird unser Katalog, den wir neu mit separaten Themenbroschüren zu den beiden für uns sehr wichtigen Märkten Wellness und Hochzeit ergänzt haben. Unser Name Romantik ist dabei gleichermassen Programm – man heiratet gerne und immer öfter bei uns.

Wie wirkt sich die gegenwärtig brenzlige Situation in Nordafrika auf Ihre europäisch geprägte Gruppe aus?

Wir sind in Nordafrika nicht vertreten. Unsere Häuser profitieren jedoch von der Situation in dem Sinn, dass viele Gäste jetzt – wie auch schon in den letzten

zwei Jahren – lieber in Europa bleiben. Aus Sicherheitsdenken heraus wählen sie gerne Destinationen, die nicht zu weit entfernt sind und die man auch mit dem Auto erreichen kann. Dieser Unsicherheitsfaktor wird noch länger bestehen. Zudem zeigen sich die Leute zunehmend heimatverbunden und schätzen Europa der Sicherheit, und der Transparenz der europäischen Währung wegen.

Ist Asien, ist Übersee für die Romantik Hotels überhaupt ein Thema?

Nein, im Moment nicht. Wir versuchen aber zurzeit in Spanien Fuss zu fassen, vorerst mal in Mallorca. Die entsprechenden Gespräche sind im Gang. Wir hatten eine Studie in Auftrag

gegeben, um die geeigneten Regionen mit der nötigen Infrastruktur zu finden. Ein nächster Schritt könnte uns dann in Richtung Osteuropa führen. Heute haben wir 208 Mitglieder, die nächst angestrebte Grösse könnten 250 Betriebe sein.

Sie vergeben ja seit 2008 auch den Prix Romantik Liebold. Was bezwecken Sie damit? Dieser Preis geht jährlich an eine Persönlichkeit, die Werte und Tradition in den Mittelpunkt ihres Wirkens stellt. Dies scheint uns als Organisation von Traditionshäusern sehr wichtig in dieser schnelllebigen Zeit. Letztes Jahr durften wir Ernst Bachinger, den Direktor der Spanischen Hofreitschule in Wien, damit auszeichnen.

Neuer Auftritt für Orient-Express Hotels

Orient-Express wünscht sich Hotels in London und Paris, aber auch in China. Jedoch nur kleine, feine Häuser mit grosser Geschichte, betont Filip Boyen, Vice President und COO der Gruppierung.

ELSBETH HOBMEIER

Filip Boyen, wie sieht Ihre Strategie für die nächsten Monate und Jahre aus? Wir sind eine Leisuredomäne Gruppe – 75 Prozent unserer Gäste sind Ferien- und 25 Prozent Businessgäste – und wollen dieses Verhältnis möglichst bewahren. Unser Chief Development, dessen Position neu geschaffen wurde, ist sehr aktiv gestartet. Unsere Priorität liegt

bei neuen Standorten an entscheidenden Angelpunkten wie London und Paris, und wir würden als Owner/Operator auch gerne neue Hotels unter Vertrag nehmen.

Wie begegnen Sie dem Vormarsch von Asien?

Eine grosse Herausforderung! Wir haben schöne Hotels in Bali, Kambodscha, Laos, Thailand und Myanmar, aber wären gerne auch in China, Phuket und Vietnam präsent. Ein 1000-Betten-Hotel interessiert uns nicht, aber mein Traum wäre ein schön renoviertes Gebäude in Beijing oder Shanghai mit etwa 50 Zimmern. Aber wir sind noch am Suchen...

Was bewirkt der neue, moderne Brand von Orient-Express? Dieser neu gestaltete Auftritt ist auch ein Versprechen, das wir

einlösen wollen. Wir veranstalten in allen unseren Hotels Workshops und erklären den Mitarbeitenden unsere Ziele. Unsere Leute sollen selbstständig denken und entscheiden,

Fakten Orient-Express Hotels, Trains & Cruises

Ihren Namen hat die Gruppe vom berühmtesten Zug der Welt, dem Orient-Express, der seit 1883 Paris mit Istanbul verband. Heute umfasst sie 50 Objekte auf 6 Kontinenten, neben Zug- und Schiffsreisen auch legendäre Luxushotels wie das Cipriani in Venedig und die Neuzugänge Grand Hotel Timeo in Taormina und Hotel Rio Sagrado in Peru. In der Schweiz ist die Gruppe mit Sitz in London nicht vertreten. eho

immer im Interesse des Gastes. Er soll das Flair jedes Hauses spüren und etwas über dessen

Geschichte und Umgebung erfahren, etwa wenn er im über 300 Jahre alten peruanischen Kloster in Cuzco logiert oder direkt bei der Kultstätte Machu Picchu. Als wichtigste Werte unseres Brands sehe ich die Unverwundbarkeit, das Entdecken der Destination, die Originalität, das Charisma der Häuser. Wir möchten, dass unsere Staff diese Werte kompetent rüberbringt. Und wir sind



«Unsere Leute sollen selbstständig denken und entscheiden. Im Interesse des Gastes.»

Filip Boyen
Vice President/COO Orient-Express

besessen von Qualität, wir vergleichen unsere Standards mit Hotels wie Four Seasons, Ritz Carlton, Mandarin Oriental. Vor drei Jahren waren wir in diesem Benchmark noch Nummer 7, heute sind wir Nummer 3.

Gibt es weitere grosse Projekte?

Erstmals in der Geschichte von Orient-Express schalten wir eine Anzeigen- und Social-Media-Kampagne für mehrere Millionen Dollar. In

Cuzco errichten wir ein neues Hotel in einem Karmeliterinnenkloster mit 55 Suiten und einem

Konzept, wo der hochstehende Service inbegriffen ist. Zudem engagieren wir uns stark bei sozialen Konzepten, etwa mit eigenen Schulen und eigenen Farmen: Wir geben den Leuten Baumaterialien, sie bauen sich Häuser und Ställe, wir geben ihnen Küken und sie ziehen sie auf und verkaufen sie uns zum offiziellen Marktpreis. Dies ist Hilfe zur Selbsthilfe – wir finden dies weit nachhaltiger, als Geld zu spenden. Diese Idee gefällt auch unseren Gästen.

Spüren Sie die Turbulenzen im Mittleren Osten?

In einigen Häusern profitieren wir davon, weil sie eine gute Alternative sind, zum Beispiel Reid's Palace auf Madeira. Wir sind vorsichtig optimistisch – es könnte ein sehr gutes Jahr werden, wenn die politische Situation nicht aus dem Ruder läuft.



Die Kraft der Natur

**Aktion
Jetzt bestellen**



**-.15
Rabatt**

*natürlicher
Energiedrink*

Gültig vom 14. bis 25. März 2011
bei Ihrem Getränke-Depositär.

www.ramseier.ch

12 fokus

htr hotelrevue
Nr. 11 / 17. März 2011

Hotelgruppen. Design Hotels. Die Schweiz ist ein wichtiger Markt für die Design Hotels. Im Moment laufen Aufnahmegespräche mit Hoteliers.

Chinesisches Design gesucht

Die Design Hotels wollen wachsen, vor allem in China und Asien. Aber nachhaltig, wie Christian Malcher, Europa Area Director of Sales & Marketing, betont.

CHRISTINE KÜNZLER

Christian Malcher, wie schätzen Sie die wirtschaftliche Entwicklung für die Jahre 2011 und 2012 ein?
Sehr positiv, wenn wir dieses Jahr betrachten. In Europa spürt man die positive Stimmung – mit Ausnahme von Grie-



«Wir wollen nicht einfach nur wachsen, um die Zimmerzahl zu erhöhen.»

Christian Malcher
Design Hotels

chenland, Irland, Portugal und Spanien. In Zentraleuropa aber zeigt der Trend ganz klar nach oben.

Wie beeinflussen die politischen Unruhen im Nahen und Mittleren Osten Ihre Mitglied-Hotels?

Von diesen Unruhen sind wir nicht so stark betroffen, denn wir haben in diesen Ländern keine Häuser stehen. Und der Gästekreis von dort ist überschaubar. Unser Produkt ist ein klares Nischenprodukt, gewisse Trends spüren wir zwar oftmals auch, doch wohl meist nicht so

dramatisch wie grössere internationale Hotelgruppen.

In welche Richtung zielen Ihre Projekte und Strategien in den nächsten Jahren?

Wir wollen ganz klar unser Portfolio erweitern. Im Speziellen sind Asien und China wichtige Märkte für uns. Wir haben dort zwar gewisse Standorte abgedeckt, doch noch fehlen uns einige strategisch wichtige Städte. Im Moment sind wir dabei, weitere Hotels zu suchen. Ebenfalls wichtig für unser Portfolio sind zusätzliche Hotels in Süd- und Nordamerika. 70 Prozent unserer Häuser stehen in Europa, wir sind dort an den strategisch wichtigsten Standorten mehr oder weniger gut vertreten. Unsere Gruppe will auf jeden Fall weiter wachsen, aber mit Nachhaltigkeit. Und nicht einfach nur, um die Zimmerzahl zu erhöhen. Wir wollen die Marke klar definiert halten und nicht irgendwelche Häuser aufnehmen, um letztlich nur die Destination bedienen zu können. Die Häuser werden weiterhin streng nach unseren Auswahlkriterien beurteilt.

Die Entwicklung in China boomt enorm...

Ja, absolut. Es gibt dort unglaublich spannende Projekte. Auch aus architektonischer Sicht. Man merkt, dass es nicht mehr so ist wie früher, als die

Fakten Design Hotels mit über 200 Mitgliedern

Ende 2010 zählten die Design Hotels 208 Mitglieder mit insgesamt 16 109 Zimmern in über 40 Ländern. Laut dem neu erschienenen «The Design Hotels Magazine» sind acht Schweizer Hotels Mitglied der Gruppe. Als neuestes Mitglied ist das Zürcher «The Dolder Grand» in die Design Hotels aufgenommen worden. Der Umsatz der Gruppe ist in den ersten neun Monaten 2010 um rund 17 Prozent auf 6,67 Mio. Euro gestiegen. ck



Hier trifft sich die ITB: zum Beispiel beim Kempinski-Pressemeeting.

Chinesen Europäer holten, um die Projekte umzusetzen. Mittlerweile versucht man, die Hotels mit eigenen Leuten zu betreiben. Viele der dortigen Führungskräfte haben im Ausland studiert und sind sehr gut qualifiziert.

Wie wichtig ist der Markt Schweiz für die Design Hotels?
Die Schweiz ist für uns sehr wichtig. Wir sind in Zürich und

Genf, aber auch in den Bergen vertreten. Momentan sind wir mit einem Hotelier in Bern in Verhandlung. Wenn wir die Grösse des Landes anschauen, haben wir dort doch relativ viele Häuser.

Welches Berner Hotel ist im Gespräch?
(Lacht) Ich kann leider zum jetzigen Zeitpunkt noch keine Namen nennen.

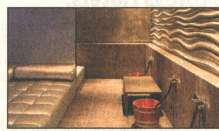
Ehrungen für Branchenleute

An der ITB in Berlin werden jedes Jahr verschiedene Awards und Preise vergeben. Auch in diesem Jahr gehören Schweizer zu den Preisträgern.

CHRISTINE KÜNZLER

Das 5-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof in Vitznau ist in Berlin mit dem diesjährigen Senses-Award der Kategorie «Best Medical Spa» ausgezeichnet worden. Für den Preis ausschlaggebend waren laut Pressemitteilung «die Idee, das Konzept und die professionelle Angebotsvielfalt». Sowohl die Produkte, mit denen gearbeitet werde, als

auch das zur Verfügung stehende Ärzteteam, die Einbindung der Ernährung und die allgemeinen Spabehandlungen zeugten von hoher



Eine Auszeichnung für das Spa im «Vitznauerhof».

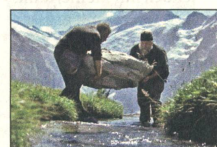
Qualität, heisst es. Direktor des Hotels ist Alain Cheseaux.

Einen Preis nahm auch Schweiz Tourismus entgegen: Das «Goldene Stadttor». Gewonnen hat

Schweiz Tourismus den 1. Preis in der Kategorie TV-Cinéma Spot für den ST-Sommerspot 2010. Ebenfalls gewonnen hat die Schweizer Homepage www.style-tv-highlights.com und zwar den 2. Preis in der Kategorie Website.

Der «Five Star Diamond Award» ging in diesem Jahr unter anderem an das Hotel Adlon Kempinski Berlin. Das Berliner Luxus-hotel gewann den Preis bereits zum vierten Mal. Kempinski-Vorstandschef Reto Wittwer und Präsident Middle East & Africa Ulrich Eckhardt wurden für ihre herausragenden Leistungen und weltweit beachteten Verdienste in der Grandhotellerie geehrt.

Mit einer Toura d'or Trophäe 2010 ausgezeichnet wurde der



Eine Tophäe für den TV-Spot von Schweiz Tourismus.

Filmbeitrag «Ein Dorf wird zum Hotel». Gedreht hat den Beitrag Micha Hektor Haarkötter (Westdeutscher Rundfunk, 6 Minuten 33 Sekunden, deutsch, 2009). Im Film geht es um das Engadiner Hoteldorf Vnà. Der Preis zeichnet zukunftsfähigen Tourismus in Film- und Fernsehbeiträgen aus.



Vegetarische Küche

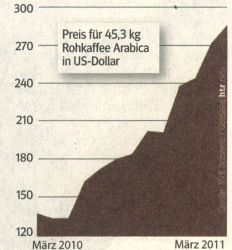
Immer mehr Teilzeit-vegetarier fordern die Kreativität der Köche heraus.
Seite 17

Kaffee. Einkauf. Die Rohkaffeepreise steigen und steigen. Ein Ende der Hausse könnte es jedoch bereits in einigen Jahren geben. Denn für die Kaffeebauern wird der Anbau immer attraktiver – sie weiten ihre Flächen aus.



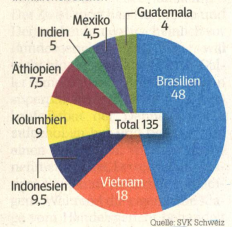
Kaffee wird immer teurer: An der Börse haben sich die Preise innert einem Jahr rund verdoppelt. Gut für die Produzenten, die heute mit fairen Preisen rechnen können.

In einem Jahr verdoppelt

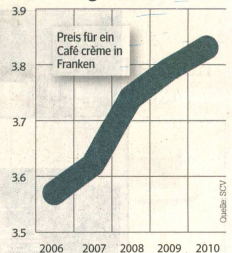


Brasilien ist Nummer 1

Produktion Rohkaffee 2010 in Millionen Säcken



Nur wenig teurer



Bohnen von grossem Wert

Der Preis für Arabica-Rohkaffee an den Börsen hat sich innert einem Jahr auf aktuell 287 US-Dollar pro 45,3 Kilo verdoppelt. Ein Ende des rasanten Anstiegs ist nicht abzusehen, an der Börse wird bereits die 300 Dollar-Marke anvisiert. «Ich denke, dass die Preise oben bleiben und auch weiter steigen werden», konstatiert Erich Isler, Direktor der Ilycafe AG in Thalwil. Die Gründe für die Hausse sind vielfältig: Seit der Finanzkrise fokussieren Hedge-Fonds-Anleger und institutionelle Investoren verstärkt auf den Handel mit Agrarrohstoffen. Der spekulative Handel an der Börse treibt die Preise entsprechend nach oben. Zum anderen steigt im Zuge der wachsenden Nachfrage in den Schwellenländern weltweit der Verbrauch. Gleichzeitig fallen vielerorts die Ernten knapper aus, nicht zuletzt deshalb, weil so manche Kaffeeplantage in

Spekulationen und rege Nachfrage treiben Rohkaffeepreise in die Höhe. Für Wirte kein Grund zur Sorge: Der Rohstoff beeinflusst den Tassenpreis kaum.

GUDRUN SCHLENCEK

die Jahre gekommen ist und wieder neu angepflanzt werden muss. Gerade in Brasilien, dem wichtigsten Produktionsland weltweit, erwartet man für dieses Jahr zyklusbedingt nur eine schwache Ernte. Wie schwach, hängt noch vom Wetter der Monate April und Mai ab.

Noch spüren die Gastronomen den Preisanstieg kaum, denn die

Röster können sich gegenwärtig aus ihren Lagerbeständen bedienen. Trotzdem gab es eine erste Preiserhöhungsrunde im letzten Herbst, viele Röster haben den Kilopreis damals um 1,50 bis 2 Franken angehoben. Doch die Vorräte gingen zu Neige, warnt Erich Isler, um weitere Preiserhöhungen kämen die Röster deshalb nicht herum. Zumal gerade Kaffeeprofile wie der brasilianische «Fine Cup» mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis zurzeit Mangelware seien, so Andy Schumacher von der Inter American Coffee Schweiz.

Auch Kaffee aus konventionellem Handel hat nun einen fairen Preis

Ganz anders sieht das Preisniveau beim Robusta aus. Zwar ist auch hier der Preis innert eines Jahres um 80 Prozent gestiegen. Doch der Börsen-Preis für die Robusta-Bohne ist im Vergleich zu Arabica weniger als halb so hoch. «Früher

betrug der Unterschied sogar nur 30 Prozent», erzählt Isler. Für den Qualitätsröster ist deshalb klar: «Billiganbieter werden verführt, den Robusta-Anteil in ihren Kaffeemischungen zu erhöhen.»

Doch das scheint in der Schweizer Röster-Szene kein Thema zu

sein. Grünkaffee-Händler Andy Schumacher stellt den Schweizer Röstern ein gutes Zeugnis aus: «Schweizer Röster kaufen weiterhin hochwertige Qualitäten.» Und: Trotz hoher Preise sei der Trend zum Einkauf von zertifiziertem Kaffee aus nachhaltigem Handel ungebrochen. Dabei könne man inzwischen auch Kaffee aus konventionellem Handel mit gutem Gewissen trinken. Andy Schumacher: «Die aktuellen Preise de-

cken die Produktionskosten gut.» Das war nicht immer so: In der Vergangenheit lag der Marktpreis oft unter dem Erstellungspreis, was dem fairen Kaffee-Handel den Auftrieb gab. Schumacher erhofft sich noch einen weiteren Nebeneffekt: Dass die hohen Verkaufs-

preise einen positiven Einfluss auf die Anbauqualität hat.

«Bauchschmerzen braucht der steigende Rohkaffee-Preis den Gastronomen nicht zu bereiten.»

Johanna Bartholdi
Schweizer Cafetier-Verband

Johanna Bartholdi vom Schweizer Cafetier-Verband. Denn der Waren-aufwand pro Tasse Café crème sei grundsätzlich minimal: Rund 8 Prozent des Verkaufspreises, inklusive Milch, Zucker und Tassenbeilage. Die Warenkosten des Kaffees ma-

chen dabei nur 5 Prozent des Verkaufspreises aus. «Problematisch ist, wenn der Gastronom nur den Einkaufspreis sieht», warnt Bartholdi und rät den Gastronomen davon ab, aus Preisgründen jetzt den Röster zu wechseln oder auf billigeren Kaffee umzusteigen: «Dann leidet die Qualität in der Tasse.»

In einigen Jahren könnten die Preise wieder sinken

Zumal man in einigen Jahren wieder mit einer Überproduktion auf dem weltweiten Rohkaffee-Markt rechnen und in der Folge mit sinkenden Preisen. Denn man geht davon aus, dass die aktuell hohen Preise die Kaffeebauern motivieren, ihre Anbauflächen auszuweiten. Allerdings braucht ein Kaffeesetzling rund vier Jahre, bis er die begehrten Kaffeeirschen trägt: Bis zur nächsten Kaffeeschwemme werden deshalb noch ein paar Jahre ins Land gehen.

Expansion harzt. Dafür steigt der Ertrag.

Starbucks Schweiz zählt heute 46 Coffeehouses. Doch die Expansion scheint zu harzen: Letztes Jahr gab es keinen neuen Standort, für 2011 ist einer angekündigt.

GUDRUN SCHLENCEK

Vor zehn Jahren eröffnete Starbucks Coffee Switzerland sein erstes Coffeehouse in der Schweiz. Der am Zürcher Central unweit des Hauptbahnhofs gelegene Standort war zugleich auch das erste Starbucks Coffeehouse in Kontinentaleuropa. Derzeit betreibt das Unternehmen in der Schweiz 46 Stores. Das beim Schweizer Start im 2001 formulierte Expansionsziel von einem neuen Store pro Monat wurde nie erreicht. Im Mai letzten Jahres kündigte Frank Wubben, Managing Director von Starbucks Coffee Schweiz und

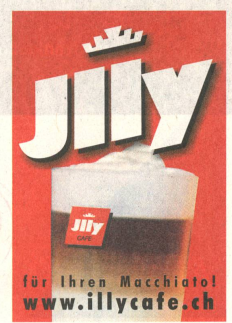
5,8 Mio.
Becher
verkaufte
Starbucks
Schweiz im
2010.



Österreich, nach Eröffnungen fürs gleiche Jahr, realisiert wurde kein einziger neuer Standort. Immerhin ist für die zweite Hälfte des laufenden Jahres schon ein neuer Store in Baden fix.

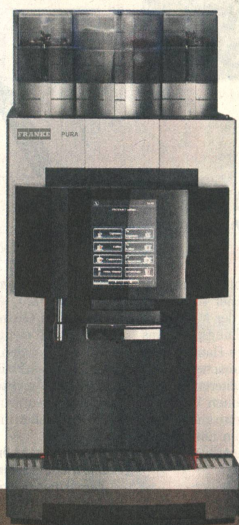
Vier Shops wurden in den zehn Jahren Starbucks Schweiz wieder geschlossen: Je einer in Zürich, Bern, Basel und Thun. Grund, so der Medienverantwortliche Reto Zangerl: «Suboptimale Standortwahl». Von weiteren Coffeehouses will man sich nicht trennen. Eines der bestlaufenden Starbucks-Outlets

sei immer noch das erste am Central in Zürich. Und das Geschäftsjahr 2010 war für Starbucks Coffee Switzerland anscheinend ein gutes, das organische Wachstum markant: Der Ertrag wurde um 7 Prozent gegenüber dem Vorjahr gesteigert und mehr als 5,8 Mio. Tassen Fairtrade-Kaffee wurden verkauft. Vom Tisch in der Schweiz scheint er mal das Engagement im Detailhandel: Im 2009 fuhr man einen Test mit Tassimo-Kapseln im Coop. Eine Weiterführung sei zurzeit in der Schweiz kein Thema, so Zangerl.





ERLEBE DIE
STÄRKE DER
EINFACHHEIT



PURA

Erleben Sie die Stärke der Einfachheit in Ihrem Kaffeebusiness mit der neusten Maschinengeneration von Franke. Im Leistungsbereich um 150 Tassen pro Tag ist sie die ideale Maschine für die Gastronomie, die Gemeinschaftsverpflegung, für Take-aways und Bäckereien sowie für den Office-Bereich.

www.franke.com

COFFEE
SYSTEMS



FRANKE

Kaffee. Barista-Wettbewerb. Die Branche traf sich in St. Petersburg zum internationalen Vergleich.



Das Blatt: Ein Klassiker unter den «Latte-Art»-Motiven der professionellen Baristi.

Bilder zvg

Stelldichein der Baristi

Das russische Chapter des europäischen Spezialitätenkaffee-Verbands SCAE war für die Austragung des diesjährigen European Team Coffee Contest (ETCC) am vergangenen Wochenende in St. Petersburg besorgt. Bis zu zehn Länder können jeweils ein Barista-Team an den Branchenwettbewerb schicken.

2011 nahmen SCAE-Teams aus England, Irland, Russland, Polen, Estland und der Ukraine teil. Und zum ersten Mal reisten auch Baristi aus der Schweiz an den Contest: Mit dabei waren neben Teamleiter Martin Egger (Zweifacher Schweizer Meister in der Kategorie Latte Art) Anna Käppeli (Schweizer Meisterin 2007 in der Kategorie Barista), Giovanni Meola (Dreifacher Schweizer Meister in Barista), Philip Gacond und Daniel Fischer. Während dreier Tage massen sich die Kaffeekünstler in einem praktischen und theoretischen Wettbewerb.

Ein Branchenanlass, der auch für das Networking wichtig ist

Zu den Aufgaben gehörten ein Kaffee-Quiz, Fehlerfinden im Grünkaffee sowie Kaffeeverkostung, -röstung und -zubereitung

Am European Team Coffee Contest (ETCC)

2011 massen sich sieben Barista-Nationenteams in Praxis und Theorie. Erstmals nahm auch ein Schweizer Team teil.

SABRINA GLANZWANN

«Für die erste Teilnahme an diesem Event sind wir mit unserer Leistung zufrieden.»

Martin Egger
Teilnehmer ETCC 2011

nach verschiedenen Methoden. Gewonnen hat das englische Team vor den Kollegen aus Russland und der Ukraine, «mit sehr guten Ergebnissen», kommentiert Martin Egger.

Die Schweizer belegten den fünften Schlussrang, nachdem sie im Quiz auf dem zweiten Zwischenrang lagen; aber der letzte Platz in der Kaffeeverkostung wirkte sich negativ auf das Gesamtergebnis aus. «Für unsere erste Teilnahme sind wir jedoch mit der Leistung zufrieden. Nun wissen wir künftig, was uns erwartet», resümiert Egger. Und: Der Anlass sei vor allem auch für das Networking und den Austausch wichtig. Die SCAE möchte

den ETCC 2012 in der Schweiz durchführen; Gespräche diesbezüglich seien im Gange.

Erste Schweizer Meisterschaft für Barista-Laien im Herbst

Die 1998 gegründete Specialty Coffee Association of Europe SCAE will Kaffee-Begeisterte aller Verarbeitungsstufen sowie Konsumenten zusammenführen – permanente Qualitätsverbesserung und ein offener Kenntnisaustausch gehören laut SCAE dabei zu den Hauptzielen. Heute zählt der Verein über 800 Mitglieder.

Am 29. Oktober 2011 finden im Hotel Berchthold in Burgdorf die ersten Schweizer Barista-Meisterschaften für kaffeefreudige Laien statt.

www.swisscsc.ch



Das Schweizer SCAE-Team in St. Petersburg (v.l.): Philippe Gacond, Daniel Fischer, Anna Käppeli, Martin Egger, Giovanni Meola.

impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobbmeier-Jeho
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Resortleitung dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Resortleitung cahier français); Alexandre Caldarajaca; Franziska

Egli/fee: Theres Lager Berger/lt
Gudrun Schlenker/sgg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.
Volontär: Eveline Spahr/esp.
Online-Redaktion: Melanie Roth/rm.
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, Natalie Allesch, Beatrice Gertschen.

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hännli.
Stellensinsete: Angela Di Renzo Costa; Patricia Nobis Wyss.
Geschäftsanteile: Michael Müller; Béda Urs Schönenberger.
hoteljob.ch; Denise Karam.
Druck: Buchler Graf AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

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.

Kaffee. Maschinen. Professionelle Kaffeemaschinen müssen heute dem Latte-Trend entsprechen und einfach in der Bedienung sein. Und möglichst wenig Energie verbrauchen.

Einmal drücken genügt

Einfach in der Anwendung, effizient und sparsam im Energieverbrauch: Eine moderne Kaffeemaschine muss zahlreiche Anforderungen erfüllen.

PIETER POLDERVAART

Mehr Milch», dieser Trend prägt seit Jahren die Kaffeekultur. Er schlägt sich auch in der Entwicklung neuer Kaffeemaschinen nieder. «Wir verzeichnen einen anhaltenden Boom von Kaffeemilchgetränken», so Inga Schäper, Marketingverantwortliche bei der Schaerer AG. Deren Zubereitung sei generell zeitaufwendiger als jene von traditionellen Espresso oder Café crème. Deshalb erleichtere und beschleunige Schaerer die Getränkeausgabe durch das neue Bedienkonzept «TouchIT». Auch für neue Produkte wie Chai-Latte oder Moccachino,

einer Mischung aus Kaffee, Milch, Schokoladenpulver und weiteren Zutaten, muss eine moderne Maschine programmierbar sein. Eine weitere Varietät ist der Flush White, bei dem der Espresso überdosiert und gleichzeitig kürzer extrahiert wird, indem der Prozess schon nach zwei Dritteln der Wassermenge unterbrochen wird. «Für die Mitarbeitenden ist es wichtig, dass auch solche Spezialitäten auf Knopfdruck zubereitet werden können», sagt Schäper.

Auf Knopfdruck verschiedene Schaumkonsistenzen möglich

Der Maschinenhersteller hat auch in Energieeffizienz investiert. Mit dem «PowerSafe Mode» wird während Verwendungspausen der Stromverbrauch stufenweise reduziert, wobei Kaffee-, Tee- und Dampfboiler unabhängig voneinander reguliert werden. Bis zu 34 Prozent Strom könne mit diesem Modus gegenüber herkömmlichen Geräten gespart werden.

Auch bei Cafina dreht sich alles um Milch: «Der vollautomatische

Das Bedienungskonzept «TouchIT» der Schaerer AG: Auch für Kaffeemilchgetränke programmierbar.

Bezug von Ovomaltine und Schokolade sowie Kaffee-Milchgetränken in Kombination mit Flavour sind klare Trends», meint Marketingchef René Lottenbach.

Hygiene und Unterhalt nicht vernachlässigen

Um wie ein Barista Milch vollautomatisch aufschäumen zu können, hat Cafina die Technologie Steam-Control Plus entwickelt. Damit können auf Knopfdruck unterschiedliche Konsistenzen in einer Qualität hergestellt werden, die

vergleichbar mit handgemachtem ist. Lottenbach verweist zudem auf die Wichtigkeit, dass guter Kaffee in der optimal gewärmten Tasse serviert wird. «Zu fast jeder neuen Maschine verkaufen wir auch einen Tassenwärmer.» Überzeugungsarbeit dafür brauche es relativ wenig: «Wir servieren den Kunden je einen Kaffee in einer kalten und in einer warmen Tasse, das ist eindrucksvoll genug.» Den Milchtrend bestätigt auch Michael Wehrli, Geschäftsführer von Egro Suisse AG: «Bei aller Begeisterung für diese Spezialität,

wichtig ist, dass die Bedienung der Maschine einfach bleibt.» Dabei gehe es auch um die Hygiene. Das Innenleben sollte dabei sichtbar und gut zugänglich sein, sonst leidet die Sauberkeit und damit die Qualität der Kaffee-Milchgetränke.

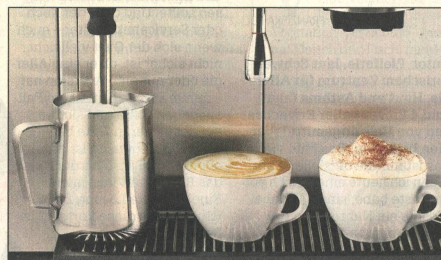
Zum Energieverbrauch meint Wehrli: «Natürlich bemühen wir uns etwa mit dem Standby-Modus den Stromverbrauch zu reduzieren. Längere Wartezeiten bei einer Kaffeebestellung werden vom Kunden jedoch nicht akzeptiert.»

Kapseln im Hotel beliebt

Nespresso verzeichnete in den vergangenen Jahren nicht nur bei privaten Kundinnen und Kunden, sondern auch in der Hotellerie eine steigende Nachfrage, erklärt Pascal Hottinger, Geschäftsführer Nespresso Schweiz: «Dies zeigt sich nicht nur in der Bereitstellung der Maschinen in Seminar- und Banketträumen, Bars und Restaurants, sondern auch in Hotelzimmern.» Eine grosse Anzahl von

4- und 5-Sterne-Hotels entscheiden sich heute für eine Nespresso-Lösung, so Hottinger. «Falls der Boom in dieser Form anhält, dann liegt die Vermutung nahe, dass auch qualitätsbewusste Mittelklasse-Hotels in den nächsten zehn Jahren ihre Hotelzimmer mit Nespresso-Maschinen ausstatten», meint der Marktführer beim Kapselsystem. Etwas zurückhaltender ist Inga Schäper von Schaerer. Sie glaubt, auch lang-

fristig werde die Zimmermaschine eher selten vom Gast tatsächlich benutzt. «Der erste Kaffee am Tag wird weiterhin in aller Regel im Frühstücksraum genossen.» Und ob sich am Buffet die Kapseltechnologie durchsetzen wird, bezweifelt Schäper: «Ein Sortiment verschiedener Kaffeepräparate ist zwar verlockend. Aber viele Gäste wissen gar nicht, wie sie mit dem breiten Angebot umgehen sollen.» pld



Vollautomatische Milchaufschäumung bei einem Cafina-Gerät.

Kaffeenews

Kampf um Kaffeekapseln geht weiter (I)

Auf Antrag des Nespresso-Konkurrenten Ethical Coffee Company (ECC) suchte ein Gerichtsvollzieher den Pariser Sitz und die Boutique auf den Champs-Élysées von Nespresso auf. Konzernchef Jean-Paul Gaillard erklärte im Vorfeld gegenüber den Medien, dass einige technische Lösungen von Nestlé die Patentrechte von ECC verletzen könnten. Hausdurchsuchungen gab es auch bei der SEB-Gruppe und Magimix, den Vertriebern von Nespresso-Maschinen in Frankreich. Nespresso wies die Vorwürfe zurück. ECC plant für September den Schweizer Markteintritt.

Kampf um Kaffeekapseln geht weiter (II)

Auch in der Schweiz ist der Kaffeekapsel-Markt weiter umkämpft: Der ZwiSt zwischen Nespresso und Denner kommt wahrscheinlich vor Bundesgericht. Nespresso will nicht hinnehmen, dass das St. Galler Handelsgericht Anfang März ein superprovisorisch verfügbares Verkaufsverbot der Denner-Kapseln aufgehoben hat und bereitet nun einen Rekurs vor, wie das Unternehmen meldet. Es wolle sein «geistiges Eigentum weiterhin verteidigen». Während die eigentliche Klage vom Handelsgericht behandelt wird, darf Denner seine billigeren Kapseln weiterhin verkaufen.

Neue Tassenkollektion «Mou Sandoz»



Der Künstler Claude Sandoz hat für Amici Caffè eine neue Tassenkollektion entworfen. Mit sechs Motiven verarbeitet Sandoz auf den Tassen mit der speziellen «Mou-Form» einen Aufenthalt in der Karibik: Vollmondnächte, Palmen, Mahagoni- und Mangobäume oder der Rhythmus der einheimischen Soca-Musik dienten ihm dabei laut Amici als Inspiration. Die Kollektion «Mou Sandoz» ist in drei Sets mit je zwei verschiedenen Sujets erhältlich.

www.amici.ch



Die Qualität der Kaffeesorte haben Sie in der Hand.
Die Qualität Ihres Wasser ab sofort auch!

Davon schwärmen nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Ihre Maschinen:
BRITA PURITY Filtersysteme garantieren höchste Wasserqualität,
einzigartiges Kaffee-Aroma und perfekten Maschinenschutz.
Für Ihren langfristigen Erfolg im Kaffeegeschäft.

Bestes Wasser für den perfekten Kaffee!

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Gasmatt 6
6025 Neudorf/LU

tel: 041 932 42 30
fax: 041 932 42 31
info-ppd@brita.net

http://professional.brita.ch



BRITA
Professional

Gastronomie

Neues Restaurant im Kursaal Bern eröffnet

Im Kursaal Bern ist am 10. März ein neues Restaurant eröffnet worden: Das «Yu East and West». Das Restaurant bietet asiatische Speisen und internationale Klassiker, die vordem Augen der Gäste zubereitet werden. Die Kongress + Kursaal Bern AG, die das Restaurant betreibt, sucht via Facebook Personen, die das Yu testen. Das erste der sechs Testessen findet am 21. März statt.

www.kursaal-bern.ch

Meta Hildebrand führt ihr eigenes Restaurant

Die junge Fernsehköchin Meta Hildebrand hat sich einen Traum verwirklicht: Am 14. März eröffnete sie in Zürich «Meta's Kutscherhalle», ihr erstes eigenes Restaurant. In «Meta's Kutscherhalle» dominiert die einfache mediterrane Küche. Die Mittagsmenüs wechseln täglich, am Abend setzt die Köchin hingegen auf eine kleine Speisekarte. Als Hauptgericht steht etwa Kalbskotelett mit getrüffelter Walddippsuppe für 39 Franken zur Auswahl. Auf Wunsch und Vorbestellung kocht Meta Hildebrand sogar die Lieblingsmenüs ihrer Gäste. Und auch den individuellen Lieblingswein serviert die Zürcherin auf Wunsch und Vorbestellung.

Pietro Leemann kocht in der Delta Beach Lounge



Ab dem 17. März krenzt das Küchenteam der Delta Beach Lounge im Parkhotel Delta in Ascona seinen Gästen Vorspeisen, Hauptgerichte sowie Desserts aus der «Cucina naturale» von Sternekoch Pietro Leemann. Der Tessiner gilt als einer der Pioniere der fleischlosen Spitzengastronomie und erkornte sich in seinem Restaurant «Joja» in Mailand einen Michelin-Stern. Leemann setzt auf eine natürliche Küche ohne fremde Zusätze und verwendet ausschliesslich Produkte aus biologischem und biodynamischem Anbau.

www.parkhoteldelta.ch



Was kann ein Gastronom im Mindesten tun?
Er muss seine Mitarbeiter in Service und Küche informieren. Auch sie müssen den Unterschied zwischen Lebensmittelintoleranz und Lebensmittelallergie kennen und sich zudem fragen: Was sind die Folgen? Welche Massnahmen ergreifen wir, wenn ein Gast uns über sein Leiden informiert? Das alles hängt nicht zuletzt davon ab, wie gewissenhaft der Chef sich des Themas annimmt.

Sie sind Ausbilder: Welchen Stellenwert hat das Thema an Ihrer Schule?
Gesunde Ernährung, aber auch Krankheiten sind aktuelle Themen. Uns ist es wichtig, dass unsere Abgänger gut informiert sind und später in ihrem Betrieb selber Richtlinien aufstellen können.

Das Thema des diesjährigen Allergietages lautet «Kreuzreaktionen». Was ist das?
Das Phänomen der Kreuzreaktion erklärt sich damit, dass die Struktur von Pollen- und

Fotolia

Je nach Stärke der Allergie kann bereits 0,1 Gramm eines Erdnüssis für einen Betroffenen die höchste Alarmstufe bedeuten.

Kommunikation ist die beste Medizin

Am 26. März ist Nationaler Allergietag. Die Branche sollte sich mehr um das Thema kümmern, findet Anton Pfefferle von der Hotelfachschule Belvoirpark.

FRANZISKA EGLI

Anton Pfefferle, laut Schweizerischem Zentrum für Allergie, Haut und Asthma (aha!) sind 4 Prozent aller Erwachsenen von Nahrungsmittelallergien betroffen. Das sind viele. Das ist nur die offizielle Zahl. Wenn ich heute einen Tisch voller Gäste habe, sind alle dabei: Die, die ein Nahrungsmittel schlicht nicht mögen und denen es richtiggehend schlecht wird bei dessen Verzehr. Dann gibt es Gäste, die unter einer

Intoleranz leiden und gewisse Nahrungsmittel besser meiden. Und schliesslich gibt es die Allergiker, die das allergieauslösende Nahrungsmittel strikte meiden sollten.

Was bedeutet das für die Gastronomie?
Dass man als Gastronom oder Hotelier zumindest über den Unterschied zwischen Allergie und Intoleranz Bescheid wissen sollte. Und dass der Koch oder Servicemitarbeiter – auch wenn sich der Gast vielleicht nicht sicher ist, ob er eine Allergie oder nur eine Aversion hat – immer vom schlimmsten Fall ausgehen sollte und sich so auf der sicheren Seite bewegt. Im Gegenzug ist es ebenso wichtig, dass der Gast das Restaurant informiert. Eine elegante Lösung finde ich übrigens diese Karten aus Deutschland.

Für mehr Aufklärung: Anton Pfefferle.

Sie meinen die Foodcards, mit denen Betroffene informieren können?

Ja, diese erleichtern die Kommunikation enorm. Der Vorteil dieser Karten ist, dass sie ganz präzise informieren und die Mitarbeitenden so aufgefordert werden, die Sache wirklich ernst zu nehmen. Jemand mit einer Baumnuß-Allergie, der beim Verzehr der Nüsse schwere Atemnot mit Erstickungsgefühlen erleidet, überlegt sich dreimal, wo er einkehrt, und er muss dem Restaurant hundert Prozent vertrauen können.

Wird das Thema in der Branche zu wenig ernst genommen?

Ich denke, man kann ihm durchaus noch mehr Beachtung schenken. Es mangelt an Information und Aufklärung. Zwar

widmet sich besonders die Gemeinschaftsgastronomie verstärkt dem Thema, wohingegen die Individual-Gastronomie ihm eher noch ausweichen kann.

Nahrungsmittel Eine Allergie ist keine Intoleranz, lehrt der Infotag

Am 26. März, am 3. Nationalen Allergietag, ist das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma (aha!) in Frauenfeld, Basel, Nyon, Altstätten und Sant'Antonio mit Infoständen präsent. Am 22. März gibt's im Restaurant Belvoirpark der Hotelfachschule Zürich HF einen Infoanlass mit Anton Pfefferle, Leiter Ausbildung Hotelfachschule Zürich, Sandra Bachmann, Lebensmittelingenieurin (Haco), und Roger Lauener, Chefarzt Allergieklinik Davos. (Anmeldung erforderlich.) Eine Nahrungsmittelallergie ist eine überhöhte Reaktion

des Abwehrsystems, die im extremsten Fall lebensbedrohliche Kreislaufprobleme auslösen kann. Allergene finden sich etwa in Milch, Krebstieren, Soja, Erdnüssen, Sesam, Sellerie. In der Schweiz wird mit bis zu 200 bedrohlichen Schockzuständen und einem Todesfall pro Jahr gerechnet. Nahrungsmittelintoleranzen dagegen sind nicht immunologisch bedingte Unverträglichkeiten. Die häufigsten sind Laktoseintoleranz (Milchzucker-) und Zöliakie (Glutenunverträglichkeit).

www.ahaswiss.ch



ANZEIGE



ONE

ONE TOUCH FÜR PERFEKTEN KAFFEE

Die ultimative Touchscreen Technologie



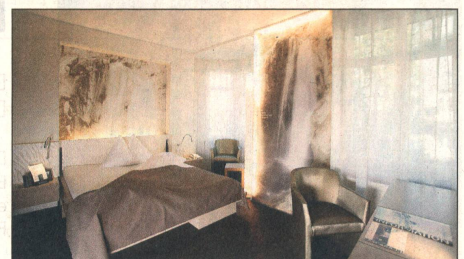
Vertrieb und Service: EGRO SUISSE AG
Bahnhofstrasse 66 CH-5605 Dottikon
ph. +41 56 616 95 95
www.egrosuisse.ch - www.rancilio.com

Wasserfälle im Hotelzimmer

Im Cascada Swiss Quality Hotel am Luzerner Bundesplatz ist die erste Umbauphase abgeschlossen. Auch der Hotelname war dabei Programm.

SABRINA GLANZMANN

Schon vor der Renovation waren Wasserfall-Bilder im «Cascada», (Spanisch für «stufenartiger Wasserfall») in den Hotelzimmern präsent. Neu finden sich in den ersten acht renovierten Zimmer bis zu zwei Meter hohe Schwarz-Weiss-Fotografien. Angelehnt an das Buch «Die Wasserfälle der Schweiz» zielen Wandbilder von Schweizer Kaskaden die Räume, auf Folie gedruckt und hinter einer Glasscheibe beleuchtet. Das jeweilige Wasser



Eines der neu gestalteten Zimmer im Luzerner «Cascada».

gibt dem Zimmer auch den Namen, etwa «Giessbachfälle» oder «Staubbachfall». Ebenfalls renoviert wurden bis dato die gesamten Seminar- und Banketräume sowie die Empfangshalle des 4-Sterne-Hauses.

Zum zeitlichen und finanziellen Rahmen der geplanten Gesamtrenovation sagt Pierre Droz, Leiter Sales und Marketing: «Bis 2014 wird alles komplett umgebaut sein und rund 3 Millionen gekostet haben.»

Auszeichnung

NH Hoteles geehrt als «Top Arbeitgeber»

Die spanische Hotelkette NH Hoteles, die auch in der Schweiz fünf Häuser mit 189 Mitarbeitenden führt, wurde als Brancheneinzige für ihr Personalmanagement durch das CRF Institute als «Top Arbeitgeber Schweiz 2011» ausgezeichnet. Das Gütesiegel zertifiziert Unternehmen mit einer hochwertigen Personalstrategie und -praxis, die vor allem jungen Akademikern gute Arbeitsbedingungen bieten. sag

Event

«Ski & Snow Golf Trophy» in Leukerbad



Leukerbad lädt wieder zur «Leukerbad Ski & Snow Golf Trophy» ein. Der Snow Golf Parcours findet am 26. März auf der Gemmi statt – der 9-Loch Parcours wird extra für diesen Anlass präpariert. Am 27. März startet dann der Riesenslalom in Torrent. Für das leibliche Wohl sorgen ein Cocktail im Hotel Les Sources des Alpes sowie ein Gala-Diner im Restaurant Römerhof. esp

www.leukerbad.ch

Teppich

Showroom statt Zermatter Hotel The Omnia



Die letzte htr-Ausgabe vom 10. März enthielt ein irreführendes Bild: Auf dem Foto des Artikels «Weicher Teppich» war zwar erwähnter Ruckstuhl-Teppich zu sehen. Dieser lag aber nicht wie angegeben im Zermatter Hotel The Omnia, sondern in einem Showroom. Oben nun das korrekte Foto. fee

Mehr als nur Beigemüse

**Der Marktanteil des
vegetarischen Angebots
in der Gastronomie steigt. Es gibt immer
mehr Menschen,
die nur noch sporadisch
Fleisch essen.**

EVELINE SPAHR

Hollywood lebt es vor: Stars wie Natalie Portman oder Richard Gere haben dem Fleischkonsum abgeschworen. Kein Wunder, gibt es in Kalifornien bereits über 300 vegetarische Restaurants. Eine Umfrage der hotel revue zeigt: Auch hierzulande ist der vegetarische Marktanteil angestiegen.

Segment der «Öko-Vegetarier» und «Flexitarier» wächst

Gemäss einer Umfrage der Fleisch-Branchenorganisation Proviande aus dem Jahr 2006 ernähren sich rund 5 Prozent der Schweizer vegetarisch. Die Gründe für den Fleischverzicht sind vielfältig: Ethische, religiöse, gesundheitliche und zunehmend ökologische Argumente werden ins Feld geführt. Daniel Frei, CEO und Gründungsmitglied der Tibits AG, betont: «Wir stellen fest, dass immer mehr Menschen aus ökologischen Gründen auf Fleisch verzichten.» Und weiter: «Bücher wie «Tiere essen von Jonathan Safran Foer tragen dazu bei, dass sich viele Menschen kritisch mit ihren Essgewohnheiten auseinandersetzen.» Der US-Amerikaner Foer kritisiert in seinem Bestseller die industrielle Massentierhaltung auf Schärfste und plädiert eindringlich dafür, weniger Fleisch zu essen. In diesem Zusammenhang ist ein weiterer

Trend feststellbar. Daniel Frei: «Es gibt immer mehr Menschen, die nur noch gelegentlich Fleisch essen, so genannte Flexitarier.» (Begriffserklärungen siehe Box.)

Etwa 10 bis 15 Prozent der Tibits-Gäste sind laut Daniel Frei Vegetarier. Ähnlich sieht das Gästesegment im vegetarischen Haus Hild in Zürich aus: «90 Prozent unserer Gäste sind Flexitarier, 10 Prozent Vegetarier», erklärt Inhaber und Tibits-Mitbesitzer Rolf Hild.

ZFV: betriebsweit Vegi-Menüs

«In den letzten zehn Jahren ist der vegetarische Anteil in der Gastronomie gestiegen», stellt Michael Ramseier, Berufskundelehrer für Köche in Bern, fest. Ähnlich tönt es beim Hotellerie- und Gastronomieunternehmen ZFV. Silja Stöfer, Leiterin Marketing und Kommunikation, erklärt: «Der Marktanteil des vegetarischen Angebots hat in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen. In jüngster Zeit stellen wir zahlenmässig aber keine grossen Veränderungen mehr fest.» Die ZFV-Unternehmungen bieten in all ihren Betrieben vegetarische Verpflegungsmöglichkeiten an. «Im Gegensatz zu früher werden diese Angebote nicht mehr nur von Vegetariern, sondern gleichermassen von Teilzeitvegetariern genutzt», so Stöfer. Im Bereich Gemeinschaftsgastronomie betrage der Anteil verkaufter vegetarischer Menüs seit fünf Jahren zwischen 12 und 20 Prozent. Je höher der Frauenanteil unter den Gästen sei,

desto höher sei auch der Konsum vegetarischer Speisen. Silja Stöfer betont weiter: «Es ist nicht damit getan, beim vegetarischen Menü einfach die Fleischkomponente wegzulassen.» Michael Ramseier verdeutlicht diesen Punkt: «Der Anspruch der Konsumenten an vegetarische Speisen ist gestiegen. Mit einem Teller Pasta mit Tomatensauce ist es heute nicht mehr

**«Die vegetarische
Küche ist sehr auf-
wendig und ver-
langt von den Kö-
chen Kreativität.»**

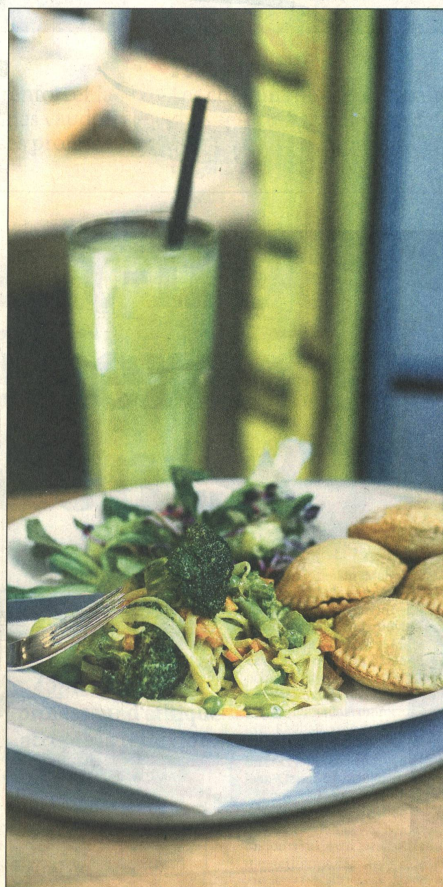
Michael Ramseier
Berufskundelehrer Bern

getan.» Doch die vegetarische Küche sei sehr aufwendig. Die Zubereitung eines vegetarischen Gerichts beanspruche rund zwei- bis dreimal so viel Zeit wie die eines Fleischgerichts. Dies rechtfertige, dass ein vegetarisches Gericht oft gleich teuer sei wie ein Fleischgericht. Zudem verlange die vegetarische Küche von den Köchen Kreativität.

Gibt es eine spezifisch vegetarische Kochausbildung? Eine gezielte Ausbildung gebe es nicht, so Ramseier. Meist lernten die Köche die vegetarische Küche im Betrieb kennen. Vegetarische Gourmetrestaurants sind noch rar gesät. Vielleicht ändert sich dies in Zukunft. Nachwuchsstar Aline Born, «die beste lernende Köchin 2010», träumt jedenfalls von einem Gourmetrestaurant mit vegetarischem Angebot.

**Frische Tomaten
statt Steak: Die Fleischarme
Ernährung nimmt zu.**

Fotolia



Tibits/Mora Dal Cero/zvg

Im Tibits stehen vegetarische und vegane Speisen zur Auswahl.

Vegetarische Ernährungsformen: Eier und Milch spalten die Geister

Vegetarismus bezeichnet eine vorwiegend pflanzliche Ernährungsweise. Vegetarier verzichten bewusst auf Fleisch und Fisch, meist auch auf Gelatine und Schmalz. In Bezug auf den Konsum von Eiern und Milchprodukten lassen sich verschiedene Gruppen unterscheiden: Ovo-Lacto-Vegetarier essen sowohl Eier als auch Milchprodukte. Lacto-Vegetarier konsumieren keine Eier, jedoch Milchprodukte,

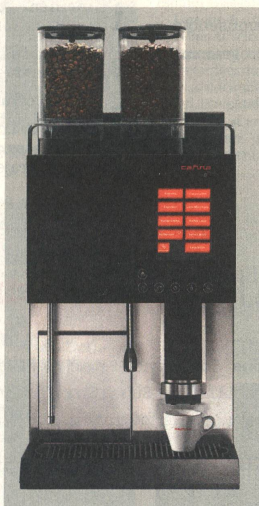
während Ovo-Vegetarier nur Eier, aber keine Milchprodukte in die Ernährung einbeziehen. Veganer meiden jegliche Nahrung tierischen Ursprungs, inklusive Eier, Milchprodukte und Honig. Sie tragen auch kein Leder. Die meisten Vegetarier sind Ovo-Lacto-Vegetarier. Veganer machen anteilmässig nur etwa ein Zehntel aus. Weiter gibt es zwei Gruppen, die nicht als Vegetarier im engeren Sinn gelten: Pescetarier verzehren Fisch, jedoch kein Fleisch. Flexitarier, auch «Teilzeitvegetarier» genannt, konsumieren gelegentlich Fleisch und achten dabei auf eine hohe Qualität. esp

ANZEIGE

**Schlankweg genial.
«Schokolade macht
glücklich ...**



... und die Getränkekarte noch attraktiver.
Mit dem neuen Schokoladen-Modul von Cafina c35.



Technik, Qualität und Leistung. Auf 35 Zentimeter komprimiert.

Die neue Cafina c35 ist die schlanke Lösung für alle, die ihre Kunden mit Kaffee Genuss auf höchstem Niveau verwöhnen wollen. Denn die neue Cafina c35 komprimiert modernste Technik und einfachste Bedienung inkl. einzigartiger Reinigungsautomatik auf kleinstmöglichem Raum. Die «c35» bereitet auf Knopfdruck Espresso, Kaffee, Capuccino und Latte Macchiato mit allerfeinstem Schaum für Sie zu. Lassen Sie sich eine schlanke Offerte servieren. Alle Details auf www.cafinac35.ch.

ca fina

Makes the difference.

Cafina AG, CH-5502 Hunzenschwil, Tel. 062 889 42 42
Cafina SA, 28c, CH-1027 Lonay, tél. 021 804 92 20
www.cafina.ch



KNORR Demi-glace

Nr. 1 im Test*
1^{er} au Test*



www.die-neue-welt-von-knorr.ch
www.le-nouveau-monde-de-knorr.ch

KNORR gibt Ihnen 4 Versprechen für die KNORR Demi-glace

Wir versprechen Ihnen:

- besseren Geschmack:** kräftigerer natürlicher Fleischgeschmack, abgerundet mit einer leichten Gemüsenote
- bessere Zutaten:** enthält Zutaten aus dem KNORR Programm „Anbau für die Zukunft“
- mehr Effizienz:** Verpackungseinheit Eimer jetzt mit Rückverfolgbarkeits-Aufkleber
- wir tun unser Bestes für den Schutz unserer Erde:** kurze Transportwege dank Schweizer Produktion

* Quelle: Unabhängiges Marktforschungs-Institut, Trockensaucen, 2010

KNORR vous fait 4 promesses pour KNORR Demi-glace

Nous vous promettons :

- meilleur goût :** goût de viande plus prononcé et plus naturel, rehaussé avec une légère pointe de légumes
- meilleurs ingrédients :** contient des ingrédients du programme KNORR „Culture pour l'avenir“
- plus d'efficacité :** les seaux d'emballage sont maintenant dotés d'autocollants de traçabilité
- nous faisons de notre mieux pour la protection de notre planète :** courts trajets de transport grâce à une production en Suisse

* Source : institut d'études de marché indépendant, sauces sèches 2010



Inspiration. Tag für Tag.
L'inspiration. Chaque jour.



Unilever Food Solutions · Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH/
Département Foodservice Unilever Suisse GmbH · Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen
Tel.: 052 645 60 18 · www.unileverfoodsolutions.ch

cahier français

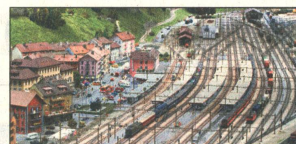
htr hotelrevue No 11 / 17 mars 2011



Marketing

Steve Beck devra renforcer la promotion des Alpes vaudoises. Il développe ses projets.

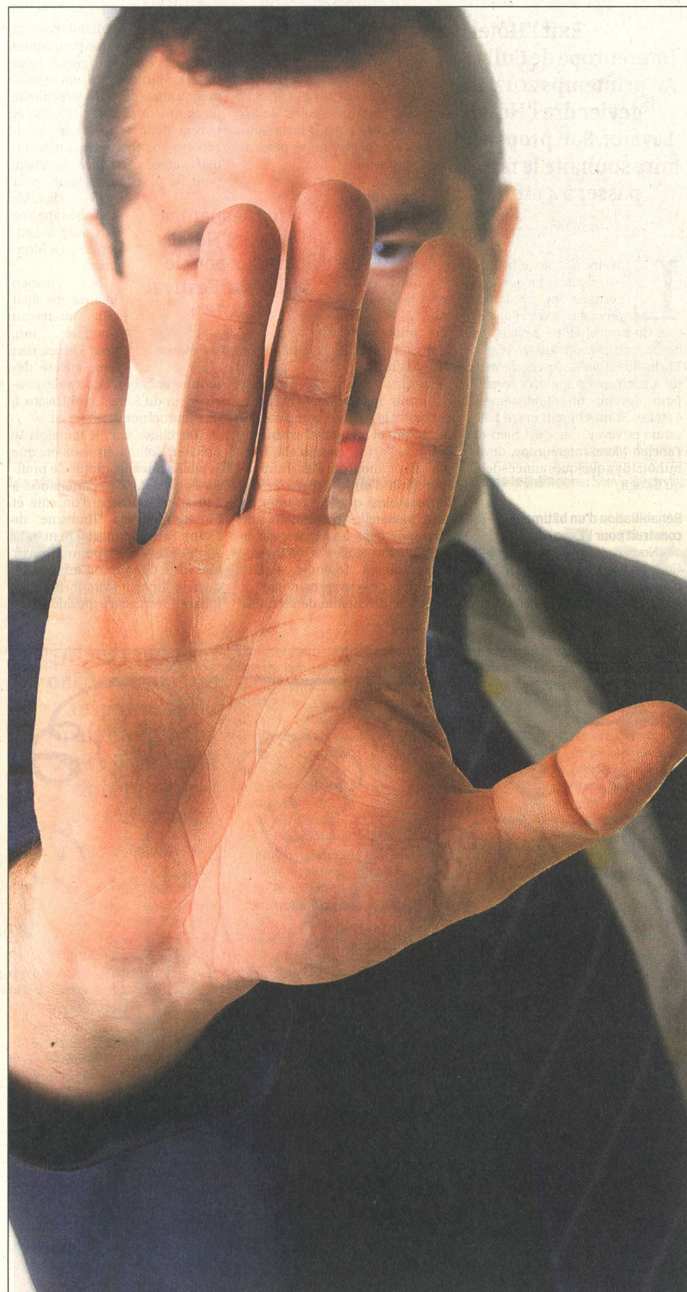
Page 21



Fribourg

Les chemins de fer miniatures du Kaeserberg veulent se faire connaître d'un large public.

Page 24



Interdire son établissement n'est pas le rôle d'un hôtelier sauf cas limite, selon François-Jérôme Bizièrre.

Faut-il se méfier des clients?

Un hôtelier doit-il accepter n'importe quel client? Alors qu'un vent d'indépendance flotte sur le monde arabe peut-il recevoir les clans des familles de dictateurs? Visiblement, la question est épineuse pour les premiers concernés, nous avons tenté de contacter plusieurs établissements de luxe. Ils ont choisi le silence.

Par contre, nous avons soumis la réflexion à François-Jérôme Bizièrre professeur d'éthique des affaires, à l'Ecole hôtelière de Lausanne. «C'est une question originale et paradoxale, car d'habitude on se demande si un hôtelier a le droit de refuser un client. On connaît des exemples en Europe d'hôteliers chrétiens refusant une chambre à un couple homosexuel. Là vous renversez la question, en demandant s'il ne faut vendre qu'aux bonnes personnes.» Les cas historiques existent. Le professeur cite celui des théâtres français pendant l'Occupation qui refusaient un parterre nazi lors de représentations.

«Il doit s'occuper de sa propre morale, pas de celle de ses clients.»

Pour François-Jérôme Bizièrre passionné dès l'adolescence par l'hôtellerie et la réflexion philosophique, il faut se demander si servir un client équivaut à approuver sa conduite, adhérer à ses valeurs: «Je ne pense pas. Il n'a pas à s'occuper de la vertu de sa clientèle. Il doit soigner sa propre morale pas celle de ses clients. Nous sommes dans des sociétés laïques et libérales. Même au niveau juridique, on aurait du mal à trouver un cadre à son refus. Si un client arrive jusqu'à la porte d'un hôtel, c'est que le gouvernement du pays ne le trouve pas indésirable», estime l'enseignant.

Lorsque deux des filles du président Ben Ali séjournaient en janvier à Disneyland, Paris, elles n'étaient pas interdites du territoire français. Mais évidemment, si cela s'apprend, la réputation de l'hôtel peut être en jeu. «Certainement que les autres clients qui séjournent au même moment, n'apprécient pas

Les hôteliers n'aiment pas parler d'accueils politiquement épineux. Mais un professeur d'éthique accepte la réflexion.

ALEXANDRE CALDARA



«Si un client arrive devant un hôtel, le gouvernement ne le trouve pas indésirable.»

François-Jérôme Bizièrre
Professeur d'éthique à l'EHL

de partager leur hôtel avec ce type de personne.» D'ailleurs sur des sites internet de nombreux citoyens se scandalisent de ce type d'accueil. En 2009, le groupe Intercontinental s'était attiré les foudres d'internautes suite à l'accueil à New York du

président iranien Mahmoud Ahmadinejad. Puis le groupe avait pris la décision de ne pas le recevoir en 2010, Ahmadinejad trouvait finalement refuge au Hilton Manhattan East. La réputation d'une personnalité politique peut se modifier rapidement, en tout cas au niveau gouvernemental comme on le voit avec Kadhaï.

Un cas limite: celui de Jean-Claude Duvalier

Pour François-Jérôme Bizièrre un hôtelier ne doit pas faire de la politique, sans pour autant à la suite de Milton Friedman penser uniquement en terme de maximisation des profits. «Il y a des cas limites de violations avérées de droits de l'homme, ou de condamnations par la cour pénale des droits de l'homme qui justifient la morale de la part de l'hôtelier.» En France, Jean-Claude Duvalier, l'ancien président d'Haïti, n'avait pas d'autorisation de séjours. Il avait pourtant ses habitudes dans de grands hôtels de la côte d'Azur, à la fin des années 1980. Pourrait-il un jour exister un label où les hôteliers certifieraient ne pas héberger des dictateurs? «A mon avis, sur les notions d'accueil c'est peu probable. Je pense que cela peut se faire dans d'autres domaines comme le travail des mineurs, le tourisme sexuel ou évidemment l'écologie. Et que cela peut même se révéler intéressant du point de vue du marketing.»



Un hôtel doit-il se barricader derrière sa morale?

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy
Encasing

happy systems™
Ah! Si j'avais un lit happy.
www.happy.ch

www.swisshotelfilmaward.ch

stars & hotels

Votre
partenaire
en Yield
Management.

Consultez notre site Web:
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
YIELD MANAGEMENT

hoteljob.ch

La piattaforma per
l'impiego leader nei
campi dell'industria
alberghiera,
della gastronomia
e del turismo.

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotellerie suisse

BRITA
Professional

Nous mettons les
bouchées doubles!
PURITY Steam
Pour une qualité d'eau optimale

http://professional.brita.ch

En bref

Suisse

Swiss réduit
ses émissions
de carburant

Swiss annonce une consommation de 3,73 litres pour 100 passagers-kilomètres. Une amélioration de 3,9% par rapport aux 3,88 litres de 2009. Les investissements pour une nouvelle flotte y contribuent. Depuis 2002, la compagnie a baissé son taux de consommation de 17% pour 100 passagers aux kilomètres. «Nous prenons nos responsabilités pour que notre mobilité devienne aussi écoresponsable que possible», déclare le CEO, Harry Hohmeister.

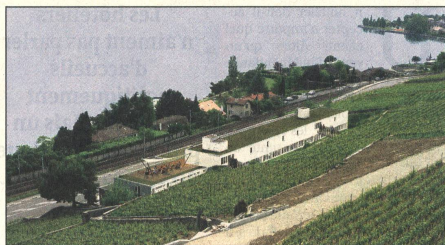
Hausse de nuitées
surtout pour les
hôtes indigènes

L'hôtellerie a enregistré en Suisse 2,9 millions de nuitées en janvier 2011, soit une augmentation de 1,6% (+44 000 nuitées) par rapport à janvier 2010, selon les résultats provisoires de l'Office fédéral de la statistique (OFS). Les hôtes indigènes génèrent 1,3 million de nuitées, ce qui correspond à une croissance de 3,1% (+38 000 nuitées). Les visiteurs étrangers affichent 1,6 million de nuitées, soit une légère progression de +0,4% (+5 700 nuitées). En janvier 2011, les visiteurs du continent asiatique enregistrent une hausse de 5900 nuitées. La République de Corée affiche la plus importante augmentation (+23%).

aca



Une vue provisoire de la future entrée de l'Hôtel Lavaux.



Une perspective qui permet de voir la terrasse et les passerelles.

Du motel au
quatre-étoiles

Exit l'Hôtel Intereurope de Cully. Au printemps 2012, il deviendra l'Hôtel Lavaux. Son propriétaire souhaite le faire passer à 4 étoiles.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Lavaux n'a pas d'hôtel à son nom; la lacune sera corrigée au printemps prochain avec l'ouverture du nouvel Hôtel Lavaux, en bordure de la «route suisse» à Cully. Et, destins croisés, c'est également un ancien motel qui sera revisité pour devenir un établissement 4 étoiles, à mi-chemin entre Lausanne et Vevey. Car c'est bien de l'ancien Motel Intereurope, devenu hôtel il y a quelques années déjà, qu'il s'agit.

Réhabilitation d'un bâtiment
construit pour l'Expo 64

«Nous espérons ouvrir pour le Cully Jazz Festival 2012, mais rien n'est encore acquis», précise Colin Kunz, futur directeur de l'établissement.

ment, mué aujourd'hui en surveillant des travaux. C'est que les surprises ne manquent pas pour la réhabilitation d'un bâtiment construit pour l'Expo 64 et, hors la structure porteuse, toutes les installations sont à changer, du sanitaire au réseau électrique, passant par la ventilation.

Transformation
du toit en
terrasse

Au budget prévu par le discret propriétaire: 14 millions de francs. Ils permettront la totale remise à niveau de l'établissement qui comptera 63 chambres, dont trois appartements avec kitchenette, la refonte complète du restaurant et un nouvel aménagement de l'actuel caveau «Le Toupin». Ils permettront aussi la transformation d'un toit végétalisé en terrasse ainsi que la création de deux passerelles permettant une échappée dans les vignes, car le futur quatre-étoiles restera malheureusement toujours exposé aux bruits de la route cantonale et de la voie de chemin de fer qui le

longent côté lac. L'ambition de Colin Kunz n'en est pas pour autant diminuée. Il veut installer le futur Hôtel Lavaux dans son environnement, à la fois porte d'entrée du site (il comptera plus de 120 lits, et pourra donc accueillir les autoritaires comme jusqu'à présent) mais aussi résidence hôtelière pour de plus longs séjours pour

«Nous espérons
ouvrir l'Hôtel
Lavaux pour le
Cully Jazz Festival
en 2012.»

Colin Kunz

Futur directeur de l'établissement

une clientèle d'affaires appelée à résider à Lausanne ou à Montreux.

Si l'ancien Intereurope était affilié au réseau Comfort Inn, pour l'heure rien n'est encore déterminé en ce qui concerne le rattachement du futur Hôtel Lavaux à un éventuel nouveau réseau.

Une chose semble toutefois se préciser, Colin Kunz souhaite que l'établissement continue de profiter de sa double appartenance, à Lausanne Tourisme d'un côté et Montreux-Riviera Tourisme de l'autre. Sans compter bien entendu le site de Lavaux qui pourrait ouvrir une sorte de «Maison de Lavaux» qui regrouperait plate-forme d'information et lieu d'exposition.

ANNONCE

**SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER**

GRAPILLON®

Nectar de raisins légèrement gazéifié
leicht kohlensäurehaltiger Traubennektar

Grapillon, C'EST SI BON...

Le nectar de raisins légèrement gazéifié.



Les atouts des Alpes vaudoises sont nombreux, comme ici depuis le sommet de la Berneuse. Steve Beck devra intensifier leur promotion.

Aus der Region

Vaud

Le château de Chillon devient marque déposée



Swiss-Image

Le château de Chillon, monument historique le plus visité du pays devient une marque déposée. La forteresse souhaite se prémunir contre les utilisations abusives de son nom et éviter les dérives. Cette mesure apporte un droit exclusif d'exploitation pour une large gamme de produits et de services. Le directeur Jean-Pierre Pastori a rassuré les institutions touristiques, elles pourront continuer à utiliser l'image du château pour leur promotion.

Sous le béton le sable, une idée des Verts

Les Verts Vaudois aimeraient emmener une plage de sable sur les quais d'Ouchy. Ils viennent de déposer une motion à la municipalité de Lausanne dans ce sens. Leur idée serait de créer une petite plage devant le Château d'Ouchy et une autre devant le Musée olympique, ce qui offrirait une attractivité nouvelle à cette zone touristique. Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace, qui exploite aussi l'Hôtel du Château d'Ouchy a déclaré à «24 heures»: «A priori, je trouve l'idée sympathique.» aca

Valais

Les costumes de fête passeront par Savièse



LOI

Les costumes traditionnels ont de l'avenir. 150 délégués de la Fédération valaisanne des costumes se sont réunis dimanche à Savièse. Plus de 90% des sociétés de la Fédération seront présentes les 2 et 3 juillet prochain à Savièse. «Il faut garder notre enthousiasme pour maintenir notre folklore vivant», tel a été le message du président Bruno Della Torre.

www.walliser-trachten.ch

Les promoteurs d'Aminona précisent

Après la décision du Conseil d'Etat valaisan de débouter les organisations écologiques (htr du 10 février), les promoteurs du Projet Aminona Luxury Resort & Village ont fait le point de la situation cette semaine. ALRV SA voulait rappeler notamment qu'elle avait déposé un dossier complet élaboré par l'Ecole hôtelière de Lausanne, Ernest & Young et la Société suisse du crédit hôtelier démontrant que le projet est créateur de lits chauds. Et qu'elle a fait valoir auprès de CMA SA son intérêt de préserver la télécabine et de réaménager le site et la parking.

Marketing des cimes

Les Alpes vaudoises ont désormais un responsable du marketing. L' élu, Steve Beck, vient de commencer son activité.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme des Alpes vaudoises va renforcer sa promotion. Depuis le début du mois de février, il peut compter sur les services d'un responsable du marketing et de la promotion en la personne de Steve Beck, 42 ans.

«Je dois concrétiser la stratégie marketing de nos partenaires»

Une aubaine pour ce professionnel d'origine bâloise. Il occupera une fonction similaire à celle qu'il a quittée, fin janvier, à Cha-

blais Tourisme, organisation qui se mettra cet automne en veilleuse. «Je dois concrétiser la stratégie de marketing que les partenaires d'Alpes Vaudoises Promotion et les communes ont adopté en décembre 2009», indique-t-il.

Alpes Vaudoises Promotion réunit: Pays-d'Enhaut Promotion, Association touristique Aigle, Leysin, Col des Mosses, Alpes Promotion (Villars, Gryon, Les Diablerets).

Il s'agit notamment d'accroître le nombre d'actions promotionnelles communes, d'améliorer leur coordination, de stimuler le trafic d'informations du site internet et de créer «un outil de vente», destiné notamment au

tourisme d'affaires. «Les voyageurs doivent pouvoir disposer d'une palette d'informations précises sur les disponibilités des établisse-

ments hôteliers, les activités et les événements de la région», indique Steve Beck. Il s'occupera également des relations avec l'Office du tourisme du canton de Vaud, un partenaire important qui permet à son organisation d'être présente sur les marchés extérieurs.

Ses activités seront notamment définies dans le cadre de séances mensuelles auxquelles prendront part les directeurs des offices du tourisme et les responsables de marketing des destinations concernées: Aigle, Leysin, Col des



«Un outil de vente destiné à la Suisse avant tout, pour faire face à la concurrence.»

Steve Beck
Resp. marketing Alpes Vaudoises

Mosses, Château-d'Ex, Rougemont, Rossinière, Villars, Gryon et Les Diablerets.

Son budget s'élèvera, dans un premier temps, à 260 000 francs. Les effets marketing, obtenus à l'aide de ces fonds, s'ajouteront à ceux que chaque station générera avec ses actions individuelles.

Le premier espace alpin que l'on rencontre en venant de Genève

Sur quels marchés Alpes Vaudoises Promotion sera-t-elle présente? «La Suisse avant tout, mais aussi la France, le Benelux, les Pays-Bas et la Grande-Bretagne», explique Steve Beck. Pour faire face à la concurrence, qu'il situe principalement en Valais, il a divers atouts à faire valoir.

Quelques exemples: le glacier des Mosses, le système de réservation, l'action «Free for Kids», qui propose la gratuité sur le ski et l'hébergement pour les enfants jusqu'à neuf ans. Et, comme la plaine complète l'offre de monta-

gne, on peut ajouter le château d'Aigle ou les mines de sel de Bex.

Steve Beck aime aussi à rappeler que les Alpes vaudoises constituent le premier espace alpin que les visiteurs rencontrent en venant de Genève.

Une volonté politique et économique dans les Alpes vaudoises

La stratégie marketing d'Alpes Vaudoises Promotion repose sur le principe, largement propagé dans la branche touristique, de «l'union fait la force». Durant ses dix ans d'activité, les responsables de Chablais Tourisme ont essayé, en vain, de l'appliquer.

Steve Beck aura-t-il plus de succès dans le canton voisin? «Oui, je le pense, car il y a dans les Alpes vaudoises une volonté politique et économique de réaliser la stratégie marketing en commun, une volonté qui n'était pas encore suffisamment affirmée dans le Chablais valaisan», dit-il.

www.alpes.ch

L'industrie du voyage s'expose

L'ITB 2011, à Berlin a été très fréquenté, la soif de connaissance de la branche semble croître à chaque édition. L'Egypte se vendait en mode révolution pacifique et la Suisse vantait la neige de printemps.

ELSBETH HOBMEIER

L'ITB 2011 a attiré cent soixante-dix mille visiteurs à Berlin. C'est énorme. Le nombre d'exposants prouve le bel essor de la manifestation – et surtout son chiffre d'affaires estimé à six milliards d'euros. Les conférences données dans le Centre de congrès ont été suivies

comme jamais. La soif de connaissance de la branche en termes de tourisme semble croître à chaque édition.

Le flux des visiteurs a déferlé très diversement selon la halle. La gamme était large: du «jamais rencontré autant de monde» de la halle 9, où se présentaient les enseignes hôtelières de luxe, au vide sidéral du stand de promotion libyen. A ce propos: personne semble-t-il n'avait la moindre envie de passer des vacances au pays du tyran tripolitain. A l'opposé, les Egyptiens ont tiré un large public dans leur halle. Comme s'ils voulaient associer le monde entier à l'ivresse de leur victoire, à la place des pyramides de Gizeh et du légendaire sphinx, ils ont laissé leurs appels révolutionnaires se muier en



Bel essor pour l'ITB de Berlin au niveau des exposants.

slogans publicitaires. «La révolution des réseaux sociaux made in Egypte», «Bienvenue au pays de la révolution pacifique», «Un renou-

veau pacifique se prépare», s'affichaient sur les banderoles.

De son côté, depuis deux ans, la Suisse se présente à l'ITB – le plus

grand raout de l'industrie du voyage», selon un journal allemand – sous forme d'un sympathique cube rouge, joliment décoré de bidons de lait, de vaches et d'edelweiss. «Nous faisons tout pour...» proclament ici des panneaux d'affichage grand format. Tout pour «une expérience parfaite de la neige de printemps», tout pour «des vacances de randonnée parfaites». Lors de la «soirée suisse», Jürg Schmid, directeur de Suisse Tourisme, a mis tout en œuvre pour présenter la Suisse sous son meilleur jour. Le président d'hôteliersuisse, L. Guglielmo L. Brentel, de rajouter: «La Suisse est belle et sûre. Elle vaut bien son prix.»

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un texte en page 7

actuel – pour vous forger une opinion 10 semaines pour 29 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines, pour 29 francs seulement. Ou alors choisissez de vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 159 francs tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la vente au numéro.

Téléphone 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

C'est l'inverse du film de Fritz Lang (M le Maudit): le merlot est un cépage rouge chéri de la Suisse romande. Y compris des Vaudois. Dégustation de huit d'entre-eux.

PIERRE THOMAS

A Beau-Rivage, le palace genevois, lundi passé, les treize vignerons du groupe d'excellence vaudois Arte Vitis proposaient la dégustation de huit merlots. Une belle confirmation pour ce «cépage de cuve noir du Bordelais mondialement cultivé», comme le décrit l'ampélographe Pierre Galet. Le pape des cépages, d'avant la «génération ADN», remarque que le merlot n'a pas toujours été au premier

«C'est un cépage qui aime les sous-sols frais, argilo-calcaires et supporte l'eau.»

Henri Chollet
Vigneron-encaveur

plan; il n'était qu'une variété secondaire du Bordelais, nommée «crabot noir». Mais dès le milieu du 19ème, sa réputation était assurée. A Pomerol et à Saint-Émilion, il donne quelques uns des plus grands rouges du monde.

Champion vaudois, au nez et à la barbe des Tessinois

Et en Suisse? En 1906, les Tessinois eurent fin nez de le substituer à des variétés locales, terrassées par le phylloxera. Avec 855 hectares, le merlot reste le point fort au Sud des Alpes (Tessin et Misox). Autant dire que le titre de vin le mieux noté du

Concours des Merlots du Monde, à Lugano, décroché en novembre dernier par un vin vaudois, a fait grimacer plus d'un vigneron local. Ce titre, remporté contre 300 adversaires, a consacré la coopérative Uvavins. Son œnologue, Rodrigo Banto, a su dompter, dans son mer-

lot 2009 de la ligne bien nommée Inspiration, les tanins d'un cépage qui peut rester végétal... Un travail ciselé en cave, alors que le raisin, lui, a été vendangé à la machine, sur La Côte vaudoise.

Le merlot supporte davantage de rendement que la syrah

Lundi, ce champion a une fois de plus charmé, dans un style plutôt international. Comme les sont aussi les vins des domaines de la maison Hammel, où l'œnologue Fabio Penta cultive ce cépage depuis la fin des années 1980. Pour lui, le merlot supporte davantage de rendement que la syrah (600 à 700 g au mètre carré contre 500 g et moins) ou le cabernet sauvignon. Dans la région lémanique, sa maturité est assurée, même dans des années ingrates, comme l'a démontré la récente étude des terroirs vaudois. Toutefois, si «à Bordeaux ou au Tessin, on considère le merlot mûr



Rodrigo Banto, Uvavins.

avec un potentiel de 12,5% d'alcool, à La Côte, il faut au moins 13% voire plus, pour éviter un goût végétal de lierre.» Le vigneron-encaveur Henri Chollet estime: «C'est un cépage qui aime les sous-sols frais, argilo-calcaires. Et il supporte davantage l'eau que la chaleur, même s'il est sensible à la pourriture grise.»

Le merlot se magnifie aussi par son passage en fût de chêne. Les huit exemples vaudois dégustés à Genève l'ont démontré: élevage en barrique, luxuriant, pour les merlots d'Uvavins, de Hammel (Domaine de Crochet 2008 à Mont-sur-Rolle et Clos de la George 2008 à Yverne) et 2009 de Louis-Philippe Bovard; tendance fruitée fraîche, avec un beau 2007 de Pierre Monachon, un agréable 2008 du Domaine Henri Cruchon: une extraction avec de la rusticité à la clé, pour les très jeunes 2009 de Philippe Gex et de Henri et Vincent Chollet, La Maisonnette, issu de jeunes vignes.

Les chiffres indiquent que le merlot n'était cultivé que dans six cantons suisses en 1999. En Valais, sa surface s'est multipliée par 17 (88 ha), en pays de Vaud par 10 (35 ha) et par 5 à Genève (38 ha). Au total, la progression est de 180 hectares, soit au bas mot, 1,5 millions de bouteilles, tout de même!



Du merlot.

Secrets de merlots



Les vignes de Lavaux sont maintenant propices au merlot.

SWISS-IMAGE

La gestion de l'allergie dans les hôtels

L'objectif n'est pas de vérifier si les clients présentent de plus en plus d'allergies, mais de voir quelles réponses les hôteliers peuvent apporter.

MICHEL BLOCH

«L'approche est double», comme le souligne Xavier Collange, directeur adjoint au Beau Rivage, Genève. «Elle consiste tout d'abord à sensibiliser le personnel au fait qu'il est essentiel d'écouter le client qui signale une allergie et qu'il faut attacher à cette information personnelle l'importance qu'elle mérite. D'autre part, nous devons apporter

des réponses et des solutions à la hauteur des attentes de nos clients». Ainsi à la question posée par le client qui demande au restaurant par exemple «la soupe de poissons contient-elle des moules?», celui qui prend la commande évitera de répondre hâtivement par la négative. Il est possible qu'une allergie se cache derrière cette question anodine. Certains sont aussi allergiques à la tomate et le nombre d'aliments concernés est impressionnant. «Les clients connaissent ce qui provoque chez eux des allergies, à nous d'en tenir compte avec professionnalisme et tact», complète Xavier Collange.

Un hôtelier nous confirme par ailleurs que le fait de voir un client développer en quelques instants un œdème de Quincke, lié à l'absorption d'un plat contenant dans la sauce des cacahuètes auxquelles il est allergique, «vous guérît instantanément de toute naïveté en la



Les repas sans gluten peuvent comprendre de nombreuses saveurs.

matière!» Gisèle Sommer, Public Relations Coordinator au Fairmont Le Montreux Palace, précise que les hôtels Fairmont, conscients de l'importance du sujet, proposent des menus adaptés par exemple aux personnes diabétiques, végé-

tariennes et aussi à celles qui souhaitent des repas sans gluten ou des aliments pauvres en cholestérol. «Et ce qui est important», complète Gisèle Sommer, c'est qu'en optant pour ces menus, les clients ne renoncent jamais à une

grande variété de plats et à leurs saveurs.

«En fait la gestion de leurs allergies fait partie de cette qualité de service qu'ils sont en droit d'attendre de nous», conclut Gisèle Sommer. Yann Potet, Directeur de la Restauration au Grand Hotel du Lac à Vevey, précise que la gestion des allergies est à ce point traitée aujourd'hui dans un établissement de qualité que par exemple le «pain destiné à une personne s'étant annoncée comme allergique au gluten sera tranché sur une planche appropriée». En fait «toute la chaîne du personnel est préparée à écouter, prendre en compte et apporter une réponse appropriée aux différents types d'allergies». Le 26 mars se déroulera la troisième journée nationale de l'allergie avec une présence à Nyon.

Lire aussi en page 16

www.ahaswiss.ch

Pêle-mêle

Une charte de qualité pour les vins valaisans

Le Valais ambitionne de devenir une destination viti-vinicole incontournable à l'horizon 2015. Le canton et toutes les familles professionnelles de la viti-viniculture, l'Interprofession valaisanne de la vigne et du vin en tête ont signé lundi une charte de qualité qui place le client au centre de l'engagement des vignerons et des encaveurs. Cette démarche fait suite aux recommandations de l'étude viti 2015 de juillet dernier. C'est la première fois que tous les partenaires viti-vinicoles valaisans s'engagent sur des axes de développement unanimement acceptés. La charte vise la promotion des vins à forte identité.

Des rencontres inédites au Tessin et en cuisine



San Pellegrino Saporì Ticino 2011 accueille les Grandes Tables de Suisse, du 3 avril au 22 mai. Une cinquième édition qui regroupera 20 grands chefs. La cérémonie d'ouverture réunira en cuisine les huit chefs hôtes de l'événement: Alessio Rossi, Dario Ranza, Gian Luca Bos, Ivo Adam, Luigi Lafranco, Martin Dalsass, Rolf Krapf et Marco Ghioldi. Puis des rencontres inédites auront lieu notamment celle entre Alessio Rossi et Pierre-André Ayer, du Pérolles, à Fribourg.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Une gigantesque fresque en œufs à Ouchy

Tintin sera représenté dans une fresque formée de 40 000 œufs, à Ouchy, Lausanne, du 22 au 24 avril. Un tour de force réussi par la Société de développement d'Ouchy, tant on connaît la réticence de la société Moulinsart, qui gère l'héritage du dessinateur Hergé, à autoriser l'utilisation de l'image de Tintin. «Il m'a fallu me rendre à Bruxelles pour les convaincre», a raconté Plinio Crivelli, communicateur auprès de la SDIO. Les œufs seront revendus à un franc pièce au bénéfice de l'Association romande des familles d'enfants atteints d'un cancer.

Des nouveautés au Festival de Verbier



Le Verbier Academy Festival vient d'ouvrir sa billetterie. Il propose du 15 au 31 juillet d'entendre les grands noms de la musique classique dans le cadre idyllique d'une station alpine. On pourra y voir notamment Martha Argerich, Anne-Sophie Mutter, Gidon Kremer ou René Pape. Le programme 2011 explore également de nouveaux univers avec une soirée de danse avec le Béjart Ballet Lausanne et un concert inédit avec l'accordeoniste Richard Galliano.

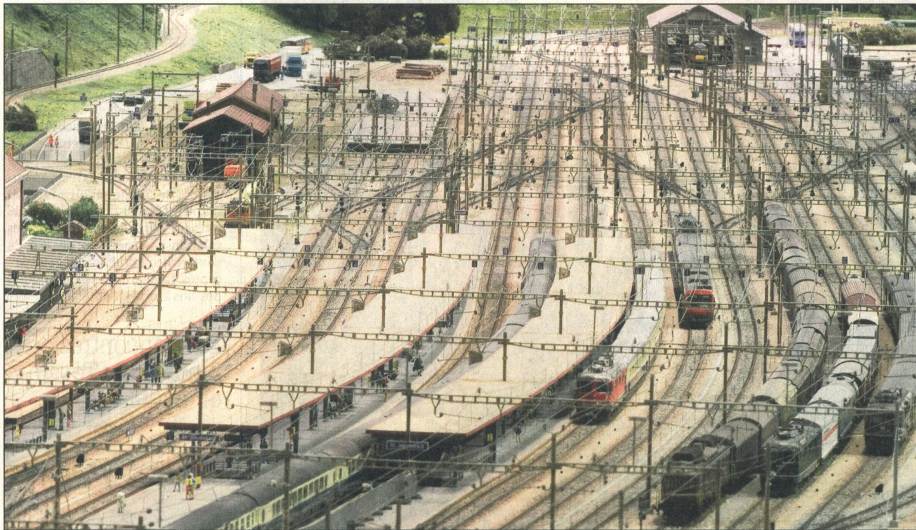
www.verbierfestival.com



«Je ne suis devenu moi-même, j'en ai eu un projet que lorsque j'ai abdiqué l'héritage de maîtres encombrants.»

24

René Redzepi Chef at Noma de Copenhague



Quelque 120 trains circulent sur les chemins de fer miniatures du Kaesberg, à Granges-Paccots, dans le canton de Fribourg.

Trains dans la tête

Les chemins de fer miniatures du Kaesberg, à Granges-Paccots (FR), ont deux ans d'existence. Discrets, ils pourraient gagner en notoriété.

MIROSLAW HALABA

Quelque 120 trains, dont 87 en circulation, 2045 mètres de voies, un paysage suisse imaginaire de 610 m'. Telles sont les principales caractéristiques de la plus grande maquette miniature ouverte au public de Suisse. Créée par l'entrepreneur fribourgeois Marc Antiglo pour réaliser un rêve d'enfant, cette attraction, placée sous le nom des Chemins de fer du Kaesberg, a fêté il y a quelques semaines ses deux ans d'existence à Granges-Paccots, près de Fribourg.

Le site est ouvert tous les premiers vendredis du mois

«En vingt-cinq mois, nous avons enregistré environ 25 000 visiteurs.

Nous sommes satisfaits de cette fréquentation, même si nous nous attendions à plus», indique Hans Wägli, adjoint de Marc Antiglo. Mais d'ajoutera aussitôt: «Nous n'avions pas d'expérience lorsque nous avons débuté. Aussi, corrigeons-nous le tir au fur et à mesure.» Une preuve: depuis mars, le site est ouvert tous les premiers vendredis du mois jusqu'à 19 heures avec, en sus, «un verre de l'amitié».

«La grande majorité des visiteurs sont Suisses, provenant, à parts

égales, de Suisse romande et de Suisse alémanique», explique Hans Wägli. L'attraction étant très familiale, tous les âges sont représentés. Environ cent soixante groupes privés ont été aussi accueillis jusqu'ici. Amicales et entreprises peuvent disposer d'espaces de réunion et de banquet, ainsi que d'un service traiteur assuré par trois restaurateurs.

Le site a des moyens de gagner en notoriété. Nicolas Zapf, l'actuel directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, en est fermement convaincu.

Le visiteur est transporté dans un paysage merveilleux

Le 1er septembre, il prendra, en effet, la direction du site afin, notamment, de le promouvoir «en Suisse, en Europe, voire dans le monde». «Ce site a un grand potentiel de développement. Il est un lieu exclusif comme le tourisme cherche à en exploiter. Tout

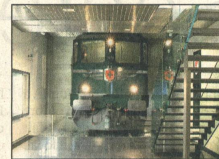
est mis en scène pour que le visiteur soit transporté dans un paysage merveilleux. Pour beaucoup de gens, le petit train est la madeleine de Proust qui fait revivre l'enfance», dit-il.

Les Chemins de fer du Kaesberg ont d'autant plus de chances de gagner en attrait que l'installation est évolutive. «La maquette n'est pas terminée», indique Hans Wägli. Plusieurs nouveautés, susceptibles de faire revenir les visiteurs et d'en attirer de nouveaux sont, par ailleurs, envisagées: un éclairage «théâtre» et, pour 2012, une version nocturne du site qui nécessitera l'éclairage intérieur des trains. Tout un programme...

www.kaesberg.ch



Un verre de l'amitié le vendredi soir.



Une cabine légendaire de locomotive.

Les défis que veut relever Gastronomica pour 2012

En novembre 2012, le salon Gastronomica devra innover pour convaincre plus d'exposants, tout en gardant son ambiance. Il pourra se baser sur un sondage réalisé en 2010.

ALEXANDRE CALDARA

Pour son édition 2012 Gastronomica pourra tirer des enseignements du sondage réalisé en 2010. Plus de 100 exposants et près de 2000 visiteurs ont répondu, 70% d'entre-eux estiment que le concept du salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la gastronomie est satisfaisant, voire très satisfaisant. La qualité des visiteurs avec 80% de décideurs a conquis 87,5% des exposants.

Pourtant, les défis restent nombreux pour la nouvelle directrice Laurence Ausder Au-Droz, puisque les objectifs seront de passer de 70 à 150 exposants et de 6000 à au moins 8000 voire 10 000 visiteurs. Les trois piliers que sont le salon, le village VIP et le forum seront maintenus. «Il nous faudra préserver l'ambiance vivante et gaie. L'espace entre les stands des exposants. Convoquer

les cellules grises pour le Forum tout en optant pour des débats plus courts avec davantage d'interactions avec le public», explique Laurence Ausder Au-Droz. Au chapitre des exposants, la directrice aimerait atteindre mieux le monde de l'hôtellerie en particulier le wellness et le mobilier pour les chambres.

Deux nouveautés sont prévues pour que les visiteurs qui n'ont pas



Encore plus d'animations culinaires pour le public en 2012, à Gastronomica.

accès au village VIP aient plus de lieux pour eux. Un point de rencontre de réseautage mis sur pied par un des leaders du marché. Et une

arène Gastronomica avec des animations variées chaque jour. Rendez-vous est pris du 4 au 7 novembre 2012.

Goûts du Tessin en septembre

Martin Dalsass sera le parrain de la Semaine du goût 2011, alors que Bellinzona se présentera comme la ville des papilles. Les inscriptions sont ouvertes pour présenter des projets.

ALEXANDRE CALDARA



Les artisans peuvent proposer un événement à la Semaine du goût.

sera centré sur les valeurs que défend la Semaine du goût. Dès maintenant et jusqu'au 30 avril chacun peut proposer un événement qui s'inscrit dans la semaine. Cette offre s'adresse aux artisans, aux producteurs, aux restaurateurs, aux gastronomes passionnés ou aux éducateurs. Pour la première fois, des

fleurs du goût seront attribuées par des comités qualité qui sélectionneront les événements qui se distinguent par leur originalité ou leurs qualités particulières. On pourra repérer ces fleurs du goût dans le magazine et sur le site.

Le parrain Martin Dalsass qui a été consacré meilleur cuisinier suisse par le guide Gault et Millau en 2001 déclare: «Le cuisinier doit savoir être un artiste et avoir le goût des produits, qui sont la matière première de la cuisine. C'est à nous qu'il appartient de faire redécouvrir le goût des choses qui a presque disparu.» Quant à la ville de Bellinzona, elle fera admirer ses trois châteaux inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

www.gout.ch

Les gens

Le nouveau directeur de l'OTV vient de rentrer en fonction

Andreas Banholzer vient de prendre ses fonctions à la tête de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Malgré ses origines



uranaïses, il connaît les réalités culturelles, touristiques et sociales vaudoises. Il succède à Charles André Ramseyer, qui a dirigé l'OTV pendant 15 ans.



Le parc régional du Doubs se retrouve sans président

Jean-Pierre Beuret quitte la présidence de l'Association pour le parc régional du Doubs (APNRD). Il quitte ses fonctions en raison de nombreux autres engagements. Un candidat se profile déjà pour le remplacer, il s'agit de Laurent Schaffter, ancien ministre jurassien.

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 11 / 17. März 2011

**Jobs
online**
www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

**Der Weg
zum Ziel...**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara und
Rolf Frischknecht

Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

**COULE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
BAR
KURS**

TERMINE
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0041 377 111
www.gastrouisse.ch

FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 29.08. – 3.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

GASTR_ SUISSE

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Arbeitsrecht

Per 1. Januar 2012
treten verschiedene
Neuerungen im
Zusammenhang
mit dem
L-GAV 2010
in Kraft.



Der neue L-GAV 2010



MARC KAUFMANN
LIC. IUR., FÜRSPRECHER
LEITER WIRTSCHAFT UND RECHT
HOTELLERIESUISSE

Die neuen Regelungen des L-GAV 2010 werden in der Praxis bereits über ein Jahr angewendet. Nachdem die Löhne bei der Neuverhandlung des L-GAV auf dem Stand 2009 bis Ende 2011 eingefroren wurden, tritt nun auf den 1. Januar 2012 der zweite Teil der Neuerungen in Kraft, das neue Lohnsystem. Die Lohnklassen orientieren sich neu ausschliesslich an der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und nicht mehr an Dienstjahren oder Kaderfunktionen. Der Wechsel in die nächsthöhere Lohnstufe ist künftig also nur noch über Aus- und Weiterbildung möglich.

Nicht unterstellte Mitarbeitende

Ab 2012 sind folgende Mitarbeitenden dem Mindestlohnsystem nicht unterstellt:

Mitarbeitende, welche das 18. Altersjahr noch nicht erreicht haben sowie Mitarbeitende über 18 Jahre, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und dort eine Vollzeitausbildung absolvieren und die in den Semesterferien oder an freien Tagen arbeiten. Auch nicht unterstellt sind Mitarbeitende über 18 Jahre, die vermindert leistungsfähig sind und die an staatlichen oder staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen teilnehmen.

Lohnreduktionen

Bei jedem Stellenantritt kann während einer Einführungszeit von maximal 6 Monaten der Mindestlohn aller Mitarbeitenden, die nach Stufe I entlohnt werden, in einem schriftlichen Arbeitsvertrag tiefer

vereinbart werden. Die Reduktion beträgt für das Jahr 2012 maximal 10% bzw. maximal 8% ab dem Jahr 2013.

Der 13. Monatslohn

Ab dem 1.1.2012 tritt die neue Regelung über den 13. Monatslohn in Kraft. Jeder Mitarbeitende hat ab Beginn des Anstellungsverhältnisses Anspruch auf den vollen 13. Monatslohn, dieser wird nicht mehr nach Anstellungsdauer gestaffelt. Nach einer von hotelleriesuisse durchgeführten Umfrage hatten 2007 bereits 77% der Mitarbeitenden einen vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn.

Übergang

Alle Bestimmungen des L-GAV, welche für die Mitarbeitenden gleich bleiben oder

günstiger sind, treten in Kraft, unabhängig davon, ob der individuelle Arbeitsvertrag angepasst wird oder nicht (Günstigkeitsprinzip). Dies gilt auch für die höheren Mindestlöhne und den vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn, die ab 1. Januar 2012 gelten. Wie bei allen bisherigen Erhöhungen der Mindestlöhne müssen nur diejenigen Löhne nach oben angepasst werden, die nicht den Mindestlöhnen entsprechen. Um den Übergang zum neuen Lohnsystem einfacher zu gestalten, hat hotelleriesuisse eine umfassende Broschüre zu den neuen Löhnen erarbeitet. Diese ist auf dem Internet auf www.hotelleriesuisse.ch unter der Rubrik Rechtsberatung zu finden. Ebenfalls führt hotelleriesuisse zurzeit in Zusammenarbeit mit den Regionalverbänden Informationsveranstaltungen durch.

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizra B1

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
Chef de Bar	Region Bern	J26085
Geschäftsführerpaar	Region Graubünden	J26257
Restaurant Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J26233
Hotelmanager	Region Zürich	J26225

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J26266
Receptionistin	Region Bern	J26298
Rezeptionist/in	Region Bern	J26289
Front Office Manager	Region Bern	J26286
RéceptionistIn	Region Bern	J26285
Réceptionistin/Réceptionist	Region Bern	J26293
Réceptionist	Region Graubünden	J26000
Receptionist/in	Region Graubünden	J26287
Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J26235
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26249
Mitarbeiter/in Reception/Service	Region Zentralschweiz	J26232
Réception/Bankettadministration	Region Zürich	J26314
Front Office Trainee	Region Zürich	J26317
Réceptionistin	Region Waadt/ Unterwallis	J26216

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenpraktikum	Region Basel	J26074
Sous-chef	Region Basel	J26312
Commis de cuisine	Region Bern	J26223
Küchenchef	Region Bern	J26224
Sous-chef	Region Bern	J26290
Commis de Cuisine	Region Bern	J26305
Frühstückskoch	Region Bern	J26306
Chef Pâtissier	Region Bern	J26307
Chef de Partie	Region Bern	J26308
Sous-Chef	Region Bern	J26311
Chef de partie	Region Bern	J26323
Chef de partie	Region Bern	J26262
Commis de cuisine	Region Bern	J26270
Frühstückskoch	Region Bern	J26280
Commis de Cuisine	Region Bern	J26281
Chef de Partie	Region Bern	J26282
Teamleiter Küche (Sous Chef)	Region Bern	J26283
Küchenchef	Region Bern	J26258
Diätisch	Region Bern	J26260
Chef de Partie	Region Graubünden	J26301
Commis de cuisine	Region Graubünden	J26265
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26271
Jungkoch & Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26243
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J26327
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26244
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J26325
indische Chef-Spezialitätenköche	Region Zentralschweiz	J26251
Küchenchef	Region Zürich	J26252
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26297
Chef de partie/Commis de Cuisine	Region Zürich	J26318
Chef de Partie & Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J26087
Jungköchin/-koch	Region Zürich	J26089
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J26234
Koch m. Diät	Region Zürich	J26237
Tourant	Region Zürich	J26250
Alleinkoch Tagesstelle Teilzeit	Region Zürich	J26213
Chef de Partie	Region Zürich	J26253
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J26328
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J26291
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J26292
Demi-chef de partie (Irland - Region Kerry)	International	J26274
Chef de partie (Irland - Region Kerry)	International	J26275
Chef Pâtissier	International	J26261
Chef de partie	Tessin	J26221
Chef de partie	Tessin	J26263
Chef Saucier	Tessin	J26211
Chef de partie	Region Genf	J26195

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service Bankett	Region Bern	J26303
Assistentin Administration mit Front (20%)	Region Bern	J26259

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Administration Trainee	Region Zürich	J26316

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe	Region Basel	J26194
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J26075
Chef de Service	Region Basel	J26072
Temporärkoch	Region Basel	J26196
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Bern	J26319
Chef de rang	Region Bern	J26320
Commis de rang	Region Bern	J26321
Commis de Rang	Region Bern	J26277
Chef de Bar	Region Bern	J26278
Commis de Bar	Region Bern	J26276
Chef de service	Region Bern	J26272
Serviceaushilfen	Region Bern	J26198
Serviceanlässe	Region Bern	J26197
Chef de rang	Region Bern	J26069
Restaurantsfachfrau	Region Bern	J26066
Restaurantsleiter/in	Region Bern	J26304
Chef de Service	Region Bern	J26279
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26288
2. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26326
Serviceangestellte/in	Region Graubünden	J26299
Chef de rang	Region Graubünden	J26227
Commis de rang	Region Graubünden	J26228
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J26229
Chef de rang	Region Graubünden	J26067
Commis de rang	Region Graubünden	J26068
Stv. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26083
2. Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J26322
Serviceangestellte/in	Region Oberwallis	J26215
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J26204
Service- & Pantrycrew	Region Ostschweiz	J26205
Assistant Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J26273
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J26264
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J26217
Service- & Pantrycrew	Region Zürich	J26203
Voll- & Teilzeit Servicefachkräfte	Region Zürich	J26088
F&B Trainee - Service (Banquet)	Region Zürich	J26315
Serviceangestellte	Region Zürich	J26226
Teilzeit servicefachkräfte	Region Zürich	J26086
Serviceangestellte (ca. 80%)	Region Zürich	J26081
Serviceangestellte	Region Zürich	J26254
Servicefachangestellte/n	Region Zürich	J26236
Frühstücks-Service	Region Zürich	J26201
Servicefachangestellte	Region Zürich	J26202
Chef de rang - Region London	International	J26268
Commis de rang - Region London	International	J26267
Verkaufsberaterinnen / Promotion - Hostessen	Tessin	J26090
Restaurantsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J26324

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Hausdame	Region Graubünden	J26256

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception	Region Basel	J26073
Sales Manager Pharma	Region Bern	J26200
Support Mitarbeiter/in	Region Zürich	J26206
Kaufmännische/r Sachbearbeiterin	Region Zürich	J26071
Sales Manager Pharma	Region Genf	J26199

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Physiotherapeuten/Masseur	Region Graubünden	J26313
Kosmetikerin	Region Graubünden	J26230
Kosmetikerin	Tessin	J26269

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J26310
Mitarbeiter Unterhalt/Technischer Dienst	Region Bern	J26082

Wir suchen im Auftrag unseres Klienten eine(n)

HOTELDIREKTOR/IN

für die Leitung eines 3-Sterne kettenunabhängigen Privathotels in der Innenstadt von Wien.

Der Betrieb umfasst rund 50 Zimmer – Hotel Garni – richtet sich an ein ausgewähltes Privatklientel und wird ganzjährig geführt.

Für diese Position sollen Sie – nach einer grundlegenden Hotelausbildung und Erfahrung in der Führung eines Stadthotels – vor allem Motivationsfähigkeiten zur Sicherung des Mitarbeiterteams sowie Freude an direktem Gästekontakt zur Bindung von Stammgästen mitbringen. FIDELIO-Kennntnis wird vorausgesetzt.

Falls Sie obige Herausforderung interessiert und Sie gerne in Wien leben wollen, so übermitteln Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Post, Fax, Mail).

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit absoluter Diskretion behandelt.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z.H. Frau Mag. Silvia Krahbichler
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Fax: 0433(0)512/344231-10
Mail: s.krahbichler@etb.co.at



Hotel *** Walliserhof 3944 Unterbach

Wir suchen auf kommende Sommer-saison einen kreativen, selbstständigen

Koch

Geregelte Arbeitszeit,
gute Entlohnung.

Tel. 027 934 28 28
Herr Peter Zenhäusern

Jahresstelle Küchenchef w/m

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar? Dazu stehen Qualitätsdenken und Organisation ganz zuoberst? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen für unser modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen, in einem bekannten Tourismusort.

Wir bieten Ihnen ab Ende Mai 2011 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen Küche. Tagesbetrieb, geregelte Arbeitszeiten, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und Logis und vieles mehr.

Als Küchenchef/in sind Sie unter anderem verantwortlich für das Bestellwesen, den reibungslosen Ablauf in der Küche und das Einhalten der Hygienevorschriften. Des Weiteren erstellen Sie unsere abwechslungsreiche Menüplanung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 11698-6138 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Restaurant
Wildstrubel
Boden - 3715 Adelboden

Wir, ein junges und kleines Team, suchen für die Sommersaison 2011 in Jahresstelle Sie als unseren neuen

Küchenchef oder Jungkoch

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit Verantwortung zu übernehmen?

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dank...! Wir verfügen über 80 Terrassenplätze und 130 Plätze im Restaurant, wovon 60 in der Rôtisserie.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 6732107, Fax 033 6732111
www.restaurant-wildstrubel.ch

Arosa – ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden



Wir suchen für unser 3*** Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

• Gastgeberpaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Flexibilität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gästekontakt sind für Sie selbstverständlich.

Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG
Andy Abplanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch



Mirihi – as unique as you!

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

To complete our dynamic and successful team, we are looking for a (preferably male)

Assistant Front Office Manager (Date of joining upon agreement)

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)

What we expect from you:

- To fully lead and develop our young Front Office Team and to assist our Front Office- and Reservation-Manager as well as our Guest Relations Manager in other work scopes
- Scopes of work (sorted by priority): Front Office, Guest Relations, Reservation and at a later stage eventually some Marketing projects (like CRM-management etc.)
- Leadership and project management regarding the implementation of a new PMS-system in 2012 (Fidelio, Protel or similar)
- An excellent knowledge of all resort-areas, especially Front Office, Guest Relations and Reservation
- Excellent administrative skills
- Excellent skills regarding organization and communication (internally and externally)

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on and dynamic professional with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English and German (in speaking and writing) and a third language (preferably French) would be highly appreciated
- Very good experience in Front Office and some working experience abroad would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hospitality
- Attractive USD net. salary, tax free
- Accommodation provided by the Resort
- Return flight ticket to passport country once a year
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Health insurance (paid by the Resort)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness...because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirih.com.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastgeberin / Chef de Service (w/m)

(ganzjährig oder Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 Mitarbeiterinnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Als Ersatz unseres langjährigen, vor seiner Pensionierung stehenden Verkaufsleiters und Key-Account-Verantwortlichen in der ganzen Schweiz, suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsleiter im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf unserer Angebote an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neugewinnung von Key Accounts durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspaketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Coaching und Motivierung unseres Aussendienst-Teams

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke
- Gute Französischkenntnisse

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch rebekka.beerli@victor-meyer.ch



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich Table Top für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilsysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette).

Infolge eines Karriereschrittes unseres Vertreters für das Gebiet Bern suchen wir eine kontaktfreudige und zielstrebige Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Eine gastronomische Grundausbildung und nachweisbare Verkaufserfolge sind unabdingbare Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Sie sind 28–40 Jahre alt und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, erwarten Sie absolut fortschrittliche und leistungsgerechte Anstellungsbedingungen sowie ein motiviertes, gut eingespieltes Team, welches sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Wir bieten zudem einen gut eingeführten Kundenkreis mit Entwicklungsmöglichkeiten, eine Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen, Geschäftswagen usw.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach-Station
www.berndorf.ch
rebekka.beerli@berndorf.ch

NEUE BLUMENAU

Machen Sie den nächsten Schritt!

In der Neuen Blumenau geniessen die Gäste gleich dreifach ausgezeichnet: Gault Millau's Entdeckung des Jahres 2011, 15 Punkte, ein Michelin Stern sowie Gewinner des Best of Swiss Gastro Awards in der Kategorie Gourmet... Als unsere neue

Servicefachmitarbeiterin (80 - 100%)

sind Sie ab 1. Mai 2011 mitten drin im Geschehen beim neuen Stern am Schweizer Gastrohimmel. Wir wünschen uns eine junge, aufgestellte und professionelle Gastgeberpersönlichkeit, die mit uns die berühmte „Extrameile“ für unsere Gäste geht! Ihre Bewerbung senden Sie bitte an unseren Chef de Restaurant, Steffen Wiedermann, info@neueblumenau.ch oder per Post an Neue Blumenau, Romanshornstrasse 2, 9308 Lömmenschwil SG. www.neueblumenau.ch

11704/016

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch

Gesucht von Juni bis September 2011
in abgelegenen 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:
Barbara & Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

11704/016



Hotel Restaurant
Rössli Hurdens



www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch
www.steakhouse-evita.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil. Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Hotel Restaurant Bar Mexican Fiesta, Steakhouse Evita Hotel Restaurant Bar Bassersdorf (Kloten) suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Bankettmanager **Frontoffice-Managerin (m/w)**
Bardame **Chef de Partie (m/w)**
Chef de Rang (m/w) **Réceptionist(in) (m/w)**
Service-Mitarbeiter (m/w) **Commis de Cuisine (m/w)**

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars,
25 komfortable 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 Hurdens
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

11704/016



Das Sunstar Parkhotel Davos**** befindet sich an sehr zentraler und ruhiger Lage in Davos Platz und verfügt über 386 Betten, zwei Restaurants und eine Piano-Bar. Ein grosser Wellness- und Fitnessbereich, Seminar und Banketträume runden das Angebot ab.

Für dieses vielseitige Ferien- und Seminarhotel suchen wir per Ende Mai eine/n

Chef de Service

Wir freuen uns auf eine teamorientierte, engagierte Persönlichkeit (m/w) mit gutem Fachwissen, Organisationstalent und hoher Leistungsbereitschaft, welche es versteht, ein Team von bis zu zwanzig Mitarbeitern motiviert zu führen und vor unseren Gästen als sympathischer und kompetenter Gastgeber aufzutreten.

Das erwarten wir von Ihnen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Servicefach und einige Jahre Berufserfahrung in leitender Position
- Sie fordern und fördern die Ihnen anvertrauten Mitarbeiter und Lehrlinge
- Sie sind ein positiv denkender Mensch, offen für Neues, denken unternehmerisch und handeln ausgesprochen gästerorientiert
- Sie verfügen über gutes Organisationstalent und arbeiten exakt und zuverlässig
- D/E evt. mündlich F und I von Vorteil

Das bieten wir Ihnen:

- Eine Jahresstelle in einem motivierten Führungsteam und erwarten ein mehrjähriges Engagement
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und Selbständigkeit
- Geregelte Arbeits- und Freizeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Jürg und Marietta Zürcher (Direktion)
Parkstrasse 1, 7270 Davos Platz
zuercher.j.dv@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS*****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRÜNDESWALD | WENGEN | ZERMATT

11817/021

RüttiHubelbad • Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

Für unsere Bio-Küche suchen wir per 1. April 2011 eine/n

Koch / Köchin

Ihre Hauptaufgabe
▪ Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Motivierte Persönlichkeit
- Freude am Kochen mit biologischen Produkten

Wir bieten

- Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeit in einem lebhaften, jungen Team
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Entlohnung und Ferien gemäss L-GAV

Nähere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruettihubelbad.ch.
Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Sind Sie interessiert?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Hotel RüttiHubelbad AG
Personalwesen
RüttiHubel 29
3512 Walkringen



11714/015

Im → Quervergleich
→ am Markt

Geschäftsleitung Ferien- und Erholungshaus

**Kraft und Erholung tanken.
Gestärkt alles nehmen, wie es
kommt und neue Perspektiven
entdecken. Dafür suchen wir Sie
als Gastgeber und Begleiter.**

Unsere Auftraggeberin ist eine Stiftung, die mit Engagement ein kleineres Kur- und Ferienhaus an schönster Lage in der Zentralschweiz betreibt. Gäste sind ältere Menschen, die hier ihre Ferien verbringen oder nach einer Erkrankung oder einem Unfall wieder Mut, Kraft und Freude finden. Das Haus bietet als kleine Insel an herrlicher Lage ideale Voraussetzungen für umfassende Erholung und Genesung. Nun sind wir beauftragt, in einer Nachfolgeregelung Sie – denkbar ist sowohl eine Einzelperson wie auch ein Ehepaar – als

Geschäftsführer/in und Gastgeber

zu gewinnen. In dieser Funktion sind Sie für die organisatorische, personelle und betriebswirtschaftliche und gastronomische Führung des Hauses verantwortlich. Mehr noch: Sie sind umsichtiger Gastgeber, Ansprechpartner, Identifikationsfigur, Moderator, Botschafter und Begleiter. Gemeinsam mit Ihrem Team kümmern Sie sich persönlich um die Gäste und deren Angehörigen. Die Pflege wird unter ärztlicher Leitung von einem kleinen Pflegeteam sichergestellt. Zentral für die

Zukunft des Hauses ist der konsequente Fokus auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste: Sie können im Wettbewerb überzeugen und Gäste gewinnen.

Sie suchen eine Lebensaufgabe mit Identifikation und Substanz, die über den Arbeitstag hinausgeht. Aus Ihrer Berufs- und Führungstätigkeit in der Gastronomie kennen Sie die Zielgruppe Senioren, die Angebotsgestaltung im Bereich Gesundheit/Kur sowie Besonderheiten im NPO-resp. Stiftungs-Management. Sie begegnen Menschen mit Wärme, Klarheit und Respekt und sind in der Lage, auch betrieblich-organisatorisch alles Nötige sicher zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre aufschlussreiche Bewerbung.

Kontakt: Jörg Lienert
Corinne Häggi

Jörg Lienert AG
Hirschnattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich, Basel
und neu auch in
→ Bern.

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

11707/018

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 unsere 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 Berufslehre 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



11809/021

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger, wildromantischer Zoo mit Europäischen Wildtierarten. Für unser, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungsrestaurant und unser wachsendes Bankettangebot suchen wir per 1. April 2011 eine/n innovative/n

Chefkoch / Chefköchin (100%)

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den angenehmen Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis
31.03.2011 an: **Natur- und Tierpark Goldau**
Ruth Imhof, Postfach 161,
6410 Goldau

11809/021

St. Gallen, die Stadt mit Potenzial

Uni, Bundesverwaltungsgericht, Fachhochschule
usw. Wir suchen

Nachfolger für Asia-Restaurant+Take-away

Top-Lage im Zentrum, günstige Miete!
Übernahme zu vorteilhaften Bedingungen
nach Vereinbarung.

Kontakt über:

asiarestaurant.sg@gmail.com

11708/016



Gourmet Restaurant Hotel

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 • Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
Im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion. Unser Gourmetstübel wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem dynamischen Team suchen wir

Service-Teamleiter (m/w)

mit Erfahrung im hochstehenden Gourmetservice
Sie haben fundierte Weinkenntnisse,
Verkaufserfahrung und Führungsqualitäten

Servicefachangestellte (m/w)

für unser A-la-carte-Restaurant und Gourmetstübel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

11708/016

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe
Topstellen für junge Schweizer Gastprofis mit eidg. Fachausweis

Betriebsassistent/in für lebhaftes Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchingen»

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

11813/021



Aus Spass am Genuss!



Staatskanzlei des Kantons Zürich

Die Abteilung Veranstaltungen und Repräsentation umfasst einerseits den Abteilungsleiter und seine Assistenz sowie den Bereich Weibeldienst, der das historische Rathaus und die Veranstaltungsräume im Haus zum Reiberg betreut. Die langjährige Assistentin für Veranstaltungen wird im Oktober 2011 in den wohlverdienten Ruhestand treten. Wir suchen daher mit Arbeitsbeginn am 1. September 2011 eine/n

Assistentin/Assistenten für Veranstaltungen und protokollarische Anlässe (100%)

Gemeinsam mit dem Abteilungsleiter Veranstaltungen und Repräsentation organisieren Sie die jährlich rund 200 Anlässe des Regierungsrates und der Staatskanzlei. Sie erledigen dafür weitgehend selbstständig die umfangreichen administrativen Arbeiten und pflegen den Kontakt mit Hotels, Restaurationsbetrieben, diplomatischen Vertretungen sowie Amtsstellen von Bund, Kantonen und Gemeinden. Für die gewissenhafte und termingerechte Vorbereitung und die reibungslose Durchführung der einzelnen Anlässe benötigen Sie ein ausgeprägtes Organisationstalent, Belastbarkeit, Kreativität und die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten ausgezeichnete Resultate zu liefern. Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung (kaufmännische Richtung, vorzugsweise in einem Hotelbetrieb oder Handelsschule), fachliche Weiterbildung wie Hotelfachschule und einige Jahre Berufserfahrung. Eine ausgesprochene Dienstleistungsmentalität, ein gepflegtes und gewinnendes Auftreten, einwandfreie Umgangsformen, deutsche Muttersprache, ausgezeichnete mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, gute IT-Anwendungskenntnisse sowie zeitlich flexible Einsatzmöglichkeiten runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto schicken Sie bis **spätestens 12. April 2011** an die Staatskanzlei des Kantons Zürich, Chef Zentrale Dienste, Martin Jurt, Neumühlequai 10, Postfach, 8090 Zürich. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Werner Malär, Leiter Veranstaltungen und Repräsentation (Telefon 043 259 59 52).



Stadt Zürich Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehrrikt wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. Für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende ein.

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Food & Beverage Assistent/in

Aufgaben:

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen sowie Banketten und Seminarverpflegungen
- Planung, Einteilung und aktive Führung der Serviceaushilfen und Lernenden
- Mise en place Arbeiten «Service»
- Einkauf im Bereich Nonfood & Beverage
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminarräumlichkeiten
- Koordination zwischen Küche, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Markus Epper, Personalbereichsleiter/POE, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 46 oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch

Nähere Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Melanie Senti, Leiterin Gruppe ara glatt, Telefon direkt: 044 645 67 77

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements



Kreativität, Frische, Präsentation

Die Rheinburg-Klinik ist eine moderne Privatklinik mit 60 Betten. Sie liegt herrlich über dem Bodensee und ist von St. Gallen in 20 Minuten erreichbar. Wir rehabilitieren Patienten mit neurologischen oder orthopädischen Krankheiten.

Zur Ergänzung des Küchen-Teams suchen wir per 16. Mai 2011 eine/n

Chef de Partie

für die kalte Küche. Ist Kochen Ihre Leidenschaft und schätzen Sie es, sich auf hohem Niveau kreativ zu engagieren, haben zudem mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder als Diätkoch, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Sie finden in unserer stilvoll renovierten Klinik:

- eine neuzeitlich eingerichtete Küche;
- abwechslungsreiche Aufgaben;
- attraktive Arbeitszeiten;
- grosszügige Anstellungsbedingungen;
- ein motiviertes Team.

Interessiert? Rufen Sie für einen Erstkontakt unseren Küchenchef, Herr Alain Carrier, an oder senden Sie uns direkt Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen – wir freuen uns auf Sie!

Klinik für akutenstationäre neurologische und orthopädische Rehabilitation

Rheinburg-Klinik, CH-9428 Walzenhausen
Telefon +41 (0)71 886 11 11, Fax +41 (0)71 888 66 29
www.rheinburg.ch

Restaurant Fischstube

Wir stellen ein Team für die Neueröffnung der Fischstube zusammen. Für die **Sommersaison 2011** suchen wir

Service-, Barmitarbeiter Teilzeit/Vollzeit (m/w)

Du arbeitest von Herzen aus gerne mit Menschen zusammen, wohnst unsere Gäste mit Leib und Seele und möchtest gemeinsam mit uns das Abenteuer am See erleben. Deine Muttersprache ist Schweizer-Deutsch bzw. deutsch.

Office-, Buffetmitarbeiter Teilzeit/Vollzeit (m/w)

Du bist flexibel, unterstützt das Team und hast Erfahrung in der Gastronomie.

Bitte schicke deine Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Fischstube
Erik Haemmerli
bewerbung@fischstube.ch



CH-6205 EICH LU

DAS gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

Das Hotel Restaurant Vogelsang liegt über dem Sempachersee, 15 Minuten von der Stadt Luzern entfernt. Nicht nur das einmalige Alpen-Panorama, sondern auch die moderne französische Küche sind bis weit über die Kantons Grenzen bekannt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort:

Koch/Jungkoch

Dauerstelle oder Sommersaison

Wir bieten Ihnen:

- Eine Stelle in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb
- Eine Position in einem jungen, motivierten Team
- Abwechslungsreiches Arbeiten in verschiedenen Bereichen

Sie bringen mit:

- Liebe zum Beruf
- Motivation & Spass an der Arbeit
- Ein Auto (wir sind nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar)

Fühlen Sie sich angesprochen oder kennen Sie jemanden der sich für eine Stelle interessieren könnte? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Burkhard
6205 Eich
Telefon 041 462 66 66
www.vogelsang.ch

WWW.VOGELSANG.CH



SEILER HOTELS ZERMATT

Zermatt, Matterhorn und die Seiler Hotels

Seit mehreren Generationen beherbergen die Seiler Hotels anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Unsere Häuser vereinen erstklassige Schweizer Hoteltradition mit herzlichem Gastgeburtum und gehören zu den besten Adressen in Zermatt.

Das autofreie Zermatt gehört zu den attraktivsten und sportlichsten Sommer- und Winterdestinationen Europas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die **Sommersaison 2011** in unseren Hotels **Mont Cervin Palace*****S** und **Schweizerhof*****S** noch diese fachlich gut ausgebildeten MitarbeiterInnen, welche unsere Gäste begeistern können:

- RéceptionistIn
- Hotelfachfrau / 2. Gouvernante
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Commis de rang
- Kosmetikerin

sowie Auszubildende in folgenden Berufen:

- Koch
- Restaurantfachmann

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein vielseitiges und spannendes Arbeitsumfeld mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Hotelgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (*Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen!*)

SEILER HOTELS ZERMATT AG

Barbara Lauber, HR Leiterin
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch



SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

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

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Rang (w/m)

Commis de Rang (w/m)

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Im Servicebereich betreuen Sie unsere Gäste im Restaurant R21 sowie in der Bar B21. Dabei führen Sie eine eigene Servicestation, erstellen die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, unterstützen das Team bei stilvollen Banketten sowie Seminaren und geben Ihr Wissen mit Freude unseren Lernenden weiter.

Als Chef de Partie sind Sie für die Zubereitung der frischen, saisonalen Speisen zuständig, führen Ihren Posten selbstständig, erstellen die Mise en place und bieten Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden. Zudem tragen Sie die Mitverantwortung bei der Warenannahme, kontrollieren deren Qualität und helfen bei der Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Zudem sind Sie leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und setzen Ihre Ziele engagiert um. Ihr Kommunikationsstil ist offen und im Service sprechen Sie neben gutem Deutsch auch Englisch. An neuen Aufgaben sind Sie interessiert und packen diese mit Elan an.

Wir bieten Ihnen 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 Personalwesen, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland

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



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetics» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

**DIE SAISON 2011 DAUERT IM CASTELLO
«SPA & BEAUTY»
VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER.**

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

KOSMETIK: JUNG-KOSMETIKERIN

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



BELLEVUE PALACE
Bern

RAUM FÜR KARRIERE

Im Bellevue Palace, dem pulsierenden Gästehaus der Schweizer Regierung, werden täglich Traditionen neu interpretiert und jedem Gast wird seine grosse Bühne geboten. Tür an Tür mit dem Bundeshaus garantieren wir unkomplizierte Berner Gastfreundschaft, staatsmännische Diskretion und inspirierende Aussichten.

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

Concierge m/w

1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind

- ein Organisationstalent mit Erfahrung,
- sprachgewandt und gepflegt.

Chef de Partie Tournant

1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind

- Allrounder mit Gourmet- und Banketterfahrung,
- Umsetzer des Qualitätsmanagements und Hygienekonzeptes,
- kreativ bei der Arbeit.

Chef de Rang

Im à la carte Restaurant "La Terrasse"

1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind

- erfahren in der gehobenen Gastronomie,
- sprachgewandt und offen für Neues.

Sie sind flexibel und belastbar. Sie arbeiten gerne in einem Team und bringen sich kreativ ein. Weiter ist Ihr Rucksack gefüllt mit einer natürlichen Offenheit für Neues, Freude am Gästekontakt. Sind Sie bereit die Bühne des BELLEVUE PALACES zu betreten?

Dann wartet eine äusserst vielseitige Aufgabe auf Sie! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7, Schweiz
Leiterin HR, Fr Céline Constantin, Telefon +41 (0) 31 320 46 22
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Für unsere Hotélreception suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Night Auditor 40%

Sie betreuen unsere Gäste von der Begrüssung bis hin zum Check-out mit selbstverständlicher Freundlichkeit und grosser Servicebereitschaft. Sie schaffen in dieser Position eine Verbindung zum Gast, welche ihm die Sicherheit gibt, dass er sich auch zu später Stunde auf eine professionelle Ansprechperson verlassen und jederzeit auf eine hervorragende Dienstleistung zählen kann. Im Weiteren sind Sie für die nächtlichen Sicherheitsrundgänge verantwortlich und berichten an den Leiter Réception sowie an den Hotelmanager.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung als Nachtportier in der gehobenen Hotellerie
- Grundkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (Outlook, Word, Excel)
- gute Sprachkenntnisse (D/E, F von Vorteil)
- Flexibilität in den Arbeitszeiten
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Remo Kuhnke freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Remo Kuhnke, Leiter Réception
Bockenweg 4
8810 Horgen
T 044 727 55 55
remo.kuhnke@bocken.ch
www.bocken.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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 Bäckerel-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams am

Hauptsitz

Füelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben. Sie unterstützen grundsätzlich das Team im Hauptsitz in Zürich, sind jedoch auch bereit 1-2 Tage pro Woche selbständig in unserer Zweigstelle in Bern im Einsatz zu sein.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung sowie Erfahrung in der Gastronomie verfügt. Sie bringen bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion mit und können gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie von Vorteil zweisprachig aufgewachsen oder verfügen über sehr versierte mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein stilvolles Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich 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

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

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen *Gastronomie zum Wohlsein* am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit durchgehenden Arbeitszeiten in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb. Sind Sie eine perfekt deutsch sprechende, aufgestellte und erfahrene Servicefachangestellte mit gepflegter Erscheinung und tadellosen Umgangsformen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an!

Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung.

Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 1388, www.ochsenmenzingen.ch

Healthworld (Schweiz) AG www.healthworld.ch

Sennweidstrasse 46 • CH-6312 Steinhausen • Tel. +41 41 748 76 00 • Fax +41 41 748 76 11 • info@healthworld.ch

Führende Agentur im Schweizer Gesundheitswesen sucht zur Ergänzung der Kongressabteilung per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikant/in Administration Kongress

Sie haben Ihre Matura abgeschlossen oder wollen während der Berufsausbildung ein einjähriges Praktikum absolvieren, dann ist unsere Volontariatsstelle genau die richtige für Sie.

Ihr Aufgabengebiet umfasst das Erstellen diverser Unterlagen für Kongresse, Beantwortung von mündlichen und schriftlichen Anfragen sowie unterschiedliche Sekretariatsarbeiten. Des Weiteren helfen Sie bei den gesamten administrativen Vorbereitungen und Durchführungen der bevorstehenden Kongresse und Veranstaltungen mit.

Anforderungen: Wir erwarten von Ihnen sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office), stilvolles Deutsch sowie gute mündliche Französisch- und Englischkenntnisse. Ihre Arbeitsweise ist zuverlässig und genau. Sie sind teamfähig, belastbar und übernehmen gerne wiederkehrende Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Praktikumsjahr, welches abwechslungsreiche Aufgaben in einem interessanten Fachgebiet, einem modernen Arbeitsplatz sowie gute Sozialleistungen umfasst.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Healthworld (Schweiz) AG, Frau Ulrike Becher, Sennweidstrasse 46, 6312 Steinhausen oder per E-Mail an ulrike.becher@healthworld.ch

Weitere Informationen finden Sie auf der Website www.healthworld.ch und www.congress-info.ch

RehaClinic



RehaClinic ist eine führende Institution in der Rehabilitation und Prävention, mit Kliniken in Bad Zurzach, Baden, Braunwald und Glarus sowie diversen ambulanten Therapie- und Rehabilitationszentren schweizweit.

Die Hotellerie von RehaClinic am Standort Bad Zurzach ist für die Betreuung von 195 stationären Patientinnen und Patienten, für die Mitarbeitenden und Besucher zuständig. Wir sind gerne Gastgeber und erfreuen uns den Patienten und Gästen Tagesmenüs sowie eine grosse Auswahl an à la carte Gerichten anzubieten. In den bedienten Restaurants und Speisesälen verwöhnen wir zudem unsere Patienten und deren Gäste in Hotellerieatmosphäre, mit Köstlichkeiten und kulinarischen Eigenkreationen.

Für die Leitung unseres Hotellerieteams an den verschiedenen Standorten, suchen wir per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n Gastgeberin, der es versteht, die Gäste mit einer vorbildlichen Dienstleistung zu erfreuen als

Leiter/in Hotellerie 100% RehaClinic Bad Zurzach

Ihr Verantwortungsbereich:

- Organisation eines reibungslosen Ablaufs im Tagesgeschäft und bei Banketten
- Fachliche Leitung aller Standorte
- Führen eines Teams von 30 Mitarbeitern mit der entsprechenden Einsatzplanung
- Kontierungen und Verrechnungen für die Buchhaltungsschlüsse
- Innovative Weiterentwicklung unseres Hotelleriestandards
- Abbildung und Mitgestaltung sämtlicher Prozesse
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Teamleiter Küche
- Sie bestimmen das Hotelambiente der verschiedenen Räumlichkeiten
- Einhaltung der Standards von Swiss Reha und SLH

Sie bringen mit:

- Hotelfachschule
- Wirtpatent (zwingend)
- Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Kooperative und zielorientierte Führungsqualitäten
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Gewinnende Persönlichkeit, welche Mitarbeitende und Gäste zu begeistern vermag
- Sichere Anwendung aller gängigen IT-Programme
- Erfahrung aus gleicher Funktion in einem Spital oder einer Klinik von Vorteil

Wir bieten:

- Die Möglichkeit, innovative Ideen und Entwicklungen langfristig zu etablieren
- Ein eingespültes, dynamisches Team
- 42 Stunden Woche
- 4,5 Wochen Ferien
- Sehr gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Marco Brauchli, Leitung Dienste, Tel. +41 (0)56 269 54 70 gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte unter Angabe der Referenznummer 39-2011 an: RehaClinic Zurzach, Monika Amsler, Fachspezialistin Personal, Quellenstrasse 34, CH-5330 Zurzach, m.amsler@rehaclinic.ch

Besuchen Sie uns unter www.rehaclinic.ch

BELVOIRPARK



An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche Sie in der praktischen Ausbildung begleiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbringen und stetig erweitern.

Für unsere Abteilung Bankett/Catering suchen wir nach Vereinbarung je eine/n:

Chef Bankett/Catering Chef de partie Bankett/Catering

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf hohem Niveau in unserem Restaurant zu verwöhnen.

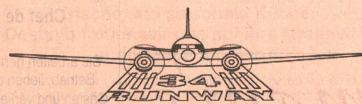
Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entföhren diese mit unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

SERVICEMITARBEITER/IN (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Schicken Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



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

Wir suchen für die Sommersaison (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine Hilfskoch/Hilfsköchin

In unsere kleine Brigade. Sie kochen aus Leidenschaft, freuen sich auf allen Posten eingesetzt zu werden und haben nicht Angst vor einem manchmal hektischen Betrieb.

Servicemitarbeiter/in

Unsere angenehme Kundschaft freut sich, von Ihnen als aufgestellte/n Mitarbeiter/in sowohl beim Frühstückservice, im A-la-carte-Restaurant wie auch im Bankettservice verwöhnt zu werden. Dazu brauchen Sie nebst Berufserfahrung auch gute Deutschkenntnisse.

Réceptionist/in

Sie kennen Fidelio, verhandeln auf Deutsch, Französisch und Englisch und haben Freude am Umgang mit dem Gast.

Allrounder/in

Zur Mitarbeit am Buffet, beim Frühstückservice, im Office oder auf der Etage, einfach wo Not am Mann/an der Frau ist!

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

Anschrift:

Hotel Lenk
Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk i.S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch
zingg@kreuzlenk.ch



Auf April-Mai 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundige und fröhliche

Servicefachangestellte

und

Chef de Partie / Koch

Haben Sie Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Gästebetreuung in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@seeli.ch / www.seeli.ch
Tel. 044 784 03 07
Sonntag Ruhetag

1180-620



Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewohnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)

Servicefachangestellte(in)

mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im April/Mai 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: Markus Mani
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: www.manis.ch
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an: 033 / 221 60 65

1180-621



Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2011 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin (Réception und Service)

Chef de Partie Commis de cuisine Servicefachfrau

HOFA

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

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

1181-624



Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung einen

Servicefachangestellte in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

für unser Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathsaukeller AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathsaukeller.ch www.rathsaukeller.ch

1180-619

Die Gibswilerstube



das Gastroerlebnis
im südlichen Tössstal

Gesucht ins Zürcher Oberland
per 1. Mai 2011 bis Oktober 2011
Jahresstelle möglich

Junge Restaurantsfachkraft Betriebsassistent/Teamleiter Chef de Service m/w

Sie arbeiten gerne in einem familiären Betrieb, lieben den Umgang mit den Gästen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht Ihr gewinnendes Lächeln? Unregelmässige Arbeitszeit sind für Sie selbstverständlich, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.
Kost und Logis im Haus möglich.

Bewerbung mit aktuellem Foto senden an:
Gibswilerstube Gastrobetrieb
Frau Priska Schmucki
Tössstalstrasse 466, 8498 Gibswil
info@gibswilerstube.ch

11782-622



Residenz Chly-Wabere · Wabern

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt 19 Seniorenresidenzen und 1 geriatrisches Zentrum. Die TERTIANUM Residenz Chly-Wabere in Wabern umfasst 55 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit zwölf Pflegebetten.

In unserem öffentlichen Restaurant „IM GÄSSLI“ (67 Plätze plus 28 Terrassenplätze, 365 Tage im Jahr geöffnet) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschiedenen à la carte-Gerichten.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort einen selbständigen

Koch (m/w, 100%), befristet auf 6 Monate

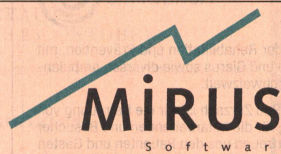
Wir erwarten eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, Teamgeist, Kenntnisse der gehobenen Küche und Erfahrung im Bereich à la carte und Bankett. Gute Umgangsformen und sehr gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Sind Sie eine zuverlässige, selbständige und flexible Persönlichkeit, die Freude an einer individuellen, abwechslungsreichen und gesunden Küche hat, und bringen Sie ein hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein mit, dann sollten wir uns kennenlernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Herrn Markus Bertschi, Direktor.

TERTIANUM AG · Residenz Chly-Wabere · Nesslerenweg 30
3084 Wabern · Tel. 031 960 60 60 · www.chlywabere.tertianum.ch

1184-623



Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in

Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.
Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.

In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Modernste Infrastrukturen und ein einzigartiges Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:

Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon
Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung
Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen
Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme
Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos und beim Kunden vor Ort
Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

Ihr Profil:

Kaufmännische Grundausbildung
Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen
Freude am Kontakt mit Kunden
Sprachkenntnisse F und/oder I ist von Vorteil
Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme und eventuell Erfahrung mit Mirus-Programmen

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:

Arbeitserfahrung in der Hotellerie
Abschluss einer Hotelfachschule

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG
Tobelmühlestrasse 11, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78
hr@mirus.ch / www.mirus.ch

1183-618



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

Per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine **charmante Person für an die Rezeption (100%)**

Was erwartet Sie? Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, spannende Aufgaben, Selbstständigkeit und ein motiviertes, humorvolles Power-Team.

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

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschl. Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offener und herzlicher Gastgeber/in
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, mit uns unseren Traumjob zu leben? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern.
Tel. 031 915 12 12, c.bleuler@hotelgrauholz.ch

1180-625

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – der lebhafteste Geniesser-Treffpunkt im Herzen von Thun. Drei Restaurants, eine Lounge, 27 stilvolle Hotelzimmer, einen kleinen, feinen Bankett-/Seminarbereich und die schönste Aareterrasse von Thun bieten wir unserer anspruchsvollen lokalen und internationalen Kundschaft. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

SEFA/REFA (100%), in Jahresanstellung

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen A-la-carte-Service, sind zwischen 20- und 30-jährig, überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber auch in hektischen Situationen durch Ihre ruhige und teamorientierte Art. Nebst Mundart sprechen Sie auch Englisch und/oder Französisch. Interessiert? Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an Bruno Carizzoni, Direktor.

China-Spezialitätenkoch

Unser seit 1983 weit über die Region bestes bekanntes China Restaurant sucht einen ausgewiesenen Meister seines Faches. Herr Li Kai Hoi, Küchenchef China Restaurant, freut sich auf Ihren Anruf: 076 257 45 83.



Rathsauplatz, 3600 Thun
info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch
Tel. 033 227 88 88

1182-627



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Zur Verstärkung unseres Teams am belebten Zürcher Paradeplatz suchen wir nach Vereinbarung eine

SERVICEANGESTELLTE (100 %)

Wir wenden uns an eine kontaktfreudige und gepflegte Persönlichkeit zwischen 25 und 40 Jahren mit abgeschlossener Ausbildung und Erfahrung im Service, guten Umgangsformen, einer speditiven Arbeitsweise und vorzugsweise schweizerdeutscher Muttersprache. Zudem sind Sie bereit, Schichtensätze zu leisten (zwischen 6.00 Uhr und 19.30 Uhr) und am Wochenende zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen ein gepflegtes Arbeitsumfeld, Einkaufsvergünstigungen und ein Mitarbeiterrestaurant.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Confiserie Sprüngli AG, Frau E. Bollhalder, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

Confiserie Sprüngli AG

Bahnhofstrasse 21 8022 Zürich.

Tel. 044 224 46 46 www.spruengli.ch



1836 - 2011
ANS. 175 JAHRE YEARS

1182-628

STEAKHOUSE & RESTAURANT



Im Mai 2011 eröffnet das neue Argentina Steakhouse & Restaurant in der Weinkellerei Zweifel in Zürich-Höngg, im ehemaligen Restaurant Wine and Dine.

Das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das gepflegte, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten werden, sind nur einige der Pluspunkte einer Stelle in unserem Restaurant. Weitere Informationen zu unserem Unternehmen findest du auf der Homepage: www.steakhouse-argentina.ch.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- **Koch oder Hilfskoch**, 80–100%
- **Servicearbeiter/innen**, Teilzeit oder 100%
- **Mitarbeiter/innen für den Bankettservice**

Haben wir deine Neugierde geweckt?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit Bild an folgende Adresse:

Argentina Steakhouse & Restaurant
Markus Häberlein
Regensdorferstrasse 22, 8049 Zürich
oder per E-Mail an: hoengg@steakhouse-argentina.ch



Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 15. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Küche
Koch (w/m)
Officemitarbeiter

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns:

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

Hotel Brienz



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

...sucht auf ca. 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison junge, gelernte und sprachgewandte

Restaurantfachperson w/m
für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Ausserdem hätten wir noch eine

freie Lehrstelle
als Restaurantfachfrau/mann
Lehrbeginn Sommer 2011

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

11778-01/8



Wir suchen per 1. Mai

Chef de Partie

Wir bieten:

Samstag oft Ruhetag
Sonntag Ruhetag

Feiertage / Weihnachten sowie 4 Wochen im Sommer geschlossen

Wir erwarten:

Teampayer | Eigeninitiative |
Einbringen von Ideen &
Selbstständigkeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
GERSAG Seminar – Kongress – Kultur |
Rolf Kälin | Rüeggisingerstrasse 20a | 6020
Emmenbrücke | gersag@emmen.ch

11786-001

Sunneziel



Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen

Wir suchen einen versierten/eine versierte

Koch/Köchin

Weitere Informationen unter
www.sunneziel.ch

11568-00/6



BERGGASTHAUS MÄNNLICHEN

Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Wander- und Skigebiet Männlichen – Kleine Scheidegg

Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Sommersaison folgende Stelle neu zu besetzen:

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Stalder-Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

11605-02/0

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

11032-001

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.



Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr stellenrevue – 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: hotellerieuisse, 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 Hobeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kaderbibliothek / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro

Nr. 12/2011

Nr. 13/2011

Nr. 14/2011

Nr. 15/2011

– Erscheint / Parution

24. 3. 2011

31. 3. 2011

7. 4. 2011

14. 4. 2011

– Anzeigenschluss / Délai

21. 3. 2011

28. 3. 2011

4. 4. 2011

11. 4. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Números couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Herstellung / Production: Büchler 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. 11 / 17. März 2011













Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch



Zu verkaufen

Restaurant & Wohnhaus

Das Chalet befindet sich an op-
timaler, zentraler Lage in Lütchental,
in der Nähe von Grindelwald. Grüne
Umgebung, faszinierender Bergblick.
Gemütliche Gaststube mit dazuge-
hörenden Nebenräumen. Idealer Fa-
milienbetrieb. Pächterunterkunft plus
3 zusätzl. Wohnungen vorhanden.
Parkplätze und Bahnstation un-
mittelbar beim Haus.

Griwa Treuhand AG

Chalet Diamant • Dorfstrasse 20
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 • Fax. 033 854 11 61
info@griwaplan.ch • www.griwaplan.ch

Charmantes ****Familienhotel

mit Restaurant zu verkaufen, 2-Saison-Urlaubsort in Toplage,
umgeben von einem prächtigen Alpenpanorama und Bergsee,
in Österreich, allergiefreie Zone und heilklimatisches Klima.

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Dokumentation zu:
E-Mail: hotelfindenbergen@googlemail.com



Per 1. November 2011 verpachten wir im
Winter- und Sommersportgebiet Parsenn
Davos die Restaurationsbetriebe

Weissfluhjoch

neu.

Zum Betrieb gehören je ein bedientes
Restaurant sowie ein Self-Service, beide mit
grosser Sonnenterrasse. In der Self-Service
Etage befindet sich eine integrierte Hausbar.

Interessenten senden die
Bewerbungsunterlagen an:
Davos Klosters Bergbahnen AG,
Brämbühlstr. 11, 7270 Davos Platz
oder e-mail: peter.engler@davosklosters.ch

Kleines, feines Café Bar/ Bistro/Cocktail Bar/

Gesucht in Miete, Sommer/Herbst

Möchte mir einen Traum erfüllen:
Bin mit Herz und Seele Gastgeber.

Unter Chiffre 11779-6195 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

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!

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfrau/-mann	Region Graubünden	J26300
Generalgouvernante	Region Zürich	J26302

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter	54	AT	per sofort	D F E
B1752	Events, Assistenz, Empfang, Reception, Housekeeping	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E J
B1729	Herausforderung	50	CH	per sofort	D F E J ES
B1830	Interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E
B752	Nachtportier	59	CH	per sofort	D F E J

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	D E
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. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch