

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 3

## 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:** 30.06.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 281 Stellenangeboten

1029892 Nationalbibliothek  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
1005 Bern

B0991  
02/18



## Paxmontana

Das 3-Sterne-Superior-Hotel in Flüeli-Ranft wird nach grossem Umbau neu ganzjährig betrieben.

Seite 13

## Neuer Anlauf

Bündner Regierung will Tourismusabgabe mehrheitsfähig machen: Sie entlastet die Hotellerie um zwei Millionen.

Seite 4

## Swisscontact

So helfen Fachleute aus der Branche Kollegen in Entwicklungsländern.

Seite 15

## Stilli Park

«Das neue Hotel ist überhaupt kein Fremdkörper.»

Seite 5

# Paradies für Kids



Luisa aus Hinterkappelen, 7-jährig: Familienferien an der Lenk. Sie ist eine der jungen Künstlerinnen und Künstler, die im Auftrag der htr hotel revue ihr schönstes Ferienerlebnis gezeichnet haben. Wir zeigen die Zeichnungen im zweiten und vierten Bund.

Das Label «Familien willkommen» verhilft zur klaren Positionierung. Gegen innen und aussen.

CHRISTINE KÜNZLER

Mit dem Gütesiegel «Familien willkommen» haben die Tourismusverantwortlichen ein Instrument in der Hand, um ihre Leistungsträger für eine klare Positionierung zu begeistern. Richtet sich ein Ort jedoch auf nur eine Zielgruppe aus, kann das sowohl Chance als auch Risiko sein. Das Beispiel des

österreichischen Serfaus zeigt, dass ein Ort damit viel Erfolg haben kann. Eine Umfrage bei Familien-Orten der Schweiz zeigt, dass nicht alle im gleichen Mass vom Label profitieren. Während etwa für die Riederalp die familienfreundliche Ausrichtung sehr wichtig ist und Gäste bringt, ist der Arosler Tourismusdirektor Pascal Jenny

der Ansicht, das Qualitätsgütesiegel generiere keine zusätzlichen Gäste. Vor allem deshalb, weil das Label ungenügend vermarktet werde. Vermarktet wird das rote F für «Family Destination» bis jetzt lediglich über die Familien-Kampagnen von Schweiz Tourismus. Eine neue Plattform ist geplant. Seite 7 bis 11, 21

## Kommentar

«Familien willkommen»: Das Credo muss spürbar sein



CHRISTINE KÜNZLER

In der Schweiz haben sich 24 Orte mit einem Qualitätsgütesiegel dazu verpflichtet, «Familien willkommen» zu heissen. Dafür müssen sie auch einem umfassenden Kriterienkatalog genügen. Allerdings sind die Anforderungen punkto Hotel bescheiden: ein Q1 genügt. Und es muss auch nicht zwingend einen Kinder-Betreuungsdienst anbieten, wenn dafür die Tourismusorganisation besorgt ist. Damit sollen auch kleinere Orte die Möglichkeit haben, sich mit dem Label Family Destination

«Die Gratwanderung gelingt nur, wenn sich der Ort hinter das Credo stellt.»

zu positionieren.

Eine Gratwanderung, die nur gelingen kann, wenn sich der ganze Ort spürbar hinter das Credo «Familien willkommen» stellt. Denn so lassen sich infrastrukturelle Unzulänglichkeiten kompensieren. Wie etwa im Dientgital: Die Tourismusorganisation ist als eine der wenigen auf alle Punkte der fingierten Mail-Anfrage der htr hotel revue eingegangen. Hier fühlen sich Familien schon von Anbeginn weg willkommen. Sieben von neun angeschriebenen Familien-Orten haben die Frage nach Freizeitangeboten für die Drei-Generationen-Familie gar nicht beantwortet. Schade, hier wird das Credo gegen aussen zu wenig spürbar kommuniziert. Seite 7 bis 11

## Belästigung

### Nachtlärm macht den Hoteliers zu schaffen

Oft kommt es in Wintersportorten zum Konflikt zwischen Feiernenden und Ruhe Suchenden. Diverse Massnahmen können für Ruhe und Ordnung sorgen. Während in Engelberg Bussen ausgesprochen werden, beauftragen andere Destinationen private Sicherheitsdienste. Im Zürcher Niederdorf machen Prostituierte den Hoteliers das Leben schwer. dst/vn Seite 3

## Innovation

### Mit dem TEDx Event hat die EHL ihren Innovationswillen demonstriert

Die unterschiedlichen Visionen von Opinion Leaders zu hören, welche die Welt weiter entwickeln möchten, könne für einen Hotelier nur von Vorteil sein. Dies erklärt Ray F. Junius, Direktor Business Development & Marketing an der EHL Lausanne. Um in Sachen Innovation voranzugehen, hat das Lausanner Bildungsinstitut einen TEDx Event organisiert, welcher sich an pro-

fessionelle Gastgeber richtete. Spezialisten aus verschiedenen Gebieten äussernten sich über die Zukunft des Gastgewerbes. Die Food Designerin Sophie Maxwell etwa sprach über den Geschmack der Zukunft. Sie ging dabei auch auf Verpackung und die Künstlichkeit von Bildern ein, welche ein Produkt repräsentieren. Eine andere Referentin versuchte dem ökonomi-

schon Wert der Nahrung auf den Grund zu gehen. Brigit Schlieffenbaum, Genfer Spezialistin für Innovationsstrategien, rief in Erinnerung, dass 70% des produzierten Getreides für die Ernährung von Zuchttieren verwendet wird. TED, Plattform für das Organisieren von Konferenzen und für den Ideenaustausch, existiert seit 25 Jahren. dst/aca Seite 19



Rolf Hübner, Intercontinental Hotels Group.

www.htr.ch

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



9 771662 334000 03

ANZEIGE

Wir machen Hotels erfolgreicher.

hotellerjesuisse  
Swiss Hotel Association  
Preferred Partner

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

protel

freuhand à la carte?

bilanzbuffet.ch  
die hotel gastro zahlenküche

hotellerjesuisse  
Swiss Hotel Association  
Preferred Partner

«I wert i hett es happy-Bett.»

happysystems  
www.happy.ch

illy

www.illycafe.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 hotellerjesuisse

Aus der Region

Zürich

Starker Franken bringt Flughafen Passagierrekord



Insgesamt haben im vergangenen Jahr 24 337 954 Passagiere den Flughafen Zürich benutzt. Die bisherige Höchstmarke war 2010 mit 22,9 Mio. Fluggästen erreicht worden. Der starke Franken habe zu mehr Auslandsreisen geführt, teilt die Flughafen Zürich AG mit. Die Zahl der Lokalpassagiere nahm um 7,4% auf 16,0 Mio. zu, die der Umsteigepassagiere um 4,5% auf 8,3 Mio.

Kantonsrat lehnt Initiative «Kunde ist König» ab



Der Zürcher Kantonsrat ist dagegen, dass Läden ohne Einschränkungen rund um die Uhr offen bleiben können. Er empfiehlt die entsprechende FDP-Volksinitiative «Der Kunde ist König» zur Ablehnung. Der Entscheid fiel am Montag mit 100 gegen 67 Stimmen. Unterstützung erhielt die FDP nur von der SVP. Über die Initiative werden die Stimmberechtigten voraussichtlich im Herbst an der Urne entscheiden.

Basel

EuroAirport: vom Rekord profitiert vor allem Easyjet

Im 2011 benutzten 5 053 664 Passagiere den EuroAirport (EAP), so viele Fluggäste wie noch nie. Es sind 22% mehr als 2010. Im Linienverkehr wurde mit 4 727 644 Passagieren eine Zunahme um 25% erzielt. Bei den Charterflügen gab es mit 315 698 Passagieren ein Minus von 5%. Das starke Passagierwachstum wird auf die Stationierung zusätzlicher Flugzeuge von Easyjet und Air Berlin und auf den starken Franken zurückgeführt. Vom Marktanteil her hat Easyjet mit 46% die Spitzenposition weiter ausgebaut.

Parlament erhöht Staatsbeitrag an Beyeler-Museum

Das Beyeler-Museum ist mit rund 300 000 Gästen im Jahr das meistbesuchte Kunstmuseum der Schweiz. Die Fondation Beyeler erhält vom Kanton Basel-Stadt 2012 bis 2015 jährlich knapp 2 Mio. Franken – 100 000 Franken mehr als bisher. Der Grosse Rat hat die Erhöhung abgelehnt. In der vorbereitenden Kommission waren kontroverse Anträge für nicht mehr oder noch mehr Geld für das private Beyeler-Museum in Riehen nicht durchgekommen – staatliche Museen stehen derzeit unter hartem Spardruck. Im Plenum wurde der Nutzen des Hauses von Weltruf unterstrichen. kjv

# Hotelbetten im Kloster

In Luganos Altstadt kommt Bewegung. Bald öffnet ein neues Boutique-Hotel seine Pforten.

GERHARD LOB

Der Hotelier Corrado Kneschaurek hat sein Hotel Du Lac in Lugano-Paradiso kürzlich für immer geschlossen. In seinem «Abschiedsinterview» (htr vom 15. Dezember 2011) verwies er darauf, dass die Zeit für Familienhotels in Lugano abgelaufen sei. In der Tat: Mehr als 70 Häuser haben in den letzten 30 Jahren geschlossen. Dieser Trend ist nicht wegzudiskutieren, aber es gibt auch kleine Gegenbewegungen. So eröffnet am kommenden 1. Februar im Herzen von Lugano an der Piazza Cioccaro – gegenüber der Talstation der Standseilbahn zum Bahnhof –

das kleine Hotel Gabbani der gleichnamigen Familie.

Ein gastronomisches Gesamtkunstwerk

Gabbani ist in Lugano ein Begriff. Einheimische wie auch Touristen halten häufig an dem Gastronomie- und Metzgerladen, dessen Riesenwürste und Sandwiches die Arkaden in der Altstadt zieren. 1937 gegründet, kann Gabbani dieses Jahr seinen 75. Geburtstag feiern. Bis vor Kurzem standen in der Via Pessina auch Gabbanis Obst- und Gemüsekörbe auf der Strasse. Doch der Besitzer erhöhte die Miete so stark, dass sie nicht mehr bezahlbar war. Ende 2009 ist dort die übliche Swarovski-Boutique eingezogen, während Gabbanis als Ersatz das nebenstehende Gebäude erwerben konnten, ein ehemaliges Kloster

«In meinem Alter kann man noch sieben Tage pro Woche arbeiten.»

Domenico Gabbani  
Manager des Hotel Gabbani

mit einem pittoresken Innenhof. Dort hat die Familie ein gastronomisches Gesamtkunstwerk eingerichtet, das nun mit einem modernen Stadthotel in den oberen Stockwerken gekrönt wird. Im Parterre befindet sich eine Bar – eingebettet in eine Bäckerei, einen Feinkostladen und ein Weingeschäft –, im ersten Stock ein Restaurant.

Das Hotel Gabbani mit 14 Zimmern erstreckt sich rund um den überdachten Innenhof über drei Etagen. Jedes Zimmer wurde individuell gestaltet und gemäss einer zugehörigen Frucht oder Speise farblich angepasst: etwa Peperoncino, Limone, Vino, Pane oder Noce, bis zur Champagner-Suite oder dem Rosa als Duplex auf zwei Etagen. Während der Platz in den Zimmern verständlicherweise beschränkt ist, erstaunen vor allem die grosszügigen und aufwendig gestylten Bäder. Alle Stoffe und Materialien wurden von Mamma Gabbani selbst ausgesucht. Die Preise reichen von 190 bis 330 Franken, wobei für Doppelnutzung dann ein Aufschlag – etwa 60 Franken bei der Suite – erhoben wird. «Wenn man nichts tut, ist man tot», erklärt Domenico Gabbani



Gerhard Lob

Das Hotel befindet sich in einem ehemaligen Kloster.

die Investition. Der Ökonom und Manager des ganzen Betriebs ist gerade mal 27 Jahre alt und ein junger Mann voller Energie. «In meinem Alter kann man noch sieben Tage pro Woche arbeiten», lacht er. Darum wird er sich auch vorläufig selbst um die Abwicklung der Reservationen kümmern.

Hoffen auf Weltausstellung 2015 in Mailand und auf die Neat

Er ist sich bewusst, dass es ein schwieriger Zeitpunkt für den Tourismus im Tessin und insbesondere für Lugano ist. Gleichwohl ist er vorsichtig optimistisch. Anlässlich der Weltausstellung 2015 in Mailand wird die Nachfrage hoch sein; auch von der neuen Alptransit-Verbindung nach 2016 erwartet er einen Schub. Das Hotel bietet jedenfalls etwas Einzigartiges: eine Marktatmosphäre. Und für einmal ist die übliche Trennung zwischen Hotelgästen und Einheimischen aufgehoben: Im Gabbani-Kaffee sitzen alle beisammen.

«Vorbildliche Siedlungsentwicklung»: Köniz erhält den Wakkerpreis 2012

Auszeichnung für die klare Abgrenzung von Siedlungsgebiet und Kulturlandschaft.

Der diesjährige Wakkerpreis für besondere Leistungen zum Schutz des Ortsbilds und bei der Siedlungsentwicklung wird der Berner Agglomerationsgemeinde Köniz verliehen. Die Könizer Siedlungsentwicklung zeichnet sich durch eine klare Abgrenzung zwischen dem Siedlungsgebiet und der Kulturlandschaft aus, teilte der Schweizer Heimatschutz gestern mit. Auch habe die Gemeinde mit einer geschickten Raumplanung die Identität der verschiedenen Ortsteile bewahren können. Mit einer Fläche von 51 Quadratkilometern gilt Köniz als grösste Agglomerationsgemeinde der Schweiz.

Trotz der hohen Einwohnerzahl von knapp 40 000 und ihrer Nähe zu Bern besitzt die Gemeinde nicht nur einen städtischen, sondern in weiten Teilen auch einen dörflichen Charakter, so der Heimatschutz weiter. Mit der Verleihung des Wakkerpreises 2012 will der Schweizer Heimatschutz die Behörden ermuntern, ihre langjährigen Bemühungen fortzusetzen und insbesondere raumplanerisch problematische Sektoren wie etwa die Region Wangental, die von der grossen Transitachse Genf-Zürich durchschnitten wird, aufzuwerten. dst

## Ferierendorf statt Knallkörper



Zvg

Die Häuser sollen gut ins Landschaftsbild passen.

In Oberried am Brienzsee soll ein Feriendorf entstehen. Die Feuerwerk-Herstellerei Hamberger will ihr Grundstück verkaufen.

DANIEL STAMPFLI

Die holländische Dormio Leisure Development BV und die First Projektmanagement AG planen auf dem 65 000 Quadratmeter grossen Gelände der Firma Hamberger in Oberried ein Ferienort. Vorgesehen sind 145 Apartments mit 800 bis 850 Betten, eine Autoeinstellhalle und weitere

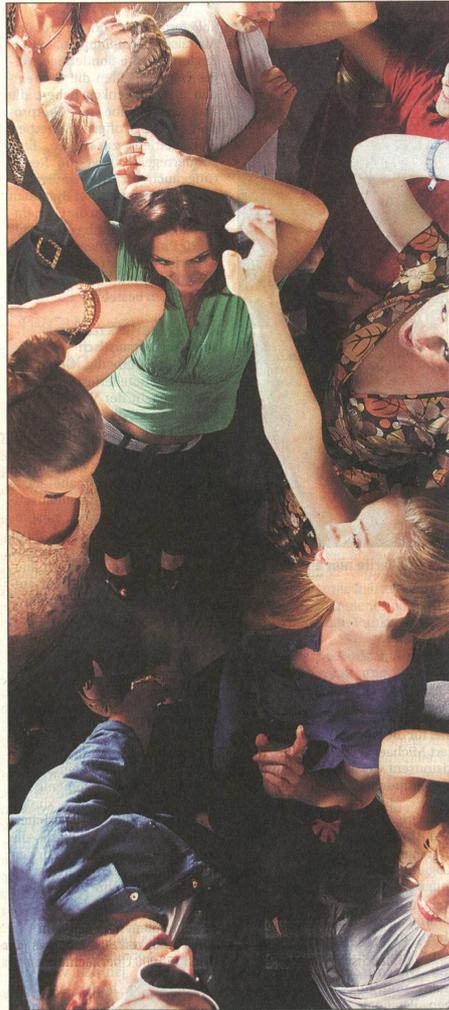
Einrichtungen, wie etwa ein Seerestaurant, Shops für Skiverleih und Lebensmittel sowie ein Hallenbad mit Wellness/Spa. Sämtliche Wohnungen sollen an Privatinvestoren verkauft werden. Diese werden sowohl durch die Eigentümer als auch von Touristen genutzt und werden professionell vermietet und verwaltet. Die Initianten gehen von einer Belegung von 60% aus, was jährlich 150 000 Übernachtungen entspricht. Das Projekt mit einem Investitionsvolumen von rund 100 Mio. Franken soll etappenweise gebaut werden. Zurzeit ist das Grundstück öffentlich nicht zugänglich. Nach Eröffnung des Resorts soll der Uferweg in Oberried für jedermann zugänglich sein.

Entrée: Hotel Rigi Kaltbad – Grand Hotel, ca. 1939



Grand-Hotel Rigi-Kaltbad.

Hotelarchiv Schweiz/ztg



Feiern Club-Besucher in den Ferienorten auf dem Nachhauseweg weiter, fühlen sich Einwohner in ihrer Nachtruhe gestört.

# Schlafen oder feiern?

**In Wintersportorten prallen oft gegensätzliche Interessen aufeinander. Für Ruhe und Ordnung können viele Gemeinden nicht mehr allein sorgen.**

VIRGINIA NOLAN

Es ist ein altbekannter Konflikt, der in Wintersportorten jedes Jahr aufs Neue entbrennt: Die einen feiern, wenn andere ihre Ruhe haben wollen. Ein bisschen Rambazamba, da sind sich etwa die Engelberger einig, gehört zu den Winterferien. «Es geht um das richtige Mass», findet der stellvertretende Gemeindegemeinschreiber Bendicht Oggier.

## Neues Polizeigesetz hilft in Engelberg

Wie es ist, wenn dieses überschritten wird, weiss er aus eigener Erfahrung. «Ende 2006 erreichten Lärmklagen und Vandalismus ein hohes Ausmass», sagt Oggier. «Bei uns gibt es keine Gemeindepolizei.» So wandte sich Engelberg an den Kanton Obwalden. Dieser reagierte mit der Lancierung einer kantonalen Ordnungsbussenverordnung, die es der Polizei möglich macht, direkt zu büssen, wer über die Stränge schlägt. Früher war zuerst eine Anzeige beim Verhörrichter nötig, und der fällte den Bussentscheid. Dank dieser Neuerung habe sich vieles gebes-

sert in Engelberg, sagt Oggier. In den Bars weisen Plakate darauf hin, dass bis zu 300 Franken zahlt, wer an Hauswände uriniert, Dinge zerstört oder die Nachtruhe stört. Damit die Drohung nicht ins Leere geht, verstärken am Wochenende ein bis zwei Mann einer privaten Sicherheitsfirma die Polizeipatrouille. 30 000 bis 40 000 Franken zahlt Engelberg dafür. Die Sicherheitsleute haben beschränkte Kompetenzen; sie markieren Präsenz und ermahnen zur Ruhe.

## Security-Personal kommt oft ans Limit

Für Ruhe und Ordnung zu sorgen, gelingt den meisten Wintersportorten nicht im Alleingang. Das Sicherheitsunternehmen Sprecher Security greift neun Bündner Gemeinden unter die Arme, darunter Arosa, Lenzerheide und Flims. Je nach Aufwand kostet das um die 50 000 Franken pro Saison. Geschäftsführer Othmar Sprecher und sein Team haben beim Partyvolk einen schweren Stand. Man werde schon einmal beleidigt, geschubst, bedroht: «Unser Personal kommt oft ans Limit.»

Auch im Berner Oberland reicht das Geld nicht, um Polizeiposten rund um die Uhr zu besetzen. Darum holen sich Destinationen wie Wengen, Saanen, Adelboden oder Grindelwald private Unterstützung. In Zermatt kommt man ebenfalls nicht ganz ohne aus. Felix Fuchs, Leiter der

Abteilung Sicherheit, bleibt aber skeptisch: «Private Sicherheitsdienste sind umstritten, ihre Befugnisse oft unklar.»

## Es liegt nicht nur an den Touristen

Sind nur Touristen Störenfriede? Nein, sagt Emanuel Schlappi, Gemeindepräsident von Grindelwald: «Einheimische Junge feiern auch gerne.» 90 Prozent der Nachtschwärmer machten jedoch keine Probleme. Ein gutes Beispiel dafür, dass gegensätzliche Interessen sich an einem Standort vereinen liessen, sei das Hotel Spinne in Grindelwald. Zum Viersternehaus gehört auch eine Discothek. «Gegen Lärmemissionen helfen eine geschickte Raumaufteilung und gutes Baumaterial», sagt Hotelier Andreas Kaufmann. «Und: Die Leute im Club müssen merken, dass unser Sicherheitspersonal ein Auge auf sie hat.»

Letztlich sei alles eine Frage der Kommunikation, sagt Kaufmann: «Still ist es im Winter hier nie. Das müssen die Leute wissen, wenn sie bu-

## «Private Sicherheitsdienste sind umstritten, ihre Befugnisse oft unklar.»

Felix Fuchs  
Leiter Abteilung Sicherheit, Zermatt

chen.» Lothar Loretan, der in Adelboden das Hotel Adler führt, sieht es ähnlich. «Wer gut informiert, hat selten Reklamationen.» Überrascht, wie gelassen seine Gäste mit dem Getöse auf der Zermatter Bahnhofstrasse umgehen, ist Rafael Biner vom Grand Hotel Zermatterhof: «Ich wünsche mir trotzdem, dass die Gemeinde mehr für die Nachtruhe tut.»

## Aus der Region

### Graubünden Grand Casino Baden übernimmt Casino Davos

Die Stadtcasino Baden AG, die das grösste Schweizer Grand Casino besitzt und betreibt, erwirbt per 1. Mai 90% des Aktienkapitals der Casino Davos AG vom bisherigen Eigentümer Siegfried Dietzsch. Die Davos Destinations-Organisation DDO bleibt mit 10% am Davoser Casino beteiligt. Aufgrund des beschränkten und saisonal schwankenden Marktpotenzials in Davos werde die nötige Verbesserung der Profitabilität des Casino Davos Zeit benötigen, so die neuen Besitzer.

### Frauenfelds Open Air expandiert nach Davos



Bilder Swiss-Image

Am 10. März findet in Davos ein kleines Festival in Kooperation mit den Organisatoren des Open Air Frauenfeld statt: «Snow Jam Davos», mit Ice Cube, Sean Paul, Koolhaas, Kiz und Phenomen. Bei diesen Interpreten handelt es sich laut Communiqué des Open Air Frauenfeld um solche, die in der Vergangenheit jeweils im Sommer in Frauenfeld aufgetreten sind. Für «Snow Jam Davos» arbeitet das Open Air Frauenfeld mit den Bergbahnen Davos Klosters zusammen.

### Zentralschweiz Versteigerung aus dem Parkhotel via Internet

Vom Kinderhochstuhl bis zum Glace-Wagen, vom Doppelbett bis zur WC-Schüssel: Das ehemalige Parkhotel auf dem Birgenstock, das seit dem 11. Dezember 2011 geschlossen ist, versteigert sein Inventar übers Internet. Die Auktion dauert bis am 25. Januar. Das Parkhotel wird einem neuen Luxus-Resort weichen. Die Inventar-Auktion erfolge über das Internet, um einen breiten Interessentenkreis anzusprechen.

www.TroostwijkAuctions.com

### Aussichtsturm mit Körsen im Urner Reussdelta



Im Urner Reussdelta ist der neue Beobachtungs- und Aussichtsturm eröffnet worden. Die elf Meter hohe Holzkonstruktion des Architekten Gion A. Caminada bietet einen Blick über das Erholungs- und Naturschutzgebiet und den Urner See. Die Wendeltreppe des Turms aus heimischem Holz führt zu einer Plattform, von der aus vier Körbe aus Weidengeflecht betreten werden. Mit Ausbruchmaterial der Neat wurden im Urner Becken des Vierwaldstättersees neue Bade- und Naturschutzinseln aufgeschüttet. kjv

# Strassenstrich vergraut die Gäste

**Im Zürcher Niederdorf buhlen Prostituierte aggressiv um Kunden und stören die Nachtruhe. Jetzt haben Hoteliers, Gewerbler und Anwohner einen privaten Wachdienst organisiert.**

VIRGINIA NOLAN

An der Zähringerstrasse läuft der Strassenstrich aus dem Ruder. Am vergangenen Wochenende patrouillierte erstmals das Sicherheitsunternehmen Protectas – beauftragt von der Interessengemeinschaft Zähringerstrasse, welcher Anwohner, Gewerbetreibende und sechs Dreisternehotels angehören.

Sie fühlen sich belästigt, bedroht und von der Polizei im Stich gelassen. Die monatlichen 10 000 Franken für den Wachdienst, der jedes Wochenende im Einsatz sein wird, teilen sie sich. «Früher hatten wir nie Probleme

mit den Prostituierten», sagt Jean-Marc Bühler, Direktor im Hotel Zürcherhof.

Anders sei es, seitdem osteuropäische Frauen vor Ort seien. «Sie kommen zahlreich und gehen aggressiv vor», so Jean-Marc Bühler. Wie Monika Braumandl, Anwohnerin und Präsidentin der IG, sagt, komme kein Passant mehr an den Frauen vorbei, ohne belästigt oder gar festgehalten zu werden. Das aufdringliche Werbeverhalten sei nicht das einzige Problem.

Die Prostituierten lärmten und gingen ihrem Gewerbe zum Teil

auf offener Strasse nach. «Und sie ziehen junge Gaffer an, die auch Krach und Dreck machen», so Braumandl.

Man habe bereits Geschäftskunden verloren, sagt Stefan Lanz, Direktor im Hotel Scheuble. «Die betroffenen Hotels generieren zusammen 160 000 Logiernächte im Jahr. Das sollte der Stadt nicht egal sein.» Die Polizei sagt, man sei sich der Situation bewusst.

«Wir sind mit den Betroffenen im Gespräch und machen, was im Rahmen der Personalressourcen möglich ist», sagt Marco Bisa,

Mediensprecher der Stadtpolizei. «Wir haben viel in unsere Häuser investiert, und jetzt vergraut man uns die Gäste», sagt Hotelier Bühler. Viele Frauen und Familien kämen nicht mehr. «Als Best-Western-Mitglied haben wir viele amerikanische Kunden», sagt Bühler, «und die reagieren auf das Gebaren der Prostituierten besonders empfindlich.»

«Scheuble»-Direktor Lanz ist auch enttäuscht darüber, dass sich Zürich Tourismus zum Thema nicht äussert. «Sie müssten uns gegenüber der Stadt unterstützen.»

# 1 Milliarde Reisende im 2012

**Trotz politischer und wirtschaftlicher Krisen in vielen Ländern stieg die Zahl der Reisenden weltweit im letzten Jahr um 4,4 Prozent auf 980 Millionen. Im 2012 wird sie die Milliardengrenze überschreiten.**

KARL JOSEF VERDING

«Trotz der schwierigen Bedingungen hat der internationale Tourismus 2011 neue Bestmarken er-

reicht», sagte Taleb Rifai, Generalsekretär der Welttourismusorganisation (UNWTO) in Madrid. «Für einen Sektor, der für 5% der weltweiten Wirtschaftsleistung und für jeden der nächsten Arbeitsplätze steht, sind die neuen Zahlen ermutigend», so Rifai. Einmal mehr erwies sich Europa

als die Region der Welt, die mit 503 Mio. Besuchern die höchsten Zuwachsraten verbuchen konnte, trotz Euro-Krise und wirtschaftli-

cher Unwägbarkeiten. Besonders Ost- und Südeuropa wuchsen jeweils 8%. Der gesamte Nahe Osten verlor 5 Mio. Besucher (-8%). Die Umbuchungen vieler Touristen, beunruhigt von den Unruhen in Nordafrika, kamen dem wirtschaftlich angeschlagenen Spanien beson-

ders gelegen. Auf den Kanarischen Inseln stiegen die Buchungen um 20%, auf den Balearen um 10%.  
**«Trotz schwieriger Bedingungen hat der Tourismus neue Bestmarken erreicht.»**  
Taleb Rifai  
Generalsekretär UNWTO

# Leichter Rückgang der Logiernächte trotz Zunahme aus dem Inland

**November brachte den Schweizer Hotels 2 Prozent weniger ausländische Gäste. Die Ausnahme ist Asien.**

Gemäss den provisorischen Ergebnissen des Bundesamtes für Statistik (BFS) verzeichnete die Hotellerie in der Schweiz im November 2011 insgesamt 1,8 Mio. Logiernächte, was gegenüber November 2010 einer leichten Abnahme von 0,2 Prozent (-3000 Logiernächte) entspricht. Insgesamt 939 000 Logiernächte gingen auf das Konto der ausländischen Gäste. Dies entspricht einem Rückgang von 2 Prozent (-19 000 Logiernächte). Die Gäste aus dem Inland generierten 835 000 Logiernächte, was eine Zunahme von 2 Prozent bedeutet (+16 000 Logiernächte). Deutschland verbuchte ein Minus von 19 000 Logiernächten (-8,4%) und damit die deutlichste absolute Abnahme aller Herkunftsländer. Demgegenüber verzeichnete Russland ein Plus von 1500 Einheiten (+5,4%). Die Nachfrage aus dem asiatischen Kontinent erhöhte sich um 15 000 Logiernächte (+11%). China (ohne Hongkong) legte um 11 000 Logiernächte (+38%) zu. kjv

## Aus der Region

### Bern

#### Regierungsrat verschärft Regeln im Taxigewerbe

Die Kantonsregierung will im Taxigewerbe wieder mehr Qualität. Ab Juni gelten schärfere Regeln für den Erwerb von Taxilizenzen. So müssen die Gemeinden angehende Taxifahrer neu zwingend einer Eignungsprüfung unterziehen. Dabei müssen diese nicht bloss beweisen, dass sie ihre Stadt kennen. Sie müssen sich auch in der gesamten Agglomeration orientieren können. Auch werden im Kanton einheitliche Anforderungen für die Sprachkenntnisse der Taxifahrer gelten.

#### Behinderte pochen auf ihren Bärenparkzugang

Die Behindertenkonferenz Stadt und Region Bern (BRB) kämpft weiter für einen diskriminierungsfreien Zugang zum Bärenpark. Der Bau eines Hanglifts sei nicht zu viel verlangt, auch wenn er teuer und technisch anspruchsvoll sei, betonten BRB-Vertreter. Die Stadtbauteile Bern sollten deshalb auf ihren Entscheid zurückkommen, forderte Cornelia Nater vom BRB-Vorstand an einer Medienorientierung vor Ort. Mindestens zwei Millionen Franken würde der Bau nach jüngsten Schätzungen kosten.

### Ostschweiz

#### Publikumsmesse CMT: Präsenz des Bodensees



Bilder zvg

Grossen Zulaufs erfreute sich der gemeinsame Bodensee-Messestand von 200 Quadratmetern Fläche bereits am ersten CMT-Wochenende in Stuttgart. Die CMT (Internationale Ausstellung für Caravan Motor Touristik) ist die grösste Publikumsmesse Europas für Freizeit und Tourismus und dauert bis zum Sonntag. Der Bodenseestand der CMT steht jeder Tag unter einem anderen Motto: zum Beispiel kulturelle Saison-Highlights.

#### St. Gallen baut Museenlandschaft der Stadt um



Die Museenlandschaft St. Gallens soll nach dem Konzept «3 Museen – 3 Häuser» umgebaut werden: Die Baudirektion der Stadt stellte das Siegerprojekt «Rita, Sue and Bob too» der Park Architektur AG aus Zürich für die Erneuerung des Kunstmuseums vor. Die drei Elemente des Konzepts sind der klassizistische Bau der 1870er-Jahre von Johann Christoph Klunker, der Erweiterungsbau der 1980er-Jahre des St. Gallers Marcel Ferrier und neu «Rita, Sue and Bob too».



In der Luxushotelserie in St. Moritz war die kantonale Tourismusabgabe umstritten. Das soll sich dank tieferer Tarife nun ändern.

## 2 Mio. weniger

Die Bündner Regierung stösst mit der neuen Version der kantonalen Tourismusabgabe bei den Hoteliers auf viel Goodwill. Die Hotellerie wird um zwei Millionen entlastet.

THERES LAGLER

Die Bündner Regierung bleibt dabei: Sie will die Tourismusfinanzierung auf komplett neue Beine stellen. Die 120 bestehenden, kommunalen Kurtaxenregime und Tourismusförderabgaben sollen durch eine einzige kantonale Tourismusabgabe ersetzt werden. Auf Antrag der Wirtschaftskommission des Grossen Rates hat die Regierung aber in ihrer neuen Botschaft zum Tourismusabgabengesetz einige zentrale Punkte überarbeitet: So wird die Hotellerie um rund zwei Millionen Franken entlastet, und die Gemeinden erhalten mehr Autonomie.

Die Gemeinden können künftig gänzlich auf die Erhebung einer Tourismusabgabe verzichten, wenn sie die erforderlichen

Mittel für die Tourismusorganisation aus anderen Mitteln sicherstellen. In diesen Gemeinden wären somit auch die Hotels von einer Abgabe befreit. Die Entlastung der Hotellerie um zwei Millionen Franken ist aber nicht darauf zurückzuführen, sondern auf tiefere Hoteltarife.

#### Sonderregel für Spitzenhotellerie und Destinationen mit Gästekarte

Die Regierung hat die Tarife für 1- bis 3-Sterne-Hotels um fünf Prozent gesenkt, jene für 4-Sterne-Hotels um 12 Prozent und jene für 5-Sterne-Hotels um 24 Prozent. Dass die Reduktion in der Luxushotelserie am grössten ausfällt, hat mehrere Gründe. «Die 5-Sterne-Hotels leisten mit ihren eigenen Sales- und Marketingabteilungen bereits jetzt sehr

viel für die Destinationen», erläutert Michael Caffisch, Leiter Tourismusentwicklung des Kantons Graubünden. Zudem trifft der neue Berechnungsmodus, grössere Betriebe stärker. Die Abgabe ist nicht mehr abhängig von der Anzahl Logiernächte. Sie wird aufgrund der Anzahl Zimmer und der AHV-Lohnsumme ermittelt. Das führt dazu, dass beispielsweise ein 5-Sterne-Betrieb mit vielen Zimmern und hohen Personalkosten, der nur im Winter geöffnet ist, im Vergleich zu heute, viel mehr



Jürg Domenig, Geschäftsführer Bündner Hoteliers.

## Bündner Hoteliers: warm anziehen

Die grosse Mehrheit der Bündner Hoteliers erwartet für den laufenden Winter ein schlechteres Ergebnis als im Vorjahr. Dies wurde an der Delegiertenversammlung klar gemacht.

DANIEL STAMPFLI

Die Prognose des Seco für Graubünden für den laufenden Winter liegt bei minus 2,8%. «Wir gehen davon aus, dass diese Prognose leider nicht der Realität entsprechen wird», sagte Andreas Züllig, Präsident hotelleriessuisse Graubünden an der Delegiertenversammlung in Davos. Umfragen bei den Mitgliedern hätten ergeben, dass 80% ein schlechteres Ergebnis erwarten als im Vorjahr. Die ersten Dezemberzahlen würden diese eher pessimistischen

Erwartungen belegen. «Lenzheide weist im Dezember bereits ein Minus von 9,3% aus», so Züllig.

An der strategischen Ausrichtung und an den Kernaufgaben von hotelleriessuisse Graubünden habe sich auch dieses Jahr nichts geändert, erklärte Andreas Züllig weiter. Mit der Tourismusreform sei man weit fortgeschritten. Aus 90 meist lokalen Tourismusorganisationen seien heute 15 gemeindeübergreifende Organisationen und vier DMOs entstanden.

«Es gilt nun», so Züllig, «die Tourismusfinanzierung sicherzustellen (siehe Text oben). Neu sei in den Themenschwerpunkten das verstärkte Marketing für den Sommer aufgenommen worden. Es gelte, marktfähige Angebote zu bündeln und nach aussen zu kommunizieren. «Der Sommer und Herbst hat nach unserer Meinung das grösste Potenzial», so Andreas Züllig weiter.

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriessuisse, rief die Bündner

Hoteliers in seinem Referat dazu auf, mehr Kooperationen einzugehen. Auch zwischen den Leistungsträgern müsse vermehrt die Zusammenarbeit gesucht werden. Unterschieden sprach sich Brentel gegen Preisdumping aus. An der Delegiertenversammlung wurden sowohl der Präsident als auch der Vorstand für eine weitere Amtszeit von drei Jahren bestätigt. Der Davoser Hoteller Riet Frey wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

## Investoren suchen Hotels

Hotelliegenschaften in der Schweiz gehören vermehrt zu den gesuchten Objekten institutioneller Anleger. Dies geht aus einer Umfrage von Ernst & Young hervor.

DANIEL STAMPFLI

67 Prozent der befragten institutionellen Investoren gaben an, dass im Jahr 2012 Hotels stark in ihrem Investitionsfokus stehen.

21 Prozent der Befragten sprechen bezüglich Investitionen in Hotelobjekte von einem mittleren Investitionsfokus.

68 Prozent der Befragten gehen für Hotels in städtischen Lagen von stabilen Preisen aus. In ländlicher Umgebung erwarten 82 Prozent dagegen sinkende Preise. «Die Frage zu Hotels ist sehr schwierig zu beantworten, weil nicht zwischen Tourismus- und Businesshotels unterschieden wird», kommentiert ein institutioneller Investor die Frage nach der erwarteten Kaufpreisentwicklung im 2012.

Obwohl 90 Prozent der Auffassung sind, dass Inflationssorgen Anleger vermehrt in Immobilien treiben werden, wird dennoch kein Anstieg des Transaktionsvolumens erwartet. Grösstes Hindernis seien abweichende Preisvorstellungen zwischen Käufer- und Verkäuferseite.

In Umfrageergebnissen flossen die Antworten von 34 der rund 85 angefragten bedeutenden Unternehmen und Investoren ein, die in den vergangenen Jahren am schweizerischen Immobilienmarkt aktiv waren.

## Baubewilligung für Strassencafés ist nicht notwendig

Die Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie des Ständerates ist einstimmig der Ansicht, dass für die saisonale Betreibung eines Strassencafés durch einen bestehenden Restaurationsbetrieb neben einer Betriebsbewilligung nicht auch noch eine Baubewilligung nötig sein soll. Die Kommission möchte jedoch offen lassen, ob das Anliegen der betreffenden Motion von Nationalrat Adrian Amstutz über eine Revision der Verordnung oder des Gesetzes erreicht werden soll.

## Vier Gesuche für ein Parklabel eingereicht

Bis zur Frist am 13. Januar haben vier Kandidaten von Regionalen Naturparks beim Bundesamt für Umwelt BAFU ein Gesuch um ein Parklabel eingereicht: Regionaler Naturpark Beverin (GR), Parc naturel régional du Doubs (NE/VD/BE), Parc naturel régional Jura Vaudois (VD) und Regionaler Naturpark Pfyn-Finges (VS). Sie waren bisher in der Errichtungsphase und erhielten dafür Finanzhilfen zugesprochen. Im Spätsommer 2012 entscheidet das BAFU, ob das Label verliehen wird.

# «Architektur soll Zeichen setzen»

IHG-Manager Rolf Hübner erklärt die Hintergründe des neuen Intercontinental in Davos.

DANIEL STAMPFELI

## Rolf Hübner, wird das Hotel im Stilli Park für Intercontinental zum Flaggschiff?

Eigentlich sollen alle unsere Häuser an ihren Standorten Flagships sein. Im Resort-Bereich sind wir in Europa nicht sehr stark aufgestellt. Zurzeit haben wir vier Resorts in Europa, davon ein Mountain Resort in Berchtesgaden. Das Haus in Davos wird das zweite sein und ganz spektakulär. Schon allein durch sein Ausseres.

## Sie sprechen die Architektur an. Die futuristische Erscheinung, auch schon goldenes Ei oder Ufo genannt, wirkt doch in der Alpenwelt eher wie ein Fremdkörper?

In meinen Augen ist es überhaupt kein Fremdkörper. Vom Design und Konzept her betrachtet, ist das neue Hotel ein sehr harmonisches Gebilde, das in dieser Berglandschaft sehr dynamisch wirkt. Es ist von Grün umgeben und wird in der Sonne glänzen. Die verwendeten Materialien stammen grösstenteils aus der Region. Intercontinental will bewusst nicht ein typisches Chalet-Style-Hotel in den Bergen bauen, sondern Architektur schaffen, die Zeichen setzt und bereichert.

## War das World Economic Forum, welches nächsten wieder stattfindet, ein gewichtiges Argument für Ihren Einstieg beim Stilli Park?

Das Hotel wird nicht nur, aber auch gebaut, weil das WEF in Davos aus allen Nähten platzt und mehr Übernachtungskapazitäten braucht. Für uns ist es selbstverständlich toll, wenn man innerhalb von 14 Tagen einen sehr grossen Umsatz erzielen kann. Und dies in einer Jahreszeit, in welcher Davos ohne WEF nicht ausgebaut wäre. Dieser Fakt ist sicher willkommen, war aber nicht der ausschlaggebende Grund, weshalb wir in Davos eingestiegen sind.

## Weshalb, denken Sie, hat Intercontinental den Zuschlag für den Betrieb des Hotels erhalten?

Intercontinental steht nicht für ein austauschbares Produkt, das überall gleich aussieht. Es ist vielmehr ein Produkt, welches für Erlebnis in Verbindung mit der Destination steht. Wo auch immer unsere Häuser stehen, sind sie eine Reflexion ihrer Destination und ihrer Umgebung. In einer Destination wie Davos ist es unglaub-

lich wichtig, dass man kein austauschbares Hotel hinstellt, das irgendwo stehen könnte. Ein anderer wichtiger Punkt ist, dass die Marke Intercontinental in Europa im Bereich Meetings führend ist. Dies ist für Davos ein sehr wichtiger Markt. Wir wollen in Davos nicht den anderen Hotels Geschäftsvolumen wegnehmen, sondern Zusatzgeschäfte nach Davos bringen. Dies war sicher einer der ausschlaggebenden Punkte für den Investor.

## Welche Rolle spielt das neue Davoser Konferenz- und Kongresszentrum?

Das Zusammenspiel mit dem Konferenz- und Kongresszentrum ist sehr wichtig. Einerseits können in Davos stattfindende Veranstaltungen teilweise auch in unserem Hotel stattfinden. Wir werden über eine Konferenzfläche von 1500 m<sup>2</sup> verfügen. Parallel dazu sind in der Destination Möglichkeiten vorhanden, um ganz grosse Veranstaltungen durchführen zu können. Dies ergänzt sich sehr gut.

## Die künftigen Eigentümer der unterhalb des Hotels gelegenen Residenzen können dereinst den Hotelservice in Anspruch nehmen. Nur sind bis heute noch keine Residenzen verkauft. Ein Problem für Intercontinental?

Wir befassen uns selbst nicht mit dem Vertrieb und Verkauf der Residenzen. Wir gehen davon aus, dass diese bestimmt verkauft werden. Es ist aber durchaus üblich, dass zwei Jahre vor Eröffnung noch keine Kaufverträge unterschrieben sind, sondern nur Reservationsverträge.

## Aber das in Aussicht stehende Zusatzgeschäft könnte gefährdet sein.

Für uns ist es zwar ein Bestandteil, für welchen wir Serviceleistungen anbieten. Doch für unsere Gewinnerwartungen sind die Residenzen aus Betreibericht nicht massgeblich. Wir leben nicht von den Residenzen.

## Haben Sie in der Schweiz weitere Hotelpläne?

Wir konzentrieren uns mit der Marke Intercontinental auf grosse Städte und grosse Agglomerationen oder auf Resort-Destinationen. Darum sind wir in der Schweiz bisher in Genf und Davos vertreten. Zürich ist für uns jedoch absolut ein Thema. Wir suchen in der Limmatstadt ein Hotel. Sonst



«Wo auch immer unsere Häuser stehen, sind sie eine Reflexion ihrer Destination und ihrer Umgebung.»

Rolf Hübner  
Intercontinental Hotels Group

Rolf Hübner von der Intercontinental Hotels Group: «Wir suchen in Zürich ein Hotel.»

Daniel Stampfli

gibt es für die Marke Intercontinental in der Schweiz keine Pläne. Für Crowne Plaza wäre sicherlich Basel interessant, allerdings gibt es zurzeit keine Projekte. Für die Marken Holiday Inn und Holiday Inn Express ist der Markt nach wie vor offen, und es gibt noch weiteres Potenzial.

Wo treibt IHG ausserhalb der Schweiz die Expansion am stärksten voran? Weltweit heissen für uns die Hauptfokusdestinationen China, Indien, Deutschland und Grossbritannien. In Europa kommen noch Russland und die Türkei hinzu.

## Davos Intercontinental öffnet im Winter 2013

Seit 2009 ist der gebürtige Schweizer Rolf Hübner (53) Vice President Operations für die Region Zentraleuropa von IHG (Intercontinental Hotels Group). Im Juli 2010 übernahm er zusätzlich die Verantwortung für die Region Deutschland mit Sitz in Wien. In Hübners Zuständigkeitsbereich fallen 14 im Management

geführte IHG Hotels der Marken Intercontinental Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts und Holiday Inn bzw. Holiday Inn Express sowie zahlreiche Neueröffnungen. Anfang Dezember 2013 soll innerhalb des Stilli Parks das Intercontinental Davos Resort & Spa eröffnet werden. Es wird über 216 Zimmer inklusi-

ve 25 Suiten verfügen. Der Spa mit Innen- und Aussenpool sowie Fitnessstudio belegt 1200 m<sup>2</sup>. Für bis zu 500 Personen steht eine 1500 m<sup>2</sup> grosse Konferenzfläche zur Verfügung. Neben dem Hotel werden 38 Residenzen gebaut. Die Käufer können den Hotelservice in Anspruch nehmen. Investor ist ein Credit-Suisse-Fonds. dt

# Sind Spezialangebote ein Segen oder ein Fluch?



## Standpunkt

XANDER SEILER

CEO SPORTBAHNEN MELCHSEE-FRUTT

Momentan ist in aller Munde, dass die Gäste aus dem Euroraum wie auch Schweizer Gäste mit Spezialangeboten dazu bewegt werden sollten, ihre Ferien in der Schweiz zu verbringen. Auf der Internetseite von Schweiz Tourismus wird man bereits auf der Einstiegsseite mit «Ausgewählten Angeboten zu attraktiven Preisen» nach dem Motto «Buchen, sparen und geniessen» empfangen. Können so die Gäste überzeugt werden, Ferien in der Schweiz zu verbringen? Wenn die Preise

genügend gesenkt werden, wird das klappen. Es wird kein Gast unzufrieden sein, wenn er ein günstiges Angebot buchen kann. Was sind aber die Folgen dieser Spezialangebote? Sämtliche touristischen Unternehmungen geraten unter Druck. Oft folgt die Frage: «Passen sie die Preise nicht der aktuellen Wirtschaftssituation und dem Euro an?» In der Hotellerie und Gastronomie sind die Margen bereits mit den normalen Preisen tief. Manche Bergbahn kann sich

«In der Hotellerie und Gastronomie sind die Margen bereits mit den normalen Preisen tief.»

Preissenkungen gar nicht leisten, weil sie mit den «normalen» Preisen bereits gefordert ist, die Ersatzinvestitionen wie auch die Investitionen in die Beschneidung zu finanzieren. Hinzu kommt, dass der einmal gesenkte Preis nur sehr schwer

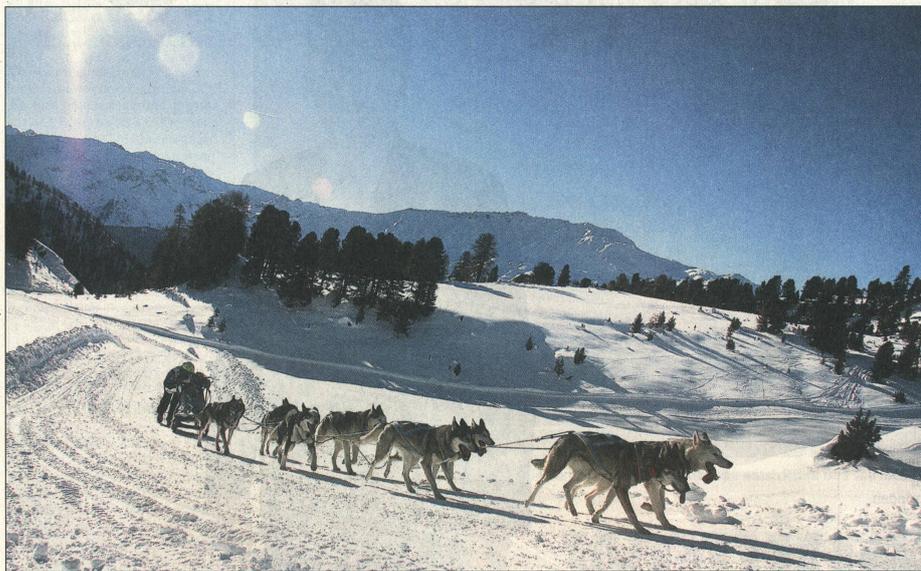
wieder erhöht werden kann. Die Gäste sind von Preissenkungen sofort begeistert. Sie vergessen aber auch sofort wieder, dass das Angebot günstiger gebucht werden konnte als früher. Sie vergessen es insbesondere dann, wenn der Preis wieder erhöht wird. Oft muss dann der Preis doppelt erhöht werden, um die entgangenen Rückstellungen, Preissenkungen und die Teuerung zu kompensieren. Sind Spezialangebote also ein Segen oder ein Fluch?

In Anbetracht dessen, dass ein Preis viel schneller gesenkt als angehoben ist, und dass die Gäste bei der Preissenkung begeistert, bei einer Erhöhung hingegen verärgert sind, müsste das Tool «Spezialpreise» enorm vorsichtig eingesetzt werden. Die grosse Arbeit ist sicher nicht, die Preise zu senken. Die grosse Arbeit kommt erst dann, wenn die Preise wieder erhöht werden sollen, damit die Rentabilität einer Unternehmung wiederhergestellt werden kann.



«Wir brauchen Zeit, die Globalisierung sinnvoll zu nutzen, nach dem Motto «Think global – act local».

Christian Knuchel CEO Sherpa Outdoor AG



Vor der Winterkulisse des Val Müstair nehmen die Teilnehmer des Alpentrails die erste Etappe in Angriff.

## «Alpen Trail» mit Gebell

Am Samstag und Sonntag war das Val Müstair Auftaktort zum «Alpen Trail», einem mehrtägigen Schlittenhundrennen über insgesamt 300 Kilometer.

KARL JOSEF VERDING

Es ist eines der schönsten, aber auch anspruchsvollsten Rennen dieser Art in Europa. Seit 15 Jahren erfreut sich die Veranstaltung, jeweils im Januar in den Alpen, immer grösserer Beliebtheit bei Teilnehmern und Zuschauern. Sieben anstrengende Etappen über rund 300 Kilometer Trail und 8000 Höhenmeter sind dabei zu bewältigen und fordern Höchstleistungen von den Teams. Der Startschuss fällt traditionsgemäss in Lü im Val Müstair. An zwei Renntagen geht es über jeweils 40 Kilometer nach S-charl und zurück. Die Veranstaltung im Val Müstair findet unter dem Patronat der Biosfera

Val Müstair mit der Direktorin Gabriella Binkert Becchetti an der Spitze statt.

Hartes Ausdauertraining ist Grundvoraussetzung für jedes Gespann, das am Rennen teilnimmt. Auf dem Trail, der Rennstrecke, stehen die Sicherheit für Menschen und das Wohlergehen der vierbeinigen Sportler an erster Stelle. Die Belange des Tiereschutzes werden von den Veranstaltern sehr ernst genommen: Vor und nach den Starts werden die Schlittenhunde von Tierärzten untersucht und, wenn nötig, während der Rennen betreut. Streckenposten sichern zusätzlich auf dem gesamten Parcours den Rennablauf.



Der Organisation des Alpentrails vor Ort half die Gäste-Information Val Müstair: (v.l.) Jürgen Pfister, Annelise Albertin, Stephanie Albertin.



Schneller als reinrassige Hunde sind Mischlinge.



Petra Haldmann, Manufatura Tessanda, Sepp Henisch.



Rinaldo Lechthaler, OK, einer der Trail-Erfinder: Lutz Bintzer.

### Sesselrücken

#### 36 Jahre lang im «Palace» Luzern gekocht



Bilder zvg

36 Jahre lang war Ueli Baumann (Bild) dem Herd in der Hauptküche des Palace Luzern treu und zeichnete verantwortlich für das Restaurant Les Artistes, die Bar, sämtliche Bankette sowie den Room Service. Zum Ende 2011 ging er in den Ruhestand. Seinen Kochlöffel übergibt er Markus Weiss (33), der bereits seit 2008 mit ihm im Fünfsternhaus am Vierwaldstättersee zusammenarbeitete.

#### Neuer Leiter PR und Medien für die Jungfrau Region

Reto Ganz (25) wird per 16. Januar die Stelle als Medienverantwortlicher bei der Jungfrau Region Marketing AG antreten. Er studierte an der Universität Fribourg Medien- und Kommunikationswissenschaften und schloss im vergangenen Jahr den Master in Betriebswirtschaft ab. Während seiner Studienzeit hat sich der



Ostschweizer, der seit einigen Jahren im Raum Bern wohnt, in den Bereichen Journalismus, PR und Marketing beruflich betätigt, unter anderem als Videojournalist für das Regionalfernsehen Tebebielingu, und weitergebildet. Reto Ganz folgt auf Andrea Hess, die nach viereinhalbjähriger Tätigkeit für die Jungfrau Region per Ende Januar wegen eines Wohnortswechsels eine neue berufliche Herausforderung annimmt.

#### Wechsel in Hotel und Restaurant Krone Sarnen

Nach sehr erfolgreichen Jahren, wie es in der Mitteilung heisst, haben Alex und Greetje Pedolin ihre Betriebs-AG der Krone Sarnen per Ende 2011 an Josef und Klara Inderbitzin verkauft, um zukünftig kürzerzutreten. Das Ehepaar Inderbitzin wird die Pacht im Auftrag der Korporation Freitell Sarnen weiterführen und den vielseitigen 4-Sterne-Hotel- und -Restaurantsbetrieb auch persönlich leiten.

#### Wechsel bei der Laurent-Perrier Suisse SA

Ende Januar wird der langjährige Aussendienst-Mitarbeiter der Laurent-Perrier Suisse SA, Gerhard Strolz, in Pension gehen. Er hat über viele Jahre die Firma im Raum Zürich/Aargau und Schaffhausen vertreten und zu seinen Kunden ein partnerschaftliches Verhältnis aufgebaut. Sein Nachfolger ist Richard Keicher (35). Er stammt aus Liechtenstein und ist eidg. diplomierter Hotelier/Restaurateur HF. Nebst beruflicher Erfahrung im Gastrobereich (F & B, Events, Sales) hat er sich in verschiedenen Kursen weitergebildet. jkv

## Festival da Jazz im Winterdomizil

Persönlichkeiten aus Musik, Politik und Showbusiness trafen sich am Freitag in der Miles Davis Music Lounge des Hotels Kulm, um die erste Saison der Winterresidenz des Festival da Jazz in St. Moritz zu eröffnen.

ELSBETH HOBMEIER



In der neuen Miles Davis Music Lounge: US-Jazzorganist Joey de Francesco mit Band.



Genuss im Zeichen von Miles Davis: Siro Barino, CEO Barino Consulting, mit Gattin Diane.



Festivaldirektor Christian Jott Jenny mit «Kulm»-Direktor Dominique Godart (v.l.).



Musik-Vergnügen im Ambiente des Kulm Hotels: DJ Mr. Da-Nos mit Freundin Sofia.



Gemeinsames Interesse am Jazz: Musiklegende Paul Kuhn (r.) mit Musiker Daniel Felber.

Hause zu bleiben. «Ganz und gar nicht», findet die Prinzessin, «mein Sohn Max ist an einem Freitag den dreizehnten geboren». Und mit rührender Zurückhaltung sitzen Paul Kuhn und seine Frau Ute in einer Ecke, gleich dahinter sein Bild an der Wand. Die Musiklegende wurde in der Miles Davis Lounge verehrt.

Sie alle lauschten genüsslich den Klängen des erfolgreichen US-Hammond-Organ-Talents Joey de Francesco, mit Cognac und Zigarre. Festivaldirektor



Aufs Festival eingestimmte Sängerinnen unter sich: Heidi Happy, Leal Lu, Jael Krebs (v.l.).

Christian Jott Jenny war sichtlich zufrieden über den gelungenen Anlass. Bis April finden jedes ver-



Grünen-Nationalrat Bastien Girod mit Freundin Ellen Tkatch (l.). Peter Spuhler mit Frau Daniela.

längerte Wochenende hochkarätige Konzerte statt. Der Eintritt ist kostenlos.

Ein Bild, wie man es nur selten sieht: Der grüne Nationalrat Sebastian Girod und seine Freundin Ellen Tkatch plaudern entspannt, bei einem Glas Wein, mit SVP-Nationalrat Peter Spuhler und seiner Frau Daniela. Auf dem Sofa nebenan begrüßen sich gerade drei der spannendsten Sängerinnen unseres Landes: Lea Lu, Heidi Happy und Jael Krebs.

Ein Spitzentreffen, nicht nur musikalisch, sondern auch fürs Auge. Auch für Pin-up-Model

**Familien willkommen. Familie – als ausschliessliche Positionierung** Seite 8; **Test: Wie reagieren Familien-Orte?** Seite 9;  
**Kinderhotels: Österreicher haben strengere Kriterien** Seite 10; **Was bringt das Familien-Label den Orten?** Seite 11



Die hotel revue hat Kinder nach ihren Schweiz-Ferien befragt und sie ihre schönste Ferien-Erinnerung zeichnen lassen.

Weitere Kinderzeichnungen unter [www.htr.ch/Kinder](http://www.htr.ch/Kinder)

**Florence aus Port, 10-jährig: Reitferien in Meiringen.**

## Orte, wo Familien gut aufgehoben sind

**Die Kriterien für Orte mit dem Label «Familien willkommen» werden ab 2013 vereinfacht. Dafür wird neu mehr Gewicht auf Unfallprävention gelegt.**

CHRISTINE KUNZLER

In der Schweiz tragen zurzeit 24 Destinationen das Label «Family Destination». Sechs neue Orte bewerben sich um das Familien-Label: Ascona-Locarno, Château-d'Œx, Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG, Unesco Biosphäre Entlebuch/Sörenberg Flüßli, Région Yverdon-les-Bains/Jura-Lac und Zermatt. Die Qualitätssicherungskommission, die auch die Kriterien erarbeitet, wird darüber entscheiden, ob die Orte mit dem Label zertifiziert werden. Für den Kontrollbesuch bezahlen die Orte dem Schweizer Tourismus-Verband (STV), der Geschäftsstelle der Familien-Orte, 3500 oder 4000 Franken. Egal, ob sie aufgenommen werden oder nicht. 2500 Franken müssen die Familien-Orte dann für die jeweilige Erneuerung des Labels berappen. Der STV ist Träger der Qualitätskom-

mission und hat das Präsidium inne. Vertreten sind unter anderem Schweiz Tourismus und die zertifizierten Orte.

Fabienne Känel, Product Manager für die Familien-Orte beim STV, ist mit der Anzahl zertifizierter Orte zufrieden. «Wir haben keine quantitativen Ziele. Doch wir freuen uns, wenn die Zahl so bleibt und die sechs Interessenten aufgenommen werden können.» Die Anzahl der 1996 gegründeten Familien-Orte sei denn auch über die Jahre stabil geblieben. Bei der letzten Zertifizierung sind zwar sechs Orte ausgeschrieben, was jedoch auch mit der Destinationsbildung zusammenhänge.

Die grössten Stolpersteine der Orte sind die Beherbergungsmöglichkeiten, sagt Fabienne Känel. Es brauche hier Hotels und Ferienwohnungen, die sich für das Label engagierten. Von der Infrastruktur her indes seien alle Orte gut aufgestellt.

**Neu sorgt das BFU für mehr Sicherheit der kleinen Gäste**

Für die Zertifizierungphase 2013 bis 2017 – das Label wird alle drei Jahre überprüft – werden die Kriterien der Familien-Orte angepasst (siehe Artikel unten). «Einige Punkte sind inzwischen ver-

altet», erklärt Fabienne Känel. Etwa die Anforderung, der Hotelier müsse über ein Babyphone verfügen. «Heute haben alle Eltern Handys.» Auch der Wasserkocher hat ausgedient. Wer einen Schoppen wärmen will, könne das in der Hotelküche tun. Und das Raucherproblem hat sich inzwischen auf Gesetzesebene gelöst. Das heisst: Generell werden die Anforderungen an die Leistungsträger kleiner.

Die wichtigste Änderung betrifft die Zusammenarbeit mit dem BFU, der Beratungsstelle für Unfallverhütung. Das BFU hat bereits alle ausgezeichneten Familien-Orte besucht und einen Technischen Bericht erstellt. Dieser ist Voraussetzung für die künftige Zertifizierung. Denn es geht um die Sicherheit der kleinen Gäste. So werden etwa Geländer, Brüstungen, Wasser und Glas kontrolliert, aber auch die Gästekommunikation. «So ist es etwa wichtig, dass die Kinder in den Broschüren und auf den Websites beim Skifahren Helme tragen», gibt Fabienne Känel ein Beispiel. Ein Vertreter des BFU hat die Situation mit den Credo-Betrieben, jenen Leistungsträgern, die sich für das Familien-Label entscheiden, vor Ort kontrolliert und mit

**«Viele Logos auf einer Seite werden vom Leser nur schwer wahrgenommen.»**

Nicole Diermeier  
Marketingleiterin ST

ihnen Verbesserungsmassnahmen ausgearbeitet, die 2016 in den Kriterienkatalog aufgenommen werden.

Für Fabienne Känel ist das Label «Family Destination» einmalig. Eine entsprechende Auszeichnung gebe es weder in Österreich noch in Deutschland. «Frankreich hat ein vergleichbares Label für den Winter. Deshalb interessiert sich das Land für unsere ganzjährige Auszeichnung», hält sie fest. Oft erhalte sie auch Anfragen von Schweizer Hotels und Ferienwohnungen, die sich als kinderfreundlich positionieren wollen. «Doch die können das Label nicht erarbeiten, weil es

nur Orten verliehen wird.»

Neu plant der STV im November 2012 einen Label-Tag für Familien-Orte und Wellness-Orte. An diesem Tag werden die Vertreter der Credo-Betriebe darüber informiert, wie sich der Ort noch besser positionieren lässt.

**Das Label soll bekannter werden**

Vermarktet werden die Orte über Schweiz Tourismus (ST). So werden dort beispielsweise in den Familienkampagnen ledig-

lich zertifizierte Familien-Orte berücksichtigt. «Gewisse Orte beteiligen sich jedoch aus finanziellen Gründen nicht an der Kampagne von ST», sagt Fabienne Känel.

Das Label mit dem roten F ist auf der ST-Homepage nicht sichtbar: die Familien-Orte sind ohne Label aufgeführt. Nicole Diermeier, ST-Marketingleiterin: «Gemäss unseren Erfahrungen werden zu viele Logos auf einer Seite oder bei einer Destination vom Leser nur schwer wahrgenommen.» Aus Usersicht sei es wichtig, möglichst schnell die für sich passende Familien-Destination finden zu können. Deshalb hat ST eine Selektor-Box aufgeschaltet, die hilft, die Familien-Orte einfach zu finden. Mit dem Relaunch des Familienprodukts im Rahmen der neuen Partnerschaft mit Swisscom soll die Bekanntheit des Labels optimiert werden, so Nicole Diermeier. Dabei werde nicht nur der familien-spezifische Content ausgebaut, sondern auch die Instrumente und Massnahmen erweitert. So ist etwa ein Familien-Fin-

**«Wir haben keine quantitativen Ziele, wir freuen uns, wenn die Zahl so bleibt.»**

Fabienne Känel  
Product Managerin

der geplant. «Diese Optimierungen ermöglichen nicht zuletzt auch den Familien-Orten und KidsHotels neue Plattformen und eine erhöhte Visibilität.»

## Kriterien 2013 bis 2015

Die wichtigsten Änderungen der Familien-Ort-Kriterien 2013 bis 2015:

- Jeder ausgezeichnete Familien-Ort braucht ein familienfreundliches Hotel (Kriterien KidsHotel oder hotellerieuisse, QI, II oder III), ein Reka-Dorf (diese sind neu den KidsHotels gleichgestellt) oder eine Jugendherberge, welche die Kriterien der obgenannten Hotels erfüllt.
- Gestrichen ist das Kriterium, dass in jedem Ort 5 Prozent der Privatzimmer, die in den Zeichnissen der Tourismusorga-

nisierung aufgeführt sind, durch den STV klassifiziert werden und familienfreundlich sein müssen.

- Animationsprogramme müssen nicht mehr unabhängig von der Teilnehmerzahl durchgeführt werden. Neu kann eine Mindestteilnehmerzahl definiert werden.
- Der Themenweg muss nicht mehr fünf Stationen umfassen und nicht mehr pro Kilometer eine Station beinhalten.
- Die Liste der verfügbaren Artikel und Geräte (mit Öffnungszeiten der Ausleihstelle, Preis und Hinweis auf Vorbestellungsmög-

lichkeiten) ist für die Tourismusorganisation kein Muss-Kriterium mehr.

- Die Kinderbetreuung (ab 2 Jahre) in einem Hotel, einem Kinderhort, einer Kinderkrippe während mindestens 3 x 2 Stunden pro Woche (bzw. 1 x 2 Stunden) ist kein Muss-Kriterium mehr.
- Der Streichelzoo muss nicht mehr innert 30 Minuten mit dem ÖV erreichbar sein.
- Der kostengünstige Mietservice für Babyartikel ist für die Tourismusorganisation kein Muss-Kriterium mehr. ck

**Familien willkommen. Positionierung.** Serfaus setzt konsequent auf Familien. Mit Erfolg. Schweizer Hoteliers bevorzugen verschiedene Zielgruppen. Ein Reka-Dorf ersetzt in einem Familien-Ort ein KidsHotel.

# Nicht alle setzen auf nur ein Standbein

**Einige Tourismusorte und Hotels haben sich ausschliesslich oder vor allem der Familie verschrieben. Ein Augenschein in der Schweiz und der Blick nach Österreich.**

MELANIE ROTH

Familien sind ein dankbares Gäste-segment. Nicht nur, weil sich Familien immer wieder neu bilden und so als Standbein stabil bleiben. Oftmals kehren Eltern mit ihren Kindern nach Jahrzehnten zurück in die Ferienort ihrer Kindheit. Eine Gästebindung ohnegleichen.

Die österreichische Destination Serfaus-Fiss-Ladis hat diese Vorteile früh erkannt und spezialisierte sich bereits Ende der 80er-Jahre auf Familien. Etliche Millionen Euro wurden investiert, um die Region für dieses Segment besonders attraktiv zu machen. Franz Tschiederer, Obmann des Tourismusverbandes und Geschäftsführer der regionalen Marketingorganisation, ist von der Strategie überzeugt: «Man konzentrierte seine Kräfte auf eine bestimmte Zielrichtung und wird dadurch bedeutend leistungsstärker». Der Erfolg gibt ihm Recht: Seit über zehn Jahren freut man sich in Serfaus-Fiss-Ladis über Nächtigungszu-

wächse – im Sommer haben die Logiernächte in dieser Zeitspanne um über 50 Prozent zugenommen. «Wenn man nur auf ein Standbein setzt, sind die Chancen höher als das Risiko», sagt Tschiederer.

**Hotels setzen ganz auf die kleinen Gäste**

Voll und ganz der Familie verschrieben haben sich auch die Hotels Löwe & Bär in Serfaus. Tschiederer hatte das Hotel Löwe 1981 von den Eltern übernommen «und sofort die Spezialisierung in Richtung Familie in Gang gesetzt». Durch eine Fusion im Familienkreis kam später das Hotel Bär dazu. Per Ende 2011 hat sich Tschiederer als Geschäftsführer und Miteigentümer aus den Hotels zurückgezogen. Am Hotel Löwe, das auch Gründungsmitglied der Kinderhotels Europa ist, hält er weiterhin Anteile. In den beiden Hotels scheint sich die

**«Wenn man nur auf ein Standbein setzt, sind die Chancen höher als das Risiko.»**

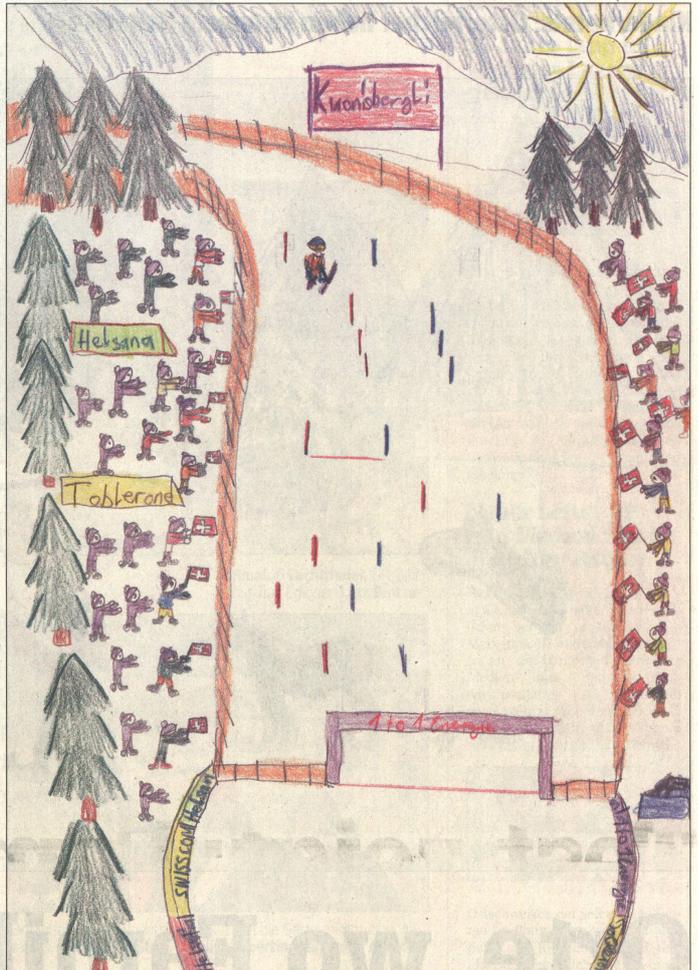
Franz Tschiederer  
Obmann Tourismus Serfaus

einer Fachzeitung. Eines ist klar: Buchungen sind dort nur möglich, wenn Kinder mit dabei sind.

**In Braunwald sind auch Gäste ohne Kinder willkommen**

Ganz so streng nimmt es das Märchenhotel Bellevue in Braunwald nicht. Auch Gäste ohne Kinder sind willkommen, erhalten gar ein extra ruhiges Zimmer. Trotzdem lebt das Hotel von den Familien. «In den letzten Jahren spezialisierten wir uns immer

Jan aus Bern, 9-jährig:  
Am Slalom in Adelboden.



mehr und investierten dementsprechend», erklärt Patric Vogel, der das Hotel im vergangenen Jahr von seinen Eltern übernommen hat. «Natürlich haben wir uns die Frage gestellt, ob die Positionierung nach wie vor Sinn macht», so Vogel. Man sei zum Schluss gekommen, dass man darauf aufbauen kann und will. «Der Vorteil ist, dass der Gast weiss, was ihn erwartet. Und mit dem Klumpenrisiko muss man umzugehen wissen», ist Vogel überzeugt. So fokussiert das Hotel ausserhalb der Schulferien auf nicht-schulpflichtige Kinder. Dass das Märchenhotel in einer Hinsicht aber auch privilegiert ist, liegt auf der Hand: «Der ganze Ort ist familienfreundlich und autofrei, das unterstützt uns natürlich», sagt Vogel.

Auch das Diemtigtal eignet sich vom Gelände und der touristi-

schen Infrastruktur her bestens für Familien. Das Tal wurde vor drei Jahren erstmals vom Schweizer Tourismus-Verband STV mit dem Gütesiegel «Familien willkommen» ausgezeichnet. Bruno Reber, Geschäftsleiter Diemtigtal Tourismus, zieht eine positive Bilanz. «Im vergangenen Jahr sind die Übernachtungen gestiegen», erklärt er. Natürlich bringe das Label auch Verpflichtungen mit sich, dafür sei es aber ein gutes Verkaufsargument. Die Vorteile liegen in den Köpfen der Leistungsträger zu verankern, brauchte seine Zeit. «Hoteliers

etwa waren oftmals der Überzeugung, schon genügend familienfreundlich zu sein», erklärt Reber. Nach etwas Überzeugungsarbeit kam die Einsicht, dass Verbesserungen nötig und sinnvoll sind. Nur gerade auf das eine Standbein setzen will man im Diemtigtal aber dennoch nicht. «Mit dem Naturpark sprechen wir andere naturnahe Gäste an, auch ältere Gruppen. Das ergänzt sich sehr gut», hält Geschäftsleiter Bruno Reber fest.

Nicht mehr auf Familien spezialisieren will sich in Zukunft Malo-

ja. Ende 2012 ist Schluss mit dem Label «Familien willkommen». «Vor zehn Jahren erschien uns das Segment interessant, aber die Gesellschaft hat sich weiterentwickelt», erklärt Sara Roloff, Mediensprecherin Destination Engadin St. Moritz. Viele Hotels hätten ihre Angebote inzwischen angepasst und positionierten sich selbstständig in den verschiedensten Sparten. Daraus ziehe man nun die Konsequenz, hält Sara Roloff fest: «Für uns ist es deshalb sinnvoller, die Region breiter zu positionieren.»

# Die Reka bindet lokale Akteure mit ein

**Von einer Kooperation mit der Schweizer Reisekasse Reka profitieren in der Schweiz zahlreiche eher unbekannt Destinationen. Was braucht es, um ein Reka-Dorf zu sein?**

VIRGINIA NOLAN

In einem Reka-Dorf Ferien zu machen, ist fast ein Stück Schweizer Kultur. Zahlreiche Schweizer haben Erinnerungen an Ferien in den idyllischen Feriendörfern, von denen es hierzulande mittlerweile zwölf gibt, die meisten im alpinen Raum. Sie sind eine Erfolgsgeschichte. Nicht nur für die Non-Profit-Organisation, die ihre günstigen Familienunterkünfte durch den Umlauf von Reka-Geld subventioniert, sondern auch für die Destinationen. In einem Familien-Ort etwa ersetzt das Reka-Dorf ein KidsHotel. Was braucht ein Dorf, damit es als Reka-Standort in Frage und damit in den Genuss solcher Vorteile kommt?

Sei es Urnäsch, Sörenberg oder Montfaucon: Die Reka hat sich



Das Reka-Dorf Hasliberg gehört zu den Bestbuchten.

bisher vorwiegend in Gemeinden engagiert, die nicht gerade den Ruf als Tourismus-Hotspot geniessen. «Das liegt an unserem sozialtouristischen Auftrag», sagt Reka-Direktor Roger Seifritz. Das heisst: Man betreibt Wirtschaftsförderung, geht nicht dorthin, wo schon alle sind. Aus Sicht potenzieller Destinationen macht dies Hoffnung: es ist aber nicht so, dass die Reka keine Bedingungen stellt. Die wichtigste sei, sagt Seifritz, dass man vor Ort als Partner wahrgenommen werde. «Immer mehr bedeutet dies für uns auch, dass wir lokale Akteure finanziell einbinden.»

Das 2009 eröffnete Feriendorf Urnäsch ist das jüngste Exempel für dieses Geschäftsmodell. Man

gründete eine Aktiengesellschaft, die von über 800 Einzelaktionären getragen wird. «Vom Bäcker bis zum Dorfmetzger», sagt Seifritz, «ist jeder dabei». Die Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und ein gutes Umfeld für Erholung und Freizeit sind weitere Vorzüge, die eine Reka-Gemeinde vorweisen muss.

Funktioniert die Hilfe zur Selbsthilfe für die Orte auch in Zeiten der Wirtschaftskrise? «Nur solange man gute Erträge hat», sagt Seifritz. Erfüllt ist diese Bedingung etwa bei den Reka-Spitzenreitern, den Feriendörfern Hasliberg, Lenk und Urnäsch mit einer Auslastung von 80 Prozent. Sorgen bereitet der Reka das Dorf im waadtländischen Leysin, das

zum Verkauf steht. «Die Anlage ist zu klein und es fehlen Standardelemente wie Hallenbad und Kinderanimation», so Seifritz.

Mit dem Geschäftsbereich Reka-Geld gehöre der Kapitalmarkt zu den wichtigsten Beitragszahlern, sagt Seifritz. «Dort läuft es bekanntlich nicht so gut. Was das für unseren künftigen Standort-Mix bedeutet, wird sich zeigen.» Es könnte sein, sagt Seifritz, dass man die Idee der dezentralen Wirtschaftsförderung nicht gerade aufgeben, aber doch vernachlässigen müsste. «Dann müssten wir uns überlegen, verstärkt in «angesagte» Destinationen zu investieren, damit wir ein Angebot auch etwas teurer verkaufen könnten.»

**Familien willkommen. Praxistest.** Eine fingierte Anfrage an Tourismusorganisationen in verschiedenen Familien-Orten zeigt: Sie vermarkten ihre Positionierung zu wenig gegen aussen. Dies gilt auch für die Nachbarländer.



Färis aus Hinterkappelen, 6-jährig: Am Wasserfall an der Lenk.

# Test zeigt: Familienorte verkaufen sich schlecht

Eine Anfrage an Familien-Orte in der Schweiz, Österreich und Deutschland zeigt: Hier liegen Chancen brach. Die meisten Orte sind nicht auf alle Anliegen eingegangen.

CHRISTINE KÜNZLER

Wir möchten Ende Januar gerne ein Wochenende an Ihrem Familien-Ort verbringen. Wir sind eine Familie mit zwei kleinen Buben, 3- und 4½-jährig. Zudem wird uns die 65-jährige Grossmutter der Kinder begleiten. Wir Eltern sind leider nicht so sportlich. Könnten Sie uns bitte einen Vorschlag unterbreiten, wo wir übernachten und was wir unternehmen können? Diese Mail-Anfrage hat die Redaktion der hotel revue htr unter anderem Namen an neun Schweizer Familien-Orte, drei österreichische und drei deutsche familienfreundliche Orte oder Regionen geschickt.

Das Gute vorweg: Acht der neun angefragten Schweizer Familien-Orte haben noch am gleichen Tag geantwortet. Bei Les Diablerets kam das Mail einen Tag später als unzustellbar zurück. Aus Österreich und Deutschland sind die meisten Antwortmails



Langlauf im Familien-Ort Diemtigtal.



Kinderplausch mit Alex Frei im Familien-Ort Grächen.



Kinder-Skifahren im Familien-Ort Klosters.

ebenfalls gleichentags oder am Tag danach eingetroffen.

Alle Schweizer Tourismusorganisationen, mit Ausnahme von

Engelberg und Andermatt, haben Hotels oder Ferienwohnungen aufgelistet. Das Tourismusbüro Engelberg informiert den potenziellen Gast, Ende Januar seien alle Hotels besetzt, und schickt einen Link, wo er Pensionen finden kann. Später teilt die Mitarbeiterin der Tourismusorganisation mit, sie verfüge in ihrem Buchungssystem lediglich noch über freie Doppelzimmer. Wo, wird nicht gesagt. Andermatt fügt Links an mit Unterkunftsöglichkeiten. Die Tourismusorganisation mailt, sie habe die Anfrage an alle Hotels und Privatzimmer in Andermatt weitergeleitet – und hat am gleichen Abend versucht, den Anfrager telefonisch zu erreichen. Das The River House Boutique Hotel teilt später mit, es sei ausgebucht, rät, kurzfristig telefonisch anzufordern, ob ein Zimmer durch eine Annullierung frei geworden sei.

**Das Diemtigtal ist auf alle Anliegen eingegangen**

Savognin schickt zwei Mails, eines mit Übernachtungsmöglichkeiten, eines mit Tipps, was man unternehmen kann und Tage später per Post ausführliche Unterlagen über den Ort. Auch Davos Klosters sendet später auf postalischem Weg noch ein ganzes Sortiment an Print-Unterlagen nach. Leysin, Schwarzsee und Grächen mailen lediglich Hotels- und Ferienwohnungs-Vorschläge. Ohne Hinweise auf kinderfreundliche Freizeitmöglichkeiten.

Testiesiger ist für die hotel revue htr das Diemtigtal. Auf erfrischende, sehr persönliche Art und



Trottinett-Plausch im Familien-Ort Savognin.



Schlitteln fahren im Familien-Ort Engelberg.

Weise, fast wie von Freunden zu Freunden schreibt Barbara Karlen von Diemtigtal Tourismus der Familie, was sie unternehmen kann und wo sie übernachten soll. So rät sie ihren potenziellen Gästen etwa, mit der Sesselbahn zur Bergstation zu fahren und dort nach zwei Minuten Fussweg das kleine Beizli mit Sonnenterrasse zu geniessen. Kurz und einfach, wohlthuend anders als die Standardantworten. 100 Punkte erhält das Diemtigtal dennoch nicht: Dass weder Hotelbescrieb noch Internetadresse des Hotels angegeben sind, führt zu einem kleinen Punkteabzug.

Auffallend: Keiner der Schweizer Familien-Orte hat Hotels angegeben, die sich als besonders kinderfreundlich bezeichnen. Hier und da bietet ein Hotel Familienzimmer an oder gibt an, auch für Familien geeignet zu sein. Leysin etwa führt ein gastfreundliches Familienhotel auf. Keins der Hotels in den Familien-Orten listet Spielmöglichkeiten oder Kinderhütendienst auf. Es fehlt generell an Kinderermässigungen und Pakages. Fazit: Die Rückmeldungen unterscheiden sich wohl kaum von jenen Orten, die kein Label «Familien willkommen» erarbeitet haben.

**Destinationen und Regionen in Deutschland und Österreich**

Die htr-Testperson hat zu den neun Schweizer Destinationen zusätzlich je drei Orte oder Regionen in Deutschland und Österreich angefragt. Garmisch Partenkirchen schickt ein Mail mit standardisierten Flyern mit Sehenswürdigkeiten, Kinderprogramm und diversen Freizeitmöglichkeiten. Um Übernachtungsmöglichkeiten zu unterbreiten, braucht die Tourismusorganisation ein genaues An- und Abreisdatum. So auch Oberstdorf, das keine Freizeitangebote anbietet. Aus der Region Schleswig Holstein trifft eine automatische Antwort ein mit dem Hinweis, die Anfrage werde bearbeitet. Das geschah vor Redaktionsschluss nicht (3 Tage).

Das österreichische Neukirchen schickt mehrere Mails. Obwohl der Anfrager klar von einem Wochenende spricht, betreffen

sämtliche Mails Ferienwohnungen mit Preisangaben ab 13 Nächten. Dies, obwohl das Tourismusbüro Bramberg «massgeschneiderte Angebote» in Aussicht stellt. Auf den Wunsch nach Freizeitangeboten wird nicht eingegangen. Auch der Familien-Ort Serfaus berücksichtigt dieses Anliegen des Anfragers nicht. Die Tourismusorganisation gibt die «zur Zeit der Anfrage freien» Übernachtungsmöglichkeiten an. Diese sind mehrheitlich in Ferienwohnungen zu finden. Neben dem Hotel



Snowboarder im Familien-Ort Leysin.

Garni mit vier Sternen und einem 5-Sterne-Superior-Wellness-Hotel ist auch ein 4-Sterne-Hotel in Fiss aufgeführt. Hier heisst es immerhin, dass sich «Mami, Papi, Oma und Opa und natürlich die Kinder aller Altersgruppen» in diesem Haus wohlfühlen werden. Die Region Steiermark hat auf die Anfrage bis Redaktionsschluss (rund 1 Woche) nicht geantwortet.

ANZEIGE

## HESSER

Unternehmensberatung

Wir sind seit 35 Jahren die Spezialisten für Marketingkonzepte, Betriebskostenanalysen, Projektoptimierung, Managementvermittlung und Verkauf/Vermietung von Hotels und Restaurants.

Poststrasse 2, PF 413  
8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57  
hesser@bluewin.ch

**Familien willkommen. Kinderhotels.** Das Angebot der Kinderhotels in der Schweiz, in Österreich und in Deutschland wird nicht mit gleichen Ellen gemessen. Österreich hat die strengsten Kriterien. Geht es um Ferien, reden Kinder mit.

# Eine Frage der Definition

**Was ein echtes Familienhotel ist, wird in den Tourismusregionen unterschiedlich definiert. Das zeigen die Kriterien der Labels Kinderhotels (A), Familotel (D) und Kidshotels (CH).**

ROBERT WILDI

Die Diskussion darüber, was Familien- respektive Kinderferien wirklich ausmachen, ist endlos und kontrovers. Die Strategien und Philosophien von entsprechenden Labels sind denn auch recht unterschiedlich. Das zeigt sich beim Vergleich der drei Organisationen Kinderhotels aus Österreich, Familotel (Deutschland) und Kidshotels (Schweiz).

Am schwersten mit einer eindeutigen Positionierung im Kindersegment tut man sich in der Schweiz. Das hat nicht zwingend mit einer mangelnden Kompetenz zu tun, sondern eher mit einer Güterabwägung, sagt Daniela Bär, Sprecherin von Schweiz Tourismus, wo die Geschäftsstelle der Kids-hotels betrieben wird. Zurzeit tragen in der Schweiz 31 Hotels dieses Label. «Die Kidshotels streben jedoch keine Monokultur an, die dazu führen würde, dass bei ihnen ausschliesslich Gäste mit Kindern wohnen dürfen», so Daniela Bär.

Dementsprechend sind die zehn festgelegten Normen oder Kriterien, die Kidshotels erfüllen müssen, nicht allzu streng und lassen teilweise Interpretations-spielraum offen. So etwa die Punkte «Kinderfreundliche Atmosphäre», «Kinder-Beschäftigung am Esstisch» oder «Kindergerechte Verpflegung». Daneben müssen Kidshotels auch klar messbare Kriterien erfüllen, wie etwa «Spielzimmer mit mindestens 20 Quadratmetern», «Kinderbetreuung in den Schulferien», «Gratisgetränke von 10 bis 20 Uhr». Getreu der Positionierung «Ganz natürlich» sei in der Schweiz aber grundsätzlich jeder Gast überall willkommen,

sagt Daniela Bär. Also auch das Rentner-Paar in einem Kids-hotel.

**Familotel: Kundenwünsche wichtiger als Anforderungen**

Der Anforderungskatalog für Kidshotels, der im Jahr 2010 mit den Kriterien der «Familienfreundlichen Hotels» von hotele-riesuisse harmonisiert wurde, genügt auch internationalen Anforderungen, hält man bei ST fest. Als Basis für dessen Ausarbeitung wurden auch Kriterien der deutschen Vermarktungsorganisation Familotel beigezogen. Deren Philosophie ist ähnlich wie bei den Kidshotels. Familotel wolle keine langen Anforderungskataloge erstellen, sondern bestehende Richtlinien stets überprüfen und noch deutlicher formulieren, so dass bei den Kunden keine offenen Fragen bleiben, erklärt Michael Albert aus dem Führungsteam. Als Beispiel nennt er den Punkt «betreutes Kinderessen». Wie genau muss er definiert werden? Wie oft und zu welchen

**«Wir sind in einem Austausch mit den Kunden und nehmen deren Anregungen auf.»**

Michael Albert  
Familotel

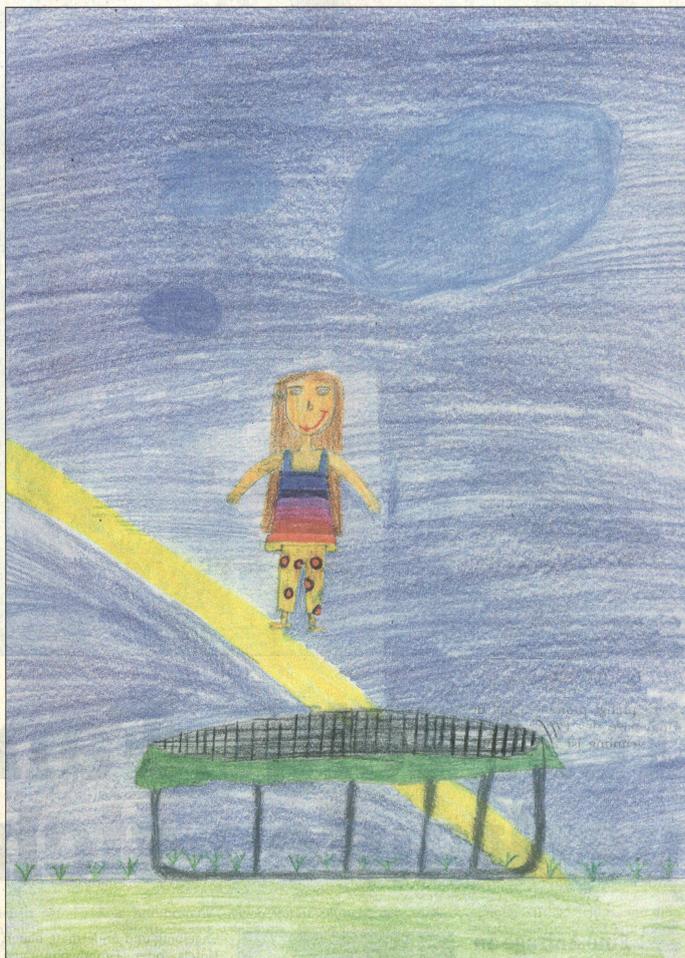
Zeiten finden solche Essen statt? «Diesbezüglich sind wir in einem ständigen Austausch mit den Kunden und nehmen deren Anregungen auf.»

Klassifiziert werden die Betriebe bei Familotel mit 3 bis 5 Kronen, je nach Vielfalt und Qualität der Kinderangebote. Die Kriterien sind ähnlich wie bei den Kidshotels. Ein wesentlicher Unterschied: Anders als die Kids-hotels, die nur in den Schulferien



Spass für Kinder: Die Angebote sind unterschiedlich.

Lisa aus Münsingen, 10-jährig: Trampolinspringen an der Emme.



Kinderbetreuung anbieten müssen, gilt das für die Familotels ganzjährig. Von den 61 Mitglied-hotels stehen 37 in Deutschland, 16 in Österreich und mit dem Lago di Lugano (5 Kronen) auch eines in der Schweiz. «Zwei weitere interessierte Schweizer Betriebe erfüllen bislang die Kriterien nicht», sagt Michael Albert.

**Knallharte «Smiley»-Kriterien in Österreichs «Kinderhotels»**

Strengere Kriterien als Kids-hotels und Familotels wenden die österreichischen «Kinderhotels» an. Für den Minimalstandard, der zum Tragen von drei «Smileys» berechtigt, müssen Hotels etwa ganzjährig einen vollqualifizierten Betreuer pro 20 Kinder stellen,

40 Stunden Kinderbetreuung pro Woche sowie einen 24-Stunden-Babysitterdienst bieten. Allein damit wären heute fast alle Kids-hotels überfordert. Richtiggehende Kinderparadies-Welten bieten die 13 von insgesamt 54 Kinder-hotels (44 davon in Österreich), die sich mit fünf «Smileys» schmücken. Sie verfügen über ein Theater oder Kino, eine Indoor-Softplay-Anlage, offerieren min-

destens 60 Stunden Kinderbetreuung pro Woche und täglich neue Erlebnisprogramme.

Über die Konkurrenz mit den Labels der Schweiz und Deutschlands will man bei den Kinder-hotels nicht reden. «Eigentlich kann man die Organisationen nicht vergleichen», sagt Sigi Neuschitzer, Sprecher der Kinderhotels. «Mit unseren hochgeschraubten Kundenversprechen können wir es

uns nicht leisten, nur einfach familienfreundliche Betriebe in einem Verkaufsverbund zu sammeln.» Bei den Kinderhotels stecke eine ganze Philosophie dahinter. Das zeigt etwa die «Kinderhotel-Akademie», in der Kinderbetreuer für den Einsatz in den Hotels ausgebildet werden. «Die Kriterien werden laufend weiterentwickelt und tendenziell verschärft.»



Kinder bestimmen mit, wohin die Ferienreise gehen soll.

## Ferienplanung: Die Kinder reden ein entscheidendes Wörtchen mit

**Eine repräsentative deutsche Umfrage zeigt: Oft sagen die Kinder, wohin die Ferienreise gehen soll. Fühlen sich die Kleinen in einem Hotel wohl, sind die Voraussetzungen gut, dass die Familie wieder kommt.**

CHRISTINE KÜNZLER

In mehr als jeder zweiten Familie entscheiden im wichtigsten Herkunftsmarkt der Schweiz, in Deutschland, die Kinder, wohin die nächste Urlaubsreise gehen soll. Zu diesem Ergebnis kommt die Gesellschaft für Konsumforschung, die für den «ITS Familienurlaubscheck 2012» landesweit fast 2000 Familien zu ihren Urlaubsgewohnheiten und -wünschen befragt hat. www.touristik-aktuell.de hat die Umfrage publiziert.

Auch bei der Wahl der Unterkunft hat der Nachwuchs offenbar

ein Wörtchen mitzureden: Laut Studie wählen 46 Prozent der Kinder, wo ihre Familien ihre Ferienquartiere beziehen sollen. Der Einfluss der kleinen Gäste auf die Ferienplanung sei unabhängig von so genannten sozio-demografischen Faktoren wie Einkommen, Schulbildung oder Beruf, heisst es weiter.

Unterschiedliche Bedürfnisse stellen die Marktforscher allerdings hinsichtlich des Alters der

Familien fest. Während jüngere Familien besonders auf Angebote wie kindgerechtes Essen, Kinderanimation und Schlechtwetter-

**Generell steigen die Ansprüche der Familien mit der Anzahl Kinder.**

Alternativen achteten, legten Eltern mit schulpflichtigen Kindern auch Wert auf sportliche Aktivitäten. Generell steigen die Ansprüche der Familien mit der Anzahl der Kinder, wie ein weiteres Ergebnis des ITS Familienurlaubscheck zeigt.

Am wichtigsten ist den Familien, möglichst viel Zeit gemeinsam zu verbringen, wie 86 Prozent der Befragten angeben. Rund drei Viertel wollen in den Ferien viel erleben (74 Prozent). Bei den Kindern führen Strand und viel Platz zum Sichaustoben und Spielen die Hitliste an. Ebenfalls hoch im Kurs stehen aussergewöhnliche Wasserrutschen und Wasserparks (48 Prozent) sowie ganztägig verfügbare Snacks und Getränke (43 Prozent), zeigt die Umfrage. Etwa 27 Prozent der kleinen Gäste wünschen sich Kinderclubs mit Freizeitangeboten.

**Familien willkommen. Familien-Orte.** Die einen Orte können vom Label profitieren. Andere Tourismusverantwortliche wiederum finden, das Label bringe nichts. Einige Orte setzen auf generationenübergreifende Angebote.

Till aus Hinterkappelen, 7-jährig: In den Zelt-Ferien.



Wie verkaufswirksam das Label «Familien willkommen» ist, darüber gehen die Meinungen in den Familienorten auseinander. Unbestritten ist die Wirkung nach innen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Auf der Riederalp ist man stolz auf die Auszeichnung. Das Label «Familien willkommen» prangt prominent auf der Homepage des Ferienortes. Die Auszeichnung ist hart erkämpft: Da Riederalp-Mörel die vom Schweizer Tourismusverband STV vorgeschriebenen Muss-Kriterien nicht erfüllte, wurde dem Ort die Auszeichnung zwischenzeitlich entzogen. Seit 2009 darf man sich nun wieder mit dem Label schmücken. «Für uns ist das sehr wichtig», betont der Tourismusverantwortliche Geri Berchtold. Da Riederalp zusammen mit Bettmeralp und Fiesch Eggishorn das Marketing betreibt, erleichtere es deutlich die Kommunikation, wenn alle drei Orte als familienfreundlich klassifiziert seien. Zudem helfe das Familien-Label dem Gast, die passende Feriendestination zu finden, ist Berchtold überzeugt. Das sieht auch Marianne Figli von der Braunwald-

«Eine Vermarktung für das Label «Familien willkommen» fehlt heute.»

Pascal Jenny  
Arosa Tourismus

konstatiert Martina Kumli, Marketingverantwortliche bei Saas-Fee- und Saastal-Tourismus. «Im Win-

ter bietet fast jeder Ort etwas für Kinder.» Die Schneesportaktivitäten seien für sich schon programmfüllend. Im Sommer dagegen brauche es zusätzliche Attraktionen von Abenteuerwald bis Kinderzirkus.

Bringt das Label auch mehr Gäste? Schweizer Gäste ja, schätzt Martina Kumli. Im Ausland sei das Logo aber kaum bekannt. Für Orte wie Saas-Fee mit einem Anteil an ausländischen Gästen von 60 Prozent sei das klar ein Nachteil. Martina Kumli: «Ich sehe es als Aufgabe, das Label bekannter zu machen.» Dies vor allem im Ausland. «Man müsste mit allen Beteiligten, also STV, Schweiz Tourismus und den Destinationen

mal analysieren, wie man das Logo besser kommunizieren könnte.»

Noch deutlicher wird Pascal Jenny, Tourismusdirektor in Arosa: «Eine Vermarktung für das Label «Familien willkommen» fehlt heute.» Bei Tourismusfachleuten sei die Auszeichnung bekannt, nicht aber bei den Gästen. Jenny glaubt nicht, dass Arosa aufgrund der Auszeichnung mehr Gäste zählt. «Es ist gut, wenn man das Label hat, aber es wäre sicher auch nicht tragisch, wenn nicht», konstatiert er. Seit drei Jahren bewirbt Jenny die Zielgruppe Familien aktiv über das im Einzelhandel aufliegende Junior-Heft. Mit viel Erfolg: Rund 30 Prozent der

Familien kämen im Sommer aufgrund der Zusammenarbeit mit dem Hug-Verlag.

**Auszeichnung mit «positivem Druck» auf die Leistungsträger**

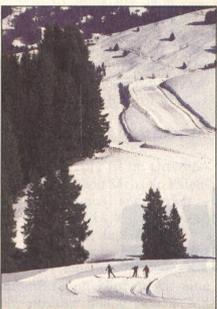
Unbestritten dagegen ist die Wirkung des Labels nach innen. «Man ist gezwungen, am Ball zu bleiben», verdeutlicht Martina Kumli. Die Bedeutung der internen Wirkung betont auch Geri Berchtold von der Riederalp: «Das Label übt einen positiven Druck auf die Leistungsträger aus.» Die Auszeichnung verpflichte, die Anbieter seien unter einem gewissen Zugzwang. «Mit dem Label haben wir ein Argument in der Hand, um die Leistungsträger zu motivieren,

ihre Angebote entsprechend familienfreundlich zu gestalten», so Berchtold.

Für die nächste Klassifikationsperiode stünden auf der Riederalp allein im öffentlichen Raum wieder Investitionen in der Höhe von 20000 Franken an. Besonders gross sei aber der administrative Aufwand für die alle drei Jahre stattfindende Neuzertifizierung, sagt Martina Kumli. Es gelte, bei allen Leistungsträgern die Unterlagen einzuholen und zwischenzeitlich jedes Jahr zusammenzusetzen. Dazu komme die ein- bis zweitägige Kontrolle durch einen STV-Vertreter vor Ort. «Das muss alles organisiert sein», zieht Martina Kumli Bilanz.

## Wirkung nach innen

## Ferienangebote für drei Generationen



Lenk bietet Ferienangebote für drei Generationen.

Immer öfter begleiten die Grosseltern ihre Kinder und Enkel in die Ferien. Deshalb sind in Familienhotels und den Destinationen Erlebnisangebote gefragt, bei denen alle mitmachen können.

CAROLE LAUENER

Gesellschaftliche Veränderungen schlagen sich bei den Kunden von Familienhotels nieder. Sylvia Bärtschi, Besitzerin vom Kinderhotel Mucchetta in Davos Wiesen, beobachtet, dass immer mehr Grosseltern

mit ihren Enkeln in die Ferien fahren. «Im Gegensatz zu früher sind heute oft beide Elternteile beruflich stark engagiert. Gleichzeitig erfreuen sich die heutigen Grosseltern meist einer guten körperlichen Verfassung und sind zeitlich flexibel», erklärt Bärtschi diesen Trend.

**Balance zwischen Erholung und gemeinsamen Aktivitäten**

Doch wie geht man in Familienhotels mit den verschiedenen Generationen um? «Es ist wichtig, dass man den Grosseltern und Eltern zwischendurch eine Pause gönnt», sagt Bärtschi. In Familienhotels werden deshalb standardmässig Kinderbetreuung mit Spielprogramm und Tische, an

denen die Sprösslinge unter Gleichaltrigen speisen können, angeboten.

Natürlich dürfen in Familienhotels aber auch Gemeinschaftserlebnisse nicht fehlen. Das Kinderhotel Mucchetta bietet unter anderem Indiantage inklusive Basteln von Feder-schmuck und Lagerfeuer am Bach sowie die Drachenjagd, ein gemeltochter fünf Jahre alt, profitiert die Familie folglich von 65 Franken Ermässigung pro Nacht. Auf dem hauseigenen Golfplatz des Albergo Losone kann die ganze

chen Anstrengung alle daran teilnehmen können», sagt Bärtschi.

Ein spezielles Familienangebot bietet das Albergo Losone bei

«Beliebt sind Angebote, bei denen die Anstrengung nicht zu gross ist.»

Sylvia Bärtschi  
Besitzerin Kinderhotel Mucchetta

der Grossvater 70 und seine Enkeltochter fünf Jahre alt, profitiert die Familie folglich von 65 Franken Ermässigung pro Nacht. Auf dem hauseigenen Golfplatz des Albergo Losone kann die ganze

Familie gemeinsam Golf spielen, ohne dass ein Handicap erforderlich ist.

**An der Lenk kommen Grosseltern mit ihren Enkeln auf ihre Kosten**

In der Region Lenk Simmental übernachten Grosseltern, die unter der Woche mit ihren Enkeln reisen, in verschiedenen Hotels – von der einfachen Pension bis zum 4-Sterne-Hotel – von einem Spezialpreis. Ihre Enkelkinder unter sechs Jahren übernachten dabei gratis. Mit der Lenk Enkelkarte profitieren die Gäste ausserdem von vergünstigten Skipässen, Konsumationsgutscheinen, reduzierten Eintritts in Wallbach Bad und einer Fahrt im Pistenfahrzeug.

# TopCC

Der Abholmarkt für Grossverbraucher



# 4.5 % Steigerungsbonus

## TopCC feiert 2012 45-Jahre-Jubiläum

### Wer profitiert?

Alle bestehenden TopCC Kunden und Neukunden aus der Branche Gastro/Handel.

### Wie gehen Sie vor?

Besuchen Sie uns unter [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch) (Rubrik Kunden / Steigerungsbonusantrag) und füllen Sie Ihr Antragsformular online aus. Antragsformulare finden Sie auch in jedem TopCC Markt oder rufen Sie unsere Hotline an, **0800 800 070**.

### Bedingungen

Wählen Sie zwei Warengruppen aus und profitieren Sie von **4.5% Steigerungsbonus auf den Mehrumsatz im 2012**.

Alle Bedingungen zum **4.5% Steigerungsbonus** finden Sie unter [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch) (Rubrik Kunden / Steigerungsbonusantrag).

## Jetzt anmelden und profitieren!



[www.topcc.ch](http://www.topcc.ch)

TopCC sagt Ihnen

# Danke



Die Lounge mit ihrer stuckverzierten Decke gibt den Blick auf die neue Hotelbar frei.

## Der neue Bergfrieden der Innerschweiz

**W**er letzten Frühlings auf die Anhöhe oberhalb des Dorfkerns von Flüeli-Ranft geblickt hat, dürfte nicht schlecht gestaunt haben: Das Markenzeichen des Hotel Paxmontana, der stattliche Turm, fehlte. Heute ist er mit erneuerter Tragstruktur längst wieder an seinem Ort – inklusive einer Suite im Turminnern mit eigenem Wendeltreppen-Aufgang.

Das ist eines der Resultate der Um- und Neubauarbeiten im denkmalgeschützten, 1896 erbauten Haus. Die seit 1993 erfolgten Teilrenovationen reichten nicht mehr aus, um das «Paxmontana» längerfristig instand zu halten und gesetzliche Anforderungen in den Bereichen Brand- und Erdbebenschutz zu erfüllen. Im August 2010 wurde deshalb die Gesamtrenovierung in Angriff genommen. Finanziert wurde sie zu zwei Dritteln von der Obwaldner Kantonalbank und zu einem Drittel von privaten Darlehensgebern um den Verwaltungsrat der Hotel Paxmontana AG; der Beitrag der Denkmalpflege an den Investitionen von total 26 Millionen Franken beträgt eine Million. Die Mehrheit an der AG hält seit 1956 die Bruder-Klaus-Stiftung, die das damalige Hotel Nünalphorn kaufte und in «Paxmontana» (Bergfriede) umbe-

**Nach 16-monatiger Um- und Neubauezeit steht das 3-Sterne-Superior-Haus Paxmontana in Flüeli-Ranft wieder offen – neu als Ganzjahresbetrieb und mit Businessgästen im Visier.**

SABRINA GLAZMANN

und Ausstattung. «Wir waren viel in Brocantes unterwegs oder ersteigerte Stücke online. In jedem der 83 Zimmer steht jetzt ein historisches Möbel», freut sich Diego Bazzocco, und auf jedem der vier Stockwerke findet sich gar ein komplett historisches Zimmer, eingerichtet wie zur Erbauungszeit. Ein Flächenvergleich der Räume wurde mittels Verschiebungen der Nasszellen realisiert.

**Ziel: Zu den führenden Schweizer 3-Sterne-Häusern zu gehören**

Im A-la-carte-Restaurant ist der frühere Sous-Chef Sven Siebisch neu Küchenchef und mit sechs Mitarbeitenden für eine «ehrlische, bodenständige Küche» besorgt, die regionale Produkte wie Naturfleisch aus Obwalden bevorzugt. Das Lokal im Wintergarten erhielt eine Dreifachverglasung – im Hinblick auf den neuen Ganzjahresbetrieb. Damit peile man eine Zunahme der aktuell 25 000 Logiernächte auf rund 33 000 an, wofür das Businesssegment fo-



Diese Originaltapete wurde 1:1 rekonstruiert.

### Fakten und Zahlen zum renovierten Hotel Paxmontana

Das wiedereröffnete 3-Sterne-Superior-Hotel Paxmontana hat 83 Zimmer, mit dem dazugehörigen Gasthaus und Chalet sind es zusätzliche 33. Die Zimmergrößen bewegen sich zwischen 10 m<sup>2</sup> (Einzelzimmer im Gasthaus) und 40 m<sup>2</sup> (Suiten). Das A-la-carte-Restaurant verfügt über 120 Sitzplätze. Im Hotel sind insgesamt 43 Mitarbeitende beschäftigt. Beim Umbau-Projekt wurden 700 m<sup>3</sup> Holz ins Haus geschafft, rund 2400 m<sup>2</sup> Holzplatten mit 56 000 Nägeln verankert, 28 km Kabelrohre verlegt, und im Untergeschoss wurden 900 m<sup>3</sup> Beton mit 100 Tonnen Armierungsstahl verbaut.

nannte. Für das Bauprojekt wurde die auf denkmalgeschützte Objekte spezialisierte Pfister Schiess Tropeano und Partner Architekten AG aus Zürich beauftragt. Pünktlich zum Weihnachtsgeschäft wurde wiedereröffnet.

### Ein authentisch historisches Zimmer auf jedem Stockwerk

«Ergänzend zur Erhaltung der historischen Substanz wollten wir frische Akzente setzen», sagt Désirée Bleiker, die mit Diego Bazzocco seit 2008 die Direktion des Jugendstil-Hotels bildet. Neben der Erneuerung von Gebäudestatik und gesamter Haustechnik waren die sorgfältige Renovierung der Stuckaturen, der Parkett- und Terrazzoböden oder die Restaurierung der Wandmalereien zentrale Punkte. Ein Gremium aus Architekten-, Direktions- und VR-Vertretern kümmerte sich um Möblierung



Holz ist wichtiger Teil der Innenausstattung.

kussiert werde. «Der Pilgermarkt stagniert für unser Hotel seit Längerem», so der Direktor. Für Pilger bietet das zugehörige Gasthaus und Chalet eine Alternative. Die Bus-Wallfahrer bleiben wichtig für die Grundauslastung, und Events wie Hochzeiten für das Wochenendgeschäft. Business soll also Standbein im Winter werden, wofür der Multifunktionsraum im Neubau teil des Gartengeschosses die Infrastruktur bietet. Neu sind auch der Raum der Stille und die Zusammenarbeit mit einer Massagepraxis: «Selfness» und Ruheort, damit wolle man auch Erholungssuchende aus den Ballungszentren Zürich, Basel und Ostschweiz stärker ansprechen. Dass in allen Zimmern ein Feldstecher als «Fern-Seher» TV und Radio ersetzt, gehört dabei zum Konzept.

Obwohl das Hotel nach dem Umbau mehrheitlich 4-Sterne-Anforderungen erfüllt, halte man laut Diego Bazzocco bewusst an der 3-Sterne-Superior-Klassierung fest. «Wir wollen die Erwartungen der Gäste übertreffen. Das Ziel ist, zu den führenden 3-Sterne-Hotels der Schweiz zu gehören.» Der «sehr gute» Buchungsstand weist in die richtige Richtung.

### Flüeli-Ranft Ein mystischer Kraftort im Mittelpunkt der Schweiz

Es ist bekannt als «das Bruder-Klaus-Dorf»: Flüeli-Ranft wurde als Geburts- und Wirkungsort des Schweizer Nationalheiligen, Mystikers und Einsiedlers Niklaus von der Flüe (1417–1487) zum Wallfahrtsort. Ausserdem führt der Jakobspilgerweg durch den nachgewiesenen Kraftort. Flüeli-Ranft gehört zur Obwaldner Gemeinde Sachslen und liegt auf einem von einem Felsen abgeschirmten Zwischenplateau auf 750 m ü. M.

### Eigene Infostelle im Dorfzentrum bewährt sich

Seit April 2011 ist im Ortszentrum das Büro von Sachslen Flüeli-Ranft Tourismus angesiedelt – dies nachdem es acht Jahre aus der Gemeinde ausgegliedert zur Sarnen Tourismus gehört hatte. «Nach fast einem Jahr mit eigener Administration können wir eine sehr positive Bilanz ziehen. Mit der neuen Infostelle sind wir wieder näher beim Gast und schneller und flexibler in der Erfüllung von Kundenwünschen», sagt

Diego Bazzocco. Der «Paxmontana»-Direktor hat seit drei Jahren das Präsidentenamt inne.

### Gäste: Individuelle Pilgerer, Gruppen und Erholungssuchende

30 Prozent der Gäste in Flüeli-Ranft machen individuelle Wallfahrer und Pilgerer aus, grösstenteils aus Süddeutschland. Ein weiteres Drittel sind Gruppen, die Flüeli-Ranft als Ausgangsort für Tagesausflüge mit Zielen wie Pilatus, Titlis, Ballenberg oder Luzern nutzen – und die den geografischen Mittelpunkt der Schweiz auf der Äggi-Alp ob Sachslen besuchen wollen. Diego Bazzocco: «Die restlichen Gäste sind hauptsächlich Schweizer, die sich hier in Ruhe erholen wollen.»

Man sei gespannt, wie sich der Tourismus im Sarneraatal weiter entwickeln werde; der Obwaldner Kantonsrat berät im März erstmals das neue Tourismusgesetz, welches auch die Schaffung einer neuen, mit Nidwalden aufgebauten regionalen Tourismusorganisation vorsieht.



Das Direktorenpaar Désirée Bleiker und Diego Bazzocco.



Komplett renoviertes Bad mit restaurierter Decke.



Hier stehen neue Möbel neben Stücken aus der Jugendstil-Ära: Zimmer mit Blick auf die Obwaldner Bergwelt.

## News

Papiliorama:  
Besucherzahlen  
2011 stabil



235 195 Personen haben im vergangenen Jahr das **Papiliorama** in Kerzers besucht. Erstmals wurden auch die Kinder unter 4 Jahren mitgezählt. Im Vergleich zum Jahr 2010 sind es genau gleich viele zahlende Besucher (222 000). Die Besucherzahlen haben sich somit seit rund acht Jahren auf über 220 000 Besucher eingependelt. Trotz des für das Papiliorama ungünstigen Wetters in den Frühlingmonaten und im November wurde laut Mitteilung das erhoffte Besucherziel erreicht. sag

**Lindt & Sprüngli:**  
Weniger Umsatz im  
vergangenen Jahr

Die Hitze in Südeuropa und Australien, der starke Franken sowie die Schuldenkrise haben beim Schokoladenhersteller Lindt & Sprüngli 2011 auf den Umsatz gedrückt. Das Unternehmen hat Produkte im Wert von 2,49 Mrd. Franken verkauft, rund 3,5 Prozent weniger als im Vorjahr. Zufrieden ist Lindt & Sprüngli mit dem Schweizer Geschäft. Beim Verkauf von Pralinen hat das Unternehmen den höchsten Marktanteil der Firmengeschichte erzielt. Auch in den Absatzmärkten USA, Frankreich und Deutschland ist Lindt & Sprüngli gewachsen. cla

2011 war ein  
gutes Weinjahr  
für das Wallis



Die Walliser **Weinerte** 2011 liegt mit rund 43 Mio. Liter um 5,3 Prozent über dem Schnitt der letzten Jahre. Auch Qualität und Reifegrad seien optimal. Laut Walliser Weinertebericht wurden mit 10 Mio. Liter Chasselas rund 400 000 Liter mehr eingekeltert als noch 2010; die 14 Mio. Liter Pinot Noir und die 5,7 Mio. Liter Gamay entsprächen dem Durchschnitt der letzten Jahre. Der Cornalin ist mit 0,89 Mio. Liter seit drei Jahren stabil; beim Heida (0,75 Mio. Liter) und Humagne Rouge (1,2 Mio. Liter) steigen die vinifizierten Mengen laut Bericht von Jahr zu Jahr stetig an. sag

**Ramseier**  
investiert in neue  
Logistikplattform

Der Getränkeproduzent Ramseier baut am Hauptsitz in Sursee eine neue Logistikplattform mit einer vollautomatisierten Ein- und Auslagerung. Die Investition von 20 Millionen Franken sieht Christian Consoni, der Vorsitzende der Geschäftsleitung bei Ramseier, gemäss einer Medienmitteilung als klares Bekenntnis zum Standort Sursee und zur Schweiz. Die Eröffnung ist im Jahr 2013 geplant. Die Auslieferungslösung hat Platz für 17 000 Paletten und entlastet den Hauptsitz und das Betriebsgebäude Schellenrain. Dort sollen mittelfristig die Abfüllanlagen und Tanklager erweitert werden. cla

# Zu gross – oder zu klein?



## Sarah's

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

**M**ein Literaturagent übernimmt die Rolle eines Reisebüros und benützt seine Mitgliedschaftskarte, um für mich drei Nächte in einem protzigen Hotel in Soho zu buchen. Die Zimmerkategorien heissen Mittel, Klein und Winzig – ein ironischer Hinweis auf die Tatsache, dass London gross ist, seine Hotelzimmer hingegen überhaupt nicht.

Am Abend bevor ich mich auf die Reise mache, meldet sich das Hotel in Soho. Mitgliedtarife gelten nur für Mitglieder. Drei Nächte in einem Zimmer der Kategorie Winzig würden mich mehr kosten als dreissig Nächte in meiner Wohnung der Kategorie Durchschnittlich.

Ich überlege mir ganz kurz, ob ich mich als mein Literaturagent verkleiden soll. Aber sich als glatzköpfigen Engländer mittleren Alters auszugeben, wird komplizierter sein, als ein anderes Hotel zu finden. Auf's Geratewohl wähle ich ein Hotel, bei dem steht, es liege nur zwei Minuten vom Bahnhof Paddington entfernt. Weniger teuer, weniger ironisch, weniger ansprechend. So viel weniger ansprechend, dass ich augenblicklich seinen Namen vergesse.

Während ich mit dem Heathrow Express ins Zentrum rase, hoffe ich auf eine Verzögerung auf der Strecke, die so lange andauert, bis sich mein Gedächtnis daran erinnert, wo ich über-nachte.

Gegenüber wendet sich ein Mann aus North Carolina ängstlich an eine klug aussehende Spanierin: «Wie weit vom Zentrum entfernt liegt Paddington?» Ich frage mich, was er mit Zentrum meint – ob er wohl glaubt, in London gäbe es einen Hauptplatz, mit einem Stadtschreier und einer Glocke? «Eigentlich liegt Paddington sehr zentral», antwortet die Spanierin verblüfft.

Mein Mobiltelefon läutet. «Wo wohnst du?» fragt mein Agent. «Irgendwo in der Nähe von Paddington», murmele ich. «SO WEIT WEG?», brüllt er. Was «sehr zentral» für eine Spanierin und «sehr billig» für eine Schriftstellerin ist, ist ein Greuel für einen coolen Geschäftsmann, der sich niemals nördlich der Oxford Street aufhält.

Im leichten Nieselregen starte ich meinen zweiminütigen Spaziergang. Eine Viertelstunde später erreiche ich das Hotel; meine Schultern brennen und mein Haar ist klatschnass. Was ein zweiminütiger Spaziergang für einen Olympiasportler ist, ist ein sehr weiter Weg für eine kleine Person mit einem 20 Kilo schweren Koffer.

Der Hotelpage ist winzig. Er flitzt durch die engen Gänge wie ein viktorianischer Kaminfeger. Im Zimmer angekommen, wachsen wir beide enorm, wie Alice im Wunderland. Unsere Köpfe touchieren die Decke, unsere Ellbogen berühren die Wände; den Koffer kann man kaum hin-

einquetschen. «Was für ein Zimmer ist das denn?», piepse ich. «Superior Deluxe» nickt der Kaminfeger. Natürlich! «Superior Deluxe» in Bayswater entspricht «Besen-kammer» im Soho Ironieland.

Es gibt keinen Stuhl zum Pult. «Weil es keinen Platz dafür hat», erklärt der Kaminfeger. Er hat völlig recht – und er muss gehen, er braucht den ganzen Sauerstoff auf.

Ich nehme die U-Bahn zur St. Martin's Lane, gehe durch eine riesige Glasdrehtüre – und schrumpfe auf die Grösse einer Erbse. Ich klappere durch eine enorme Eingangshalle, in der sich Holzskulpturen auftürmen. Was «tribal chic» für

Philippe Starck ist, ist für alle anderen «ein Fehler».

Hinter einem gewaltigen Teller, der mit asiatisch-kubanischem Essen gefüllt ist, bittet mein Agent um schwarzen Pfeffer. «Wir haben keinen, der Koch würzt die Speisen», sagt die Kellnerin spitz. Mein Agent putzt sich enttäuscht die Nase. Was «pikant» für einen Koch ist, ist «geschmacklos» für einen erkälteten Mann.

«So, wie – hatschi! – findest du London?», niest er über den präriegrossen Tisch hinweg. «Zu gross, zu klein», antworte ich vage. «Zu schnell, zu langsam...» Aber es ist unmöglich zu beschreiben. Es ist London.

Deutsch von Renate Dubach.  
Das englische Original:  
[www.htr.ch/Sarah](http://www.htr.ch/Sarah)

**Zu gross, zu klein; zu schnell, zu langsam; London ist unmöglich zu beschreiben.**



Fotolia

# Bruni's: Faszinierendes aus Milch

**Die Kolumne von Affineur de fromage Christoph Bruni in der letzten htr-Ausgabe war leider nicht vollständig lesbar. Wir bitten um Entschuldigung für den technischen Fehler und publizieren hier den ganzen Text.**

Aus Milch wird allerlei hergestellt. Schon seit Tausenden von Jahren. Selbst Plastik-ähnlicher Kunststoff wurde aus Milch produziert (nicht mit Massenware-Käse zu verwechseln). Kürzlich habe ich sogar Textilien entdeckt, die aus Milch hergestellt sind. Tönt komisch, ist aber so. Aus dem Käse-in, welches dem Käse auch den

Namen gab, werden Fäden gesponnen und Kleider genäht.

Die Krönung aller Milchprodukte gebührt meiner Meinung nach aber dem Käse. Fantastisch, als diese geschmacklichen und optischen Nuancen. Beeindruckend, mit welcher Hingabe einige Bauern für speziell gute Milch arbeiten. Unglaublich, wie gewisse Käser Aufwand und Risiko nicht scheuen, um schöne Käse herzustellen. Dann kommen noch wir, die Händler und Verkäufer, die dem Kunden die optimal gereiften Schätze anbieten.

Zu guter Letzt kommt der Endkonsument. An ihm ist es, dem Käse die letzte Ehre zu erweisen. Ehre gebührt diesem Produkt aber schon von Beginn weg. Wirklich gute Milch, die sich für Rohmilchkäse, speziell die Weichen, eignet, ist nicht so einfach zu finden. Zu tief ist der Preis, darum züchtet man Tiere, die grosse Mengen produzieren.

Wahnsinn, was so ein Vieh fressen muss. Da reicht das hiesige Futter schon lange nicht mehr, und die Plastik-Ballen, die sich überall türmen, sehen auch nicht appetitlich aus. Kein Wunder furzen diese Tiere noch mehr, als sie das schon tun, so dass gewisse Menschen den Kühen die Mitschuld an der Klimaerwärmung in die Klauen schieben wollen. Jedes Pumpen, Zentrifugieren, Mikrofiltrieren, Bactofugieren und was es noch alles an Milchverarbeitungs-maschinen gibt, wirkt sich negativ auf die Qualität aus.

Käser, die Milch wirklich schonend behandeln, sind selten. Zu gross ist der wirtschaftliche Druck und die Menge, die verarbeitet werden muss. Ausserdem mangelt es an Konsumenten, die sich der Filigranität von Milchprodukten bewusst sind. Lieber wird Käse gegessen, der mit Hilfe künstlicher Kulturen und standardisierter Milch hergestellt worden ist. Da wird täglich geforscht und ex-

perimentiert, und es ist immer wieder erstaunlich, wie gut solche Produkte schmecken können. Nur schmecken sie immer gleich. Sie haben keine Individualität mehr. Der Mensch muss sich keine Gedanken machen. Selbst die saisonalen Schwankungen werden ausgeglichen, und viele wissen nicht mehr, dass Milchprodukte im Winter rar waren, weil die Tiere zu dieser Jahreszeit nur wenig oder gar nichts des kostbaren Stoffes abgaben. Die ganz kleinen Käse-reinen hatten nicht selten zu wenig Milch für einen Emmentaler (rund 1000 Liter pro Laib). Darum findet man im Emmentaler Betriebe, die den weniger grossen Grey-erzer oder wie er nach Gesetz in der Schweiz heissen muss: «Le Gruyère A.O.C. Switzerland» herstellen dürfen.

Inzwischen wäre das aber kein Problem mehr. Milch wird in Massen das ganze Jahr über produziert. Man könnte damit die Pisten beschneien. Immer weniger Höfe,

immer weniger ganz kleine Käse-reien, die riesige Käseungetüme machen... So wie die Freiburger Kuh schon lange nicht mehr existiert, wie sich die verschiedenen Rassen und Jahreszeiten auf die Milch auswirken. Die Schwankungen in der Produktion haben durchaus ihren Reiz.

Zum Glück findet man noch solche Käse. Und Menschen, die akzeptieren, dass dieser Käse nicht immer sensationell sein kann. Aber manchmal ist er es, was bei einem standardisierten Käse unmöglich ist. Selbst kleine Betriebe produzieren standardisierte Ware – dank der Forschung und der Wirtschaft, die alle Hilfsmittel anbietet, um das Leben zu erleichtern, es aber auch langweiliger zu machen.

Eigentlich ist das auch faszinierend, nur hat es mit einem Naturprodukt nicht mehr viel zu tun.

Hotellerie

Private Selection  
Hotels vernetzen  
sich mit «Fans»

Die Hotelkooperation Private Selection Hotels stellt 2012 auf Facebook und dem eigenen Hotel-Blog wöchentlich ein «Hotel der Woche» vor. Unter allen Fans auf Facebook wird ein Aufenthalt für zwei Personen im aktuell vorgestellten Hotel verlost. Am Ende des Jahres soll der «Fan» so alle 50 Mitgliederhotels zu kennen. Ziel der Aktion ist es, eine Fangemeinde von 10000 Leuten aufzubauen und in Zukunft in einen interaktiven Gästecolub zu integrieren.

[www.privateselectionblog.ch](http://www.privateselectionblog.ch)

Neueröffnung der  
Skiräumlichkeiten  
im Suvretta House



ZVG

Das 5-Stern-Hotel Suvretta House in St. Moritz hat 10,5 Millionen Franken in neue Skiräumlichkeiten investiert. 380 individuell beheizte und belüftete Ski-Locker für je zwei Paar Ski- oder Snowboardausrüstungen stehen für die Hotelgäste bereit. Einheimische und auswärtige Gäste können die Schliessfächer saisonal mieten. Im Eingangsbereich befindet sich ein Skishop mit einer vollautomatischen Schleifmaschine. Auch die Suvretta Snowsports School hat im Suvretta House einen Empfangsbereich für Hotelgäste erhalten.

Events

Der Salon du  
Chocolat kommt  
nach Zürich

Der Salon du Chocolat kommt nach Paris, New York, Tokio, Moskau und Shanghai erstmals nach Zürich. Vom 30. März bis am 1. April dreht sich in der Messe Zürich in Oerlikon alles rund ums Thema Schokolade. Auf 4500 m<sup>2</sup> werden Chocolatiers, Pâtisseries und weitere Experten aus der ganzen Schweiz präsent sein. Lanciert wird der Salon du Chocolat bereits am 29. März mit der Chocolate Fashion Show, an der Abendkleider aus Schokolade gezeigt werden.

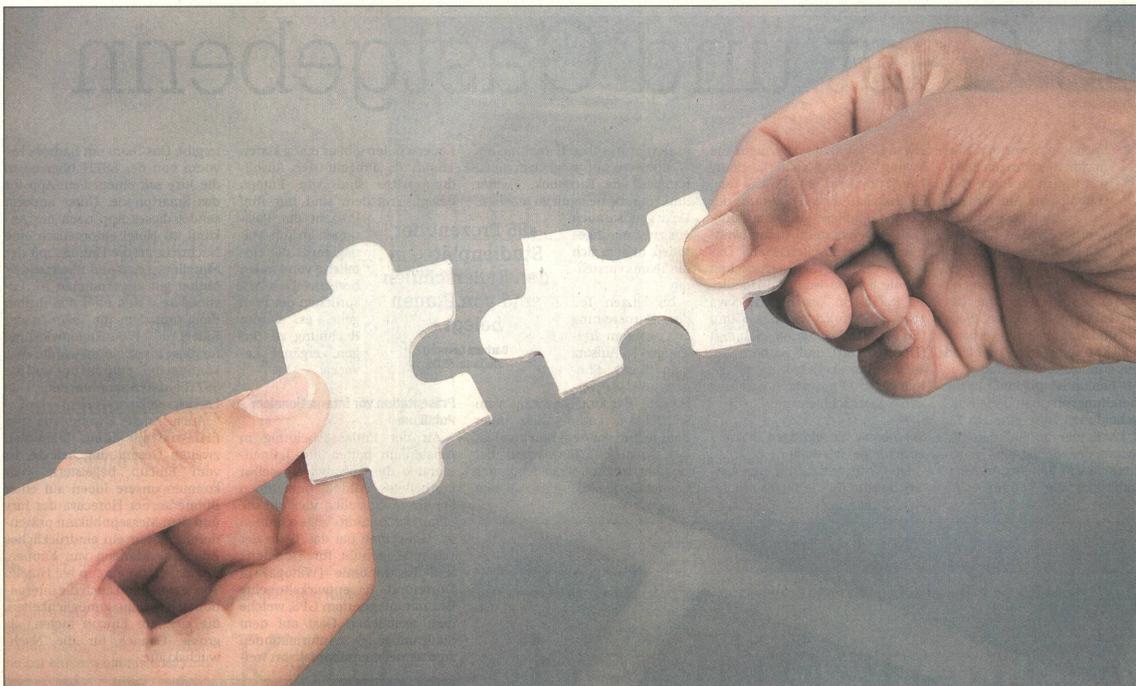
[www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

Eis zu dünn: Polo  
World Cup in  
St. Moritz abgesagt



Swiss-Image

Zum ersten Mal in der 28-jährigen Turniergegeschichte müssen der St. Moritz Polo World Cup on Snow sowie das Rahmenprogramm dazu abgesagt werden. Aufgrund der zu dünnen Eiskecke des St. Moritzersees konnte der See für den Aufbau der Infrastruktur nicht freigegeben werden. Die Vorschriften zur Benutzung der Eisfläche sind strikt: Das Eis darf auf dem gesamten See nicht dünner als 20 Zentimeter sein und jeder Quadratmeter muss bis zu 350 Kilogramm tragen können. Der Veranstalter prüfte verschiedene Alternativen zum See. Doch keine davon überzeugte. cl



Betriebe in Entwicklungsländern suchen fachliche Hilfe, Schweizer Experten beraten sie vor Ort: Beim «Senior Expert Corps» fügen sich Puzzleteile zusammen.

# Hilfe aus Expertenhand

Wenn Alfred Gafner vom letzten Einsatz für das «Senior Expert Corps» (SEC) von Swisscontact (siehe Box) spricht, ist seine Begeisterung spürbar. Der Gastronomieprofi – er war unter anderem Executive Chef in mehreren Häusern von Hilton International und 15 Jahre Leiter von Gate Gourmet – lernte Hotelfachschüler in der nepalesischen Hauptstadt Kathmandu Küchentheorie und -aufbau. «Am Ende fragte ich mich, ob die Schüler oder ich mehr gelernt haben.»

Wissen und Erfahrung weiterzugeben, ist die Grundidee hinter dem SEC, welches von Spenden und Bundesbeiträgen finanziert wird: Fachleute verschiedenster Branchen stehen Klein- und Mittelbetrieben in Entwicklungsländern und Osteuropa als Experten zur Verfügung. Ehrenamtlich bieten sie Unterstützung bei der Lösung technischer und betrieblicher Probleme vor Ort – eine professionelle Beratung, die sich die Betriebe sonst nicht leisten könnten. Dabei machen Beratungen in Hotellerie, Tourismus und in der Nahrungs- und Genussmittelbranche jährlich rund die Hälfte aller 140 bis 160 Einsätze

**Erfahrene Fachleute helfen im «Senior Expert Corps» von Swisscontact Kollegen in anderen Ländern. Experten aus Tourismus, Hotel- und Gastrobranche sind äusserst gefragt.**

SABRINA GLANZMANN

aus. «Seit der SEC-Gründung 1979 sind diese Bereiche, in denen die Schweiz eine bekannte Referenz ist, sehr stark nachgefragt», weiss Projekt-Managerin Anne Bickel.

**Einsätze zwischen vier Wochen und drei Monaten**

Jeder mit fundierter Berufserfahrung kann sich beim SEC anmelden; mehrheitlich seien es laut Anne Bickel aber Pensionäre, da diese für die Einsätze zwischen vier Wochen und drei Monaten oft flexibel zur Verfügung stehen würden. Wer den passen-

den CV hat, wird für den Einsatz angefragt und erhält die Kontaktdaten eines SEC-Koordinators vor Ort. Diese Koordinatoren sind es auch, welche die Kundenanträge im Vorfeld entgegennehmen und an die SEC-Stelle in Zürich weiterleiten. Für Unterkunft und Verpflegung der Experten kommt der jeweilige Betrieb auf.

Vor zwei Jahren meldete sich der damals 56-jährige Alfred Gafner beim SEC an, weil es ihn wieder ins Ausland zog – nicht an der Kochfront, sondern in beratender Funktion. «Ich sagte mir: Jetzt ist die perfekte Zeit dafür, ich bringe die nötige Erfahrung mit und bin noch fit», Gafners erster Einsatz in einem Restaurant in Kathmandu hatte zum Ziel, die Lebensmittelsicherheit und Hygiene, «ein grosses Problem», zu verbessern. Aber wie die fettigen Wände reinigen, wenn gängige chemische Mittel nicht verfügbar sind? Alfred Gafner zeigte den Mitarbeitenden, wie sie mit saurem Essig vorgehen können. Weil Strom eine Seltenheit war und der Frigo oft ausstieg, lehrte er die Köche das Pasteurisieren. Das Wichtigste in dieser interkulturellen Zusammenarbeit sei es, nie behelrend zu agieren. «Ein Mensch ist



Alfred Gafner gibt in einer nepalesischen Küche Inputs.

ein Mensch. Wenn man ihn anschreit, kommt man nirgends auf der Welt weit.»

**Sich mit dem Land vor dem Einsatz vertraut machen**

Spanischkenntnisse sind sehr gefragt für den Einsatz in Entwicklungsländern – Oscar Rederer bringt sie mit. Bereits neunmal hat der 70-Jährige seit 2006 sein Wissen als Hotelier im In- und Ausland beim SEC weitergegeben. Nach seiner Pensionierung stiess er via TV-Bericht auf das Programm, und «sofort war mir klar: Da will ich mitwirken», so der einstige Präsident des früheren Aroscher Kurvereins. Sich mit den Gesetzen, Statistiken und Eigenheiten des Landes vor dem Einsatz vertraut zu machen, sei

eine spannende Vorrecherche, die dazugehöre. Das tat er auch vor dem Einsatz in Panama, wo es galt, sechs Hotels «auf ein internationales Niveau» zu führen. Das beinhaltete Marketingmassnahmen und organisatorische Aspekte, da sich die Häuser als Gruppe formieren wollten. «Ich stehe heute noch in Kontakt und verfolge online, wie es den Hotels geht.»

**Fakten Aktuell  
Branchenleute für  
Einsätze gesucht**

Swisscontact ist die Entwicklungsorganisation der Schweizer Wirtschaft. Sie fördert mit Beratung, Aus- und Weiterbildung die privatwirtschaftliche und soziale Entwicklung in ausgewählten Ländern. Für das Senior Expert Corps sucht die Stiftung aktuell pensionierte und/oder andere erfahrene Fachleute aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie für Einsätze. Besonders gesucht sind Spanisch Sprechende. sag

[www.swisscontact.ch](http://www.swisscontact.ch)



Eine Zusammenstellung in den neuen «Bäderwelten».

# Blick auf Bäder, Spas, Fliesen

**In Lenzburg öffnete eine umfassende Ausstellung für Bäder, Spas und Fliesen ihre Türen. Gemäss dem globalen Marketingsystem «House of Villeroy & Boch» ist es das erste Schweizer Haus dieses Brands.**

KARL JOSEF VERDING

Die Badezimmer sollen heute Lebensräume zum Wohlfühlen sein, Bau- und Modernisierer rich-

ten diesen Anspruch an das ganze Spektrum der Badgrössen und Preiskategorien. «Die Darstellung ist essenziell», sagt Andreas Dröfke über die Konzeption der neuen Ausstellung «Bäderwelten» in Lenzburg. Dröfke ist Verkaufsleiter Schweiz für Bad und Wellness bei Villeroy & Boch. Die Ausstellung präsentiert die unterschiedlichen Optionen für das Bad in Kombination und richtet sich auch an Besitzer und Leiter von Hotels sowie an ihre Planer.

**Musterräume machen die Badsituationen anschaulich**  
Komplett eingerichtete Musterräume veranschaulichen die

verschiedenen Badsituationen. Auch das gebotene Produkt-Wissen und die Dienstleistung sollen sich als umfassend beweisen. Die Ausstellungsberater unterstützen Interessierte bei der Planung der Bad- und Wellness-Einrichtung mit einem 3-D-Planungsprogramm. Nach Voranmeldung und gegen eine Schutzgebühr entwerfen die Badspezialisten von Villeroy & Boch sogar ein individuelles Bad in der Ausstellung. In ihr findet sich alles, was zu einem aufeinander abgestimmten Bad gehört: vom Waschtisch über WC und Bidet zur Badewanne, von den Fliesen für Wand und Boden, Armaturen bis zu allen Bad-Texti-

lien. Im gleichen Haus an der Lenzburger Markmatenstrasse ist das bereits bestehende Outlet Tischkultur von Villeroy & Boch.

**Eröffnet von neuer Generation der Gründerfamilie Boch**

«Ästhetik, Helligkeit und Sauberkeit» kennzeichne die Gestaltung der Bäder seines Brands, sagte an der Eröffnung der «Bäderwelten» Luitwin Gisbert von Boch-Gallau, geboren 1936, Ehren-Aufsichtsrat und Vertreter der 9. Generation der Boch-Familie. Als Pate der «Bäderwelten» wurde Mister Schweiz Luca Ruch präsentiert, der sich als ein Freund der Walk-in-Dusche bekannte.

# Frau als Gast und Gastgeberin

**Am European Mise en Place Cup in Amsterdam untersuchten Studenten die Rolle der Frau in der Hotellerie der Zukunft. Die Ideen der Schweizer Teams überzeugten.**

CAROLE LAUENER

**S**heconomy» war das Thema am diesjährigen European Mise en Place Cup (Emcup) in Amsterdam. Teams aus 21 Hotelfachschulen aus neun europäischen Ländern haben daran teilgenommen und die zukünftige Rolle der Frau als Gast und Gastgeberin untersucht. Der Wettbewerb wird von der niederländischen Mise en Place Group und dem Netzwerkverband Hotello Top veranstaltet und fand bereits zum vierten Mal statt.

Der Emcup ist aufgeteilt in die Vorbereitungsphase und die Endausscheidung. Diese ging am 11. und 12. Januar im Rahmen der Horecava, der wichtigsten Gastrofachmesse von Benelux, in Amsterdam über die Bühne. Angie

Hwang (Südkorea), Augustine Kwong (China/Kanada), Emily Lee (Südkorea) und Pascal Yang (Frankreich/Taiwan) von der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) erreichte im Gesamtwettbewerb den zweiten Platz. Das Team von der Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie (SSTH) in Passugg mit Saya Hsu (Taiwan), Roshini Kühni (Sri Lanka), Johanna Schmidt (Deutschland) und Barbara Levocka (Slowakei) belegte in der Kategorie Produktentwicklung den dritten Schlussrang.

**Sheconomy, ein wichtiges Thema auch für die Hotellerie**

Die Vorbereitung für den Emcup begann für die Teams mit der

Aufforderung, ihre Teilnahme am Wettbewerb auf möglichst vielen Kanälen wie Facebook, Twitter und Youtube bekannt zu machen. Dazu gehörte auch ein zweiminütiges Video, in dem sich die Teams vorstellten.

Im letzten Teil der Vorbereitung galt es, einen dreiseitigen Aufsatz zum Thema «Sheconomy» zu verfassen. Barbara Levocka vom SSTH-Team konnte sich unter dem Begriff vor dem Emcup nicht vorstellen. Inzwischen hat sie aber erkannt, wie wichtig das Thema für die Zukunft ist: «In den

Kaderschulen gibt es einen klaren Trend: 85 Prozent der Ausbildungsplätze sind von Frauen belegt. Trotzdem sind nur fünf Prozent der Positionen im Top-Management der Hotellerie von Frauen besetzt.» Den Ansprüchen der Frau gelte es darum Rechnung zu tragen, ergänzt Levocka.

**«85 Prozent der Studienplätze in den Kaderschulen sind von Frauen belegt.»**

Barbara Levocka  
Studentin SSTH

**Präsentation vor internationalem Publikum**

An der Endausscheidung in Amsterdam hatten die Teilnehmenden die Aufgabe, ein selbst erarbeitetes Produkt oder einen Service vorzustellen, der auf die «Frau der Zukunft» zugeschnitten ist. Gewonnen hat das Team der Wirtschaftsschule für Hotellerie und Gastronomie (Wihoga) in Dortmund. Es entwickelte eine Box mit integriertem GPS, welche dem weiblichen Gast auf dem Stadtrundgang Informationen zum aktuellen Aufenthaltsort wei-

tergibt. Das Team um Barbara Levocka von der SSTH überzeugte die Jury mit einem Fem-App für das Smartphone. Unter anderem sendet dieses App nach der Ankunft im Hotel automatisch eine Nachricht an die Familie, mit der Mitteilung, dass die Ehefrau und Mutter gut angekommen ist. Levocka freut sich über den dritten Rang, mit dem ihr Team in der Kategorie Produktentwicklung für diese Idee belohnt wurde. «Wir konnten die Leute auf uns und die SSTH aufmerksam machen», sagt Levocka stolz.

Auch Angie Hwang von der EHL, die mit ihrem Team den zweiten Gesamtrang belegte, ist vom Emcup begeistert: «Wir konnten unsere Ideen auf einer Bühne an der Horecava der Jury und dem Messepublikum präsentieren. Es war ein eindrückliches Erlebnis.» Marleen van Kappen, Projektleiterin Emcup bei Hotello Top, nennt denn auch die internationalen Kontaktmöglichkeiten, die sich am Emcup bieten, als grosse Chance für die Nachwuchskräfte.



Die mediterrane  
Lebensart.

Schraubrotl mediterran  
aus Weizenmehl, mit Tomaten, Oliven  
und Oregano, mit Käse bestreut.

**ROMER'S  
HAUSBÄCKEREI AG**

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grossabnehmer, Detailisten

Neubuchstrasse 1 | Postfach 55 | 8717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch



Das SSTH-Team: Begleiter Maksim Ryshkov mit Saya Hsu, Roshini Kühni, Johanna Schmidt und Barbara Levocka (v. l.).



Das Team der EHL mit Pascal Yang, Emily Lee, Augustine Kwong, Angie Hwang und ihrem Lehrer Alain Najarg (v. l.).

## impresum

### htr hotel revue

Die Schweizer Pächzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondée 1892

### Herausgeber/Éditeur

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

### Redaktion

Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.  
Stellvertreterin: vakant.  
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell); Christine Künzlerpfl/dst (Resortleitung fokus); Sabrina Glanzmann/sag (Resortleitung dolce vita); Alexandre Caldera/aca (Resortleitung cahier français); Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/lb; Gudrun Schlienzek/gsg; Karl Josef Verding/kjv  
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.  
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo (CD)  
Korrektorat: Paul le Grand.  
Volantärin: Carole Lauener/cl.  
Online Redaktion: Natalie Alesch/nap.  
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung).

### Verlag

Leitung: Barbara König.  
Assistent: Alain Hänni.  
Stellensrater: Angela di Renzo, Patricia Nobis  
Geschäftsanteile: Emanuel Müller, Michael Müller.  
hoteljob.ch: Denise Karam  
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.  
Auflage: WEMF-Beglaubigt 2011, verkaufte Auflage: 9476; Gratisauflage: 811.  
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 jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

**Das besondere Konzept im Lokal im Berner Einstein-Haus erinnert nichts an den Physiker. Dafür kommen nun Feinschmecker mit kleinem Hunger auf ihre Kosten.**

FRANZISKA EGLI

Schicht um Schicht wurde abgetragen. Gipsplatten und heruntergehängte Decken entfernt. Farbschichten und Tapeten runtergerissen. Bis die ursprünglichen Grundmauern, alte Holzbalken und gar ein Innenhof wieder zum Vorschein kamen. «Pro Seite machte das rund einen halben Meter aus, den wir so dazugewonnen haben», erklärt Florian Jenzer, stellvertretender Geschäftsführer im «Einstein Kaffee & Rauchsalon», dem Lokal im Berner Einstein-Haus, das vor knapp einem Jahr seine Tore geöffnet hat.

**Der Boden ist aus Eichenparkett, die Tische sind aus Nussbaum**

Mehrere Jahre blieb das Parterre der Kramgasse 49, wo zuvor das Restaurant Pastamania untergebracht war, geschlossen. Einzig die Türe für all die Besucher und Touristen blieb offen, die ins Einstein-Museum führte – schliesslich hatte der weltberühmte Physiker anno 1905 in eben diesem Haus unter anderem seine Relativitätstheorie entwickelt.



Kein herkömmliches Fumoir, sondern ein stilvoller Rauchsalon.



Das «Einstein Kaffee» ist neu von der Kramgasse bis zur Münsterergasse durchgehend offen und gewann deutlich an Weite.

Bilder zvg

## Kaffee bei Einstein

Seit 2004 ist die PSP Swiss Property mit Sitz Zug im Besitz der Altstadt-Liegenschaft. Die Immo-

bilienunternehmung hat 1,6 Millionen Franken in die Sanierung gesteckt und rund ein Jahr unge-

stein» durchgehend von der Kramgasse bis zur Münsterergasse am anderen Ende der Hauses, dafür wurde die Küche in den ersten Stock verlegt. Sitzbänke aus Leder verlaufen entlang den Sandsteinmauern. Der Boden ist aus Eichenparkett, die Tische sind aus geöltem Nussbaum mit eingefügten Granitplatten, vor dem Cheminée stehen Clubsessel, an den Wänden spenden Blattgold-Leuchtschalen vom Designer Enzo Cattelani sanftes Licht, und immer mal wieder taucht eine von Künstler Ottmar Hörl kreierte iro-



Enzo Cattelani's goldene Leuchtschalen spenden warmes Licht.

baute. Mit der Besetzung des Restaurants liess man sich Zeit, bis ein stimmiges Konzept und der richtige Wirt dazu gefunden waren, erklärt Andres Krummen von der Einstein Kaffee AG, welche das Lokal betreibt. «Uns schwebte eine hochwertige Gastronomie zu moderaten Preisen vor». Diese kam in Form von Tobias Eastus und Florian Jenzer, zwei Absolventen der Hotelfachschule Thun, beide um die dreissig, beide mit einem hohen kulinarischen Anspruch, dem sie mit unkomplizierten Charme begegnen.

Seither erstrahlt das Lokal nicht nur punkto Ambiente in neuem Glanz: Neu ist das «Ein-



Vor dem Cheminée sorgen Clubsessel für Gemütlichkeit.

nische Skulptur auf in der verwinkelten unebenen Liegenschaft, welche so typisch ist für Berns Altstadt.

**«Weck-ereien» und Rindstark mit getoastetem Hausbrot**

Geschmackvoll präsentiert sich auch das Obergeschoss, wo sich am Ende des Ganges nicht etwa ein profanes Fumoir à la Glaskasten befindet, sondern ein 20-plät-

ziger Rauchsalon, der auch seinen Namen verdient: ein heller Raum mit knarrenden Dielen, hohen Fenstern und Philippe-Starck-Stühlen. Und obwohl eine Lüftung vorhanden ist, bevorzugen es die rauchenden Gäste, in stark frequentierten Zeiten die Fenster des Zimmers eigenmächtig zu öffnen und es in guter alter Wohnzimmer-Manier durchzulüften.

Ebenso einfach wie elegant wird das Kulinarische unter der Ägide von Küchenchef Reto Moser gehandhabt: Am Mittag gibt's Salat, Suppe und Paste mit diversen Sughis. Aber da das «Einstein» kein eigentliches Speiserestaurant ist – davon gibt es gassauf, gassab mehr als genug –, setzt die junge Crew besonders abends auf Antipasti-Plättli und «Weck-ereien» für den kleinen Hunger, welche man sich zu einem Glas Wein genehmigt: Letzteres sind im Weck-Glas präsentierte Kleinigkeiten wie Lachstatar, Mozzarella mit kernfertigen Cherry-Tomaten oder das Fleisch-Paté von der benachbarten Metzgerei Steiner. Und das Rindstark, das mit getoastetem Hausbrot serviert wird, gilt jetzt schon als Klassiker. «Wir sind eher eine Kaffee-Lounge-Bar», resümiert Jenzer. Und die Zahl derer, die eigentlich nur auf ein Glas vorbeikommen wollten und dann bei einem Antipasti-Teller sitzen bleiben, die steigt stetig.

[www.einstein-kaffee.ch](http://www.einstein-kaffee.ch)

### Kaffee

#### 13. Schweizer Meisterschaften der Baristi

Während der St. Galler Ferienmesse vom 10. bis 12. Februar 2012 finden zum 13. Mal die Schweizer Barista-Meisterschaften statt. Organisiert vom Schweizer Chapter der Specialty Coffee Association of Europe SCAE, messen sich in der Halle 2.0 die Teilnehmenden in den Kategorien «Barista», «Latte-Art» und «Cup-Tasting». Der oder die Siegerin der jeweiligen Kategorie wird im Juni die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Wien vertreten.

### Kultur

#### Schiffahrt auf dem Bielersee nutzt Rousseau-Jubiläum

Zum 300-jährigen Geburtstag Jean-Jacques Rousseaus zeigt die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft (BSG) im Sommer ein Theaterstück über den französischen Philosophen und Schriftsteller auf einem seiner Schiffe. Premiere ist am 28. Juni, dem Tag, als er in Genf zur Welt kam. Der Text stammt vom Bieler Stadtwanderer Benedikt Loderer, inszenieren wird ihn Franca Basoli. Die BSG will damit auf die Bielerseeregion aufmerksam machen. Der Bieler Gemeinderat unterstützt mit 5000 Franken die Kosten von 70'000 Franken, mit denen die BSG rechnet.

### Genuss

#### Neue Apfel-Chips für gesundes Knabbern



Bilder zvg

Sie passen zu guten Neujahrsvorsätzen: Die neuen **Apple Chips** von Zweifel enthalten weniger als 1 Prozent Fett und den natürlichen Fruchtzucker der Äpfel. Jede Packung enthält drei Stück der in der Schweiz beliebtesten Sorte Golden Delicious, in dünne Scheiben geschnitten und luftgetrocknet. Ebenfalls neu ist die Variante mit Chips aus Jonathan-Äpfeln, die mit Milchschokolade überzogen wurden. sag

#### Ladurée: Kollektionsboxen zum Jubiläum



Ladurée feiert 2012 sein 150-jähriges Bestehen. Der französische Süßwarenhersteller kreiert zu diesem Anlass jeden Monat eine spezielle Kollektionsbox. Den Auftakt macht die **Boîte 1862**, die dem Gründungsjahr von Ladurée gewidmet ist. Im Februar folgt eine Box zum Valentinstag. Sie bietet Platz für 6 Macarons nach Wahl, ist durch ein Herz versiegelt und lässt sich an einem Samtband tragen. Speziell zum Valentinstag gibt es zudem eine neue Macaron-Kombination: Pink Grapefruit und Vanille. cla

## Menschen hinter der Silser Geschichte

Mit «Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin» zeichnet Daniela Kuhn ein persönliches Bild des Bündner Ortes. Das Buch portraitiert Menschen, die ihn geprägt haben.

SABRINA GLANZMANN

Im Winter 1989 reiste ich erstmals ins Engadin, in ein Dorf namens Sils Maria. Wenn ich mich recht erinnere, war ich dem Namen des Ortes in einem Buch begegnet. Er klang verheissungs-

voll.» Mit diesen ersten Zeilen im Vorwort zu «Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin» schildert Daniela Kuhn den Anfang einer Verbindung, die so schnell nicht mehr abbrechen sollte. Die Zürcher Autorin und Journalistin traf bei ihren weiteren Besuchen im Oberengadiner Ort Menschen, die dort aufgewachsen waren. Es interessierte sie, «wie sich das Dorf im Laufe der Jahrzehnte gewandelt hat, was die alten Menschen über die bisherigen Entwicklungen denken – wer sie sind, die echten Silser.»

Und wer sie sind, vermittelt Daniela Kuhn in den 15 sorgfältigen Portraits auf eindrückliche

Art und Weise. Oft ist Thema, wie das Leben der Bewohner direkt oder indirekt vom Tourismus geprägt war. So erfährt der Leser zum Beispiel die Geschichte von Hans Rominger, der neben sei-



nem Beruf als Schreiner über 40 Jahre als Skilehrer gearbeitet hat. Er erzählt, wie das Engadin schon früher «von den Touristen gelebt»

habe: «Vom Gras alle ich meid faiss worde. Aber wir haben die Touristen immer geschätzt und geachtet.»

Linar Godly schildert, wie während des Krieges Soldaten alle Hotels belagerten – «sogar das Waldhaus» und der Schweizerhof waren belegt – und wie der Tourismus in der Folge allmählich wieder anliefe. Adelina Kuhn, deren Café Marmotta im April 2010 liquidiert wurde, weiss von den blühenden Zeiten des Lokals zu berichten, als es bei Einheimischen und ausländischen Gästen etabliert war. Wenn Letztere das Café betreten, hätte man schon gewusst, was sie trinken wollen. Und Adelina Kuhn

erzählt, wie das «Marmotta» Desserts für den Schah von Persien kreierte, wenn dieser in seiner Villa in St. Moritz logierte.

Daniela Kuhn schafft es, diese und viele andere Anekdoten aus den Portraitierten «herauszukitzeln» und damit ein äusserst persönliches Stück Silser Dorfgeschichte nachzuzeichnen. Fotograf Meinrad Schade fängt diese Persönlichkeit mit seinen Bildern stimmig auf.

Daniela Kuhn, **Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin**, Limmat Verlag, 180 Seiten, Fr. 34.–

Bestellen Sie dieses Buch online: [www.hotellerie-suisse.ch/buchshop](http://www.hotellerie-suisse.ch/buchshop)

# Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

**hoteljob.ch**    SUCHEN    LOGIN    REGISTRIEREN    KONTAKT    DE    FR    IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/IT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

htr-Code

<p>Alle Jobangebote <b>29</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Kursagenda</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>	<p>Alle Jobangebote <b>4</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>	<p>Alle Jobangebote <b>14</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>
--	---	--

PLEASE DISTURB

- News/Veranstaltungen
- Kurse/Seminare
- Ratgeber Arbeit und Karriere
- FAQ zu hoteljob.ch / gastrojob.ch

**htr** hotel revue

# cahier français

htr hotel revue No 3 / 19 janvier 2012



**Tourisme**  
La progression du tourisme fribourgeois donne des ailes à Thomas Steiner.  
**page 20**



**Vin**  
Le non-filtré de Neuchâtel est le premier vin de l'année. Il est présenté par des femmes.  
**page 23**



Eva Zabej a présenté sa vision d'une économie qui profite de choix écologiques innovants au TEDx Event de l'EHL.

tous les sens impliqués, lorsque l'on mange. Comme le signal acoustique qu'envoie le craquement d'un pain croustillant au cerveau pour signifier la fraîcheur. «Pourquoi ne pas songer à un système électronique qui change les ambiances de lumière et de température de la salle en fonction de l'évolution du menu?», a-t-elle demandé.

**«Créer une nouvelle réalité qui montre et ne raconte pas tout»**

Après une pause rythmée par un questionnement du goût: être une glace ou le pop-corn ou ne pas être... Retour en salle pour entendre Eva Zabej évoquer la valeur économique de la nature. «Vous avez déjà songé à combien un touriste est prêt à débours pour voir le Cervin et à ce qui fait la plus-value d'une chambre donnant sur la montagne?», demande-t-elle non sans malice. Puis arrive la romancière Maeve Ryan qui connaît bien les pentes pour avoir travaillé plusieurs années dans le tourisme alpin en Autriche et avoir raconté cela dans «War & Pistes». Pour elle, les analogies entre les recherches du romancier et celles de l'hôtelier existent: «Nous voulons créer des espaces appropriés aux rôles de chacun. Créer une nouvelle réalité qui montre et ne raconte pas, tout commence autour des personnages. On ne doit pas construire un produit, mais une industrie entière qui se pose la question de l'occupation de l'espace public.»

Avec des outils différents, ceux de la neuro science, le propos de Kynang Eng ne semblait pas si différent. Il a encouragé les étudiants à penser en termes d'espace plus interactif, plus organique en évoquant Ada, une machine conçue pendant Expo.02. Elle analysait le comportement du visiteur, tout en lui renvoyant des récompenses ludiques lumineuses.

Pour conclure, l'anthropologue du voyage, du tourisme et du pèlerinage Tom Selwyn a livré une leçon d'humanisme et de mixité à travers l'histoire de l'art. Dans une icône de Roublev du 15e siècle, il perçoit comme les anges changent l'étranger en ami. Il pense qu'un ensemble de musique qui se nomme Café Zimmerman pour interpréter Bach va transmettre le rythme du café à la musique. Il évoque le marché du soleil de Marseille, sa ville préférée, car selon lui, elle intègre toutes les traditions.

## Au menu: idées fraîches

**En organisant un TEDx Event l'Ecole hôtelière de Lausanne a montré sa volonté d'innover. Des spécialistes de mondes différents ont parlé de l'avenir de l'accueil de façon globale.**

ALEXANDRE CALDARA

L'école hôtelière de Lausanne (EHL) vient d'innover en présentant un TEDx Event (lire ci-dessous) adressé aux professionnels de l'accueil. Une initiative due à Matthew Grudington, directeur des relations avec les anciens élèves. En introduction, il a expliqué que beaucoup des idées étonnantes abordées pendant ces événements concernaient le monde de l'hospitalité, même si elles semblaient a priori éloignées. En un après-midi, on a pu voir un fast-food retransformé en espace de grillades ou des stations de ski qui passent leur temps à réaliser des films de

vacances. Le bal des conférences live a été ouvert par Mike Hatrick. Il travaille dans l'innovation management auprès de Swisslogs. Il a expliqué qu'une des parties les plus compliquées sur lesquelles il s'agit d'intervenir dans le monde de l'aéronautique était le carénage ventral de l'avion. A qui avoir recours pour trouver des solutions? Il a fait confiance à cinq personnes qui ne connaissaient rien à ce monde-là et pouvaient résoudre

ce problème avec des yeux d'enfants.

Plus proche des problématiques de l'EHL en apparence, la food designer Sophie Maxwell a parlé des goûts du futur. Et comme l'emballage ne fait pas la banane, elle a montré l'artificialité des images et des sigles utilisés pour représenter un produit.

**«On ne doit pas construire un produit, mais une industrie entière.»**

Maeve Ryan  
Auteure de «War & Pistes»

Comme si automatiquement un tigre devait représenter une céréale. Elle a donné des exemples con-

crets de paquets qui ne mentent pas comme ceux de la marque Fruita Blanch de Barcelone qui indique le pourcentage de sucre (30%) et de fruits (70%). Ou les emballages simples des britanniques de Food Doctor qui représentent le produit à l'intérieur.

**Un système électronique qui permet de changer l'ambiance**

Brigit Schleifenbaum, spécialiste en stratégies innovantes à Genève a poursuivi sur le thème de la surproduction d'énergie, elle a rappelé que 70% des céréales étaient produites pour nourrir des animaux d'élevage. Elle a évoqué

## Plate-forme de conférences

TED est une plate-forme d'organisation de conférences et de partage d'idées depuis 25 ans. Elle permet aux organisateurs locaux d'obtenir une licence TED, de bénéficier des structures de la plate-forme et de son concept de mise en scène. Puis ensuite chaque organisateur met en place son contenu en fonction de ses thématiques primordiales et des enjeux locaux. Pour l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) le programme «The Future we make» correspond à sa volonté de former les leaders de demain.

Toutes les conférences sont filmées et réinjectées dans une vaste plate-forme de contenu TED.com. On y trouve plus d'un millier d'interventions qui ont été regardées par plus de 7 millions de personnes. En Suisse, l'intérêt semble croissant. A Lausanne, l'IMD Business School en propose également un, demain.

Cette année l'EHL a franchi une nouvelle étape en faisant de la responsabilité sociétale et environnementale une thématique transversale de son enseignement. Ces branches sont enseignées comme des matières distinctes, mais font aussi partie du cours de stratégie. Une approche qui permet aux étudiants de traiter ces questions non plus à partir de principes éthiques généraux, mais en réfléchissant à la mise en œuvre dans l'entreprise et aux résistances propres au secteur de l'accueil.

Chaque TEDx event comprend une partie dédiée à des conférences enregistrées ailleurs dans le monde, mais en lien avec la thématique. L'une des plus

surprenantes fut celle sur le thème du jeu. La thèse de Jane Mac Gognial, elle-même sous l'emprise du jeu et créatrice de plaisirs virtuels, proposait le titre ambitieux: «Comment sauver la planète en jouant?» En citant le jeu «World of Warcraft», elle pense qu'il habitue les joueurs à la victoire héroïque, donne des missions à l'échelle de la planète et permet d'échapper à la souffrance du monde. Elle vient de développer de nouveaux jeux basés sur un monde sans pétrole ou même sur les enjeux liés à la famine.

L'anthropologue Tom Selwyn a rappelé que l'étymologie du mot hospitalité venait d'hostilité, en déduisant qu'il fallait se méfier des définitions immédiates. Une des leçons de ce premier TEDx à l'EHL.

**1. Que peuvent apporter aux professionnels de l'accueil les exposés hétérogènes du Ted Event?**

Ecouter les différentes visions des leaders d'opinion qui s'attachent à faire évoluer le monde ne peut être que bénéfique pour un hôtelier. Riche de ces réflexions, tel un chef d'orchestre, il mettra les compétences ensemble pour imprégner son métier des innovations diverses initiées dans d'autres secteurs d'activités.

**2. Quels exposés peuvent être mis en pratique?**

Par exemple Brigit Schleifenbaum utilise la métaphore de la théorie de la relativité pour expliquer notre rapport à la nourriture, en parlant de calories et de plaisir au carré. C'est une approche holistique qui aborde la nourriture dans sa complexité. Ainsi l'hôtelier



**Quatre questions à Ray F. Iunius**

**Directeur du Business Development & Marketing de l'Ecole hôtelière de Lausanne.** Il dirige l'Institut d'innovation et d'entrepreneuriat et enseigne le management.

sait que la satisfaction de son client dépasse l'expérience mémorable et qu'il doit chercher à procurer le plaisir. La démarche d'interactivité appliquée à l'hôtellerie est aussi un des grands thèmes de réflexion dans nos métiers.

**3. Que peut faire l'hôtelier suisse de ces nouveaux concepts?**

L'innovation doit permettre au secteur de l'accueil d'augmenter son niveau de service et de retrouver son leadership en plaçant l'humain au centre de ses préoccupations.

**4. Comment définiriez-vous la tonalité générale des propos entendus?**

Entre arts et sciences, à la fois sur les dimensions technologiques et de relations humaines. L'équilibre que nous cherchons à atteindre chaque jour dans notre enseignement.

**En bref**

**Fribourg**

**Le rôle des médias sociaux sera décodé**

La troisième édition du Swiss Internet Marketing Day se déroulera le 19 janvier à l'École d'ingénieurs de Fribourg. Il sera placé sous le signe des médias sociaux qui selon les organisateurs intéressent de plus en plus les entreprises. Des questions telles que: «Comment les campagnes publicitaires deviennent-elles interactives?» seront abordées. Pour la première fois, l'événement sera accompagné d'une foire. Renseignements auprès de: camelia.hrab@hefr.ch.

**Villars va collaborer avec Espresso-Club**

Depuis près de 80 ans la société Villars torréfiait son café, à Fribourg cela pourrait se terminer cette année selon «La Liberté». La société va déménager son unité de production vers l'usine flambant neuve construite sur l'ancien site de Dyna, à Gland. Pour des questions de rationalité économique la firme fribourgeoise a signé un accord avec Espresso-Club SA en juillet, pour l'heure une part de la torréfaction se fait toujours sur sol fribourgeois. Villars n'avait jusque-là pas communiqué sur cette nouvelle collaboration.

**Vaud**

**Record de fréquentation sur le Léman**



Photos ldi

La Compagnie Générale de Navigation (GGN) sur le Lac Léman annonce plus de 2 millions de passagers en 2011. Un record inégalé depuis 1964 année de l'Exposition nationale. La hausse par rapport à 2010 est de plus de 100 000 passagers. Cette augmentation annuelle de 8% est dans la continuité d'une fréquentation en hausse depuis dix ans, note la CGN dans un communiqué. Le taux de couverture des charges avoisinera les 80%. aca

**Le rendez-vous international des ballons**



Le Festival international des ballons de Châteaue-d'Œx se déroulera du 21 au 29 janvier. Cette 34e édition renouera avec la Coupe David Niven, une course longue distance lancée en 1979 puis abandonnée en 2008. D'autres compétitions de ballons se dérouleront durant les neuf jours de la manifestation, ainsi qu'un spectacle Son et Lumière le vendredi 26 janvier. Au total ce sont près de 80 montgolfières originales qui pourront être admirées, 600 000 visiteurs sont attendus. lb

**Créer 1000 chambres supplémentaires d'ici 2030. C'est l'un des objectifs ambitieux que compte relever Thomas Steiner, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme.**

LAETITIA BONGARD

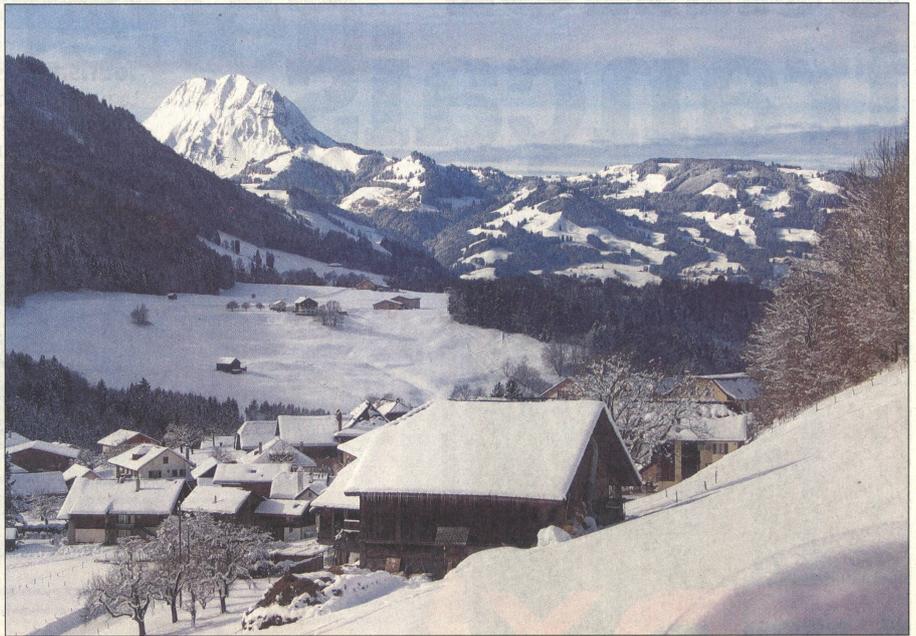
**E**n bonne forme, le tourisme fribourgeois a le mérite de ses ambitions. «L'année 2011 promet d'être l'année de tous les records», a déclaré Thomas Steiner, nouveau directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), au moment d'établir le bilan de ses cent premiers jours passés à ce poste. Des nuitées en constante augmentation, des structures touristiques modernes, une dynamique positive née du programme Enjoy Switzerland: le tourisme fribourgeois est promis à un bel avenir. Reste l'offre en lits hôteliers, encore insuffisante et qui peine à répondre à tous les segments de la clientèle.

**Des nuitées records en dépit du franc fort**

400 000 nuitées. C'est le seuil que vient de dépasser le canton pour les mois cumulés de janvier à novembre 2011.

Et, contrairement aux autres destinations touristiques helvétiques, il peut se vanter d'avoir connu une progression durant chaque mois de l'année écoulée

en regard de l'année 2010. «Ces chiffres s'expliquent notamment par l'ouverture de nouveaux établissements hôteliers au bon rapport qualité-prix, mais aussi par notre clientèle à 65% helvétique. Les nuitées hôtelières et parahôtelières ne sont donc pas tou-



Face au manque d'infrastructures hôtelières dans le canton, Thomas Steiner prône tout d'abord une valorisation de l'offre existante. ldi

**A la recherche des perles du canton**

«Les nuitées hôtelières fribourgeoises ne sont pas touchées par la force du franc.»

**Thomas Steiner**  
Directeur Fribourg Région Tourisme

chées par la force du franc suisse», explique Thomas Steiner.

**Des investisseurs encore frileux**  
L'ancien directeur de l'École suisse de tourisme

qu'elle atteigne les 2 milliards en 2030.» A moyen terme, le directeur souhaite valoriser les richesses touristiques auprès de la population fribourgeoise et atteindre les 6 000 emplois liés à la branche. Clairement en manque d'infrastructures hôtelières, le

canton devra renforcer le taux d'occupation des établissements existants en misant sur la valeur ajoutée, et dans un second temps, se doter de 1 000 chambres supplémentaires pour combler la demande, notamment dans les catégories moyennes et supérieures.

Un plan de route qui devrait encourager les potentiels investisseurs à s'établir dans un canton qui n'attend que cela: être reconnu comme une destination singulière et attrayante, sachant manier avec subtilité tradition et innovation.

**«Exploiter le patrimoine et éviter le tourisme de masse»**

**C**'est dans un cadre bucolique et spirituel que le nouveau directeur de l'UFT a décidé de partager ses visions futures du tourisme fribourgeois. Bâtie dans les méandres de la Sarine et entourée d'une nature à la fois paisible et revêché, l'abbaye cistercienne d'Hauterive reflète à elle seule la notion de patrimoine, chère à Thomas Steiner. «Ce lieu figure parmi les nombreuses perles de la région qui méritent d'être davantage valorisées. Il offre une expérience forte, à l'image de ce que recherchent les touristes.»

Thomas Steiner voit un réel potentiel dans la richesse du patrimoine fribourgeois, son authenticité et sa variété. «Nous devons davantage jouer sur la mise en scène», plaide-t-il. Une volonté d'exploiter le potentiel existant, dans un esprit de développement durable. «Quand je parle de doubler la contribution du tourisme à l'économie fribourgeoise (lire ci-dessus), je ne pense pas à doubler les infrastructures, mais à doubler sa valeur ajoutée. L'une de mes ambitions est de préserver le patrimoine fribourgeois de la

croissance du tourisme de masse», souligne-t-il.

Il en va notamment d'une meilleure exploitation des remontées mécaniques, lesquelles ont fait l'objet d'importants investissements cette année. Qualifiées de «dernier maillon de la chaîne de la mobilité», les remontées mécaniques sont appelées à desservir de manière plus équilibrée les zones touristiques en été et en hiver. Et de conclure: «Il faudra trouver des solutions pour soutenir et maintenir cet important pilier de la mobilité de notre canton.» lb

**Un hôtelier du nord regarde au sud**

**Pro Gastronomie, fondation active dans la formation et créée par Nestlé, est dirigée depuis deux mois et demi par un hôtelier: Christian Perrette, diplômé de l'EHL.**

MIROSLAW HALABA

C'est un homme du sérail qui, le 1er novembre, a pris la direction de la Fondation Nestlé Pro Gastronomie pour succéder à Othmar Müller. Christian Perrette, 60 ans, a travaillé depuis 1984 pour le compte du groupe alimentaire veveysan. Durant 27 ans, il a été le directeur de l'Hôtel Résidence Rive-Reine, situé sur le site du Centre international de formation Nestlé à La Tour-de-Peilz, et, à ce titre, le seul hôtelier du groupe.

**Soutenir les formateurs dans les pays émergents**

Sa nouvelle fonction lui offre d'intéressantes perspectives. «Ma principale motivation est de transmettre des valeurs qui permettront à d'autres de les parta-



**Christian Perrette, le nouveau directeur de Pro Gastronomie.**

ger dans leur propre pays», dit-il. Pro Gastronomie, fondée en 1991, à l'occasion du 125e anniversaire de Nestlé SA, apporte un soutien aux formateurs dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme, principalement dans les pays émergents. Comme ses

moyens – dont le montant n'est pas dévolu – sont limités, elle s'associe à d'autres fondations, suisses notamment. Elle entretient également des relations avec les diverses associations d'écoles hôtelières et professionnelles, comme l'EuroCHRIE.

**De l'Europe de l'Est à l'Amérique du Sud en passant par l'Afrique**

«L'an passé, nous avons organisé, en collaboration avec la Fondation pour la formation hôtelière, un séminaire pour des cadres et des professeurs d'écoles hôtelières des pays de l'Est et, avec la Fondation Limmat, un séminaire à Bogotà en Colombie qui a réuni des participants des pays environnants», explique Christian

Perrette. Ces séminaires mettent l'accent sur l'hygiène, la nutrition et la sécurité au travail.

Le choix des projets est dicté par les besoins de mise à niveau des industries touristiques émergentes. Des besoins se font notamment sentir en Amérique du Sud et en Afrique. «Nous avons l'intention d'organiser cette année au Kenya un congrès pour des cadres d'écoles hôtelières», note le nouveau directeur.

En collaboration avec la Fondation Limmat, Pro Gastronomie entend aussi faciliter la formation en Suisse de formatrices d'Amérique du Sud. L'élaboration d'un manuel de gestion de cuisine, prévu en plusieurs langues, figure également au menu 2012.



# Aux petits soins pour les familles

**En 2013, les critères pour les lieux de vacances des détenteurs du label «Familles bienvenues» seront simplifiés et modernisés. Le BPA est le nouveau partenaire du label.**

CHRISTINE KÜNZLER

En Suisse, 24 destinations de vacances portent actuellement le label «Family Destination». Six nouveaux lieux posent maintenant leur candidature en vue de l'obtention du label. La commission de qualité, qui a aussi élaboré les critères, décidera ou non de leur certification. C'est la Fédération suisse du tourisme (FST) qui

gère le label et assure la présidence. Elle est aussi l'organisateur de la commission de qualité indépendante. Suisse Tourisme (ST) et les lieux certifiés y sont entre autres représentés. Pour la visite d'inspection, les lieux de vacances doivent déboursier 3500 francs pour les membres, 4000 francs pour les non-membres et 2500 francs pour le renouvellement de la certification.

**Le BPA veille à plus de sécurité pour les jeunes clients**

Fabienne Känel, chef de produit FST, est satisfaite du nombre de certifications. «Nous n'avons pas d'objectifs quantitatifs». Fondé en 1996, le label montre que le nombre de certifications est resté stable au cours des années. Certes, lors de la dernière certification six lieux de vacances ont démissionné, mais ce choix était aussi lié à une redéfinition de la destination.

Pour la période de certification 2013-2015 – le label sera révisé tous les trois ans – les critères se-

ront adaptés. «Certains points sont devenus obsolètes», explique Fabienne Känel. Ainsi, dans les critères exigés, l'hôtelier devait mettre un babyphone à disposition. «Aujourd'hui, tous les parents ont des téléphones cellulaires.» Le problème du tabagisme a été résolu au niveau législatif. Ce qui veut dire, qu'en général, les critères seront revus à la baisse pour le prestataire de services.

Le changement le plus important concerne la coopération avec le Bureau de prévention des accidents (BPA). Ce dernier a déjà visité tous les sites et établi un rapport technique. Une condition préalable pour la certification à venir, car il s'agit de la sécurité des jeunes hôtes. Rampes d'escaliers, balustrades, gestion du verre, de l'eau sont contrôlés, mais aussi la communication destinée aux clients. «Dans les brochures et sur les sites internet, il est important de montrer que les enfants portent un casque en skiant», cite Fabienne Känel à titre d'exemple.

Sur place, un représentant du Bureau des accidents a contrôlé la situation des prestataires de services qui ont opté pour le label familial et élaboré ensuite avec eux des mesures qui figureront en 2016 dans le catalogue des critères.

**Un label destiné qu'aux lieux**

Pour Fabienne Känel, ce label est unique. On ne le retrouve ni en Autriche ni en Allemagne. «La France en a un semblable pour la saison hivernale, raison pour laquelle elle s'intéresse au nôtre qui prévaut toute l'année», remarque-t-elle. Elle reçoit également souvent des demandes d'hôtels et d'appartements de va-

hotel revue a demandé à des enfants de dessiner un beau souvenir de vacances en Suisse.

Tous les dessins peuvent être visionnés sur: [www.htr.ch/kinder](http://www.htr.ch/kinder)

«Grillades à Veysonnaz»  
Mathilde, 5½ ans, Wabern.

cances qui souhaiteraient se positionner dans ce créneau. Mais ce label ne peut être accordé qu'aux lieux.

Pour novembre 2012, la FST prévoit un «jour du label» (familles et wellness). Ce jour-là, les représentants des établissements-credo seront informés sur la manière dont leur destination peut encore mieux se positionner.

**«Le label familial doit optimiser sa notoriété»**

Les lieux de vacances sont promus et commercialisés par ST. Dans ses campagnes à vocation familiale, ST met en valeur les lieux certifiés. «Pour des raisons financières, certains d'entre eux ne participent cependant pas à ces campagnes», observe Fabienne Känel.

Le label au «F» rouge n'est pas visible sur le site de ST. Selon Nicole Diermeier, directrice marketing ST: «D'après nos expériences, trop de logos sur une page ou en relation avec une destination sont difficilement perçus par le lecteur.» Cependant, pour que l'utilisateur puisse trouver très rapidement sa destination familiale, ST propose une sélection qui aide les familles dans leurs recherches. Et, Nicole Diermeier dit, dans le cadre du nouveau partenariat entre ST et Swisscom, la relance des produits adaptés aux familles devrait optimiser la notoriété du label. Pas seulement son contenu spécifiquement familial, mais aussi les outils et les mesures.



**«Il est important de montrer dans les brochures que les enfants skient avec un casque.»**

Fabienne Känel  
chef de produit FST

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

# Trois stations romandes labellisées

**En Suisse romande, elles ne sont que quatre, les stations à avoir souscrit à l'idée du label. Une question de taille, notamment dans le domaine des infrastructures usuelles disponibles.**

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Villars-Gryon, Nendaz, Crans-Montana, même si on peut encore inclure la région du Lac Noir, elles ne sont pas nombreuses les stations romandes qui ont adhéré à la démarche du label Familles bienvenues, alors qu'on en compte une vingtaine pour la partie germanophone du pays. Il est cer-

tain que lorsqu'on évoque «critères» on comprend toujours aussi «contraignant». C'est ainsi que le comprend Sébastien Epiney, directeur de Nendaz-Tourisme.

«Or, poursuit-il, la taille des stations romandes se prête peu à cette série de contraintes, tandis qu'une plus grande station, souvent une destination, y satisfait presque naturellement pour le seul service de ses habitants à l'année.» A Nendaz, il place le label F sous le signe d'une culture d'entreprise qui veut motiver les collaborateurs et partenaires de l'OT à se remettre sans cesse en question, à améliorer les services aux hôtes

assurant, non seulement en termes d'animations pour les enfants, d'attention portée spécifiquement aux familles, mais surtout en parlant d'infrastructures disponibles. Et pour une famille avec un ou des enfants en

les contraignant à une réflexion constante à ce propos.

«Difficile, en revanche, admet Sébastien Epiney, de juger du réel impact du Label en termes de

**«Le label F est rassurant pour les familles en termes d'infrastructures disponibles.»**

Sébastien Epiney  
Directeur de Nendaz-Tourisme

marketing sous l'égide de Suisse-Tourisme. Avec pourtant une certitude, à l'heure du choix entre des destinations de taille et de standing comparables, le «F» peut être un élément



**Le «F» peut faire la différence dans le choix de la destination.**

bas âge, le fait de savoir qu'un médecin, peut-être un pédiatre, une pharmacie, un dentiste, un service de garde existe dans un rayon d'une dizaine de kilomètres, est tout aussi important que le nombre d'aires de jeux sécurisées.» Directeur du marketing de Crans-Montana-Tourisme, autre station romande ayant adhéré au

Label F, Xavier Bianco rejoint son (presque) vis-à-vis rhodanien: «Le choix d'une destination se fera toujours d'abord sur l'offre. Ce n'est qu'ensuite que le label pourra faire la différence, fonction des infrastructures proposées et disponibles.»

Pour sa part cependant, il insiste sur la visibilité de la campagne Familles menée par Suisse Tourisme, «sans qu'il certains clients n'auraient jamais connus les possibilités spécifiques offertes par le Haut-Plateau.» Et de souligner encore l'utilité de la Table ronde (l'un des critères fixés par la FST) qui réunit périodiquement tous les partenaires dans le même but: non seulement maintenir l'offre aux familles, mais encore la faire constamment évoluer.

## En bref

### International Mövenpick met en œuvre un concept durable

Mövenpick Hotels & Resorts poursuit sa politique de développement durable. Parmi la série de mesures prévues en 2012, le groupe hôtelier international d'origine suisse introduira un café Mövenpick issu du commerce équitable. Le groupe compte également réduire drastiquement sa consommation de plastique dans ses 21 établissements européens grâce à l'utilisation de 100 000 clés en bois et 500 000 stylos biodégradables.

### Suisse Le Conseil fédéral refuse les quotas fixes



Le Conseil fédéral recommande de rejeter l'initiative «Pour en finir avec les constructions envahissantes de résidences secondaires», soumise à votation populaire le 11 mars. L'initiative, qui préconise de limiter la part des résidences secondaires à 20% par commune, est trop rigide. Elle ne tient pas compte des singularités régionales et ne résoudrait pas le problème des lits froids», a argumenté la conseillère fédérale Doris Leuthard.

### Suisse Léger repli du nombre de nuitées

L'hôtellerie suisse a connu une légère baisse des nuitées en novembre 2011 par rapport au même mois de 2010, indique l'Office fédéral de la statistique. La branche a enregistré 1,8 million de nuitées, soit -0,2%. Alors que les effets du franc fort se font toujours ressentir sur les nuitées des visiteurs étrangers, en baisse de 2%, la clientèle helvétique voit sa part augmenter de 2%. Sur onze mois, le nombre total de nuitées a diminué de 2%, pour s'établir à 33,1 millions.

### Valais Les hôteliers de Crans-Montana offrent le voyage



Plus de quinze hôteliers de la station de Crans-Montana s'unissent pour offrir un avantage à leur clientèle romande. Les clients qui réservent un séjour du samedi au samedi dans l'un des hôtels partenaires peuvent bénéficier gratuitement du transport en bus vers la station valaisanne. Le bus des neiges desservira les gares de Genève, Lausanne et Vevey. L'offre est valable pour les réservations comprises entre le 28 janvier et le 14 avril.

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



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

Téléphone 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** hotel revue



Photos Idd

Le premier vin de l'année sera le non-filtré de Neuchâtel, il vient d'être présenté par quatre femmes à Boudry.

## Un non-filtré très féminin

On peut abhorrer le qualificatif «féminin» ou «masculin» accolé à un vin. Le fait est que, mardi dernier, elles étaient quatre femmes à présenter le non-filtré de Neuchâtel.

PIERRE THOMAS

C'est le premier vin suisse mis sur le marché. Le premier 2011 donc, sorti de cave un peu moins de trois mois après le beaulinois nouveau. Remis au goût du jour par les encaveurs neuchâtelois, il y a une quinzaine d'années, ce vin blanc «trouble» a été cadré par le Conseil d'Etat. Interdiction de le commercialiser avant le troisième mercredi de janvier. Et uniquement à partir de chasselas. Le reste est libre.

Par définition, ce premier vin est le reflet du millésime sortant. Chantal Ritter-Cochand, du Landeron, en a rappelé les caractéris-

tiques: à part un mois de juillet froid et pluvieux, un printemps chaud et sec, comme l'automne, où la bise a amené un peu de fraîcheur aux vendanges, commencées très tôt, le 6 septembre. Il en résulte des vins souples.

Maître caviste de la Cave des Coteaux, qui a repris il y a dix ans la maison Châtenay-Bouvier, à Boudry, Jeanine Schaer a révélé les secrets du non-filtré: ils sont relatifs, puisque la vinification reste traditionnelle, avec une deuxième fermentation (malolactique), même en année tendre. Et puis, «comme les anciens», on laisse le vin blanc se décanter au froid, sur ses lies fines, aux vertus antioxydatives. Avant de le boire, il suffit de «tirer le clair», sans filtration, qui garde ainsi ses «fines lies». Et l'œnologue de rappeler cette définition d'un Neuchâtelois du Haut: «Ceux du Bas aiment à ce

point le brouillard qu'ils le mettent en bouteille».

On ajoutera que, pour garantir l'effet, il faut renverser deux ou trois fois la bouteille avant de l'ouvrir. Et on regrettera qu'en mettant le non-filtré dans les bouteilles traditionnelles à bague neuchâteloises, il est impossible d'utiliser une capsule pour l'obturer. Mais une bouteille de non-filtré ne fait pas de vieux os: on le consomme à l'apéritif. La responsable de l'Office des vins et produits du terroir neuchâtelois, Edmée Rambault-Necker, avait appelé à la barre une restauratrice du Haut, Verena Lüthi, de l'auberge du Mont-Cornu, entre la Vue-des-Alpes et La Chaux-de-Fonds: «Le non-filtré est vraiment devenu une tradition. Au début, il fallait le vendre. Maintenant les clients en redemandent! Il est parfait sur des tapas, des poissons, des crus-

taqués, les fromages frais.»

Et sur la fondue, une des spécialités de ce restaurant de montagne réputé? La patronne pose elle-même la question avant de répondre: «Il ne faut pas le mettre à toutes les sauces. On le boit tôt dans la saison, mais c'est dommage car il se garde mieux que le chasselas filtré!» Parfaitement

exact, même si le non-filtré reste une «spécialité» printanière. Il ne représente que 8% (un peu plus de 110 000 litres) du chasselas encavé en 2011 dans le canton de Neuchâtel. Et il est bu à raison de 59% dans sa région de production, sur le Littoral, à 19% dans le reste du canton, à 14% en Suisse alémanique et à 8% - seulement! - en Suisse romande. Des chiffres qui ont peu varié ces dernières années.

Les cafetiers, restaurateurs et grossistes en écoulent 57%, les privés en boivent 43% à la maison. Ils se précipitent auparavant en masse le déguster à l'Hôtel de Ville de Neuchâtel le troisième mercredi de janvier et, le lendemain (ce soir, dès 16h30), au théâtre de La Chaux-de-Fonds. Ne serait-ce que pour vérifier que tous ces vins sont différents.

On a pu s'en convaincre, verre en main, à Boudry: souple et tendre pour celui de la Cave des Coteaux, gras et puissant pour celui de Châtenay-Bouvier et vif, aux arômes primesautiers de levures, pour celui de Chantal Ritter. Autant de producteurs (et -trices) que de styles!

www.ovpt.ch



«Ce premier vin est le reflet du millésime sortant. Il en résulte des vins souples.»

Chantal Ritter-Cochand  
Viticultrice, Le Landeron



Chantal Ritter-Cochand, Janine Schaer, Verena Lüthi et Edmée Rambault-Necker.



La noble confrérie des Olifants du Bas-Lac.

## Une femme cliente et manager

Le rôle de la femme dans l'industrie de l'accueil du futur a été étudié lors de l'«European Mise en Place Cup» à Amsterdam. Les équipes suisses s'y sont brillamment illustrées.

CAROLE LAUENER

Placée sous le thème de la «Shconomy», la finale de la 4e édition de l'«European Mise en Place Cup» (EMCup) s'est tenue les 11 et 12 janvier, à Amsterdam. Le concours a réuni des étudiants de 21 écoles provenant de 9 pays européens, dont une équipe de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et une de l'Ecole suisse de tourisme et d'hôtellerie (ESTH) de Coire/Passugg.

Organisée par le groupe Mise en place et Hotello Top - un réseau de jeunes diplômés de hautes écoles hôtelières -, la compétition s'est déroulée en plusieurs phases. Après un appel

lancé via les réseaux sociaux (Facebook, Twitter ou YouTube), les équipes participantes se sont présentées au moyen d'une courte vidéo, créant le buzz sur internet. Puis chaque équipe a rédigé un concept de trois pages examinant le rôle de la femme dans l'industrie de l'accueil du futur.

Lors de la finale aux Pays-Bas, le premier jour était réservé à la défense de ce concept. «Dans les

écoles de management hôtelier, 85% des places de formation sont occupées par des femmes, alors qu'elles ne représentent que 5% des postes de haut niveau», reconnaît Barbara Levočka de l'équipe de l'ESTH.

Le second jour était consacré à la création d'un produit ou d'un service en relation avec le thème. C'est la «Wirtschaftsschule für Hotellerie und Gastronomie» de Dortmund qui a pris la tête, avec une

«Les femmes ne représentent que 5% des postes de haut niveau dans l'hôtellerie.»

Barbara Levočka  
Equipe de l'ESTH de Coire/Passugg

«Box à GPS intégré» qui permet aux clientes femmes de recevoir toutes sortes d'informations sur leur lieu de séjour.

L'équipe de l'ESTH s'est adjugé la 3e place avec une application Smartphone réservée aux femmes. Quant à l'équipe de l'EHL, elle s'est hissée au 2e rang du classement général. Pour Marleen van Kappen, cheffe de projet EMCup chez Hotello, ce concours «est une formidable occasion de contacts entre professionnels pour la jeune génération.»

Adaptation Françoise Zimmerli  
sur la base d'un texte en page 16

### Pêle-mêle

#### Les sorcières de retour à Chillon

Avec son exposition «La chasse aux sorcières dans le canton de Vaud» le Château de Chillon propose de mettre en lumière un aspect peu connu de l'histoire vaudoise. Chillon a été un important lieu de détention de personnes soupçonnées de sorcellerie, en attente de leur procès ou en purgation de leur peine. Entre 1595 et 1601, une quarantaine de personnes ont été exécutées. Un tableau de la folie ordinaire à découvrir encore jusqu'au 24 juin. aca

www.chillon.ch

#### Un millésime 2011 prometteur pour les vins valaisans



Swiss-Image

En Valais, plus de 43 millions de litres de raisin ont été récoltés lors des vendanges 2011, soit 5,3% de plus que la moyenne des dix dernières années, indique le rapport annuel des vendanges du canton. Autant la quantité que la qualité laissent présager un millésime 2011 remarquable. La proportion encavée entre raisin blanc (40%) et rouge (60%) est restée stable. Avec 10 mios de litres encavés, le chasselas représente 400 000 litres de plus qu'en 2010. Les quantités vinifiées d'Heida et d'Humagne rouge poursuivent leur progression. lb

#### Les collections sous un nouveau regard

«Au fil des collections - De Tiepolo à Degas», tel sera le titre de la prochaine exposition de la Fondation de l'Hermitage, à Lausanne. Plus d'une centaine d'œuvres qui proposent un nouveau regard sur une collection rarement montrée. Cette présentation confronte des chefs-d'œuvre de Sisley, Vuillard, Braque, Magritte avec d'autres bijoux de collections suisses publiques et privées. On découvre aussi des pièces majeures de peintres vaudois de la première moitié du XXe siècle d'Auberjonois à Soutter, en passant par Borgeaud.

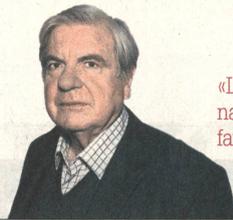
www.fondation-hermitage.ch

#### Qui s'y frotte, s'y pique: IAM joue au Cactus



Idd

Les pionniers du Rap made in Marseille «adorent les vibrations positives du Cactus de Nendaz, ils y ont déjà fait une halte l'hiver passé», explique Fred Mariéthoz, propriétaire du lieu dans un communiqué. On les annonce sur la montagne ou à l'après-ski nendard à partir du 22 janvier. Emmené par Shurik'n les interprètes du «Micro d'argent» seront sur la scène du Cactus dimanche et lundi. «Nous essayons de dépasser les relations traditionnelles établies entre groupe et organisateurs en faisant partager aux artistes notre approche de la vie en station», explique Mariéthoz. aca



«La découverte des pays scandinaves, de leurs différences, m'a fait prendre conscience des richesses suisses.»

Bertil Galland Journaliste et éditeur



La cohabitation de l'homme et de la faune alpine dans la rigueur alpine est le thème abordé dans l'ouvrage «Survivre à l'hiver», récemment édité par Benoît Schoechli.

Photos lid

tant d'auteurs valaisans d'être publiés» explique le repreneur. Entre 300 et 400 livres ont déjà été édités sous le label «Racines du Rhône» et d'autres le seront encore.

Depuis une grosse année, cette maison d'édition a travaillé au lancement d'une nouvelle collection dont les deux premiers ouvrages ont été publiés en décembre dernier. «Mémoire ouvrière», la vie ouvrière et l'industrie valaisanne «à la croisée de l'histoire, de la mémoire et de l'art» est truffé de documents, de témoignages et d'archives photographiques compilés par Luc van Dongen et Grégoire Favre. «Survivre à l'hiver» évoque par le texte du chasseur Narcisse Praz et les clichés du photographe Georges Laurent la nécessaire cohabitation de l'homme et de la faune alpine dans la rigueur hivernale.

### L'année 2012 placée sous le signe des bisces, vins et glaciers

Des ouvrages superbes, dans un grand format agréable, un gra-



Benoît Schoechli, l'éditeur qui décline le Valais en livres.

phisme attrayant, une iconographie soignée. «Nous voulons que ces ouvrages soient accessibles à un large public, d'où le prix à moins de 50 francs» explique l'éditeur. Cette nouvelle collection, qui devrait rapidement avoir un nom, a vite connu un joli succès. «Oui, les échos ont été très favorables et les ventes ont suivi». De bon augure pour les prochaines sorties!

Pour cette année, Benoît Schoechli promet un ouvrage sur les bisces, un autre sur l'apprentissage de la dégustation du vin pour le profane et un troisième sur les glaciers. Imprégnée aux couleurs valaisannes, cette nouvelle collection coïncide avec l'arrivée d'Aline Nicol Schoechli à la direction des Editions Monographic. Qui devrait connaître un bel essor avec ces deux fonceurs, amoureux dans la vie et amoureux des belles publications.

## L'inépuisable ode au Valais

Deux livres, parus récemment en Valais, mettent en relief la volonté d'un petit éditeur de conserver au beau livre une place de choix dans la mise en valeur du patrimoine valaisan.

CLAUDE JENNY

Il doit être l'un des rares Valaisans à ne pas posséder le moindre lopin de vigne, alors que, pourtant, il affectionne les bons crus. Il n'en contribue pas moins à cultiver l'âme de son coin de terre en... éditant des livres!

À sa façon, Benoît Schoechli plante des repères pour mieux appréhender toutes les richesses d'un Vieux-Pays qu'il affectionne, mais sans ostentation. Portrait d'un éditeur atypique qui vient de lancer une collection originale. Ne serait-ce que parce qu'elle n'a pas (encore) de nom.

Oui, «son» Valais est cher à ce Sierrois, au point de participer directement à sa promotion touristique en tant que président de Sierre Anniviers Marketing. Mais son labeur quotidien, il l'accomplit en tant qu'imprimeur, à la tête d'une entreprise spécialisée notamment dans l'impression des étiquettes de vin. Si elle porte l'enseigne de «Schoechli Impression et Communication», ce n'est pas un hasard, tant l'homme cultive le sens du contact et de l'échange, qu'il développe bien au-delà du Rhône. Patron d'une PME, il doit faire face aux contingences économi-

ques dans un secteur où la concurrence est rude. Imprimeur, il aime relever des défis techniques pour produire des imprimés qui «sentent» le travail bien fait. Ce qui ne l'empêche pas d'être un épcurien et de goûter la vie avec une philosophie toute terrienne.

### Un imprimeur qui assure la pérennité d'auteurs valaisans

Parce qu'il a toujours aimé les bouquins, dit-il, qu'un imprimeur doit forcément aimer les livres, et qu'être imprimeur aide à en produire un plus facilement, Benoît Schoechli est tout naturellement



Extrait de «Mémoire ouvrière»: un ouvrage richement documenté.



D'autres livres aux couleurs valaisannes sont à paraître.

devenu partenaire, puis éditeur unique des Editions Monographic, créées dans les années soixante. «Il fallait faire perdurer cette maison d'édition qui a permis à

### Les gens

#### Nouveau tandem à la tête des Rochers-de-Naye

Claude-Garielle Belaugre (photo) dirige la cuisine de l'Hôtel Restaurant des Rochers-de-Naye appartenant à la société MOB. Elle a travaillé dans de prestigieux éta-



lid

blissements comme le Palace de Gstaad ou le Four Seasons Hôtel des Bergues de Genève. Marie Schaffter dirigera la brigade des lieux. Cadre supérieure en restauration et hôtellerie, elle dirige le site.

#### La promotion économique de Sierre orpheline

Serge Ballestraz, chef de la promotion économique de la ville de Sierre, quitte ses fonctions à la fin février. Après six ans d'activité, il rejoindra l'Etat du Valais en tant que collaborateur scientifique/ chef de projet auprès de l'unité d'affaires «Nouvelles entreprises» du Service du développement économique du canton. Serge Ballestraz aura été le premier chef de la promotion économique de la ville de Sierre. Il aura à ce titre contribué à l'implantation de nouvelles entreprises, créant une centaine de places de travail. «Entre 2006 et 2010, 88 demandes ont été adressées à la Municipalité», indique-t-il au «Nouvelles». Le nom de son successeur n'est pas encore connu.

#### Chiffre d'affaires en hausse

De bons chiffres sont annoncés par Accor.

Le groupe Accor annonce un développement record de son parc avec l'ouverture de près de 39 000 chambres sur l'année. Le groupe réalise une progression de son chiffre d'affaires de 5,2% en 2011, dont 3,6% au quatrième trimestre. Le chiffre d'affaires à fin décembre 2011 s'établit à 6 100 millions d'euros, en hausse de 2,5%. «La bonne performance du quatrième trimestre, principalement dynamisée par les prix, s'inscrit dans la continuité de la croissance observée au trimestre précédent. Si la situation en Europe du sud continue de se dégrader, la demande reste soutenue sur les principaux marchés européens», écrit le groupe dans un communiqué.

## Le salon franco-suisse revient

La deuxième édition du Sirha se tiendra du 5 au 7 février au Palexpo de Genève. Ce salon des professionnels de la gastronomie et de l'hôtellerie proposera la sélection suisse du Bocuse d'Or.

ALEXANDRE CALDARA

La deuxième édition du salon franco-suisse de la gastronomie et de l'hôtellerie se déroulera du 5 au 7 février, à Genève. Ce salon accueillera notamment la sélection suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, ce concours ouvrira au vainqueur les portes du Bocuse d'Or Europe et à la finale à Lyon, en 2013. Un des points forts sera le nouveau concours Trophée Chef &



La deuxième édition du Salon Sirha de Genève se tiendra du 5 au 7 février à Palexpo avec un espace consacré aux hôtels des Alpes.

Designer Dessert à l'assiette. Le 5 février, huit équipes rivaliseront de création et de savoir-faire. Le jury sera co-présidé par deux grands chefs pâtisseries: le Français Philippe Rigolot et le Suisse Philippe Guignard.

Un espace «Hôtels d'exception», les Alpes créent la tendance» sera mis sur pied. Huit hôtels, dont deux suisses, le Tralala de Montreux et le Belvédère de Grindelwald, se présenteront dans cet espace.

# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi  
de la branche

htr hotel revue Nr. 3 / 19. Januar 2012

## Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere  
Fachschule für den  
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Tourismi  
International School of Tourism Management  
Ecole Internationale de Tourisme  
IST 27  
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,  
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

### Mein Karriereziel.

Ich könnte mir vorstellen, ein Day Spa oder den Wellnessbereich in einem Luxushotel zu leiten. Mit dem Besuch der folgenden Weiterbildung eigene ich mir das Wissen und die Kompetenzen an.

#### LEHRGANG | SPA MANAGEMENT

Mehr Infos: [www.swisswellnessacademy.ch](http://www.swisswellnessacademy.ch)

swiss wellness academy  
c/o Simon Keller AG | Lysbachstr. 83 | 3400 Burgdorf  
T 034 420 08 25 | [info@swisswellnessacademy.ch](mailto:info@swisswellnessacademy.ch)

swiss wellness academy  
Keller



[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Unser  
Beraternetzwerk –  
Ihr Erfolg**

Auf unserer  
Website unter:  
**Partner/  
Beraternetzwerk**

**CURAVIVA.CH**  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

### Inhalt / Sommaire

<b>Aus- und Weiterbildung.....</b>	<b>2</b>
<b>Direktion/Kader.....</b>	<b>3-7</b>
<b>Tourismus.....</b>	<b>4</b>
<b>Deutsche Schweiz.....</b>	<b>5-9</b>
<b>Suisse romande.....</b>	<b>9</b>
<b>Svizzera italiana.....</b>	<b>9</b>
<b>Stellengesuche/Demandes d'emploi...9</b>	
<b>Immobilien.....</b>	<b>10</b>

## Ausbildung

«Netzwerk EBA»  
versteht sich als  
Partner des Gast-  
gewerbes. Die  
Ausbildungs-  
verantwortung  
wird geteilt, die  
Betriebe entlastet.



# Das Netzwerk EBA



**MARIANNE MAURER**  
LEITERIN GESCHÄFTSSTELLE  
LERNWERK LEHRBETRIEBS-  
VERBUND

Die Schweiz ist zu Recht stolz auf ihr Bildungssystem: Zwei Drittel der Jugendlichen absolvieren eine Berufslehre. Das System ist von hoher Durchlässigkeit geprägt. Praktisch begabte Jugendliche, die über eine zweijährige berufliche Grundbildung als Küchen-, Restaurations- oder Hotellerieangestellte oder als Hauswirtschaftspraktikerin mit eidgenössischem Berufsattest EBA einsteigen, können bei entsprechender Leistung eine drei- oder vierjährige Lehre EFZ weiterführen. Doch Junior-Fachkräfte für das Gastgewerbe werden rar. Szenarien des Bundesamts für Statistik machen deutlich, dass die Zahl der Erwerbstätigen ab 2020 rückläufig sein wird. Im Bericht «Fachkräfte für die Schweiz» listet das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement

eine Reihe von Massnahmen auf, mit denen die Fachkräftesituation in der Schweiz über arbeitsmarktliche und bildungspolitische Massnahmen wirkungsvoll verbessert werden kann. Unter anderem sollen nicht-erwerbstätige Jugendliche für eine Ausbildung sowie nach der Grundbildung erwerbslose Jugendliche für eine Erwerbstätigkeit gewonnen werden.

### Der Lehrbetriebsverbund

Exakt an diesen Übergängen – nämlich von der Volksschule in die Lehre, und von der absolvierten beruflichen Grundbildung ins Erwerbsleben – sind die Lehrbetriebsverbände (LBV) von Netzwerk EBA seit Jahren aktiv. Ein LBV entlastet Unternehmen in der Ausbil-

dung organisatorisch und administrativ und ermöglicht spezialisierten Betrieben, auch lediglich einen Teilbereich anzubieten. Er rekrutiert und selektiert geeignete Bewerberinnen und Bewerber, übernimmt die Ausbildungsadministration und koordiniert die schulische Ausbildung. In einem LBV werden Lernende individuell gefördert und fachkundig begleitet. Sie können Nachhilfe in Anspruch nehmen. In Problemsituationen wird unbürokratisch vermittelt. Ein LBV-Partnerbetrieb kann sich so vollumfänglich auf die praktische Ausbildung konzentrieren.

### Praxiserfolge

Seit 2001 konnten die in Netzwerk EBA vereinten Lehrbetriebsverbände Lehr-

verträge mit 282 Partnerbetrieben unterzeichnen. 97 Prozent der Lernenden habe ihre Abschlussprüfung erfolgreich bestanden, über 8 Prozent davon mit Auszeichnung. Von den EBA-Absolventen können jährlich rund 20 Prozent in eine EFZ-Ausbildung übertreten. Netzwerk EBA ist ein Partnerprojekt der Credit Suisse im Rahmen der Initiative «Gemeinsam gegen die Jugendarbeitslosigkeit». Noch bis 2013 werden EBA-Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger speziell gefördert, damit sie eine Anschlussstelle oder eine EFZ-Lehrstelle finden. Davon profitieren auch Betriebe, die sich bei der Personalrekrutierung an einen Lehrbetriebsverbund wenden. Sie können auf praxiserprobte, produktive und loyale Mitarbeitende zählen.

Ein Unternehmen  
der Stadt Zürich

## Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf [www.vbz.ch/jobs](http://www.vbz.ch/jobs)

VBZ Zürich Linie

Umsteigen lohnt sich.

**Italienisch in Florenz**

Spezialangebot:  
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,  
in kleiner Gruppe und Unterbringung  
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039 055 244 583  
www.scuola-toscana.com

**Sprachaufenthalte**

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

www.sprachausbildung.ch



**Durchblick**

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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



**Die Stellenplattform für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.**

**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den  
gewünschten Job-Code eingeben und  
direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



**Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J39336
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J39248
Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J39122
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J39135
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J39249
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J39305
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J39319
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J39142
Chef de rang	Region Zürich	J39323
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J39367
Chef de Rang	Region Zürich	J39366
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39325
Restaurantleiter	ganze Schweiz	J39140
Bar Manager - England - Region Hampshire	International	J39239
Chef de rang - England - Region Hampshire	International	J39240
Commis de rang	Tessin	J39127
Chef de rang	Tessin	J39128
Chef de service	Tessin	J39301
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J39302

**Beauty/Wellness/Fitness**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Graubünden	J39306
Masseurin	Region Graubünden	J39348
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J39343
Masseur/in	Region Graubünden	J39228
Rezeptionist Spa	Region Zentralschweiz	J39298
Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%)	Region Zentralschweiz	J39269

**Diverses**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility Manager	Region Bern	J39363
Innendekorateur	Region Bern	J39115
Human Resources Manager Assistant	Region Graubünden	J39335
Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%)	Region Zentralschweiz	J39270
Mitarbeiterin Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J39145
Barrender	Region Zürich	J39138
SachbearbeiterIn Rechnungswesen & Fakturierung	Region Zürich	J39233
Koch- und Serviceaushilfen	ganze Schweiz	J39235

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D E
B2146	Ettagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	D E
B2430	Front Office	24	MV	per sofort	D E
B2586	Geschäftsführung, Teamleitung, Eventorganisation	31	CH	per sofort	D E F
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	D F E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D E F
B1914	Koch	32	BG	per sofort	D E RU BG
B2605	Koch	43	CH	per sofort	D F E
B1361	Koch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	44	DE	per sofort	D F E
B2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
B2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F E ES
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2578	Servicefachangestellter/ Chef de Service	34	DE	per sofort	D E
B2144	Sous Chef / Chef de partie	30	DE	per sofort	D E
B2557	Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	32	DE	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)  
3 Alter - Age  
4 Nationalität - Nationalité  
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 16.1.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**Hauswirtschaft**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J39117
1. Generalgouvernante	Region Bern	J39133
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J39274
Ettagengouvernante	Region Zürich	J39231
Gruppenleitung Hotellerie	Region Zürich	J39282
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40 - 50%)	Region Zürich	J39275

**Marketing/Verkauf/KV/IT**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Assistant	Region Bern	J39118
Sales Manager FIT	Region Bern	J39111
Sales Manager Mice	Region Bern	J39110
Teammitglied Administration	Region Mittelland (SO,AG)	J39255
Aussendienstmitarbeiter / Verkaufberater (m)	Region Ostschweiz	J39236
Sales Manager (100% Temporärangstellung)	Region Zürich	J39152

**Reiseleitung/Tourismus**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349

**Beauty/Wellness/Fitness**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349
ESPA Therapeutin	Region Bern	J39107

**Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels**

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die einmalige Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa und ein auf Top Niveau ausgestatteter Ballroom plus Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

**Vizedirektor**

als Food & Beverage Manager w/m

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in organisatorischen und F & B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungskraft sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion wird vorausgesetzt. Mehrere Jahre internationale (Führungs-) Erfahrung und Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Angedachter Eintritt: März/April 2012. Hotelöffnung gegen Ende zweite Hälfte 2012. – Stehen Sie für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen: +41 44 802 12 00. Welcome on board.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

**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

**Starke Gastgeberpersönlichkeit für ein Highlight der CH-Hotelszene**

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Verantwortung für ein Spitzen-Restaurant, ein weiteres F & B-Outlet und für das Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein attraktives Luxushotel – herzlich willkommen. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Service-Profis erwarten: Die einmalige Chance im Umfeld eines der renommiertesten Schweizer Hotels als Gastgeber an der Front Akzente zu setzen. Die praktisch ausschliesslich operativen Aufgaben kommen Ihrem Naturell entgegen! Sie wissen genau was es braucht, um bei internationaler Topkundschaft – darunter auch langjährige, anspruchsvolle Stammgäste – zu reüssieren und täglich neu höchste Servicequalität zu bieten.

**Restaurantleiter**

Sie kennen die Besonderheiten der 5-Sterne-Hotellerie à fonds, haben einen exklusiven Restaurationsbetrieb bereits erfolgreich geleitet oder besitzen einen Leistungsausweis als Maitre d'hôtel. Mit überzeugendem Auftritt, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team, 20-25 Mitarbeitende, zu Höchstleistungen. Effiziente Mitarbeiterschulungen und Lehrlingsausbildung sehen Sie als attraktive Zusatzaufgabe. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit.

Die Herausforderung, Spitzenleistungen zu erzielen in einem fantastischen Ambiente, könnte Sie reizen. Wenn Sie hohe Zielsetzungen als Chance sehen, ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Highlight der CH-Hotelszene suchen, ca. 35-45 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, sollten Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

**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

**Boutique Hotel \*\*\*\*Sup.**  
an privilegierter Lage mit:  
  
26 Gästezimmern und Suiten  
Hotelbar und Loggia  
Panorama-Restaurant und Terrasse  
Seminar- und Banketträumlichkeiten  
Spa mit Innen- und Aussenschwimmbad

im Raume Locarno/Ascona – Ticino  
suchen wir für die Saison 2012  
einen fachlich ausgewiesenen Hotelier  
oder Hotelkette als

**PÄCHTER**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 18472-7951 an  
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

**«Brandneue» High Tech-Küche für Top Executive Chefs**

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Aushauten, die erfolgreich verlaufene kürzliche Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, nigelagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa – einer der grössten der Schweiz – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen. Ambitionierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

**Küchenchef/in**

für die Leitung einer professionellen Crew mit 25 Mitarbeitenden

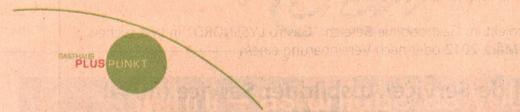
Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und hoher mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kadereposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

**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



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 Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung – Weiterbildung sind in der BSZ Stiftung wichtige Werte. Wir unterstützen dies kontinuierlich, damit die Professionalität weiterhin gewährleistet werden kann. Wir suchen 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 oder Stv. Küchenchef
  - Kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein
  - Flair im Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
  - Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse und kostenbewusstes Handeln
  - Hohe Sozialkompetenz, Flexibilität und Belastbarkeit sind uns sehr wichtig.

**Ein PLUSPUNKT für Sie**  
Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen durch die BSZ Stiftung. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, dynamischen Team.

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

Interessiert?  
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 5. Februar 2012 an:

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

**GREULICH**

Die Krafft Gruppe führt seit Herbst 2011 das mehrfach ausgezeichnete Designhotel Greulich in Zürich. Im Rahmen unserer weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir für dessen Leitung eine

**DIREKTION.**

Sie führen das Hotel und sein neu positioniertes Restaurant im Rahmen einer klaren Vision engagiert und souverän. Sie sind sehr gerne Gastgeber/in und können Ihre Teamleitungen und die rund 30 Mitarbeitenden für unsere Werte und Ziele begeistern. Wir unterstützen Sie dabei mit unternehmerischem Know-how und entlasten Sie in Administration und Marketing.

Ihr Führungsstil (bisher allenfalls auch als Nummer Zwei) ist authentisch und transparent, und Sie verbinden im Betriebsalltag Qualität mit gesundem Kostenbewusstsein. Wichtig sind uns auch eine Affinität zu Zürich und ein Flair für ein urbanes Privathotel und für Design.

In unserem Unternehmen verbinden wir gezieltes unternehmerisches Handeln mit Nachhaltigkeit. Wir bieten für eine längere Direktion ein tolles Umfeld für die berufliche und persönliche Weiterentwicklung und honorieren überdurchschnittliche Leistungen.

Weitere Details über den Betrieb finden Sie unter [www.greulich.ch](http://www.greulich.ch). Ihren Start haben wir für Mitte Jahr geplant. Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen per Post an

Krafft AG  
Martin Volkart, Präsident des Verwaltungsrates  
Brunngässlein 8, 4052 Basel

Für Fragen kontaktieren Sie Sabine Auciello  
Leiterin HR und Administration  
saudiello@krafftbasel.ch, 061 271 63 61



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

## STV. KÜCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch oder -Küchenmeister mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4\*- oder 5\*-Hotellerie mit Gault-Millau-Restaurations- und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachkraft, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen 28 und 35 Jahre jung.

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun  
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG



Die Lenk-Simmental Tourismus AG sucht per sofort oder nach Vereinbarung

### Veranstaltungsverantwortliche/n (100%)

Die Lenk-Simmental Tourismus AG ist die touristische Dachorganisation der Ferienregion Lenk-Simmental und unterstützt Veranstaltungen vor Ort (inkl. Stiftung Kulturförderung Lenk)

#### Ihre Aufgaben:

- Planung, Organisation und Durchführung von Workshopwochen und Veranstaltungen
- Optimierung und Weiterentwicklung bestehender Angebote in Zusammenarbeit mit den Fachausschüssen
- Organisation und Teilnahme an Sitzungen des Stiftungsrates und der Fachausschüsse
- Repräsentation an kulturellen Anlässen

#### Anforderungen:

- Erfahrung im Veranstaltungs-Management
- kaufmännische Ausbildung
- Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Affinität zum Thema Kultur
- gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme
- Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk

und per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

### Finanzverantwortliche/r (80-100%)

#### Ihre Aufgaben:

- Kreditoren/Debitorenbuchhaltung
- Abwicklung Kurtaxen/TFA
- Abwicklung Direktreservationsgeschäft
- Buchungs-/Zahlungsverkehr Banken
- Personaladministration
- administrative Tätigkeiten

#### Anforderungen:

- Erfahrung im Finanzbereich
- kaufmännische Ausbildung
- Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme und Buchhaltungsprogramme
- Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk

Sie sind kontaktfreudig und suchen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis 31. Januar 2012. Ihre Bewerbung richten Sie direkt an Lenk-Simmental Tourismus AG, Eduardo Zwyssig, Geschäftsführer, Rawilstrasse 3, 3775 Lenk im Simmental (Tel. 033 736 35 35).

### Neueröffnung Kunst- und Kulturhotel Pensiun Aldier, Sent (ehemals Hotel Rezia)

Das komplett renovierte und von Duri Vital gestaltete Hotel eröffnet seine Porten im schönen Dorf Sent (Untereggadin) im Dezember 2012.

### Wir suchen ein qualifiziertes Paar für die Betriebsleitung des Hotels (Réception/Zimmer, Gästebetreuung, Küche, Restaurant)

Das \*\*\*Haus und sein einmaliges Konzept stellt einige Ansprüche und verlangt nebst fundierten Fachkenntnissen und Erfahrung viel kreatives Verständnis!

#### Voraussetzungen:

**Hotelbetrieb:** Sie haben aussergewöhnliche gastgeberische Fähigkeiten, guten Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, sind ein Organisationstalent und haben gute Fachkenntnisse.

**Küche:** Sie kochen anders als die andern, haben das Talent, ein bodenständiges, marktfrisches und raffiniertes Küchenkonzept auf die Beine zu stellen und sind nicht nur modisch! Sie sind kalkulatorisch sicher, kostenbewusst und fachkompetent.

Sie sind in der Vor-Eröffnungsphase mit dabei und beteiligen sich aktiv an allen Vorbereitungen und an der Gestaltung für die Eröffnung des Hotels.

Das Hotel hat: 16 Zimmer, Restaurant (zirka 45 Plätze), Café/Lounge (zirka 20 Plätze), Garten (zirka 40 Plätze), Museum/Kulturraum.

**Besonderheit:** Im Haus befindet sich ein Museum mit der Sammlung eines sehr renommierten Künstlers. Das Hotel wird auch mit Veranstaltungen auf kultureller Ebene tätig sein.

Wir bieten eine Jahresstelle mit schöner Wirtswohnung.  
Stellenantritt Oktober 2012.

Schriftliche Unterlagen mit Motivationsschreiben an:  
Frau U. Canonica, Tannenstrasse 47, 8424 Embrach.

### FONDATION gad STIFTUNG

Die FONDATION gad STIFTUNG ist eine gemeinnützige Stiftung mit Hauptsitz in Bern. Wir übernehmen die Trägerschaft für soziale, pädagogische, therapeutische und kulturelle Projekte.

Für unser Projekt im Gastronomie-Bereich "Gastro LYSSNORD" in Lyss suchen wir per **01. März 2012** oder nach Vereinbarung eine/n

### Chef de Service/Ausbildner Service (m/w) 80 - 100%

#### Ihre Tätigkeiten sind

- Führen des Serviceteams "Gastro LYSSNORD" inklusive Betreuung und Ausbildungsverantwortung der Lernenden
- Betreuen und Ausbilden der Teilnehmenden der Projekte
- Betreuen und beraten der Gäste
- Erstellen und kontrollieren der Mitarbeiterinsatzplanung
- Organisieren der Arbeitsabläufe im à la carte- und Bankettbereich
- Mitgestalten und umsetzen der Verkaufsangebote
- Administrative Aufgaben, Abrechnungen und Rechnungstellungen

#### Sie bringen mit

- Fähigkeitsausweis EFZ Service oder Hotelfachschule
- Abgeschlossener Fachkurs zum/zur Berufsbildner/in
- Bereitschaft die Ausbildung Modul SVEB1 zum/zur Erwachsenenbildner/in zu absolvieren
- Mindestens zwei Jahre Berufserfahrung als Berufsbildner/in
- Erfahrung in Administration/Kasse/Debitoren
- Fähigkeit und Freude, Menschen aus unterschiedlichen sozialen und kulturellen Umfeldern anzuleiten und zu fördern
- Überzeugendes, dienstleistungsorientiertes und offenes Auftreten
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten (Tagesrestaurants/Bankette)
- Hohes Qualitäts-, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- Freundliches Auftreten, Enthusiasmus und Motivation
- Deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse in Französisch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit in einer dynamischen Umgebung. Eingebettet in die Stiftungsstruktur werden Sie unterstützt von den-internen Diensten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen bis am 15. Februar 2012 an:

**FONDATION gad STIFTUNG, Human Resources,**  
Ref. 445-02.12, Wankdorffeldstrasse 64, 3014 Bern.  
Oder per E-Mail an: [hrrm@gad.ch](mailto:hrrm@gad.ch)

Für Auskünfte wenden Sie sich an:  
Marianne Kuchen, Leiterin Gastronomie  
Tel. 032 374 47 15

[www.gad.ch](http://www.gad.ch)

**Restaurant + Pizzeria Grenzstein, Wettingen**  
Wir suchen auf 1. Februar oder nach Vereinbarung  
**Koch / Serviceangestellte**  
Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.  
Restaurant + Pizzeria Grenzstein  
Landstrasse 1, 5430 Wettingen  
Telefon 056 426 77 57

18722-7951

**Restaurant Event Cruise Hotel Management**

Hotel Restaurant Rössli Hurden – die Oase am Zürichsee zwischen Rapperswil SG und Pfäffikon SZ. Wir suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

**Frontoffice-Manager (m/w)**

Führung des ganzen Frontoffice und Housekeeping  
Verantwortlich für die Hofa-Lehrlinge

**Réceptionistin (m/w)**

**Wir bieten:** 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegten Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team, 365 Tage offen  
[www.hotel-restaurant-roessli.ch](http://www.hotel-restaurant-roessli.ch)

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

**Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung**

**RECH Management AG**

H. Krammer, Hürdenstrasse 137, CH-8640 Hurden  
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90  
[www.rech-management.com](http://www.rech-management.com)  
E-Mail: [info@rech-management.com](mailto:info@rech-management.com)

18747-7941



**SCHLOSS BÖTTSTEIN**  
TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beherrscht das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Vereinbarung einen erprobten

**KÜCHENCHEF**

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entsprechende Berufs- und Führungserfahrung. Für Sie ist ein selbständiger Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantwortung, Menüplanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygiene- und Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlohnung.

Gerne freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angabe Ihres möglichen Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein richten.

[www.schlossboettstein.ch](http://www.schlossboettstein.ch)

18683-7912

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Küchenchef**

für 2 Hotelbetriebe mit 6 bis 8 Köchen im Berner Oberland. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 18730-7935 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

18730-7935



**GFELLER CONSULTING & PARTNER AG®**

Consultants in Search and Recruitment

seit 1977

Unsere Mandantin ist eine führende Familienferienanbieterin mit Sitz in Bern. Im In- und Ausland stehen mehr als 2500 familienfreundliche Ferienwohnungen für Sommer und Winter zur Auswahl. Zum weiteren Ausbau der starken Marktstellung im Bereich Ferienanlagen Schweiz suchen wir im Auftrag der Direktion eine kommunikative, zielstrebige und belastbare Persönlichkeit (m/w) als

**Leiter Betrieb Ferienanlagen  
Familientourismus**

**Ihre Hauptaufgaben**

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Produkt- und Angebotsstrategie. Sie erstellen die Budgetpläne, legen die Leistungsziele für die Gastgeber fest und überprüfen diese mittels definierter Qualitätsstandards. Zusammen mit Ihrem Team unterstützen Sie die Gastgeber in fachlicher, personeller, administrativer und finanzieller Hinsicht und pflegen beste Geschäftsbeziehungen mit unterschiedlichsten Partnern.

**Ihr Profil**

Sie bringen Erfahrung im Umgang mit Gästen und einen höheren Abschluss in der Hotellerie mit. Sie haben sich als durchsetzungsstarke und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Personal- und Budgetverantwortung bewährt. Idealerweise haben Sie einen Beherbergungsbetrieb erfolgreich geführt. Sprachen: D, F, I von Vorteil.

**Ihre Zukunft**

Sie verbinden Ihr Managementwissen und Ihre Branchenerfahrung ideal mit Ihren Stärken in der Führung und Kommunikation. Sie tragen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei und erreichen in Ihrem spannenden Wirkungsfeld einen hohen Grad an Eigenverantwortung.

**Ihr nächster Schritt**

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen unter dem Vermerk «SC 177/123» an den Beauftragten, Herrn Stefan Christen, Partner. Tel. Vorabklärung: Mo – Fr 08.00 – 17.00 Uhr. Unsere Diskretion ist seit 1977 sprichwörtlich.

**Geschäftsstelle**

Wankdorfstrasse 102, Postfach 261, CH-3000 Bern 22  
Tel. +41 (0)31 335 62 00, [stefan.christen@gcp.ch](mailto:stefan.christen@gcp.ch)

Weitere Karriereangebote finden Sie auf [www.gcp.ch](http://www.gcp.ch)

18723-7922



**Mirihi – as unique as you!**

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island.

We are famous for our excellent and personal service, which is one of our USP's. After more than 2 very successful years, our current Restaurant- & Bar-Manager will leave Mirihi in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

**RESTAURANT- & BAR-MANAGER (must be male)**  
Date of joining by mid February 2012 or upon agreement  
Couple-contract with female Guest Relations Manager

**Who we are:**

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5\* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-view-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

**What we expect from you:**

- The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about 16 employees, supported by an Assistant Bar Manager
- An excellent knowledge of all F&B-areas including a very good knowledge about wines
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of services
- To plan, organize and lead all F&B-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the purchase and the creation of all F&B-menus and lists

**What kind of person you should be:**

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

**What we can offer you:**

- Attractive salary in USD
- Excellent Service Charge
- Generous flight allowance for your vacation leaves
- Furnished accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including an additional flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

**What does it need to contact us?**

It does need enthusiasm to work on a small and unique island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to [gm@mirihi.com](mailto:gm@mirihi.com) (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, [www.mirih.com](http://www.mirih.com). Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

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

18747-7941

**RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN**  
Sprachen D, E (F)

im Hotel Ambassador  
Niklaus-Konrad-Strasse 21  
4500 Solothurn  
[www.ambassador-hotel.ch](http://www.ambassador-hotel.ch)

Eine lebendige und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen  
z. Hd. Hr. W. Im Obersteg

18737-7937



**HOTEL  
KREUZ  
KONOLDFINGEN**

Wir suchen:

**versierten Kellner  
Servicefachmitarbeiterin**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an [rschauss@kern.ch](mailto:rschauss@kern.ch) oder  
Hotel Kreuz  
z. Hd. R. Schauss  
Hotel Kreuz  
3510 Bern/Konolfingen

18653-7981

Ochsen Zug



Unser angesehenes A-la-carte-Restaurant ist bekannt für seine marktfähige Küche sowie seine Weinkarte. Zur Verstärkung unserer Servicebrigade suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n:

**Servicefachgestellten (w/m)**

Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung? Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sie sind selbstständig und zuverlässig? Mitarbeiterzimmer vorhanden. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug  
Matthias Heggin  
Kolliplatz 11, 6300 Zug  
Tel. 041 729 32 32  
[mh@ochsen-zug.ch](mailto:mh@ochsen-zug.ch)

18775-7959

**Leiter/in Publikumsgastronomie**

„Interessante und vielseitige Aufgaben.“



weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Die Migros Luzern ist seit Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der swissporarena. Bis zu 17'000 Zuschauer und Fans lassen sich von Emotionen packen, wenn der FC Luzern zur Hochform aufläuft. Das ist (Fussball-)Genuss pur!

Für das topmoderne Stadion suchen wir eine unternehmerische, kommunikative, kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit als

**Leiter/in Publikumsgastronomie  
swissporarena**

**Ihr Aufgabengebiet**

- Verantwortung für das abwechslungsreiche Angebot in den zehn Food-boxen und die effiziente Bedienung der Gäste
- Führung der rund 150 unterstellten Mitarbeitenden nach partizipativen Grundsätzen inkl. Personaleinsatzplanung und -überwachung
- Verantwortung für Umsatz- und Kostenbewirtschaftung (Überwachung, Korrekturmaassnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrollen)
- Warendisposition und -präsentation
- Verantwortung für die Frische- und Qualitätskontrolle
- Mitarbeit im Product-Management der Gastronomie der Genossenschaft Migros Luzern
- Unterstützung des Küchenchefs sowie des Chef de Service

**Unsere Anforderungen**

- Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch
- Sie können mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie, bevorzugt im Bereich Stadion, Kongresse, Catering ausweisen
- Ihre Bereitschaft für Einsatz und Leistung ist gross und Ihr Herz schlägt für Ihre Kunden und die Gastronomie
- Eine selbstständige und saubere Arbeitsweise sowie Ihre hohe Flexibilität runden Ihr Profil ab

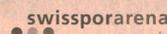
**Wir bieten**

Wir bieten eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit mit viel Spielraum für Eigeninitiative in der effizienten Gestaltung der Prozesse zu Gunsten der Kunden.

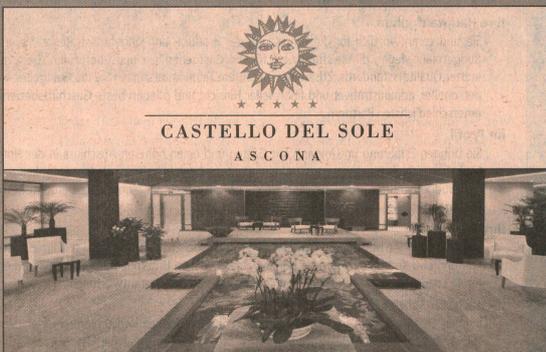
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/jobs](http://www.migros.ch/jobs). Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Beat Thalman, Leiter Catering Services, Telefon 079 715 56 84.

**Genossenschaft Migros Luzern**

Geschäftszit Dierikon  
Sarah Gisler, Personelles  
Postfach, 6031 Ebikon



18723-7934



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA

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

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

**DIE SAISON 2012 DAUERT IM CASTELLO  
«SPA & BEAUTY»  
VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER.**

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

**KOSMETIK: SPA RÉCEPTIONISTIN  
MIT THERAPEUTEN-ERFAHRUNG**

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



«GAULTMILLIAU HOTEL DES JAHRES 2007»  
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18  
[www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com) - [info@castellodelsole.ch](mailto:info@castellodelsole.ch)



REIMS &  
CHATEAUX



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMilliau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m<sup>2</sup>. Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2012.  
SAISONDAUER VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadernmitarbeiter zu besetzen:

HOUSEKEEPING: **2. ETAGENGOUVERNANTE**

KÜCHE: **CHEF DE PARTIE TOURNANT  
CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER  
COMMIS DE CUISINE**

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLIAU HOTEL DES JAHRES 2007»  
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18  
[www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com) - [info@castellodelsole.ch](mailto:info@castellodelsole.ch)



REIMS &  
CHATEAUX

HOTEL  
**BERGSONNE**

**SPEISEN MIT WEITBLICK**

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles \*\*\*-Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/n**

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.  
Dorfy & Willy Camps-Stalder  
CH-6356 Rigi Kaltbad  
[www.bergsonne.ch](http://www.bergsonne.ch)  
[hotel@bergsonne.ch](mailto:hotel@bergsonne.ch)  
T 041 399 80 10  
F 041 399 80 20

18763-7938

Hotel Restaurant  
**DUCAN**  
DÄVOS MONSTEIN

Für unser Dreiersterne-Hotel inmitten des kleinen Waiserdorfs Monstein suchen wir per April oder nach Vereinbarung

**eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer**

Unser Haus verfügt über rund 50 Betten, eine Sauna und ein Restaurant mit 100 Innen- sowie 70 Terrassensitzplätzen.

Sie sind ein innovativer und kommunikativer Gastgeber. Sie pflegen einen persönlichen Umgang mit den Gästen und legen viel Wert auf das Detail.

Es erwarten Sie ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Tom Umiker  
Rosswaldstrasse 9  
7270 Davos Platz

[tom.umiker@edelweiss-davos.ch](mailto:tom.umiker@edelweiss-davos.ch)



18674-7907

Gelernte **Servicefachmitarbeiter** und **Köche** ab sofort gesucht (Ganzjahresstellen) in folgende Betriebe:

Chalet-Hotel Adler in 3718 Kandersteg ([www.chalethotel.ch](http://www.chalethotel.ch)) und Strandhotel Seeblick in 3705 Faulensee ([www.seeblick.ch](http://www.seeblick.ch)).

Bewerbungen an [info@chalethotel.ch](mailto:info@chalethotel.ch)

18761-7968

I am looking for an experienced dessert chef to

**elaborate a delicate mousse recipe**

using an exotic fruit, new to the European market. Small to medium scale production is envisaged. Chef needs to count with kitchen and production facilities of his own. Catering experience is an advantage. Inventiveness, creativity and a refined taste are required. Payment will be negotiated. Start-up company also offers potential association/partnership possibilities.

Interested professionals please contact Mr. Manuel Navarrete directly (Mobile: 078 774 56 18, or by email: [ucfajmn@gmail.com](mailto:ucfajmn@gmail.com))

18765-7948

**Gasthof zum Kreuz**  
3033 Wohlen BE  
[info@kreuzwohlen.ch](mailto:info@kreuzwohlen.ch)

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

**1 Servicemitarbeiter/in (w/m)**  
per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 45 Jahren arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team

dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Doris Tschannen (031 829 11 00).

18768-7940



Unser Haus liegt in einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung neue Mitarbeitende für folgende Positionen:

**Im Bereich Réception**  
**RÉCEPTIONISTIN**  
**CONVENTION & SALES MITARBEITENDE (M/W)**

**Im Servicebereich**  
**SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)** mit Bar-Erfahrung  
**SERVICEANGESTELLTE** in Teilzeit 50–60%  
**SERVICEAUSHILFEN** im Stundenlohn  
**BUFFETMITARBEITERIN** im Stundenlohn

**In der Küche**  
**CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF PÂTISSERIE,**  
**COMMIS DE CUISINE** mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

**Für die Etagé**  
**MITARBEITERINNEN HAUSWIRTSCHAFT** im Stundenlohn  
**AUSHILFS-ALLROUNDER** im Bereich Technik/Portier

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, [susanna.schwendimann@seepark.ch](mailto:susanna.schwendimann@seepark.ch).

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun  
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · [info@seepark.ch](mailto:info@seepark.ch) · [www.seepark.ch](http://www.seepark.ch)

A subsidiary of UBS AG

18391-7803

Die Privatklinik Clenia Schöllsi in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clenia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychiatreriegion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich

Auf Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

**Mitarbeiter/in Restaurant 100%**

Als Mitarbeiter/in Restauration und Catering sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und der Cafeteria, welche täglich geöffnet ist. Bei internen und externen Cateringangelegenheiten arbeiten Sie aktiv mit.

Haben Sie Erfahrung in den Bereichen Restauration und Catering? Verfügen Sie über eine ausgeprägte Kundenorientierung und gute Fähigkeiten im Umgang mit Menschen? Arbeiten Sie gerne im Team? Beherrschen Sie Deutsch in Wort und Schrift?

Wenn Sie an einem abwechslungsreichen Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftlich Bewerbung an unseren Leiter Restauration, Herrn Urs Burri, Clenia Schöllsi AG, Schöllsi-Strasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 30 für erste Informationen zur Verfügung steht.



Clenia Schöllsi AG  
Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie  
Schöllsi-Strasse 8, CH-8618 Oetwil am See  
Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44  
[www.clenia.ch](http://www.clenia.ch)

18751-7930

**HOTEL LINDENHOF**

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzensee mit 40 Themenzimmern und 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Receptionist/in (d/f/e)** - April bis Dezember  
welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet.

**Servicefachangestellte/r (d/f)** ab Mai  
welche/r unseren grossen Stammgastkreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen.

**Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier** - ab April & Mai  
welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / [www.hotel-lindenhof.ch](http://www.hotel-lindenhof.ch)

18769-7946



**DIÄTKOCH/-KÖCHIN 100%**

Eintritt nach Vereinbarung

Für das **Küchenteam** des Salem-Spitals suchen wir Verstärkung.

Neugierig? Details zu der Stelle finden Sie unter [www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch) (jobs&karriere).

Für weitere Informationen steht Ihnen Nicola Buccari, Küchenchef, **T 031 337 68 05**, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**Hirslanden Salem-Spital**  
Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche,  
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25  
[hr.bern@hirslanden.ch](mailto:hr.bern@hirslanden.ch)

**Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden**



18764-7933

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Leiter Bildungszentrum	Region Basel	J39238
Direktionssekretär/In	Region Bern	J39119
Direktor Sales & Marketing	Region Zentralschweiz	J39351
Betriebsassistent	Region Zürich	J39355
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39251
Direktor/In	Region Zürich	J39104
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J39139
Geschäftsführer	Region Zürich	J39103
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39266
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J39141

### Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist	Region Bern	J39331
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J39037
Réceptionist	Region Bern	J39026
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	J39358
Réceptionistin	Region Bern	J39322
Night Auditor	Region Bern	J39291
RéceptionistIn	Region Bern	J39292
Rezeptionist	Region Bern	J39246
Rezeptionist/in	Region Bern	J39264
Réceptionist/in	Region Graubünden	J39344
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J39268
Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J39337
Concierge	Region Oberwallis	J39245
Chef de réception	Region Oberwallis	J39303
1.Réceptionistin	Region Ostschweiz	J39257
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J39241
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J39011
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J39304
Stv. Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J39223
Réceptionist/in	Region Zürich	J39273
Receptionistin	Region Zürich	J39300
RéceptionistIn	Region Zürich	J39149
Réceptionist/in 60-80%	Region Zürich	J39272
Chef de Reception (m)	Region Zürich	J39353
Chef de réception	Region Zürich	J39329
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J39330
Reservationsmitarbeiter - England - London	International	J39332
Réceptionist/in (D/F/evtl. I)	Tessin	J39286

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier/-ière	Region Basel	J39157
Pâtissier	Region Basel	J39114
Demi-Chef de Partie und Commis Pâtisserie	Region Bern	J39359
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J39361
Commis Pâtissier	Region Bern	J38991
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J39121
Demichef de Partie	Region Bern	J39106
Commis de Cuisine	Region Bern	J39109
Commis de Cuisine	Region Bern	J39108
Sous Chef	Region Bern	J39317
Chef Saucier	Region Bern	J39290
Koch / Commis de cuisine	Region Bern	J39256
Chef de Partie	Region Bern	J39263
Chef de Partie Saucier	Region Bern	J39288
Chef de partie	Region Bern	J39123
Chef de partie	Region Bern	J39224
Sous-chef	Region Bern	J39132
Sous-Chef	Region Bern	J39360
Chef de partie	Region Graubünden	J39310
Sous chef	Region Graubünden	J39254
Teamleader Food	Region Graubünden	J39342
Chef de partie	Region Graubünden	J39347
Köchin/Koch	Region Graubünden	J39105
Chef pâtissier	Region Graubünden	J39308
Koch/Köchin/Diätkoch/köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J39271
Stellvertreter Teamleitung Küche	Region Mittelland (SO,AG)	J39250
Pâtissier/Pâtissière	Region Ostschweiz	J39267
Metzger	Region Ostschweiz	J39340
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J39151

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J38987
Chef de partie tournant	Region Zentralschweiz	J39126
Exekutive Küchenchef	Region Zentralschweiz	J39354
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J39131
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J39299
Küchenchef	Region Zürich	J39154
Chef de Partie	Region Zürich	J39365
Chef de Partie	Region Zürich	J39150
Sous-Chef	Region Zürich	J39143
Küchenchef	Region Zürich	J39334
Sous Chef	Region Zürich	J39352
Demi-chef de partie	Region Zürich	J38985
Commis de cuisine	Region Zürich	J39326
Chef pâtissier	Region Zürich	J39328
Chef de partie saucier	Region Zürich	J39327
Küchenchef	Region Zürich	J39237
Küchenchef	Region Zürich	J38988
Chef Gardemanger	Region Zürich	J39284
Sous chef	Region Zürich	J39339
Commis de Cuisine	Region Zürich	J39102
Chef de Partie	Region Zürich	J39148
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J39153
Chef de partie	Region Zürich	J39092
Commis pâtissier	Region Zürich	J39247
Küchenchef	Region Zürich	J39147
Allein-Koch 80%	ganze Schweiz	J39116
Küchenchef in London	International	J39156
Sous-Chef / Küchenchef	Tessin	J39285
Commis de cuisine	Tessin	J39129
Chef de partie	Tessin	J39130
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J39296

### F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/-in Einkauf	Region Basel	J39252
GastgeberIn/ Chef de Service	Region Graubünden	J39287
F&B Manager	Region Graubünden	J39134
Chef de rang	Region Graubünden	J39338
2. F&B Operations Manager	Region Zentralschweiz	J39136
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz	J39125
Chef steward	Region Zentralschweiz	J39333
Teamleader Service	Region Zürich	J39350
Meetings und Events Host	Region Zürich	J39120
Event Coordinator	Region Zürich	J39158
Event und Bankett Manager	Region Zürich	J39243
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J39100
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J39101
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J39144

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/-in Coop Bildungszentrum	Region Basel	J39234
Chef de Bar	Region Bern	J39112
Commis de rang	Region Bern	J39297
Service MitarbeiterIn	Region Bern	J39113
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J39289
Verkäufer Cigar Shop 40%	Region Bern	J39230
Bankettleitung	Region Bern	J39362
Restaurantleiter	Region Bern	J39314
Servicemitarbeiter / Chef de rang	Region Bern	J39260
Restaurationsfachmann	Region Bern	J39294
Bankettleiter/in	Region Bern	J39316
Restaurationsleiter	Region Bern	J39357
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J39356
Barfachmann	Region Bern	J39242
Chef de rang	Region Graubünden	J39346
Chef de rang	Region Graubünden	J39313
Commis de rang	Region Graubünden	J39312
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J39311
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J39341
Servicfachkräfte	Region Graubünden	J39345
Barfachmann	Region Graubünden	J39364
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J39124

Suisse romande

Je suis à la recherche d'un chef pâtissier expérimenté pour élaborer une

recette mousse délicate

en utilisant un fruit exotique nouveau sur le marché européen. L'échelle de production envisagée est de petite à moyenne. Le chef devra compter avec ses propres installations de production. Inventivité, créativité et un goût raffiné sont nécessaires. Le paiement sera négocié. Start-up offre aussi des possibilités d'association / partenariat. Les professionnels intéressés contacter s'il vous plaît M. Manuel Navarrete directement (Mobile: 078 774 56 18, ou par email: ucfaqjmn@gmail.com).

Die Privatklinik Clienia Schlössli in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clienia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychiatrieregion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich.

Per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Hotellerie- Mitarbeiter/in  
50% für unsere Privatstationen

Aufgabengebiet

Sie arbeiten innerhalb des Hotellerie-Teams auf unseren Privatstationen und sind für das Wohl der zusätzlich versicherten Patienten verantwortlich. Mit Ihrem Einsatz sorgen Sie für eine gastfreundliche Atmosphäre und stellen einen 4-Sterne Hotelservice sicher. Sie beraten unsere Patienten bei der Menüwahl, bedienen das Menübestellsystem und servieren die Mahlzeiten. Reinigungsarbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. Unregelmässige Einsatztage und Wochenendeinsätze sind für Sie kein Problem.

Anforderungsprofil

Wir wenden uns an Kandidaten und Kandidatinnen mit einer Hofa- oder Hotelfachausbildung und/oder einigen Jahren Erfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie. Sie sind flexibel, belastbar, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift und sind ein einfühlsamer, geduldiger Gastgeber. Sie sind bereit, kräftig anzupacken, sind hilfsbereit und arbeiten gerne in einem jungen Team.

Arbeitszeiten

50% verteilt auf 4 Tage pro Woche (Einsatztage Mo-So) Arbeitszeiten von 14.00Uhr - 19.15Uhr, gelegentlich am Wochenende auch von 7.00 Uhr - 12.45 Uhr.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich noch heute per Email oder Post. Erste Auskünfte erteilt Ihnen Frau Doris Kofferath, Leiterin Reinigungsdienst und Hotellerservice, telefonisch unter der Nummer 044 929 82 34. (doris.kofferath@clenia.ch)



Clenia Schlössli AG  
Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie  
Schlösslistrasse 8, CH-8618 Oetwil am See  
Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44  
www.clenia.ch

Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2012

suchen wir für unser \*\*\*\*Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

**Empfang:** Als **Réceptionspraktikantin** sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

**Küche:** Als **Commis de cuisine** freuen Sie sich mit Ihren Kollegen, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

**Restaurant:** Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit. (à la carte und Halbpension)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:  
Hotel Casa Berno  
Direktion  
6612 Ascona

www.casaberno.ch



Für die Sommersaison 2012

(von zirka Mitte März bis Ende Oktober)

bieten wir Ihnen als **Sekretärin/Service-Mitarbeiterin** eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, jungen und gut eingespielten Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:  
Hotel Arancio  
Direktion  
6612 Ascona

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?

Ehem. Wirtin sucht Herausforderung über dem Nebel. 54-j., Witwe.  
079 634 03 64

«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2012 suchen wir eine

**Réceptionistin/  
evtl. Praktikantin**

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über eine Ausbildung in der Hotellerie verfügen
- möglichst Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/E/E
- zwischen 20 und 35 Jahre alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin (unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt).

Relais du Silence ALBERGO REMORINO  
VIA VERBANO 29, 6648 MINUSIO-LOCARNO  
TEL. 091 743 10 33, FAX 091 743 74 29  
albergo@remorino.ch www.remorino.ch

Mehr Menschlichkeit für Tiere

**Würden Sie Ihren besten Freund kastrieren?**

Wir schon.

Streunerhunde brauchen Hilfe.

Bitte unterstützen Sie uns:  
www.facebook.com/4PFOTEN

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombreier

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

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue  
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
– Kaderrubrik / 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	Doppelnummer	Nr. 5/2012	Nr. 6/2012	Nr. 7/2012
– Ausgabe / Numéro	Nr. 4/2012	Nr. 5/2012	Nr. 6/2012	Nr. 7/2012
– Erscheint / Parution	26. 1. 2012	2. 2. 2012	9. 2. 2012	16. 2. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	23. 1. 2012	30. 1. 2012	6. 2. 2012	13. 2. 2012

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschafts-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 28/29 / 12. 7. 2012	Nr. 30/31 / 26. 7. 2012	Nr. 51/52 / 20. 12. 2012
----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.  
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 3 / 19. Januar 2012

## Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue

### HESSER

#### Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57, [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

18432-7129

### Anzeigen

**10 Jahre in der Schweiz!**  
Original «ci» Scotland  
Magnet-Namensschilder  
mit Stil & Qualität  
Generalvertretung für die ganze Schweiz:

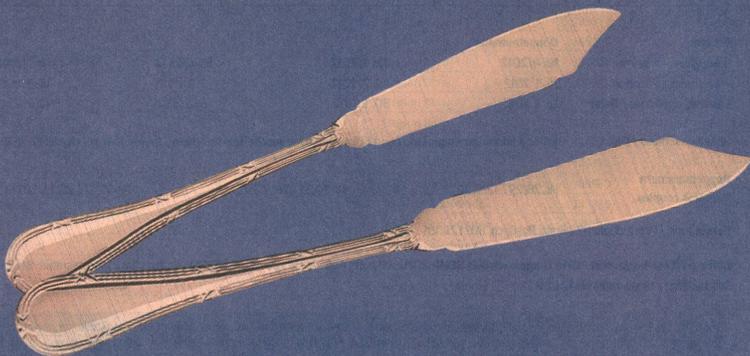
**HAENNI**  
PROMOTION  
20 Jahre – unser Leistungsausweis  
[www.haennipromotion.ch](http://www.haennipromotion.ch)  
CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

198827919

## Gesucht: Fischmesser

## Gefunden:

# [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



hotel  
**marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse