

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 32

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: 01.07.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 176 Stellenangeboten



Mobimo Tower

Das Renaissance Tower Zürich Hotel wird am 15. August eröffnet. Im Herbst ziehen dann die Wohneigentümer in den Tower ein.

Seite 13

Locarno

Um die Zukunft des geschlossenen Grand Hotels darf weiter spekuliert werden. Investoren und Betreiber werden noch gesucht.

Seite 3

Witterung

Mit kreativen Ideen versuchen Touristiker, dem schlechten Wetter Positives abzugewinnen.

Seite 17 und 21

«Tschuggen»

«Meine Kunden wollen von mir am Schluss eines Projektes immer noch überrascht werden.»

Ein harter Brocken



Fotolia

Der Franken mit seiner übertriebenen Stärke ist für die exportorientierten Branchen wie der Tourismus ein grosses Problem.

Für die Hotellerie ist die Schmerzgrenze bezüglich starkem Franken längst erreicht. Griffige Massnahmen sind deshalb unumgänglich.

DANIEL STAMPFELI

Was vor Kurzem noch niemand für möglich hielt, war am Dienstag Abend Tatsache: Der Schweizer Franken hatte mit einem Tief von 1,0075 die Parität zum Euro praktisch erreicht. Für Christoph Juen, CEO von hotellerieuisse, ist klar: «Angesichts der derzeitigen ausserordentlichen Situation ist es unseres Erachtens zwingend nötig, über ausserordentliche Massnahmen nachzudenken.» Die Schweizerische Nationalbank müsse ihren geldpolitischen Spielraum ausschöpfen oder gar vergrössern. Vom Bundesrat erwartet Juen, dass bald griffige Massnahmen zur Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen verabschiedet werden.

Für gestern Mittwoch (nach Redaktionsschluss) hatte Bundesrat Schneider-Ammann zu einem runden Tisch zum Thema Frankenstärke eingeladen. Vorgehen war die Diskussion von Massnahmen gegen die überhöhten Importpreise. Dies sei ganz im Sinne der Hotellerie, so Juen. Die Schleifung der Hochpreissel Schweiz stehe bei hotellerieuisse als wirtschaftspolitisches Ziel an erster Stelle.

Im ersten Halbjahr 2011 ging die Anzahl der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie insgesamt um 36 000 zurück (minus 0,2 Prozent). Deutliche Einbusen verzeichneten die Alpenregionen. Christoph Juen schliesst rezessive Tendenzen und eine steigende Arbeitslosigkeit nicht mehr aus. «Sollte sich dies bewahrheiten, ist zu befürchten, dass es auch in der Businesshotellerie zu einer Wachstumsverlangsamung kommt», so Juen. **Seite 4, 5, 20**

Kommentar

Gemeinsam getragene Massnahmen führen zum Ziel



DANIEL STAMPFELI

Der Schweizer Franken wird immer teurer und damit die Situation für exportorientierte Branchen wie den Tourismus immer unangenehmer, gar unerträglich. Hotellerie und Tourismus drohen in nächster Zeit Ertragsausfälle und Stellenabbau. Entsprechend wird die Forderung nach wirksamen und dringlichen Massnahmen immer lauter. Dabei werden täglich neue Ideen, wie dem Übel zu Leibe gerückt werden könnte, ins Spiel gebracht. Vorgesprochen werden

«Die Forderungen nach wirksamen und dringlichen Massnahmen werden immer lauter.»

verschiedenste, teils regional abgestützte Massnahmen. Während etwa im Wallis ein von Bund, Kantonen und Privaten zu äufnderer Fonds für die Berg-hotellerie gefordert wird, geistert in Bündner Köpfen die Idee herum, dass der Kanton in die Tourismusinfrastruktur investieren sollte, etwa durch Mitfinanzierung von Skipisten und Schneeanlagen. Zum Ziel führen Massnahmen am ehesten, wenn nicht Partikularinteressen verfolgt werden, sondern alle Interessierten das gleiche übergeordnete Ziel mit gemeinsam getragenen Massnahmen anstreben. Die Forderung etwa, dass Währungsgewinne durch Importeure an die Schweizer Konsumenten weiterzugeben seien, wird heute von niemandem bestritten.

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



ANZEIGE

Vitznauerhof Rochade in der Direktion – Schmutz bleibt

Turbulente Tage im Vitznauerhof: Küchenchef Pascal Schmutz kündigte letzte Woche überraschend, nun bleibt er vorerst doch – nachdem Alain Cheseaux, bisheriger Pächter und Direktor, gekündigt wurde. Die Eigentümerin spricht von versäumten Mietzins-Zahlungen, Schmutz von «Vorfällen», die ihn zur Kündigung bewegten. Neue Direktoren sind Dirk und Désirée Post vom Hotel Fürigen. **eho**
Seite 2

Aus- und Weiterbildung Neue Berufsmatur, Grundbildung und Schweizer Schulqualität im Ausland

Weil die gewerbliche Berufsmatura abgeschafft werden soll, fordert das Gastgewerbe eine Dienstleistungs-Berufsmatura. Das Bundesamt für Berufsbildung möchte jedoch eine kombinierte Wirtschafts- und Dienstleistungsberufsmaturität. Auch bezüglich Grundausbildung tut sich in der Schweiz einiges. Die KV-Reform etwa bringt ab 2012 Vorteile für Lehrbetriebe und Lernende. Und ab

2013 gibt es, wenn bis dann alle Punkte geklärt und Vorbehalte ausgeräumt sind, eine neue 3-jährige Grundbildung: «Fachmann/Fachfrau Systemgastronomie». Die Hotel und Gastro Formation rechnet im ersten Jahr mit rund 100 bis 120 Lernenden. Bald soll es weltweit Hotelfachschulen geben, die ihren Absolventen ein «Swiss Hotel Association Diploma» überrei-

chen. hotellerieuisse will ihr Fachwissen in Sachen Hotelfachschulen künftig auch ausländischen Bildungspartnern anbieten. Eine Hotelfachschule, die dieses Zertifikat erlangen will, muss allerdings einige Kriterien erfüllen. Das Ziel ist, jedes Jahr zwei bis drei Schulen für das «Swiss Hotel Association Diploma» zu gewinnen. Bereits laufen Gespräche. **ck**
Seite 7 bis 11



Carlo Rampazzi,
Interior
Designer

Energieeffizient & Umweltfreundlich

www.minibar.ch

idea creation
Revolutionieren Sie Ihr Gutschein-Business
e-guma
Gutschein-Management-System
Zahlreiche Schweizer Hotels sind begeistert. Erfahren Sie mehr.
www.ideacreation.ch

Nach dem Audit
Renovation?
Umbau / Neubau?
Erfahrene Praktiker in Planung, Innenausbau & Bau - für alle Hotelkategorien - stehen zu Ihrer Verfügung.
prosys
concept AG
www.prosysag.ch
062 745 2060
Mitglied Beraternetzwerk hotellerieuisse

Alles paletti!
Die Software für einfache und schnelle Lagerbewirtschaftung
fideHotel
www.fidehotel.ch

Polster-Möbel-Klinik
Schöffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93
«De Stör-Polsterer chunt!»
ACHTUNG!
Sessel/Sofas/Bänke
Stühle
Neu beziehen und aufpolstern
• Gratisberatung, Offerte und
• Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
• mind. 10% auf Konkurrenzofferte
• 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
www.polstermoebelklinik.com

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

Zürich

Winterthur fördert ÖV und Langsamverkehr

In der Stadt Winterthur muss der Anteil des öffentlichen sowie des Velo- und Fussverkehrs bis 2025 um 8 Prozentpunkte gefördert werden. Das legt ein Gegenvorschlag des Gemeinderats zur Ständeiniziativa fest. Letztere verlangte eine Erhöhung um 10 Prozentpunkte, das Komitee zog die Vorlage aber zugunsten des Gegenvorschlags zurück. Vorbehältlich eines Referendums muss über diesen nicht mehr abgestimmt und vor definitiver Umsetzung nur noch der Richtplan ergänzt und genehmigt werden.

Berner Oberland

«Bellevue-Bären» in Krattigen vor der Versteigerung

Am 18. August gelangt in Interlaken das Hotel Bellevue-Bären, Krattigen, zur Versteigerung. Das ehemalige 3-Sterne-Haus mit seinen 43 Betten steht seit September 2009 leer; im Herbst 2010 wurde über die Betreiber-AG der Konkurs eröffnet. Wie der «Berner Oberländer» meldet, beträgt die konkursamtliche Schätzung 1,46 Mio. Franken und für das dazugehörige Wohnhaus 260 000 Franken. Bisherige Verkaufsbestrebungen sind gescheitert; die Gemeinde hofft nun zu Gunsten des örtlichen Tourismusangebots auf baldige Wiedereröffnung.

Graubünden

Bergbahnen Davos Klosters mit 2010 zufrieden



Swiss-Image

Die Davos Klosters Bergbahnen AG konnte im Geschäftsjahr 2010/11 die Vorjahresresultate halten. Der Cashflow konnte von rund 21,3 Mio. Franken auf knapp 22,4 Mio. gesteigert werden; ausschlaggebend dafür seien auch die um knapp 100 000 Franken gestiegenen Erträge aus Hotellerie und Gastronomie gewesen, so das Unternehmen. Der EBIT beträgt rund 8,9 Mio. Franken (Vorjahr 8,1 Mio.).

Zentralschweiz

Stanserhorn: Neue Cabrio-Bahn wird teurer als geplant

Baufachleute stiessen beim Ausbruch an der Bergstation für die neue Stanserhorn-Cabrio-Bahn auf verwitterten Fels und Lockergestein. Sofortmassnahmen wie massivere Betonbodenplatten und stärkere Anker für die Stabilität verursachen nun Mehrkosten. Laut Direktor Jürg Balsiger wäre ohne diese Massnahmen die geplante Eröffnung im Frühjahr 2012 «unmöglich», massivere Mehrkosten und ein Imageverlust wären die Folge. Ursprünglich war man von Investitionen von 24,9 Mio. Franken ausgegangen. Wie hoch die Mehrkosten für die neue Stanserhorn-Bahn werden, konnte Balsiger noch nicht beziffern. sag

Trubel im Vitznauerhof

Letzte Woche kündigte Küchenchef Pascal Schmutz, jetzt bleibt er vorerst – unter neuer Direktion von Dirk und Désirée Post. Alain Cheseaux wurde gekündigt.

ELS BETH HOBMEIER



Das Hotel Vitznauerhof hat turbulente Tage hinter sich.

Die Ereignisse überstürzten sich in den letzten Tagen am Vitznauer Ufer des Vierwaldstättersees. Das Jugendstilhotel «Vitznauerhof», das mit einem ausgefeilten Medical-Angebot sowie einem jungen, kreativen Küchenteam punktete, war nach seiner Eröffnung am 1. Mai 2010 eigentlich gut gestartet. Es galt neben dem Parkhotel in Weggis als eines der Flaggschiffe am See – und wollte den Vorsprung auf das benachbarte, in Umbau befindliche Park Hotel Vitznau nutzen, bevor dieses im Frühjahr 2012 wieder öffnen will. Sehr bald konnten bereits Awards gefeiert werden: Pascal Schmutz, der damals erst 26-jährige Küchenchef, wurde im Oktober von Gault Millau als «Entdeckung des Jahres» geehrt und das Restaurant «Sens» auf Anhieb mit 15 Punkten gekrönt. Und an der ITB Berlin 2011 durfte Direktor Alain Cheseaux für den «Vitznauerhof» den Award «Best Medical Spa» von Senses entgegennehmen.

Dass es hinter den Kulissen nicht ganz so gut lief, wurde erst jetzt publik. Letzten Samstag teilte die Eigentümerin der Liegenschaft, die Pensionskasse «pro» in

Schwyz, mit, sie habe am 5. August den Mietvertrag mit der Betreiber-Gesellschaft CAA Hotels Management AG im gegenseitigen Einvernehmen per sofort aufgelöst. «Diese Massnahme erfolgt aufgrund der latenten Insolvenz der CAA Hotels Management AG», lautete die schriftliche Begründung. Auf Anfrage der hotel revue präzisierte die Sprecherin der Pensionskasse und der Telco Immobilien AG in Schwyz, Iris Roth: «Der Auslöser für diesen schnellen Schritt war die über mehrere Monate ausbleibende Zahlung des Mietzinses.»

Dirk J. und Désirée Post werden die neuen Hoteldirektoren

Nachdem die CAA auch nicht mehr liquid genug war, um die Juli-Löhne auszahlen, habe sich die Liegenschaftsbesitzerin zum Handeln gezwungen gesehen. «Man suchte eine sofortige Lösung ohne Unterbruch, um die Mitarbeitenden nicht zu demotivieren und zu verlieren», so Iris Roth. Diese Lösung wurde schnell gefunden: Der Hotelbetrieb mit Spitzengastronomie wird nahlos weitergeführt. In die Bresche sprangen Dirk J. und Désirée

Post, die während zwölf Jahren das Hotel Fügen führten und zuvor in den Bürgenstock Hotels und im Badrutt's Palace St. Moritz tätig waren. Der Bezug zur Eigen-



Musste gehen: Direktor und Pächter Alain Cheseaux.

tümerin stammt aus den Jahren, in denen Dirk Post als Vizepräsident der Pensionskasse «pro» amtierte. Die gegründete Auffanggesellschaft «Betriebsgesellschaft Vitznauerhof AG» sichert den finanziellen Hintergrund und auch die Lohnfortzahlungen.

Im 5-Sterne-Superior-Haus soll es keine Entlassungen geben. Den Hut nehmen musste jedoch der bisherige Pächter und Direktor Alain Cheseaux, der mit seiner Frau Anne die CAA Hotels Management AG besitzt. «Seit ei-

nigen Monaten mussten wir wirtschaftlich sehr hart kämpfen», sagt Alain Cheseaux gegenüber der hotel revue, «wenn ein Loch gestopft war, tat sich das nächste auf.» Als Hauptgrund für die Schwierigkeiten sieht er den harten Schweizer Franken, aber auch das schlechte Sommerwetter 2010 und 2011. «Zudem braucht ein neu eröffnetes Hotel auch eine gewisse Startphase», gibt er zu bedenken. Der Vitznauerhof habe sich unter seiner Leitung relativ schnell etabliert, «im Juni 2011 konnten wir den Umsatz um 30 Prozent steigern, und auch der Juli liess sich gut an. Bereits sehr gut gebucht sind September bis November 2011». Dies habe ihn hoffen lassen, «aber es hat nicht gereicht, und die Eigentümerschaft wollte nicht mehr zuwarten», stellt er resigniert fest.

Pascal Schmutz bleibt bis mindestens Ende September

Sein Nachfolger Dirk J. Post will «als VR-Delegierter der Auffanggesellschaft den Betrieb neu positionieren». Zuerst müsse er das «Chaos entflechten, die ausstehenden Saläre begleichen, die Geschäftspartner informieren und mit den 60 Mitarbeitenden neue Verträge abschliessen», sagt Post. Diese Neupositionierung beschäftige ihn wohl über die nächsten Jahre, meint er.

Im Mittelpunkt des öffentlichen Interesses steht jedoch der junge Pascal Schmutz. Mit grossem Einsatz und Können hatte er den «Vitznauerhof» und speziell das Gourmetrestaurant «Sens» innert Kürze zur kulinarischen Adresse gemacht. Er sei Alain Cheseaux sehr dankbar für die

grosse Chance und die menschliche Unterstützung, die er ihm von Beginn weg gewährt habe, betont Schmutz. Trotzdem hatte er per September 2011 gekündigt, weil er «nicht mehr hinter dessen Philosophie stehen» konnte. Am 5. August teilte er dann der Presse mit, er verlasse seine Stelle per sofort, «weil Dinge vorgefallen sind, die mich zu diesem Schritt zwingen».

Es ist anzunehmen, dass dieser drohende schnelle Abgang die Dinge ins Rollen brachte und die Besitzerin des Hotels zum Handeln zwang. Denn jetzt, unter der neuen Direktion, hat sich Pascal Schmutz verpflichtet, bis mindestens Ende September zu bleiben und wie bis anhin die drei Restaurants Sens, Panorama und Inspiration zu leiten. «Ich will mich hier oder auch anderswo beweisen», sagt der ehedrige Koch, der zuvor bei Ivo Adam im «Seven» Ascona Küchenchef war, «ich bin auch stolz darauf, dass ich die Zahlen in meinem Bereich im Griff hatte und habe.» Er wolle sich punktmässig weiterentwickeln – wo lässt er offen. «Ich habe mich nur bis diesen Herbst verpflichtet, danach schaue ich weiter. Ich bin in meinen Entscheidungen frei», betont Schmutz. Frei ist nun auch Alain Cheseaux – er will «nach einer kurzen Erholungsphase» seine Erfahrungen bei Beratungsmandaten im In- und Ausland einsetzen.



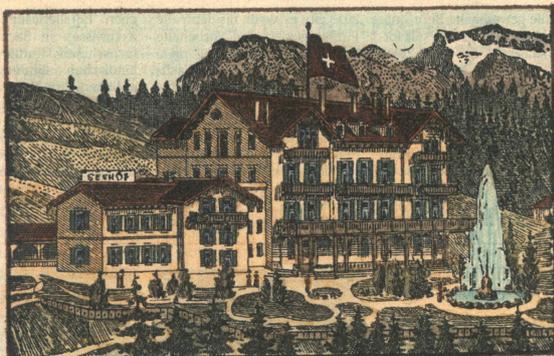
Küchenchef Pascal Schmutz.

Wettbewerb: Fragen zum Hotel beantworten und gewinnen auf www.htr.ch/hotelarchiv

Arosa Hotel & Pension Seehof

1800 m über Meer

Gegründet 1878



Durch Neubau 1894 bedeutend vergrössert. Sonnig und windgeschützt am See, in unmittelbarer Nähe des Waldes gelegen. Herrliche Aussicht auf's Gebirge.

Grosse Zimmer mit komfortabler Einrichtung. Lese-, Rauch- und Billardzimmer. Café-Restaurant. Terrasse, Gedeckte Kegelbahn. Lawn-Tennis-Platz.

Bäder. Elektr. Licht. Telephon. Gute Küche, reelle Weine. Pension mit Zimmer (bei mindestens 5 Tagen Aufenthalt) Fr. 7–10, Kinder bis zu 8 Jahren Ermässigung, Dienerschaft Fr. 6.– alles inbegriffen.

Bestens empfiehlt sich der Besitzer

Portier an der Post

P. Wieland-Brunold.

Wackelige Zukunft des Grand Hotels

Im Oktober soll die Baueingabe für den Umbau des Grand Hotels in Locarno erfolgen. Über Investoren und Betreiber schweigt sich die Generalunternehmung aus.

GERHARD LOB

Noch bis am kommenden Wochenende steht Locarno ganz im Zeichen des Filmfestivals. Und einmal mehr hinterlässt das seit Ende 2005 geschlossene Grand Hotel auch in diesem Jahr eine schmerzhafte Lücke bei den Festivalbesuchern – vor allem als sozialer Treffpunkt. Das ist verständlich: Der Charme des etwas heruntergekommenen Hauses aus der Belle Époque war eine ideale Kulisse für die Cineasten-Gemeinschaft. Eine Alternative fehlt bis heute.

Immerhin gibt es Hoffnung. Die Projektentwicklerin und Totalunternehmerin HRS Real Estate AG in Frauenfeld hat sich bekanntlich ein Kaufrecht für die Immobilie gesichert und entwi-

ckelt ein entsprechendes Projekt momentan zur Baureife. «Die Baueingabe soll im Oktober erfolgen», hält HRS-Sprecherin Rita Capiagli fest. Das Grand Hotel soll demnach in eine Luxusherberge mit fünf Sternen verwandelt werden. 100 bis 120 Zimmer, Ganzjahresbetrieb, einige Appartements, Wellness- und Gesundheitsangebot bei Investitionen von 120 Mio. Franken inklusive Kaufpreis von 21 Millionen.

Unklar ist immer noch, wer diese Finanzierung aufbringen soll und unter welcher Betriebsführung das Haus dereinst stehen könnte. «Wir befinden uns in der Finalisierung des Vertrags mit Investoren und Betreibern», sagt Capiagli. Weitere Angaben will sie nicht machen. Nur so viel: Je nach Investor/Betreiber werde das Projekt in Bezug auf die Zahl der Zimmer und Appartements leicht verändert.

Als möglicher Investor wird immer wieder die Credit Suisse genannt. Ein Interesse wird dort nicht geleugnet. «Mein Team prüft das Projekt, doch entschieden ist nichts», hält Lucas Meier, Direktor Real Estate Asset Management bei der CS, fest. Diese Prüfung beinhaltet na-

türlich, ob eine Investition dieser Gröszenordnung rentieren kann. Meier hat im Juni anlässlich eines Vortrags bei der Generalversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) ganz allgemein die Grundsätze für eine Hotelfinanzierung über seinen Immobilienfond dargelegt. Auf Anfrage erläutert er, dass er von einer Bruttorendite von durchschnittlich 5,75% auf die volle Investition ausgehe.

Bricht man dieses Berechnungsmodell auf das Grand Hotel Locarno herunter, würde dies bedeuten, dass ein Pächter bei einem hypothetischen Investitionsvolumen von 100 Mio. Franken 5,75 Mio. Mietzins aufbringen müsste. Ist das realistisch?

«Wir befinden uns in der Finalisierung des Vertrags mit Investoren und Betreibern.»

Rita Capiagli
HRS Real Estate AG

Unter Hoteliers herrscht Skepsis, beispielsweise bei Urs Zimmermann, dem letzten Pächter des Grand Hotels, der heute als Eigentümer des Hotel Della Valle in Brione führt. Er glaubt, dass es schwierig sein wird, am Standort Locarno einen entsprechenden Umsatz zu generieren. Er geht davon aus, dass die Pacht nicht 10% des Jahresumsatzes übersteigen sollte. Doch lassen sich in einem renovierten Grand Hotel 57 Mio. Umsatz erwirtschaften?



Paolo Pellanda

Viele, nicht zuletzt die Besucher des Filmfestivals Locarno, wünschen sich die Wiedereröffnung des Grand Hotels.

Lucas Meier will den Fall konkret nicht kommentieren. Ganz allgemein hält er aber fest, dass er von einem wesentlich höheren Ansatz ausgeht. Die Preise in einem Fünfsternehaus sollten es erlauben, 20 bis 24 Prozent der Umsätze auf Übernachtungen sowie 8 bis 10 Prozent auf Essen und Getränke als Mietzins aufzubringen. Also ein Mittel von 18

bis 20 Prozent, das im Fall eines Viersternehauses auf 24 bis 26 Prozent steige.

Für ein künftiges Grand Hotel mit fünf Sternen würde dies immer noch einen Jahresumsatz von fast 30 Mio. Franken bedeuten. Urs Zimmermann bleibt auch bei diesem Ansatz skeptisch: «Für mich geht die Rechnung irgendwie nicht auf.»

Aus der Region

Tessin

Flughafen Lugano-Agno: Als sicher zertifiziert

Die Sicherheitsprozesse des Flughafens Lugano-Agno erfüllen die Anforderungen der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO). Das Bundesamt für Zivilluftfahrt (BAZL) hat der Betreibergesellschaft Lugano Airport AG das entsprechende Zertifikat zu den Sicherheitsstandards erteilt. Damit verfügen nun alle Schweizer Flughäfen mit Linien- und Charterverkehr über diese Anerkennung, wie das BAZL mitteilt.

SBB: Mehr Züge zwischen Mailand und dem Tessin



ZVG

Das Abkommen «Accordo dei Castelli» soll den öffentlichen Verkehr zwischen Mailand und dem Tessin verbessern und ausbauen. Die SBB, die italienischen Staatsbahnen (FS), der Kanton Tessin, die Region Lombardia und zwei regionale Bahnunternehmen haben die Vereinbarung unterzeichnet. Die Züge sollen häufiger und pünktlicher verkehren, und auf der Simplon- und der Gotthardachse sollen häufiger internationale Züge verkehren, teilen die SBB mit – auch im Hinblick auf die Weltausstellung in Mailand 2015.

Basel-Stadt

Herzog & de Meuron bauen «Volkshaus» um

Die Basler Architekten Herzog & de Meuron bauen das Basler «Volkshaus» um, wie die Betreiberin Volkshaus Basel Betriebs AG meldet. Sie hat das Haus Anfang Juli vom Kanton übernommen. Ziel sei dabei eine Neubelebung des ganzen Hauses. Die Brasserie und die Bar sollen gegen Ende Februar 2012 wieder geöffnet werden. Bis dahin werden Provisorien, wie aktuell ein Biergarten im Innenhof eingerichtet.

Ostschweiz

Schiffahrtssaison 2011 bis jetzt unbefriedigend



ZVG

Die Schweizerische Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein (URh) ist mit dem bisherigen Saisonverlauf unzufrieden: Bis Ende Juli fuhren 178 221 Passagiere mit den URh-Schiffen, 27 800 weniger als in der Vorjahresperiode (-13,5%). Gründe seien der tiefe Wasserstand zu Beginn der Saison, das Wetter und die Wärsungssituation. Um dem geänderten Wechselkurs Rechnung zu tragen, wurden nun die Billettpreise in Euro angehoben. sag

Mit guten Beispielen vorangehen



Mit Elektro-Autos in die Berge: Alpmobil macht's möglich.

Wer erfüllt die Auflagen der Neuen Regionalpolitik am besten? Das Staatssekretariat für Wirtschaft hat zusammen mit den Kantonen 29 beispielhafte Projekte ausgewählt. 11 davon stammen aus dem Tourismus.

THERES LAGLER

Wissensaustausch und Wissenstransfer stehen hoch im Kurs: Das hat sich auch RegioSuisse, die nationale Plattform der neuen Regionalpolitik (NRP), zu Herzen genommen. Sie hat eine Datenbank mit 29 beispielhaften NRP-Projekten aufgeschaltet. Ausgewählt wurden die Projekte vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) und den Kantonen. Über ein Drittel dieser «Best-Practice-Beispiele» stammt aus dem Tourismus. Der Umsetzungsgrad ist unterschiedlich weit gediehen: So ist beispielsweise das Tropenhaus Frutigen, das auf der Liste fun-

gieren, bereits seit längerem in Betrieb. Das Projekt Alpmobil, das Feriengäste in Elektro-Autos über die Schweizer Pässe schickt, ist auf Expansionskurs. Die Eröffnung der Cabriobahn aufs Stanserhorn ist für 2012 geplant. Erst in den Anfängen steckt hingegen ein Resort in Flims Laax Falera mit 2000 Betten. Dieses NRP-Projekt war auf die Standortevaluation beschränkt. «Es gehört aus unserer Sicht zu den klassischen Aufgaben der Regionalpolitik, alle Vorarbeiten bis zur Landschaftsicherung durchzuführen», erläutert Lorenzo Zanetti, Leiter Regionalpolitik des Kantons Graubünden. «Wenn es dann um die konkrete Investoren-

suche geht, ist es für die öffentliche Hand wieder an der Zeit, sich zurückzuziehen.» Das Resortprojekt steht nicht in Konkurrenz zum Rocksorsort der Weissen Arena Gruppe – im Gegenteil. Sie ist bei der Planung aktiv mit dabei.

Die neue Regionalpolitik des Bundes geht demnach in die zweite Runde. Der Kanton Bern hat beispielsweise sein Umsetzungsprogramm 2012-15 bereits eingereicht. Er hofft auf jährlich 12 Millionen Franken vom Bund.

Weitere Informationen:
www.regiosuisse.ch/projekte/datenbank/beispielhaft

Gstaad setzt künftig auf mehr Nachhaltigkeit

Die Ferienregion Gstaad soll nachhaltig weiterentwickelt werden. Die Initiative wurde unter dem Titel «Gstaad 2020+ auf dem Weg zur Nachhaltigkeit» lanciert.

DANIEL STAMPFELI

Da die künftige Ausrichtung alle angeht, haben Gstaad Saanenland Tourismus (GST) und der initierende örtliche Hotelierver-

ein Vertreter aller relevanten Interessengruppen zur Teilnahme eingeladen. Die Resonanz sei beachtlich, schreibt GST in einer Medienmitteilung. Inzwischen seien in verschiedenen Arbeitsgruppen erste Ansatzpunkte für eine mögliche Weiterentwicklung und Positionierung der Region ausgearbeitet worden.

Die Akteure verständigten sich über die Prioritäten, die in Strategien sämtlicher Leistungsträger künftig Berücksichtigung zu finden sein sollten. In den Vordergrund rückten dabei Schlagworte wie Exzellenz, Nachhaltigkeit

und die Ausrichtung als Ganzjahresdestination. «Wir setzen hier auf einen konstruktiven und zündenden Meinungsaustausch, auch wenn dieser Prozess langwierig und nicht leicht erscheint», betont GST-Direktor Martin Bachofner. «Nur so schaffen wir einen breiten Konsens in der Region.» Gerade diese Heterogenität sei für ihn ein Erfolgsrezept für die nachhaltige Entwicklung der Destination. Der Prozess sei im Gang. Über den weiteren Fortschritt will GST die Öffentlichkeit weiterhin auf dem Laufenden halten.

Der neue Erlebnispass der Destination Jura & Drei-Seen-Land

Mit dem Erlebnispass «bi üs!» hat die Destination ihr erstes gemeinsames Produkt geschaffen.

Der neue Erlebnispass «bi üs!» umfasst 96 Vergünstigungen in den Bereichen Kultur, Transport, Gastronomie, Fun, Entspannung und Events. Verkauft wird er seit letztem Montag in den Tourismusorganisationen der Region Jura & Drei-Seen-Land zum Preis von 20 Franken. Der Gast profitiert von Vergünstigungen in der Höhe von total 500 Franken. Auf einigen Angeboten werden 50 Prozent Ermässigung gewährt. So zum Beispiel im Theater Biel Solothurn, bei Stadtführungen und auf Kanufahrten. Gültig ist der Pass bis Ende 2012. Diese lange

Geltungsdauer soll den Gästen erlauben, möglichst die ganze Region besuchen zu können und so von allen Vergünstigungen zu profitieren.

Das ist das erste touristische Produkt der Destination Jura & Drei-Seen-Land. Vorher traten die beiden Destinationen Drei-Seen-Land und Jura getrennt auf. Laut Product Manager Magali Ackermann beteiligen sich 96 von 300 angefragten Leistungsträgern am Erlebnispass. «Sie konnten ihre Leistung und ihre Vergünstigung selber bestimmen», so Ackermann. ck

Schweiz

Käsehersteller leiden unter schwachem Euro



Im ersten Halbjahr 2011 sanken die Exporte der Schweizer Käsehersteller um 2,4% auf 28 530 Tonnen. Dramatisch fällt der Rückgang mit 17% (7548 Tonnen) beim Emmentaler aus. Besser schnitten Halbhartkäse wie Appenzeler oder Tilsiter ab: Ihre Exporte erfuhr eine Zunahme um fast 26% auf 7329 Tonnen. Gleichzeitig nahmen im ersten Halbjahr die Importe von ausländischem Käse um über 6% auf 24 727 Tonnen zu, wobei Italien Hauptlieferant ist.

Stimmung der Konsumenten erneut rückläufig

Zwischen April und Juli hat sich das Konsumklima in der Schweiz erneut abgeschwächt. Der aus der vierteljährlichen Umfrage berechnete Index erreicht im Juli 2011 ein Niveau von -17 Punkten (nach -1 im April), wie das Seco mitteilt. Dabei fielen insbesondere die Erwartungen zur konjunkturellen Entwicklung und zum Verlauf der Arbeitslosenzahlen deutlich negativer aus als noch im April.

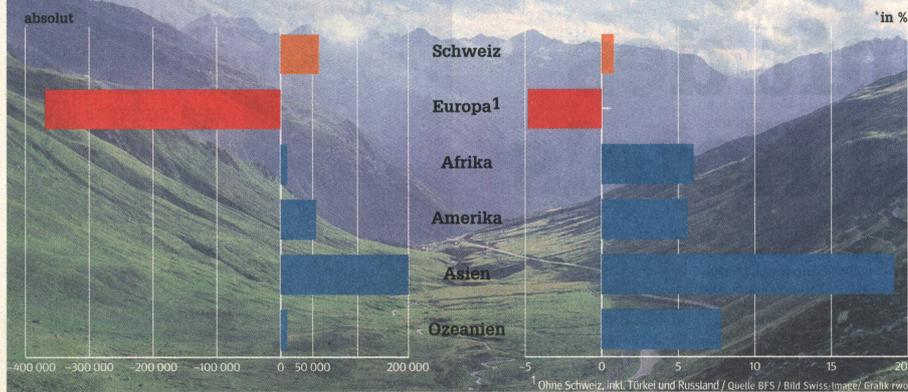
Swiss: hohe Passagierzahlen im Juli



Die Swiss befindet sich weiter im Steigflug. 1,47 Millionen Personen reisten im Monat Juli mit der Fluggesellschaft. Dies sind 10,4% mehr als ein Jahr zuvor. Zudem waren die Flugzeuge besser gefüllt. Die Auslastung von Swiss erhöhte sich um 2,0 Prozentpunkte auf 89,2 Prozent, wie die Swiss bekannt gab.

Die Zunahme von asiatischen Gästen im ersten Halbjahr 2011 vermochte den Rückgang aus Europa nicht zu kompensieren.

Veränderung der Logiernächte nach Gästeherkunftsländern (gruppiert nach Kontinenten), 1. Halbjahr 2010 – 1. Halbjahr 2011



traditionellen Auslandsmärkten wie Deutschland, Grossbritannien, den Niederlanden, Belgien und Italien», schreibt hotelleriesuisse in einer Medienmitteilung. Entsprechend verzeichnete die Tourismusregion Graubünden (-6%), das Wallis (-3,5%), das Berner Oberland (-2,7%) und das Tessin (-1,8%) Logiernächterrückgänge. Die Region Zürich hingegen verzeichnete einen Anstieg von 5,3%. Es folgen Genf (+3,4%) und die Region Bern (+4,7%).

Schweizer Gäste reisen vermehrt ins Ausland

Nicht sehr zuversichtlich ist hotelleriesuisse bezüglich der weiteren Entwicklung. Trotz des Zwischenhochs im Juni dürfte sich der negative Jahrestrend angesichts der prekären Lage an der Währungsfront in den kommenden Monaten noch verstärkt fortsetzen. «Gerade für die Ferienhotellerie sind die Aussichten leider sehr düster», sagt Christoph Juen, CEO von hotelleriesuisse (siehe auch Interview Seite 5). «Zu den Einbussen aus den Euro-Märkten kommt erschwerend hinzu, dass die Schweizer Gäste aufgrund des starken Frankens vermehrt Ferien im Ausland buchen dürften.» Auch eine KOF-Umfrage zeigt, dass die Hotellerie besonders stark von der Frankenstärke getroffen wird. Die Hoteliers würden wegen massiven Absatzeinbussen Personal abbauen.

Vom schwachen Euro können indirekt die Jungfrauabnehmer mit dem bei Asiaten sehr beliebten Jungfraujoch profitieren. Für die Gäste aus dem asiatischen Raum sei durch den schwachen Euro die Reise nach Europa billiger geworden. Dies neutralisiere die negativen Auswirkungen, welche die Währungsfrage auf Touristen aus Europa habe, erklärte CEO Urs Kessler gegenüber der «Finanz und Wirtschaft».

Deutsche fehlen

Im ersten Halbjahr ging die Zahl der Logiernächte um 0,2% zurück. Die Nachfrage aus dem Ausland nahm ab, diejenige aus dem Inland nahm zu.

Mit 9,9 Millionen Logiernächten ging die ausländische Nachfrage gegenüber derselben Vorjahresperiode um 0,9% zurück, wie das Bundesamt für Statistik (BFS) mitteilt. Die Gäste aus dem Inland verzeichneten 7,6 Millionen Logiernächte, was einer Zunahme von 0,8% entspricht.

Die Gäste des europäischen Kontinents (ohne Schweiz) wiesen einen Rückgang um 4,7% aus. Deutschland registrierte mit einem Minus von 225 000 Logiernächten beziehungsweise -7,6%

den deutlichsten Rückgang dieses Kontinents und aller Herkunftsländer. Rückläufig waren auch die Übernachtungen der Niederländer, Belgier und Italiener.

Russland hingegen registrierte einen Anstieg von 32 000 Einheiten (+12%). Der asiatische Kontinent wies eine Zunahme von 201 000 Logiernächten (+19%) auf. Die Gäste aus Indien und den Golfstaaten verzeichneten Anstiege von 59 000 (+28%) beziehungsweise 26 000 (+22%) Logiernächten. Die Gäste vom amerikanischen Kontinent wie-

sen 54 000 zusätzliche Logiernächte auf (+5,7%).

Wegbrechen der Nachfrage in preisensibler Ferienhotellerie

«Der eher tiefe Wechselkurs des Euro gegenüber dem Schweizer Franken könnte den Rückgang der Logiernächte von Gästen aus dem Euro-Raum teilweise erklären», schreibt das BFS. Auch hotelleriesuisse ortet das Übel bei der starken heimischen Währung: «Der starke Franken führte insbesondere in der preisensiblen Ferienhotellerie zu einem Wegbrechen der Nachfrage aus

«Hotels sind ausgebucht»

Die Street Parade sorgt in Zürich für volle Häuser. Die Veranstaltung ist gute Werbung für die Stadt, kämpft aber mit der Pleite.

VIRGINIA NOLAN

Techno, Tanz und Love-Mobiles: Am kommenden Samstag gehört das Zürcher Seebecken den Ravern. Zum 20. Mal geht die Street Parade über die Bühne und sorgt, dem starken Franken zum Trotz, einmal mehr für volle Hotels. «Im 1- und 2-Sterne-Segment sind praktisch alle Häuser ausge-

bucht», sagt Julia Zogg, Mediensprecherin von Zürich Tourismus. Die Reservierungen bewegen sich damit auf Vorjahresniveau.

In wenigen 3-Sterne-Hotels und im Luxussegment – das jedoch weder dem Gusto noch dem Budget der Raver entsprechen dürfte – gibt es noch Platz. «Viele Besucher buchen aber gar kein Zimmer», sagt Zogg, «sie machen durch oder schlafen bei Freunden.» Trotzdem räumen die Tourismuswerber der Veranstaltung eine wichtige Bedeutung ein: «Die Street Parade revidiert das Klischee, Zürich sei eine typische Bankenstadt, in der nichts läuft. Sie steht für eine mo-

derne, trendige Limmatstadt.» Ein Lob, das die Veranstalter freuen, ihnen aber kaum aus der Patsche helfen wird: Weil das Geld fehlt, könnte das 20-Jahr-Jubiläum die letzte Party sein. Zweimal hintereinander drückte der Regen auf den Getränkeverkauf und riss ein Loch von 15 000 Franken in die Kasse – trotz mehr als 600 000 Besuchern. Erstmals haben sich die Veranstalter mit 5000 Franken nun gegen schlechtes Wetter versichert. Sollten sie erneut Verlust einfahren, hoffen die Organisatoren, dass ihnen die Stadt die Reinigungs- und Sicherheitskosten von rund 300 000 Franken abnehmen wird.

Zwei Zentralschweizer Häuser als Tagungs- und Seminarhotels top

Das Seminarhotel Sempachersee und der Campus Sursee führen das Ranking 2011 an

Das Seminarhotel Sempachersee in Nottwil ist an der Spitze des Rankings der besten Seminarhotels 2011. Es hat die Kursleitenden überzeugt und konnte die meisten Punkte für sich verbuchen. Das Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ folgt auf Rang 2 und als drittplatziertes Haus kann sich das Seehotel Wilerbad in Wilen feiern.

Die Liste der Top-Tagungszentren führt der Campus Sursee an. Auf dem zweiten Platz der beliebtesten Tagungszentren liegt das Berner Zentrum Paul

Klee, gefolgt vom ehemaligen Kartäuser-Kloster Kartause Ittingen in Warth.

Bei der jährlichen Wahl der Focus Top Seminarhotels und Tagungszentren entscheiden Trainer, Ausbilderinnen, Seminarorganisatoren und Personalverantwortliche, welche von den über 1000 Seminarhotels und Tagungszentren ihre beliebtesten sind. In der Wahl können sie 100 Punkte auf drei bis fünf Häuser verteilen, zu Kategorien wie Service, Ambiente, und zeitgemässe Infrastruktur. sag

ANZEIGE

★ CHOOSE YOUR FAVOURITE FILM ...
INTERNET VOTING FROM JULY 18, 2011
UNTIL AUGUST 24, 2011

WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

Der überbewertete Franken belastet die Hotellerie massiv. Christoph Juen, CEO hotellerieuisse, skizziert zu treffende Massnahmen und das Engagement des Verbandes.

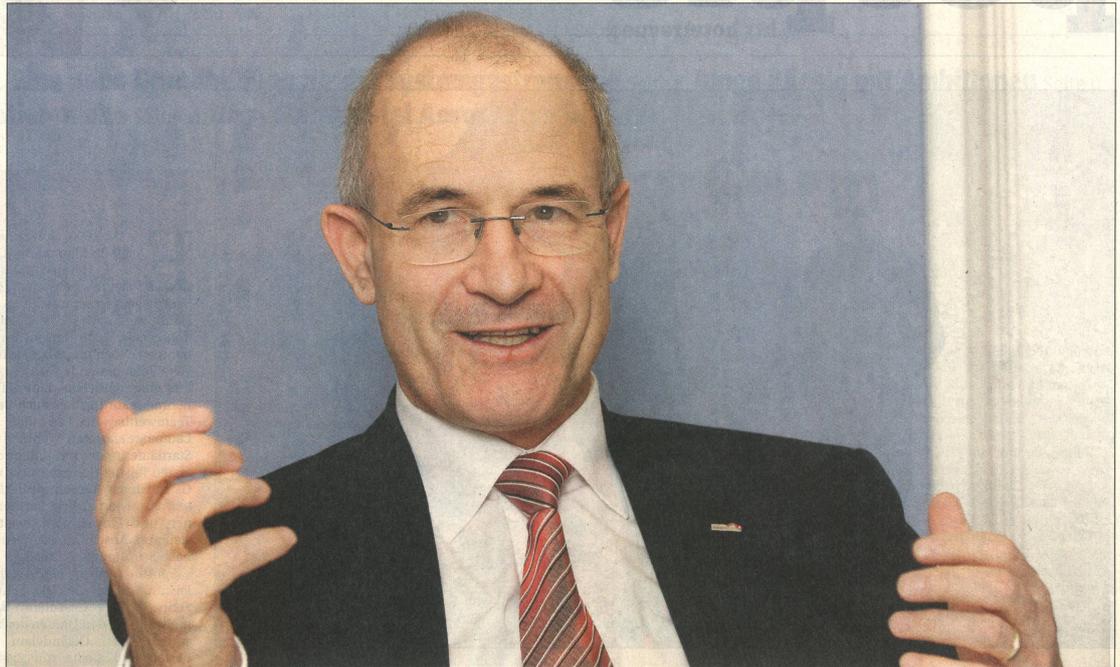
DANIEL STAMPFLI

Christoph Juen, im 1. Halbjahr ging die Anzahl der Logiernächte um 0,2% zurück. Dies ist doch angesichts der Umstände gar nicht so schlecht? Diese Zahl sagt aus folgendem Grund wenig aus: Die Städtehotellerie hat im letzten halben Jahr stark von der positiven Konjunktur profitiert. Sie ist strukturell gut aufgestellt und hängt direkt vom Geschäftstourismus ab. In der Ferienhotellerie zeichnet sich aber eine düstere Entwicklung ab. Zwar ist der Start in die Sommersaison gerade noch geglückt. Dies aber auch nur, weil der Juni mit Pfingsten und Auffahrt ein geschönter Monat war. Da im Mai die Saisonhotels im alpinen Raum praktisch geschlossen sind, resultieren im Juni Zusatzkapazitäten und ein Zwischenhoch. Die ganze Wahrheit der Reaktionen wird sich erst noch zeigen. Wir müssen davon ausgehen, dass die negative Verschärfung in der Ferienhotellerie weiter geht.

Mit welchen Einbussen ist im 2. Halbjahr und fürs ganze Jahr 2011 zu rechnen?

Ich führe derzeit viele Gespräche mit Hoteliers aus den Ferienregionen. Die Berichte sind ermutigend. Die dramatische Wechselkursentwicklung, gepaart mit einer unsicheren Wetterlage, bedeutet für unsere Branche eine Zäsur. Ohne den Teufel an die Wand malen zu wollen: Wenn ich beobachte, wie derzeit die globale Verschuldungslage auch auf die Finanzmärkte durchschlägt, schliesse ich rezessive Tendenzen und eine steigende Arbeitslosigkeit nicht mehr aus. Sollte sich dies bewahrheiten, ist zu befürchten, dass es auch in der Businesshotellerie zu einer Wachstumsverlangsamung kommt.

Am vergangenen Mittwoch setzte die Nationalbank mit einer Leitzinssenkung und einer Liquiditätsausweitung ein Signal. Reicht dies? Die Nationalbank signalisiert, dass sie die negativen Folgen der Währungs- und Tourismuskrise auf die Export- und Tourismuswirtschaft erkannt hat. Ich verstehe die bisherige Zurückhaltung. Unüberlegtes geldpolitisches Handeln würde



Alain D. Bollat

Christoph Juen, CEO hotellerieuisse: «Angesichts der derzeitigen ausserordentlichen Situation ist es unseres Erachtens zwingend nötig, über ausserordentliche Massnahmen nachzudenken.»

«Fokus liegt im ständigen politischen Lobbying»

gerade die investitionslastige Hotelbranche über eine höhere Inflationsgefahr und hohe Zinsen verhältnismässig stark treffen. Angesichts der derzeitigen ausserordentlichen Situation ist es unseres Erachtens aber zwingend nötig, über ausserordentliche Massnahmen nachzudenken. Die SNB muss ihren geldpolitischen Spielraum ausschöpfen, oder gar vergrössern.

Soll die SNB den Franken an den Euro anbinden oder eine Untergrenze festlegen und diese verteidigen? Eine Anbindung des Schweizer Franken an den Euro verbietet die Verfassung, die eine unabhängige Geldpolitik vorschreibt. Eine Verfassungsänderung ist auch kaum zielführend, jetzt muss rasch gehandelt werden. In der kommenden Herbstsession findet eine Sonderdebatte zum starken Franken statt. Wir werden mit unseren Ansprechpartnern im Parlament im Gespräch sein und sicherstellen, dass diese die Situation in unserer Branche richtig wahrnehmen. Es wird heute nämlich stets von der «Exportwirtschaft» gesprochen, aber in den politischen Diskussionen wird regelmässig vergessen, dass der Tourismus die drittgrösste Exportbranche ist. Ich erwarte ausserdem vom Bundesrat,

dass bald griffige Massnahmen zur Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen verabschiedet werden. Strukturerehaltung kann nicht unser Ziel sein, derzeit werden jedoch wirtschaftlich gesunde Unternehmen in Mitleidenschaft gezogen und damit Arbeitsplätze gefährdet.

Offenbar überlegt sich Bundesrat Johann Schneider-Ammann Massnahmen, damit Vergünstigungen auf Importwaren weitergegeben werden. Dies ist absolut in unserem Sinn. Unsere Branche konkurrenziert bekanntlich mit ausländischen Destinationen zu Weltmarktpreisen. Die Kosten fallen jedoch im teuren Inland an. Das muss sich endlich ändern. Bei hotellerieuisse steht die Schleifung der Hochpreislage als wirtschaftspolitisches Ziel an erster Stelle. Es ist naiv zu erwarten, dass Importeure und geschützte Branchen freiwillig auf ihren Grenzschutz oder Währungsgewinne verzichten. Wir fordern deshalb die konsequente Öffnung der Schweizer Märkte für importierte Güter, gerade für Nahrungsmittel und Landwirtschaftsprodukte. Wieso nicht die Fleischmärkte zuerst öffnen? Das Beispiel Käse zeigt, dass es funktioniert.

Wie unterstützt hotellerieuisse die Mitglieder?

Wir unterstützen unsere Mitglieder mit gezielten Initiativen, die ihre Wettbewerbsfähigkeit stärken. Eine wichtige Thematik ist die Macht der Buchungsplattformen und deren hohe Kommissionen. Die Schaffung einer nationalen Buchungsplattform mit tiefen Kommissionen wird hier eine Entlastung bringen. Über unser Beratungsnetzwerk vermitteln wir ausserdem Know-how zu Vorzugskonditionen. Der Fokus liegt aber im permanenten politischen Lobbying. Wir befinden uns in einem andauernden Kampf gegen Bürokratie und höhere Kosten. Das vorläufige Abwenden höherer Kreditkarten- und Suisa-Gebühren ist nur ein Beispiel dafür.

Was kann Schweiz Tourismus beitragen?

Kurzfristig wird Schweiz Tourismus mit gezieltem Marketing die Auswüchse der Währungs- und Tourismuskrise abzufedern. Wir unterstützen dies ausdrücklich, und zwar mit einem substantiellen Finanzbeitrag von hotellerieuisse. Längerfristig gilt es die Wachstumsmärkte anzuheben. Ein Blick auf die Logiernächteentwicklung genügt, um zu erkennen, wo unsere zukünftigen

Hongitöpfe sind. Derzeit erleben wir eine starke Zunahme bei Gästen aus Asien, dem Nahen Osten und Brasilien. Um diese Märkte anzugehen, ist ein professionelles Standortmarketing zwingend notwendig, ebenso dessen solide Finanzierung. Wir setzen uns derzeit im Parlament stark dafür ein, dass es eine Aufstockung der Finanzierung von ST um 10 Prozent für die nächsten 4 Jahre gewährt.

Auf Anfang 2012 tritt das neue Lohnsystem des L-GAV mit höheren Löhnen in Kraft. Dies ist doch Gift angesichts der schon schwierigen Ertragslage?

Die Sozialpartner haben sich 2010 anlässlich der Inkraftsetzung des L-GAV auf dem Hintergrund der Finanzkrise einigen können, die Lohnkomponenten um zwei Jahre auf den 1. Januar 2012 zu verschieben. Doch die Währungs- und Tourismuskrise macht auch vor dem Arbeitsmarkt nicht halt. Hier sind die Sozialpartner gefordert. Mit Blick auf die negativen Auswirkungen der Eurokrise wird hotellerieuisse nun das Gespräch mit diesen suchen. Ich kann mir gut vorstellen, dass auf Konsensbasis flankierende Massnahmen zum bestehenden L-GAV gefunden werden können.

Die Schweizer Grenzen verwässern sich



Standpunkt

BEAT SCHMIDT

GESCHÄFTSFÜHRER TROPENHAUS FRUTIGEN AG

Über Generationen prägt die Landwirtschaft das touristische Bild der Schweiz. In der Schule wurden uns Simmentaler Fleckvieh, Braunvieh und weiss-schwarze Freiburger Kühe als urschweizerische Rassen dargestellt. Wie enttäuscht war ich, 2009 zu lesen, dass die Freiburger Kuh seit 1975 – immerhin fünf Jahre bevor ich im Schulzimmer von ihrer Existenz erfahren hatte – aus-

gestorben sei. Heute finden wir auf unseren Weiden Rinder mit ausländischen Wurzeln wie Aberdeen, Angus, Highlander, Charolais, Limousin, Longhorn. Während meiner Kochausbildung lernte ich, welche Fischarten in unseren Gewässern schwimmen. Dabei habe ich auch erfahren, dass kaum genügend davon für die Gastronomie zu beschaffen sind. Heute, 25 Jahre später, decken der Fischfang in den Schweizer

«Die Verwässerung von Grenzen bietet vielfältige Chancen für die Entwicklung unseres Landes.»

Gewässern und die Produktion in landeseigenen Zuchten weniger als 6 Prozent des jährlichen Fischkonsums in der Schweiz. Das Team des Tropenhaus Frutigen setzt sich mit

Begeisterung und Leidenschaft dafür ein, seinen Beitrag am Ausbau der Fischzucht in der Schweiz zu leisten. Aufgrund dieser Zucht kann im November 2011 der erste Schweizer Kaviar vom Sibirischen Stör (Acipenser baeri) lanciert werden. Im Gespräch mit Patrick Güfel, Leiter Aquakultur & Veredelung, wurde ich betreffs meiner Vorstellungen von urschweizerischer Tierrassen ein weiteres Mal eines Besseren belehrt. So

erklärte mir der gebürtige Vorarlberger, dass die Regenbogenforelle erst vor ungefähr 100 Jahren in die Schweiz importiert wurde. Seit wann sie eingebürgert ist und damit den Einzug in Schweizer Kochbücher gefunden hat, ist uns leider nicht bekannt. Die Schweizer Grenzen verwässern sich immer mehr. Dies bietet uns vielfältige Chancen für die Entwicklung unseres Landes, unseres Wissens, unserer Produkte und Dienstleistungen.



«Es ist immer alles noch so schön sauber in der Schweiz.»

Sofia Milos, Schauspielerin



OK-Präsident **Bernhard Tschannen**, **Martin Bachofner**, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus, und Renndirektor **Helmut Perreten** (v.l.)

Sesselrücken

Roger Steiner führt neu Bergbahnen Engstligenalp



Bilder zvg

Roger Steiner (40) ist neuer Geschäftsführer der Bergbahnen Engstligenalp AG. Der gebürtige Berner war seit 2001 bei der Schweizerischen Reisekasse Reka tätig, wo er zuletzt den Bereich Marketing/Verkauf im Sektor Reka-Zahlungsmittel leitete. Der diplomierte Verkaufsleiter und Marketingplaner bringe breite Marketing- und Führungserfahrung mit, so das Unternehmen.

Führungswechsel an der SSTH Chur und Passugg

Ursula Gehbauer Tichler übernimmt per sofort die Leitung der SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality Ltd. mit Sitz in Chur und Passugg. Sie wird die Schule in Personalunion als CEO und als CAO (Chief Academic Officer) führen und tritt die Nachfolge



von **Beat Wicki** an. Der abtretende CEO stand der Schule seit 2005 vor. Ursula Gehbauer Tichler war bereits seit März 2011 CAO der SSTH. Zuvor war sie Geschäftsführungsmitglied der Academia Engadina in Samedan.

Rumpe und Häubi verlassen «Ucliva» in Waltensburg

Frank Rumpe und **Katrin Häubi** verlassen das Hotel Ucliva in Waltensburg GR. Gemäss eigenen Angaben möchten sie sich ein kleines Hotel oder Bed & Breakfast suchen. Zum Nachfolger wurde **Heinz Kern** bestimmt. Das Konzept des Ucliva passe zu seiner Einstellung von Nachhaltigkeit.

Korrigendum: Villa Sarnia ist in San Nazzaro

Die Villa Sarnia befindet sich in San Nazzaro und nicht in San Nazzaro, wie in der letzten htr-Ausgabe vermeldet wurde.

Mehrere Rekorde

Die vierte Austragung des Glacier 3000 Run von Gstaad nach Scex Rouge wurde von Rekorde geprägt. Für die Athleten war der **Gletschlerlauf** eine Herausforderung.

SANDRO SPRECHER

Exakt 1900 Höhenmeter auf 26 Kilometern: Diese Herausforderung, stellte sich den 572 Sportbegeisterten, welche in der Hauptkategorie «Gletschlerlauf» den Glacier 3000 Run in Angriff nahmen. Noch nie haben sich so viele Teilnehmende für den Anlass eingeschrieben. Einen Teilnehmerrekord gab es auch beim Teamwettbewerb, zu dem 53 Laufpaare starteten. Während die Startläuferinnen und -läufer den ersten Teil der Gesamtstrecke von Gstaad nach Reusch zurücklegten, absolvierten ihre Partnerinnen und Partner den zweiten, steileren Abschnitt von Reusch nach Scex Rouge.

Sportlich gab es eine Höchstleistung zu feiern: Die Schwyzerin Daniela Gassmann Bahr meisterte bei den Damen den anspruchsvollen Geländelauf am besten und stellte mit 2:44.05 einen neuen Streckenrekord auf. Bei den Männern gewann der Brit Martin Cox mit 2:22.40.

Renndirektor Helmut Perreten zeigte sich mit dem Verlauf des Rennens zufrieden. Die unsicheren Wetterverhältnisse hatten den Organisatoren im Vorfeld einiges Kopfzerbrechen bereitet. Dennoch verzichteten sie darauf, das Ziel 400 Höhenmeter tiefer nach Cabane zu verlegen. Dieser Entscheid habe sich als richtig erwiesen. Tatsächlich: Als die Läufer im Ziel eintrafen, zeigte sich der Sommer wieder von seiner sonnigen und warmen Seite.

Das Ländlerfest Appenzell hat sich fest etabliert

Zum 15. Mal stand am vergangenen Wochenende Appenzell im Zeichen der Ländlermusik. 200 Musikerinnen und Musiker boten während dreier Tage einen Querschnitt der Schweizer Volksmusikszene.

SANDRO SPRECHER

Das Appenzeller Ländlerfest hat sich in den vergangenen 15 Jahren fest im Schweizer Volksmusikkalender etabliert. Für viele Musikerinnen und Musiker ist der Anlass in der Ostschweiz ein fixer Bestandteil eines Jahres. Doch das Ländlerfest wird auch von den Einheimischen geschätzt. Drei Tage lang werden Gassen und Plätze zur Festmeile.



Volksmusikbegeisterte genossen am Ländlerfest die Atmosphäre auf den Appenzeller Gassen.

Und nicht zuletzt zieht die Veranstaltung zahlreiche auswärtige Gäste an. Die diesjährige Ausgabe besuchten insgesamt rund 3000 Menschen, was etwa den Zahlen des Vorjahres entspricht.

Gefeiert wurde das Jubiläum mit einem Galaabend. Bei einem Appenzeller-Menü genossen die Gäste die Darbietungen verschiedener Volksmusikformationen aus der ganzen Schweiz.

Neue Jurymitglieder für den Creativ Wettbewerb «Tartelettes Phantasia»

Per nächster Ausgabe des Creativ Wettbewerbes «Tartelettes Phantasia» erfährt die Jury personelle Mutationen. **Käthi Fässler**, Küchenchefin im Hotel Hof Weissbad, und **Rolf Mürner**, Inhaber der Swiss Pastry Design, ersetzen Karl Knipp und Oskar Marti. Sie ergänzen die bisherigen Mitglieder **René F. Maeder**, **René Keller**, **Alain Müller** und **René Schmidt**. Maeder, Keller und Schmidt fördern.

Hotelier und Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, übernimmt von Oskar Marti das Präsidium, das dieser während acht Jahren innehatte. Die Hug AG führt den Creativ Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» 2012 zum neunten Mal durch. Sie will damit das innovative Potenzial von Köchen, Confiseurs, Pâtisseries und Konditoren fördern.



Das neue Juryteam des «Tartelettes-Phantasia»-Wettbewerbs.

ANZEIGE

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 7:

Modul 1: 03.-07.10.2011

Modul 2: E-Learning, Self Learning

Modul 3: 28.11.-02.12.2011

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01



Aus- und Weiterbildung. Eine neue Grundbildung für die Systemgastronomie Seite 8, **Junge Köchin mit Ambitionen** Seite 9, **Von der KV-Reform profitieren alle** Seite 10, **Das «Swiss Hotel Association Diploma»** Seite 11



Eleganter Treppenaufstieg im Hotel Ritz Carlton Berlin. Eine elegante Lösung bei den neuen Berufsmaturitäts-Ausrichtungen wird noch gesucht.

Zwei Wege nach oben zur Berufsmatura

Die gewerbliche Berufsmatura soll abgeschafft werden. Die Gastgewerbebranche fordert nun eine Dienstleistungs-Berufsmatura. Das BBT hat jedoch anderes vor.

GUIDRUN SCHLENZCEK

Heute kann man bei der Berufsmaturität zwischen sechs Richtungen wählen: technische, kaufmännische, gestalterische, gewerbliche und naturwissenschaftliche Richtung sowie gesundheitliche und soziale Richtung. Das will man beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT ändern: Aus den sechs Richtungen sollen fünf bis sechs Ausrichtungen werden. Aktuell vorgesehen sind die folgenden: Technik, Umwelt, Wirtschaft und Dienstleistungen, Design und Künste sowie Gesellschaft.

Die gewerbliche Richtung soll gestrichen und in die Wirtschafts-Berufsmatura integriert werden. Das stösst nicht nur handwerklichen Branchen sauer auf, sondern auch Dienstleistungsbranchen wie dem Gastgewerbe. Ziel von Hotellerieeussis aber auch der

Vertreter der kaufmännischen Ausbildung ist eine eigene Dienstleistungs-Berufsmaturität: Das heisst die Trennung der vom BBT vorgesehenen Disziplin «Wirtschaft und Dienstleistung» in zwei getrennte Ausrichtungen. Christine Davatz, Präsidentin der Schweizerischen Konferenz der kaufmännischen Ausbildungs- und Prüfungsbranchen SKKAB, ist überzeugt, dass die Zielsetzungen für die Fachbereiche Wirtschaft und Dienstleistung nicht vereinbar sind. Davatz: «Ohne eine separate Berufsmatura ist das Gewerbe aufgeschmissen.» Davatz wirft dem BBT vor, dass der Fachbereich Wirtschaft zu sehr auf die klassische kauf-

männische Ausbildung ausgerichtet sei. Demgegenüber sollte sich ein Fachbereich Dienstleistungen an den Dienstleistungsberufen, und zwar aus KMU-Perspektive richten.

«Ohne eine separate Berufsmatura ist das Gewerbe aufgeschmissen.»

Christine Davatz
Präsidentin SKKAB

Ausrichtung auf KMU gefordert
«Die Dienstleistungs-Berufsmatura muss konsequent auf Unternehmertum und Prozessmanagement in KMU-Betrieben ausgerichtet werden», so Davatz. Das gelinge aber nicht mit einer Wirtschafts-Berufsmatura, die sehr sprachlastig orientiert sei. Beim BBT verfolgt man allerdings einen anderen Ansatz. Für Esther Ritter, Projektverantwortliche Berufliche Grundbil-

dung beim BBT, ist für die Berufsmaturität einerseits die berufliche Grundbildung massgebend, andererseits aber die Anforderung der Fachhochschulen an die Studierenden. Esther Ritter: «Die Berufsmaturität hat zwei Aufgaben: Eine erweiterte Allgemeinbildung zu vermitteln und eine erfolgreiche Aufnahme des Studiums an der Fachhochschule zu ermöglichen.» Eine Bezeichnung gewerbliche Berufsmaturität mache deshalb wenig Sinn, betont Ritter: «Es gibt keine gewerblichen Studiengänge.» Auch einer Trennung der Ausrichtung der Berufsmaturität zwischen Wirtschafts- und Dienstleistungen kann sie nichts abgewinnen: «Zwei separate Bezeichnungen für die Ausrichtung bringen nichts. Wirtschaft und Dienstleistungen sollen als gemeinsame BM-Ausrichtung angeboten wer-

den.» Eine Aufteilung dränge sich nicht auf, da es sich um weitgehend identische Bildungsangebote in der erweiterten Allgemeinbildung handle. Ausserdem bildeten Wirtschaft und Dienstleistungen auch auf der Stufe der Fachhochschulen einen gemeinsamen Fachbereich.

Bei der Gegenseite hegt man jedoch zudem die Befürchtung, dass durch eine Kombination von Dienstleistung und Wirtschaft die Wirtschafts-Berufsmatura verwässert werden könnte und die Fachhochschulen deshalb möglicherweise neue Hürden für die Zulassung einführen würden.

Gewerbeverband will eine Interpellation einreichen

Nicht zuletzt ist die ganze Diskussion aber auch ein Mengenproblem. Bei den klassischen Dienstleistungsberufen von der Detailhandelsfrau über die Coif-

«Die Trennung von Wirtschafts- und Dienstleistungs-Berufsmatura ist auch ein Mengenproblem.»

Esther Ritter
BBT

feuse bis zur Hotelfachfrau liegt der Anteil jener, die nach dem oder parallel zum Erwerb des Fähigkeitszeugnisses die Berufsmatura absolvieren, meist nur zwischen 2 und 5 Prozent. Bei der kaufmännischen Grundbildung dagegen sind es über ein Drittel: 2008 zählte man hier inklusive jener mit Handelsschuldiplom über 5500 Berufsmatura-Absolventen. Anders sah es bei der gewerblichen Berufsmatura aus: Jene zwölf Berufe mit der höchsten Berufsmatura-Quote generierten schweizweit gerade mal 442 Abgänger (2009).

Die Befürworter der eigenen Berufsmatura für die Dienstleistungsberufe wollen einen etwaigen Entscheid des BBT dagegen nicht einfach stehen lassen. Beim Schweizerischen Gewerbeverband bereitet man bereits eine entsprechende Interpellation vor, die man noch vor der Herbstsession des Parlaments einreichen will. Pate steht hier die von Ständerätin Anita Fetz im Juni eingereichte Interpellation, in der eine Berufsmaturität mit Chemie/Life-Science-Ausrichtung gefordert wird. Der Vorstoss wurde vom Bundesrat jedoch noch nicht beantwortet.

ANZEIGE

Dialock Hotels werden von den Gästen besonders gelobt für:

- optimale Funktionalität
- exzellenten Komfort
- perfekte Organisation
- hohe Sicherheit
- gehobenes Türen-Design
- einfaches, berührungsloses Öffnen und Schliessen der Zimmertüren

Bestellen Sie die Dialock Dokumentation inkl. der Schweizer Hotel-Referenzliste: Tel. 071 686 82 00, info@haefele.ch
Häfele Schweiz AG
Dammstrasse 29, 8280 Kreuzlingen

HÄFELE
FUNCTIONALITY FOR YOU

WWW.SWISSHOTELFILMWARD.CH

stars&hotels

WAS BRINGT DIE ZUKUNFT?

Auf www.htr-milestone.ch sehen Sie heute schon, welche Tourismus-Ideen langfristig Erfolg versprechen.

frischindieküche

PISTOR

www.pistor.ch

Aus- und Weiterbildung. Systemgastronomie. Dass die neue Grundbildung Fachmann/Fachfrau Systemgastronomie kommt, ist unbestritten. Allerdings müssen erst noch einige Punkte geklärt und Vorbehalte ausgeräumt werden.



Wendeltreppe im Parkhotel Weggis: Der Benutzer hat die Wahl zwischen einem steilen Auf- oder Abstieg. Das gilt auch bei der Wahl der Ausbildung: Die Qualität ist hier matchentscheidend.

Diskussion um neue Grundbildung

Dass die Grundbildung «Fachmann/Fachfrau Systemgastronomie» kommt, scheint unbestritten. «Die Organisation der Arbeitswelt, also die Wirtschaft, will den Beruf, das ist entscheidend», meint Bernadette Fischli von der Schweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz SBBK. Und die Kantone hätten alles Interesse daran, neue Lehrstellen zu schaffen. Auch der deutsche Titel für das neue Fähigkeitszeugnis gibt keinen Anlass für Diskussionen. Richtig zu reden in der Branche geben aber Form und Inhalt.

Nachteil: Einfluss des Berufsbildners bis zu 50 Prozent

Für Anna Gerber, Projektleiterin Berufsbildung bei hotellerieuisse, hat der Berufsbildner (der Ausbilder in Lehrbetriebe) in der geplanten beruflichen Grundbildung gemäss dem aktuellen Verordnungs- und Bildungsplanentwurf zu grossen Einfluss. So prüfen beim praktischen Qualifikationsverfahren nicht wie sonst meist üblich zwei externe Experten sondern nur ein externer Prüfer sowie der Berufsbildner. «Der Einfluss des Berufsbildners kann bis zu 50 Prozent betragen», betont Anna Gerber. Sie sieht damit die Qualitätssicherung dieser neuen gastgewerblichen Grundbildung in Gefahr und warnt vor einem möglichen negativen Einfluss auf den Ruf der Ausbildung der Branche. «Das Image des Schweizer gastgewerblichen Bildungsstandards muss gesichert sein», fordert Anna Gerber. Auch stösst sie sich an den zu hohen Kompetenzstufen (K-Stufen), die das Anspruchsniveau im neuen Lehrberuf massiv erhöhen, sowie an der Tatsache, dass Englisch und nicht auch eine Landessprache per se als Hauptsprache für die neue Grundbildung festgesetzt wurde. Punkto Kompetenz-

Form und Inhalt der neuen Grundbildung zum Fachmann Systemgastronomie geben zu reden. Kritiker befürchten vor allem einen zu grossen Einfluss des Berufsbildners.

GU DRUN SCHLENCZEK

stufen meint Bernadette Fischli von der SBBK: «Die Ausbildung muss eine Grundbildung bleiben und nicht Formen einer höheren Berufsbildung annehmen.»

Rückenwind bekommt Anna Gerber von Bernadette Fischli aber auch bei anderen Anliegen.

«Mit der Erfahrungsnote bewertet sich der Berufsbildner selber mit.»

Bernadette Fischli
SBBK

Fischli äussert ebenfalls klare Vorbehalte gegenüber dem Einfluss des Berufsbildners auf die Erfahrungsnote. Denn, so Fischli: «Mit der Erfahrungsnote bewertet sich der Berufsbildner indirekt selber mit.» Gäbe er dem Lernenden eine schlechte Note, könnte das heissen, dass der Betrieb nicht fähig war, das Wissen entsprechend zu vermitteln. «Wir raten bei allen Berufen grundsätzlich von einer betrieblichen Erfahrungsnote ab,» so Bernadette Fischli. Denn auch wenn die Strukturen des Betriebs so wären, dass eine systematische

Beurteilung des Lernenden gesichert sei: «Das subjektive Moment bleibt.»

Vorteil: Schlussprüfung nicht allein entscheidend

Die Bedenken seitens hotellerieuisse und der Eidgenössischen Erziehungsdirektorenkonferenz kann Michael Berger, Projektleiter bei Hotel und Gastro Formation in Weggis, nicht teilen. Er empfindet den Einfluss des Berufsbildners als nicht zu gross. Im Gegenteil, Berger kann diesem Modell nur Vorteile abgewinnen: «So ist nicht nur die Schlussprüfung entscheidend. Es gibt eine objektive Bewertung über alle drei Ausbildungsjahre.» Der Lernende bekomme die Chance, über drei Jahre hinweg sein Können zu beweisen. Punkto Gefahr einer subjektiven Note seitens Berufsbildner winkt er nur ab: «Wo Menschen im Einsatz sind, menschelt es.» Zudem sei der Beruf des Systemgastronom sehr prozessorientiert. «Das kann man an einem Prüfungstag gar nicht beurteilen», ist Michael Berger überzeugt. Ein Systemgastronom müsse in erster Linie Prozesse begleiten, verstehen und hinterfragen. Deshalb hat Berger auch kein Problem damit, dass die Kompetenzstufe 5, bei der Synthese und Analyse wichtig sind, ein stärkeres Gewicht hat.

Michael Berger gibt sich betreffend dem neuen Berufsbild zuversichtlich. Nach der internen Vernehmlassung folge Ende Jahr dann die externe. Vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT habe man bereits grünes Licht erhalten. «Grosse Änderungen wird es keine mehr geben», erwartet Michael Berger. Wenn alles gut geht, sollen 2013 die ersten Lernenden mit der neuen Grundbildung starten. Für den Beginn rechnet man schweizweit mit 100 bis 120 Lernenden.

ANZEIGE

Swiss School
of Tourism and Hospitality

MEET PEOPLE - FIND FRIENDS!

Während dem dreijährigen Studium an der Hotel- und Touristikfachschole in Chur/Passugg können Sie mit Menschen aus der ganzen Welt netzwerken.

LEHRGANGSSTART JANUAR 2012

- > dipl. Hôtelière-Restauratrice HF
- > dipl. Hôtelier-Restaurateur HF
- > Bachelor of Arts in International Hospitality Management

INFORMATIONEN / SCHULBESUCHE

- > www.ssth.ch / htf@ssth.ch
- > Tel. 081 255 12 40



SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Comercialstrasse 19 • 7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 12 40 • www.ssth.ch • htf@ssth.ch

Mehr Staatsgeld oder nicht?

Wer heute einen Abschluss der Höheren Berufsbildung anvisiert, zahlt oft mehr als für einen Uni-Bachelor. Dafür ist der Einfluss der öffentlichen Hand kleiner.

GU DRUN SCHLENCZEK

Travail Suisse hat die vergleichsweise höheren Kosten für eine Ausbildung der Höheren Berufsbildung exemplarisch vorgerechnet: Ein Bachelorabschluss koste den Studierenden rund 4680 Franken, eine Berufsprüfung oder eine Höhere Fachprüfung inklusive Vorbereitungslehrgang schnell mal das dreifache. Der Arbeitnehmerverband fordert, dass sich künftig die Subventionen der öffentlichen Hand an der kritischen Betragsgrenze von 4680 Franken eines Bachelor-Studiengangs aus-



Foto: Tolia

Uni oder dualer Weg? Auch eine Frage des Geldes.

richtet. Travail Suisse rechnet weiter vor, dass ein neues Finanzierungsmodell die öffentliche Hand nicht mehr kosten wird. Die heutigen Ausgaben für Höhere Fachschulen sowie Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung beliefen sich im Beispieljahr 2009 auf 462 Mio. Franken. Bei einer Vollfinanzierung

wären es 255,2 Mio. Franken gewesen.

Bei hotellerieuisse stellt man eine Ausdehnung der Finanzierung der Höheren Berufsbildung durch die öffentliche Hand zulasten der Hochschulen in Frage. Mit dem neuen L-GAV sichert man jedoch Ausbildungswilligen eine entsprechende Unterstützung bei Vorbereitungskursen und Prüfungsgebühren zu. Auch gibt man sich mit der gegenwärtigen Finanzierung seitens Kantone zufrieden. «Dank der tragenden Rolle der Wirtschaft verfügen die Absolventen der Höheren Berufsbildung über eine besonders hohe Arbeitsmarkttauglichkeit, was gerade in Zeiten des starken Frankens von grosser Bedeutung ist», verdeutlicht Anna Gerber, Projektleiterin Berufsbildung bei hotellerieuisse. Vermeiden möchte man insbesondere eine verstärkte Verschulung der Höheren Berufsbildung.

Aus- und Weiterbildung. Koch. Die Aarauerin Sarina Kurz ist eine erfolgreiche junge Berufsfrau mit Plänen. Sie hat als bester Koch des Jahrgangs 2011 abgeschlossen. Und sie will sich weiterbilden.

Sarina Kurz hat diesen Sommer ihre Kochlehre als Beste des Jahrgangs 2011 abgeschlossen. Schon heute weiss die motivierte Aarauerin, wie sie sich weiterbilden will.

CHRISTINE KÜNZLER

Sarina Kurz, Sie haben soeben als Beste Ihre Kochlehre mit der Note 5,6 abgeschlossen. Haben Sie besonders viel gelernt?

Ja, ich habe sehr viel gelernt, weil ich unbedingt besser als mit einer 5 abschliessen wollte. Ich war mir nicht immer ganz sicher, ob es mir auch gelingen wird, doch ich wäre sehr enttäuscht gewesen, wenn ich es nicht geschafft hätte. Grundsätzlich lerne ich sehr gerne, vor allem, wenn mich das Thema interessiert.

Schrieben Sie auch schon in der Schule gute Noten?

Ja, ich war schon in der Oberstufe sehr ehrgeizig.

Ihre Ausbildung haben Sie im «Ochsen» in Lenzburg absolviert. Hat Sie Ihr Lehrmeister besonders gefördert?

Er hat mir die Möglichkeit gegeben, verschiedene Kurse zur Vorbereitung der Lehrabschlussprüfung zu absolvieren. Ich durfte auch stets jene Lebensmittel bestellen, deren Verarbeitung mir etwas Mühe bereitete. Das hat mir viel geholfen.

Wie wichtig ist ein guter Lehrbetrieb für das Gelingen der Lehre?

Für mich ist er sehr wichtig. Er gibt mir Halt und Unterstützung. Wenn es im Lehrbetrieb gut läuft, lernt man auch in der Berufsschule besser.

Weibliche Köche schreiben bei den Lehrabschlussprüfungen oft gute Noten und katapultieren sich – wie Sie – an die Spitze der Rangliste. Woran liegt das?

Vielleicht sind Frauen einfach ehrgeiziger... So genau weiss ich das auch nicht.

Stehen Frauen denn auch ihren Mann am Herd?



Sarina Kurz nimmt Stufe um Stufe und will sich weiterbilden. Das Bild zeigt die Treppe im «The Dolder Grand», Zürich.

Alain D. Boillat

Jung und gut in Form



Sarina Kurz hat ihre Kochlehre mit Bestnote abgeschlossen.

Es kommt ausschliesslich auf die persönlichen Fähigkeiten an, ein guter Koch zu sein hat mit Frau- oder Mann-Sein nichts zu tun.

Sind für Sie als Frau Punkte und Sterne ein Thema?
Im jetzigen Moment haben solche Auszeichnungen noch keine Priorität. Doch man weiss nie, falls sich auf meinem Weg plötzlich Türen öffnen sollten, würde ich nochmals darüber nachdenken. Im Moment sind diese Auszeichnungen jedoch für mich kein vordergründiges Ziel.

Möglicherweise denken noch andere Frauen wie Sie, unter den Spitzenköchen findet man ja häufiger Männer...
Ich denke, bei den Frauen ist es das Thema Familie, das sie darauf verzichten lässt, beruflich an die Spitze zu kommen.

In einer Küche geht es nicht immer ganz sanft zu und her. Stört Sie das?
Ich denke, mit dem muss man umgehen können, denn man weiss ja zum Vornherein, dass es in der Küche manchmal etwas stressig zu- und hergeht. Am Anfang hatte ich damit auch etwas Mühe, doch nach und nach habe ich gelernt, damit umzugehen. Ich weiss jetzt, dass es während dem Service etwas hektischer ist.

Weshalb haben Sie sich zum Koch ausbilden lassen?

Ich kochte schon vor der Lehre liebend gerne. Und auch in der Schnupperlehre hat es mir sehr gut gefallen. Ich mag es, dass ich in diesem Beruf kreativ und frei arbeiten und Rezepte nach meinem Geschmack gestalten oder abändern kann.

«Ich mag es, dass ich in diesem Beruf kreativ und frei arbeiten kann.»

Sarina Kurz
Koch im «Ochsen» Lenzburg

Welche beruflichen Pläne möchten Sie in den nächsten

zwei Jahren verwirklichen?
Ich bleibe noch ein paar Monate in meinem Lehrbetrieb und dann möchte ich eventuell ein Praktikum in einer Bäckerei absolvieren, denn der Bereich

Pâtisserie gefällt mir am besten. Auch reizt es mich, einmal eine Saisonstelle anzunehmen.

Denken Sie auch an berufliche Weiterbildungen?

In naher Zukunft möchte ich unbedingt den Lehrlingsausbildungnerkurs absolvieren. Das erachte ich als wichtig. Und ich denke auch an eine Zweitlehre als Diätkoch. Denn mein Lieblingsthema in der Schule war die Ernährung. Diese beiden Themen hängen ja eng zusammen.

Bei welchem Spitzenkoch möchten Sie unbedingt einmal kochen?

Bei Ivo Adam im «Seven» in Ascona.

Lieber ein MBA als eine Fachprüfung?

Weiterbildungen an der Universität stehen heute schon fast allen offen. Werden diese zur Konkurrenz für die Höhere Berufsbildung?

GUIDRUN SCHLENZCEK

Der Leiter des Bereichs Berufsbildung bei hotelleriesuisse, Peter B. Grossholz, sorgt sich um die höhere Berufsbildung. Grund ist die Tendenz zur Akademisierung auf der Tertiärstufe. «Der Wildwuchs an CAS- und MBA-Ausbildungen steht in Konkurrenz zur etablierten Höheren Berufsbildung.» CAS steht für «Certificate of Advanced Studies», angeboten werden diese Weiterbildungen von Universitäten

und Fachhochschulen, Zugangsvoraussetzung ist eigentlich ein Hochschulabschluss, eine Zulassung sur Dossier aber die Regel. Da auch Hochschulen heute rechnen müssen, gelten solche Weiterbildungen als zusätzliche Einnahmequelle, ein Interesse, vorhandene Studienplätze auch zu belegen, versteht sich von selbst.

Sich mit einem Uni-Titel schmücken: Traum von vielen

Die Palette an universitären Weiterbildungen ist breit und nimmt klar zu: Zur Auswahl stehen CAS zu Unternehmensführung bis Marketing und Finanzwesen. «Alles Themen, die auch fürs Gastgewerbe relevant sind», weiss Peter B. Grossholz. Die Crux an der Sache: Weiterbildungen wie ein Certificate of Advanced Studies von einer Universität

schulen zwar nicht die spezifischen Anliegen der Branche, sie machen sich aber allein schon dank des englischsprachigen Titels sehr gut in einem Lebenslauf.

«Es ist der Traum von allen, mal an einer Universität gelernt zu haben», schätzt Peter B. Grossholz.

Nebenbei kann man mit einer solchen akademischen Weiterbildung auch noch ECTS-Punkte sammeln. Hätte er genug davon zusammen, nämlich 180 an der Zahl, könnte sich der Ausbildungshungrige nachher sogar mit einem universitären Bachelor schmücken. Ein Punkte-sammeln gibt es für die Höhere Berufsbildung heute nämlich

noch nicht. Das im Rahmen des Kopenhagen-Prozesses auf europäischer Ebene angedachte Punktesystem ECVEF für die Höhere Berufsbildung, das schliesslich in einen – noch nicht existierenden – Professional Bachelor münden würde, scheint erst mal noch in weiter Ferne.

«Der Wildwuchs an CAS-Ausbildungen konkurriert die Höhere Berufsbildung.»

Peter B. Grossholz
hotelleriesuisse

Akademiker, sondern hauptsächlich Fachleute. Das gelte auch für den Status eines Bachelor-Abschlusses versus eine Höhere Fachprüfung. «Ein gut geschulter Praktiker ist wesentlich effizienter als ein Uni- oder Fachhochschul-abgänger mit etwas Praxiserfah-

rung», ist Peter B. Grossholz überzeugt.

Die Weichen ob dual oder akademisch werden früh gestellt

Gleicher Meinung ist hier Eva Desarzens, Generalsekretärin der Konferenz Höhere Fachschulen HF: «Nach zwei Jahren Praxiserfahrung merkt man den Unterschied zwischen einem Bachelor FH und einem Diplom HF bei gewissen Berufen nicht mehr. Leider haben wir noch zu wenige Studien über mehrere Berufsfelder.» Desarzens hat daher keine Angst, dass eine «Akademisierung die Höhere Berufsbildung verdrängt». Die Bedeutung der dualen Aus- und Weiterbildung sei unbestritten, selbst international: «Auch die OECD hat den Wert der dualen Bildung erkannt.» Sie hegt ebenso keine Befürchtung,

dass Berufsleute einen CAS statt eines eigenössischen Fachausweises anstreben: «Man orientiert sich doch am beruflichen Umfeld und an den eigenen Berufsverbänden.» Die Weichen würden schon viel früher gestellt, bei der Wahl zwischen akademischer versus berufliche Erstausbildung. Desarzens wünscht sich deshalb an der Gymnasien eine bessere Berufsberatung, welche den dualen Weg als valable Option zu einem Studium darstellt.

ANZEIGE

Valentine%
Friteusen
Tellerwämer
Teigwarenkocher
Was hält länger?

Aus- und Weiterbildung. Kaufmännische Grundausbildung. Ab 2012 wird einiges anders sein. Für den Auszubildenden bringt die Reform der Grundausbildung mehr Flexibilität. Ein KV-Lehre in der Hotel-, Tourismus- und Gastrobranche ist attraktiv.

KV-Reform bringt Vorteile

Ab 2012 greift die neue KV-Grundbildung. Die Lernenden in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus können ihr Fähigkeitszeugnis auf zwei verschiedenen Wegen erlangen.

CHRISTINE KÜNZLER

Die wohl markanteste Änderung der neuen kaufmännischen Grundbildung ist auf betrieblicher Ebene die Reduktion der Leistungsziele. Statt 130 sind ab nächstem Jahr nur noch 19 Pflichtleistungsziele zu erfüllen. Zusätzlich muss der Lehrbetrieb vier Wahl-Pflichtleistungsziele bestimmen. Auch werden die drei Prozesseinheiten, die im Betrieb erstellt und im überbetrieblichen Kurs präsentiert werden, abgeschafft. Dafür sind nun zwei Kompetenznachweise, basierend auf den Leistungen rund um die überbetrieblichen Kurse, gefordert. Die Branchenkunde wird nach einem zweitägigen Einführungskurs über die Lehrzeit verteilt vermittelt.

Von der Revision profitieren Lernende und Betriebe

Die schulischen Leistungsziele sind ab 2012 für alle schweizerischen Berufsfachschulen die gleichen. Die Leistungsfähigkeit des Lernenden wird im ersten bis dritten Semester mittels Promotion überprüft. Der Basiskurs wird abgeschafft, dessen Stoff wird wäh-

rend den ersten Semestern vermittelt.

«Die Ausbildungsplanung erfolgt flexibler, weil der Betrieb neu die Möglichkeit hat, aus Wahl-Pflichtleistungszielen auszuwählen», sagt Martin Baumann, Leiter kaufmännische Berufsbildung bei hotelleriesuisse. Er ist Präsident der Reformkommission sowie des Vereins kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus, der für die branchenspezifischen Bereiche der kaufmännischen Grundbildung zuständig ist. «Durch, dass die Prozesseinheiten wegfallen, wird der Aufwand für den Betrieb kleiner», hält er fest.

Baumann sieht auch Vorteile für die Lernenden: «Sie werden den Schullerntag strukturierter erleben, denn in den Bereichen Wirtschaft & Gesellschaft sowie Information/Kommunikation/Administration werden die Leistungsziele pro Semester festgelegt. Damit ergeben sich weniger Doppelspurigkeiten zwischen Schule und überbetrieblichem Kurs.» Das Verhalten und die Leistungen der Lernenden am Arbeitsplatz werden nach wie vor bewertet.

Zwei Wege führen Lernende zum gleichen Ziel

«Grundsätzlich erlaubt die Reform der Branche, flexibler auf die sich immer rascher wandelnden Anforderungen im Berufsalltag zu reagieren», fasst Baumann zu-

sammen. Der Lernende kann die kaufmännische Grundbildung auf zwei Wegen absolvieren: als Ausbildung in einem Lehrbetrieb mit Besuch der Berufsfachschule oder mit zwei Jahren Vollzeitschule und einjährigem Praktikum in einem Betrieb. «Es ist ein Vorteil, dass die Hotel-Gastro-Tourismus-Branche diese beiden Ausbildungsformen anbieten kann», betont Baumann. «So können die Auszubildenden wählen, was ihnen besser liegt.» Schulmüde würden wohl eher eine praktische Ausbildung in einem Lehrbetrieb wählen, anderen sei es wichtig, zum eidgenössischen Fähigkeitsdiplom auch noch das Verbandsdiplom von hotelleriesuisse zu erlangen, was nur in einer Hotel-Tourismus-Handelsschule möglich ist. Von den 250 neuen Lernenden, die jedes Jahr ihre kaufmännische Ausbildung beginnen, besuchen 45 Prozent eine Hotel-Tourismus-Handelsschule.



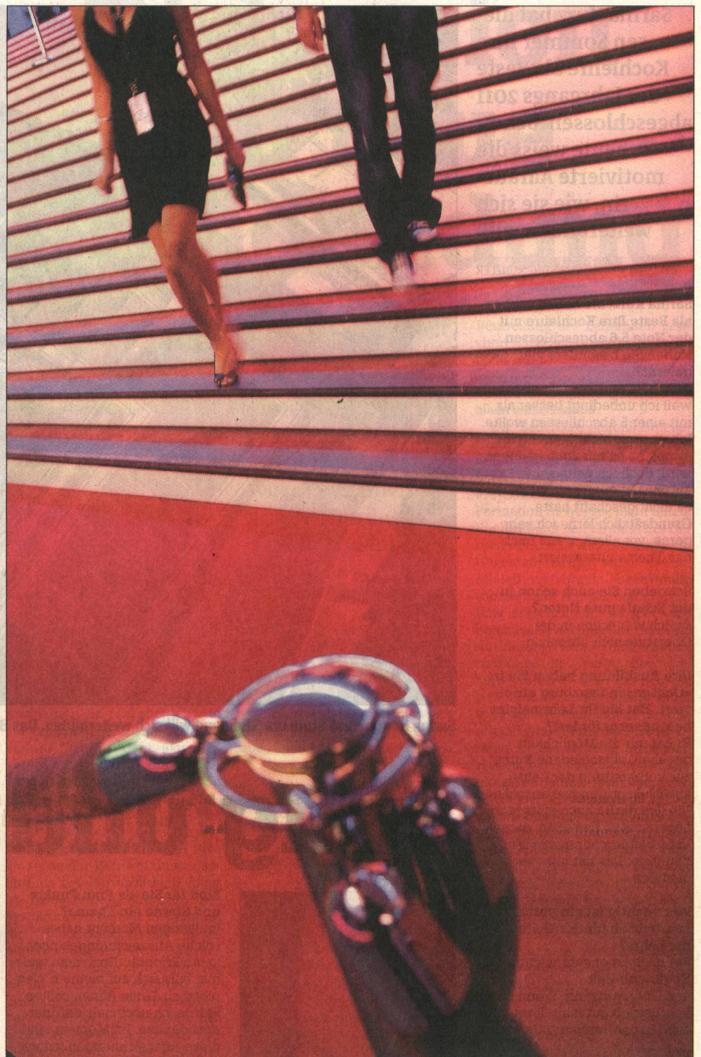
«Es ist ein Vorteil, dass unsere Branche zwei Ausbildungsformen anbieten kann.»

Martin Baumann
Präsident Reformkommission

Information für Betroffene

Ab diesem Herbst und bis im Frühling 2012 finden Informationsveranstaltungen und Schulungen zu neuen kaufmännischen Berufsbildung statt. Angesprochen sind Berufsbildner, Lehrbetriebe sowie Branchenkundereferenten.

Bis Ende Jahr soll auch das neue Branchenkunde-Lehrmittel stehen. «Wir prüfen zudem das punktuelle Einbinden von e-Learning-Sequenzen», hält Martin Baumann weiter fest.



Alain D. Bollat
Eine kaufmännische Grundbildung in der Tourismusbranche ebnet den Weg zum Erfolg.

ANZEIGE

WARUM IHRE GÄSTE
NICHT MAL SCHWARZ
SEHEN LASSEN?

SINALCO gibts nämlich auch dunkel.



www.sinalco.ch

Aus- und Weiterbildung. Hotelfachschulen. Hotelfachschulen weltweit können sich künftig mit dem «Swiss Hotel Association Diploma» von hotellerie-suisse zertifizieren lassen. Dafür müssen sie bestimmte Bedingungen erfüllen.

hotellerie-suisse und Lausanne Hospitality Consulting AG wollen Hotelfachschulen in aller Welt mit dem «Swiss Hotel Association Diploma» zertifizieren. Erste Gespräche laufen.

GUDRUN SCHLENZKE

Die Hotelfach-Ausbildung in der Schweiz geniesst international einen guten Ruf. Das will hotellerie-suisse in Zukunft verstärkt nutzen und ihr Fachwissen in Sachen Hotelfachschule auch Bildungspartnern im Ausland anbieten. «Die Höhere Fachschule ist grundsätzlich ein relativ begehrtes Produkt, da es so im Ausland meist nicht existiert», ist Christoph Juen, CEO hotellerie-suisse überzeugt.

Dafür hat hotellerie-suisse einen eigenen Standard entwickelt: Das «Swiss Hotel Association Diploma» gehört hotellerie-suisse. Eine Schule, die sich so zertifizieren lassen will, muss die erforderlichen Kriterien erfüllen und wird durch ein unabhängiges Institut zertifiziert.

In neun Ländern zertifizierte Schulen auf EHL-Niveau

Vorantreiben will man das Projekt nun mit der Lausanne Hospitality Consulting AG: hotellerie-suisse will die bisherige Zusammenarbeit in einen konkreten Kooperationsvertrag umwandeln. Die seit 2000 erst als Division und dann als Tochtergesellschaft der Ecole hôtelière de Lausanne EHL



Schweizer Hotelfach-Wissen bürgt für Qualität: Die Réception im Radisson Blu Hotel Zürich-Airport.

Schweizer Modell soll Schule machen

bestehende Unternehmung bringt im weltweiten Bildungsgeschäft dafür reichlich Erfahrung mit. Die EHL erfreut sich dank dem Engagement von Lausanne Hospitality Consulting bereits in neun Ländern über zertifizierte Schulen auf EHL-Niveau: in China, Mexiko, Brasilien, Portugal, Dubai, Indien, China, Südkorea sowie im Libanon. Die Aufgabe des Partners

Lausanne Hospitality Consulting AG ist dabei die Akquise von potenziellen Lizenznehmern.

Hospitality Consulting will zwei bis drei neue Schulen pro Jahr

Dazu gehört ebenfalls die nötige Beratung, damit eine Schule sich auch mit dem Diplom «Swiss Hotel Association Diploma» schmücken darf und die dafür

festgesetzten Standardkriterien erfüllt. Yateendra Sinh, CEO der Lausanne Hospitality Consulting AG, hat sich zum Ziel gesetzt, jedes Jahr international zwei bis drei Schulen das Swiss Hotel Association Diploma zu verleihen. «Im Minimum eine Schule pro Jahr», so Sinh. «Wenn der erste Vertrag unterzeichnet ist, wissen wir mehr.»

Im Gespräch ist man bereits mit potenziellen Partnern in China, Indien, Brasilien und Mexiko. «Die ersten Reaktionen sind positiv», freut sich Sinh.

Ansprechpartner je nach Land ganz unterschiedliche

Die Ansprechpartner sind dabei je nach Struktur des Landes ganz verschiedene: Regierung, Schu-

len, Hotel-Vereinigungen oder private Investoren. Wie viele solcher Hotelfachschulen mit Schweizer Zertifikat kann er sich insgesamt vorstellen? Die Antwort von Sinh ist pragmatisch: Er schätzt pro 7 Millionen Einwohner eine Hotelfachschule mit 500 bis 600 Schülern als realistische Grösse ein.

Für das richtige Vorgehen braucht es viel Erfahrung in den

«Mein Ziel ist mindestens eine neu zertifizierte Schule pro Jahr.»

Yateendra Sinh
Lausanne Hospitality Consulting AG

einzelnen Ländern, multikulturelles Wissen und das richtige Fingerspitzengefühl: Zehn Mitarbeiter aus ganz unterschiedlichen Nationen sorgen bei der Lausanne Hospitality Consulting AG für das nötige Know-how. Für die Schulprojekte greift man dabei auch auf das vorhandene Wissen bei der Mutter EHL zurück und arbeitet fallweise mit Professoren zusammen.

Consulting-Erfahrung aus Projekten in 59 Ländern hilft

Neben dem Wissenstransfer in Sachen Schule ist das internationale Management-Consulting das

«Die Höhere Fachschule ist im Ausland ein relativ begehrtes Produkt.»

Christoph Juen
CEO hotellerie-suisse

eigentliche Hauptstandbein der Lausanne Hospitality Consulting AG. Und auch das kommt dem neuen Hotelfachschul-Kind zugute. Sinh: «Wir haben Projekte in 59 Ländern begleitet.» Diese Vor-Ort-Kenntnisse will man nun nutzen.

Fast vier Millionen Franken erwirtschaftete die EHL-Tochter im letzten Jahr: mit den Bereichen Consulting, Executive Education und Zertifizierung. Sinh will den Umsatz mittelfristig verdoppeln und dabei mit allen Sparten wachsen.

Vom Koch zum Chefkoch zum Küchenchef

Wer die Karriereleiter hinaufklettern will, den erwarten auf dem Weg modularisierte Prüfungen und neue Titel. Die entsprechende Revision steht kurz vor der definitiven Bewilligung.

MELANIE ROTH

Der Gastronomiekoch ist nicht mehr: Mit der Revision der Berufsprüfung werden die beiden Weiterbildungen zum Gastronomiekoch und zur Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zusammengelegt. Wer als Koch die Berufsprüfung ablegt, darf sich neu Chefkoch oder Chefköchin nennen. Auch die Titel der drei anderen Berufsprüfungen wurden geändert: Restaurationsleiter/-in wird zu Bereichsleiter/-in, Restaurationshauswirtschaftsleiter/-in zu Bereichsleiter/-in

Hotellerie-Hauswirtschaft und Hotelpflege- und -administrationen. «Wie immer waren die Titel die Knackpunkte in der Vernehmlassung», erklärt Jonas Schmid, Koordinator Administration Höhere Berufsbildung bei Hotel&Gastro Formation in Weggis. Dank der Hilfe eines Vermittlers habe man am Ende aber einen guten gemeinsamen Nenner gefunden. Auf Stufe Höhere Fachprüfung hat man sich auf die Titel Eidg. dipl. Küchenchef/-in, Eidg. dipl. Leiter/-in Restauration, Eidg. dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft und Eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie geeinigt.

Zeitgemässe Inhalte und eine interaktive Lernplattform

Neben neuen Titeln bringt die Revision auch einige Änderungen während der Weiterbildung. «Wir bieten neue Lerninhalte, diese waren nicht mehr alle zeitgemäss», so Schmid. Die Ausbildung erfolgt neu nach Modulen anstatt



Chefkoch ist Chefkoch, ob in der Gastronomie oder im Heim.

Fächern, die Lehrgänge wurden um 50 auf insgesamt 305 Lektionen verlängert. Wer sich für die Berufsprüfung oder Höhere Fachprüfung entschieden hat, kommt vor dem ersten Kurstag in den Genuss eines Impulstages. «An diesem Tag werden die Leute für den Lehrgang sensibilisiert, wir geben ihnen Lehrmittel ab und bringen ihnen Lerntechniken näher», erklärt Schmid. Eine interaktive Lernplattform soll bei der Prüfungsvorbereitung helfen. Diese verteilt sich neu über das ganze Jahr: Wo bisher jedes Fach am Ende des Jahres geprüft wurde, werden nun bereits während der Ausbildung Module abgeschlossen. Nur wer alle besteht, wird zur Abschlussprüfung zugelassen.

Module erlauben flexiblere Weiterbildung

Die Module können, müssen aber nicht innerhalb eines Jahres abgeschlossen werden – ein Modul bleibt fünf Jahre gültig. Das macht die Weiterbildung flexibler:

Kommt es zu unvorhergesehenen beruflichen oder privaten Veränderungen, kann die Prüfung auch später absolviert werden. «Das Ziel bleibt aber ganz klar, das Ganze von Anfang bis Ende durchzuziehen, und nicht nur vereinzelt Module zu besuchen», so Schmid.

Neue Berufsprüfung läuft bereits, Höhere Fachprüfung folgt 2012

Die Berufsprüfung kostet 8900 Franken. Wer in einem Betrieb arbeitet, der zwingend dem landesweiten Gesamtarbeitsvertrag unterstellt ist, kann den gesamten Lehrgang für 1800 Franken absolvieren. Bei bestandener Prüfung erhält der Kandidat weitere 900 Franken zurück. Die Höhere Fachprüfung ist etwas teurer. «Wir sind überzeugt, dass die Weiterbildung so auch finanziell sehr attraktiv ist», meint Schmid. Die Revision ist nun in der letzten Phase angekommen. Die Vernehmlassung ist abgeschlossen, die Unterlagen liegen beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

zur definitiven Bewilligung vor. «Das ist aber reine Formsache», ist Schmid überzeugt. Bereits haben die ersten Berufsleute die revidierte Berufsprüfung in Angriff genommen. Die Änderungen bei der Höheren Fachprüfung treten im Juni 2012 in Kraft.

ANZEIGE

EuroTime immer einen Schritt voraus

Die Branchensoftware für Personalplanung und Zellerfassung

www.swit-ag.ch **SWIT**

DER MILESTONE 2011 WARTET AUF SIE.

EINGABESCHLUSS: 31. AUGUST 2011



Qualität und Innovation sind Meilensteine in der Schweizer Tourismuslandschaft. Besonders herausragende Projekte werden deshalb jedes Jahr mit dem **MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz** ausgezeichnet. Unter www.htr-milestone.ch erfahren Sie alles über Ihre Teilnahmemöglichkeiten.

htr hotelrevue

STV FST

Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del Turismo
Federaziun svizra dal turissem



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Eventpartner



Der MILESTONE wird von der htr hotelrevue, mit hotelleriesuisse als Trägerin verliehen und wird im Rahmen des Innoutour-Förderprogramms vom SECO mitgetragen, unter Beteiligung des Schweizer Tourismus-Verbands und der HOTELA.



Regionalität

Während sechs Wochen stehen regionale Produkte im Zentrum der «Genuss'11». Seite 15



In der Lobby des neuen Renaissance Zürich Tower Hotel hat Interior Designer Claudio Carbone eine urbane Oase geschaffen, die mit Holzobjekten ein aussergewöhnliches Ambiente schafft.

Mobimo Tower: Weitblick für Gäste

Im Zentrum des multikulturellen Kreis 5 der Stadt Zürich, wo sich Kunst, Kultur und Lifestyle verbinden, ist das Renaissance Zürich Tower Hotel bereit für seine Gäste. Nach zweieinhalbjähriger Bauzeit öffnet der Mobimo Tower am 15. August 2011 seine Tore. Das elegante Hochhaus, entworfen vom Basler Architektenduo Diener & Diener, prägt mit seinen 81 Metern Höhe und 24 Stockwerken die Silhouette von Zürich West. Im Herbst dann ziehen die ersten Bewohner in die Wohnungen auf den oberen neun Stockwerken ein. Investor, Bauherr und Namensgeber des 250-Millionen-Bauwerks ist die Mobimo Holding AG.

Den Hotelbetrieb führt die SV Group als Franchisenehmerin von Marriott International. Und das erwartet die Gäste im neuen Renaissance Zürich Tower Hotel: Über 300 Zimmer, das Restaurant Equinox, die American Bar Lucid und die Tapas-Bar Vivid sowie eine Terrassenlounge. Zudem stehen im Erdgeschoss auf über 1000 m² modernste Konferenzräume zur Verfügung.

Designkonzept nimmt die Vergangenheit des Quartiers auf

Für die Inneneinrichtung zeichnet der Interior Designer Claudio Carbone verantwortlich. Carbones Designkonzept nimmt Bezug auf die Vergangenheit von Zürich West als Industriequartier. Die Gegensätze von Industrie und Kultur, die das Quartier von Zürich West prägen, werden im ganzen Hotel aufgenommen. Dabei ist bei allen Materialien grosser Wert auf Beständigkeit, Qualität und solides Schweizer Handwerk gelegt worden.

«Wir sind so begeistert von der Einrichtung und vom Stil des ganzen Hotels.»

Peter Schickling
GM Renaissance Zürich Tower Hotel

Mobimo Tower: Das Renaissance Tower Zürich Hotel steht vor der Eröffnung. Die Dienstleistungen entsprechen einer 5-Sterne-Kategorie – klassiert ist das Hotel aber nicht.

SIMONE LEITNER

im Haus. Der erfahrene Hotelier setzt im Restaurant Equinox auf das Edelprodukt Luma Beef. «Wir werden eine schöne und spezielle Menükarte anbieten, wie einen Hamburger aus Luma Beef, der vom Gast veredelt werden kann.»

Auf der 15. Etage Fitnessbereich mit Panoramafenster

Mit 276 Zimmern, 11 Junior Suiten, 11 Executive Suiten, einer Grand und einer Presidential Suite auf der 15. Etage bietet das Renaissance Zürich Tower Hotel ein vielfältiges Angebot an Räumlichkeiten. Die hohen Räume und die Panoramafenster aller Hotelzim-



Peter Schickling, GM des neuen «Renaissance» in Zürich.

mer unterstreichen die räumliche Grosszügigkeit und bieten den Bewohnern einen eindrücklichen Ausblick auf die Stadt. Auf der 15. Etage befinden sich die hoteleigene Fitnesszone und der Wellness-Bereich. Ausserdem wurde auf derselben Etage die Executive Lounge eingerichtet. Diese hat 24 Stunden geöffnet und offeriert den Gästen eine breite Auswahl an Speisen und Getränken.



Die «Presidential Suite» mit eindrücklicher Aussicht.



Das Restaurant Equinox setzt auf Luma Beef.

SV Group bleibt beim Kerngeschäft

Philippe Echenard, was bedeutet für Sie die Eröffnung des Renaissance Zürich Tower Hotel?

In erster Linie eine Erweiterung des Markenportfolios, das wir als Franchisenehmerin für Marriott führen. Mit dem Courtyard by Marriott Zürich Nord sind wir schon mit einem qualitativ hochwertigen Viersternehaus erfolgreich auf dem Zürcher Markt tätig, das auf den klassischen Geschäftsreisenden zielt. Nun vertreten wir in Zürich auch ein Haus im gehobenen Lifestyle-Bereich.

Also ein Meilenstein für die SV Group?

Das Kerngeschäft der SV Group liegt weiterhin im Business- und Care-Catering. Dennoch darf die Eröffnung dieses Hotels als Meilenstein bezeichnet werden.

Welches ist für Sie der USP des Hotels?

Eine Kombination aus Standort und Angebot. Bisher gab es in Zürich West noch kein Hotel im diesem Lifestyle-Bereich.

Zürich West zeichnet sich durch eine aufregende Mischung aus Wohnen, Arbeiten und Ausgehen aus. Mittendrin steht das Renaissance Zürich Tower Hotel. Basierend auf dem Konzept der Marke Renaissance nimmt dieses Hotel die Eigenschaften und Eigenheiten der Umgebung auf.

Ist für die SV Group alles nach Plan gelaufen?

Die erste Planung sah eine Eröffnung im Jahr 2010 vor...

Wo lagen die grössten Hürden?

Hotelprojekte in dieser Gröszenordnung sind ein eigentlicher Hürdenlauf, was ich grundsätzlich als positiv erachte. Sie zwingen die am Projekt beteiligten Parteien, einen Schritt weiter zu gehen und nach noch besseren Lösungen zu suchen. Eine der grössten Hürden war, die Life-Safety-Standards von Marriott mit den Schweizer Anforderungen auf einen Nenner zu bringen. Keine leichte Aufgabe war ebenfalls die Gesamtschliessung des Mobimo Tower, der mit dem Hotel und den Wohnungen



«Hotelprojekte in dieser Gröszenordnung sind ein eigentlicher Hürdenlauf.»

Philippe Echenard
CEO SV Group

Events

Frühstück und Kochkurs für Nachtschwärmer

Während des Lucerne Festivals wartet das Hotel Palace mit Events für Nachtschwärmer auf: Am 17. August und 14. September gibt Chefköchin Kerstin Rischmeyer ab fünf Uhr früh Kochkurse bei Kerzenschein. Im Preis von 250 Franken pro Person ist das anschließende Champagnerfrühstück inklusive. Nicht mehr selber kochen müssen die Gäste des Nachtschwärmerfrühstücks am 4. September. Wer nach dem Festival-Highlight mit Star-Violonistin Anne-Sophie Mutter die Nacht zum Tag gemacht hat, kann sie ab vier Uhr früh für 95 Franken bei marinierten Herings, Bloody Marys, deftiger Gulaschsuppe oder Currywurst auslassen. rom

Vinaare 2011: Berner Riviera im Zeichen der Zeit



Wein & Zeit: Dies ist das Thema der Vinaare 2011, welche heute Donnerstag und morgen Freitag im Berner Schwellenmätteli stattfinden. Auf dem Programm stehen Weine degustationen mit den anwesenden Winzern. Am Donnerstag präsentieren zudem «2Fotografinnen», Yoshiko Kusano und Annette Boutellier, ihre Auftragsarbeit für Veranstalter Cultivino. Am Freitag Abend wird das Finale mit einer imposanten Tafel aus italienischen Speisen zelebriert. sos

W Hotels fördern Nachwuchs-DJs aus aller Welt

Zusammen mit Partnern haben die W Hotels Worldwide eine Initiative zur Förderung von Musiktalenten gestartet. Der bis nächsten Dienstag dauernde Anlass wurde initiiert, um die talentiertesten Nachwuchs-DJs zusammenzubringen und ihnen die Möglichkeit zu geben durch intensive Betreuung, praktische Tipps und technische Hilfsmittel ihre Fähigkeiten weiter auszubauen. Der einwöchige Event beginnt im W Barcelona und endet auf Ibiza. Dort besuchen die Nachwuchs-DJs ein abschliessendes DJ-Boot-Camp, bevor sie ihr Können auf einer von W Hotels vorbereiteten Welttournee vor einem internationalen Publikum unter Beweis stellen dürfen.

Die Sonnenstube sucht den Hüttenkönig



Das Tessin sucht fleissige Wanderer: Bei einem Wettbewerb, der bis am 31. Oktober dauert, machen 16 Berggüthen mit. Dort erhalten alle Besucher einen Stempel. Wer die meisten Berggüthen besucht, gewinnt einen Überraschungspreis und darf sich Hüttenkönig nennen. Alle Wanderer, die mindestens acht Hütten besucht haben, erhalten von Ticino Turismo ein T-Shirt mit der Aufschrift Re delle capanne («Hüttenkönig»). rom



Die neue «Tschuggen»-Lobby: Grüne Sessel aus der Rampazzi-Kollektion Opus Futura bilden mit dem dazugehörigen Bild an der Wand ein Gesamtkunstwerk. Bilder zvg

«Ich will die Gäste schockieren»

Interior Designer Carlo Rampazzi richtet seit acht Jahren die Hotels der Tschuggen Group ein. Mit der neuen Lobby im «Tschuggen» Arosa will er auch provozieren.

SIMONE LETTNER

Carlo Rampazzi, was gefällt Ihnen im Tschuggen Grand Hotel in Arosa an der neuen Lobby und Bar nach dem Umbau am besten?
Am liebsten sitze ich auf dem grossen Sofa dort drüben unter dem Bild, das ich – wie alle Möbel – selber gemacht habe. Es verkörpert meine Philosophie sehr gut. Kunst kann auch Design sein. Das zeige ich vor allem bei denjenigen Möbeln, die Elemente des Bildes aufnehmen. Aber ich glaube, das muss der Gast selber entdecken.

Sieht denn der Gast auf den ersten Blick alle Ihre «Verrücktheiten», die Sie kreiern haben?
Nein, ich denke nicht. Es sind oft auch nur Einzelstücke, die erst beim genaueren Hinsehen auffallen. Das ist mein Ziel. Ich will die Gäste zwar schockieren, aber nur punktuell. Mein Design soll nachhaltig gefallen.

Was meinen Sie mit «schockieren»?
Ich könnte auch überraschen, verblüffen oder erstaunen sagen. Einfach so viel Emotionen wecken, dass sich der Gast erinnert, wo und in welchem Hotel er den verrückten Stoff, das schöne Bild oder den extravaganten Stuhl gesehen



Carlo Rampazzi mit seiner neuesten Kreation Opus Futura. rom



Die Cigar-Lounge à la Rampazzi erfreut Afficionados. rom

hat. Die neuen Lobby und Bar des Tschuggen Grand Hotel sind nach dem Umbau unverwechselbar geworden.

Wie planen Sie Ihre Projekte: strukturiert oder spontan aus dem Bauch?
Beides. Zuerst plane ich das ganze Projekt von A bis Z bis ins Detail. Dann aber passe ich alles tagtäglich an. Das ist dann meine Intuition, auf die ich mich immer verlassen kann.

Das tönt nach einem sehr dynamischen Prozess. Wie

verkräften das Ihre Kunden?
Mit den Verantwortlichen der Tschuggen Group läuft dieser Prozess hervorragend. Das heisst natürlich nicht, dass wir keine Kämpfe haben, aber ich lasse mein Ziel nicht aus den Augen, und genau das wird auch geschätzt. Denn mein Kunde will am Schluss auch überrascht werden. Obwohl dieser Punkt während des Umbaus immer wieder hinterfragt wird. Aber wie gesagt: Von mir wird immer ein «Wow!», eben ein kleiner Schock erwartet.

Mit anderen Worten: Sie halten eigentlich stur an Ihrer Idee fest?
Das könnte man so sagen. Ich bin überzeugt von meinen Ideen, die ich immer im Kontext des ganzen Projekts sehe. Für mich war die Entwicklung dieses Umbaus

der Lobby und der Bar ein langwieriger aber höchst spannender Prozess.

Wenn Sie Stoffe auswählen, sind Sie dann tagelang mit Mustern auf der Baustelle unterwegs?
Nein. Ich wähle alle meine Stoffe, die Farben und Materialien rein intuitiv aus. Ich sehe alles vor mir, ich weiss was passt und bestelle dann einfach. Und es passt dann auch.

Carlo Rampazzi
Interior Designer

Und welches ist Ihr nächstes Projekt mit der Tschuggen Group?
Der Umbau des Hotel Mövenpick in Ascona. Ich freue mich sehr darauf.

Und wie sind Sie als Hotelgast?
Oh, ich bin sehr anspruchsvoll. Wenn mir ein Zimmer, ein Hotel nicht gefällt, dann reise ich wieder ab. Sehen Sie, ich

spreche nicht über den Preis, ich bin gerne bereit, diesen zu bezahlen, aber wenn ich über tausend Franken für eine Nacht ausgeben, dann erwarte ich auch etwas Spezielles.

Und, schaffen es Hotels, Sie zu erfreuen?
Leider sehr selten. Vor allem die amerikanischen Luxusketten sind oft so langweilig.

Haben denn die übrigen Frequent Travellers, denen diese Hotels gefallen, andere Augen als Sie?
Klar, ich bin wirklich ein sehr kritischer Gast. Das verstehen die Hoteldirektoren meistens nicht.

Sind Sie mit sich als Interior Designer auch so kritisch?
Ich bin mit mir sogar äusserst kritisch. Den Druck setze ich mir selber auf, immer wieder, jeden Tag.

Und am Schluss, sind Sie zufrieden mit Ihren Produkten?
Klar, ich arbeite so lange an meinen Projekten, bis sie mir gefallen, und zwar gut gefallen.

Belohnen Sie sich, wenn ein Projekt abgeschlossen ist?
Klar, dann verwöhne ich mich sogar sehr! Ich bin auch dankbar, dass ich das alles realisieren kann und dass ich Erfolg habe. Das ist nicht selbstverständlich, das ist eine Begabung, denke ich.

Neue Lobby im «Tschuggen»

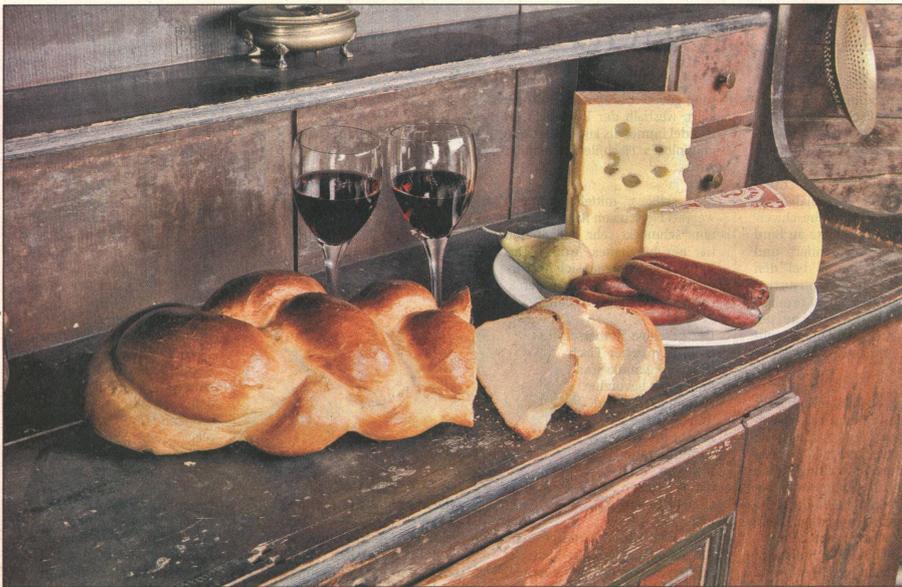
Drei Monate lang war das Tschuggen Grand Hotel geschlossen. Diese Zeit wurde für einen umfangreichen Umbau genutzt. Grosszügig und lichtdurchflutet präsentieren sich nun der Eingangsbereich und viele weitere Teile des Erdgeschosses den Gästen seit der Eröffnung Mitte Juli. Die neuen Räumlichkeiten tragen unverkennbar die Handschrift des Tessiner Interior Designers Carlo Rampazzi. Inspirieren liess sich der Tessiner von den umliegenden Wäldern und der Arosener Bergwelt.
«Mit dem Totalumbau im Eingangsbereich und in vielen Teil-

len des Erdgeschosses haben wir nach den umfangreichen Investitionen in den vergangenen Jahren im Tschuggen Grand Hotel nun den letzten Meilenstein gelegt. Nun ist die Entwicklung zum modernen Grand Hotel abgeschlossen», erklärt Corinne Denzler, Group Direktorin der Tschuggen Hotel Group. «Unser Haus ist jetzt vollständig aus einem Guss und bietet auch in der untersten Etage grosszügige, öffentliche Bereiche,

die die Gäste zum Verweilen und Entspannen einladen.» Auch der General Manager des Hotels, Leo Meissen, freut sich über den Umbau: «Sogar unsere skeptischen Stammgäste sind mit dem Umbau sehr zufrieden.» Kulinarisch profitieren die Gäste vom neuen Restaurant La Collina. Chefkoch Uwe Seeger serviert in ungezwungener Atmosphäre internationale Gerichte. sls



Corinne Denzler, Direktorin der Tschuggen Hotel Group. rom



Produkte aus der Region sind ökologisch sinnvoll und können Wertschöpfung schaffen.

Bilder zvg

Regionales kreativ

Vom Marktstand direkt in den Kochtopf? Auch dieses Jahr rückt die Genuss'11 regionale Produkte ins Rampenlicht.

SANDRO SPRECHER

Ein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck ist bleibend. Mit diesem Goethe-Zitat hat der Verein «Das Beste der Region» in Bern die Genuss'11 eröffnet. 120 Gastronomie-, Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe aus den Kantonen Aargau, Bern, Solothurn, der Zentralschweiz sowie dem Zürcher Oberland machen bis Ende September Regionalität auf vielfältige und kreative Weise erlebbar. Wie Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV), am

Eröffnungsanlass ausführte, ist Regionalität nicht nur eine Frage der ökologischen Überzeugung. «Regionale Produkte schaffen Erlebnisse und Wertschöpfung. Der Trägerverein erhofft sich von der Genuss'11 eine Steigerung des Absatzes von regionalen Qualitätsprodukten. Die Teilnehmer sollen sich über die Veranstaltung profilieren und damit von anderen Betrieben abheben.

Improvisierende Köche und Hauptgänge in der freien Natur

Im Verlauf der Genuss'11 werden regionale Produkte in rund 140 Veranstaltungen und Angeboten innovativ inszeniert. Eine der zahlreichen Ideen entstand unter dem Motto «Frühscher geit's nid» in Thun: Am 4. September haben die Gäste des Restaurants Alpha die Möglichkeit, auf einem Markt vor dem Lokal nach Lust und Laune regionale Produkte einzukaufen. Aus den eingekauften Produkten improvisiert das Küchenteam an zwei Kochstationen spontan ein Gericht. Die Idee verlangt vom jungen Küchen-



Die Genusswanderung Moosegg bietet Gästen Kulinarik im Freien – ausserhalb der Mauern eines Restaurants.

team Flexibilität, Gästen verschafft sie eine besondere Gastronomieerfahrung. Eine andere Richtung schlägt das Hotel Moosegg in Emmenmatt ein. Auf einer Genusswanderung entdecken Gäste nebst den landschaftlichen Schönheiten auch kulinarische Besonderheiten des Emmentals. Die beiden Vorspeisen sowie der Hauptgang werden dabei nicht beim Hotel, sondern im freien

Gelände serviert. Entsprechend beträchtlich ist der logistische Aufwand. Gemäss Besitzer Daniel Lehmann stehen 25 Mitarbeiter bereits ab sieben Uhr morgens im Einsatz, um die kulinarischen Stationen aufzubauen und sie tagsüber zu betreuen sowie das Essen zu verteilen. In den letzten beiden Jahren hätten etwa 150 bis 200 Gästen an der Wanderung teilgenommen. Die Atmo-

Zur Veranstaltung Sechs Wochen für die Regionalität

Die Veranstaltungsreihe Genuss fand erstmals 2004 als «Genusswoche Berner Oberland» statt und steht unter der Leitung des Vereins «Das Beste der Region». Von morgen Freitag, 12. August bis am Montag, 15. August bietet der Süsswarenhersteller Ladurée seine Produkte in der «Grand Hall» des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz an. Neben seinen Macarons präsentiert Ladurée andere Süsswaren, Konfitüren, Duftkerzen und Einkaufstaschen. Der Verkaufstand ist täglich von 12 bis 19.30 Uhr geöffnet. Das Badrutt's Palace Hotel setzt diesen Sommer einen Akzent auf die Confiterie: Neben dem täglichen «Chocolate Kult» mit eigenen Schokoladenkreationen, wird das süsse Buffet diesen Sommer um eine Selektion von Ladurée-Produkten ergänzt.

www.regionalprodukte.ch



Der logistische Aufwand für den Anlass ist beträchtlich.

sphäre bei den Stationen sei jeweils gemütlich, und die Wanderer würden gerne etwas länger sitzen bleiben. Zum Kochen werden nur lokale Produkte verwendet. Oder, wie es Daniel Lehmann ausdrückt: «Wir wollen das Gesicht hinter den Lebensmitteln zeigen.»

Gesucht wird der originellste Genuss-Anlass

«Frühscher geit's nid» und die «Genusswanderung Moosegg» wurden zusammen mit vier weiteren Angeboten für den besten Genuss'11-Anlass nominiert. Sie alle werden in der kommenden Woche von einer Jury unter der Leitung von Mario Lütolf besucht. Die Jury bewertet hauptsächlich die regionale Verankerung und die Originalität des Angebots. Ziel des Wettbewerbs ist, die Teilnehmer zur Auseinandersetzung mit der Regionalität und zur Entwicklung eines kreativen Konzeptes anzuregen.

Genuss

Ladurée im St. Moritzer Hotel Badrutt's Palace

Von morgen Freitag, 12. August bis am Montag, 15. August bietet der Süsswarenhersteller Ladurée seine Produkte in der «Grand Hall» des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz an. Neben seinen Macarons präsentiert Ladurée andere Süsswaren, Konfitüren, Duftkerzen und Einkaufstaschen. Der Verkaufstand ist täglich von 12 bis 19.30 Uhr geöffnet. Das Badrutt's Palace Hotel setzt diesen Sommer einen Akzent auf die Confiterie: Neben dem täglichen «Chocolate Kult» mit eigenen Schokoladenkreationen, wird das süsse Buffet diesen Sommer um eine Selektion von Ladurée-Produkten ergänzt.

«Baur au Lac» entwickelt neue Schokolade

Das Zürcher Hotel Baur au Lac bringt eine Variation ihrer Schokoladenmarke «1844 Chocolat» auf den Markt. Die «Rectangle Noir 70% Amande» verbindet in einer 100-Gramm-Tafel das Aroma der hoteleigenen Schokoladenrezeptur mit dem Geschmack von Mandeln. Die neue Sorte ist ausschliesslich in den Shops «Baur au Lac Vins» oder im Hotel selbst erhältlich. Die neue Variation ist das zweite Produkt der «1844 Chocolat». Ihre Rezeptur wurde exklusiv für das «Baur au Lac» in Zusammenarbeit mit dem Pariser Labor von Barry Callebaut entwickelt.

Jowa erweitert «Qualité par Tradition»



Die Jowa AG erweitert ihr Sortiment «Qualité par Tradition» um drei neue Kreationen. Ab sofort bietet das Bäckereiuunternehmen für die Gastronomie und den Selbstbedienungshandel die Tischwaren-Spezialitäten Mandelstange, Nussstange und Appenzeller Hefensüssgipfel an. Die Produkte werden in einer Einzelverpackung im Kleingemerkant geliefert. Mit einer Laufzeit von einer Stunde können sie auch relativ kurzfristig eingesetzt werden. Zudem sind sie mehrere Tage haltbar.

Bücher

Einkehren und Geniessen in den Alpeizli

Sie entstanden zu Beginn von Tourismus und Alpinismus: die Alpeizli. Im 18. Jahrhundert boten nur Alphütten Schutz und

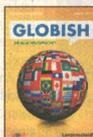


Schirm, Speis und Trank. Mit dem «Alpeizli-Führer Berner Oberland» haben sich Ernst Roth und Beat Straubhaar des Themas angenommen: Sie stellen 57 Alpeizli vor – von der Stierenberg im Diemtigtal bis zur Mägälsalp auf dem Hasliberg – die während der Alpeizli Wanderer verköstigen und eine alte Tradition weiterführen.

Ernst Roth, Beat Straubhaar, **Alpeizli-Führer Berner Oberland**, Weber AG Verlag, Fr. 39.–

Englisch? Globish gehört die Zukunft.

Kommunikation war einst eine Frage der Zeit und der Entfernung. Heute erfolgt sie grenzenlos und sekundenschnell: Die Welt ist ein Dorf, und die Dortsprache ist Englisch. Oder – wie Jean-Paul Nerrière, Ex-Vizepräsident von IBM, und David Hon, Englisch-Dozent, in ihrem Buch aufzeigen – Globish. Globish, das sind dieselben Wörter für jeden, weltweit. Globish, das ist eine globale Sprache in absolut korrektem Englisch,



das mit einer vereinfachten Grammatik und einem Wortschatz von 1500 Wörtern auskommt.

Jean-Paul Nerrière, David Hon, **Globish. Die neue Welsprache?**, Langenscheidt, Fr. 28.20

Von Cidre, Apfelweinsenf und Destillaten

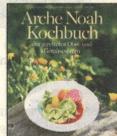


Längst ist er zum neuen Szenegetränk avanciert: der Apfelwein. Wie vielfältig und auch innovativ das traditionsreiche Getränk ist, zeigt das Buch «Apfelwein 2.0»: Apfelwinzer aus ganz Deutschland präsentieren ihre Ideen und Verfahren. Und so reicht die im Buch vorgestellte Produktpalette von Cidre über Apfeldestillate bis hin zu ausgefallenen Köstlichkeiten wie Apfelweinsenf oder Apfelwein-Glace. Nebst vielen Rezepten gibt's auch viele Infos rund um die Herstellung und die Kultur des Apfelweins.

Ingrid Schick, Angelika Zinzow, **Apfelwein 2.0**, Umschau Buchverlag, Fr. 30.50

Köstliches mit alten Gemüse- und Obstsorten

Bio alleine war gestern, heute zählt der Erhalt der Sortenvielfalt von Obst und Gemüse, findet der Verein Arche Noah, der sich seit zwanzig Jahren für den Erhalt, die Verbreitung und Weiterentwicklung alter Kulturpflanzen einsetzt.



Das Kochbuch zeigt nicht nur auf, wie man Raritäten wie Malabarspinat, Winterheckezwiebeln oder Kardonen aufzieht, sondern auch, was man mit Schildamper, Klaräpfeln, Zuckerwurzeln oder Andenbeeren Leckeres zubereiten kann.

Arche Noah, **Kochbuch der geretteten Obst- und Gemüsesorten**, Brandstätter Verlag, Fr. 49.90

Klassiker zum Thema Fisch und Meeresfrüchte

Wie alle Bücher dieser Teubner-Reihe ist auch das 416 Seiten-Nachschlagewerk «Fisch & Meeresfrüchte» in drei Teile gegliedert:



Es wartet mit einem Warenkunde-Teil mit über 150 Produkten auf und bietet einen Küchenpraxisteil mit Zubereitungsschritten und Küchentechniken. Nicht zuletzt hat es einen grossen Teil mit über 150 klassischen und modernen Rezepten aus aller Welt.

Das Teubner Handbuch, **Fisch & Meeresfrüchte**, Gräfe & Unzer, Fr. 47.90

Bestellen Sie diese Bücher in unserem neuen Buchshop: www.hotellerie-suisse.ch/buchshop

Die höchste Wurst-Trocknerei von Europa



Auf dem Piz Corvatsch, auf 3303 m ü. M. wird neu Europas höchstgelegene Wurst-Trocknerei betrieben. Unterhalb der Bergstation reifen in einem Felsenkeller permanent um die 250 «Corvatsch Felsenkeller Bergwürste». Die ausgefallene Idee dazu hatte der Küchenchef des Panorama-Restaurants. Das Reifen und Trocknen im 15 Quadratmeter grossen Felsenkeller soll der Wurst das gewisse Etwas geben. Produziert wird das Naturprodukt in der Dorfmetzgerei Silvaplana. Die Bergwurst kann am Berg-Kiosk gekauft (1 Paar für 14.50 Franken) oder direkt vor Ort in den Corvatsch-Restaurants gegessen werden.

Rotbarsch aus dem Rosengarten



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Der Rotbarsch: Er ist sowohl als Goldbarsch als auch als Tiefenbarsch bekannt und verdankt seinen Namen seiner Form und Farbe. Eigentlich gehört der Meeressfisch zur Familie der Panzerwangen – trotzdem ist er, wie alle Barsche, ein so genannter Knochenfisch. Als Speisefisch ist er besonders in Deutschland sehr beliebt und nimmt dort einen entsprechend wichtigen Platz in der Fischwirtschaft ein. Verwandt ist er übrigens mit den Seeskorpionen.

Der Rotbarsch zeichnet sich durch seine kräftige goldrote Färbung am gesamten Körper und an den Flossen aus; sein Bauch dagegen ist pink bis rosafarben. Weil beim Rotbarsch und bei den zahlreichen anderen Arten von Tiefseefischen die rote Körperfarbe weit verbreitet ist, vermutet die Fachwelt dahinter eine Tarnfarbe: so wird angenommen, dass in den Tiefen, in denen der Rotbarsch lebt, rot als schwarz wahrgenommen wird.

Nach der Farbe des Rotbarsches ist ein sehr fischreicher Fanggrund im Süden von Island benannt: der Rosengarten. Dieser ist in Oswald Rohlings Tagebuch mit dem Titel «Unter Hochseefischern am Polarkreis» näher beschrieben. So wird die beschwerliche Arbeit der Seeleute an Bord eindrücklich dokumentiert und Erfolg und Misserfolg bei den arbeitsintensiven Fangversuchen um ein anständiges Hol armlanger Omas (in der Sprache der Hochseefischer ein überdurchschnittlich grosser Rotbarsch) beschrieben.

Als Frischfisch wird der Rotbarsch ausnahmslos in den riesigen Hallen des grossen Auktionshauses in Reykjavik angelandet. Aus den prall gefüllten und eisbedeckten Kisten, die sich zu Hunderten geordnet aufreihen, ragen die roten Fischköpfe mit den grossen Augen und den Stacheln heraus – Letztere machen den Rotbarsch zu einem nicht gefahrlos zu verarbeiteten Fisch. Deshalb ist grosse Vorsicht bei der Verarbei-

tung geboten, was wiederum erklärt, weshalb der Rotbarsch im Handel immer als küchenfertiges, grätenloses Fischfilet angeboten wird.

Sein saftiges, mittelfettes rosa-weisses Fleisch von fester Konsistenz schmeckt sehr delikats und hat ein herzhaftes Aroma. Das Rotbarschfilet eignet sich hervorragend zum Braten in Butter und zum Dünsten im Ofen.

Der gesellige Rotbarsch, ist ein typischer Fisch des Nordatlantiks und findet sich bevorzugt zwischen Grönland und Spitzbergen. Er lebt bei Wassertemperaturen von drei bis sieben Grad in Tiefen von 100 bis etwa 1000 Metern vor. Als Raubfisch ernährt sich der Rotbarsch von kleinen Fischen, von Krebsen aber auch von Weichtieren.



Der Rotbarsch mit typischer goldroter Färbung.

Erstaunlich ist die Tatsache, dass der Rotbarsch zu den seltenen Fischen gehört, die ihre Jungen lebend auf die Welt bringen. Das Muttertier brütet die Eier im eige-

nen Körper aus. Im späten Frühling werden dann jeweils 50 000 bis 350 000 Larven geboren.

Häufig setzen Fischer für den Fang von Rotbarschen Grundschnepnetze ein. In der Berufsfischerei hat in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden – inzwischen wird auf die drohende Überfischung vermehrt reagiert. So sind die Maschenweiten vergrössert und Fluchtfenster in die Netze eingebaut worden, um Jungtieren das Entkommen zu ermöglichen und so deren Überleben zu sichern. Zurzeit sind die Bestände vor den Färöer-Inseln dank zwei starken Jahrgängen in der Phase der Erholung; die WWF-Bewertung steht an.

impresum

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondée 1892

Herausgeber/Editeur
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hübner/eho
Stellvertreterin: Simone Lettner Fischer/SLS
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Simone Lettner Fischer/SLS (Ressort-

leitung dolce vita); Alexandre Caldara/aca (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Miroslav Halabala/hm (ad Interim); Theres Lager Berger/lt; Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/gg;
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb
Layout: Roland Gerber/rig; Regula Wolf/hwo (CD)
Korrektorat: Paul le Grand
Volontär: Sandro Sprecher/sos
Online Redaktion: Melanie Rothy/trm

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Natalie Allesch, Beatrice Gertschen.

Verlag
Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stelleninsetrate: Angela di Renzo
Geschäftsanzügen: Emanuel Müller, Michael Müller
hotjob.ch; Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.
Auflage: WEMF-Beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

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

MARKTNOTIZEN

Lagerbewirtschaftung für Gastronomen, Caterer, Eventlokale

Gemeinsam präsentieren fidevision ag und Viktoria Data GmbH die Lagerbewirtschaftungslösung «fideGastro». Sie gleicht der bewährten, auf Abacus basierenden F&B-Lösung «fideHotel» von fidevision, ist aber einfacher, wesentlich günstiger und punktgenau auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten. Die Software eignet sich für Restaurants, Bars, Eventlokale oder auch Konzertveranstalter. Wer seine Lagerbestände jederzeit kennen muss, hat mit «fideGastro» das richtige Tool in der Hand. Eine Online-Schnittstelle zu den Kassensystemen von Viktoria Data GmbH steht zur Verfügung. Das bedeutet, dass sämtliche Verkäufe von Wein, Bier, Mineralwasser oder anderen Getränken direkt am Lager abgebucht werden. Bei Bedarf können die Verantwortlichen sofort reagieren und rechtzeitig für Nachschub sorgen. Das Servicepersonal hat den Kopf frei und kann sich ganz den Gästen widmen.

«fideGastro ist eine einfache und sehr kostengünstige Lösung, mit der wir Gastronomen, Caterer und Eventlokale erfolgreich unterstützen, damit sie ihre Lagerbestände jederzeit im Griff haben», sagt Jürg Semadeni, stellvertretender Geschäftsführer fidevision ag.

Das kostengünstige fideGastro-Package umfasst die Schnittstelle zu Kassensystemen (viktoriadata, Micros), einen Mustermandanten, das Management-Informationssystem (MIS) mit verschiedenen Auswertungen, ein Anwenderhandbuch und eine Installationsanleitung. Es kann als Ein- oder Mehrplatzversion eingesetzt werden. Als Option zu fideGastro bietet die fidevision ag eine preislich sehr attraktive Raum- und Ressourcenverwaltung an.

www.fidevision.ch

Für die grosse Inszenierung kleiner Köstlichkeiten

Die Porzellanartikel der Kollektion «emotion» lassen der Fantasie freien Lauf und es entstehen reizvolle Buffetlandschaften. Wie die einzelnen Elemente auch immer zusammengesetzt werden, die abwechslungsreich geschwungenen Porzellantelle verbinden sich immer zu einem sympathischen und



Die Formen und Möglichkeiten von «emotion» bilden die richtige Bühne für feinste Kreationen.

ansprechendes Gesamtbild. Das bietet viel Freiraum für die emotionale Präsentation kleiner Speisen, wie Antipasti oder Dessert-Varianten. Eine besondere Bühne für besondere Speisen – als Flying Buffet oder am Tisch serviert – ermöglicht «emotion». Durch die Kombination mit anderen Bauscher-Kollektionen lässt sich diese Bühne fast grenzenlos erweitern und schafft eine spannende Kommunikation zwischen eckigen und runden, grossen und kleinen Formen. Die kreative Vielfalt der Kollektion «emotion» bildet den emotionalen Auftakt für ein gelungenes Fest.

www.berndorf.ch

Beim Einkauf Zeit und Kosten sparen

Neues Kassensystem gesucht? Die Buchhaltung out-sourcen? Oder eine neue Kaffeemaschine anschaffen? Das Gryps Offertenportal sucht schnell und kostenlos die passende Anbieter für Ihr gesuchtes Produkt. Anfragen von Gastronomiebetrieben kommen oft mitten in der Nacht. Während dem hektischen Geschäftsbetrieb bleibt schlicht keine Zeit für die langwierige Anbietersuche und für einen seriösen Preisvergleich. Warum also nicht einfach die Firmensuche delegieren? Auf www.gryps.ch kann man sich über das gesuchte Produkt informieren, eine Anfrage eingeben und sich zurücklehnen. Innerhalb von zwei Tagen stehen drei qualifizierte Offer-



Keine ermüdende Suche nach Anbietern mehr, denn «Gryps» übernimmt die Arbeit.

ten bereit. Dank der Marktkenntnis und dnaq einem grossen Netzwerke kann Gryps sehr gezielt und schnell suchen und findet oft die passenden Anbieter, als bei einer Suche durch das Unterneh-

www.gryps.ch

Intelligentes Energiesparen beim Kaffeebrühen

Die Firma Wega aus Susegana in der Nähe von Venedig hat eine Kaffeemaschine für die Gastronomie entwickelt, die im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen zwischen 30 und 47 Prozent Energie einspart. Das Geheimnis liegt in der Technik namens «SLS» (Self Learning Software). Sie zeichnet ständig die Auslastungen der zwei- oder dreigruppig erhältlichen Maschine auf und passt deren Leistung aufgrund der gesammelten Erfahrungswerte an. Die einzelnen Gruppen werden separat gesteuert, die bei niedriger Auslastung der Maschine nicht benötigten Boiler werden in den Ruhezustand heruntergefahren. Nach Feierabend versetzt sich die gesamte Maschine automatisch in den Stand-by-Modus, pünktlich zu Dienstbeginn steht sie wieder vollständig aufgeheizt und betriebsbereit zur Verfügung. Die «Wegaconcept» verfügt über eine integrierte Temperaturkontrolle. Diese sorgt dafür, dass sich der Boiler nicht überhitzen kann und die Maschine auch nach längerem Nichtgebrauch stets einen geschmacklich perfekten Espresso liefert. Die neue Maschine im futuristischen LED-Look ist bei Ceccheto Import AG in Bülach erhältlich. Bei den Profimaschinen stehen verschiedene Finanzierungssy-



Die «Self Learning Software» der «Concept Green-Line» ermöglicht energieeffizienten Kaffeegegnen.

steme zur Auswahl: Gastronomen können so auch ohne Anfangsinvestition mit dem Kaffeeauschank starten.

www.lavazza.ch

Wäschetrockner und gleichzeitig viel Strom sparen



Die weltweit ersten Profi-Trockner von Miele mit Wärmepumpe überzeugen durch kurze Laufzeiten.

Professionelle Trockner gehören sie zu den grossen Energieverbrauchern in den Wäschereien von Hotels, Seniorenheimen oder Gewerbebetrieben. Jetzt stellt Miele die ersten gewerblichen Wärmepumpen-Trockner vor. Die Modelle mit Fassungsvermögen von 6,5 bis 16 kg reduzieren den elektrischen Energieverbrauch um 60 Prozent und trocknen, nach der abgeschlossenen Aufwärmphase, zehn Kilogramm Wäsche in nur 44 Minuten vollständig. Jeder Wärmepumpentrockner stellt einen geschlossenen Kreislauf dar. Durch die intensive Entfeuchtung der Luft kann die Prozesslufttemperatur sehr gering gehalten werden. Das garantiert Wäscheschonung auf höchstem Niveau. Der geschlossene Luftkreislauf macht eine zusätzlich kostspielige Installation einer Abluftleitung überflüssig und Wandaldrücke können vermieden werden – ein wichtiger Aspekt beim Bau von Niedrigenergiegebäuden. Da die Anschlusswerte weit unter denen eines vergleichbaren elektrisch beheizten Trockners liegen, kann der Wärmepumpen-Trockner vor allem dort eingesetzt werden, wo leistungsschwache Stromnetze bestehen oder Leistungsspitzen durch Spitzenlastanwendungen vermieden werden müssen. Erhältlich ist diese zukunftsweisende Technologie direkt bei Miele Professional Schweiz.

www.miele-professional.ch



Nicht alle leiden unter dem schlechten Wetter: Dem Thermalbad kommt das regnerische, kühle Wetter gelegen.

Fotolia

Dem schlechten Wetter kreativ trotzen

Das regnerische und kühle Sommerwetter macht Touristiker kreativ. Die Region Yverdon-les-Bains initiiert eine Spezialaktion. Ein Portier hilft mit Tipps.

ALEXANDRE CALDARA

Samuel Léveillé vom Hotel Mandarin Oriental in Genf, welchen das Magazin Bilanz gerade zum «Portier des Jahres» gekürt hat, vermeidet es, seinen Gästen bei Regenwetter einen Besuch der Altstadt vorzuschlagen. «Da sind

uns unsere Museen eine wertvollere Hilfe», sagt er. Samuel Léveillé empfiehlt seinen mit Familie angelegten Gästen «Supervolcan», eine Ausstellung des Naturkundemuseums. Den jüngeren Gästen empfiehlt er die Galerien des Viertels Les Bains und die Design-Boutiquen von Carouge. Zudem hätten die Gäste mehr Zeit, in den kleinen Restaurants der Stadtviertel zu speisen. Also empfiehlt er ihnen kleine Restaurants.

Chantal Prod'Homme, Direktorin des Museums für Design und zeitgenössische angewandte Kunst in Lausanne (Mudac), zeichnet dank dem schlechten Wetter einen deutlichen Anstieg von Besuchern: «Allerdings nur während der touristischen Hochsaison.»

In der Region Yverdon-les-Bains Jura-Lac hat man beschlos-

sen, auf das stetig wiederkehrende düstere Wetter zu reagieren. Dort wurde eine Aktion initiiert, mit der die ersten 25 Reservierungen in einem Mitglied-Hotel von Hotellerieusuisse belohnt werden. Sie erhalten einen Mehrwert in Form von Weindegustationen, Eintritte ins Thermalbad und anderes.

Die Tourismusorganisationen ziehen am gleichen Strick

Für Dominique Faesch, Tourismusdirektorin der Region, ist es wichtig, auf die Klimasituation und den Wertverfall des Euro zu reagieren: «Wir müssen proaktiv handeln», sagt sie. Die sieben Tourismus-Organisationen arbeiten zusammen, um unsere sechzehn Museen zu promoten.» Zwei sonnige Tage genügen jedoch, um die Hotels wieder zu

füllen, hält die Tourismusdirektorin fest.

Dem Thermalbad bringt die Hitze einen Umsatzeinbruch

Das Thermalzentrum von Yverdon-les-Bains ist Partner dieser Aktion. Direktor Olivier Kern muss sich aber eher bei hohen Temperaturen Sorgen machen: Bei Temperaturen um 34 Grad besucht niemand das Thermalbad. «Wir haben mehrere Angebote lanciert, wie etwa das Verdoppeln der Aufenthaltszeit in unserer Anlage.» Wenn der Regen kommt, erlebt das Thermalzentrum einen Aufschwung: «Wir zählen mehr als

2000 Besucher täglich», hält Olivier Kern fest.

Beeinflusst der Regen auch das Marketing im Restaurant? Ja, wenn das Produkt dank Regen «frühreif» ist. Das Restaurant Le

Pont de Brent in Brent wirbt ab Ende Juli auf Facebook schon mit einheimischen frischen Steinpilzen. «Ja, seit Juli wachsen die Steinpilze, das machen wir uns zu Nutzen und bereiten je-

den Tag ein Gericht daraus zu. Denn wir arbeiten möglichst nahe an den Saisons, auch wenn diese etwas aus den Fugen geraten», erklärt Restaurantleiter Stéphane Décoetterd.

«Wir müssen proaktiv gegen das schlechte Wetter handeln.»

Dominique Faesch
Tourismusdirektorin

Hotelschirme gegen Regen und Sonne

Wenn jemand vom verregneten Juli profitiert hat, dann sie: die Schirmbranche. So auch Roman Strotz von der letzten Schirmfabrik der Schweiz, der Firma Strotz AG in Uznach.

FRANZISKA EGLI

Roman Strotz, der Regen der letzten Wochen hat der Schweizer Hotellerie zugesetzt. Ihnen jedoch dürfte das schlechte Wetter Umsatz beschert haben...

Klar, wir spürten den Regen sofort: Mit ihm kamen die Schirm-Bestellungen. Dafür haben wir im vergangenen Frühjahr, das so prächtig war,

Einbussen in Kauf nehmen müssen. Schade nur, wird der Schirm bei uns nicht wie in Asien auch bei Sonnenschein als Wetterschutz eingesetzt.

Verzeichnen Sie bei Regen auch Mehrbestellungen von Hotels?

Nein, Hotels ordern Schirme dann, wenn sie ihnen ausgegangen sind und nicht, wenn Regen einsetzt.

Welche Modelle sind denn besonders «hoteltauglich»?

Die allermeisten Hotels – egal ob ein 3-Sterne- oder ein Luxushaus – bevorzugen ein Standardmodell mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis, also einen ganz normalen, nicht zu teuren Stockschirm mit Rundhaken, damit man ihn

aufhängen kann. Heute ist der Schirm ein Gebrauchsgegenstand, der an der Réception oder im Zimmer bereit steht und von den Gästen jederzeit mitgenommen werden kann. Ich nehme an, dass dabei nicht jeder wieder zurückgebracht wird, was wohl mit ein Grund ist, warum dort Luxusausführungen weniger gefragt sind.

Umso wichtiger ist wohl das Logo, das auf dem Stoff prangt?

Von Logo ist leider nichts mehr zu sehen, wenn der Schirm geschlossen ist. Deswegen ist man dazu übergegangen, den Namen des Hotels oder zumindest seine Internetadresse auf dem Schliessband anzubringen. So ist das Branding auch bei ge-



Roman Strotz: 5. Generation Uznacher Schirmtradition. geschlossenem Schirm ersichtlich. Ebenfalls einen neuen Trend beobachten wir punkto Schirmgrösse: Vermehrt wünschen Hotels Schirme für zwei Personen und bestellen ein Modelle mit einem Durchmesser von 1,2 Meter. Dies im Gegensatz zu Firmen, die als

Give-away oft Taschenschirme bevorzugen.

Die Schirmfabrik Strotz feiert heuer ihr 160-jähriges Bestehen. Wie hat sich die Schirmkultur im Laufe der Jahre gewandelt?

Vor 30 Jahren gab es in der Schweiz 20 Schirmfabriken. Der Schirm war einst ein wichtiges Modeaccessoire. Heute sind wir noch die einzigen. Der Schirm hat sich zu einem Massenprodukt aus China entwickelt, das man kaufen kann, sobald es zu regnen beginnt. Trotzdem produzieren wir jährlich rund 6000 Modelle in der Schweiz und reparieren mindestens ebenso viele. Oftmals staunen wir, was für ausgefallene, tolle Modelle noch im Umlauf sind.

News

Zwei Wochen länger Golfen auf der Engstligenalp

In Adelboden geht das Golf Mountain in die zweite Runde. Nach dem erfolgreichen letzten Jahr kann in diesem Jahr auf der Engstligenalp gleich zwei Wochen länger Golf gespielt werden. Vom 9. September bis am 16. Oktober fordern die Höhendifferenzen, Bäche, Steinsektoren und schnell wechselnde Wind- und Wetterverhältnisse die Golfer heraus. Am Golf Mountain soll die Beziehung zur geschützten Natur- und Kulturlandschaft gelebt und für Golfer erlebbar gemacht werden: Das Green ist Natur pur. rom

Informationen und Anmeldung:
www.golfmountain.ch

Flumserberg präsentiert Pocketcards

Die Bergbahnen Flumserberg präsentieren zur zweiten Hälfte der Sommersaison neue Freizeitführer in Form von Pocketcards. Wanderer, Mountainbiker und Familien mit Kindern finden in je eigenen Broschüren zielgruppengerecht vielfältige Informationen zum Freizeitangebot. Die Pocket-



Swiss-Image

cards Flumserberg sind ab sofort bei allen Kassen der Bergbahnen, den Infostellen Heidiland sowie den Sportgeschäften erhältlich.

«gusto12»: Ausschreibung läuft ab sofort

Die Ausschreibung für den nationalen Lehrlings-Kochwettbewerb «gusto12», organisiert von Howeg unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes, läuft ab sofort bis zum 5. Dezember 2011. Teilnahmberechtigt sind Kochlehrende, welche sich Anfang 2012 im zweiten oder dritten Lehrjahr befinden, und höchstens Jahrgang 1990 haben. Die Teilnehmenden müssen schriftlich zwei Tellergerichte nach vorgegebenen Kriterien kreieren. Neun Finalisten werden zu einem Finalkochen aufgebeten. sos

www.gusto12.ch

«Du Théâtre»: Bar und Club werden renoviert



ZVG

Die Lorenzini AG und ihr Mutterhaus Bindella terra vita SA nutzen die verlängerte Sommerpause, um das Berner «Du Théâtre» mit zugehöriger Mocca-Bar wieder in altem Glanz erstrahlen zu lassen. Nach dem Umbau wird das «Düdü» mit gleichem Konzept weiter geführt und um Afterwork-Angebote erweitert. Per 2012 übergibt die Geschäftsleitung die operative Führung einem neuen Team, welches zusammen mit einem Event-Partner den Club zu einer innovativen Adresse des Berner Nachtlebens aufleben lassen soll. Der neue Geschäftsführer wird im September vorgestellt. rom

dolce vita – wo Genuss Grossgeschrieben wird 10 Wochen lang für CHF 29.00

Geniessen Sie das dolce vita 10 Wochen lang
für CHF 29.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 159.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

cahier français

htr hotel revue No 32 / 11 Août 2011



Vendanges

Cette année devrait rester précoce, malgré la fraîcheur et la pluie de juillet.

page 23



Saignelégier

La cité jurasienne vit intensément à l'heure du cheval, marché-concours oblige.

page 24



Le bourg de Venthône pourra bénéficier du dynamisme de ses habitants qui vont proposer aux touristes des séjours chez eux. Une manière de valoriser cette région et ses nombreux produits du terroir.

Le tourisme interprété comme un acte citoyen

Des habitants de Venthône, situé à mi-côteau, vont lancer un projet-pilote en juin 2012. Ils vont se transformer en agents touristiques. Business Valais salue l'initiative.

CLAUDE JENNY

Chef-lieu de la dite «Noble Contrée» valaisanne, Venthône a de quoi charmer le visiteur. Encore faut-il qu'il découvre ce bourg médiéval oublié entre Sierre et Crans-Montana. Qu'à cela ne tienne! Un noyau d'habitants a lancé une idée originale: proposer aux touristes un séjour d'une petite semaine chez eux en leur offrant un programme combinant culture et terroir et qui sente bon ce sens de l'accueil cher aux Valaisans.

Des ateliers avaient été créés pour penser à animer le village

«C'est à l'occasion d'ateliers communaux auxquels la population a été conviée à proposer tout ce qui pourrait animer le village

que nous avons avancé cette idée d'organiser «entre nous» un séjour d'hôtes. Notre projet a été retenu. Venthône l'accueille était lancé!» explique Louis Fred Tonossi, ancien président de commune et l'un des quatre membres du comité à la base de cette initiative.

Projet qui se concrétisera parce que la population est motivée à prêter son concours pour que les bénéficiaires de «Venthône t'accueille» soient choqués comme des châtelains! Et ils le seront puisque c'est au château du lieu qu'ils prendront leurs repas, ce qui est chez l'habitant qu'ils pourront séjourner, chez les vigneron du coin qu'ils dégusteront les excellents crus locaux et sur la place du village qu'une aubade leur sera offerte. Bref, un accueil personnalisé et aux petits soins, cinq jours durant, du lundi 11 au vendredi 15 juillet 2012.

«Privilegier un contact personnalisé avec les hôtes»

«Nous espérons accueillir une dizaine de personnes, mais au maximum vingt pour privilégier un contact personnalisé avec nos hôtes» commente Louis Fred Tonossi. Des touristes appartenant à la catégorie des personnes actives,

appréciant une bonne marche quotidienne et affichant une curiosité aiguës pour les nombreuses visites culturelles et guidées inscrites au programme.

Des produits du terroir préparés par des toques locales

Ce programme se veut une alliance parfaite entre culture et terroir. Ce que Venthône peut largement offrir! Si la vigne sera évidemment à l'honneur (visites de caves, dégustations, sentier viticole, Musée du vin), elle ne monopolisera pas les sens puisque le naturel sera également appréciable sous la forme de produits bios, de plantes aromatiques ou médicinales et de balades nature. A la table des châtelains temporaires de Venthône, les produits seront à coup sûr du terroir et préparés par des toques locales. Le volet culturel permettra aux hôtes de découvrir au travers de visites inédites des bâtisses parmi les anciennes de la région. Un programme concocté avec beaucoup de soin.

Ce qui signifie que pour être durant cinq jours les «VIP de Venthône», il faudra déboursier un billet de mille francs. «L'ensemble du comité et les personnes qui pré-

ront leur concours dans le cadre de l'association que nous allons constituer donneront bénévolement de leur temps et de leurs compétences pour assurer la bonne réussite de cette semaine» assure Louis Fred Tonossi. Raison pour laquelle, Venthône t'accueille n'aura lieu qu'une fois l'an. A moins que, succès oblige...

Cela attire l'attention de ceux qui suivent les nouvelles niches

Car cette «initiative des côteaues» titille déjà l'intérêt de ceux qui suivent les tentatives de créer de nouvelles niches sur le marché touristique. Jean-Daniel Antille, directeur de Business Valais, salue ce projet. Il a déjà noué des contacts avec ses promoteurs dans la

perspective de tracer ce projet dans le sillon de la nouvelle politique régionale. Un «parrainage» qui aura évidemment un effet promotionnel et suscitera peut-être des projets cousins dans d'autres régions du Valais, dans le même souci d'ouvrir intelligemment son «coin de terre» à des adeptes d'un tourisme sélectif et authentique.



A chaud
Christophe Clivaz

Professeur à l'Institut Kurt Bösch. Il enseigne et fait de la recherche dans le domaine de l'économie touristique. Il est conseiller communal (Les Verts) à l'exécutif de la Ville de Sion. Il a grandi à Venthône.

1. Que vous inspire le projet «Venthône t'accueille»?

Je le trouve intéressant parce que complémentaire avec l'offre existante, notamment avec celle de Crans-Montana par exemple. Il est positif de constater que dans des régions où les gens habitent et dorment, on songe aussi à bien accueillir ses hôtes.

2. Cela vous semble nouveau?

C'est original car cela émane de bénévoles, pour la plupart retraités. Evidemment cela ne va pas créer directement des places de travail. Mais leur énergie peut amener des retombées économiques indirectes pour les artisans qui confectionnent des produits du terroir.

3. Pensez-vous que le projet comporte des faiblesses?

Il part d'une vision romantique du monde. On peut se demander s'il peut vivre à terme. Il faut souhaiter que ses initiateurs ne s'essouffent pas, s'ils rencontrent des touristes qui ne prennent pas en compte leur plus-value culturelle et se contentent de passer.

4. Peut-il contribuer à la diversification de l'offre en Valais?

On le voit dans des grandes villes la personnalisation des visites, par exemple celles d'ateliers d'artistes ont un grand succès. Le public aime l'authenticité. Ce type de démarche me semble très complémentaire avec l'agritourisme ou la visite de parcs naturels. Espérons que le public aura envie de découvrir quelque chose de différent en se laissant guider le long des côteaues par la population locale.

En bref

France

Le traiteur Lenôtre dans d'autres mains

Le célèbre traiteur français Lenôtre est en passe de changer de propriétaire. Soucieux de se concentrer sur ses activités hôtelières, le groupe Accor, qui le contrôlait, l'a cédé au groupe de restauration Sodexo. Lenôtre possède quarante-cinq enseignes de gastronomie de luxe dans neuf pays et organise, en sa qualité de traiteur, quelque 6500 événements par an. mh

Genève

Un mois de juillet «exceptionnel» à l'aéroport



L'Aéroport international de Genève a connu un mois de juillet qu'il qualifie d'«exceptionnel». Il a accueilli 1,25 million de passagers, soit 200158 de plus qu'en juillet 2008, «année de tous les records». Ce résultat, écrit-il, illustre notamment «le dynamisme du secteur aérien». mh

Franc fort. Réaction. Christophe Juen évoque «le démantèlement de l'îlot de cherté suisse» comme objectif économique prioritaire. La demande étrangère de nuitées en Suisse commence à reculer.

«Initiatives ciblées»

La surévaluation du franc suisse frappe de plein fouet l'industrie hôtelière. Christoph Juen, CEO d'hotelleriesuisse, esquisse les mesures à prendre.

DANIEL STAMPELI

Christoph Juen, dans la première moitié de l'année, le nombre de nuitées a baissé de 0,2%. Dans les circonstances actuelles, ce n'est pas si mauvais?

Ce chiffre ne nous dit pas grand-chose pour la raison suivante: au cours des six derniers mois, l'hôtellerie d'affaires des grandes villes a fortement bénéficié de la conjoncture positive. Structuellement, elle est en bon état et dépend directement du tourisme d'affaires. Alors que dans l'hôtellerie de vacances, l'évolution se profile de manière plus sombre. Nous devons escompter que la baisse s'accroisse encore dans ce secteur.



Alain D. Bollat

Christophe Juen demande une ouverture des marchés suisses pour les marchandises importées.

Mercredi dernier, la BNS a pris des mesures contre le franc fort en abaissant son taux d'intérêt directeur et en donnant un signal fort d'expansion des liquidités. Est-ce suffisant?

La BNS montre ainsi qu'elle a reconnu l'impact négatif de la crise monétaire sur l'exportation et l'industrie touristique. En raison des risques d'inflation et de taux d'intérêts élevés que d'imprudentes mesures de politique monétaire pourraient faire courir, je comprends les réticences qu'elle a eues jusqu'ici. Mais à situation extraordinaire, mesures extraordinaires. La BNS doit pleinement exploiter la marge de manœuvre dont elle dispose en matière de politique monétaire, ou même l'élargir.

Le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann réfléchit à des mesures de réductions sur les marchandises d'importation.

Cela va absolument dans notre sens. Notre branche est connue pour rivaliser avec des destinations étrangères aux prix du marché mondial. Mais les coûts sont trop élevés chez

nous. Notre objectif économique prioritaire est le démantèlement de l'îlot de cherté suisse. Nous demandons donc une ouverture des marchés suisses pour les marchandises importées, en particulier pour les produits alimentaires et agricoles. Ainsi pourquoi ne pas ouvrir d'abord le marché de la viande, à l'instar du marché fromage?

Comment hotelleriesuisse soutient-elle ses membres?

Par des initiatives ciblées visant à renforcer leur compétitivité. Par exemple la création d'une plateforme nationale de réservation avec de faibles commissions qui apportera un vrai soulagement. Grâce à notre réseau de conseils, nous fournissons également un know-how à des conditions préférentielles. Mais, avant tout, nous portons l'accent sur le lobbying politique permanent.

Que peut apporter ST?

A court terme, avec un marketing ciblé, ST peut atténuer les excès de la crise monétaire. Une démarche que nous soutenons expressément, et ce avec une importante contribution financière. A long terme, il faut exploiter les marchés émergents. Nous vivons actuellement une forte augmentation de visiteurs en provenance d'Asie, du Moyen-Orient et du Brésil. Pour s'attaquer à ces marchés, il faut absolument un marketing professionnel d'implantation ainsi qu'un solide financement. Actuellement, nous nous engageons fortement pour que le Parlement octroie une augmentation d'environ 10 pour cent pour les prochaines quatre années à ST.

Adaptation François Zimmerlis sur la base d'un texte en page 5

reception@hotelleriesuisse

Faites de la réception d'un hôtel votre passion

hotelleriesuisse vous familiarise avec la réception d'un hôtel et vous offre:

- un cours de formation continue sur mesure
- l'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel
- la possibilité d'acquérir de nouvelles connaissances en cours d'emploi
- une plate-forme e-learning

Lieu du cours: Lausanne, Ecole EIT, Avenue Benjamin-Constant 1

Dates des cours:

Module 1	Du 17 au 22 octobre 2011 Du lundi au vendredi de 13h00 à 17h30 Le samedi de 8h00 à 17h00
Module 2	E-Learning, études autodidactes
Module 3	Du 21 au 26 novembre 2011 Du lundi au vendredi de 13h00 à 17h30 Le samedi de 8h00 à 12h00 Total 90 périodes

Prix: CHF 1950.- membres hotelleriesuisse
CHF 2650.- non-membres hotelleriesuisse
Inclus: accès à la plate-forme e-learning, version d'entraînement Fidelity et frais d'examen

Conditions d'admission:

- Etre en possession d'un Certificat fédéral de capacité d'Employé-e de commerce, d'un métier de l'hôtellerie et de la restauration ou d'une formation équivalente
- Connaître une ou deux langues étrangères (Anglais et/ou Allemand, niveau B1)
- Disposer de bonnes connaissances d'informatique et de correspondance

Renseignements et inscription: Le nombre de participants étant limité, veuillez vous inscrire au plus vite en joignant à votre envoi votre dossier de candidature complet.

hotelleriesuisse
Formation continue
Chemin de Boston 25
1004 Lausanne
Tél. +41 (0)21 320 03 32
Fax +41 (0)21 320 02 64
info.romandie@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/reception



Nuitées: demande étrangère en recul au premier semestre

L'hôtellerie helvétique a enregistré une diminution des nuitées au premier semestre de 0,2% par rapport à 2010. En cause: la demande étrangère qui a reculé de 0,9%.

MIROSLAW HALABA

A l'issue du premier semestre, l'hôtellerie helvétique a recensé un total de 17,5 millions de nuitées, ce qui représente un recul de 0,2% par rapport à la même période de l'année précédente.

C'est la demande étrangère qui est l'origine de cette tendance (-0,9%), car la demande indigène a augmenté, pour sa part, de 0,8%. Dans le détail, on note que la clientèle européenne a affiché une baisse de 4,7% (-366 000 nuitées). Pour l'Office fédéral de la statistique (OFS), le taux de change bas de l'euro «pourrait» expliquer cette tendance. La de-



Alain D. Bollat

La demande étrangère recule en termes de nuitées, surtout au niveau des pays européens.

mande allemande a ainsi reculé de 7,6% (-225 000). Le nombre des hôtes provenant d'autres régions du monde était, en revanche, plutôt en hausse, à l'exception du Japon (-9%, -16 000 nuitées). Résultat probable des catastrophes naturelles et nucléaires qui ont frappé le pays, estime l'OFS.

Sur le plan régional, on note qu'en Valais le nombre de nuitées

a reculé de 3,5% (-78 000), alors qu'à Genève il a augmenté de 3,4% (+47 000).

Durant ce premier semestre, on relèvera que le mois de juin s'est soldé par une hausse de 2,8% à 3,2 millions de nuitées. La région Jura & Trois-Lacs a enregistré une progression de 8,4% (+6000 nuitées) et la région lémanique de 4,2% (+11 000).

Mauvais temps. Tourisme. Certains réagissent aux conditions météorologiques avec de nouvelles offres proactives. Musées, centres thermaux et fabricant de parapluie ne prennent pas l'eau.

Allô eaux divines

La météo mitigée de l'été pousse certains à innover. Une action lancée par la région d'Yverdon-les-Bains. Et les solutions proposées par un concierge.

ALEXANDRE CALDARA

Un éditeur français de littérature se nomme «Le temps qu'il fait». On peut penser que les touristes craignent moins la pluie que les livres. Et pourtant, il faut user d'humour et de diplomatie pour leur proposer des lieux à l'abri. Comme le précise Samuel Léveillé du Mandarin Oriental de Genève, que «Bilanz» vient de couronner «concierger de l'année»: «Nous évitons de proposer des visites de la vieille ville. Les musées nous sont d'un précieux secours. Les clients prennent plus de temps pour manger dans des petits restaurants de quartiers.» Chantal Prod'homme, directrice du musée de design et d'arts appliqués de Lausanne (Mudac) remarque une nette aug-



«Sept offices du tourisme travaillent pour valoriser seize musées.»

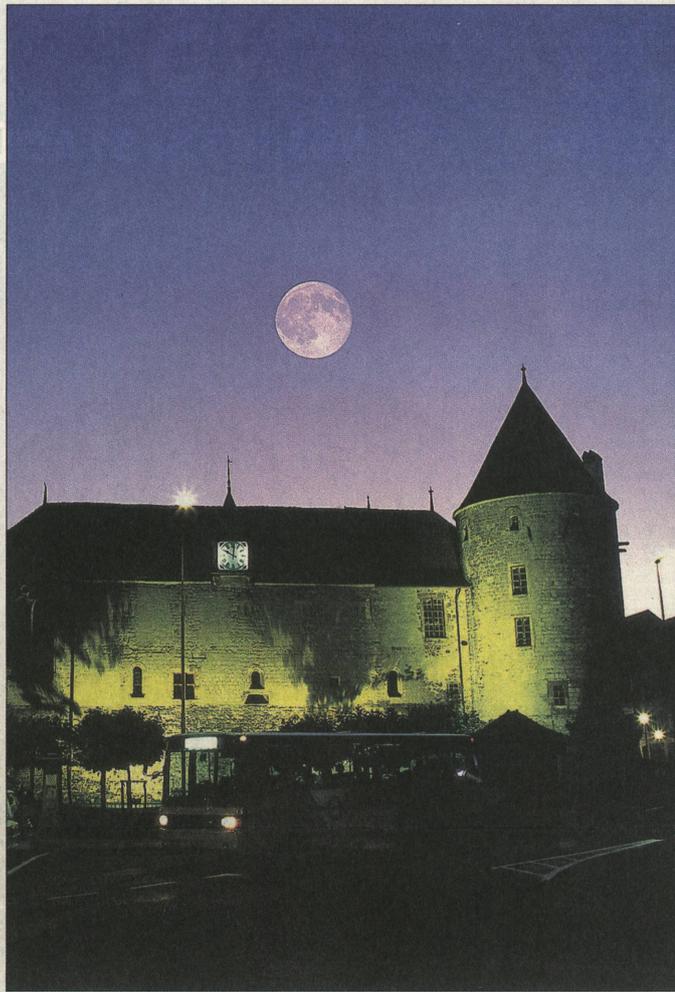
Dominique Faesch
Directrice régionale ADNV

récence de ciels maussades, la région Yverdon-les-Bains Jura-Lac a décidé de réagir. Elle vient de lancer une action qui récompense les 25 premières réservations dans un établissement membre d'hotelleriesuisse. Le libellé de l'action en écho aux nuages: «La météo de cet été est mitigée! Qu'à cela ne tienne, notre région propose à ses visiteurs de marier wellness et découvertes.»

«Sept offices du tourisme travaillent avec seize musées»

Pour Dominique Faesch, directrice du tourisme régional, il s'agissait de ne pas rester les bras ballants face au climat et à la baisse de l'euro: «Nous devons être proactifs, les sept offices du tourisme travaillent ensemble pour mettre en valeur nos seize musées. Pas besoin de rester assis au soleil.» Personne ne craint ce titre de Ramuz: «Et si le soleil ne revenait pas?» Dominique Faesch affirme: «Il suffit de deux jours de beau pour que tous les hôtels affichent complets.» Le centre thermal d'Yverdon-les-Bains est partenaire de l'action de la région, même si les soucis de son directeur, Olivier Kerren, concernent plutôt la canicule: «Avec des bains à 34 degrés, nous avons souffert de mars à juin et lancé plusieurs off-

res, doublant par exemple le nombre d'heures où l'on peut rester dans le complexe.» Quand vient la pluie les thermes sont là: «Nous sommes prêts à accueillir plus de 2000 personnes par jour.»



La région d'Yverdon-les-Bains veut montrer ses atouts (ici son château).

Le directeur martèle son slogan: «Nous existons par tous les temps.»

Au Mudac, on mise sur une communication positive

L'humidité contamine-t-elle le marketing des restaurants? On y songe avec la page Facebook du Pont de Brent qui réouvrait fin juillet en exhibant des boîtes: «Oui,

il y a une grosse poussée depuis début juillet, on profite pour en faire un plat chaque jour. On travaille au plus proche des saisons, même lorsqu'elles se dérèglent», précise le chef Stéphane Décotterd. Au Mudac aussi on mise sur une communication positive. Pendant la canicule de 2003, le musée signalait la climatisation sur sa porte: «Venez-vous rafraî-

chir.» Au chapitre éruptif, Samuel Léveillé conseille à ses hôtes venus en famille «Supervolcan», l'exposition temporaire du Muséum d'histoire naturelle. A une clientèle plus jeune, les galeries du quartier des Bains et les magasins design de Carouge. Concluons avec Jules Renard: «L'espérance, c'est sortir par un beau soleil et rentrer sous la pluie.»

Le pépin hôtelier se démocratise

S'il est une branche qui a profité des pluies de juillet, c'est bien les fabricants de parapluies. Et pourtant, selon Roman Strotz de la dernière fabrique suisse de parapluies, cela n'a aucune influence sur les commandes de l'hôtellerie.

FRANZISKA EGLI

Roman Strotz, la pluie de ces dernières semaines a-t-elle eu un effet positif sur vos ventes?

Bien sûr, nous avons tout de suite senti la pluie. Et avec elle les commandes de parapluies. Mais nous avons aussi dû tenir compte des pertes du printemps dernier, très ensoleillé. Dommage que le parapluie ne



Fotolia

Les commandes de parapluies sentent la pluie.

soit pas utilisé chez nous aussi pour se protéger du soleil comme c'est le cas en Asie.

Le mauvais temps a-t-il stimulé les commandes de parapluie de l'hôtellerie?

Non. Les hôtels commandent des parapluies quand leur stock est épuisé, pas quand la pluie commence à tomber.

Quels sont les modèles les mieux adaptés à l'hôtellerie?

Dans leur grande majorité, les hôtels – trois étoiles ou de luxe – privilégient un modèle standard, bénéficiant d'un bon rapport qualité-prix. Donc un modèle simple, un parapluie-canne pas trop cher, avec une poignée arrondie pour que l'on puisse le suspendre. De nos jours, le parapluie est un objet d'usage courant qui est disponible à la réception ou en chambre et qui peut être utilisé par les clients à tout moment. J'imagine que beaucoup de parapluies disparaissent, raison pour laquelle les modèles de luxe sont moins demandés.

D'où l'importance du logo gravé sur le tissu?

Malheureusement quand le parapluie est fermé, on ne le voit pas. Par conséquent, il est devenu courant d'inscrire le nom de l'hôtel, ou au moins l'adresse Internet, sur l'attache de fermeture. Ainsi, la marque est visible même quand le parapluie est fermé. En outre, nous observons que les demandes de modèles pouvant abriter deux personnes, d'un diamètre de 1,20 mètre, est en augmentation. Et ce, contrairement aux entreprises qui favorisent les modèles de poche qu'elles offrent comme cadeaux à leur clientèle.

La fabrique Strotz fête ses 160 ans. Comment le parapluie a-t-il évolué?

Il y a 30 ans, la Suisse comptait 20 fabricants et le parapluie était un accessoire de mode indispensable. Aujourd'hui, Strotz est l'unique survivante de cette industrie. Le parapluie est devenu un produit de masse fabriqué en Chine. Nous produisons néanmoins plus de 6000 modèles en Suisse. Et nous nous étonnons

toujours de la diversité de parapluies qui sont encore sur le marché.

Adaptation Françoise Zimmerli d'un texte de la page 17

En bref

Suisse

Aventure: la Suisse à la première place

La Suisse serait un paradis en matière de tourisme d'aventure. Selon un classement élaboré par l'Adventure Travel Trade Association et prenant en considération 195 pays, la Suisse vient en tête. Celle-ci a détrôné l'Islande, classée désormais en 2e position. Suivent: la Nouvelle-Zélande, le Canada et l'Allemagne. Ce hit-parade attribue à chaque pays un score à partir de dix facteurs comme les infrastructures ou la sécurité. mh

Valais

Pour découvrir le patrimoine de Martigny



ltd

Le Portail Patrimoine s'est donné pour mission de faire découvrir les trésors de Martigny. Pour le deuxième été, elle organise des visites guidées gratuites du jeudi au samedi, avec le soutien financier de la commune. Une balade au cœur de Martigny (départ à 10h30 devant l'office du Tourisme et une balade archéologique (départ à 15h devant la Fondation Gianadda). aca

www.portail-patrimoine.ch

Vaud

Plus de lits dans le Gros-de-Vaud

Le Gros-de-Vaud devrait bientôt disposer de vingt chambres supplémentaires pour héberger ses visiteurs. Un motel est à l'enquête sur la commune de Poliez-Pittet. Le futur établissement sera situé juste en face du manège des Grands-Champs, qui vient d'être réaménagé. Vincent Mercier, directeur de l'Office du Tourisme Echallens Région se réjouit dans «24 heures»: «Ce projet est parfait pour loger les groupes dans la région.»

Jura & Trois-Lacs

Lancement d'un passeport découvertes



Swiss-Image

La destination Jura & Trois-Lacs vient de lancer un passeport découvertes. Intitulé «Bi iis», «Chez nous» en suisse allemand, ce document permet au détenteur de bénéficier de réductions sur 96 activités de la destination. La carte est vendue, au prix de 20 francs, dans les offices de tourisme ou par téléphone. La durée de validité du passeport – valable jusqu'à fin 2012 – est longue afin de permettre aux hôtes de visiter toute la région. mh

LE MILESTONE 2011 VOUS ATTEND.

DÉLAI D'ENVOI DES PROJETS: 31 AOÛT 2011



Aucune borne à la qualité et à l'innovation dans le paysage touristique suisse, mais une distinction, le **MILESTONE. Prix du tourisme suisse**. Ce prix prestigieux récompense des projets particulièrement remarquables. Vous trouverez toutes les informations importantes sur les critères de participation sous www.htr.milestone.ch.

htr hotelrevue

STV FST

Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del Turismo
Federaziun svizra dal turissem



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Partenaire de l'événement:



Le MILESTONE est décerné par l'htr hotel revue, avec hotelleriesuisse comme organisme responsable; il est soutenu par le SECO dans le cadre du programme Innotour ainsi que par la participation de la Fédération suisse du tourisme et d'HOTELA.



Dans la région de Lavaux, comme ailleurs en Suisse la récolte devrait être abondante.

Bilder Swiss-Image

Grande ou grosse année?

Sous la pluie et la fraîcheur de juillet, les raisins ont grossi. 2011 devrait rester une année précoce. Comme en 2009, mais pas autant qu'en 2003, l'année de la canicule.

PIERRE THOMAS

Les vendanges, c'est un peu comme le Tour de France cycliste. L'édition à suspense 2011 s'est jouée le dernier jour. Et dans le contre-la-montre. On peut multiplier les données «objectives» de précocité, la qualité des vins de l'année ne se joue pas aujourd'hui, mais demain. On sera dans du bon, voire du très bon, s'il n'y a pas trop d'humidité et de précipitations dans les trois der-

nières semaines qui précèdent les vendanges», confirme Jean-Laurent Spring, le responsable du groupe de recherche en viticulture d'ACW Changins-Wädenswil, à Pully.

La course au record est engagée

Pour l'heure, la date présumée des vendanges reste précoce, autour du 15 septembre, en Suisse. Ce moment de cueillette du raisin parvenu à maturité varie selon les cépages: plus tôt pour le pinot noir, plus tard pour le chasselas. Jamais à court d'effet d'annonce, les Champenois claironnent qu'ils lanceront leurs vendanges la «seconde quinzaine d'août», soit «probablement la plus précoce (année) de l'histoire champenoise avec 1822».

Le blog de vitisphère.com plaignait à fin juillet en proposant d'avancer la date de sortie du Beaujolais Nouveau au troisième jeudi d'octobre... alors que la loi propose le même jour, mais du mois de novembre! Entretemps, Météo-France a publié ses statis-

tiques pour juillet, un des mois les plus froids et les plus arrosés depuis des décennies.

En Suisse aussi, les précipitations de juillet paraissent importantes, entre 73 mm à Sion et 118 mm à Nyon-Changins. «Sur le bassin lémanique, les pluies de ces dernières semaines ont été légèrement supérieures à la moyenne, mais la vigne en avait bien besoin. 2011 reste une année sèche dans sa globalité, avec un déficit hydrique calculé entre janvier et début août de 400 mm à Sion, de 290 mm à Genève, de 258 mm à Neuchâtel, de 203 mm à Pully et de 110 mm à Aigle», rappelle Jean-Laurent Spring.

Malgré les pluies bienvenues, l'état physiologique des vignes est idéal. Grâce à une floraison, puis à une véraison fin juillet (même pour le merlot), l'année reste très précoce, avec de belles perspectives.

Les vendanges vertes doivent avoir lieu maintenant

Et le revers de la médaille, au-delà du vœu d'un mois d'août



Une croissance sans heurt pour la vigne.

sans pluie, surtout dès la seconde quinzaine, pour éviter des vendanges marquées par la pourriture ou la piqûre acétique (courante les années précoces), obligeant à un tri sévère du raisin? Ce pourrait être la quantité de raisin à récolter.

Comme sa croissance s'est faite sans heurt (pas de coulure ou de millerandage), que les maladies (mildiou et oïdium) sont absentes, la vigne offre la perspective

d'une récolte abondante. «La charge est plus élevée qu'en 2010», admet Jean-Laurent Spring, mais elle varie selon les régions et les cépages.

«Les vignerons ont intérêt à procéder à un dégrappage soigné», conseille le spécialiste. Ces «vendanges vertes» doivent avoir lieu maintenant, juste après la véraison, où le professionnel peut distinguer les grappes les plus aptes à maturation des autres.

Dans ce contexte de «grosse année», la Champagne, qui tolère presque 80 hectolitres par hectare, utilisera cette année, pour la première fois, son nouveau dispositif de mise en réserve d'une partie de la récolte, pour permettre de réguler le marché des vins à venir. Le Chianti a déjà connu ce mécanisme, qui intéresse aussi Bordeaux.

La Suisse pourrait s'y mettre: l'idée est relancée périodiquement dans les régions de production, en fonction de l'abondance prévue et de la pression sur le prix de vente des vins.

Pêle-mêle

Belles terrasses: Yverdon s'y met aussi

Comme d'autres villes de Suisse romande, Yverdon-les-Bains a également décidé de lancer un concours de la «plus belle terrasse» auquel vingt-six cafés-restaurants ont accepté de participer. Les résidents et les visiteurs sont invités à voter jusqu'au 15 septembre. Parallèlement, un jury désignera trois établissements en fonction d'une grille de critères. Le vote peut être exprimé sur les cartes disponibles dans les établissements, sur le site du tourisme régional ou sur la page Facebook d'Yverdon-les-Bains Région. Pour les organisateurs, ce concours permettra notamment de faire connaître davantage les «terrasses cachées» qu'il faut «parfois découvrir par hasard». mh

Des étoiles dans la cour du château



Swiss-Image

Le samedi 3 septembre, le Château de Chillon proposera une séance d'observation astronomique avec moniteurs et instruments. Une invitation à la rêverie scientifique au pied d'un château magique. Cette séance sera précédée, à 20h 15, d'une conférence de Sylvia Ekström, docteur en astrophysique, membre du groupe de recherche sur les étoiles massives de l'Observatoire de Genève. Elle s'exprimera sur le thème «Vol de nuit: voyage de la Terre aux confins de l'Univers». Réservations recommandées: info@chillon.ch. aca

www.chillon.ch

Villars: un hommage à l'art de vivre

Villars s'apprête à accueillir la deuxième édition de l'événement culturel consacré à l'art de vivre et au plaisir des cinq sens. Placé sous l'égide de l'office du tourisme, Villars de Vivre, qui se déroulera du 9 au 11 septembre, mêlera notamment l'humour, le jazz, la musique classique et du monde, la sculpture, la photographie, la gastronomie, l'œnologie. Le piano étant à l'honneur cette année, quinze pianistes se produiront sur scène. L'humoriste Michel Leeb sera aussi présent. mh

L'art de vivre aussi à l'Hôtel Le Richmond



100

L'art de vivre sera en vedette à l'Hôtel Le Richmond. Le cinquième édition ouvrira ses portes du 19 au 24 septembre à la marque Shanghai Tang. Fondée en 1994 à Hong Kong, cette dernière présentera ses offres consacrées à l'art du mariage. Les futures mariées pourront confectionner leur robe avec le couturier de Shanghai Tang. L'hôtel proposera aussi des «forfaits mariage» pour celles qui désirent organiser leur cérémonie dans ses murs. mh

Une nouvelle génération d'hôtels

Le Mandarin Oriental Paris a ses orientations pour se distinguer de la concurrence toujours plus nombreuses qui étoffe l'offre de la capitale française.

MICHEL BLOCH

Premier hôtel HQE (Haute qualité environnementale) en France, l'Hôtel Mandarin Oriental Paris étonne grâce à sa politique éco-responsable jusqu'à 30% d'énergie. La démarche, consistant à marier luxe et protection de l'environnement est un engagement auquel les clients sont de plus en plus sensibles, va beaucoup plus loin qu'une simple incitation à réutiliser les linges de bains si l'on séjourne plus d'une nuit.

L'hôtel se situe à la rue Saint-Honoré, à proximité des grands noms de la mode, à deux pas de la place Vendôme et du Jardin des

Tuileries, dans un bâtiment classé des années 30. Doté d'un jardin intérieur paysagé, il se veut «un palace ouvert sur la ville et

résolument parisien», indique Emilie Pichon, responsable des relations publiques. Les clients qui séjournent à l'hôtel et les autres hôtes apprécient de se retrouver dans l'un des deux restaurants ou au Bar 8.

Des plats en «live cooking» durant toute la journée.

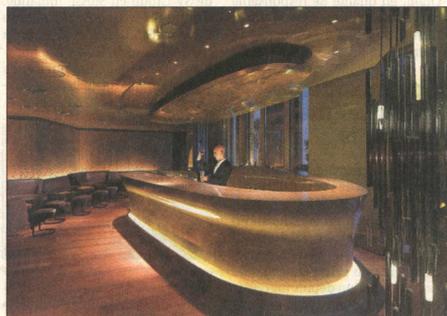
Il faut dire que le restaurant Camélia abrite aussi un comptoir proposant toute la journée des plats en «live cooking». Rappelons que Thierry Marx, considéré comme l'un des chefs français les plus renommés, supervise les deux restaurants.

Deux étages dédiés à la détente et au bien-être avec, entre autres, une vaste piscine intérieure, un centre de fitness, hammam, sept Suites Spa, constituent un véritable havre de paix au cœur de la ville. Sur les parois de la piscine

un univers onirique et végétal est projeté en ombres chinoises. Enfin, les Suites Spa disposent toutes d'une douche-hammam et, certaines, d'une baignoire de balnéothérapie.

La plus vaste suite de la capitale française

138 chambres et suites (les suites du dernier étage peuvent même être privatisées pour constituer la plus vaste suite de Paris avec 1000 mètres carrés), imaginées par la décoratrice Sybille de Margerie dans un style parisien haute-couture, constituent une symphonie d'un style tout à fait original, apaisant et très étonnant. Ici, on fait plus que dormir, on vit une expérience. Philippe Lebeuf, directeur général est assurément à la tête d'un hôtel préfigurant en quelque sorte l'hôtellerie de demain.



Une réception avant-gardiste, à Paris.

100



«En Valais, toute notre réflexion touristique doit être inspirée par l'ambition de se démarquer.»

Sébastien Epiney Directeur de Nendaz Tourisme

Le cheval en vedette

La cité jurassienne de Saignelégier s'est mise à l'heure du cheval. Le point d'orgue sera atteint ce week-end avec le traditionnel marché-concours.

MIROSLAW HALABA

Symbole du Jura, le cheval a la part belle depuis une semaine à Saignelégier. Outre le marché-concours, qui aura lieu du vendredi au dimanche, plusieurs manifestations lui donnent, cette année, une visibilité inhabituelle. «Il n'y aura jamais eu autant de chevaux dans notre ville que durant ces deux semaines», lance Daniel Jolidon, le président du marché-concours.

Des chevaux, il y en aura surtout au marché-concours, dont ce sera la 108e édition. Celle-ci suivra un programme bien établi, difficile, dit-on, à changer. Mais qu'importe. «Il plaît», indique Daniel Jolidon.

Présentation de 400 chevaux, travail du jury, courses, démonstrations équestres de l'hôte d'honneur, le canton de Schaffhouse, parade et concert de gala animeront ce programme qui devrait être suivi par quelque 60 000 personnes.

Une nouveauté de taille: un rallye de chars attelés

La fête a toutefois déjà commencé il y a quelques jours. Depuis lundi, des animations équestres sont organisées chaque soir pour divertir les hôtes. Vendredi passé, Saignelégier a accueilli les participants et les 150 chevaux de la première Route Suisse, un rallye de chars attelés, parti le 4 août du haras d'Avenches. Une nouveauté

de taille, susceptible de dynamiser l'image du Jura et du marché-concours, sera toutefois la retransmission en direct des courses du dimanche par la Télévision suisse romande comme cela se



De nombreuses parades et animations.



Photos Swiss-Image

Le **marché-concours** attire toujours de très nombreux participants.

fait pour le combat de reines en Valais.

Le tourisme profite de ces événements pour vendre ses prestations ou les promouvoir. «Le marché-concours est la plus grande manifestation de notre canton et, ayant lieu chaque année, il constitue une vitrine touristique intéressante», explique Guillaume Lachat, le directeur de Jura Tourisme. Les hôtels font le plein. L'Hotel Ibis, à Delémont, a préparé un for-

fait combinant l'hébergement et l'entrée au marché-concours.

Une offre touristique bien en vue

Jura Tourisme sera présent avec un stand dans le Village jurassien installé dans l'enceinte du marché-concours. L'offre touristique du Jura sera aussi bien en vue dans le journal de promotion qui sera encarté dans les journaux schaffhousis.

Guillaume Lachat est cependant d'avis qu'il est possible de faire davantage pour profiter de l'événement et dynamiser les activités équestres dans le canton. Il caresse, par exemple, l'idée d'organiser durant le marché-concours des animations qui permettraient au public ne pas être simple spectateur. Si elle devenait régulière, la retransmission télévisée de la manifestation justifierait en tout cas de tels projets.

De la ferveur aux Fêtes de Genève



Une préparation attentive de la **tente indienne** dans le Jardin Anglais de Genève. Afin de donner un bel accueil à cet invité de prestige des Fêtes qui se finissent le 14 août.

Les Fêtes de Genève continuent. Toutes les saveurs indiennes sont au programme, dans le Jardin Anglais. Un concours sur les métiers forains est organisé. Cette année une vraie plage a aussi été aménagée.

ALEXANDRE CALDARA

Jusqu'au 14 août, l'Inde avec sa culture riche, variée et chatoyante va colorier les Fêtes de Genève de toutes ses saveurs. Pour ces festivités, le pays hôte a même construit un village indien offrant au public une réplique miniature du Taj Mahal. Cette incroyable installation au centre du Jardin Anglais accueillera des soirées dignes des mille et une nuits.

Jusqu'au 13 août, un concours sur les métiers forains est organisé sur le site internet des Fêtes pour plus de frissons et de sensations fortes. Pour gagner des jetons, il suffit de voter pour son attraction

favorite. Un tirage au sort quotidien aura lieu et le gagnant recevra dix jetons à utiliser sur toutes les attractions des Fêtes de Genève. Nouveauté des Fêtes, une plage y a été aménagée avec chaises-longues, cabines et grande terrasse afin de profiter d'un vrai moment de bord de mer.

La rotonde de Baby-Plage, rebaptisée pour l'occasion Quartier Latin, se fera, l'écho de la créativité musicale des DJ. Aux abords des animations musicales, un de 25 stands et bars attend le public.

www.fetesdegeneve.ch

Les itinéraires cyclables doivent être améliorés

La fondation SuisseMobile estime nécessaire d'améliorer la qualité des itinéraires cyclables. La capacité concurrentielle de notre pays en matière de cyclotourisme est en jeu, estime-t-elle.

MIROSLAW HALABA



La promotion des itinéraires à vélo continue.

C'est quasiment un cri d'alarme que la fondation SuisseMobile lance dans sa dernière lettre d'information: la qualité des itinéraires de La Suisse à vélo doit être améliorée et il est «urgent» de les promouvoir. Elle constate, en effet, que les «pays voisins ou européens» découvrent de plus en plus que les voyages à vélo sont un moyen de promouvoir une manière durable de voyager et investissent, par conséquent, «massivement» dans des infrastructures cyclables touristiques attrayantes et sans trafic. Et d'écrire: «Si la Suisse ne réagit pas à ce dévelop-

pement, elle perdra en attrait et en capacité de concurrence.»

La situation n'est cependant pas rose. Intitulé «La Suisse à vélo 2030», un programme, lancé au printemps et qui a déclenché des travaux de planification dans sept cantons, devrait réaliser une «grande partie» des mesures nécessaires d'ici 2030. «Des signaux encourageants», estime la fondation. Quelles sont les mesures qui

doivent être prises? Il s'agit principalement d'améliorer les passages dangereux et d'augmenter l'attrait des itinéraires en les faisant, par exemple, passer le plus près possible de l'eau lorsqu'ils suivent des cours d'eau et des lacs ou en éliminant les «montées inutiles et dissuasives». Quelque 230 améliorations seraient «souhaitables», écrit la fondation SuisseMobile.

Les gens

Nouvelle équipe pour le Sapin à Charmey

Alexandre Izari vient de reprendre la direction générale de l'Hotel Le Sapin de Charmey. Avant de relever ce nouveau défi, ce professionnel de l'hôtellerie travaillait à l'Office du Tourisme de Château d'Œx et au Chalet RoyAlp Hôtel & Spa de Villars sur Ollon, en qualité de responsable de la restauration. David Sauvignat reprend la brigade du restaurant.

Une présidente qui enseigne en Valais

Susan Fournier vient d'accéder à la présidence de l'I-CHRIE (International Council of Hotel, Restaurant and Institutional Education) lors du congrès mondial de l'association, à Denver. Elle était vice-présidente du conseil exécutif de cette association depuis mai 2010. Cette Américano-Valaisanne enseigne la gestion hôtelière et la restauration auprès des César Ritz Col-

leges du Bouveret et de Brigue où elle a également œuvré à la mise en place du programme de leadership unique en son genre. jje

Nouveau directeur des opérations pour SV Groupe

Gilles Pettolaz (photo) est le nouveau directeur des opérations de SV Group en Suisse romande. Il quitte Select Service Partners où il fut directeur régional pour la Suisse romande. Il sera responsable de la conduite des affaires de 23 restaurants et 220 collaborateurs. Diplômé de l'Ecole Hôtelière



de Lausanne, il occupa différents postes dans l'hôtellerie et la restauration notamment à Genève: à l'Hotel La Réserve ou au

«Mövenpick Cendrier Centre». Il succède à Pascal Despraz.

Les vignobles de Lausanne changent de visage

Tania Munoz est la nouvelle responsable des vignobles de la ville de Lausanne. L'œnologue prend la responsabilité d'un vignoble de



33 hectares de vigne. Un de ses mandats sera de développer la connaissance des vins de la ville auprès d'un public plus jeune. Elle devra aussi mener une réflexion sur les choix des cépages et la possibilité d'étendre la biodynamie. Elle succède à Nicolas Rillet en poste depuis treize ans, il a développé plusieurs spécialités, par exemple dans l'accueil. aca

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 32 / 11. August 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
**Hesch gnueg vom Chef?
Denn chum zu Eusi!**
Interessante Stellen in der
Hotellerie & Gastronomie
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich
www.activegastro.ch

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Weiterbildung
aktuell**
Ihr Weiterbildungangebot
finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-4
Deutsche Schweiz.....	4-7
Tourismus.....	5
Svizzera italiana.....	2
International/Marché international.....	2
Stellensuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	8



Bildautor

Wohlbefinden

Schwitzen am Arbeitsplatz ist tabu. Im Hotel kommt man den Gästen nah. Da ist sichtbarer Schweiß peinlich.

Hilfe – ich schwitze



GERHARD GOSS
WWW.ICHSCHWITZE.COM

Das Schwitzen ist die natürliche Wärme-regulation des Körpers. Schwitzt ein Mensch übermässig viel, redet man von der Krankheit Hyperhidrose. Dabei sind Ausstemperaturen sowie Jahreszeiten vollkommen unerheblich. Unerheblich sind auch Alter, Geschlecht oder Gewicht der betroffenen Person. Dieses übermässige Schwitzen kann sich auch nur auf bestimmte Körperpartien, wie beispielsweise die Achseln beschränken. Aber gerade dort wird es sehr sichtbar und schränkt die betroffene Person stark ein.

Das übermässige Schwitzen kann aber auch andere Ursachen haben. Eine intensive körperliche oder auch psychische Anstrengung, wie sie im Berufsleben vieler Menschen der Fall ist, kann

eine davon sein. Menschen produzieren dann vermehrt Schweiß, wenn der Körper angestrengt und somit heisser wird.

Schwitzen am Arbeits- platz – ein Tabuthema

Gerade in der Hotellerie und Gastronomie sind Mitarbeiter hohen körperlichen Belastungen ausgesetzt. Denken Sie nur an die Empfangsmitarbeiter/-innen eines Hotels, die 8 Stunden am Tag an der Reception stehen, so einige Wege für ihre Gäste hinter sich bringen müssen und dennoch stets dabei lächeln. Oder die Servicekräfte im Restaurant eines Hotels. Sie müssen meist weite Strecken in kurzer Zeit gehen und kommen dem Gast beim Bedienen auch körperlich nah. Hier ist sichtbarer Achsel-

schweiss ein grosses Tabu. Wer möchte schon während des Service den Achsel-schweiss einer Kellnerin bestaunen?

Sichtbaren Achsel- schweiss verhindern

Für dieses Problem gibt es mehrere Lösungen. Während bei einigen Menschen, die nicht oder wenig krankhaft schwitzen, bereits Antitranspirante ihre Wirkung zeigen, streiken selbige bei anderen Personen. Als übermässig schwitzender Mensch, muss man sich auf die Situation einstellen. Man sollte beispielsweise immer die Möglichkeit haben, seine Oberbekleidung tagsüber zu wechseln. Wer einen Eingriff in den Körper nicht scheut, könnte auch auf Botox-spritzen zurückgreifen. Hier wird direkt

in die Achseln Botox injiziert, das die Haut warm und trocken werden lässt. Ausserdem gibt es Medikamente, die die Schweißproduktion reduzieren sollen. Über beide Therapieformen kann nur der Hautarzt informieren.

Eine weitere Alternative bei Achsel-schweiss sind Funktions-Unterhemden und Polos-Shirts, die genau im Achselbereich eine Tasche eingearbeitet haben. In diese Tasche kommen spezielle Saug-einlagen (oder auch herkömmliche Papier-Taschentücher), die den Achsel-schweiss aufnehmen und so verhindern, dass er nach aussen dringt und als grosser dunkler Fleck sichtbar wird.

Es gibt viele Wege der Hilfe, aber eine universale Lösung gibt es nicht. Daher gilt: Probieren geht über Studieren!

Weiterbildung aktuell.



**Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe I**
10./11.05.2011, Zürich
16./17.06.2011, Muri
08./09.08.2011, Pfäffikon
20./21.09.2011, Winterthur
10./11.10.2011, Basel
14./15.11.2011, Chur
06./07.12.2011, Gwatt

**Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe II**
23./24.05.2011, Meisterschwanden
18./19.08.2011, Bern
29./30.11.2011, Lenzertal
Weitere Kursdaten finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch
KOPAS-Ausbildungen
24.08.2011, Basel / 30.11.2011, Gwatt

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie 2011
18.10.2011, Hotel Storch, Zürich
**Beginn Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement, Zyklus 38**
19.10.2011
Informationsveranstaltungen
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storch, Zürich

reception@hotelleriesuisse
Modul 1 Persönlichkeit: 3. bis 8. Oktober 2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 28. November bis 3. Dezember 2011
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung,
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



International

Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies» mit international renommierter Küche und einem 25 000-Flaschen-Weinkeller, gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Wir suchen auf 15. November 2011 einen erfahrenen

Chef de Partie

Für naturverbundene Bewerber und Bewerberinnen mit mindestens 3 bis 4 Jahren Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie offerieren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandsaufenthalt in Kanada verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per E-Mail oder Fax.



Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada

E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com

Svizzera italiana



HOTEL LUGANO DANTE
Center

L' Hotel Lugano Dante Center
(www.hotel-luganodante.com)

cerca per il suo team

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO
(età 25 - 40) dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un team affiatato e competitivo.

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza pacchetto Office.

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio Opera.

Si offrono:

- assunzione a tempo indeterminato;
- corsi di aggiornamento professionale;
- valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole.

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisiti richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo:

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale
Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano
e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotellerie mit FIDELIO Front Office

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbstrosse 1B, 7270 Davos Platz - Fon. 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS
2011
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEINBERATER
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch
TERMIN
berufsbegleitend
HERBST: Start 03.10.11
GASTR_SUISSE
10672-9641

Anzeigen

TICINO zona SOPRACENERI in posizione privilegiata cedesi per data da convenire avviato

ESERCIZIO PUBBLICO

Interessante cifra d'affari con possibilità di ulteriore incremento. Adatto a società già operante e organizzata nel settore. Prezzo di vendita richiesto calcolato in base al rendimento lordo.

Seri interessati scrivere a cifra: P 024-747929, à Publicitas S.A., casella postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

ACHAT / KAUF

argenterie, argent,
services de tables /
Silberbesteck

M. Bader
☎ 079 888 80 55

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

hoteljob.ch

LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KV/IT



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Direktion / Geschäftsführung	16
Marketing/Verkauf/KV/IT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Rezeption/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restauration	135
Hauswirtschaft	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverses	9

Jobangebote per sofort 4

Jobangebote per sofort 6

Bewerberprofile

online
www.hoteljob.ch
Lugano

Alle Jobangebote 16

Alle Jobangebote 14

HOREGA
Personal- & Kaderberatung



Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den führenden 5-Sterne-Superior-Häusern im Oberengadin. Es verfügt über 112 luxuriöse Suiten und Zimmer verschiedener Kategorien und war das Gault-Millau-Hotel des Jahres 2008. Neben der grosszügigen Wellnessanlage laden das Grand Restaurant in klassischem neubarockem Stil (300 Sitzplätze, zweitbestes HP-Restaurant der Schweiz 2009), das A-la-carte-Restaurant Kronentübi (16 Punkte GaultMillau), die Bar und das Sonnenrestaurant Le Pavillon unsere internationalen Gäste zum Erholen und Verweilen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort bzw. nach Absprache in Jahresanstellung eine/n

Front Office Manager (m/w)

Mit starker Persönlichkeit engagieren Sie sich in einem jungen, dynamischen Team. Ihr Hauptaufgabengebiet liegt in der Führung und Koordination des gesamten Front Office Managements, u. a. des Front und Concierge Desks sowie der Reservierungs- und Eventabteilung. Sie sind verantwortlich für konstant hohe Qualität der Gästebetreuung, die tägliche Gästekorrespondenz (stilischer in Deutsch und Englisch – zusätzliche Kenntnisse in Italienisch und/oder Französisch wären von Vorteil), die Abwicklung aller buchhalterischen Abläufe an der Rezeption, für strategische Raten- und Massnahmenplanungen unter den Gesichtspunkten des Yield Managements sowie für spezielle Anfragen und deren erfolgreiche Umsetzung.

Sie bringen fundierte Berufserfahrung in einer ähnlichen oder stellvertretenden Position am Front Office in der Luxushotelserie sowie einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule mit und sind bereit, eine grosse Verantwortung und abwechslungsreiche Führungsposition zu übernehmen. Sie verstehen es, ein Team auszubilden, zu fördern und zu Höchstleistungen zu motivieren. Ein absolut gepflegtes Erscheinungsbild sowie eine stark ausgeprägte Gästeorientierung sind für Sie selbstverständlich. Wir erwarten, dass Sie flexibel sowie gut organisiert sind und sich an der Gästefront sowie im administrativen Bereich wohl fühlen.

Möchten Sie den Geist des Hauses mitprägen und zusammen mit Kollegen und Kolleginnen verschiedenster Berufsgattungen und Nationalitäten gemeinsam Ausserordentliches leisten? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post an Frau Monika Kamm an unten stehende Adresse.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra, 7504 Pontresina
Telefon: 081 830 30 30, Fax: 081 830 32 29
www.kronenhof.com



Gault-Millau Hotel des Jahres



Swiss Deluxe Hotels



14480-6941

Premium-Hotelkette · Weltweiter Erfolg · Starke Marke

Willkommen im lokal führenden und zugleich grössten First-Class-Hotel der City. Der grosszügig ausgestattete Betrieb mit perfekter Infrastruktur gehört zu einer der exklusivsten, internationalen Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der Standort – an strategisch wichtiger Lage – in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen, ist Teil des Erfolgsrezepts. Das professionell geführte Unternehmen – ein Blue-Chip der Branche – besticht durch regelmässige Höchstnoten in den Gästebewertungen.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis achtköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Unterstützung aktiver Verkaufstätigkeit für das Hotel und der Ausbau guter Kontakte zu Geschäftspartnern. Den Aspekten «Gästeszufriedenheit» und «Mitarbeitermotivation» räumen Sie höchste Priorität ein!

Front Office Manager – Mitglied des Führungsteams

Lokal führendes 4**** Superior Hotel – dem General Manager direkt unterstellt – w/m

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden Réception & Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Dank solider Gastgeberqualitäten setzen Sie in Sachen «Empfang» und «Gästen die Wünsche von den Augen ablesen» neue Akzente. Als 1. oder 2. Front Office Manager haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Gute Kenntnisse des Buchungssystems Opera erleichtern den Einstieg.

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersönlichkeit. D/E bringen Sie mit, Grundkenntnisse in F und weitere Fremdsprachen von Vorteil. Highlights der Stelle: Exzellente interne Weiterbildungsmöglichkeiten, spannende Incentives und Karrierechancen im weltweiten Unternehmen. – Interesse? Dann nichts wie los! Optimal für den Erstkontakt: Vorab Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 802 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten bzw. am Wochenende erreichen Sie uns unter der Nummer: +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

14549-6994



mittenza

hotel restaurant kongresszentrum muttENZ

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse,
mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900 m²,
unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob, 6 km vom Basel-Zentrum,
sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Führung/Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.
Verantwortlich für das Küchenteam, Personaleinsatzplanung, Lehrlingsausbildung,
Warenbestellung, A-la-carte- und Bankettplanung und Durchführung.
Grosse Flexibilität, Organisationstalent, kreativ, initiativ, ehrgeizig und
Kundenorientiertheit sind selbstverständlich.

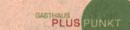
Weiter suchen wir:

Küche: Chef de Partie
Service: Servicefachmitarbeiter
und Bankettaushilfen per sofort

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marlés, Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 MuttENZ
Tel. 061 465 50 50 / Fax 061 465 50 51, www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

14606-6993



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantons-grenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ-Stiftung Schweiz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung und Weiterbildung sind in der BSZ-Stiftung wichtige Werte. Unser Küchenchef tritt eine anspruchsvolle Weiterbildung an, um sich und das Gasthaus PLUSPUNKT weiterzubringen. Damit dieser Prozess professionell unterstützt und die hohe Qualität weiter gewährleistet werden kann, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef 100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Führen und Fördern des achtköpfigen Küchenteams
- Planung und Gestaltung der saisonal wechselnden Karte
- Verantwortung im Bereich Wareneinkauf und Kalkulation
- Ausbildung und Begleitung der Lernenden
- Erstellung der Arbeitspläne
- Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Anforderungsprofil

- Idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
- Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef
- Kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse und kostenbewusstes Handeln
- Sie verfügen über hohe Sozialkompetenz, sind flexibel und belastbar

Ein PLUSPUNKT für Sie

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen. Zusätzlich profitieren Sie von internen und externen Weiterbildungsangeboten. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, aktiven und kooperativen Team.

Betriebsferien vom 25. Juli bis 14. August 2011

Auskunft
Herr Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUSPUNKT
Telefon 041 825 11 80

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 31. August 2011 an:

BSZ-Stiftung
HR Beratung & Services
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch
www.pluspunkt.ch

14491-6995

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt

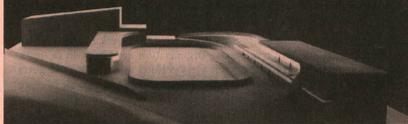
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch.

Bahnhofstrasse 41
© 027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Unique
HOTEL POST
Zermatt
restaurants • bars • clubs

14479-6940

centrel vitel



SAMEDAN VSCHINAUNCHA
GEMEINDE

In Samedan entsteht das für Schulsport, Freizeitaktivitäten, Trainings und Wettkämpfe ganzjährig nutzbare Sport- und Freizeitzentrum / Center da Sport Promulins (CSP). Die attraktiven Infrastrukturen für Einheimische und Feriengäste beinhalten auch ein Restaurant.

Für den erfolgreichen Aufbau und Betrieb des Restaurants suchen wir auf Frühlingsommer 2012:

eine(n) Pächter(in) oder
ein Pächter-Paar

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung Samedan, Tel. 081 851 07 07 oder unter www.samedan.ch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzangaben an folgende Adresse: **Gemeindekanzlei Samedan, Restaurant CSP, Gemeindehaus, 7503 Samedan.**

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 Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worbelaufenstrasse 200, 3048 Worbelaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Mithilfe bei der Angebotsplanung, der Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienrichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Front-cooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

TRANSfair

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Bereich Gastronomie suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine Leitung Produktion Gastronomie. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Leiter/in Produktion Gastronomie (100%)

(Stv. Küchenchef/in)

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für das Tagesgeschäft der Produktionsküche.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungs-erfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zudem Kenntnisse im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.



Die Bergbahnen Sörenberg AG ist Betreiberin von 17 Transportanlagen und 5 Restaurants.

Auf die Wintersaison 2011/2012 suchen wir eine/n

Gerant/in für unser Skirestaurant Ochsenweid

Vorzugsweise sind Sie Koch und bringen auch die notwendige Wirteprüfung mit. Idealerweise kann das Restaurant auch von einem Wirtepaar geführt werden.

Das Restaurant Ochsenweid ist ein lebhafter Wintersaisonbetrieb mit zirka 100 Innen- und 50 Aussenplätzen an guter Lage (direkt an der Skipiste) in Sörenberg. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, können Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bergbahnen Sörenberg AG
Karl Lustenberger
Hinterschöniseistrasse 4
6174 Sörenberg



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service (w)

Sie haben den Serviceberuf erlernt, einige Jahre Berufserfahrung.

Sprachen wie D, E, F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein. Teamgeist und Tatendrang sind für beide Kaderstellen selbstverständlich.

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidello und Freude am Réceptionsalltag. Sie werden dazu beitragen, unser privat geführtes Haus weiter auf einem Spitzenplatz in Grindelwald zu halten.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle, mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon: +41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch



Der nächste Schritt ...

Sie suchen eine neue Herausforderung und möchten Ihre fundierten Kochkünste und administrativen Fähigkeiten in einem renommierten Engadiner Erstklass-Haus einbringen?

Wir suchen: **KÜCHENCHEF**

Sie sind: kreativ, innovativ und dennoch traditionsbewusst, belastbar, flexibel und durchsetzungsfähig, offen für Gästekontakt und -wünsche, engagiert, teamfähig, mit dem scharfen Blick für das Detail

Unsere Küche: den Traditionen des Hauses verbunden, leicht, italienisch-mediterran, typische Engadiner Spezialitäten, marktfrisch, saisonal und qualitativ hochwertig

Ihre Aufgaben:

- Sie führen ein 17-köpfiges Team aus erfahrenen Mitarbeitern
- Sie zeichnen für unsere 3 Restaurants verantwortlich: (Grand Restaurant, Giacomo's ristorante sowie Asiatico)
- Menu- und Kartenplanung mit Kalkulation (für unsere Restaurants sowie für spezielle Anlässe bzw. Angebote)
- Mitarbeiterverpflichtung
- Einkauf, Lagerverwaltung und Inventar
- Einhaltung des Hygienekonzeptes und des Lebensmittelgesetzes
- Schulungen von Mitarbeitern
- Ausbildung unserer Lehrlinge

Sie sind interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre kompletten und ausführlichen Bewerbungsunterlagen per Post oder e-mail an:

Cresta Palace Hotel
z.Hd. Personalbüro
Via Maistra 75 / PF 16
CH - 7505 Celerina / St. Moritz

Tel.: +41 (0)81 836 56 56
Fax: +41 (0)81 836 56 57
Mail: job@crestapalace.ch



Cresta Palace Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz
Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57
www.crestapalace.ch mail@crestapalace.ch H.P. + E. Herren



Wir setzen Standards



Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akuterehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Für den Bereich Hotellerie mit rund 90 Mitarbeitenden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n dienstleistungsorientierte/n

Leiter/in Hotellerie 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Fach- und Führungsverantwortung für die Hotellerie mit den Bereichen Küche, Reinigungsdienst, Wäscherei, Restaurationsbetrieb, Information und Yin City
- Strategische Verantwortung für die konzeptionelle Weiterentwicklung des Bereichs des Service- und Hospitality-Managements
- Verantwortung für die Entwicklung und den Aufbau des neuen Hotellerie- und Gastronomiekonzepts im Rahmen der geplanten Klinikerneuerung und -erweiterung
- Festlegen von Service Levels und Standards mittels Servicekonzepten und Richtlinien für die operativen Einheiten
- Verantwortung für das Sicherstellen einer professionellen Dienstleistung von termin-, fach- und umweltgerechten Leistungen der einzelnen Teams

Unsere Anforderungen an Sie:

- Fachmann/-frau im Hotelleriebereich mit eidg. Fachausweis oder gleichwertiges Diplom, Abschluss Hotelfachschule, Bachelor oder Master
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Bereich Service- und Hospitality-Management (Gesundheitswesen von Vorteil)
- Erfahrung im Projektmanagement
- Organisationstalent und hohe Dienstleistungsorientierung
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Toni Scartazzini, Direktor, Telefon +41 (0)56 485 52 03. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Frau Ruth Leiser, stv. Leiterin Personalien, Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon oder per E-Mail an: ruth.leiser@rehabellikon.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Spezialklinik für Traumatologische Akuterehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44
info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

suvacare
Sicher betreut



sarnen

Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, eingebettet in eine wunderschöne See- und Berglandschaft, sucht per sofort oder nach Vereinbarung sympathische(n) und dienstleistungsorientierte(n)

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Réception & Shop (50–100%)

Seit dem 9. April hat der Seefeld Park Sarnen seine Tore geöffnet: Ein topmoderner 5*-Campingplatz, eine einmalige Schwimmbadanlage sowie ein Seerestaurant locken nationale und internationale Gäste an. Um der anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden, setzen wir auf Ihre tatkräftige Mitarbeit.

Hauptaufgabenbereiche sind

- Betreuung der Réception und des Shops
- Professionelle Bearbeitung aller Anfragen und Reservationen
- Gäste-Empfang und -Betreuung, Check-ins & Check-outs
- Mithilfe bei der Bereitstellung unserer Mietobjekte
- Kassenführung
- Unterstützung der Leiterin Réception in allen anfallenden Arbeiten rund um die Gesamtanlage

Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

- Kaufm. Berufserfahrung, wenn möglich in der Tourismus- oder Hotelbranche
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Selbständige, zuverlässige und speditive Arbeitsweise
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit und Wochenenddienst

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. August 2011 an:
Einwohnergemeinde Sarnen, Herr Max Röthel,
Postfach 1263, 6061 Sarnen.



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

Réceptionist/in

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 13.08.2011.

www.stellen.lu.ch



Für unsere Réception mit einem kleinen dynamischen Team suchen wir per Ende Oktober eine selbständige

Réceptionistin (100%)

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und verfügen über Berufserfahrung. Gute Sprachkenntnisse (D/E) sind unerlässlich. Kenntnisse der Region sind von Vorteil.

Auf Ihre Bewerbung freut sich: Roger Jaun, Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken



Zur Verstärkung unseres Tuube-Teams ab 1.11.2011, oder nach Vereinbarung, freuen wir uns

auf einen jungen und initiativen
Sous Chef
(100%)
mit Flair für Frischprodukte.

und auf einen jungen, flinken
Koch
(100%)
mit Initiative und Übersicht.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Wirtshaus Taube, z. Hd. Herr Saemi Honegger, Bürgerstrasse 3, 6003 Luzern oder an wirtshaus@taube-luzern.ch.

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich
Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 33
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich Anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung



Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Jsabelle Bucher gerne zur Verfügung.



Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus ist die Tourismusorganisation für das gesamte Saastal und hat den Auftrag, das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten. Mit 1.3 Millionen Logiernächten und vier Informationsstellen gehört die Destination zu den grössten im Kanton Wallis.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf November 2011 oder nach Vereinbarung eine dienstleistungs- und teamorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Kommunikation und Marketing

(Mitglied der Geschäftsleitung)

Ihre Aufgaben

Als Leiter/in Kommunikation und Marketing übernehmen Sie die operative Führung der Marketingabteilung und planen zusammen mit dem Direktor und dem Vorstand die strategische Marketingausrichtung. Sie sind das Bindeglied zur Kommunikationsagentur und erarbeiten in enger Zusammenarbeit mit dieser den gesamten Kommunikationsplan inkl. Budgetplanung. Die Erstellung und Überprüfung der Verkaufskonzepte gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Eventplanung, PR-Arbeiten, Marktbetreuung sowie die Angebots- und Produktgestaltung. Ihre acht Mitarbeitenden führen Sie teamorientiert und gehen ihnen mit gutem Beispiel voran. Im Bereich touristischer Innovation arbeiten Sie eng mit dem Direktor zusammen und sind dessen Mitdenker und Sparringspartner. Ihre kreativen und innovativen Lösungsansätze in allen Bereichen helfen mit, der Destination eine klare und unverwechselbare Positionierung zu verleihen.

Ihre Anforderungen

Sie besitzen eine höhere Ausbildung im Bereich Marketing (FH) und überzeugen durch Ihre kreative, dienstleistungsorientierte und motivierende Art. Sie verstehen es, eine Marke zu sichern bzw. aufzubauen und sind als Praktiker bereit, im Sinne der Destinationsentwicklung zusammen mit Ihrem Team überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten und sich aktiv einzubringen. Sie sind ein Teamplayer und weisen sich durch eine hohe Sozialkompetenz und unternehmerisches Denken aus. Dass Sie über gute Informationskenntnisse verfügen und wissen, wie die neuen Medien einzusetzen sind, setzen wir voraus. Sie sind in Deutsch und Englisch rede- und schreibgewandt und können sich französisch mündlich ebenfalls ausdrücken.

Wir bieten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und fordernde Aufgabe in einer Destination, welche die Vorwärtsstrategie als Lösungsansatz gewählt hat. Desweiteren bieten wir die entsprechenden Kompetenzen sowie ein motiviertes und dienstleistungsorientiertes Team inmitten einer einzigartigen Berg- und Gletscherwelt.

Wenn Sie glauben, dass die Zeit reif ist für eine Veränderung, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis am **31. August 2011** inkl. Lohnangaben und Foto an: Pascal Schär, Direktor, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee, E-Mail: pascal.schaer@saas-fee.com.

Wir freuen uns auf Ihre kreativen Bewerbungsunterlagen, in welchen wir Ihre persönliche Positionierung wiederkennen.

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine erfahrene

Réceptionistin

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg

daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

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
Betriebsleiter/-in	Region Bern	J31984
Direktions- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J31959
Geschäftsführer/in bis max. 40 J.	Region Ostschweiz	J32069
Deputy Manager	Region Zürich	J32076
Geschäftsführer	Region Zürich	J31970
Gerente e/o Direttore	Tessin	J32083
Geschäftsführer	Region Genf	J32089
Gérant (e)	Region Genf	J32090

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J32059
Nachtportier (m) 40%	Region Bern	J32060
RéceptionistIn	Region Bern	J32106
2. Chef de Réception	Region Bern	J32107
Receptionistin oder Anfangsreceptionistin	Region Bern	J26372
Front Office Manager	Region Bern	J32110
Chef de Réception	Region Bern	J32063
Receptionist/in	Region Graubünden	J31960
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J32062
Réceptionistin	Region Oberwallis	J32066
Night Manager	Region Oberwallis	J32112
Front Office Manager	Region Schaffhausen	J31972
Réceptionist/in	Region Schaffhausen	J32078
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J32111
Night Auditor	Region Zürich	J31979
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J31974
Receptionist/in	Region Zürich	J31988
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J32085
Office Manager	Region Zürich	J32088
Réceptionist/in	Region Zürich	J31977
Réceptionist/in	Region Zürich	J31978
Night Auditor	Region Zürich	J32098
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J32079
Receptionist (w)	Tessin	J32119
Chef de Réception (w)	Tessin	J32118

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungköchin / Jungkoch	Region Basel	J32095
Commis de Cuisine	Region Bern	J32102
Frühstückskoch	Region Bern	J32101
Demi Chef de Partie	Region Bern	J32103
Junior Sous Chef	Region Bern	J32105
Chef de Partie	Region Bern	J32104
Teamleader Food	Region Graubünden	J32072
Pavillonkoch	Region Graubünden	J32084
Küchenchef	Region Graubünden	J32061
Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32114
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32094
Küchenchef	Region Ostschweiz	J32091
eine/-n Jungkoch	Region Zentralschweiz	J31962
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J31963
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J32074
Sous-Chef	Region Zürich	J32120
Koch	Region Zürich	J31981
Stv. Produktionsleiter	Region Zürich	J31983
Jungkoch/Chef de Partie	Region Zürich	J32073
Chef de Partie	Region Zürich	J32080
Sous-Chef	Region Zürich	J32081
Commis de cuisine	Region Zürich	J32082
Jungkoch per sofort 80%	Region Zürich	J31980
Teamleiter Küche	Region Zürich	J31982

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J32109
Chef de service	Region Graubünden	J32115
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32067
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J31991
Chef de Partie	Region Zürich	J32086
Chef de partie	Region Zürich	J31989

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader/in Service	Region Basel	J32096
Chef de Rang	Region Basel	J32093
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J32058
Barmaid / Barman	Region Bern	J32077
Stv. Chef de Service	Region Bern	J32097
Servicecaushilfen für Sportanlass	Region Bern	J32121
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J32070
Restaurationsfachmann/frau	Region Mittelland (SO,AG)	J31987
Restaurationsleiter/-in	Region Mittelland (SO,AG)	J31973
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J31964
Servicefachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J31967
Chef de Bar	Region Schaffhausen	J32071
MitarbeiterIn Bar	Region Zentralschweiz	J31961
Junge Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J32064
Service/Restauration	Region Zürich	J20598
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J31969
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J27699
Servicemitarbeiter tournante	Region Zürich	J31990
Teamleiter Service	Region Zürich	J31968
Restaurationsfachfrau/Servicefachangestellte	ganze Schweiz	J32117

Hauswirtschaft

Etagenmitarbeiterin (50%)	Region Bern	J31975
Hotelfachassistentin	Region Ostschweiz	J32092

Marketing/Verkauf/KV/IT

Hotel Account Manager	Region Zürich	J32087
-----------------------	---------------	--------

Beauty/Wellness/Fitness

Kosmetikerin	Region Bern	J32100
Friseurin	Region Graubünden	J31971
Wellness Therapeutin	Region Oberwallis	J31976

Bäcker-Konditoren

Küchenmitarbeiter Bäckerei/Konditorei (50%)	Region Basel	J32075
---	--------------	--------

Diverses

Leiter/in Beschaffung	Region Bern	J32068
Head Barman	Region Zürich	J32099
Technical Allrounder	Region Zürich	J32056

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2128	Geschäftsführung	36	CH	per sofort	D F E
B2071	Hilfsgouvernante / Lingeriemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D F E
B2123	Koch	58	CH	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B590	Sous Chef	36	HU	per sofort	D E HU
B2144	Sous Chef	29	D	per sofort	D 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 8.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsunterlagen finden Sie auf www.hoteljob.ch

Mitarbeiter suchen -
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch



Für einen gehobenen Privathaushalt (mit weitweirer Reisezeitigkeit) suchen wir nach Vereinbarung einen ungebundenen, engagierten und selbstständigen **Koch**
Fundierte Ausbildung, Flexibilität und Reisebereitschaft Voraussetzung.

Barbara Matti
Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

14681-7006



Direktionsassistent/in

Können wir ab Oktober 2011 auf Sie zählen?



Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung der Direktion.
- Verantwortung Einkauf Beverages.
- Ausschreibung F&B-Angebot.
- Controlling F&B.
- Verkauf & Organisation Bankette, Seminare und Events.
- Unterstützung der Direktion im Marketing.
- Verantwortung für Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung.
- Unterstützung der Direktion bei monatlichen Finanzreportings.

Unsere Anforderungen:

- Sie legen grossen Wert auf Details.
- Sie sind geübt im Umgang mit Micros und Fidelio.
- Die gängigen Office Programme beherrschen Sie problemlos.
- Sie sprechen und schreiben perfekt Deutsch und Englisch (mit Vorteil auch Französisch).
- Sie können sich durchsetzen und Aufträge klar formulieren.
- Sie sind ein Teamplayer.

Unser Direktor Thomas Häring freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Golf- & Sporthotel Hof Maran • 7050 Arosa • hotel@hofmaran.ch

14693-7005



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2011 **eine/n Servicefachangestellte/n**

Anforderungen:
Abgeschlossene Servicelehre, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E;

eine/n Seminarmitarbeiter/in

Jung, aufgestellt, dienstleistungsbewusst, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E.

Die Hauptaufgaben bestehen aus Einrichten der Seminarräume, Betreuung der Kaffeepausen, Installation der Technik, Mithilfe im Service usw.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

15310-4702



Berghotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz
Telefon 0041 41 669 12 66
Telefax 0041 41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 11/12 noch folgende Mitarbeiter/innen

als

Koch, Commis de Cuisine

Hilfskoch

Küchenangestellter

Büffetangestellte und Serviceangestellte

Für unsere Selbstbedienungsanlage, Tages- und HP-Gäste sowie für den Frühstückservice

Hausangestellte
für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten. Kost und Logis im Hause.
Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
0041 41 669 12 66

14587-7011



14 Punkte Gault Millau

EINFACH ANDERS ...

Eigentlich ist die «Alte Gasse» ein Betrieb wie alle andern auch – an einem der schönsten Fleckchen Erde gelegen ... zum Verweilen und Geniessen.

Ein Team, das versucht, Sie nach Strich und Faden zu verwöhnen, eine raffinierte Küche, die Sie hier kaum erwarten würden. Und doch sind wir vielleicht ein bisschen anders als alle andern ...

Wir suchen ab Dezember 2011 die etwas andere

Servicefachangestellte

und für die trendige «bellagio lounge & bar» eine

Bardame

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Zur alten Gasse
Familie Philipp und Regula Lagger
CH-3997 Bellwald, Tel. 027 971 21 41, Fax 027 971 12 04
E-Mail: alte-gasse@rhone.ch, Internet: www.alte-gasse.ch

14698-6996



Das Hotel Seehof Davos, direkt neben der berühmten Parsenbahn gelegen, strahlt durch seine über 700-jährige Geschichte eine unverwundliche Mischung aus Tradition und Gemütlichkeit aus. Gepflegte Gastfreundschaft zelebrieren wir in unserem 4-Sterne-Superior-Hotel mit 118 Zimmern, der Wellnessoase «BellaVita», 3 Restaurants und Bars sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das Hotel Seehof ist eines der VIP-Hotels während des World Economic Forums (WEF).

Für die kommende Wintersaison 2011/12 (Ende November bis Mitte April) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Rezeptionist/in (d, e, f)

Chef Saucier

Commis de Cuisine

Servicemitarbeiter/in (Halbpension und A-la-carte-Service)

Barmitarbeiter/in

Nachtportier (d, e)

Etagenportier/Chauffeur

Gastfreundliche und teamorientierte Mitarbeiter, gepfeffert mit einer Prise Leidenschaft, sind bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an:

HOTEL SEEHOF DAVOS
Jean-Pierre Galey, Gastgeber
Promenade 159
7260 Davos Dorf
Tel. 081 417 06 20
jean-pierre.galey@sheraton.com

14573-6999



Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine flexible

Hotel- oder Restaurationsfachfrau (100%)

Sie übernehmen eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe, die hauptsächlich den gepflegten Speiseservice und Roomservice umfasst. Sie arbeiten in einem 7 Tage Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten.

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachfrau, Restaurationsfachfrau oder Fachfrau Hauswirtschaft erfolgreich abgeschlossen und bereits Berufserfahrung gesammelt. Der Umgang mit Gästen und Patienten bereitet Ihnen Freude und Teamarbeit schätzen Sie. Die deutsche Sprache beherrschen Sie in Wort und Schrift.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Sandra Frey, Leitung Hotellerie, Telefon 052 631 67 00 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Klinik St. Katharinenthal, Personaldienst, 8253 Diessenhofen

14548-6993



Das sonnigste Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen

**Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling m/w**

in Jahresstelle. Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 5 qualifizierten Mitarbeitern und wünschen uns kompetente Verstärkung mit welcher wir unsere lustvolle, naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern können. Wenn Sie sich inmitten eines

internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohl fühlen erwarten wir gerne Ihre

Bewerbung an:
Petra Federer, Hotel Sonne,
9658 Wildhaus.
Tel. 071/9992333
www.beutler-hotels.ch
sonne@beutler-hotels.ch

14674-7002

**hoteljob.ch – der
Online-Stellenmarkt
der htr hotel revue**

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 32 / 11. August 2011

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue



ZU VERKAUFEN Hotel-Restaurant in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletscherdorf. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmer bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese Liegenschaft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch . www.griwaTreuhand.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

**Im Herzen Basels
verpachten wir einen Barbetrieb**

Interessenten mit Finanznachweis melden sich unter Chiffre 14599-7021, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Per 1. Dezember 2011 verpachten wir das beliebte

Restaurant Chamanna

Das Lokal (rund 80 Plätze) ist ganzjährig in Betrieb und genießt einen sehr guten Ruf. Der bisherige Jahresumsatz beträgt rund Fr. 700 000.-.

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten in geordneten finanziellen Verhältnissen in Frage. Das Kleininventar ist zum grössten Teil schon vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per E-Mail an:

Alex R. Bernet
alexrbernet@hotmail.com

Zu verkaufen in Form einer aktiven Betriebsgesellschaft (Gesamtaktienpaket) in der Nähe von Interlaken an sehr ruhiger, romantischer Aussichtslage

*****Kleinhotel**

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse, Parkplätze und Einstellhallenplätze. Separates 3 1/2-Zimmer-Haus mit Garage. Der Betrieb ist in sehr gutem Zustand. Kaufpreis CHF 2,25 Mio.

Solvente Interessenten (keine Händler) melden sich unter Chiffre 13931-6890 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Ab sofort oder nach Vereinbarung,
**CABARET MIT 6 KONTINGENTEN,
2 WOHNUNGEN MIT JE 3 ZIMMERN**
Bad/Küche, in Interlaken zu vermieten.

Mail-Adresse: elegance33@gmx.ch
Tel. 033 823 69 23

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue - stellen revue / marché de l'emploi - Immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché d'immeubles 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 Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigenarbit (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
- Kaderurlaub / 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 d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immeubles - 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	Nr. 33/2011	Nr. 34/2011	Nr. 35/2011	Nr. 36/2011
- Ausgabe / Numéro	18. 8. 2011	25. 8. 2011	1. 9. 2011	8. 9. 2011
- Erscheint / Parution	18. 8. 2011	25. 8. 2011	1. 9. 2011	8. 9. 2011
- Anzeigenschluss / Délai	15. 8. 2011	22. 8. 2011	29. 8. 2011	5. 9. 2011

Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschaften-Rubriken / Immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr
Doppelnummern / Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7.7.2011	Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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.

Liegenschaften finden - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue