

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 6

## 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:** 06.07.2025

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



**Gruyère**

Ladurée produziert seine Macarons neu in Enney, und das renovierte Greyerzer Museum in Bulle ist wiedereröffnet.

Seite 19

**Housetrip**

Ehemalige EHL-Absolventen lancierten eine Plattform zur Mietung von Wohnungen für Kurzaufenthalte.

Seite 4 und 20

**Gastronomie**

Verena Prager nimmt eine Auszeit und sucht neue Pächter für ihr Lokal «Sommerlust».

Seite 15

**ÖV**

«Es wird immer häufiger kombiniert gereist. Dies kann Flugzeug und Bahn oder Bahn und Auto sein.»

Seite 5

Jeannine Pilloud, Leiterin Personen-



**Geschäftsreisen**

**Trotz mieser Stimmung reisen Manager weiterhin**

Immer mehr Firmen setzen auf Geschäftsreisen - und dies weltweit. So dürften trotz trüber Wirtschaftsaussichten im laufenden Jahr in Europa die Frequenzen im Geschäftsreisemarkt gegenüber dem Vorjahr stabil bleiben. Dies geht aus einer Studie von Air Plus hervor, in welcher auch Schweizer Travel Manager befragt wurden. Gemäss Patrick W. Diemer, CEO von Air Plus darf die Schweizer Business-Hotellerie für 2012 durchaus optimistisch sein.

Seite 3

**Gourmet Festival St. Moritz/Bocuse d'Or**

**Grosse Plattform für junge Köche und Starthilfe für zukünftige Chefs**

Das Gourmet Festival in St. Moritz begeisterte letzte Woche über 4000 Gäste. Inspirierend für die Spitzengastköche wie auch die Küchenchefs und Direktoren der Festival-Partnerhotels ist die kollegiale Zusammenarbeit über alle Grenzen hinweg. In diesem Sinn initiierte das Festival in seinem 19. Jahr neu den Nachwuchswettbewerb «Young Engadine Talents» für alle Drittlehrjahrs-Köche im Engadin. Unter 12 Teilnehmenden siegte Claudio Grüger, Lehrling im Hotel Waldhaus Sils-Maria.



An Nachwuchswettbewerb ist Präzision gefragt.

Auch der Bocuse d'Or, dessen Schweizer Ausscheidung diese Woche über die Bühne ging, betreibt Nachwuchsförderung: Die Commis, die die Teilnehmer begleiten und ihnen helfend zur Hand gehen, dürfen nicht älter als 20-jährig sein. Dies gibt daher nicht nur den wettstreitenden Köchen, sondern auch ihren Commis die Möglichkeit, ihr Können einem breiten Publikum und nicht zuletzt einer hochkarätigen Jury zu präsentieren.

Seite 11 und 13

**Kleine Hotelperlen**



5-Sterne-Superior-Hotel Guarda Golf, Crans-Montana, 25 Zimmer: Aus Rentabilitätsgründen nur noch neun Monate im Jahr geöffnet.

**Boutique-Hotels sind im Trend. Allerdings ist es nicht ganz einfach, die kleinen Häuser mit dem gewissen Etwas rentabel zu betreiben.**

GUDRUN SCHLENCZEK

Kleine Luxus-Hotels für Gäste, die das Spezielle suchen, und denen noch ein gewisser Geheimtipp-Charakter anhaftet, wie Maria Büeler Zischler vom «Splügenschloss» es formuliert, sind bei den Gästen zunehmend beliebt. «Die Leute kommen weg von den grossen 4- bis 5-Sterne-Häusern», ist Daniel Lauber vom «Cervo» in Zermatt überzeugt. Die so genannten Boutique-Hotels zählen in der Regel nicht mehr als 30 Zimmer. Diese Grösse kann sich rechnen, voraus-

setzt man hat die Personalkosten für das anspruchsvolle Gäste-segment im Griff. Gerade im 4-Sterne-Segment scheinen Boutique-Hotels im Vergleich zu grösseren Häusern mit weniger Personal auszukommen - wenn das Direktionspaar voll an der Front mitarbeitet und die Mitarbeiter flexibel einsetzbar sind. Das wirkt sich positiv auf den Pro-Kopf-Umsatz aus. Anders im 5-Sterne- oder 5-Sterne-Superior-Bereich. Nati Felli, seit zwei Jahren Inhaberin und Direktorin des «Guarda Golf» in Crans-Mon-

tana weiss, wie schwierig es ist, ein solches Haus rentabel zu führen. Um den sehr persönlichen Service für ihre Gäste sicherzustellen, beschäftigt sie in ihrem 25-Zimmer-Haus 50 Mitarbeitende. Zudem wurde viel in Ausstattung und Technik investiert. Die Währungs- und Wirtschaftskrise hat sie dann eiskalt erwischt. Trotz einem Durchschnittspreis pro Zimmer von 1000 Franken sei es nicht einfach. Mit einer kürzeren Öffnungszeit will sie nun die Rentabilität steigern.

Seite 17

**Kommentar**

Kongress als Geschäft. Und zur Förderung der Ethik.



DANIEL STAMPLI

Zürich Tourismus sowie Stadt und Kanton Zürich unterstützen einen Sterbehilfe-Kongress. Dies stösst bei Suizidhilfe-Gegnern auf Kritik. Sterbehilfe ist heute jedoch eine Tatsache, die sich nicht wegdiskutieren lässt. Auch nicht von kirchlichen Kreisen und ihnen zugewandten politischen Parteien. Es gibt Menschen, die mit guten Gründen den Dienst von Sterbehilfe-Organisationen in Anspruch nehmen.

Sterbehilfe darf keinesfalls zum skrupellosen Geschäft

**«Sterbehilfe ist heute eine Tatsache, die sich nicht wegdiskutieren lässt.»**

verkommen. Doch von vornherein einen internationalen Kongress diverser Organisationen ablehnen zu wollen, ist nicht der richtige Weg. Der Erfahrungsaustausch könnte dazu führen, dass den ethischen Grundsätzen der Sterbehilfe besser Rechnung getragen wird. Sei dies im Umgang mit den Sterbehilfesuchenden, dem Vorgehen oder der Rücksicht auf Umgebung und Nachbarschaft der Häuser, in welchen die Wünsche der hoffnungslos Kranken erfüllt werden. Hinzu kommt, dass Kongresse überall willkommenen Anlässe sind. Sollte der Sterbehilfe-Kongress nicht in Zürich stattfinden, wird wohl kaum auf die Durchführung verzichtet, es springt garantiert eine ausländische Destination ein.

Seite 2

**www.htr.ch**

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



ANZEIGE

«Dank MIRELA habe ich mehr Zeit, mich um das Kernbusiness zu kümmern: die Gästebetreuung!».

MIRELA  
www.mirela.ch

Manuela I. Kroll - Pächterin - Hotel Münchnerhof GmbH, Basel

In eigener Sache

Abschied nach fünf Jahren htr hotel revue

Elsbeth Hobmeier hatte 2007 andere Pläne, als Chefredaktorin der htr hotel revue zu werden. Glück für uns, hat sie die ange-



dachten Projekte zurückgestellt und sich mit Engagement der neuen Herausforderung gestellt. Die hotel+tourismus revue, wie die Zeitung damals hiess, hatte eine Auffrischung nötig. Die neue, klare Bundgestaltung, das moderne Layout sowie die bereits vorher gepflegte aktuelle Berichterstattung haben die gewünschte Wirkung erzielt. Artikel werden immer öfter von anderen Medien aufgenommen, und eine Befragung im Frühjahr 2009 untermauert die Beliebtheit der neuen Zeitung: Die Leserschaft ist begeistert von Themenwahl und Layout. Die htr hotel revue darf heute als führende Fachzeitung der Tourismusbranche angesehen werden. Diesen Erfolg darf Elsbeth sich selber und ihrem Team zuschreiben. Ihre hohen Ansprüche und Fachkenntnisse in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit denen sie sich bereits vor der Zeit bei der htr hotel revue einen Namen in der Branche gemacht hatte, haben der Zeitung zu einem klaren Profil verholfen und die Schreibenden immer wieder zu neuen Höchstleistungen angeregt.

In den Jahren als Chefredaktorin amtierte Elsbeth auch als Jurypäsidentin des Milestone – Tourismuspreis Schweiz. Während ihrer Jurizeit wurden 26 Projekte ausgezeichnet und fünf Meilensteine für Lebenswerke vergeben. Der Milestone hat an Kontur gewonnen und sich noch stärker als der «Oscar des Schweizer Tourismus» etabliert. Dies ist die letzte Ausgabe unter der Leitung von Elsbeth. Ab sofort wird sie wieder mehr Musse haben, Schreibmandate aus ihren Hauptinteressensgebieten entgegenzunehmen und Zeit in ihren geliebten Weinbergen zu verbringen. hotellerieuisse und die htr hotel revue wünschen ihr dafür alles Gute und bedanken sich bei ihr für fünf Jahre Passion für «unsere» Zeitung.

Christoph Juen  
CEO hotellerieuisse

Wallis

Raiffeisen bietet das Wallis zum halben Preis



Swiss-Image

Dieses Jahr führt die Mitgliederaktion von Raiffeisen ins Wallis. Mit dem exklusiven Angebot können 1,7 Millionen Genossenschaftler von Raiffeisen zum halben Preis ins Wallis reisen, übernachten und zahlreiche Ausflüge in die Berge geniessen. Das Angebot «Das Wallis zum halben Preis» gilt vom 1. April bis 30. November. Übernachten zum halben Preis können Raiffeisen-Mitglieder in über 200 Hotels. kvj

# Adieu. Ihnen und der htr alles Gute!

Es waren gute fünf Jahre. Sie sind vergangen wie im Flug. Trotzdem ist jetzt die Zeit für mich gekommen, «Adieu, hotel revue» zu sagen. Denn man soll, an diesen Grundsatz glaube ich, aufhören, wenn es am schönsten ist. Es waren schöne Jahre. Wir konnten Pläne schmieden und umsetzen. Wir durften die einstige hotel+tourismus revue total umbauen, sie nach den Grundsätzen des heutigen Journalismus gestalten, mit den Bündeln aktuell, fokus, dolce vita und cahier français klarer gliedern, eine eigene Bildsprache und einen Online-Auftritt entwickeln.

Wir: da meine ich die gesamte Redaktionscrew, die mich und

meine neuen Ideen damals mit offenen Armen aufgenommen hatte, die den Karren durch alle, manchmal auch schwierigen, Situationen bis heute mitzog. Ich danke an dieser Stelle meinen jetzigen und auch den einstigen Redaktionskolleginnen und -kollegen für ihren Einsatz. Dank gebührt auch dem htr-Verlagsteam, welches unser Produkt mit viel Einsatz den Inserenten und Abonnenten so gut verkauft. Und danken möchte ich hotellerieuisse-CEO Christoph Juen und Präsident Guglielmo Brentel:

«Ein persönlicher Gewinn waren die Begegnungen mit all den interessantesten Menschen, die ich kennenlernen durfte.»

Sie ermöglichten damals die «neue htr» und standen auch zur Zeitung, als die Zeiten schwieriger wurden und das Inseratemanagement nicht mehr floss wie einst. Beim Blick zurück ragen viele Höhepunkte heraus. Zum Beispiel die Diskussionsrunde zum Film «El Bulli»: Neun Spitzenköche auf dem Podium im Kursaal Bern und sehr viele weitere Top-Brancheleute im grossen Publikum. Oder die oft heissen Roundtable-Gespräche über Politik, Tourismus, Hotellerie und Landwirt-



Zu den Höhepunkten während der htr-Zeit zählte die Verleihung des Milestone – hier an der Feier im Herbst 2011.

Alain D. Bollat

schaft. Und der Q-Award für die beste Fachzeitung des Jahres 2009 des Verbands Schweizer Presse. Es gab auch Tiefpunkte: Das dickste Dossier, das mir beim Schreibtisch-Räumen in die Hände fiel, enthielt die empörten Reaktionen auf das berühmte Titelbild mit der Schneespur auf braunen Skihängen. Es sei begraben und vergessen unter den Schneemassen dieses Winters. Viel Freude machte das wöchentliche Kreieren einer möglichst aktuellen, vielseitigen Zeitung. Herausforderung und Genugtuung war die Begleitung des Milestone als wichtigster Tourismuspreis der Schweiz. Spass machte das Mitwirken in der «Typically-Swiss-Hotel»-Jury

von Schweiz Tourismus. Und ein persönlicher Gewinn waren die Begegnungen mit all den interessanten, ideenreichen Hoteliers, Touristikern, Politikern, Organisatoren – den Menschen, die ich dank meiner Tätigkeit für die hotel revue kennenlernen durfte. Der neuen Redaktionsleitung – Chefredaktor Gery Nievergelt und Stellvertreterin Katharina Merkle – darf ich eine gut aufgestellte Zeitung übergeben. Ihnen wünsche ich ebenso viel Freude am Amt, wie ich sie hatte. Lustvoll wende ich mich jetzt neuen Aufgaben zu. Und sage hiermit Ihnen allen Adieu und Lebewohl.

Elsbeth Hobmeier  
Ex-Chefredaktorin

Château Gütsch: Eigentümer Lebedew redimensioniert seine Pläne

Nach einer Renovation soll das Luzerner Wahrzeichen im Sommer wieder eröffnet werden.

Die Wiederaufstellung des Château Gütsch oberhalb Luzerns ist keine einfache Geburt. Entsprechend sensibel reagieren die Luzerner auf News, welche den Ausbau oder gar die Wiedereröffnung des Wahrzeichens betreffen.

Der russische Besitzer und Milliardär Alexander Lebedew hat Ende vergangener Woche gegenüber der NZZ erklärt, wie es mit dem «Gütsch» weitergehen soll. Es soll nicht wie ursprünglich geplant für 70 Mio. Franken umgebaut und durch einen Neubau und einen Wellnessbereich ergänzt werden.

Vielmehr soll der geplante Neubau mit 40 Säulen und einem Spa gestrichen werden. Dafür konzentrierte man sich darauf, den bestehenden historischen Teil zu restaurieren und auf einen modernen Fünf-Sterne-Standard zu bringen. Nach den Plänen des russischen Oligarchen soll das Gütsch bereits im August wieder für Hotelgäste zur Verfügung stehen.

Noch bis im Mai läuft der Vertrag mit dem Hotel Montana für die Führung des Restaurants. Wie es diesbezüglich weitergeht, soll nächstens entschieden werden.

VIRGINIA NOLAN

## Zürich: Sterbehilfe polarisiert

Exit lädt Sterbehilfe-Verene aus 45 Ländern zu einem Kongress nach Zürich ein. Was Touristiker freut, ärgert die Suizidhilfe-Gegner.

2012 wird die Schweizer Sterbehilfeorganisation Exit 30 Jahre alt. Zum Jubiläum laden die Sektionen der Deutsch- und Westschweiz den Weltverband für das Selbstbestimmungsrecht zu einem Kongress ein, der vom 13. bis zum 18. Juni im «Swissôtel» in Zürich stattfinden wird. 55 Gesell-

schaften aus 45 Ländern reisen an. Suizidhilfe-Gegnern stösst das sauer auf. «Ich finde es bedauerlich, dass Zürich zum Schauplatz eines solchen Treffens wird», sagt etwa Hans Peter Häring, Kantonsrat der EDU, «aber ich respektiere das Rede- und Versammlungsrecht.» Stadt und Kanton unterstützen den Anlass mit 1500 Franken aus der Staatskasse – damit offerieren sie den 100 Teilnehmern einen Apéro. «Der Betrag ist nicht der Rede wert», sagt Häring, «ich habe kein Problem damit.» Auf der Website zum Kongress ist auch das Logo von Zürich Tourismus zu sehen. Man trete aber in keiner Weise als Sponsor auf, sagt Sprecherin Va-

nessa Imhasly. «Unser Kongressbüro hilft, wie es dies bei anderen Veranstaltungen auch macht, den Organisatoren mit allen interessanten, ideenreichen Hoteliers, Touristikern, Politikern, Organisatoren – den Menschen, die ich dank meiner Tätigkeit für die hotel revue kennenlernen durfte. Der neuen Redaktionsleitung – Chefredaktor Gery Nievergelt und Stellvertreterin Katharina Merkle – darf ich eine gut aufgestellte Zeitung übergeben. Ihnen wünsche ich ebenso viel Freude am Amt, wie ich sie hatte. Lustvoll wende ich mich jetzt neuen Aufgaben zu. Und sage hiermit Ihnen allen Adieu und Lebewohl.»

Entrée: Suvretta-Haus, St. Moritz, 1913



St. Moritz — Suvretta-Haus

Club Grand & Hotel Palace Basel/Zone

# Manager reisen eifrig

Das Geschäftsreisenaufkommen dürfte 2012 stabil bleiben, während die Preise weiter steigen. Zu diesem Schluss kommt eine Studie von Air Plus.

ROBERT WILDI

**1. Was darf die europäische und Schweizer Business-Hotellerie kommerziell vom Jahr 2012 erwarten?**  
Die Hotellerie ist die Anzahl der Geschäftsreisen im Jahr 2011 um rekordverdächtige 11% gestiegen. Für 2012 dürfte die Entwicklung in diese Richtung weitergehen.

**2. Was bedeutet dies für die Verhandlung von Firmenraten zwischen Unternehmen und Hotels?**  
Die Hotellerie profitiert vom Aufschwung und ist weniger auf Firmenraten-Deals angewiesen, um ihre Betten zu füllen. Auf der anderen Seite stellen wir fest, dass die Reisemanager der Unternehmen immer mehr Flexibilität wollen und in der Tendenz ebenfalls weniger fixe Kontingentsvereinbarungen mit bestimmten Hotels eingehen.

**T**rotz trüber Wirtschaftsaussichten dürften 2012 in Europa die Frequenzen im Geschäftsreisemarkt gegenüber dem Vorjahr stabil bleiben. Dies geht aus der aktuellsten «Travel Management Study» von Air Plus hervor, die in Zürich vorgestellt wurde. Air Plus ist eine Lufthansa-Tochtergesellschaft und international führende Anbieterin von Analyse- und Bezahlösungen im Geschäftsreisemanagement. Heuer wurden 1700 Geschäftsreisere-



**Nachgefragt**  
Patrick W. Diemer

Der 1957 in Mainz geborene Patrick W. Diemer stiess im Jahr 2003 zu Air Plus International. Er ist am Sitz in Frankfurt am Main als Vorsitzender der Geschäftsführung für Marketing, Vertrieb, Personal und Strategie zuständig.



Mit zunehmendem Export bleiben Geschäftsreisen zur Pflege der Kundenbeziehungen wichtig.

antwortliche von Unternehmen aus 20 Ländern befragt.

**2011: Anzahl Geschäftsreisen in der Schweiz um 11% gestiegen**  
Auch Schweizer Travel Manager sind von der Studie erfasst

**3. Welche Seite ist abhängiger von solchen Firmenraten-Deals?**

Wo eine Firmenrate vereinbart wird, sollte eine Win-win-Situation für beide Parteien entstehen. Wenn ein Unternehmen einem Hotel im Sinne einer Stammpartnerschaft etwa auf Jahre hinaus fixe Zimmer-Kontingente abnimmt, lohnt sich das auch für das Hotel. Es kann sein Geschäft längerfristig planen und ist bereit, Rabatte zu gewähren.

**4. Können sich Hotels anderweitig bei Businessreisen positionieren?**  
Generell sollten Business-Hotels ihre Firmenkunden nicht nur über die Firmenrate anbinden. Wichtiger ist es, sie durch einen starken Service zu gewinnen und zu halten. Trägt das Hotel zur Prozessoptimierung des Kunden bei, ist viel gewonnen.

worden und geben sich vorsichtig optimistisch. 31% erwarten für das laufende Jahr eine steigende Geschäftsreisereiseaktivität in ihrem Unternehmen. «Dies, nachdem die Anzahl Geschäftsreisen in der Schweiz bereits im Jahr 2011 um rekordverdächtige 11% zugenommen hat», erläutert Klaus Stapel, Managing Director von Air Plus in der Schweiz. Auch 2012 hat gut begonnen. Im Januar lag der Umsatz von Air Plus Schweiz um 7 bis 8% über dem Vorjahresmonat. «Ein Indiz, dass die Geschäftsreisereiseaktivität weiter zugenommen hat», erläutert Klaus Stapel.

Auch auf internationaler Ebene ist Air Plus optimistisch. Da bei erwarteter Stabilität der Geschäftsreisereiseaktivitäten die Preise laut Studie eher steigen dürften, ist ein Umsatz-Wachstum zu erwarten. Weltweit hatte Air Plus 2011 Geschäftsreisereiseumsätze von 10,3 Mrd. Euro verwaltet. «Für das laufende Jahr rechnen wir vorsichtig mit einer Steigerung um 9% auf 11,2 Mrd. Euro», sagt Patrick W. Diemer, CEO von Air Plus international.

**Mit «Debitkarte» gegen Airline-Gebühren**

Diemer sieht den Geschäftsreisemarkt mit zwei grossen Heraus-

forderungen konfrontiert. Zum einen erheben immer mehr Fluggesellschaften Gebühren, wenn die Kunden ihre Flüge mit Kreditkarten buchen. «Eine leidge Entwicklung, die wir aber nicht stoppen können». Air Plus versucht nun, diesem Trend mit einer «Debitkarte» zugunsten der Kundenunternehmen entgegenzuwirken.

Patrick W. Diemer rechnet weiter damit, dass die in den USA und bei Billigfliegern längst eingeführten Zusatzgebühren auch bei europäischen Fluggesellschaften Einzug halten werden. «Das wäre auch ein Problem für unsere Kunden in der Schweiz», gibt Klaus Stapel zu bedenken.

Den verhaltenen Optimismus der Branche können diese Entwicklungen gleichwohl nicht trüben, wie die Studie von Air Plus belegt. Dass Firmen ausgerechnet bei den Geschäftsreisen weiterhin nicht sparen, hat gemäss Patrick Diemer zwei Gründe: Zum einen würden Exporte immer wichtiger, Kundenbeziehungen dadurch immer internationaler. Zum andern gebe es einen Trend Richtung «vertiefte Kundenbeziehungen». Das heisst, Unternehmen investieren vermehrt in die Pflege ihrer Geschäftspartner.

## Aus der Region

### Zürich

#### Weg frei für Gestaltungsplan Uto Kulm

Wie die Baudirektion des Kantons Zürich mitteilt, ist der Nutzungsvertrag von allen Parteien unterschrieben worden: der Hotel Uto Kulm AG, den Standortgemeinden Zürich und Stallikon ZH sowie dem Kanton Zürich. Der kantonale Gestaltungsplan Uto Kulm wird die öffentlichen und hoteleigenen Bereiche definieren. Frei zugänglich sein müssen der Aussichtsbereich samt Turm und die öffentliche WC-Anlage im Hotel-Restaurant. Zudem sind maximal 4000 Zu- und Wegfahrten pro Jahr zugelassen.

### Park Inn Zurich Airport: Start zur Renovierung



Das 4-Sterne-Hotel Park Inn by Radisson Zurich Airport in Rümlang erhält einen neuen Look: Als Materialien wurden Leinwand, Filz und Stein gewählt, die Harmonie und Ruhe ausstrahlen sollen. Während den nächsten fünf Monaten lässt Investor Urs Hammer sämtliche 210 Zimmer etagenweise renovieren. Alle Zimmer werden mit Betten von Elite ausgerüstet. Sie bestehen ausschliesslich aus zertifizierten natürlichen Materialien und werden vom Hersteller gereinigt.

### Bern

#### Stadt und Kanton sollen 0,6 Mio. für Travel Mart zahlen

Schweiz Tourismus will den Schweizer Ferientag und den Switzerland Travel Mart 2013 in Bern durchführen. Bern Tourismus ersucht die Stadt und den Kanton um einen Beitrag von je 0,3 Mio. Franken für die Durchführung des Grossanlasses mit 1500 Personen. Schweiz Tourismus rechnet mit Kosten von 3,7 Mio. Franken. Bern Tourismus (BT) soll 0,9 Mio. Franken übernehmen. Davon will BT 300'000 Franken selber abdecken.

### Liechtenstein

#### Casino mit Hotel für das Zentrum von Vaduz



Die Regierung von Liechtenstein hat die Konzession für eine Spielbank vergeben, die im Vaduzer Zentrum zusammen mit einem Hotel gebaut werden soll. Mit dem Geldspielgesetz, das vor einem Jahr inkrafttrat, bereitete die Regierung den Boden für die Bewilligung vor. Den Zuschlag erhielt das Projekt «Casino Vaduzerhof AG». Es umfasst das Casino, einen Hotel- und Gastronomiebereich, Kongressräume und eine Wellness-Oase. kvj

## Deutsche kehren dem Tessin zunehmend den Rücken

In 20 Jahren ist die Zahl der Logiernächte deutscher Gäste in der Südschweiz um fast 57% zurückgegangen.

GERHARD LOB

Einst war das Tessin für Deutsche die sommerliche Sehnsuchtsdestination schlechthin. Tempus sat! In zwei Jahrzehnten ging die Zahl der Logiernächte deutscher Gäste dramatisch zurück: Von 610'331 im Jahr 1992 auf 263'770 im Jahr 2011. Ein Minus von 56,8% wie das Observatorium für den Tourismus an der Uni Lugano festhält. Es handelt sich um die erste umfassende wissenschaftliche Studie zu den quantitativen Entwicklungen im Tessiner Sommertourismus seit Gründung des Observatoriums vor einem Jahr.

### Lago Maggiore bei Deutschschweizern beliebter

Die Studie zeigt, dass vor allem das Luganese und die dortige Hotellerie unter dem touristischen Adlerlass gelitten hat. Denn neben den Deutschen blieben vermehrt auch die Deutschschweizer fern, so dass ein globales Minus von 40% bei den Hotelübernachtungen in den letzten 20 Jahren resultiert. Die Zahl der

Hotels schrumpfte allein seit 2005 von 152 auf 124.

Besser kommt die Region Lago Maggiore mit samt angrenzenden Tälern weg. Die Gäste aus der Deutschschweiz blieben dieser Region einigermassen treu und konnten den Einbruch im deutschen Markt etwas abdämpfen. Gleichwohl resultiert ein Minus von 17% an Logiernächten in 20 Jahren. Das Luganese und Locarnese generieren zusammen im Übrigen fast 90% der Logiernächte in den vier Tessiner Destinationen. Die Bedeutung von Bellinzona und Mendrisio ist folglich marginal.

Trotz des starken Rückgangs bleibt Deutschland für die Tessiner Hotels der wichtigste Quellmarkt unter den Ausländern. Im Sommer 2011 stellen die Deutschen 15,3% aller Gäste, gefolgt von Italienern mit 5,6%. Der Löwenanteil stammt aus der Schweiz (58,8%). Gegenüber der Trioka aus Deutschschweiz, Deutschland und Italien nehmen sich alle andere Quellmärkte bescheiden aus, auch wenn bei den BRIC-Ländern auf tiefem Niveau grosse Zuwachsraten zu verzeichnen sind. Die Zahl der

Gäste aus China hat sich seit 2000 versesechsfacht.

### Italiener reagieren weniger sensibel auf Währungsrelation

Die Studie zeigt auch, dass die Deutschen sehr sensibel auf die Währungsrelation Euro/Franken reagieren und die Preiserhöhungen in der Hotellerie schlecht verdauen. Für die italienischen Gäste sind diese Aspekte weniger wichtig.

Erstauulich ist, dass Italiener im Tourismus des Locarnese praktisch keine Rolle spielen und sich ihre Präsenz fast nur auf das Luganese konzentriert. «Dies sollte

uns zu denken geben», kommentiert Charles Barras, Vizedirektor von Ticino Turismo den Befund. Wichtig findet er auch eine weitere Erkenntnis des Berichts: Die Parahotellerie – Ferienwohnungen, Campingplätze, Berggästen – generiert zirka 45% aller touristischen Übernachtungen, die Hotellerie überreist 55%. «Dies zeigt, dass das Phänomen Tourismus weit über die monatliche Statistik der Logiernächte in Hotels hinaus reicht», so Barras.

www.otur.usi.ch

## Eine Gruppe Einheimischer will das Thermo-Hotel in Vals kaufen

Mit dem Angebot der «Vals Gruppe» liegen der Gemeinde Vals nun drei Angebote vor.

Eine Gruppe Einheimischer rund um den ehemaligen Verwaltungsratspräsidenten der Thermo, Pius Truffer, hat am Dienstag bekannt gegeben, dass sie das sanierungsbedürftige Thermo-Hotel kaufen wollen. Das Bad selber soll hingegen im Besitz der Gemeinde bleiben. Die «Vals Gruppe» stellt in Aussicht, dass ihr Angebot für das Hotel die bisherigen Offerten deutlich übersteigt. Ausserdem soll ein Käufer

rund 50 Millionen in einen Hotelneubau investieren. Die genauen Details des Projekts werden von der «Vals Gruppe» morgen Freitag präsentiert.

Damit liegen nun drei Angebote für die Thermo Vals vor. Zuvor hatten bereits eine Gruppierung um den Thermo-Architekten Peter Zumthor sowie der Churer Immobilienunternehmer Remo Stoffel ihre Offerte bei der Gemeinde eingereicht. cla

## Lebensmittel: Gesetzes-Revision bleibt umstritten

Die Gesundheitskommission des Nationalrates (SGK) hat sich nur knapp dagegen ausgesprochen, das Lebensmittelgesetz an den Bundesrat zurückzuweisen. Nun hat sie mit der Detailberatung der Vorlage begonnen und erste Entscheide gefällt: Die SGK möchte etwa, dass das Gesetz auch für Dusch- und Badewasser gilt. Den umstrittensten Punkt, die Information über die Hygienekontrollen in Restaurants, ist noch zu diskutieren. Der Bundesrat schlägt vor, die Ergebnisse solcher Kontrollen künftig teilweise zu veröffentlichen. sag

## Schweiz führt Innovations-Rangliste an

Die Schweiz steht erneut an der Spitze der Innovationsnationen in Europa. Dies zeigt das Innovation Union Scoreboard (IUS) 2011 der EU-Kommission. Laut dem in Brüssel veröffentlichten Index hat die Schweiz das vierte Jahr in Folge eine Führungsposition inne. Die Ergebnisse des Innovationsindex 2011 zeigen die Stärken einer im Export agilen Wirtschaft, die auf einer soliden Wissensbasis von Hochschulen und Forschung und einer aktiven Innovationsfähigkeit aufbaut, teilt das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie mit. dst

Aus der Region

**Graubünden**  
Baubeginn für  
Aparthotel  
verzögert sich



Auf dem Areal der seit 2004 geschlossenen Valbella-Klinik in Davos Dorf soll ein Aparthotel mit 101 Wohnungen entstehen. Der Baubeginn wird jedoch weiter verzögert. Wie die «Südostschweiz» berichtet, kann wegen eines Rechtsverfahrens auch im 2012 nicht gebaut werden. cla

**Schweizerhof**  
Lenzerheide: OIII  
und Steinbock

Der Schweizerhof ist der erste Hotelbetrieb in der Schweiz, der das Qualitäts-Gütesiegel, Stufe III, und zugleich das Schweizer Nachhaltigkeitsiegel «Steinbock-Label» mit vier Steinböcken erhält. Ende 2009 hatte der Schweizer Tourismus-Verband (STV) die Kombi-Zertifizierung von «Steinbock-Label» und der Auszeichnung mit dem «QIII» anerkannt. Die Hotelier-Familie Züllig und ihr Team begannen kurz später mit der Vorbereitung auf die Zertifizierung. kjv

# Ins Haus statt ins Hotel

**Für den Kurzaufenthalt eine Wohnung statt ein Hotelzimmer: die Plattform Housetrip.com macht's möglich – auch in der Schweiz.**

DANIEL STAMPFLI

Das Konzept von Housetrip beruht darauf, dem Feriengast eine Ferienwohnung oder eine Villa zum Preis eines Hotelzimmers anzubieten. Lanciert wurde die Internet-Plattform von zwei Absolventen der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), Arnaud Bertrand und Junjun Chen. «Erstmals aufgeschaltet wurde das Angebot im Januar 2010, die Vorarbeiten für die Lancierung von Housetrip begannen im Jahr 2009», sagt Gründer und CEO Arnaud Bertrand. Der Hauptsitz ist in Lausanne. Weitere Büros hat das Unternehmen in London und Lissabon. Aktuell werden insgesamt rund 80 Personen beschäftigt.

**Professionelle und private Vermieter**

Housetrip behauptet von sich, «Europas grösste Internetseite für Buchungen und Vermietungen von hochwertigen Privatwoh-

nungen und Ferienapartments» zu sein. Das Angebot umfasst gemäss Bertrand heute rund 65 000 private Wohnungen und Häuser an mehreren tausend Orten weltweit, aber vorwiegend in Europa. Es handelt sich sowohl um Apartments für den Kurztrip in Europas Trendmetropolen als auch um gemütliche Ferienhäuser für die ganze Familie in beliebten Ferienregionen. «Wir zählen sehr viele Familien zu unseren Kunden. Aber auch Ehepaare nehmen unser Angebot oft in Anspruch», so Arnaud Bertrand weiter. Vermieter seien sowohl professionelle Anbieter, wie etwa Interhome, als auch sehr viele private Eigentümer, die ihre Wohnungen kurzfristig vermieten möchten.

**100 000 Übernachtungen in einem einzigen Monat**

Von November 2010 bis November 2011 verzeichnete die Internetplattform ein tausendprozentiges Wachstum, sowohl was das Angebot an Apartments und Ferienhäusern als auch die Zahl der Buchungen betrifft. Alleine im Januar 2012 wurden rund 100 000 Übernachtungen generiert.

Um eine gesicherte Bezahlung für Vermieter- und Mieterseite zu garantieren, verwaltet Housetrip die Vorauszahlung der Gäste bis zum zweiten Tag des Aufenthaltes. Der Vermieter erhält also erst dann seine Zahlung, wenn sicher ist, dass die Unterkunft tatsäch-



Das Apartment «Alte Schmiede Harley» in Berlin bietet Platz für vier Personen.

lich bereitgestellt wurde. Die Zufriedenheit der Gäste werde durch ein Bewertungssystem gewährleistet.

Das Westschweizer Startup-Unternehmen zählt Index Ven-

ture, Balderton Capital und verschiedene so genannte Business Angels zu seinen Investoren. Im November konnte eine Finanzierungsrunde über 15 Mio. Franken abgeschlossen werden. Arnaud

Bertrand und sein Team wollen das Geld nutzen, um das Angebot weiter auszubauen und mit Marketing und weiteren Sprachversionen ihrer Website die Reichweite von Housetrip zu erhöhen.

**1. Wie ist die Idee zur Lancierung von Housetrip entstanden?**

Wir machten beim Reservieren einer Ferienwohnung in Schottland sehr schlechte Erfahrungen. Die Reservation und die Zahlungsmodalitäten waren sehr kompliziert. Die Idee war, die Reservation einer Ferienwohnung mit wenigen Clicks im Internet ebenso einfach zu machen wie die Reservation eines Hotels.

**2. Sie absolvierten die EHL und konkurrieren nun die Hotellerie?**

Ja, ich bin wie Brutus, der Sohn von Cäsar. Spass beiseite. Ich glaube, dass Konkurrenz immer positiv ist. Die beiden Angebote ergänzen sich aber auch. Je nach Bedürfnis bevorzugen die Gäste ein Hotel oder eben eine Ferienwohnung.



**Nachgefragt**

**Arnaud Bertrand**

Der Franzose Arnaud Bertrand (27) war 2009 Mitbegründer von Housetrip und ist seit der Firmengründung CEO. Er besitzt einen Bachelor in Hotelbetriebswirtschaft der Ecole hôtelière de Lausanne.

**3. Ist die Schweiz ein guter Markt? Die Hotellerie ist doch hier traditionell stark verankert?**

Von unseren Mietern entfallen rund fünf Prozent auf Schweizer, die Wohnungen vorwiegend in ausländischen Städten belegen. Bei den Vermietern sieht es anders aus. Da macht der Anteil der Schweizer am Total nur rund ein Prozent aus. Es ist einfacher, Vermieter etwa in Paris zu finden als in der Schweiz.

**4. Wie kommen Sie zu immer neuen Angeboten?**

Dies funktioniert sehr stark über die Mund-zu-Mund-Propaganda. Leute, die als Vermieter positive Erfahrungen gemacht haben, erzählen dies in ihrem Bekanntenkreis weiter. Im Schnitt kommen pro Woche rund 1000 Wohnungen neu hinzu. dst

ANZEIGE

## Zum Wohl!

Sicher sorgt Ihr Sommelier für allzeit feine Weine aus dem gut sortierten Keller. Aber wie steht es um die Qualität Ihres Hahnenburgers, Jahrgang 2012?

Schon geringe Verfärbungen Ihres Leitungswassers, Gerüche oder Druckabfall bedeuten Komfort- und Qualitätseinbussen für Ihre Gäste. Am Tisch, aber auch im Bad.

Oft verrotten unter Putz verlegte Wasserleitungen jahrelang unbemerkt. Eine tückische Zeitbombe. Entschärfen Sie sie jetzt. Mit einer Rohrinnsanierung von Knecht. Die Zwischensaison ist der ideale Zeitpunkt, um eine Sanierung durchzuführen.

Problem gelöst: Die geschädigte Wasserleitung wird gereinigt (Mitte) und versiegelt.

**knecht**  
ROHRSANIERUNGEN AG

SUHRERSTRASSE 24, 5036 OBERENTFELDEN  
TELEFON 062 865 66 77  
WWW.KNECHT-ROHRSANIERUNG.CH

## «Les Arts» wird verkleinert

**Das Projekt Kulturzentrum Les Arts Gstaad erfährt Änderungen. Der Bau soll markant bleiben, aber etwas weniger dominant wirken.**

DANIEL STAMPFLI

Am geplanten Kulturzentrum Les Arts Gstaad wurden von Anwohnern und Fachleuten die ursprüngliche Höhe, Grösse und Dominanz des Gebäudes kritisiert. Der Stiftungsrat habe nun in enger Zusammenarbeit mit dem Architekten Rudy Ricciotti Projektänderungen vorgenommen, welche das Projekt verbessern, wie er in einem Newsletter mit-

teilt. Demnach solle der Bau des Les Arts Gstaad durchaus markant bleiben, aber etwas weniger dominant wirken. Im überarbeiteten Projekt wird die Gebäudehöhe reduziert. Der gesamte Gebäudekomplex wird um rund 4 Meter tiefer gelegt. Der Konzertsaal wird um eine Geschosshöhe abgesenkt. Die Redimensionierung

beinhaltet auch eine Anpassung der Platzzahl des Konzertsaales von 1400 Sitzplätzen auf deren 1200. Der Bau selbst soll rund 100 Mio. Franken kosten. Weitere 85 Mio. Franken sind für zwei Fonds vorgesehen – zur Deckung allfälliger Defizite aus dem Betrieb sowie zur Sicherung des Menuhin-Festivals.



Das geplante Kulturzentrum soll tiefer gelegt werden.

Nebst Pendlern befördert die SBB auch ausländische Touristen. Jeannine Pilloud, Leiterin Personenverkehr, will die Schaffung attraktiver Angebote forcieren.

DANIEL STAMPFLI

**Jeannine Pilloud, wie viele Bahnkilometer legen Sie jährlich zurück?**  
Es dürften etwa 60 000 Kilometer sein. Der allergrösste Teil entfällt dabei auf meinen Arbeitsweg von Zollikon nach Bern. Mit gefällt sehr, dass man immer selbst entscheiden kann, was man während der Bahnfahrt machen will. Das Pendeln ohne Umsteigen bietet einem auch zweimal täglich eine Phase der Entschleunigung. Man kann sich sehr gut auf den Tag einstellen und den Tag auch sehr gut abschliessen.

**Neben Pendlern benützen auch Touristen die SBB. Wie hoch ist ihr Anteil am Total der Bahnkunden?**  
Die Zahl der ausländischen Touristen hängt sehr stark von den Verkehrszeiten und der Saison ab. Schliesst man die Schweizer Reisenden aus, machen sie in den Nebenverkehrszeiten rund 20 bis 30 Prozent aus. Genau kann man die Zahl nicht bestimmen, denn auch innerhalb der in der Schweiz verkauften Tickets verstecken sich zahlreiche Käufe von Feriengästen zu touristischen Zwecken. In den Hauptverkehrszeiten ist es nur ein Bruchteil davon, denn in dieser Zeit verkehren vorwiegend Pendler. Als Zubringer hat die SBB ein Interesse daran, dass die touristischen Bahnen in der Schweiz sehr viele touristische Passagiere befördern. Deshalb ist die Schaffung entsprechender Bahnangebote wichtig.

**Auf welche Weise bearbeiten Sie die Auslandsmärkte?**  
Wir arbeiten mit mehreren Gesellschaften zusammen, dazu gehören auch Unternehmen, an welchen wir beteiligt sind, wie etwa Swiss Travel Systems oder STC. Wir haben eigene Vertriebsfirmen im Ausland, die das Reisen in der Schweiz sowie besondere Angebote vermarkten. Dies ist etwa in den USA, in Kanada oder in Grossbritannien der Fall. Dies sind für uns wichtige Märkte, die wir teilweise zusammen mit Schweiz Tourismus bearbeiten. Wir arbeiten auch sehr eng mit unseren so genannten Schwester-Eisenbahnen in den umliegenden Ländern

### Zur Person Bahnfahren und Schwimmen

**Jeannine Pilloud (47)** leitet seit Februar 2011 den Personenverkehr der SBB und ist für 13 000 Mitarbeitende verantwortlich. Sie ist die erste Frau in der SBB-Konzernleitung. Zuvor war sie in leitender Funktion beim Logistikunternehmen T-Systems, einer Tochter der deutschen Telekom, tätig. Jeannine Pilloud, die in Zürich Germanistik, Geschichte und Publizistik studierte und später an der ETH ein Architekturstudium abschloss, ist Vorstandsmitglied von Schweiz Tourismus und ehrenamtliche Direktorin des Schwimmverbandes. Sie wohnt mit ihrem Ehemann und ihren beiden Kindern in Zollikon bei Zürich. dst

«Die Zugbegleiter sind so geschult, dass sie ausländischen Reisenden einen Sitzplatz organisieren können.»

Jeannine Pilloud  
Leiterin Personenverkehr SBB



Jeannine Pilloud, Chefin von 13 000 Mitarbeitenden: «Im Schnitt sind in unseren Zügen durchaus genügend Plätze vorhanden.»

Guy Perrenoud/vzg

## Immer häufiger kombiniert

zusammen, um gemeinsame Angebote anbieten zu können. Sparbillette der Deutschen Bahn etwa kann man auf unserem Netz kaufen und umgekehrt unsere bei der DB.

**Mit den italienischen Staatsbahnen funktioniert die Zusammenarbeit aber nicht besonders gut?**

Dies ist tatsächlich nicht ganz einfach. Einerseits funktioniert der Verkehr auf der Simplon-Achse recht gut, andererseits sind wir mit der Situation auf der Gotthard-Achse nicht zufrieden. Vor ein paar Monaten haben wir deshalb mit Trenitalia und weiteren wichtigen Partnern ein grenzüberschreitenden Italienverkehr ein Abkommen

unterzeichnet. Dieses sieht vor, die neue Linie Lugano-Mendrisio-Varese-Malpensa rechtzeitig in Betrieb zu nehmen und den Fahrplan auf den Nord-Süd-Achsen zuverlässiger zu gestalten. Denn wir möchten unseren Schweizer Kunden ermöglichen, dass sie in der inneritalienischen Verkehrs-scheibe Mailand ideale Umsteigebedingungen auf den italienischen Intercity-Verkehr antreffen.

**Gäste aus den umliegenden Ländern reisen doch eher mit dem eigenen Auto in die Schweiz?**

Eine grosse Rolle spielt sicher die Distanz und die Reisezeit. Wir stellen fest, dass immer häufiger kombiniert gereist wird. Das kann Flugzeug und Bahn oder Bahn und Auto sein. Der Mix von Bahn und Auto setzt sich auch in der Schweiz immer mehr durch.

**In den Fernverkehrszügen können keine Bahnbillette mehr gekauft werden. Werden Touristen ohne gültiges Billett nun gebüsst?**

Unsere Zugbegleiter sind in Sachen Kulanz sehr gut ausgebildet, verfügen über das notwendige Fingerspitzengefühl und wenden den gesunden Menschenverstand an. Sie können gut einschätzen, ob Kunden gerade in der

Schweiz eingetroffen sind und deshalb die Billettpflicht nicht kannten. Das funktioniert gut, ich habe bisher keine negative Rückmeldung erhalten.

**Zu gewissen Zeiten müssen Passagiere auch in der 1. Klasse mit Stehplätzen Vorlieb nehmen. Dies führt doch zu einem schlechten Image der SBB bei Touristen aus Fernmärkten?**

Zu den Hauptverkehrszeiten kann dies tatsächlich geschehen. Die Zugbegleiter sind aber dahin gehend geschult, dass sie ausländischen Reisenden einen entsprechenden Sitzplatz organisieren können. Wenn wir den Load Factor unserer Züge über den ganzen Tag betrachten, stellen wir fest, dass im Schnitt genügend Plätze vorhanden sind. In den nächsten ein bis zwei Jahren bis zur Inbetriebnahme des neuen Rollmaterials können dies in den Hauptverkehrszeiten die Sitzplätze knapp sein.

**Man erhält immer öfter den Eindruck, dass das Bahnfahren immer teurer wird, die Leistung aber gleichzeitig abnimmt. Was antworten Sie diesen Kritikern?**

Das Problem ist, dass die Leute nur das betrachten, was sie im Zug selbst vorfinden. Die vielen Infrastruktur-

projekte und -ausbauten hingegen sehen sie nicht. Ein erheblicher Anteil des Ticketpreises entfällt auf die Infrastruktur ohne Rollmaterial. Deshalb gibt es nicht für jede Erhöhung des Ticketpreises eine direkt spürbare Komfortverbesserung für den Fahrgast. Kommt dazu, dass das Rollmaterial für eine Dauer von rund 40 Jahren angeschafft wird. Heute setzen viele Leute eine nicht durchgehende Internet-Verbindung mit einem Serviceabbau gleich. All dies ist aber bekanntlich mit Kosten verbunden.

### Höhere Tarife im Schnitt um 5,6% teurer

Per 9. Dezember 2012 werden die Tarife im öffentlichen Verkehr um durchschnittlich 5,6% erhöht. Die Billette der 2. Klasse werden um 4% teurer, jene der 1. Klasse um 7%. Stärker schlagen die Preise der GAS auf: 2. Klasse um 6,3% und 1. Klasse um 8,1%. Das Halbtax-Abo für ein Jahr kostet neu 175 Franken (bisher 165 Franken). Unverändert bleiben die Tarife für das Gleis-7-Abos sowie die Junior- und Enkelkarten. dst

## Ohne Zentimeter keine Glaubwürdigkeit



### Standpunkt

JÖRG SCHMID  
DIREKTOR SCHWEIZ TOURISMUS

Die Debatte dauert an. Fast so wie der Schneefall der letzten Wochen. Die Rede ist von einer Diskussion, die, wie ich hoffe, nun vom Tisch ist – vom Schnee verweht, sozusagen. Zu lange schon haben Touristiker und Bergbahnvertreter über Schneehöhen zu Berg und Tal diskutiert. Stein des Anstosses war die Frage, ob wir in den täglichen Bulletins neben der Schneehöhe auf dem Berg und dem allgemeinem Pistenzustand auch die Schneesituation in

Talstation und Dorf auflisten sollten. Wir waren für ein bedingungsloses Ja, im Sinne der Transparenz und weil eben nur Schnee im Dorf zur entscheidenden Winterferienambiance beiträgt. Die Bergbahnen waren für ein Nein, weil die Beschaffenheit der Piste die zentrale Info sein soll. Gefunden wurde ein helvetischer Kompromiss: Ja zum Pistenzustand, Nein zur Schneehöhe an der Talstation, Ja zur Schneehöhe im Dorf. Damit wir uns richtig verstehen: Schnee ist das A und O für die

«Der Gast, der Natur pur wünscht, will andererseits die Erlebnisgarantie – bis zum letzten Pistenmeter.»

Bergbahnen und uns alle im Tourismus. Die gesicherte Talabfahrt ist ein absolutes Must. Und so bin ich auch ein klarer Verfechter von künstlicher Beschneung. Es ist paradox: Der Gast, der einerseits Natur pur wünscht, will andererseits die

totale Erlebnisgarantie – bis zum letzten Pistenmeter gewissermassen. Wir haben keine andere Wahl, vor allem in Zeiten der Klimaerwärmung und der damit einhergehenden Wetterkapriolen. Angesichts der Schneemengen, die uns Frau Holle und Herr Horat (unser Wetterschmökler) beschert haben, sind die Kritiker verstummt. Denn: Das ist Winter, wenn im Dorf der Schnee unter den Sohlen knirscht, wenn wir mit Pferdeschlitten zum Fondue-Znacht vorfahren oder wenn der weisse Teppich zum Shopping-

Bummel lädt. Damit hebt sich unser Winterwunderland tüchtig ab, denn unsere Dörfer und Skigebiete sind im Vergleich zu den Mitbewerbern im Schnitt nun einfach deutlich höher gelegen – von den längeren Abfahrten bis ins Tal ganz zu schweigen. «Size matters» – eben auch hier. Oder anders gesagt: Die Schneehöhen bleiben ein Thema. Jeden Winter, im Guten wie im Schlechten. Unser Schnee ist eine Differenzierung. Seien wir mutiger. Seien wir transparent. Zeigen wir unseren Schnee – vor allem im Dorf.



«Im Engadin hat jede Piste ihren eigenen Charakter.»

Ariane Ehrat CEO Engadin St. Moritz



Roger Flückiger, Angestellter Mineralquelle Adelboden, beim «Big Air».

## Nacht-Show in Adelboden

Am Adelbodner Weltcupberg hatte «Chuenis bi Nacht» Premiere. Mit viel Passion hatten die Akteure geübt, um den Gästen die Entwicklung des Schneesports darzustellen.

KARL JOSEF VERDING

In der Sportferien-Zeit wird am Freitagabend eine Show an dem durch den FIS-Cup weltberühmten Chuenisbärgli inszeniert. Sie soll dem Gast, der in Adelboden oder Frutigen in den Ferien ist, ein beeindruckendes Erlebnis bieten. So haben sich die Hauptorganisatoren – Bergbahnen Adelboden AG, Adelboden Tourismus, Ski- und Snowboardschule Adelboden – entschieden, nicht «nur» eine Schneesport-Show anzubieten, sondern diese mit einer individuellen Lasershow zu garnieren. Im Fokus stehen die verschiedensten Schneesportarten. Damit möchten die Veranstalter auch die «Ski- und Schneesportkompe-



Jörg Blum, Gemeindepäsident, Markus Hostettler, Bergbahnen.



Willy Schranz, Incentive Adelboden, Skilehrerin Vreni Matti.



Schubkraft: Gottfried Allenbach, Bergbahnmitarbeiter, Horeschlitte.



Im Schwung: Kathrin Aellig, Leiterin Altersheim Adelboden.

tenz» rund um das berühmte Chuenisbärgli in Adelboden unterstreichen.

Im Einsatz sind dabei Mitarbeiter der Bergbahnen, unter anderem mit den Pistenzurückgebern und als Hornschlittenfahrer, Skilehrer mit diversen Schneesport-

geräten, Freestyler mit Snowboards, Snowbiker, Speedflyer, einheimische und auswärtige Demo-Teams, Skibockfahrer – eine Adelbodner Spezialität – und Airboard-Fahrer. Anschließend an die Show ist die Piste am Chuenisbärgli frei für alle Gäste.

### Sesselrücken

#### Christopher Cox leitet Veldens Schlosshotel

Christopher Cox (40) übernimmt am 1. März die Leitung des Falkensteiner Schlosshotels Veldens am Wörthersee. Ein Grund für



ab

die Wahl von Cox sei seine langjährige Erfahrung in der internationalen Top-Hotellerie. Zuletzt war er zwei Jahre lang Vice President für Sales & Marketing bei der Victoria-Jungfrau Collection.

#### Neuer Direktor Sales & Marketing bei QDHP

Der kanadisch-schweizerische Doppelbürger Steven Nikolov (55) ist seit 1. Februar Direktor Sales & Marketing der QDHP Swiss



ZVG

Management AG. Unter dem Label «Bürgenstock Selection» betreut die QDHP Häuser wie den im Juni 2011 eröffneten «Schweizerhof» in Bern und die sich in der Planungs- und Bauphase befindenden Projekte Bürgenstock Resort und «Royal Savoy», Lausanne. Zuletzt war Nikolov über neun Jahre als Senior Vice President Sales & Marketing für Mövenpick Hotels & Resorts, Zürich-Glattbrugg, tätig.

#### Heinz Schärer neu Executive Chef im «Trafo» Baden

Heinz Schärer wechselt vom Casino Baden in das nur wenige Gehminuten entfernte Kongress-



ZVG

und Kulturzentrum Trafo. Der erfahrene Berufsmann kochte 15 Jahre in der «Blauen Ente» und einige Jahre im Theatercasino Winterthur.

#### Sales & Marketing bei Travel Charme Hotels & Resorts

Stefanie Geisler (40) ist ab sofort Direktorin für Sales & Marketing der Travel Charme Hotels & Resorts. Die AG mit Sitz Zürich betreibt 11 Häuser der Klassen 4- bis 5-Sterne-Superior. Es sind neun Hotels und Resorts in Deutschland, zwei Häuser in Österreich.

#### Assistenz für die Direktion in Bad Bubendorf

Seit Anfang 2012 ist die gebürtige Schweizerin Barbara Meile (35) Direktionsassistentin und Mitglied der Geschäftsleitung im 3-Sterne-Superior-Designhotel Bad Bubendorf. Vor ihrem Wechsel war sie Direktionsassistentin im Ferienort Resort & Spa in Saas-Fee. kjv

## Eisiges Wettfischen am Stockhorn

Am Sonntag fand bei eisiger Kälte, aber strahlendem Wetter der **Eisfischwettbewerb** auf dem Bergsee am Stockhorn statt. Location dieser Wintersportart ist die Igloo-Erlebniswelt, eingebettet in die Winteridylle.

KARL JOSEF VERDING

Dort wo im Sommer am Bergsee gefischt wird, wird im Winter auf dem gefrorenen Hinterstockensee das Eisfischen durchgeführt. Am

Wettbewerb nahmen über 30 Personen teil. Der Outdoor-Partner basecamp GmbH Interlaken und Mitarbeiter der Stockhornbahn AG betreuen die eisigen Eisfischer und Eisfischerinnen. Zum Aufwärmen gab es Suppe und Chäsbrätel an der «igloobar». Nach zwei Stunden Verharren auf dem See wurde an der Rangverkündigung der Sieger-Fischer mit einer Forelle von 53 cm Länge und 1,61 kg Gewicht verkündet.

Die Stockhornbahn AG hat vor sieben Jahren den Skibetrieb eingestellt und spezialisiert sich nun auf den Wintergenuss fernab vom Pistenrummel. Nebst Son-



Angebissen! Das sorgt für eine stolze Anglerin am Hinterstockensee.

nenguss, Winterwandern und Schneeschuhtouren strebte die Stockhornbahn mit der basecamp GmbH eine Zusammenarbeit im Bereich Events an. Die fleissigen Bauer von basecamp erschaffen im Winter ein Event-Igloo mit bis zu sechs kunstvoll eingerichteten Kammern. Zuerst wurden Gruppen-Events mit Outdoor-Aktivitäten durchgeführt. Da die Nachfrage auch für Individualgäste gross war, wurde das Angebot zur «igloo Erlebniswelt» erweitert. Jedes Wochenende bei schöner Witterung können die Besucher des Stockhorns hier zu aktiven Genießern werden.

## 40 Jahre Treue zu Andermatt

Seit 40 Jahren kommt die Internationale Schule «Survall Montfleuri» mit Sitz in Montreux jedes Jahr im Januar nach Andermatt. Ihr wurde nun für diese langjährige Treue gedankt.

KARL JOSEF VERDING

Seinen Anfang genommen hatte alles bei einem WK, den der Besitzer von «Survall», Fritz Sidler, geboren in Altdorf, absolvierte. Er lernte den damaligen Kurdirektor von Andermatt, Claudio Chiogna kennen. Dieser überzeugte ihn davon, dass Andermatt genau die Destination sei, um ein Skicamp ins Schulprogramm zu nehmen. Das



Schüler der «Survall Montfleuri» Montreux feiern mit ihren Gastgebern und der Schulleitung die 40-jährige Verbundenheit mit Andermatt.

Hotel Monopol-Metropol, bis 2004 im Besitz von Jost & Marcella Wenger, war unter den Offerten und überzeugte mit Qualität und Flexi-

bilität. Heute besitzen es Marcel und Karin Wenger. Fritz Sidler verstarb im Februar 2010, die Tradition des Skicamps geht weiter.

## «Hoscar»-Verleihung zeigt: Junge Touristen gewinnen an Bedeutung

Backpackers Villa Sonnenhof, Interlaken zum dritten Mal als bestes Hostel der Schweiz ausgezeichnet.

Die «Villa» wurde am Montag in Dublin zum dritten Mal in Folge mit dem «Hoscar» als bestes Hostel der Schweiz ausgezeichnet. Marianne und David Bühler, die Gastgeber, konnten den Award entgegennehmen. Verliehen wird der «Hoscar» durch die Online-Buchungsplattform Hostelworld.com aufgrund von Gäste-Feedbacks. Die Bühlers erhielten viele aussergewöhnlich positive Rückmeldungen.

Die Erfolgsgeschichte der «Villa unter den Herbergen», wie sie sich selbst nennt, veranschaulicht das grosse Potenzial junger Reisender: In der «Villa» sind es ausgabefreudige, gut ausgebildete Jugendli-



David und Marianne Bühler, Gastgeber der «Villa», Cliona Kissane, Hostelworld (v. l.).

che und junge Erwachsene aus der Mittelschicht, zunehmend aus Asien. Wurden im Eröffnungsjahr 1998 noch mit 70 Betten 7000 Logiernächte verbucht, so waren es 2011 mit 190 Betten deren 49.000. kjv

Es muss doch **nicht** alles so kompliziert sein.

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

protel

**Gourmet Festival. Ronny Emborg sorgt für viel Überraschendes** Seite 8; **Zwei Spitzenköche stehen gemeinsam am Herd** Seite 9; **Faszination Champagner** Seite 10; **Nachwuchsköche ganz gross** Seite 11



Die Tische auf der Corviglia sind bereit für das Great Finale des Gourmet Festival St. Moritz. Bilder Swiss-Image

## Das Original

**Gourmetfestivals sind weltweit etabliert. Doch St. Moritz gilt als Pionier dieser Anlässe. Mit einem Budget von einer halben Mio. Franken schreibt das Festival eine schwarze Null.**

SIMONE LEITNER

Das St. Moritz Gourmet Festival endete am vergangenen Freitag mit dem Galadinner auf Corviglia. Seit 19 Jahren trifft sich die Crème de la Crème der internationalen Küchenchefs im Engadin. Gourmetfestivals gibt es heute auf der ganzen Welt. Doch das «Original», darauf sind die St. Moritzer stolz, hätten sie erfunden. Heute ist der Anlass etabliert und das Who's who der Küchenchefs freut sich auf einen Anruf des Eventpräsidenten und Urhebers der Idee, Reto Mathis. «Es ist eine grosse Auszeichnung, ans Festival eingeladen zu werden», betonen hochkarätige Gastköche wie Christian Bau und Régis Marcon, beide ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten.

### St. Moritz Gourmet Festival wurde oft kopiert

Der St. Moritzer Gourmetanlass wurde 1993 unter der Ägide von Hartly Mathis und Sohn Reto Mathis von Mathis Food Affairs sowie Vertretern der Luxushotellerie ge-

gründet. Im Februar 1994 fand der erste Event statt. Reto Mathis erinnert sich an die Anfänge und insbesondere an den Moment, als der Event international bekannt wurde. «Im zweiten Jahr unseres Gourmet Festivals kam der Tourismusbeauftragte von Singapur auf uns zu und wollte sich den neu kreierten Event ansehen.» Der Minister sei am World Economic Forum WEF in Davos gewesen und hätte vom Gourmetanlass gehört. Doch der Besuch hatte einen bitteren Nachgeschmack: Der asiatische Tourismusexperte ko-



«Dass wir kopiert wurden, hat mich irritiert. Aber es ist auch ein Kompliment.»

Reto Mathis  
Event-Präsident Gourmet Festival

pierte den Event. «Schon kurze Zeit später gab es ein Gourmetfestival in Singapur.» Reto Mathis habe das Plagiat etwas irritiert. Heute sagt er, es sei ein Kompliment, kopiert zu werden.

International renommierte Spitzenköche üben eine besondere Magie aus. Sei es in Sylt, Portugal, Dubai oder Singapur: Gourmetfestivals sind beliebte Möglichkeiten, einer Destination



Rupert Simoner, Managing Director Kempinski.

kulinarische Kompetenz zu verleihen. Im Programm einiger Festivals sind Angebote wie die «Gourmet-Safari» zu finden, die in St. Moritz ihren Ursprung hatte. «Doch nicht alle Events haben überlebt», weiss Mathis. Denn als Cashcows können Gourmetfestivals nicht bezeichnet werden.

### Mit viel Leidenschaft eine schwarze Null

Die Bilanz von St. Moritz: Eine schwarze Null, gute Sponsoren und viel Leidenschaft. Bei einem Budget von einer halben Million Franken sind die Organisatoren auf langjährige Partnerschaften angewiesen. Keine Grossbank im Rücken, keine inszenierten Shows – das Gourmet Festival im Engadin setzt auf Diskretion und regionale Werte: Ganz im Sinn der Hoteliers. Rupert Simoner, Managing Director des Kempinski Grand Hotel des Bains, weiss den Event zu schätzen. «Es geht nicht in erster Linie ums Generieren von Logiernächten, es geht vielmehr um ein grosses Renommee.» Davon profitiert die ganze Destination. Und es gehe um den «wertvollen Austausch unter unseren Küchenchefs mit den Gastköchen», so Simoner.

## «Festival bringt Mehrwert ins Engadin»

36 Anlässe in einer Woche – das Gourmet Festival verlangt grosses organisatorisches Geschick. Bei der Agentur Woehrle Pirola laufen die Fäden zusammen. Gründerin Erica Woehrle lobt das Teamwork der ganzen Region.

ELSBETH HOBMEIER

Erica Woehrle, das Gourmet Festival St. Moritz wird nächstes Jahr 20-jährig. Seit wann sind Sie dabei?  
Seit zehn Jahren. Da war es noch nicht so gross, nur auf St. Moritz bezogen, mit weniger Sponsoren und Locations.

Was änderten Sie?  
Wir lancierten das grosse Opening, weil das Festival fulminant beginnen und Gelegenheit zum Kontakt mit den Köchen bieten soll. Das hat sich bewährt, es sind viele

Einheimische und fast alle hochdotierten Köche Graubündens jeweils dabei.

### Was verlangt dieses Festival den Köchen ab?

Die müssen ein unglaubliches Programm bewältigen. Einige gehen gut damit um, andere kommen an ihre Grenzen. Deshalb sucht Reto Mathis die Gastköche sehr sorgfältig aus. Zu Hause kochen sie für 50 Plätze – hier haben sie in einer Woche bis zu 1300 Gäste mit Opening, Safaris, Kitchen Party,

Finale und den individuellen Diners in den Hotels – alles auf höchstem Niveau!

### Was ist die Aufgabe Ihrer Agentur?

Wir sind für Gesamtmarketing, Kommunikation, PR sowie für das Sponsoring mit total 20 Sponsoren und die Betreuung der bis 80 Medienleute zuständig. Es ist ein sehr spannendes, aber anspruchsvolles Mandat, in das wir 1500 bis 1600 Arbeitsstunden jährlich investieren.



Erica Woehrle, Agentur Woehrle Pirola.

### Was bringt das Festival dem Engadin?

Für die Köche und vor allem den Nachwuchs bringt es grossen Mehrwert in die Region, es ist Ansporn für die Gastronomie.

### Die Pläne fürs Jubiläum?

Angefragt werden nur 3-Sterne-Köche. Geplant ist der Nachwuchswettbewerb und ein Walk of Fame. Fürs Finale suchen wir eine neue Form. Aber es gibt keine Massenveranstaltung, das passt weder für Köche noch Infrastruktur.

Die Stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche

Für weitere Informationen zur Stellenrevue, Preisfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: 031 370 42 42, inserate@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

klar

Schluss mit Sozialversicherung.

Wir schaffen klare Verhältnisse bei Ihren Löhnen.

www.bommer-partner.ch  
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

www.pistor.ch

frischindieküche

pistor

www.pistor.ch

geradlinig

www.bommer-partner.ch  
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ANZEIGE

CERUTTI

il Caffè

www.caffe-cerutti.com  
info@caffe-cerutti.com

GILDE

**Gourmet Festival. Effektiv.** «Verkohltes» Brot? Und das am St. Moritz Gourmet Festival? Das war nur eine der Überraschungen, für die der dänische Spitzenkoch Ronny Emborg sorgte. Gefragt waren aber auch die ganz traditionellen Anlässe.

## Kitchen Party

### Wenn 400 Leute Badrutt's Küche stürmen

Die **Party Night** in der Küche des Badrutt's Palace Hotel ist legendär und die Tickets dafür sind ohne Zweifel die begehrtesten des ganzen St. Moritz Gourmet Festivals. Bis 400 festfreudige Menschen drängen sich auch heuer wieder in der Grossküche – die Standfestesten verlassen den King's Club jeweils erst am frühen Morgen. Freude am Spass haben auch die gegen 100 Köche, die das Publikum direkt aus dampfenden Töpfen



etho

fen und zischenden Pfannen verköstigen und später fleissig untereinander networken. Auf Anhieb gut als Team verstanden sich **Gerhard Wieser** (2 Sterne, 18 GM) vom Hotel Castel in Meran und **Mattias Roock**, Executive Chef Kempinski Grand Hotel des Bains (total 31 GM-Punkte).

Gemeinsames Tun von Kindesbeinen an gewohnt sind die Brüder **Enrico** und **Roberto Cereo**, die sich in ihrem Restaurant «Da Vittorio» bei Bergamo drei Michelin-Sterne erkocht haben und als italienische «Magier der Haute



etho

Cuisine» gelten. Zu Gast waren sie im **Carlton Hotel** bei Chef Salvatore Frequento – sie vergassen auch im Kitchen-Party-Stress das Lachen nicht.

Als wahrer Tausendssassa auf allen Ebenen entpuppte sich der Franzose **Régis Marcon** (3 Sterne; Bocusse d'Or). Er gastierte nicht nur in der Palace-Küche, sondern brillierte tagsüber ebenso souverän auf den Skipisten der Corviglia – er stellte sich (in Skischuhen!)



Swiss-Image

über Mittag noch rasch bei **Reto Mathis Food Affairs** in die Küche, um fürs Great Valser Gourmet Finale zu proben – wo er dann auch noch als eifrigster und charmanter Tänzer auffiel.

Funky-Kitchen-Partynächte sind lang. Da kann es schon mal vorkommen, dass um Mitternacht ein schallendes, vielmittiges «Happy Birthday» ertönt. Besonders inbrünstig sangen alle Köche und



etho

Gäste gemeinsam für **Claudia Graser-Woehrl**, die Co-Chefin der fürs Festival verantwortlichen Agentur. Sie durfte 40 Kerzen auf der von Badrutt's Chefpâtissier **Stefan Gerber** hergezauberten Geburtstagstorte ausblasen. etho

Etwas Molekular-Nebel, eine Prise Nouvelle Cuisine und als Grundlage die klassische dänische Küche:

### Ronny Emborg, der «Zauberlehrling» aus Kopenhagen, setzt voll auf Effekte.

ELSBETH HOBBMEIER

Seine Lieblingsfarbe ist Schwarz. Und seine Markenzeichen heissen Asche, Kohle, Erde. Wer bei Ronny Emborg, dem erst 28-jährigen, smarten Dänen isst, der wird vom Gang zu Gang verblüfft und überrascht. Denn kaum ein Gericht ist so, wie man es erwarten würde – obschon man als Gourmet-Festival-Gast mit einigen Entdeckungen gerechnet hat.

Ronny Emborg führt das Restaurant a/o/c im Zentrum von Kopenhagen, in einem alten Gebäudchen aus dem 17. Jahrhundert. Kaum gestartet, erhielt er bereits den ersten Michelin-Stern. Schon 2007 wurde er zum «Chef of the Year» gekürt. Sein Rüstzeug erwarb er sich bei Ferran Adrià im «El Bulli» – wo er sich offensichtlich profunde mit

«Die einzige Möglichkeit, in der globalisierten Welt unverwechselbar zu sein.»

Ronny Emborg  
Chef Restaurant a/o/c Kopenhagen

der Molekularküche auseinandersetzt – sowie bei Rasmus Kofoed, der letztes Jahr den Bocusse d'Or gewann. Der Däne Kofoed war nicht der einzige Skandinavien, der auf dem internationalen Koch-Parkett brillierte: Auf Platz zwei lag damals Tommy Myllymäki aus Schweden, gefolgt von Gunnar Hvarnes aus Norwegen.

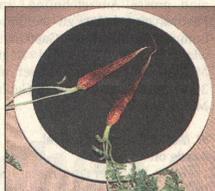
### Die jungen Wilden mit der New Nordic Cuisine

Keine Frage, die jungen Wilden aus dem hohen Norden wollen die Kochszene erobern. Nicht mit Smørrebrød und Kjøttbullar, die man einst gemeinhin mit der skandinavischen Küche gleichsetzte, sondern mit Fantasie und Kreativität. Und mit einer «New Nordic Cuisine», die ausschliesslich mit herausragenden regionaltypischen Produkten arbeiten will. «Das ist die einzige Möglichkeit, in der globalisierten Welt noch unverwechselbar zu sein»,



Ronny Emborg, Shooting Star aus dem Norden, erkochte sich im Lokal «a/o/c» in Kopenhagen bereits einen Michelin-Stern. Bilder: Swiss-Image / Signe Birck/vzg

# Schwarze Fantasie



Wie direkt aus der Erde: zwei Rüeblli als Amuse-Bouche.

sagt auch Ronny Emborg. Damit sieht er sich in guter Übereinkunft mit René Redzepi, der in Kopenhagen das «Noma» (abgekürzt für «nordisk mad», nordisches Essen) führt. «Noma» gilt seit 2010 als bestes Restaurant der Welt und hat damit «El Bulli», «French Laundry» und «Fat Duck», welche bisher die Spitzenplätze unter sich ausmachten, überflügelt.

### Schwarzes Brot und schwarze Jakobsmuscheln

«Sich unverwechselbar machen» lautet das Motto von Ronny Emborg. Seine Kreationen erkannte man auch am Gourmet

Festival in St. Moritz auf den ersten Blick. An der Welcome Cocktail Party servierte er – zusammen mit Markus Rose vom Hotel Giardino Mountain – eine einsame



### Pochierter Kabeljau mit Kabis und Eiweiss-Tarragon-Stick.

Auster mit einem Hauch Aquavit-Apfel-Granit auf Kieselsteinen im Molekular-Dampf. Und schockierte mit «burnt ash bread», einem kohlrabenschwarzen Brot, das überraschend weich und «brotig» zu einem Käsedip schmeckte. Eine ähnliche Käseemulsion, diesmal mit gepufften Körnern, war dann allerdings eher enttäuschendes Amuse-Bouche zum Great Finale auf der Corviglia.

Das schwarze Brot, die in Asche gehüllten und dadurch etwas trist wirkenden Jakobsmuscheln oder die Rüeblli mit Kraut, die wie frisch aus schwarzer (Malz-)Erde gezogen auf den Tisch kamen, gaben unter den Festivalgästen viel zu reden. Dass Ronny Emborg aber nicht nur schwarze Fantasien auslebt, sondern auch wunderbare Gerichte kreiert, bewies



### «Burned Bread» pur – sonst meist mit Kaviar oder Käse.

er an den Gourmet-Diner-Abenden im Hotel Giardino Mountain, das ihn als Gastkoch präsentierte. Nach den schwarzen Muscheln servierte er Stückchen Kabeljau in einem Kräutermantel und feinen Schnipseln von rohem Kabis

– begleitet von einem ebenso kleinen Stück Eiweiss mit Tarragon-Emulsion. Als Hauptgang kam geschmortes Lammfilet mit Apfel und Walnussöl, dann eine gefrorene Kamillenmousse, gefolgt von Emborg's Dessert-Hit, einem Birkeneis mit Malz und gebretener Meringue, das mit Blättern und Zweiglein (mit Schokolade überzogen) einen nordischen Eindruck auf den Teller zauberte. Das 5-Gang-Menü kostete 195, der Siebengänger 225 Franken. Doch es sei gestanden, dass das warme Brötchen zwischen Fisch und Lamm als hochwertigere Magenfüller begrüsst wurde.



Messermuschel mit Randen und gefrorenem Randensaft.

# Alle Jahre wieder und sehr beliebt

Sind die immer gleichen Programmpunkte an einem Festival nicht langweilig? Nein, sie seien wichtige Rituale und würden von den Gästen geschätzt, sagen Verantwortliche.

SIMONE LEITNER

Alle Jahre wieder und kein bisschen langweilig? Das Programm des St. Moritz Gourmet Festivals zeigt sich jedes Jahr virtuos und dennoch sind Programmpunkte



Sepp Fässler, Chef Chocolatier der Confiserie Sprüngli.

zu finden, die sich hartnäckig wiederholen. «Und genau diese machen den Erfolg aus», ist Stefan Gerber, Chef Pâtissier des Badrutt's Palace überzeugt. Er präsentiert jedes Jahr nachmittags den Chocolate Cult. Die Gäste kennen den Event, wissen wo und wann er täglich stattfindet. Dass Gerber die Schokolade nicht immer neu erfinden kann, sei klar. «Aber wir versuchen mit neuen Dekorationen und Schokoladenvaria-

### «Side Events sind eine Attraktion für die Hotels und eine Plattform für Sponsoren.»

Urs Höbener  
Präsident Verein Gourmet Festival

tionen zu begeistern», erklärt er. Das Konzept geht auf: Die Stimmung in «Le Grand Hall» im Badrutt's ist gut und alle Tische sind besetzt. 40 Fraktionen pro Person sind erschwinglich – auch für externe Gäste. «Der Zuspruch freut uns natürlich sehr», so Gerber, der eine kulinarische Schokoladen-Reise von Madagaskar bis Guatemala anbietet. Er kreiert unzählige Kuchen aus Schokolade. Das über zehn Meter lange Buffet bietet Gaumenfreu-

den für jeden Geschmack, ob fruchtig süss oder bitter herb. Derweil komponiert Sepp Fässler, Chef Chocolatier der Confiserie Sprüngli, mit den Gästen Schokoladenkreationen. Der Gast wählt aus verschiedenen Ingredienzien wie Ingwer oder Chili und mischt diese mit der temperierten Sprüngli-Grand-Cru-Schokolade. Auch nicht mehr wegzudenken – und weltweit kopiert – sind die Gourmet-Safaris. «Diese Side Events sind wichtig für das Festival, eine Attraktion für die Hotels und eine Plattform für Sponsoren. Es zeigt sich, dass die Gäste Rituale lieben», sagt Urs Höbener, Präsident des Festivalvereins.

**Gourmet Festival. Spitzentreffen.** Hier war es nicht so, dass zu viele Köche den Brei verderben: Martin Dalsass, Roland Jöhri und Otto Koch standen gemeinsam am Herd des «Schweizerhof». Auch andere Köche stellten sich Herausforderungen.



Fröhliche Stimmung in der Küche des «Schweizerhof»: Martin Dalsass (links) mit seinen Vorgängern Brigitte und Roland Jöhri, dahinter der Festival-Gastkoch des «Schweizerhof», der Münchner Otto Koch.

Elsbeth Hübner

# Jöhri und Dalsass an einem Herd

Das Treffen von «Engadin-Newcomer» Martin Dalsass mit Roland und Brigitte Jöhri, deren «Talvo» er jetzt übernommen hat, wurde zum Happening am Herd. Gastkoch Otto Koch flüsterte mit.

ELSBETH HÜBNER

**K**ein Zweifel: Für das Engadin und seine Feinschmecker ist es ein Glücksfall, dass «Jöhri's Talvo» in Champfer nicht zu einer Ferienresidenz umgebaut wurde, sondern ein Restaurant geblieben ist. Und zwar eines auf höchstem Niveau. Roland und Brigitte Jöhri (18 GM-Punkte) suchten lange nach einem geeigneten Nachfolger – Martin und Lorena Dalsass (18 GM im «Santabbondio» Sorengo/TI) sind die perfekte Lösung. Die beiden Unternehmer Michael Pieper (Franke Küchen) und Peter Spuhler (sein Vater war der grosse Dolder-Küchenchef) kauften die Liegenschaft und machten damit das Weiterbestehen des Restaurants Talvo by Dalsass, wie es jetzt heisst, möglich.

Dass zwischen Nachfolger Dalsass und Vorgänger Jöhri ein bestes, ja freundschaftliches Einvernehmen herrscht, bewies ihr Treffen am Herd des Hotels Schweizerhof St. Moritz. Unter dem Titel «Küchengelüster» luden Küchenchef Michel Dome und sein Gastkoch Otto Koch (bekannt von seinen Sendungen im ARD) zu einem Gourmet-Festival-Event. «Alle sind dankbar, dass das «Talvo» weiterbesteht. Ich auch. Sonst könnte ich mich an meinem Stammtisch nicht mehr blicken lassen», flachste «Jungrentner» Roland Jöhri. Und seine Frau Bri-

gitte ergänzte lachend: «Wir sind heute die besten Talvo-Gäste, wir sitzen ja dauernd dort.» Beide betreten strahlend, dass sie «den Ruhestand total geniessen». Martin Dalsass bestätigte: «Wenn sie nicht freiwillig einkehren würden, müsste ich vor dem Haus eine Strassensperre errichten und sie am Durchfahren hindern.» Er fühle sich am neuen Wirkungsort total wohl und sei im Dezember get gestartet. Zu den Gründen, nach vielen Jahren das Tessiner Lokal «Santabbondio» aufzugeben und über den Pass ins Engadin zu ziehen, witzelte er mit Seitenblick

**«Alle sind froh, dass das Talvo weiter besteht. Ich auch. Wegen dem Stammtisch.»**

Roland Jöhri  
Ex-Besitzer Jöhri's Talvo Champfer

# Auf dem Berg kocht es sich anders

Besondere Herausforderungen am St. Moritz Gourmet Festival gibt es zuhauf. Beispielsweise kocht das Wasser in der Höhe von St. Moritz schon bei 93 Grad. Was bedeutet das für die Starköche und die Garprozesse?

SIMONE LEITNER



Swiss-Image

Finale: Alle Spitzenköche sind höchst konzentriert.

Der höchstgelegene Gala-Event findet jedes Jahr auf Corviglia, 2486 Meter über Meer, statt. An diesem Abend sind die Gastköche und St. Moritzer Küchenchefs noch einmal angespannt und höchst konzentriert. Ein letztes Mal stellen sie sich an den Herd,

um ein Mehrgangmenü für das Finale des St. Moritz Gourmet Festivals zu kreieren. In der Küche bei Eventpräsident Reto Mathis bereitet jedes Team einen Gang vor.

Der muss sitzen, das Publikum hat 600 Franken bezahlt, die Erwartungen sind entsprechend hoch. Hoch ist auch die Herausforderung an jeden einzelnen Gast-

koch. Matthias Rook, Küchenchef des Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, hat Erfahrung: «Beim Finale ist die Logistik eine der grössten Herausforderungen. Was nicht auf dem Berg ist, kann nicht noch schnell besorgt werden. Aber auch die dünne und trockene Luft zwingt uns dazu, sehr schnell zu arbeiten, denn Gerichte wie zum Beispiel ein Carpaccio trocken schneller aus.»

Nicht nur am Schlussevent müssen die Gastköche flexibel sein, sondern während der ganzen Festivalwoche. So müssen sie sich auf eine neue Küche und unterschiedliche Platzverhältnisse einstellen. Dazu kommen weitere Abweichungen, die einen wesentlichen Einfluss auf die Gerichte haben. Rook erklärt: «Die Gastköche, deren Niveau immer

auf die blendend-jugendlich wirkenden Jöhris: «In der Tessiner Wärme altert man schneller. Da dachte ich, wir gehen möglichst schnell in die Engadiner Kühle.»

**Weisswurst aus Meeresfrüchten. Und Olivenöl-Tipps**

Beim lockeren Treffen am Herd wurden die Festival-Gäste gleich direkt aus den dampfenden Pfannen verköstigt. Otto Koch, der Spassmacher aus Bayern, servierte Weisswürste – «aber solche aus Meeresfrüchten» – stilgerecht auf Kraut und mit Mini-Mini-Brezeln. Und die Crew unter Michel Dome bereitete grüne Gnocchi mit Gambas und Tomaten zu. Damit die Gäste, welche die Küche bis auf den letzten Platz füllten, neben dem Essen auch noch etwas Küchen-Know-how geniessen konnten, lud Martin Dalsass zu einem Test. «Statt Wein oder Schnaps testen wir heute mal Olivenöl», eröffnete der Meister – er gilt schweizweit als einer der besten Olivenöl-Kenner – dem Publikum. Dieses sei eines des gesündesten Lebensmittel und auch zum Frittieren ideal, da das Kochgut nur minim aufsaugt. Dalsass räumte auch gleich auf mit dem «Märchen», man dürfe es nicht hoch erhitzen: «Bis 280 Grad sehe ich da überhaupt kein Problem.»

**«Da wird zu oft gepanscht und profitiert»**

Und wie findet man heraus, welches Öl gut und welches sogar das beste ist? «Probieren und nochmals probieren», riet Martin Dalsass, «es gibt ganz üble, bei keinem anderen Produkt wird so viel gepanscht und profitiert». Als Beispiel liess er das Publikum vier verschiedene Olivenöle degustieren – vom «billigen, eher an ein Maschinenöl erinnernden» über ein weiches sizilianisches Öl mit grünen Tomatenaromen bis zu zwei kräftigeren Vertretern aus Umbrien und aus Apulien. Letzteres gebe er besonders gern auf gekochte Bohnen, «das schmeckt himmlisch», verriet er.

In jeder Küche, so Dalsass, müssten mindestens zwei verschiedene Olivenöle stehen, «mit diesen Aromen kann man dann spielen». Er sei keineswegs ein Gegner von aromatisierten Ölen, aber nur, wenn die Aromen, zum Beispiel Zitronen oder Peperoncini, bereits von Anfang an dabei sind, wenn sie also mitgepresst werden. Der Spitzenkoch outete sich aber gleichzeitig als vehementer Verächter des weiterverbreiteten Trüffelöls. «Das gibt es gar nicht, das wird mit Petroleum gemacht», rief er und warnte vor solchen «Trends».

## The Tasting

### Kempinski: Entdeckungstour für Gastroprofis

Mit Charme schenkte **Vittoria Ily**, Tochter des Gründers Francesco Ily, am begehrten Tasting im



eho

Hotel Kempinski Tasse um Tasse des **Amici Caffè** aus. Amici setzt rund 50 Prozent des Umsatzes im Gastrosegment um und will mit dem neuen Kapselsystem den Markt aufmischen.

«Wasser ist nicht gleich Wasser», betont Wassersommelier **Arno Steguweit**. Zum Beweis lud er



eho

am Stand von **Vaiser** das Publikum zum Wassertest. Die Marke ist in Schweizer Hotels gut vertreten; jetzt wird das mineralarme, neue «Silence» gepusht.

Von Landquart aus beliefert **Rageth Comestibles** die halbe Schweiz und vor allem ganz Graubünden mit Fisch, Fleisch und



eho

Delikatessen. Verkaufshit ist das Rauchlachs-Rückenfilet Royal aus Schottland – die Versucherli von **Hansuedi Ambühl** gingen weg wie die warmen Weggli.

Bratwurst, Milchamm und Nocioletto-Salami von Metzger **Pietro**



eho

**Peduzzi** aus Savognin sind Kult. Der Beweis: bei ihm bildete sich die längste aller Warteschlangen von Feinschmeckern.

ANZEIGE

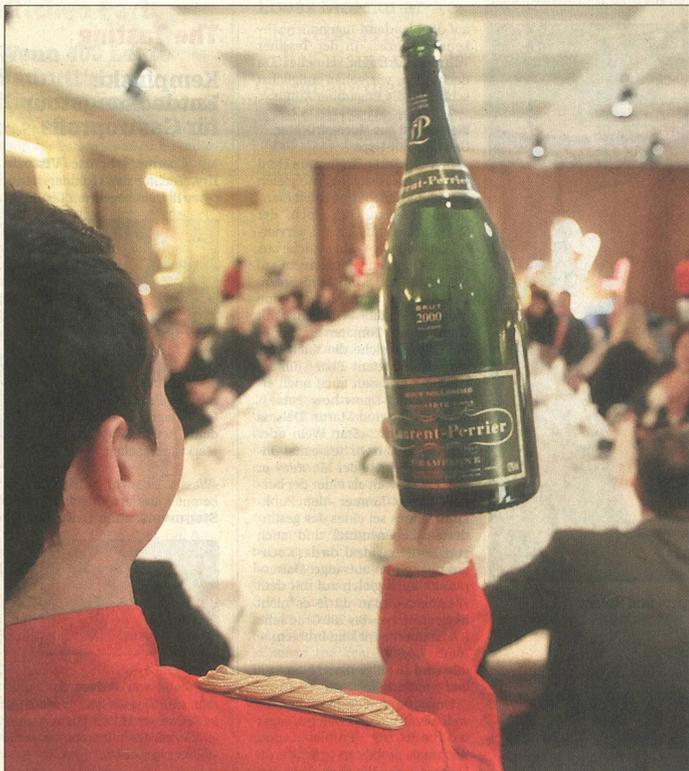
**RUEPP & PARTNER**  
Vermarktungs-Kompetenzen  
**GASTRO-TREUHAND**

Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir uns um Ihre Buchhaltung.

Ruepp & Partner Dietikon AG  
Lerzstrasse 16/18  
8953 Dietikon  
Tel. 044 744 91 91

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

**Gourmet Festival. Champagner.** Das königliche Getränk floss am Dîner Fascination Champagne zu Ehren von zwei Jubilaren, Laurent Perrier und das Suvretta House. Geschenke fürs Hotelarchiv überreichte die Schwob AG.



«Fascinating Champagne» im Suvretta House mit dem Champagnerhaus Laurent-Perrier.

## Champagne. Der Wein der Könige.

Aus Anlass seines 200-jährigen Bestehens lud das Haus Laurent-Perrier zum «Fascination-Champagne»-Dîner ins Suvretta House. Am Herd stand der deutsche Dreisternekoch Christian Bau.



Christian Bau, deutscher Koch mit 3 Sternen und 19 Punkten.

stilgerecht aus der «Aiguère» aus- geschenkt. So nennt das Haus den raffinierten Flaschenhalter aus Zinn (mit eingebautem Kühl- block), der an die Lebenslust des Sonnenkönigs erinnert.

**Grand Siècle, stilgerecht in der Aiguère aus- geschenkt**

Grand Siècle überzeugt mit subtilen Mandel- und Biscuitaromen und mit einer feinen Honig- note – sie wird aus den besten Trauben der besten Lagen ge- macht und ist seit 60 Jahren ihrem Stil treu geblieben. Dazu servierte Christian Bau einen Plan und eine Krokette aus Taschenkreb- s mit marinierten Melone und Melo- nensorbet sowie, als nächsten Gang, einen roten Gamberoni mit zwei Variationen von Erbsen und gepufftem Reis.

Zur Seezunge – einer «glückli- chen, weil im kleinen Boot gefan- gen», wie Yildiz Bau eindringlich betonte – auf Artischocken sowie einem Parmesan-Tortellini passte die Cuvée Alexandra Rosé 1998. Die absolute Rarität, der von dem Laurent-Perrier-Chef

**«Der Millésimé 2002: Unser bester seit 20 Jahren, der an den grossen 64er anknüpft.»**

Guillaume Deglise Laurent-Perrier Schweiz

Der Champagner gilt – zumindest für die Fans des prickelnden Getränks – als ein König unter den Weinen. «Le roi des vins, le vin des rois», lautet ein geflügeltes Wort in Frankreich. «Champagner gehört einfach dazu, wenn Feste gefeiert wer- den», betonte auch Vic Jacob, der mit seiner Frau Helen das Suvretta House St. Moritz mit viel Persön- lichkeit führt – und Ende 2012 ebenfalls ein Jubiläum, nämlich das 100-jährige Bestehen des elean- ganten Fünfsternehotels, feiern kann.

**Ein Treffen der Jubilare: 200 Jahre LP, 100 Jahre Suvretta**

Damit wurde das Dîner Fascination Champagne zum eigentli- chen Jubilaren-Treffen, an dem eine handverlesene Gästeschar rare Weine und ein ausgeklügeltes Menü des Sternekochs Christian Bau geniessen durfte. Bau ist Chef in Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg in Perl-Nenning an der Mosel. Er kann auf 3 Michelin- Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte stolz sein, aber auch auf die Titel «Kreativster Koch Deutsch- lands 2000» und «Koch des Jahres 2011». Er setzt auf sein Carte- blanche-Konzept – ein Menu

ohne Speisekarte, aber kenntnis- reich präsentiert von seiner Frau Yildiz Bau. So war es auch am festlichen Jubiläums-Anlass im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals. An zwei grossen Tables d'Hôtes, im kerzenbeleuchteten «Salon Festivo», servierte die Suv- retta-Brigade Überraschung nach Überraschung, die perfekt auf den begleitenden Champagner ab- gestimmt war, der von den Lau- rent-Perrier-Chefs Guillaume Deglise und Arnaud Longuet vorgestellt wurde.

Zum Apéritif im Weinkeller wurde ein Laurent-Perrier Millésimé 2002 gereicht – «unser Bester seit 20 Jah- ren, ein ganz grosser Jahrgang, der an 1990, 1964 und 1928 anknüpft», betonte Guillaume Deglise. Zur kulinarischen Einstimmung von Christian Bau, einer delikaten Crème von getrüffelter Gänsele- ber mit Parmesanschaum, passte der Millésimé 2000 aus der Mag- numflasche. Es ist ein feinpeliger zwölfjähriger Champagner aus 52 Prozent Chardonnay und 48 Prozent Pinot-noir-Trauben. Das Prunkstück des Hauses, die Pres- tige-Cuvée Grand Siècle, wurde

Keller von Lau- rent-Perrier nur noch wenige Fla- schen lagern, gab es bisher nur in fünf Jahrgängen – der nächste ist aus dem Jahr 2004 zu erwarten, der demnächst auf den Markt kom- men sollte und besonders begehrt ist.

Als Hauptgang überraschte ein Bresse-Perluhn in Form einer Ballotine, mit Entenleber, Winter- trüffel und Schwarzwurzel. Be- gleitet wurde das Gericht vom Millésimé 1999, einem herrlich reifen, schön gealterten Champag- ner aus häufig Chardonnay und Pinot noir. Und zum Dessert aus exotischen Früchten kehrte man zurück zu einem einfachen, ehrl- chen Brat.

## Laurent-Perrier mit Tradition

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne ist das grösste Familienunternehmen unter den heutigen Champagnerproduzenten und gilt zudem als Leader in der Schweizer Gast- ronomie. Die Marke ist in 120 Ländern der Welt vertreten.

Gegründet wurde das Haus im Jahr 1812 durch den Küfer Al- phonse Pierlot. Damit kann das Unternehmen heuer, im Jahr 2012, sein 200-jähriges Bestehen feiern – und gleichzeitig auch den 20. Geburtstag von Laurent-Perrier Schweiz, wo 1992 die zweite Vertriebsfiliale (nach UK) gegründet wurde. Die 200-jähri- ge Geschichte ist wechselvoll.

1881 vermachte Alphonse Pierlot das Geschäft seinem Kellermeis- ter Eugène Laurent, nach dessen Tod im Jahr 1887 übernahm sei- ne Witwe Mathilde-Emilie Per- rier die Führung und verband ihren Mädchenamen mit dem ihres Gatten: Die Marke Veuve Laurent-Perrier & Co. war gebo- ren.

Mathilde produzierte bald 50 000 Kisten Champagner und stieg damit zu den führenden Häusern auf. Nach ihrem Tod verkaufte Tochter Eugénie das Unternehmen an Marie-Louise Lanson de Nonancourt, die das Haus mit Erfolg durch den Zwei- ten Weltkrieg führte, um es 1945 an ihren Sohn Bernard de No-

nancourt zu übergeben. Dieser leitete viele Neuerungen und In- novationen ein, mit denen sich das Haus Laurent-Perrier bis heute einen grossen Namen ge- schaffen hat. Er kreierte den Brut nature (ohne Dosage), den jahrgangslosen Rosé Brut, aber auch die berühmte Prestige-Cuvée Grand Siècle, die er aus den bes- ten Weinen mehrerer Jahrgänge komponierte.

Zur Hochzeit seiner Tochter Alexandra lancierte er den Grand Siècle Alexandra Rosé 1982, von dem bisher nur fünf Jahrgänge produziert wurden (1982, 85, 88, 90, 97, 98). Alexandra Pereyre de Nonancourt präsentiert heute das Haus gegen aussen. eho

## Antike Servietten für das Hotelarchiv

Ein edles Geschenk: Die Schwob AG überreichte drei Grandhotels in St. Moritz je eine 75-jährige Serviette. Mit den eingewebten Logos sind die Textilien wertvolle Zeitzeugen.

SIMONE LEITNER

Edle Tischwäsche gehört wie exklusives Geschirr zur Spitzgast- ronomie – und dies seit vielen Jahrzehnten. Auch an hochdotier- ten Gourmet-Events wird ein gros- ses Augenmerk auf Textilien gelegt. Im Rahmen des diesjährigen St. Moritz Gourmet Festival öffnete die Schwob AG ihre Schatztruhe und schenkte den Grandhotels Ba- drutt's Palace, Hotel Schweizerhof

und dem Suvretta House je eine 75-jährige Serviette. An der offi- ziellen Übergabe im Hotel Ba- drutt's Palace sagte Sam V. Furrer, CEO der Schwob AG: «Wenn man wie wir auf eine fast 140 Jahre lange Geschichte zurückblicken kann, dann ist eine Reise durch das eige- ne Firmenarchiv immer sehr span- nend. So fanden wir eine Schachtel mit der Aufschrift: «Nicht wegwer- fen, Bläsi fragen.» Roland Bläsi, der seit 37 Jahren bei der Firma tätig ist, hatte gute Arbeit geleistet. Er hatte die Schachtel von Hand beschriftet und schon damals er- kamt, wie kostbar diese Stücke sind.

Textilien, die man für Hotel- kunden gewebt und von denen man jeweils ein Exemplar zurück- behalten hatte, sind heute für die Hoteldirektoren viel wert. «Wir schätzen diese Serviette sehr», sa-



Martin Scherer und Yvonne Urban Scherer (Hotel Schweizerhof), Helen und Vic Jacob (Suvretta House), Roland Bläsi (Schwob; v. l.).

gen Helen und Vic Jacob vom Suvretta House. Und auch Yvonne Urban Scherer und Martin Sche- rer von «Schweizerhof» sind be- geistert. Die edlen Gewebe haben

alle eine Logo-Einwebung des be- treffenden Hotels, sind aus reiner Leine gewebt und zeichnen sich durch alte Jacquardmotive aus. Sie sind ausserdem naturge-



Martha und Hans Wiedemann von Badrutt's Palace mit Hansjürg Badrutt (Mitte).

bleicht, daher haben sie das nat- ürliche Beige des Naturprodukts Leinen – damals im Emmental angebaut – behalten. Die antiken Zeitzeugen sind so beliebt, dass

an der Verleihung auch Hansjürg Badrutt teilnahm, er kam mit den Gastgebern des Badrutt's Palace, Hans und Martha Wiedemann, an den Anlass.

**Gourmet Festival. Nachwuchs.** Ein Talentwettbewerb soll den Kochnachwuchs im Engadin fördern. Im Rahmen des Gourmet Festivals haben sich 12 Lehrlinge gemessen. Und Ramon Caduschs Karriere begann am Festival vor drei Jahren.

# Plattform für junge Talente

**Ein Talentwettbewerb hat gezeigt, dass der Engadiner Nachwuchs in der Küche viel zu bieten hat. Gewonnen hat der 17-jährige Claudio Grüger, Lehrling im Hotel Waldhaus Sils.**

SIMONE LEITNER

**B**ernd Ackermann, Küchenchef des Hotel Suvretta House in St. Moritz, ist beeindruckt. Die 12 Lehrlinge, die am Wettbewerb «Young Engadine Talents» im Rahmen des 19. Gourmet Festivals teilnahmen, haben den Chef überrascht. «Ich hätte nicht gedacht, dass die Lehrlinge im dritten Ausbildungsjahr so variantenreich kochen und kreativ dekorieren.» Das Niveau aller Auszubildenden sei wirklich sehr gut gewesen, niemand sei abgefallen. «Am Schluss waren die ersten Plätze sogar eng beieinander», freut sich Ackermann. Nur ein einziger Wermutstropfen: Die Lehrlinge aus den Spitätern und Heimen nahmen am Wettbewerb nicht teil. Das hatte sich Ackermann sehr gewünscht. Doch zu gross war der Respekt vor den renommierten Ausbildungsplätzen.



**«Ich hätte nicht gedacht, dass die Lehrlinge so variantenreich kochen.»**

Bernd Ackermann  
Küchenchef, Suvretta House

**Junge Talente motivieren**  
Die Förderung von jungen Kochtalenten in der Region liegt den Verantwortlichen des St. Moritz Gourmet Festivals am Herzen. Daher fand erstmals im Vorfeld des Events dieser Nachwuchswettbewerb statt. 18 Jungköche stehen kurz vor der Abschlussprüfung, 12 davon haben den Mut aufgebracht, sich für den Contest anzumelden. Unter der Leitung von Bernd Ackermann standen alle Teilnehmer während

des «Young Engadine Talents» vor der gleichen Aufgabe – aus einem Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu zaubern, ganz nach dem Motto: der Fantasie und Kreativität freien Lauf lassen. «Ohne Sponsoren hätten wir diesen Event aber nicht durchführen können», betont Ackermann. Für volle Warenkörbe sorgte die Firma Rageth Comestibles AG aus Landquart. Sie ist in der Region stark verankert, beliefert bereits seit Jahren die exklusiven Küchen des Engadins.

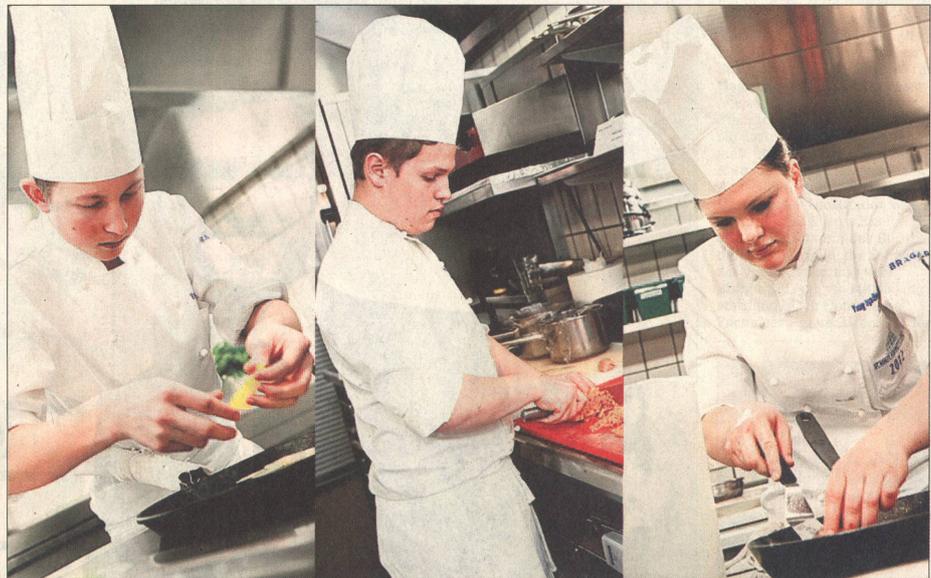
**Hochkarätige Jury beurteilt die Jungköche**

Bewertet wurden die Jungtalente von Bernd Ackermann, Martin Scherer, Direktor des Hotels Schweizerhof St. Moritz, und Spitzenkoch Roland Jöri (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte). Die Kriterien der Jury orientierten sich an der kantonalen Abschlussprüfung. So war die Wettbewerbsteilnahme auch eine ideale Prüfungsvorbereitung für die Talente. Punkte gab es für die Auswahl und Zusammenstellung der Gerichte aus dem Warenkorb. «Dabei wurde auch die Kreativität bewertet», so Ackermann. Und dann beurteilte die Jury die Präsentation, die Portionsgrösse, das Anrichten, die Wirtschaftlichkeit, die opti-

male Arbeitsvorbereitung und last but not least der Geschmack des Gerichtes. Der Wettbewerb sei für alle eine tolle Erfahrung gewesen, nervös waren die jungen Berufsleute nur zu Beginn. Um die Stimmung der Wettbewerbsteilnehmer zu entspannen, hatte Ackermann vorgesorgt. Er zeigte zuerst einmal sein Reich im Suvretta House. «Dabei konzentrierten sich dann alle auf das was sie kennen: ihr Arbeitsumfeld in der Küche.»

**Mit 17 Jahren kochte er sich an die Spitze**

Siegen konnte allerdings nur einer: «Und der Gewinner ist: Claudio Grüger vom Hotel Waldhaus Sils», gab Vic Jacob, Direktor



Claudio Grüger, Hotel Waldhaus (l.), Simon Jenal, Hotel Laudinella, und Isabelle Nessler, Hotel Saratz, setzten sich mit ihrer kreativen Küche durch und überzeugten die Jury des Nachwuchswettbewerbs «Young Engadine Talents».

des Hotel Suvretta House am «Great Valsler Gourmet Finale» auf Corviglia bekannt. Das Menü des 17-jährigen Talents kann sich sehen lassen: Claudio Grüger kochte zwei Gänge und reichte als warme Vorspeise ein Forellentörtchen mit Ricotta-Spinat-Ravioli, dazu Gebratenes von Forelle und Crevetten an kleinem Blattsalat. Aus der Hauptgang überzeuete die Jury: Dreierlei vom Perlhuhn (Lollipop, Schenkel und Brust). Dazu servierte der Jungmeister ein Parmesan-Petersilien-Risotto und Grillgemüsegeramitur. Tomas Gawlowski, General Manager Coca-Cola HBC und Repräsentant des Festival-Titelsponsors Valsler, überreichte dem Gewinner Claudio Grüger die Diplomurkunde für den 1. Preis: Eine Woche Praktikum beim deutschen 3-Sterne-Koch Christian Bau.

**Die Gewinner des «Young Engadine Talents»:**  
1. Platz, Claudio Grüger; 2. Platz, Simon Jenal; 3. Platz, Isabelle Nessler.

**1. Claudio Grüger, Sie wirken sehr überrascht, was geht in Ihnen vor? Ich hätte nie gedacht, dass ich den Wettbewerb gewinne. Obwohl ich es natürlich gehofft habe. In den letzten Tagen musste ich mir immer wieder sagen: Mach dir nicht zu grosse Hoffnungen, sonst ist die Enttäuschung zu gross. Und nun habe ich gewonnen, das ist echt cool.**

**2. Haben Sie Ihre Eltern schon informiert? Nein, ich bin noch nicht dazu gekommen. Aber das hole ich natürlich nach. Meine Mutter sagte mir auch immer wieder, ich solle ruhig und am Boden bleiben. Und mir auch nicht zu viel Hoffnung machen. Ich habe übrigens nicht gewusst, warum ich heute Abend hier auf Corviglia sein durfte. Mein Küchenchef Kurt Röösl vom Hotel Waldhaus in Flims hat mir nichts verraten.**



**Nachgefragt**  
Claudio Grüger

Der 17-jährige Claudio Grüger ist Lernender im 3. Ausbildungsjahr im Hotel Waldhaus in Sils.

**3. Sporn Sie die Auszeichnung nun an, ein Spitzenkoch zu werden? Also zuerst mal mache ich meine Ausbildung fertig, da wünsche ich mir einen guten Abschluss. Ich bin in der Schule nicht etwa ein Spitzenschüler, aber gutes Mittelfeld. Ich finde die Arbeit in der Top-Gastronomie ziemlich anstrengend. Die Tage sind sehr lang. Ob das mein Leben sein wird, kann ich heute noch nicht sagen.**

**4. Nun haben Sie ein Praktikum bei einem der besten Köche Deutschlands gewonnen. Sind Sie aufgeregt? Klar. Aber ich freue mich auch. Das wird für mich eine äusserst spannende Erfahrung. Schon der heutige Abend hier oben bei Reto Mathis hat mich fasziniert. Mit all den grossen Küchenchefs an einem Anlass sein zu dürfen, das hat mich beeindruckt. sls**

# Jungkoch wurde am Festival entdeckt

**Sich austauschen und neue Eindrücke gewinnen ist das Ziel der Kochelite, die sich an Gourmetfestivals trifft. Auch für Lernende kann ein solcher Event zukunftsweisend sein.**

SIMONE LEITNER

Von der Eurokrise unberührt, war das 19. St. Moritz Gourmet Festival mit rund 4000 Gästen ein Erfolg. Den besonderen Reiz des Festivals macht immer noch die inspirierende, kollegiale Zusammenarbeit der Spitzengastköche mit den ebenfalls hochkarätigen Küchenchefs der Festival-Partnerhotels aus. Vor allem den Erfahrungsaus-

tausch unter der Kochelite schätzen die Teilnehmenden sehr. Auch für Auszubildende können Begegnungen wertvolle und weitreichende Folgen haben.

Für Ramon Cadusch jedenfalls haben sich 2009 am St. Moritz Gourmet Festival berufliche Weichen gestellt: Er lernte den Spitzenkoch Hans Stefan Steinheuer, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten, kennen. Der deutsche Sternekoch (www.steinheuers.de) war Gastkoch bei Bernd Ackermann im Hotel Suvretta House und wurde auf den Engadiner Lehrling aufmerksam. Steinheuer zögerte nicht lange und bot dem jungen Talent «ein dreiwöchiges Praktikum an. «Das war einmalig, ich habe eine neue Dimension kennengelernt», erinnert sich Cadusch. Er, der zuvor schon eine



Ramon Cadusch hat das Gourmet Festival Glück gebracht.

Metzgerlehre absolviert hatte, war bereits nach zwei Jahren Ausbildung auf dem Weg, neue Küchen

kennenzulernen. Dann kam er zurück in die Schweiz und diente in der Armee. Doch schon bald ging

er wieder zurück zu Hans Stefan Steinheuer, dieses Mal für 18 Monate. «Diese Zeit ist jetzt vorbei, ich habe einen Vertrag in Schottland unterschrieben», sagt der 23-Jährige. Er fängt in diesen Tagen im Fairmont St Andrews als Commis an. Doch dazwischen kam er für das St. Moritz Gourmet Festival noch einmal eine Woche ins Engadin. Er half seinem früheren Chef Bernd Ackermann in der Küche des Suvretta House. Ob Cadusch nun auch ein Spitzenkoch mit Sternen und Punkten werden will? «Das wäre sehr schön, aber dazu brauche ich noch Zeit. Ich will als Jungkoch noch viel von internationalen Küchen sehen.» Asien sei auf jeden Fall eine seiner nächsten Station. Aber vorher muss Cadusch in Schottland Fuss fassen und einen Platz zum Wohnen finden. Das

Hotel bietet keine Personalwohnungen an. «Ich werde wohl am Anfang in einem Hostel wohnen.»

ANZEIGE

## HESSER

Unternehmensberatung

**Jeder Betrieb hat Potenzial für mehr Cashflow...**

In 35 Jahren haben wir Hunderte Konzepte ausgearbeitet. Wir erarbeiten vorgängig für jeden Betrieb eine kostenlose Analyse über das Verbesserungspotenzial.

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

# Per Post der Werbebrief. Perfekt die Auslastung.

★★★★★  
HOTEL SCH

## Die Wirkung macht den Unterschied.

Studien belegen: Werbebriefe haben eine höhere Wertigkeit und werden viel stärker beachtet als elektronische Werbung. Optimieren Sie Ihre Kommunikation mit unseren vielfältigen Direct-Marketing-Angeboten für Geschäftskunden. Lassen Sie uns über Wirkung sprechen. Telefon 058 386 21 21.

[www.post.ch/wirkung](http://www.post.ch/wirkung)

**DIE POST** 



## Kolumne

Thorsten Götz über die Geschichte des Brotes und die Zukunft der Bäcker.

Seite 16



Jeder Handgriff muss sitzen, das Timing stimmen: Nach genau fünf Stunden verleiht Teo Chiaravallotti seiner Fischplatte den letzten Schliff.

Bilder Pierre-William Henry

## Gourmet by Sirha Die Fachmesse für den Bocuse d'Or

In der Schweiz ging sie letztes Wochenende zum zweiten Mal über die Bühne, die Gourmet by Sirha, wie die **Französisch-Schweizerische Fachmesse für Gastronomie und Hotelwesen** heisst. Sie ist vor allem in Frankreich ein Begriff, findet sie doch alle zwei Jahre in Lyon statt und bildet jeweils den Rahmen für die internationale Ausschreibung des Bocuse d'Or. Unter diesen Umständen war es für die GL Events Exhibition, die Besitzerin des Bocuse d'Or, naheliegend, die Schweizer Vorausscheidung vom Berner Kursaal, wo sie bislang stattfand, nach Genf an die Fachmesse zu verlegen. fee



Gewinner Teo Chiaravallotti.

restaurant Jasper im Hotel Luzern Palace, der den Preis für die beste Fischplatte in Empfang nahm. Und mit Christoph Hunziker, Küchenchef im Thuner Restaurant Schärmenhof vom gleichnamigen Altersheim, war ein Mitspieler dabei, der keine Punkte vorweisen, aber durchaus mithalten konnte. Etwas, das Bocuse-d'Or-Coach Armin Fuchs sehr freute: «Das beweist, dass die Verpflegungsgastronomie nicht schläft».

Siehe auch Seite 23

# Bocuse d'Or Suisse für Teo Chiaravallotti

Nach der Romandie geht der Bocuse d'Or Suisse wieder mal ins Tessin: Teo Chiaravallotti vom Hotel Villa Principe Leopoldo in Lugano holte sich an der Messe Sirha Gold.

FRANZISKA EGLI



Chiaravallottis Fleischplatte mit den gefüllten Freilandpoularden.

Auch als der Applaus längst verklungen ist, kommt er fast nicht dazu, all die Hände zu schütteln, die ihm entgegen gestreckt werden. Dauernd klingelt sein Handy, und er sagt bestimmt an die hundert Mal «Grazie!», «Grazie!», «Grazie!». Teo Chiaravallotti heisst der glückliche Sieger, der am Montag im Rahmen der Gourmet by Sirha, der deutsch-französischsprachigen Fachmesse für Gastronomie und Hotelwesen in Genf, den Bocuse d'Or Suisse gewonnen hat.

Nach genau fünf Stunden musste die Fischplatte fertig sein. Damit ist nun klar, wer die Schweiz am 20. und 21. März in Brüssel, am Bocuse d'Or Europe, vertreten wird. Und wer vor allem 2013 am eigentlichen Bocuse d'Or in Lyon antreten wird, dem alle zwei Jahre stattfindenden, renommierten Koch-Wettbewerb: ein Tessiner – ist doch der 32-jährige Teo Chiaravallotti im normalen

Leben Souschef in dem mit 16 GM-Punkten ausgezeichneten Restaurant des Hotels Villa Principe Leopoldo in Lugano. Die Wahl heuer war weniger eindeutig als die letzte im Jahr 2010, als Franck Giovannini vom hochdotierten Hôtel de Ville in Crissier seine Mitstreiter klar hinter sich liess. Doch der Tessiner hat die 16-köpfige Jury überzeugt, die angeführt wurde von Roland Pierroz, Gérard Rabaey, Frédy Girardet, Philippe Rochat sowie besagtem Giovannini, der als Jurypräsident fungierte.

Nach genau fünf Stunden gab Chiaravallotti seine Fischplatte für 14 Personen auf der Basis von Seezungen und Crevetten sowie drei Beilagen nach freier Wahl ab. Im Detail sah das so aus: Er servierte im Zitrusfrucht-Dampf gegarte und mit Tintenfisch und

Crevetten gefüllte Seezungen-Filets in einer Lache aus Chicorée und Taggiasca-Oliven. Als Beilagen gab's eine Croquette aus zweierlei Reis mit Auberginen und Kapern, eine «Surprise de Saint-Jacques» mit Mönchsbart sowie Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Venusmuscheln mit Pachino-Tomatensauce.

Artischockenherz mit exotischem Chutney und Chicken Nugget. Vierzig Minuten danach folgte die Fleischplatte mit den vorgeschriebenen zwei Freilandpoularden. Daraus bereitete er «Pollo in due cotture» mit Totentrompeten zu und servierte dazu ein Artischockenherz mit exotischem Chutney und Chicken Nugget, ein Kartoffelgnocco mit rohem Eigelb, schwarzem Trüffel und Taleggio

sowie ein Pâté vom Poulet mit Lauch und Gänseleber. Damit hat der Tessiner zusammen mit seinem 19-jährigen Commis Matteo Simoni den anderen Teilnehmern fast etwas unerwartet den Rang abgelaufen.

Als Favorit gehandelt wurde etwa der erst 21-jährige Alessandro Mordasini, Zögling von Markus Arnold und bereits Souschef in dessen 17-GM-Punkte-Restaurant Meridiano im Kursaal Bern, der für seine Fleischplatte ausgezeichnet wurde. Ebenso wusste Thomas Bissegger zu überzeugen, Souschef im 16-GM-Punkte-Res-



Jurymitglieder Philippe Rochat und Roland Pierroz beim Kosten.

**1. Gratulation zum Sieg, sind Sie glücklich?** Vor allem kaputt. Aber auch sehr glücklich. Der Aufwand hat sich gelohnt.

**2. Waren Sie während der Arbeit sehr nervös?** Nicht unbedingt, ich würde eher sagen hochkonzentriert. Deswegen habe ich nur wenig um mich herum wahrgenommen, was mich hätte ablenken können. Zum Glück. Überhaupt bin ich sehr zufrieden damit, wie wir gearbeitet und Schwierigkeiten gemeistert haben. Ganz besonders hat mein Commis Matteo Simoni ausgezeichnete Arbeit geleistet. Ich bin sehr stolz auf ihn.

**3. Nachdem in den letzten den Bocuse d'Or bestimmt hat, kommt die Medaille dank Ihnen einmal mehr ins Tessin...**



## Nachgefragt Teo Chiaravallotti

Der 32-jährige Tessiner aus Gordola ist seit Mai letzten Jahres Souschef im 5-Sterne-Hotel Villa Principe Leopoldo in Lugano. Zuvor war er Küchenchef im Restaurant Al Porto in Ascona.

... und das zum ersten Mal nach Dario Ranza, meinem Chef. Das freut mich zusätzlich. Nicht nur hat er mich hervorragend unterstützt, er hat überhaupt in der Tessiner Gastronomie viel bewirkt. Darum gilt dieser Sieg auch ein bisschen ihm.

**4. In sechs Wochen müssen Sie bereits in Brüssel antreten. Wie verbringen Sie nun die nächste Zeit?** Mir ist schon klar, dass man um des Siegens willen an Wettbewerben teilnimmt. Und doch: Ich habe nicht damit gerechnet und wollte noch diese Woche in die Ferien fahren. Dies nicht zuletzt, weil ich im September Vater wurde und noch nicht so viel Zeit mit meinem Sohn verbringen konnte. Nun, ich werde das alles mit meiner Frau besprechen. Vermutlich verreisen wir eine kurze Zeit, und danach stehen alle Zeichen wieder auf Üben. fee

## Hotellerie

Bühlberg neu unter der Führung des Lenkerhofs



Das Lenkerhof Alpine Resort an der Lenk übernimmt ab der nächsten Sommersaison die Führung des Bergrestaurants Bühlberg. Momentan läuft die Suche nach neuen Wirten. Der bisherige Pächter, die Familie Rytz, hört nach der Wintersaison auf. «Wir werden ein paar Anpassungen vornehmen», stellt Jan Stiller, der Hoteldirektor vom Lenkerhof Alpine Resort in Aussicht. Diese seien aber noch nicht spruchreif. Klar ist: «Im Bühlberg sollen weiterhin alle Gäste willkommen sein», so Stiller weiter.

## Mövenpick übernimmt 2013 ein Hotel in Paris

Mövenpick Hotels & Resorts ist ab dem nächsten Jahr erstmals in Frankreich präsent. Die internationale Hotelgruppe mit Schweizer Wurzeln übernimmt ab Januar 2013 den Betrieb des Courtyard by Marriott Paris Neuilly. Auf der Agenda steht eine Erhöhung der Zimmerzahl auf 282 und dessen Renovierung für mehrere Millionen Euro. Laut Mitteilung bleibt das Hotel während der Umbauphase, die 2014 abgeschlossen sein soll, geöffnet. Mit dem Hotel in Paris erhöht sich das Portfolio von Mövenpick Hotels & Resorts auf insgesamt 100 Häuser weltweit, inklusive laufender und geplanter Hotelprojekte. cla

# Komfort für Blinde

**Das besondere Konzept Das Hotel Solsana in Saanen ist auf Bedürfnisse von sehbehinderten und blinden Gästen ausgerichtet. Wichtig sind Kontraste und Kommunikation.**

SABRINA GLANZMANN

Viel geschieht hier eher über's Herz als übers Portemonnaie. Wenn Daniel Leuenberger über das «Solsana» spricht, fallen öfter solche Sätze. Er führt zusammen mit seiner Frau Alexandra das Hotel in Saanen seit sieben Jahren – aber nicht als «gewöhnlichen» 3-Sterne-Betrieb, sondern speziell auf die Bedürfnisse von sehbehinderten und blinden Menschen ausgerichtet. Das Gebäude aus dem Jahr 1913 war einst Sanatorium für tuberkulosekranke Kinder und Höhenklinik, bevor es der Schweizerische Blinden- und Sehbehindertenverband 1973 als Ferien- und Kurszentrum für seine Mitglieder erwarb. Vor zwei Jahren wurde das Hotel als AG ausgelagert.

Seit das Ehepaar Leuenberger als Gastgeber amtiert, hat sich die Gästestruktur stärker vermisch

und setzt sich heute aus 60 Prozent Sehenden und 40 Prozent Sehbehinderten und Blinden zusammen. Das galt es auch für den soeben abgeschlossenen Umbau zu berücksichtigen, der ersten von insgesamt drei geplanten Renovationsetappen. Einige Punkte waren laut Daniel Leuenberger bei der Renovation von 35 Zimmern und der Kompletterneuerung der sanitären Anlagen besonders wichtig.

### Zimmer mit hellem Boden und dunklen Möbeln

Zum einen etwa die Zimmerbeleuchtung: «Diese muss hell genug, aber indirekt und dimmbar sein, damit der Sehbehinderte nicht geblendet wird und sich orientieren kann», so Leuenberger. Weil viele der Gäste mit ihren Blindenhunden anreisen, wurde der Teppichboden in den Zimmern aus hygienischen Gründen



In den neuen Superior-Zimmern im «Solsana» Saanen sollen sich alle Gäste wohlfühlen. Bilder: zvg

durch PVC-Böden ersetzt und bei den Stoffen für Bettumrandung und Sessel darauf geachtet, dass sich diese gut von Tierhaaren befreien lassen. Daniel Leuenberger: «Das Wichtigste für ein Hotel

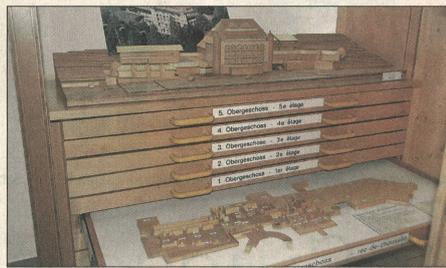
mit blinden und sehbehinderten Gästen ist aber, mit Kontrasten zu arbeiten, sowohl mit farblichen als auch mit taktilen». Mittels Musterzimmer fand der Hotelier etwa heraus, dass es für Sehbehinderte einfacher ist, sich in einem Zimmer mit hellem Boden und dunkleren Möbeln zurechtzufinden als umgekehrt. «Ein dunkler Boden gab ihnen das Gefühl, in ein Loch zu fallen». Auf allen Stockwerken führen Handläufe in Braille-Schrift, ertastbare Wandmotive oder Bodenplatten aus verschiedenen Materialien den Gast sicher durch das Haus.

### Eine klare und direkte Kommunikaton ist wichtig

Damit die Mitarbeitenden für den Umgang mit den betroffenen Gästen sensibilisiert sind, werden sie von einer externen Fachper-

son jährlich geschult. Wichtig ist etwa eine klare Kommunikation. «Gerade im Restaurant muss man den Gast immer direkt ansprechen und ihm anhand des Zifferblatts erklären, was sich auf seinem Teller wo befindet: zwischen 12 und 3 Uhr das Fleisch, oder zwischen 9 und 12 Uhr die Pasta zum Beispiel», erklärt Gastgeber Leuenberger. Man biete bewusst Frühstück- und Salatbuffets an, damit sich die Gäste so selbstständig wie möglich bewegen können – das werde geschätzt und mache viele von ihnen zu langjährigen Stammgästen.

Das Aufeinandertreffen von Sehenden und sehbehinderten oder blinden Gästen bewertet Daniel Leuenberger «zu 95 Prozent als sehr positiv. Gerade zwischen Familien kommt es öfter zum Austausch».



Am Etagenmodell können die Gäste jedes Geschoss ertasten.

## impressum

### htr hotelrevue

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

### Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

### Redaktion

**Chefredaktion:** Elsbeth Hobmeier/eho.  
**Stellvertreterin:** Katharina Merkle/ke.  
**Redaktion:** Daniel Stampfli/dst. (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Sabrina Glanzmann/sag (Ressort-

leitung dolce vita); Alexandre Caldar/aca (Ressortleitung cahier français); Laetitia Bongard/Lt; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/lt; Katharina Merkle/ke; Gudrun Schlenzck/skg; Karl Josef Verding/kjv  
**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Bollat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)  
**Korrektorat:** Paul le Grand.  
**Volantärin:** Carole Laueney/cl.  
**Online Redaktion:** Natalie Allesch/npa.

**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Danijela Bosnjak.

### Verlag

**Leitung:** Barbara König,  
Assistent: Alain Hänni.  
**Stelleninserate:** Angela di Renzo, Patricia Nobs  
**Geschäftsanzeigen:** 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.

ANZEIGE

**FUST** % SALE % SALE % **Letzte Tage!** Profitieren Sie von der Möglichkeit, die Geräte zu mieten! \*Mindestmietdauer 3 Monate

**Aufschnittmaschine**

**509.-** (exkl. MwSt.)  
vorher: 555.-  
Sie sparen 46.-



Inkl. Schleifapparat

**NOVAMATIC S 220**  
• Messerdurchschnitt 22 cm • Rostfreies Vollstahlmesser  
• Leichte und schnelle Reinigung Art. Nr. 670209

**Weinschrank**

**833.-** (exkl. MwSt.)  
vorher: 925.-  
Sie sparen 92.-



Miete\* pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 48.- (inkl. MwSt.)

Für 86 Flaschen à 0.75 Liter

**NOVAMATIC KSWF 511-IB SW/SW**  
• H/B/T 155/60/60 cm  
Art. Nr. 108332

**Getränkekühlschrank**

**996.-** (exkl. MwSt.)  
vorher: 1111.-  
Sie sparen 115.-



Miete\* pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 56.- (inkl. MwSt.)

Umweltfreundlich

**NOVAMATIC KSU 411.1-IB**  
• 268 Liter Nutzinhalt  
• Kühitemperatur +3°C bis +10°C  
• Umluftsystem  
• Abschliessbar  
H/B/T: 155 x 60 x 60 cm  
Art. Nr. 108301

**Gläserpüler**

**1851.-** (exkl. MwSt.)



Tiefpreisgarantie

Miete\* pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 104.- (inkl. MwSt.)

Saubere Gläser in nur 2 Minuten!

**NOVAMATIC LB 200**  
• Ideal für Gläser, Tassen, kleine Teller, etc.  
Art. Nr. 106505

AG: Fust Supercenter Oftringen, 062 788 98 88, Spreitenbach, 056 418 14 40, Wettingen Tägliark, 056 437 06 20 BE: EUROFust Biel/Bienne, 032 344 16 00, Niederwangen, 031 980 11 11 BS/BL: EUROFust Basel, 061 686 93 60, Füllinsdorf, 061 906 95 00, Oberwilt, 061 406 90 00 GE: Genève, 022 817 03 80 GR: Chur, 081 257 19 30 LU: Emmenbrücke, 041 267 33 11, Luzern, 041 419 73 10, Sursee, 041 925 86 40 NE: La Chaux-de-Fonds, 032 924 54 24 TG: Frauenfeld, 052 725 01 40, SG: Mels Fust Supercenter, 081 720 41 21, Jona-Rapperswil 055 225 37 00, Oberbüren, 071 955 50 50, St. Gallen-Neudorf Fust Supercenter, 071 282 37 60, St. Margrethen, 071 747 54 00 SH: Schaffhausen, Unterstadt, 052 633 02 60 SZ: Zuchwil, 032 686 81 20 SZ: Schwyz, 041 818 70 50 TI: Canobbio, 091 935 10 10, Giubiasco, 091 850 10 20, EUROFust Grancia, 091 960 53 70 VD: Romanel-sur-Lausanne, 021 643 09 70 VS: EUROFust Conthey, 027 345 39 85, Visp-Eyholz, 027 948 12 40 ZH: Dietikon, 044 745 90 10, Glatzentrung, 044 839 50 80, Hinwil Fust Supercenter, 044 938 38 68, Horgen, 044 718 10 40, Regensdorf, 044 843 93 00, Volketswil, 044 908 31 41, Winterthur, 052 269 22 70, Zürich (Badenstr.), 044 295 60 70, Zürich-Oerlikon, 044 315 50 30, Zürich (Jelmoli), 044 225 77 11. **Weitere Fust-Filialen: Telefon 0848 559 111 oder www.fust.ch**



Die Kultur gaststätte Sommerlust in Schaffhausen ist bereit für neue Pächter – Betreiberin Verena Prager bricht zu neuen Ufern auf.

# Weg von der Front

**Je drei Monate in vier Ländern leben: das hat Verena Prager demnächst vor. Die Gastronomin über ihre Auszeit, ihren berühmten Vater und ihr gutes Gefühl.**

SABRINA GLANZMANN

Verena Prager, Sie planen eine einjährige Auszeit. Wo sind Sie heute in sechs Monaten? Vermutlich in meinem Auto mit meinem Hund, irgendwo in Europa. Ich werde im Juli 60 Jahre alt – nach Feier und Ferien mit meiner Familie möchte ich losfahren. Mein Ziel

ist es, je drei Monate in vier verschiedenen Ländern zu verbringen. Mal schauen, ob dieses Vorhaben klappt, ich lasse mich einfach darauf ein.

**Haben Sie genug von der Gastronomie?**

Nein, der Hintergrund ist ein anderer. Wir stehen im Leben immer wieder an einem Punkt, an dem wir eigentlich auch einen anderen Weg gehen könnten. Man entscheidet sich für oder gegen einen Beruf, für oder gegen eine Beziehung – und klammert damit gleichzeitig alle anderen Möglichkeiten aus. Diese «nicht gelebten Leben» faszinieren mich. Deshalb möchte ich jetzt einen solchen «anderen Weg» gehen. Genug von der Gastronomie habe ich keineswegs, dafür liebe ich sie zu sehr. Aber die Zeit ist reif für diesen Schritt, denn an der Front möchte ich

künftig nicht mehr stehen. Nach der Pause kehre ich in die Prager Gastronomie AG zurück und bleibe VR-Präsidentin.

**Ihr Vater, Mövenpick-Gründer Ueli Prager, ist vergangenen Herbst verstorben. War dies mit ein Grund für Ihren Entscheid zur Auszeit?**

Nein, Vaters Tod hat damit nichts zu tun. Den Plan hege ich seit über einem Jahr.

**Was bedeutet Ihre Pause für die Kultur gaststätte Sommerlust und den «Güterhof», die beiden Betriebe der Prager Gastronomie AG?**

Für die «Sommerlust» suchen wir einen neuen Pächter. Das Lokal braucht ein Gesicht, eine Persönlichkeit mit Leidenschaft. Geschäftsführerin des Güterhofs bleibt meine Tochter Linda, mit der ich seit vier Jahren zusammenarbeite. Das

hilft natürlich, dass ich guten Gewissens weggehen kann.

**Ihre Tochter führt die Tradition weiter – Sie selbst sind vor 15 Jahren relativ spät in die Branche eingestiegen. War der Name Prager zu lange eine zu grosse Hypothek?**

...eine Hypothek insofern als Gastronomie von meinem Vater stark besetzt und für mich früher schlicht nie ein Thema war. Aber der Name ist natürlich auch ein Segen – und offenbar habe ich die «Gastro-Gene» geerbt.

## Zur Person Die Gastronomie hat sie im Blut

Verena Prager (59) prägt seit 15 Jahren die Schaffhauser Gastro- und Kulturszene: Mit der Prager Gastronomie AG betreibt sie die Kultur gaststätte Sommerlust, welche eine 13-GM-Küche mit Konzert- und Eventreihen vereint. Seit 2008 gehört der «Güterhof» dazu, mit vielfältigem Gastro- und Barkonzept auf 700 m<sup>2</sup> am Rheinufer. Die Tochter von Mövenpick-Gründer Ueli Prager ist ausgebildete Kindergärtnerin. 2003 hat sie das Diplom zur eidg. dipl. Restaurateurin erlangt. sag

**... und offenbar mit Erfolg: 2010 generierten die beiden Betriebe zusammen 7,5 Mio. Franken Umsatz.**

Was den effektiven Gewinn betrifft, muss man natürlich den grossen Aufwand bedenken, den Gastronomie erfordert. Gerade der Kulturteil in der «Sommerlust» ist ein eigentliches Nullnummernspiel, aber ich hatte grossen Spass daran und er hat dem Lokal zu seinem guten Namen verholfen. Heute ist es nichts besonderes mehr, Jazzkonzerte im Restaurant anzubieten. 1998 war es einmalig und trendy.

**Wo hatten Sie ausserdem den richtigen Riecher?**

Als wir in der «Sommerlust» auf 7-Tage-Betrieb wechselten, sagten mir alle: Du spinnst, die Personalkosten wirst du nicht im Griff haben. Es war sicher nicht einfach, aber bald setzten wir dreimal mehr um.

**Welches «nicht gelebte Leben» hätte Sie immer gereizt?**

Ganz klar: ein Hotel zu führen – das wär's gewesen (lacht). Aber ich habe nie ernsthaft nach einem Haus gesucht. Und eben: das war immer nur eine Möglichkeit unter vielen.



**«Als wir auf 7-Tage-Betrieb wechselten, sagten mir alle: (du spinnst).»**

Verena Prager  
Inhaberin Prager Gastronomie AG

## Gastronomie

Mit Cookits-Menü am Valentinstag verführen



Von Cookits gibt es jetzt das passende Gericht zum Valentinstag. Mit dem Menü «Poularde romantique» können Verliebte und die, die es werden wollen, ihr Herzblatt verführen. Das Rezept der Rheintaler Ribelmals-Poularde mit Griessknödel und einem pikanten Rataouille stammt von Ralph Schelling. Dazu gibt es eine Knusper-Dekoration aus einer Rosen-Cashew-Mischung. Die vorgegarten Gerichte werden zusammen mit einer Kochanleitung nach Hause geliefert und sorgen bei jedermann für eine schnelle und einfache Zubereitung.

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

Pontresina: Käsespezialitäten in der Gondel



Die nach 31 Jahren ausstrangierte und versteigerte Gondel der Diavolezza-Bahn hat eine neue Aufgabe. In der Kabine, in der einst Alpinisten zu Piz Palù und Bernina schwebten, werden nun Fondue- und Racletteliebhaber zu Tisch gebeten. Das Hotel Steinbock in Pontresina hat die Gondel ersteigert und sie zu einem Restaurant umgebaut. Im «Gondolezza» blieben Griffe und Stangen erhalten. Dreifachverglasung und die Isolierung der Wände und des Bodens sorgen für ein angenehmes Klima. Die Kabine ist etwa 7,7 Meter lang, 3,9 Meter breit und bietet Platz für rund 24 Personen. Das Lokal kann auch für Firmen- oder Privatveranstaltungen gemietet werden. cla

ANZEIGE

Jetzt auf [evolutionoflinen.de](http://evolutionoflinen.de) registrieren

# Evolin™

The evolution of linen

NEU  
Jetzt fühlen.  
Jetzt testen.  
Jetzt sparen.

Duni AG • Lettenstrasse 11 • 6343 Rotkreuz • Tel. 041 798 01 71

## Evolin™ – Tischwäsche in neuer Dimension

Aufwendiges Wäschehandling können Sie sich sparen – dank Evolin™, der neuen und revolutionären Tischwäsche von Duni. Evolin™ kombiniert die Optik und Eleganz textiler Tischdecken mit der Flexibilität und Bequemlichkeit einer modernen Einweglösung.

Believe it, it's  
  
Duni

# Und gib uns das tägliche Brot



**Götz'**

**Torsten Götz** (43) ist Executive Chef des Cuisines im Victoria-Jungfrau Grand-Hotel & Spa in Interlaken.

**R**und 3000 v. Chr. hat in Mitteleuropa der Anbau von Urgetreide begonnen und damit auch die Geschichte des Brotes. Missernten führten immer wieder zu Hungersnöten. Ein Pfund Brot kostete in der Schweiz im Jahre 1816/17 mehr, als ein Handspinner in der Woche verdiente. Während der Kriegszeit wurde Mehl und Brot rationiert. Brot im Überfluss ist deshalb eine Neuzeiterscheinung.

Am Grundrezept der Brotherstellung änderte sich über die Jahrhunderte nichts: Mehl, Hefe, Wasser und Salz. Stark verändert hat sich in den letzten Jahren unser Verständnis dieses Backwerks. Vorbei die Zeit, in der die Bäcker mitten in der Nacht die Grundteige abgewogen und den Vorteig sorgfältig weiterverarbeitet haben. Als sie jedes Stück Teig selbst in die Hand nahmen und spürten, in welcher Verfassung der Teig war. Sie wussten, dass ein Teig bei kalten Aussentemperaturen leicht temperiertes Wasser benötigt und bei warmen Aussentemperaturen kaltes Wasser. Sie spürten, ob ein Teig zu schwer ist oder noch etwas mehr Gärzeit benötigt. Grössere und gehobene Hotels hatten ihren eigenen Bäcker. Er kam, wenn wir unseren Spätdienst beendet hatten, und ging, wenn wir wieder loslegten. Heute schmeckt ein Brot oder Brötchen leider oft gleich: ob in Schaffhausen, Lugano, Lausanne oder Basel. Es gibt einige Grossbäckereien, deren Qualitätsanspruch ich gar nicht in Frage stellen möchte. Frey Hiestand hat den Gipfel Convenience-fähig gemacht.

Rund um die Backwaren ist ein «Run» entstanden, der seit den 90er-Jahren sehr beeindruckend ist. War es in den 50er/60er-Jahren noch modern, Weiss- oder Halb-



weiss-Brot zu geniessen (welches wir den italienischen Gastarbeitern zu verdanken haben), war es in den 70er-

Jahren das Ruch- und Dinkelbrot. Seit rund zehn Jahren sind die Vollkorn-, Dinkel- und Grauhambrote im Trend. Bis Ende der 80er-Jahre kauften die Konsumenten eher ein

**Es ist ein Genuss, in frisches und krosses Brot zu beissen, so wie in diesen Bündner Roggenring.**

Ein-Kilo-Brot, meist versetzt mit Sauerteig, damit es länger saftig blieb. Heute sind, bedingt durch die vielen Single-Haushalte und das veränderte Berufsleben, vor allem die

250g- bis 500g-Brote gefragt. Man kauft jeden Tag ein Brot frisch ab der Theke aus den Fertigteigen der Schaubäckerei im Hintergrund. Aber immer noch: Was gibt es Schöneres, als in ein frisches und kross knackendes Stück Brot zu beissen? Wir lieben Brot. Das zeigt der durchschnittliche Backwarenkonsum von rund 45 Kilo pro Kopf und Jahr. Auch mein Bäcker vor Ort backt heute bis zu drei Mal täglich frisch auf, weil die Kundschaft verlangt, dass das Brot abends genauso frisch ist wie am Morgen.

Mein Bäckermeister sagt voraus, dass sich der Beruf markant verändern wird. Neue Technologien, bei welchen zeitverschoben geigert und produziert werden kann, sind im Entstehen. Der Bäcker, der morgens um 2 Uhr die Mütze aufsetzt, wird wohl schon bald Nostalgie-Charakter haben. Da die Umstellung der Produktionsabläufe mit hohen Investitionskosten verbunden ist, wird es wohl ein «Bäckersterben» geben. Zum Glück gibt es Vereinigungen wie die Urinkelvereinigung oder Pro Specie Rara, die sich um den Erhalt von alten und überlieferten Getreidesorten kümmern. Wie überall bestimmt auch beim Brot die Kundschaft das Angebot. Also sollten wir alle den Bäcker vor der Haustüre pflegen. Sonst kann es sein, dass der Weg für ein wirklich tolles Brot bald sehr weit wird.

Nebenbei möchte ich etwas anmerken: Viele der täglich übriggebliebenen Backwaren landen bei einigen Grossverteilern aus hygienischen Sicherheitsgründen in den Containern. Mein Bäcker übergibt sein übriggebliebenes Brot an die Vereinigung «Tischlein deck dich». Diese Menschen sind einfach nur froh und dankbar, ein Brot zu haben.

## MARKTNOTIZEN

### Auf der Spur der schönsten und trendigsten Dekorationsideen



**Erika Hauenstein** gibt Tipps für faszinierende Dekorationsideen.

Vom 12. bis 22. März finden bei Cash + Carry Anghern die beliebten Deko-Workshops statt. Erika Hauenstein, Farbdesignerin und Dekorationspezialistin, zeigt faszinierende Dekorationsideen. Natürliche Materialien sind auch in diesem Jahr beliebt zum Dekorieren. Kleine Akzente können mit frischen Farben wie Türkisblau, Korallenrot und satten Gelbtönen gesetzt werden. Farbdesignerin und Dekorationspezialistin Erika Hauenstein zeigt an den CCA-Workshops, wie mit einfachsten Möglichkeiten und Handgriffen, Dekoration für den Frühling und den Sommer realisiert werden können, die voll im Trend liegen. Sie gibt wertvolle Tipps, Tricks und Anleitungen. Die Teilnahme ist für CCA-Kunden kostenlos. Alle Workshop-Termine, Standorte und Anmeldung:

[www.cca-anghern.ch](http://www.cca-anghern.ch)

### Die Zeit für eine ganz neue Art der Tischwäsche ist angebrochen

Evolin™ ist ein revolutionäres Tischdeckenmaterial, das alle Vorzüge einer modernen und flexiblen Einweglösung bietet und gleichzeitig in Eleganz und Stil nicht von textiler Tischwäsche zu unterscheiden ist. Eine echte Weltneuheit also.

In enger Zusammenarbeit mit Gastgebern und Gästen aus Hotellerie und Gastronomie in ganz Europa haben die schwedischen Duni-Entwickler eine der vielleicht schwersten Herausforderungen in Sachen Tischwäsche angenommen. Sie haben

eine Tischwäsche geschaffen, die optisch absolut stoffähnlich ist, darüber hinaus aber immer und einfach verfügbar ist, keinen Handlung- oder Pflegeaufwand benötigt, beste Kostenübersicht gewährt und zudem farbliche Auswahl bietet. Das jetzt präsentierte Ergebnis der Entwicklung heisst Evolin™ und kann sich sehen lassen – eine ganz neue Art der Tischwäsche.

[www.duni.com](http://www.duni.com)



**Evolin™ heisst die Weltneuheit von Duni: Einwegtischwäsche, die sich anfühlt und aussieht wie Stoffwäsche.**

### Mit Tele wissen Gäste immer, was sich zu sehen lohnt

In der multimedialen Welt ist es schon lange Standard, Hotelzimmer mit Fernsehern auszustatten. Da ist nur normal, dass sich Hotelgäste über das aktuelle TV-Programm informieren möchten. Mit Tele, der grössten Schweizer TV-Zeitschrift, können Hotels ihren Gästen Woche für Woche das aktuellste TV-Programm mit über 93 Sendern, inklusive 34 Digitalsendern anbieten. Tele macht den Gästen das gezielte Fernsehen ganz einfach und Zappen unnötig. Zu den wichtigsten Filmen und Sendungen bietet der übersichtliche Programmteil kompetente Tipps der Film-Redaktion sowie ausgesuchte Wochenhöhepunkte mit Be-



**Die grösste TV-Programmzeitschrift der Schweiz: Tele.**

wertung. Mit dem Tele Filmplaner werden zudem alle Filme im praktischen Überblick dargestellt. Im umfassenden Magazinteil und in den Rubriken-Redaktion praktische Entscheidungshilfen sowie spannende Artikel rund um die Themen Film, Fernsehen, Stars, Reisen und Gesellschaft.

Hotelliers können Tele zu Spezialkonditionen beziehen. Detaillierte Informationen gibt es unverbindlich per Mail ([marketing.pm@axelspringer.ch](mailto:marketing.pm@axelspringer.ch)) oder Telefonisch unter 043 444 59 88.

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

### Die Silberquarzit-Urstein-Massage ist eine Weltneuheit

Vier Südtiroler Frauen haben sie entwickelt, die Silberquarzit-Urstein-Massage. Hier trifft Blütenkraft auf Steinernergie, Lärchenharz und Ursteingang. Mittelpunkt dieser Wellnessneheit ist der Silberquarzit aus den Bergen des Pfitschtals. Der faszinierende Stein mit seiner silbernen schimmernden Oberfläche ist ein Juwel für Mineraliensammler. Der hohe Anteil an Kieselsäure (Silizium) hebt den Urstein in die Kategorie der Heilerden.

Die Urstein-Massage verhilft wie keine andere Massage zu einem ganzheitlichen Wohlbefinden, denn sie bezieht die Dreieheit Körper, Geist und Seele mit ein und nutzt das energetische Zusammenspiel. Das Räucherinnal mit Bergwächolder, dem Südtiroler Weidrauchbaum und alpinem Lärchenharz begleitet die Sil-



**Das Kraftpaket aus Silberquarzit-Ursteinen und hochalpinen Blütenessenzen als luxuriöser Ausgleich für Erholungsuchende.**

berquarzit-Urstein-Massage, genauso wie die passende Steinmusik mit dem Silberquarzit als Instrument. Das Ergebnis ist ein energiegeladener, authentischer und luxuriöser Ausgleich für Erholungsuchende.

[www.silberquarzit.com](http://www.silberquarzit.com)

### Die neuen Stars auf Buffets, vegetarischen Tellern und Salaten

Mit den Kadi Rösti Tartelettes wird die Schweizer Tradition neu interpretiert: Ein knuspriger Röstmantel präsentiert sich in moderner quadratischer Form – gefüllt mit echtem Schweizer Bergkäse.

Kadi lanciert mit den Röst-Tartelettes auf dem Foodservice-Markt ein innovatives und einzigartiges Produkt. Sie sind die Neuerfindung des ebenso traditionellen wie beliebten Käsehüchli. Die Tartelettes sehen nicht nur aus wie selbst gemacht, sondern schmecken auch so. Mit dem hohen Füllungsanteil und dem optimalen Röst-Käseverhältnis sind die Kadi Rösti Tartelettes geschmacklich ein Genuss und ein echter Hingucker. Sie eignen sich hervorragend als innovative Komponenten auf Buffets und im Free-Flow Bereich. Sie sind ideale Begleiter für fleischlose Menüs und passen perfekt zu einem frischen Salat oder als Beilage zu Gemüse.

Erhältlich sind die Kadi Rösti Tartelettes in 2,16-kg-Kartons à 24 Stück. Sie werden einfach und praktisch bei 190°C in 16 bis 20 Minuten im Combi-steamer zubereitet. Mit einem Stückgewicht von 90 g sind die Kadi Rösti Tartelettes gut portionierbar und praktisch für die Zubereitung von grossen Mengen.

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

**Die neueste Innovation von Kadi: Rösti Tartelettes, gefüllt mit original Schweizer Bergkäse.**



# Kleine, exklusive Hotels

**Wer ein Boutique-Hotel rentabel führen will, muss hart kalkulieren: Die kleinen, luxuriösen Hotels brauchen eine hohe Auslastung und gut geschulte, flexible Mitarbeiter.**

GUDRUN SCHLENCEK

Sie widersprechen den üblichen Rentabilitätsvorgaben, und doch gibt es von ihnen immer mehr in der Schweiz: die Boutique-Hotels. Das sind kleine, aber luxuriöse und sehr persönlich – oft sogar durch das Besitzerpaar selbst – geführte Betriebe, wie Luzius Küchen, Leiter Schweizer Hotelklassifikation bei hotelleriesuisse diesen Hoteltypus umschreibt. Sie zählen in der Regel weniger als 30 Zimmer und tragen in der Schweiz meist 4 oder 5 Sterne, so Küchen weiter. Oft verfügen sie auch über eine Gastronomie, und meist noch eine gute. Alles Eckdaten, die im Widerspruch zu den gängigen Wirtschaftlichkeitsberechnungen stehen: je grösser, umso besser. Das lerne man bereits ganz am Anfang in der Hotelfachschule, so Maria Büeler Zischler, Direktorin des 5-Sterne-Superior-Hotels Alden Splügenschloss in Zürich, dass ein Hotel mit weniger als 60 oder 70 Zimmern nur schwierig rentabel zu führen ist. Wie kann die Rechnung bei einem Boutique-Hotel dann überhaupt aufgehen?

Dass es auf jeden Fall nicht einfach ist, Luxus und Kleinheit in einem Haus zu verbinden und dann dieses noch wirtschaftlich zu führen, das bestätigt der General Manager Manuel Berger vom 4-Sterne-Superior-Hotel Matthiol in Zermatt, dessen Restaurant seit diesem Jahr zudem mit 13

Gault-Millau-Punkten gekrönt ist. Berger führt das 23-Zimmer-Haus im dritten Jahr, und obwohl Star-Regisseur Marc Forster daran beteiligt ist, die Vorgabe ist klar: das Hotel muss selbsttragend sein. Es gelte, zwei Punkte zu beachten, damit die Rechnung schlussendlich aufgeht: Erstens brauche es eine überdurchschnittliche Auslastung, zweitens müsse man die Kosten im Griff haben, und hier vor allem jene des Personals. Das heisst: Mit möglichst wenig, aber hoch qualifiziertem Personal die von den Gästen in einem solchen Haus erwartete Top-Leistung sicherzustellen. Im «Matthiol» sind es neben Berger 13 Mitarbeiter, die sich um die bis zu 55 Gäste kümmern. «Das ist hart», konstatiert Berger. Ein Blick in die Statistik zeigt, dass in der Ferienhotellerie sonst andere Massstäbe gelten: Während im «Matthiol» auf einen Mitarbeiter 'rund 1,6 Zimmer kommen, ist gemäss Erfahrungs-

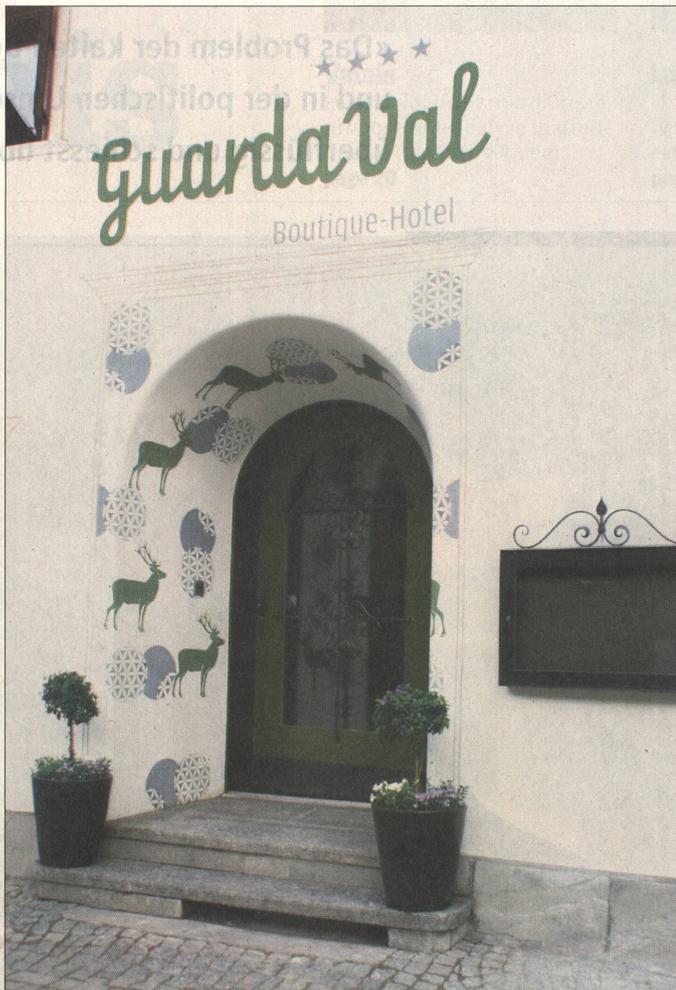


Mitglied der Small Luxury Hotels: Caprice, Wengen.

von hotelleriesuisse in dieser Sterne-Kategorie das Verhältnis fast eins zu eins (1,15 Zimmer).

**Mitarbeiter müssen flexibel einsetzbar sein**

Im 4-Sterne-Hotel Caprice in Wengen – das 24-Zimmer-Hotel ist Mitglied bei den Small Luxury Hotels of the World – sind es neben dem Direktionspaar Brigitte und Franz Herger sogar nur sieben Mitarbeitende, die sich um das Wohl der Gäste kümmern. «In so einem Haus muss man als Direktionspaar voll an der Front mitarbeiten, 14- bis



Boutique-Hotel mit grösserem Mutterhaus im Rücken: Guarda Val in Scuol.

16-Stunden-Arbeitstage sind üblich», verdeutlicht Franz Herger. Wenn er nicht an der Réception steht, hilft er im Service mit. Sein Team müsse ein hohes Mass an Flexibilität mitbringen und bereit sein, auch in anderen Bereichen mit anzupacken.

Auf die Flexibilität ihrer Mitarbeiter pocht auch Maria Büeler Zischler, Direktorin des «Alden Splügenschloss» in Zürich, sie beschäftigt 30 Mitarbeitende für die 22 Zimmer des 5-Sterne-Superior-Hotels. So unterstützen die gut eingekleideten Portiers den Roomservice, Réceptionistinnen

das Housekeeping. Und natürlich packt Maria Büeler selbst mit an: «Man muss sich bewusst sein, dass man in einem Boutique-Hotel kein Manager am Bürotisch ist.»

**Hotelverbund hilft die Tragfähigkeit zu verbessern**

«Gut ist, wenn hinter einem Boutique-Hotel noch ein Mutterhaus steht», ergänzt Maria Büeler. So wie beim «Splügenschloss», das zur CFP-Gruppe mit mehreren Hotels in Zürich gehört. So könne man beim Einkauf und den administrativen Kosten spa-

ren und auch mal Personal austauschen. Das sieht auch Kurt Baumgartner, Besitzer der Beldère Hotels Scuol, so. Die Banken hätten ohne den Hotelverbund im Rücken sein Romantik Boutique Hotel Guarda Val (36 Zimmer) gar nicht finanziert. Man könne in einem Boutique-Hotel zwar höhere Preise durchsetzen, die vielen kleinen Details für die anspruchsvolle Gästeschar kosten aber auch. «Man braucht sicher ein Drittel mehr Personal als sonst in einem Haus der gleichen Sterne-Kategorie», betont Baumgartner.

## News

### Restaurant Sankt Meinrad Zürich: Neues Konzept

Das Restaurant St. Meinrad in Zürich erhält eine komplett neue kulinarische Ausrichtung: Statt den bisherigen täglich wechselnden 4- und 7-Gang-Menüs kommen nun klassische und modern interpretierte asiatische Spezialitäten auf den Tisch. Ein halbes Jahr nach seiner Neueröffnung erhält das Restaurant im Kreis 4 damit nicht nur eine neue Menükarte, sondern auch ein neues Team rund um die thailändische Gastgeberin Lee Rüegg, seit über zehn Jahren das Gesicht des pansasiatischen Restaurants «Lily's Stomach Supply».

### Trotz Frankenstärke stabile Schweizer Käseexporte



Nach einem harzigen Start konnte die Schweizer Käsebranche 2011 bis Jahresende 11,4% mehr Schweizer Käse (+920,8 Tonnen) mehr Schweizer Käse exportieren. Das melden die Switzerland Cheese Marketing AG und TSM Treuhand GmbH. Insgesamt wurden 64528 Tonnen Käse, Schmelzkäse und Fertigfondue exportiert. Bekannte Sorten wie Appenzeller (-69t, -1,2%), Le Gruyère AOC (-267t, -2,2%) oder Emmentaler AOC (-1814t, -9,4%) mussten 2011 Verluste hinnehmen. Deutschland ist mit rund 40% Käseexporte dabei wichtigstes Exportland. sag

### Kranke Tessiner Reben im Weinjahr 2011

Im Tessiner Rebbaui ist im Jahr 2011 die Goldgelbe Vergilbung vorgekommen. Dies meldet das Labor für Bakteriologie und Phytoplasmiologie von Agroscope. Überträger des Phytoplasmas sei die Grüne Rebzikade. Die Rebenkrankheit trete in der übrigen Schweiz nicht auf, die Grüne Rebzikade komme jedoch in drei Kantonen am Genfersee vor, so Agroscope weiter. Die am stärksten von der Krankheit betroffenen sowie die anfälligsten Rebsorten seien Chardonnay und Gamaret. Merlot weise im Jahr 2011 atypische Symptome auf. dst

## Projekt für Expo 2015 bestimmt

An der Weltausstellung 2015 in Mailand soll die Schweiz mit hohen Silos vertreten sein: Das Projekt «Confoderatio Helvetica» erhält den Zuschlag.

SABRINA GLANZMANN



Der Masterplan der Expo 2015 im italienischen Mailand.

4300m<sup>2</sup> grossen Gelände zu unterbreiten. Gegenstand des Gewinnerprojektes, das mit dem englischen Wort «Food» für Nahrung spielt, sind hohe Silos. Laut Nicolas Bideau, Leiter von Präsenz Schweiz, setze sich «Confoderatio Helvetica» mit der Thematik am besten auseinander und sei geeignet, den Pavillon von der Konkurrenz abzuheben. «Ausserdem bietet es eine

hervorragende Plattform für die Erzeugnisse der Schweizer Nahrungsmittelproduktion. An einem Auftritt in Milano interessierte Kantone und Städte können ebenfalls besteng integriert werden», so Bideau weiter. Bilder des Projektes würden nach Ablauf der Rekursfrist und sobald die Kreditbotschaft an die Eidgenössischen Räte vorliegt, veröffentlicht.

ANZEIGE

ONE  
ONE TOUCH  
FÜR PERFEKTEN  
KAFFEE  
Die ultimative  
Touchscreen Technologie

EGRO  
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

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

**«Das Problem der kalten Betten ist längst erkannt  
und in der politischen Umsetzung. Die Initiative ist  
überflüssig und schießt über das Ziel hinaus.»**



Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse

**Am 11. März 2012:  
Nein zur Zweitwohnungsinitiative!**

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

**hotelleriesuisse**   
Swiss Hotel Association

# cahier français

htr hotel revue No 6 / 9 février 2012



## Valais

Le sociologue Bernard Crettaz propose une analyse inattendue de l'initiative Weber.

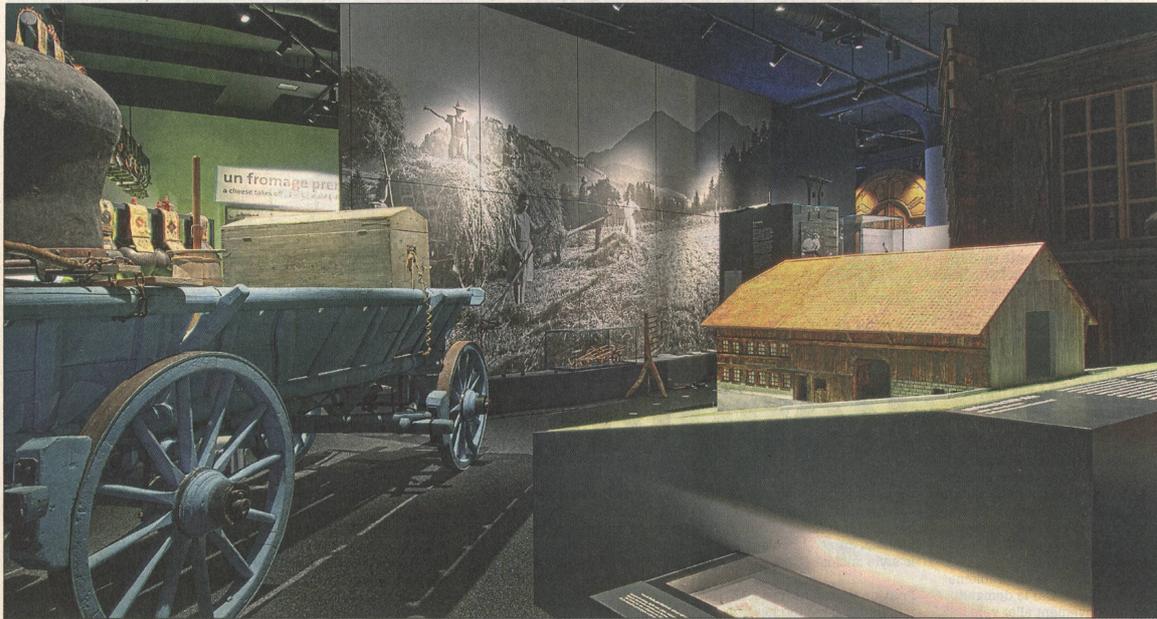
page 20



## La Chaux-de-Fonds

Un projet de nouvelle place de la Gare intégrant un hôtel est à l'ordre du jour.

page 21



Présentée en trois langues, la nouvelle exposition permanente du Musée gruérien à Bulle propose une image vivante et dynamique du patrimoine régional.

# La Gruyère en vitrine

Après 18 mois de rénovation, le Musée gruérien à Bulle inaugure sa nouvelle exposition permanente. Avec un effet stimulant pour les partenaires touristiques de la région.

LAETITIA BONGARD

Le Musée gruérien à Bulle se présente dans un nouvel écrin. Inaugurée ce week-end après 18 mois de travaux, la nouvelle exposition permanente met en évidence une Gruyère du patrimoine et de la modernité. Une conjugaison réussie de deux éléments, confirmée par le développement économique actuel: une poussée démographique sensible, l'ouverture en

décembre du RER reliant Bulle à Berne, la production des macarons Ladurée à Enney (lire encadré), la labellisation d'un parc naturel régional, une augmentation de 3 à 5% des nuitées en 2011. Une économie gruérienne vigoureuse qui confirme son potentiel touristique.

### Une évolution des clichés

Sur 1000 m<sup>2</sup> l'exposition offre une vision actualisée du patrimoine régional. Mais pas

contestataire. Les 2000 curieux qui ont découvert l'exposition en primeur ce week-end ont été rassurés: «Il ne s'agit point de déconstruire les clichés, mais de les mettre en perspective, de comprendre d'où ils viennent», explique Isabelle Raboud-Schüle, directrice et conservatrice du musée. Contrairement à l'ancienne exposition qui datait de 1978, Isabelle Raboud-Schüle et Chris-

tophe Mauron, conservateur du musée, ont cherché à raconter une histoire. Offrir une vision dynamique. D'où le recours aux supports audio-visuels pour compléter les 1200 objets et images de la collection du musée.

**«Ce musée constitue un bon point de départ pour créer des offres en parallèle.»**

Fabien Mauron  
Directeur de La Gruyère Tourisme

Déclinée en sept chapitres, l'exposition guide le visiteur dans divers univers: industriel, rural, religieux, familial. Une scénographie qui privilégie l'ouverture des espaces thématiques, comme une métaphore de cette Gruyère «qui n'est pas une île». Déjà au 18<sup>e</sup> siècle, on se rendait à Lyon pour exporter les meules de fromage.

Autre nouveauté: l'exposition en trois langues, français, allemand, anglais. Preuve que l'exposition ne s'adresse pas qu'à un public local, mais bien aux touristes de passage. La directrice espère que la nouvelle exposition drainera 30000 visiteurs par an, soit le

double qu'à l'heure actuelle. C'est du moins l'objectif personnel qu'elle s'est fixée.

Explosion de la fréquentation ou non, une chose est sûre: la

réouverture du musée stimule les partenaires touristiques. «Ce musée est une plus-value énorme pour Bulle. Il constitue un bon point de départ pour développer

## Ladurée lance sa production

Depuis début février, les macarons Ladurée destinés à l'exportation sont fabriqués à Enney, au pied du château de Gruyères. Après une phase test concluante, la production dessert désormais toutes les filiales et les franchisés dans le monde, soit douze pays. La manufacture complète le site de production parisien qui se réserve l'exclusivité du marché français. A terme, ce sont près de 400 tonnes de macarons qui sortiront de l'usine gruérienne.

La mise en service du site de production fribourgeois s'est fait dans la plus grande discrétion. La maison Ladurée, qui célèbre

cette année son 150<sup>e</sup> anniversaire, n'a d'ailleurs pas souhaité communiquer à ce sujet. David Holder, président de Ladurée, a confié sur les ondes de la RSR «être fier d'être là sans rechercher la publicité à tout prix.»

Une implantation motivée par la beauté du cadre et la proximité des matières premières. «M. Holder cherchait expressément à s'établir dans la région. Domicilié à Genève, il y vient souvent. Il en est même tombé amoureux», raconte Christoph Aebischer, responsable communication de la Promotion économique de Fribourg. Le président de la société a affirmé vouloir profiter du

patrimoine culinaire de la région. Lait, œufs, sucre, beurre, chocolat sont des ingrédients que les producteurs de la région devraient pouvoir lui livrer en quantité suffisante.

L'idée de créer des macarons parfumés aux goûts locaux n'est pas totalement étrangère à David Holder, qui avait confié à «La Gruyère»: «Comme nous allons revendiquer le «swiss made», il pourrait être intéressant de mettre en avant les produits de notre région de production». Un premier bilan prévu en avril devrait permettre d'y voir plus clair sur la stratégie gruérienne de l'en-seigne parisienne. lb

ANNONCE

Meilleure qualité sur toutes les facettes:  
L'assortiment pour cuisines professionnelles.  
[www.hueglifoodservice.ch](http://www.hueglifoodservice.ch)

Nous mettons les bouchées doubles!  
PURITY Steam  
Pour une qualité d'eau optimale  
<http://professional.brita.ch>

## Le changement commence ici!

### www.hoteljob.ch

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

htr hotel revue

«Ah! Si j'avais un lit happy.»

hotellerie suisse  
Swiss Hotel Association  
Preferred Partner

happy systems™  
«Ah! Si j'avais un lit happy.»  
[www.happy.ch](http://www.happy.ch)

### En bref

#### Suisse

### Le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut labellisé

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut a reçu samedi le label de l'Office fédéral de l'environnement. Les quatorze communes vaudoises et fribourgeoises impliquées dans le projet ont célébré l'événement. Il est situé entre la Riviera vaudoise et Bulle, entre Gstaad et Gruyères. Le budget annuel du Parc s'élève à 720 000 francs. La Confédération participe à hauteur de 40 000 francs. Cela va garantir au Parc une existence réelle et un financement assuré pour les dix prochaines années.

#### Vaud

### Nouvelles mesures pour les bars de la Riviera



Tous les bars de La Riviera vaudoises doivent désormais appeler la police lorsqu'ils souhaitent prolonger l'ouverture tardive de leur établissement. Le principal changement intervient le week-end pour une ouverture jusqu'à 4 heures du matin. Ils doivent avertir Sécurité Riviera et engager un vigile appartenant à un service de sécurité privé reconnu. Certains propriétaires se plaignent des coûts engendrés. » aca

### L'Ecole hôtelière signe un accord avec Hublot

C'est au nom du savoir-faire helvétique et de l'innovation que l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et la marque horlogère suisse Hublot viennent de signer un accord de partenariat de cinq ans au minimum. Concrètement, cet accord prendra la forme d'un soutien à la chaire d'hôtellerie de luxe, l'octroi de bourse d'études et d'une présence sur le campus. Les deux partenaires souhaitent ainsi « marquer leur volonté de faire rayonner l'excellence suisse au niveau international et réaffirmer leur engagement respectif pour l'innovation. »

### Gland plébiscite un sentier lacustre



Les habitants de Gland sur la côte vaudoise veulent un sentier qui suive le tracé du lac. Lors du vote de dimanche, ils ont rejeté à 65% la proposition de la Municipalité de créer un sentier qui passerait derrière plusieurs grandes propriétés privées bâties au bord de l'eau. Sur 4 kilomètres de rivage, Gland dispose actuellement de 70 mètres public. Les autorités communales devront tout mettre en œuvre pour définir un tracé qui satisfasse la population et les propriétaires. lb

### A l'heure où le Valais fourbit ses armes contre l'initiative Weber, le sociologue et ethnologue Bernard Crettaz livre une analyse originale et les raisons de son opposition.

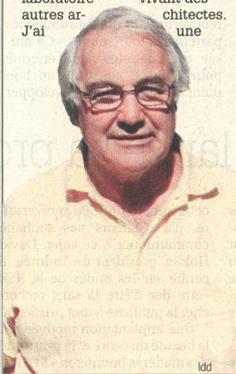
GRÉGOIRE DESSIMOZ

#### Bernard Crettaz, quel regard portez-vous sur le développement actuel des destinations de montagne ?

J'ai toujours été frappé par l'omniprésence du style chalet. Cependant, j'ai pu me rendre compte en parcourant les villages qu'il y avait depuis quelques années de nouvelles propositions de haute qualité créatrice sur l'architecture de la montagne, ainsi qu'une volonté de repenser son esthétique. Elles correspondent notamment à des essais de renouvellement du style chalet en rupture avec le style traditionnel. Et je trouve cela passionnant.

#### Les constructions de style chalet que vous dénoncez, sont plutôt une conséquence de la demande touristique que de celle des habitants. En quoi l'acceptation de l'initiative Weber aggraverait-elle cette situation ?

Vous soulevez là un problème gigantesque. Car la demande va effectivement aller vers l'imagerie de carte postale. Mais la montagne doit redevenir un laboratoire vivant de l'architecture et pas seulement la répétition à l'infini de cela. Mon analyse est donc de dire que si l'initiative passe, elle va consolider ce que je nomme la Disneylandisation des Alpes, et elle ne permettra pas ce laboratoire vivant des autres architectes. J'ai une



Le sociologue Bernard Crettaz.

trouille énorme que nous soyons condamnés à réaménager des immeubles et que nous fassions du néo-bricolage dans le style ancien.

#### Peut-on vraiment reprocher aux gens de rechercher une image idyllique du passé lorsque l'on constate les constructions dans certaines stations datant des années 1960 et 1970 ?

C'est vrai qu'il s'est multiplié des styles d'une laideur épouvantable. Et cela concerne aussi l'architecture de plaine. J'ai mené ma réflexion sur le Disneyland alpin dans les années 1990 à partir de l'approche du bricolage de l'anthropologue Claude Lévi-Strauss. Lorsque je l'ai rencontré pour en parler, sa position était de me dire :

«Après avoir travaillé sur des populations indiennes qui aujourd'hui sont dans un style architectural effrayant de

laideur dans des cités satellites, j'aime beaucoup mieux votre bricolage helvético-montagne que ces immeubles là». Alors de ce point de vue, la réponse est oui, on est mieux dans le joli, dans le chouquet. Je suis d'ailleurs moins dur qu'à mes débuts vis-à-vis de

#### «La montagne doit redevenir un laboratoire vivant de l'architecture.»

Bernard Crettaz sociologue et ethnologue valaisain

cela. Mais d'un autre côté, il y a la création et c'est cela qui fait partie de la culture vivante et que nous devons absolument défendre.

#### Le style chalet ne fait-il pas partie dans une certaine mesure de notre identité ?

L'invention de cette notion de chalet vient du 18<sup>e</sup> siècle. Elle provient de Paris, de Londres et des expositions universelles. Elle a ensuite été accentuée par les populations de montagne. Je suis d'une génération, 1938, qui n'a jamais habité des chalets. Nous avons habité des maisons de montagne.

#### Est-ce réellement possible d'échapper à ce mouvement de «chalétisation» ?

Ce sera un vaste chantier qui sera tout sauf simple. Car nous

sommes dans un processus de touristification générale, qui a tendance à privilégier le bricolage de carte postale. Alors que la montagne a droit elle aussi à sa révolution urbaine !

#### Dès lors, comment concilier la transmission de notre héritage culturel et cette révolution ?

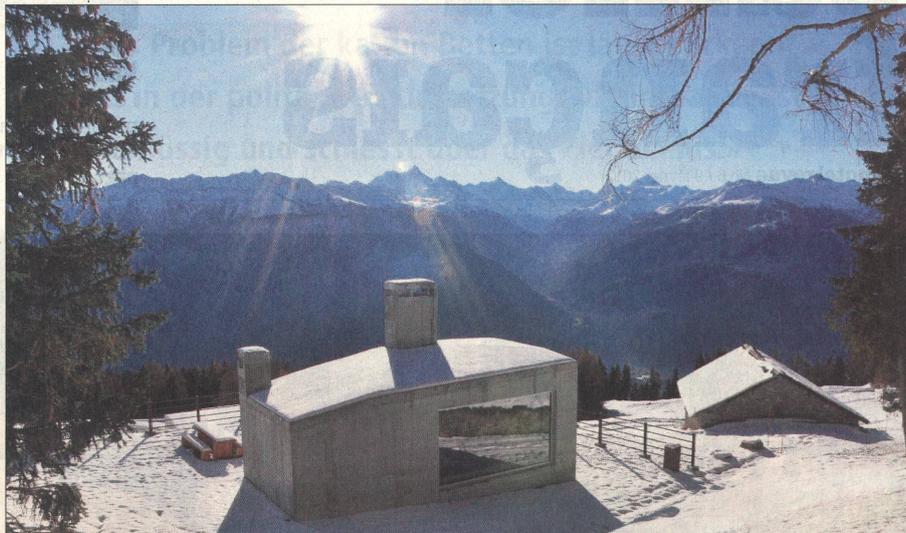
Il faut que l'architecte, comme l'artiste, soit le témoin de notre monde et qu'il nous rende contemporain de notre temps. Une rupture culturelle doit être faite. Ce sera d'ailleurs un énorme travail de rééducation que de montrer des modèles différents dans tout ce qui fait partie de la transmission architecturale.

### Disneyland des Alpes Une analyse sociologique développée sur vingt ans

Si l'on souhaite affûter ses armes en prévision d'un débat sur l'initiative fédérale concernant les résidences secondaires, rien ne vaut une balade dans le Vieux Pays. Au bistrot ou au boulot, l'enjeu de la prochaine votation est sur toutes les lèvres et toutes les plumes. Parmi la pléthore d'opposants, il en est un, surprenant, dont les arguments culturels tranchent avec les habituelles statistiques économiques. Bernard Crettaz, célèbre sociologue autochtone, le clame haut et fort : «Il faut dire non à l'initiative Weber afin de sauver les Alpes de sa propre imagerie sclérosée et lui offrir la révolution urbaine dont elle a droit.» Son cri du cœur n'est en rien

blanc-seing tendu à ceux que Maurice Chappaz nommait «les maquereaux des cimes blanches». Il célèbre au contraire les nouveaux architectes, ingénieurs et urbanistes qui pensent les Alpes sur le long terme, comme un lieu d'innovation et de création, ouvrant ainsi la porte à une transmission vivante de l'héritage culturel.

Le sociologue fonde son analyse sur les travaux qu'il mena il y a plus de 20 ans et qui l'amènèrent à développer le concept de Disneyland des Alpes. C'est-à-dire un espace alpin qui se transforme progressivement en parc d'attraction à touristes où l'esthétique de la carte postale l'emporte sur la culture vivante. gd



Le relais de Colombire propose l'audace architecturale de frundgallina sur le domaine skiable de Crans-Montana.

# Révolution alpine

## Un chez-soi à la place d'un hôtel

### La possibilité de louer tout un appartement au prix d'une chambre d'hôtel est facilement accessible par housetrip.com - en Suisse aussi.

DANIEL STAMPELI

House Trip propose un concept de locations d'appartements ou de villas au prix d'une chambre d'hôtel. Le site internet a été fondé par deux diplômés de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), Arnaud Bertrand, PDG, et Junjun Chen, directrice financière. «Alors que le site a été mis en ligne en janvier 2010, les préparatifs effectués pour son lancement ont débuté en 2009»,

explique Arnaud Bertrand. Le siège social est à Lausanne. La société possède aussi des bureaux à Londres et à Lisbonne. Et elle emploie actuellement quelque 80 collaborateurs. HouseTrip affirme être «le plus grand site web de réservations et de locations de logements de qualité et d'appartements de vacances d'Europe» et s'affiche volontiers comme «une plate-forme révolutionnaire» offrant, selon Arnaud Bertrand, près de 65 000 villas et appartements privés dans plusieurs milliers de destinations dans le monde entier, mais principalement en Europe.

Il s'agit non seulement d'appartements pour de courts séjours dans les grandes métropoles européennes à la mode, mais aussi de douillettes maisons de vacances pour toute la famille dans des

régions de vacances populaires. «Nous comptons de très nombreuses familles parmi nos clients, mais les couples aussi profitent souvent de nos offres», soutient Arnaud Bertrand. Les propriétaires peuvent être des professionnels de la location tels qu'Interhome ou des privés qui souhaitent louer leurs logements pour de courts séjours.

De novembre 2010 à novembre 2011, le site de House Trip a enregistré une croissance de plus de mille pour cent, que ce soit en termes de disponibilités d'appartements et de villas que du nombre de réservations. Pour le seul mois de janvier 2012, House Trip a généré près de 100 000 nuitées. Il faut dire qu'en quelques clics vous pouvez réserver facilement l'objet de votre convoitise. Afin de



House Boat de House Trip situé sur la Seine, à Paris.

garantir un paiement très sécurisé pour les propriétaires et les locataires, House Trip gère le paiement d'avance des hôtes. Mais il ne transfère le montant de

la réservation aux propriétaires que deux jours après le début du séjour. Ainsi ces derniers ne sont payés qu'après avoir honoré leur engagement initial.

Quant au locataire, il est protégé de désagréables mésaventures. Et sa satisfaction est garantie par un système d'évaluation. La start-up suisse romande compte Index Ventures, Balderton Capital ainsi que de providentiels «anges gardiens» parmi ses investisseurs. En novembre, un financement de 15 millions de francs a été conclu. Arnaud Bertrand et son équipe entendent utiliser l'argent pour élargir et améliorer la construction et le marketing du site et l'adapter à d'autres langues.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un article en page 4

# Vers un nouvel hôtel

Les autorités de La Chaux-de-Fonds vont se prononcer sur l'acquéreur du nouvel hôtel situé à l'entrée du quartier Le Corbusier.

VALÉRIE MARCHAND

Le nouvel hôtel situé à l'entrée du quartier Le Corbusier et s'intégrant dans le projet de réaménagement de la gare de La Chaux-de-Fonds devait tout d'abord compter 40 à 50 chambres. Désormais, une nouvelle étude de marché prévoit un établissement de 60 à 80 chambres, avec des surfaces modulaires dotées d'équipements techniques pouvant accueillir des colloques et des séminaires. Les autorités estiment d'ailleurs que l'offre au centre ville pour un 3 à 4 étoiles de ce genre est lacunaire.

Elles ont des contacts avec des acquéreurs potentiels, principalement des chaînes. «Nous avons besoin non seulement d'une chaîne qui soit capable d'amener l'investissement qui correspond à la capacité hôtelière concernée, mais qui soit également capable de faire preuve de savoir-faire en gestion touristique», indique Laurent Kurth, Conseiller communal en charge de l'Urbanisme. Tout est mis en place pour accueillir ce nouvel acquéreur. «Quasiment tous les anciens bâtiments liés à l'exploitation ferroviaire d'autrefois ont été démolis afin d'accueillir le fu-

tur quartier Le Corbusier, ainsi que son établissement hôtelier», précise Laurent Kurth. Le nouvel immeuble devrait attirer une clientèle d'affaires comme des amateurs de loisirs. Sur le même périmètre, un Tribunal réunira tous les tribunaux de première instance du canton de Neuchâtel. Un cahier des charges pour les deux objets devra être établi d'ici la fin du premier trimestre de 2012.

La nouvelle place autour de la gare ne fait pas l'unanimité

Si le projet d'hôtel en lui-même ne semble pas faire l'objet de controverse, la nouvelle place située autour de la gare ne semble pas faire l'unanimité. En effet, les présentations publiques de mi-janvier ont interloqué plus d'une personne. Ainsi, un Chaux-de-Fonnier a transmis récemment une lettre aux autorités communales. Dans son courrier, il suggère de prévoir le stationnement des voitures, bus et vélos devant la gare afin que les piétons puissent profiter pleinement de tout l'est de la place. «On laisse passer l'opportunité de créer une vraie place à l'exemple de celle des Halles à Neuchâtel, permettant de nombreuses manifestations culturelles dans un endroit beaucoup plus passant qu'Espace2 ou la place du Marché», déclare le Chaux-de-Fonnier.

«Nous avons besoin d'une chaîne avec un savoir-faire touristique.»

Laurent Kurth  
Conseiller communal

Un projet avec espace piétons-bus et espace de rencontre

Un autre habitant de La Métropole Horlogère enchâîne: «Très bonne idée et surtout mettre devant la gare un grand parking souterrain. Pourquoi n'y a-t-on pas pensé? En hiver, faciliter le déneigement, avoir accès aux



Une maquette du projet de nouvelle place de la Gare de La Chaux-de-Fonds, la physionomie de l'Hôtel Le Corbusier n'a pas encore été dévoilée.

lignes CFF à l'abri des intempéries ne serait pas un luxe. Sans compter que les locations financeront l'entreprise...» Par contre, le projet communal prévoit, lui, un espace piétons-bus dans la perspective de la gare et un espace de rencontre, destiné aux piétons et au stationnement à l'est. Les autorités estiment notam-

ment que les suggestions des Chaux-de-Fonniers apporteront des inconvénients au projet, comme celui de laisser un large espace aux voitures devant l'entrée de la gare là où le flux piétonnier est le plus dense.

D'ailleurs, les autorités, après avoir réalisé diverses analyses méticuleuses, ne souhaitent pas

revoir leur copie. Le projet est déjà quasiment bouclé et un crédit sera demandé au Conseil Général d'ici le 6 mars 2012.

D'autres habitants critiquent également les deux couverts plats prévus sur la place: «Des tous plats avec l'enneigement hivernal que l'on connaît, est-ce bien raisonnable?», s'interrogent-ils.

## En bref

### Vaud

#### Des prêtres en compétition aux Mosses

La compétition n'est pas incompatible avec la religion. C'est ce qu'ont prouvé lundi près de 80 prêtres francophones venus de Suisse, de France et d'Italie. Cette année, le 51e Challenge Alfred Delavay, en hommage à l'abbé français décédé en 1965, se déroulait aux Mosses et à Leysin. Les ecclésiastiques se sont affrontés sur une boucle de ski de fond de 6 km et un slalom géant. Les représentants du diocèse de Sion ont remporté cette édition 2012, devant le diocèse d'Annecy et Saint-Maurice. **lb**

### Jura

#### Succès pour le seul Snow Up hivernal



Le quatrième SnowUp des Franches-Montagnes a attiré 7500 personnes le long des paysages gelés. Le seul SnowUp de Suisse avait invité Porrentruy, qui va accueillir une étape du Tour de France. Le champion cycliste Bernard Hinault était venu saluer les concurrents. Vu le succès de cette édition les organisateurs ont confirmé la prochaine édition le 3 février 2013. **CPA**

### Valais

#### Esquimau urbain sur le snowpark

Le snowpark de Thyon aura un nouvel ambassadeur: un esquimau. Pour fêter ses 20 ans le snowpark a décidé d'offrir 15000 francs en skis et voiture pendant quatre mois à une personne d'accord de passer jours et nuits sous un igloo du 18 février au 3 mars. Le Lausannois Pierre Carroz diplômé de l'Ecole suisse de tourisme a convaincu le jury et les internautes. Sa vie sous la neige sera retransmise par webcam sur le site internet de la station. **aca**

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

#### Une baisse des nuitées qui s'explique



La station d'Ovronnaz a enregistré une baisse des nuitées de 6,3% dans son exercice 2010-2011. Le faible taux de l'euro, la mauvaise météo du mois de juillet ou encore la conjoncture économique sont les facteurs qui ont été évoqués lors de la dernière assemblée générale de la Société de développement. Une situation qui n'empêche pas ses responsables de voir l'avenir d'un bon œil: le centre thermal inaugurera un espace sauna-hammam d'ici la fin de l'année. **lb**

# Opération séduction de Genève Tourisme

Le temps d'un week-end, Genève Tourisme prend le pari de faire de la Cité de Calvin une destination romantique. Cinq hôtels haut de gamme participent à cette offre spéciale Saint-Valentin.

ALEXANDRE NICOLIN

«Bien sûr que Genève n'est pas Venise!» lâche Militza Bodi. Comme quoi enthousiasme et conviction n'évacuent pas toute lucidité. Néanmoins la directrice de la communication institutionnelle de Genève Tourisme & Bureau des Congrès n'en démord pas: le temps de la Saint-Valentin, Genève peut tout à fait être l'écrin d'une romance valentina... et

d'égrener quelques atouts de Genève susceptibles d'accélérer les rythmes cardiaques comme la rade et les charmes des ruelles de la vieille ville.

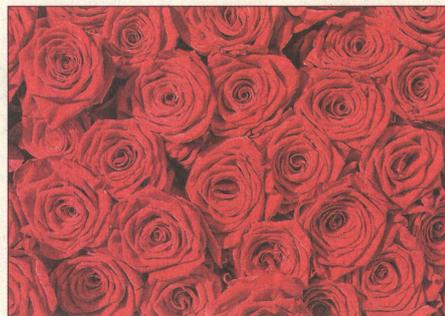
Les blues des hôteliers en fin de semaine

C'est pour faire face à l'éternel casse-tête de l'hôtellerie genevoise, à savoir le remplissage des hôtels durant les week-ends, que Genève Tourisme a décidé de monter cette offre spéciale Saint-Valentin. «Nous avons contacté une série d'hôtels que nous avions présélectionnés et qui correspondaient à la couleur que nous voulions donner à cette opération.

Des établissements caractérisés par une certaine atmosphère et, condition sine qua non, dotés d'un spa, car nous voulons absolument sortir le grand jeu», expli-

que Militza Bodi. Avec un principe de sélection simple comme bonjour: premier arrivé, premier servi.

Résultat: cinq établissements très étoilés participent: le Novotel Genève Centre, l'Hôtel Bristol, le Eastwest, le Swissôtel ainsi que le Métropole Hôtel Kempinski. Tous ont mis sur pied une offre séduisante pour une chambre double avec petit-déjeuner, un repas de trois services servi dans le restaurant de l'hôtel, l'accès au spa de l'hôtel, la gratuité des transports publics ainsi que diverses petites surprises allant de la coupe de champagne de bienvenue à un bon de 50 francs de soin gratuit au spa. Soit pour le soir du 14 février, soit pour le week-end suivant. Le tout pour des prix très variables étant donné les standings différents, mais incontestablement avantageux.



L'offre Saint-Valentin réservera plusieurs surprises aux hôtes.

Béatrice Vaisseau, directrice des ventes et du marketing de l'Hôtel Bristol, glisse avec humour: «Cette opération va nous donner un peu de visibilité et on va vendre quelques chambres! C'est déjà ça de pris dans un marché si concurrentiel». Surtout, l'opération dynamisera également leur restaurant Le Relais. Son de cloche absolument similaire à East West où la sous-direc-

trice Diane Predieri salue la démarche de Genève Tourisme.

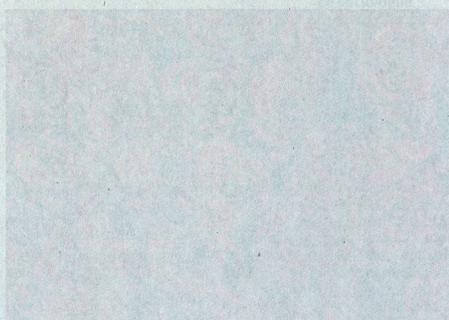
Le premier package d'une longue série

Genève Tourisme confie qu'une politique a été définie et qu'à l'avenir l'accent sera mis sur la conception et la promotion de ce type de packages et que celui de la Saint-Valentin devrait être le premier d'une longue série.

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



Le magazine de l'actualité de la revue htr au prix de 159 francs. L'abonnement de 10 semaines pour 29 francs seulement. Ou alors choisissez de vous abonner à l'hôtel revue htr au prix de 159 francs tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la vente au numéro.



Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines, pour 29 francs seulement. Ou alors choisissez de vous abonner à l'hôtel 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

**Salon Sirha Genève. Gastronomie et hôtellerie.** Une deuxième édition riche, entre innovations et concours attendus. Reportage sous le dôme d'Omnivore et parmi les participants au Bocuse d'Or.

## L'esprit rock des chefs

**Le collectif français Omnivore débutait son World Tour, à Genève. Déversant une louche de mentalité alternative sur le Salon Sirha et dans les établissements de la place.**

ALEXANDRE CALDARA

Comme les stars du rock, Omnivore entame un World Tour de douze dates. Malgré la proximité de l'Arena, on se trouve bien à Palexpo, dans le cadre du Salon Sirha pour la première mondiale de cette tournée. Et au lieu de guitares hurlantes, les protagonistes se défilent aux fourneaux. Au fond de la salle 7, on repère l'igloo gonflable qu'Omnivore érige sur tous les lieux de son programme, le mobilier des chaises Flux ultra design complète le tableau. Omnivore veut tout sauf créer une ambiance traditionnelle. Qu'on se le dise, Omnivore est un collectif français qui défend depuis 2003 avec une esthétique alternative et ironique: la jeune cuisine. D'abord une revue, puis dès 2006 un festival au Havre accueillant Ferran Adrià et René Redzepi.

Pourtant Omnivore propose des démonstrations culinaires de 45 minutes avec des chefs suisses, français et belges que l'on pourrait trouver habituellement: «Nous voulons plutôt leur offrir un cadre protecteur qui leur permet de parler de leur identité de façon intimiste. On les contraint en douceur à livrer des instants personnels et singuliers», explique

Luc Dubanchet, créateur d'Omnivore.

Les entretiens sont animés par Sébastien Demorand, critique gastronomique connu du grand public, pour sa participation à «Masters Chefs» de TF1. Il commente ainsi la production du Genevois Damien Mermoud: «Le Gamay sans soufre, ça me botte, ça me plaît, ça me parle.» Tout cela se déroule sur un plateau rond au centre du dôme, des caméras fixes gérées par un réalisateur alternent entre plans généraux et gros plan. Par exemple, sur les langoustines cuites sur carapaces proposées par Philippe Durandeu, chef de tous les restaurants de l'Hôtel La Réserve, à Genève. Un chef qui a accueilli dimanche soir dans ses cuisines William Ledeuil de Ze Kitchen Galerie, à Paris. Omnivore se plaît à présenter des duos de chefs pour un menu éphémère pendant les trois jours de sa présence à Genève et l'opération se nomme F\*\*\*ing Dinners.

Ce que recherche Omnivore en arpentant un territoire gastronomique est la liberté. Luc Dubanchet admet que sa connaissance de la gastronomie suisse reste «modeste» pourtant, il cite volontiers Carlo Crisci, au Cerf, à Cossonay et Serge Labrosse au Buffet des Eaux-Vives, à Genève comme des représentants de cette tendance. Deux chefs présents sous dôme.

Lundi soir la party privée par son ambiance techno décomplexée et ses plats en rafales montrait aussi en pratique les bases d'une esthétique, dans le carton de pizza on peut servir une pâte feuilletée croustillante avec de la viande séchée et de la rucola. Ce que préfère Luc Dubanchet: «Des petits laboratoires pas très chers qui produisent du sens, une cuisine réfléchie et osée sans fausse chimie.»



Avec l'affiche de son World Tour, qui débutait à Genève, Omnivore affirme son esthétique.

## Evolution positive en 2012

Pour sa deuxième édition sous l'identité Sirha Genève (anciennement Gourmet), le salon franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie annonce une évolution positive. «L'intérêt et la confiance des exposants se sont matérialisés avec une surface de stand en progression de 11% par rapport à 2010», annoncent les organisateurs dans un communiqué.

165 exposants ont participé à cette seconde édition, une représentativité équilibrée, 56% de Suisses et 44% de Français est à souligner. 9521 visiteurs ont parcouru les allées de dimanche à mardi. Cette édition était placée

sous le thème de la créativité. Le Salon a voulu se transformer en scène d'expression pour le monde de l'hôtellerie et de la restauration.

Au chapitre des nouveautés: le trophée Chef et Designer proposant la rencontre de l'art pâtisseries et du design a primé sous les yeux de Philippe Guignard et Philippe Rigolot, un dessert à l'assiette au chocolat et une assiette «café gourmand». Le pâtisseries Nicolas Multon de l'Arnsbourg, en Moselle et Vincent Minery d'Innovation In Design ont remporté le premier prix.

Le Salon inaugure également un espace «Hôtels d'ex-

ception, les Alpes créent la tendance», avec une sélection de huit établissements les plus novateurs parmi les 100 établissements des Alpes. L'hôtellerie suisse était minoritaire et représentée seulement par l'Hôtel Tralala de Montreux et le Belvedere de Grindelwald.

Le Grand Prix Hôtels d'Exception 2012 a été remis par un jury de journalistes, à l'Hôtel Alpura, un quatre-étoiles de Val Thorens pour sa créativité dans une région où l'hôtellerie de haut niveau est peu développée. L'Hôtel Bellevue, à Cognac, dans le Val d'Aoste a reçu un prix coup de cœur.

## Le Bocuse d'Or Suisse à un Tessinois

**Après la Suisse romande, Le Bocuse d'Or Suisse revient une fois de plus au Tessin: Teo Chiaravallotti de la Villa Principe Leopoldo a décroché l'Or au Sirha à Genève.**

FRANZISKA EGLI

C'est sous des salves d'applaudissements que le Tessinois Teo Chiaravallotti a remporté lundi le prestigieux Bocuse d'Or Suisse, qui s'est déroulé dans le cadre du Sirha 2012, le Salon franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie, à Genève. Il représentera notre pays au Bocuse d'Or Europe les 20 et 21 mars à Bruxelles, la finale ayant lieu à Lyon en 2013.



Le poulet fermier de Teo Chiaravallotti a convaincu le jury.

A 32 ans, Teo Chiaravallotti est sous-chef du restaurant de la Villa Principe Leopoldo, à Lugano, 16 points au GaultMillau (GM). Pourtant, le choix a mis plus long-

temps à se dessiner que lors de la précédente édition, en 2010, quand Franck Giovannini de l'Hôtel de Ville, à Crissier, avait laissé ses collègues très loin der-

rière lui. Et malgré le défi que constituait les 5 heures dont il disposait pour préparer ses deux plats et les trois accompagnements à choix, le Tessinois a convaincu le jury des 16 grands chefs, dirigés par Roland Pierroz, Gérard Rabae, Frédéric Girardet, et Philippe Rochat, Franck Giovannini officiant en président du jury. Les thèmes développés étaient ceux de la sélection européenne du Bocuse d'Or: le filet de sole et le poulet fermier.

A l'arrivée, il a servi pour 14 personnes des soles farcies au noir de seiche et crevettes grises à la vapeur d'agrumes et leur nage aux pousses de chicorée italienne et olives taggiasche. Et pour son interprétation du poulet fermier, son «Pollo in due cotture» aux trompettes de la mort, avec des coeurs d'artichaut, un chutney exotique et des nuggets de poulet.

Aidé de son jeune commis de 19 ans, Matteo Simoni, le Tessinois s'est imposé presque de manière inattendue devant les trois autres concurrents. Favori désigné, Alessandro Mordani, le jeune sous-chef de 21 ans du restaurant Meridiano, au Kursaal de Berne, 17 points GM, a été récompensé pour son plat de viande. Mais aussi Thomas Bissegger, sous-chef au restaurant Jasper, 16 points GM, de l'Hotel Palace, à Lucerne, qui a reçu le prix du meilleur plat de poisson. Enfin, Christoph Hunziker, chef de cuisine au restaurant Schärmenhof, à Thounne. Une édition dont s'est réjoui le coach du Bocuse d'Or Armin Fuchs, en s'exclamant: «La meilleure preuve que la gastronomie ne dort pas.»

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

## Pêle-mêle

**Traiteur de renom racheté par le groupe DSR**

Le Groupe DSR est depuis le début du mois de février 2012 l'unique actionnaire de la société Philippe Chevrier-Le Traiteur SA. Toutefois, Philippe Chevrier conservera ses fonctions d'administrateur et poursuivra son activité de consultant culinaire pour le service traiteur. A ce titre, il reste également le concepteur de l'offre de vente et le garant de la qualité des prestations qu'il propose. Depuis 2007, la collaboration avec DSR a permis au service traiteur de réaliser un chiffre d'affaires de 5 millions tout en proposant une qualité de prestations connue au-delà de Genève.

**Aqua Mystica une nuit aux Bains**



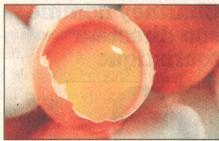
Les 18 février, 17 mars et 14 avril les Bains de Loèche proposeront une nouvelle soirée Aqua Mystica. Effets de lumières dans l'obscurité, sons musicaux urbains liés au clapotis de l'eau, voilà les garanties d'une mise en scène très précise. L'événement a lieu tous les 30 jours, le sixième jour de la semaine entre les huit et les onze coups des cloches du soir. Une soupe de carottes au gingembre et curry est proposée aux baigneurs. Une ambiance remplie de mystères. aca

[www.aqua-mystica.ch](http://www.aqua-mystica.ch)

**Une étude révèle les débuts du ski en Valais**

Le ski en Valais a-t-il réellement été une affaire de Valaisans? C'est sur la base de ce questionnement que Neil Beecroft a réalisé une étude sur l'origine du ski et des ski-clubs dans le canton. Titulaire d'un master en histoire et en sport, le Valaisan relève «étonnement des indigènes» à la vue des premiers skieurs, chausés de deux planches aux pieds. «Pour eux, l'alpinisme n'était possible qu'en été», explique-t-il au «Nouveliste». Il relate aussi l'apparition des ski-clubs, à commencer par celui de Martigny en 1907 et qui inaugura la démocratisation du sport de glisse. lb

**Le marché s'anime avant Pâques**



En cette nouvelle année, le marché des œufs s'anime déjà, selon les informations sur le marché du dernier rapport de Gallo Suisse. La production d'œufs se situe à peu près au même niveau que l'année dernière, soit assez de marchandise mais pas d'excédents, constate le directeur Oswald Burch qui précise que «c'est la raison pour laquelle nous ne devrions pas avoir de problèmes jusqu'à Pâques.» En France et en Italie la situation est différente, la production d'œufs est en baisse et l'agro-industrie déplore une diminution de l'offre de près de 40%. aca



«Ce qui m'a frappé à Genève, c'était de ne pas savoir ce que font les gens. Leur mystère m'impressionnait.»

Alain Bagnoud Ecrivain valaisain



Josef Zisyadis à la barre à mine, pour planter les premiers cep, à Patmos, une île grecque de la mer Egée.

Photos Idd

et Noé Graff, est allé planter le premier hectare de vigne, en mars. 70% de blanc, le fameux cépage assyrtiko de Santorin, et 30% de rouge, le très local et peu estimé mavrothiriko. Début mars, aidés par Raymond Pacot et Raul Cruchon, la même équipe remetra ça et plantera 7000 cep sur un peu moins d'un deuxième hectare. Appravant, ces fins vificateurs auront été faire un tour du côté des vignobles grecs de la terre ferme. Zisyadis a presque convaincu un jeune enologue connu de Naoussa, Apostolos Thymopoulos, adepte de la biodynamie, de venir vinifier à Patmos. Il prête déjà main forte à un bon domaine de l'île proche de Santorin, Hatzidakis. Grâce au climat, ce vificateur pourrait entamer un péripète, d'août à septembre, par Patmos, puis Santorin, avant de revenir sur ses terres. Les premières grappes ne sont pas attendues avant 2014 et la première commercialisation du vin (quelque 13000 litres), pour 2015. Les vins, un blanc sec et liquoreux et un rouge, voire un rosé, devraient être conditionnés en bag-in-box et distribués sur l'île, en «circuit court», à l'exception des flacons que chaque adhérent à une opération «un cep, une bouteille par an sur dix ans» recevra, pas avant 2016.

## Quand Josef Zisyadis produit du vin à Patmos

Début mars, un petit commando de vigneron accompagnera Josef Zisyadis pour un voyage sur l'île grecque de Patmos. Ils y replanteront des **ceps de vigne**.

PIERRE THOMAS

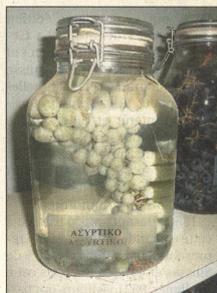
vertes de quelque 200 hectares de vignoble en terrasses. «On y achevait du moût même jusqu'à Alexandrie», raconte Josef Zisyadis. «C'était surtout du muscat, comme à Samos, destiné au vin doux. Et il y avait aussi un vin rouge clair pas fameux, le fokiano. Au bord des routes, il reste des pressoirs en pierre, et, ici ou là, on voit des maisonnettes qui furent des caves.»

**Dix ans de gestation pour le «projet Patmoïnos»**

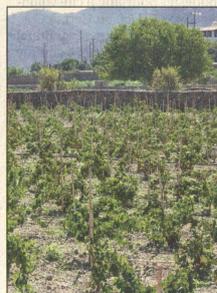
L'an passé, après dix ans de gestation, le «projet Patmoïnos», est enfin entré dans le concret. Le Lausannois, accompagné de ses amis vigneron vaudois Gilles Wannaz

**P**ourquoi, diable, Patmos, une des îles de la mer Egée, entre Cyclades et Dodécannèse, en face de la côte turque? L'ancien conseiller national populiste vaudois, qui ne s'est pas représenté l'automne dernier, 56 ans, répond: «Mais parce que j'y vais depuis vingt-cinq ans. Et que la vigne était

bel et bien présente, mais a fini par mourir à petit feu.» Patmos compte un site classé au Patrimoine mondial par l'Unesco, le monastère de saint Jean le théologien, où, dit-on, le «disciple bien aimé», écrivit son évangile et l'Apocalypse. Jusqu'au milieu du 20ème siècle, les collines de l'île étaient cou-



De l'assyrtiko, cépage de Santorine conservé dans un bocal.



Les premières feuilles de vigne, en été 2011.

**Un repas de soutien devrait avoir lieu à l'Ecole hôtelière de Lausanne**

Si une centaine d'amis de Josef Zisyadis ont déjà souscrit, l'objectif est d'atteindre les 1000 cep, à 200 euros la pièce. Un repas de soutien devrait avoir lieu à l'Ecole hôtelière de Lausanne, en juin. Car le «projet Patmoïnos» représente un million de francs suisses à investir sur une dizaine d'années. L'idée est de construire une cave: l'architecte lausannois Dimitri Papadaniél y est intéressé. Josef Zisyadis a le rang de directeur de l'association, fondée récemment. Le projet va au-delà d'un petit vignoble de 2 hectares: un caveau de dégustation, un musée et une école du vin sont au programme, comme des objectifs éthiques tel la revitalisation de l'économie insulaire, le développement des énergies renouvelables, la motivation des paysans et la coopération internationale.

Josef Zisyadis est aussi le «leader maximo» (rétribué à mi-temps) d'un autre mouvement qu'il a lancé, la Semaine du Goût. La manifestation, nationale, soutenue par une association devrait se pérenniser en fondation, à la fin 2012. Et c'est Lausanne qui sera «ville du goût» cette année, du 15 au 25 septembre.

### Les gens

**Charmey nommé son directeur touristique**



Idd

**Christophe Valley** (photo) a été nommé nouveau directeur de l'Office du tourisme de Charmey en Gruyère. Il succède à **Jean-Pierre Repond**, qui prend sa retraite anticipée. Le Neuchâtois de 35 ans a été le chef de projet du Millénaire ainsi que le président du comité d'organisation du Festi'neuch qu'il avait cofondé. Economiste de formation, il entrera en fonction le 16 avril, inaugurant ainsi la nouvelle structure touristique.

**Fribourg accueille sa nouvelle cheffe du Service culturel**

**Natacha Roos** (photo) est la nouvelle responsable du Service culturel de la ville de Fribourg. Ce poste était resté vacant depuis le départ de **Laurence Wagner-Engel** en juillet 2011. Titulaire d'un diplôme universitaire en gestion culturelle, la Fribour-



Idd

geoise a travaillé pour diverses institutions culturelles. Elle a géré entre autres les structures d'Ebullition à Bulle et du Bilboquet à Fribourg et assuré la communication du théâtre Arsenic à Lausanne.

**Le directeur marketing de Crans s'en va**



Idd

**Xavier Bianco**, directeur marketing, vente et communication de Crans-Montana Tourisme, a annoncé sa démission. Il a été nommé au poste de responsable marketing et communication de la HES-SO Valais. Durant les plus de quatre ans passés à ce poste, Xavier Bianco a notamment organisé la communication sur Internet, Facebook et Twitter et été à l'origine de la récente action «Gold Fever». Son poste a été mis au concours. lb

## Tapis rouge pour les écoliers

Souhaitant renforcer son public scolaire, le **Château de Grandson** a conçu un nouvel outil pédagogique qui invite les élèves à partir sur les traces de Charles le Téméraire.

LAETITIA BONGARD



Le Château de Grandson a enrichi son offre destinée aux enseignants.

Les écoliers peu férus d'histoire suisse pourraient changer d'avis lors de leur prochaine visite au Château de Grandson. Le site moyenâgeux vient de se doter d'un dossier pédagogique consacré aux guerres de Bourgogne, et plus particulièrement à l'épopée de Charles le Téméraire.

Destiné aux élèves de 11 à 12 ans, il se présente en trois volets: avant, pendant et après la visite. Le but étant que les enseignants profitent de cette visite pour l'in-

tégrer à un cours d'histoire. Un moyen aussi d'ancrer des épisodes historiques, comme la bataille de Grandson, dans une réalité régionale.

Ce nouveau support pédagogique, paru dans la collection Ecole-Musée produite par le Service des affaires culturelles du canton de

Vaud, devrait constituer une raison supplémentaire pour les enseignants de s'y rendre avec leur classe. C'est du moins l'objectif poursuivi par la Fondation du Château dont le public scolaire représente 14% de ses visiteurs, soit 7500 personnes sur les 55737 accueillies en 2011.

# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

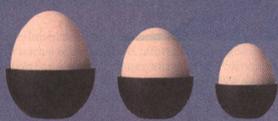
htr hotel revue Nr. 6 / 9. Februar 2012

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

Ihre persönliche und kompetente Stellenvermittlung

Active Gastro Eng GmbH  
www.activegastro.ch

Gesucht: Eierbecher  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



hotel  
marktplatz.ch  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

Der Weg  
zum Ziel...

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	10
Svizzera italiana.....	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi...-	
Immobilien.....	11

## Chancen

Die Schweiz gilt gemeinhin als Luxusland. Nutzen wir diese Chance im Tourismus und machen eine Erfolgsgeschichte daraus!



# Luxusgut Schweiz



**HANNA RYCHENER**  
DIREKTORIN DER IST,  
INTERNATIONALE SCHULE  
FÜR TOURISTIK  
WWW.IST-ZURICH.CH

Unsere Branche ist nicht krisenresistent. Das zeigt sich in der aktuellen schwierigen Situation. Trotzdem sind wir dafür besser gerüstet als auch schon. Eine Feriendestination muss sich heute gezielt spezialisieren und das touristische Angebot von der Konkurrenz abheben. Luxus an sich ist nichts Schlechtes. Im volkswirtschaftlichen Sinn steigert Luxus letztlich den nationalen Wohlstand. Er sollte aber nicht ausschliesslich mit Geld und teuren Dingen gleichgesetzt werden. Der Traum vom grenzenlosen Wachstum ist geplatzt. Schnell das grosse Geld mit rein materiellem Luxus machen zu wollen, hat sich weder als unternehmerisch weitsichtig noch als nachhaltig erwiesen. Es hat nämlich ein grundlegender gesellschaftlicher Para-

digmenwechsel stattgefunden: An die Stelle des Wohl-Stands ist zusehends das Wohl-Befinden getreten. Dieses Wohl-Befinden versteht sich in einem ganzheitlichen Sinn, nicht nur körperlich, sondern auch seelisch, ökologisch und sozial.

### Der neue Luxus

Der WAHRE Luxus definiert sich je länger je weniger über die WARE Luxus. Die neuen Luxusgüter in unserer schnelllebigen, fordernden Zeit sind Ruhe, Natur und Erholung in entspannter Atmosphäre mit persönlichem, exzellentem Service. Es wird eine gesunde Balance zwischen Zeiträumen für Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich gesucht. Die Ausrichtung auf diese neuen

Luxusbedürfnisse ist eine Nische der Zukunft. Unsere Nische und damit unsere Stärke ist die natürliche Schönheit unseres Landes. Es sind aber auch die typischen Schweizer Werte Sicherheit, Stabilität, Neutralität, Sauberkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, die unseren immateriellen Wohlstand ausmachen. Diese Stärken sind da, und wir müssen uns bloss darauf zurückbesinnen, sie pflegen und erhalten.

### Die vier M und die vier W

Doch die «Swissness» allein ist noch kein Erfolgsfaktor. Nur gerade die Hälfte der Befragten nimmt uns als gastfreundliches Land wahr. Hier müssen wir ansetzen. Ohne Gastfreundlichkeit lässt sich der neue Luxus kaum glaubwürdig ver-

treten. Gastfreundlichkeit ist Menschenfreundlichkeit und das setzt die vier M voraus: Man Muss Menschen Mögen. Wir haben starke Trümpfe in der Hand, wenn es darum geht, die Schweiz als natürliche Destination des neuen Luxus zu positionieren. Die naturgegebenen Vorteile gilt es maximal zu nutzen! Die Tourismusentwicklung hängt aber mindestens so stark von den vier klassischen W der Tourismusentwicklung ab - von der Wirtschaft, der Währung, dem Wetter und der Werbung. Entscheidend ist dabei die Gesamtleistung. Dazu gehört zweifelsohne die Gastfreundlichkeit. So betrachtet, müssen wir zu den klassischen vier W im Tourismus ein fünftes hinzufügen: ein W für «Herzlich Willkommen, lieber Gast!».

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**Das Intensivseminar**

**GASTRO SUISSE**

**Der Weinberater**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Montag, 12. März 2012  
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0948 577 111 - www.gastrouisse.ch



**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nlds  
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/-mann	Region Zentralschweiz	J40230
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39934
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J40285
F&B Waiter	Region Zürich	J40259
Commis de rang	Region Zürich	J40313
Restaurant Manager	Region Zürich	J40199
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J40269
Event- Service Aushilfe	Region Zürich	J40265
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zürich	J40128
Restaurant- & Operationsleiter	Region Zürich	J40293
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J40307
Chef de rang	Region Zürich	J40305
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J40244
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J40099
Chef de rang	Region Zürich	J40327
Chef de service	Region Zürich	J40324
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J40133
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J40131
Servicefachangestellte/r	ganze Schweiz	J40079
Chef de rang - England - Region London	International	J40064
Restaurant & Bar Manager	International	J40225

## Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
l. Gouvernante	Region Bern	J40098
Stv. Gouvernante	Region Bern	J40268
Housekeeping Assistant	Region Graubünden	J40257
l. Gouvernante	Region Oberwallis	J40310
Verstärkung für unser Housekeeping Team	Region Ostschweiz	J40080
Hotelfachangestellte	Region Zentralschweiz	J40231
Hotelfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J40078
l. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J40065
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J40287
Lingeriemitarbeiter/in	Region Zürich	J40315

## Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junior Congress & Event Coordinator	Region Ostschweiz	J40238
Sales Manager	Region Zürich	J40290
Junior Sales Manager	Region Zürich	J40207
Themenaufsicht Aushilfspensum ca. 40-60%	Region Zentralschweiz	J40271

## Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis Pâtissier	Region Zürich	J40320

## Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J40273
Technischer Allrounder 80-100%	Region Bern	J40289
Accounting Clerk	Region Bern	J40250
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J40113
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J40141
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J40143
Mitarbeiter/in Badaufsicht 60-100%	Region Zentralschweiz	J40272
Shuttlebus Fahrer 50%	Region Zürich	J40246

## Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1361	Alleinkoch/Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2657	Assistentin/Manager/Mitarbeiterin/Teamleiterin	43	CH	per sofort	D F E I
B2661	Betriebsleiter, Hilfskoch, Barman	34	IT	per sofort	D E
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	D F E
B1850	Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43	CH	per sofort	D F E
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34	CH	per sofort	D F E
B29	Hotelfachmann/Mittleres Kader	31	DE	per sofort	D E
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	D F E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D F E
B2605	Koch	43	CH	per sofort	D F E
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef, Koch	47	CH	per sofort	D F E S P
B2621	Marketing, Sales, Events, Human Resources	26	CH	per sofort	D F E
B2588	Restaurationsleiter/Verkauf/Marketing/HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B2614	Rezeption	28	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F E S
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2222	Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	D F E CN

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 6.2.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

**Chance für starke Restaurantleiter/in – dem General Manager direkt unterstellt**

Highlights sind die bevorzugte Lage, nur ca. 15 Autominuten vom Stadtrand Zürich entfernt, die beeindruckende Infrastruktur und die kürzlich erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovierungen der über 100 komfortablen Gästezimmer, des sehenswerten Empfangsrestaurants sowie des auf hohem Niveau ausgestatteten Tagungs-Centers. Das breit angelegte Gastronomieangebot auf Gourmetstufe geniesst einen hervorragenden Ruf und verhilft dem exzellent geführten First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf oberstem Level zelebrieren, qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes, Leitung à la carte-Restaurant, Bar, Lounge und Gartenterrasse, Durchführung von Banketten und die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücks- & Eventservice. Sie führen ein Team – inklusive Chef de Service und Auszubildende – mit ca. zwanzig Mitarbeitenden.

**Leiter Gastronomie w/m**

*Exzellent geführtes Hotel der Business Class – Mitglied des Kadern*

Idealprofil: Ideenreiche, selbstbewusste, frontorientierte und organisatorisch begabte Hotel-/Gastronomie-Persönlichkeit, der die **Gastgeberrolle** ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch für Hotelgäste, Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleuten und anspruchsvollen Individualgästen einen perfekten Service sicherzustellen. Dabei legen Sie auf Führungsaspekte wie «Vorbild, Fördern, Fordern und Ausbilden» grossen Wert.

In sich selbst starke, professionelle RestaurantleiterInnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung sowie fachlich versierte Stv.-LeiterInnen auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe, informieren wir gerne über die **Vorteile** – z.B. regelmässige freie Wochenenden oder 42-Std.-Woche – die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. Idealalter: ca. 30-40. – Interessiert? Wir sind gespannt auf Sie! Am besten 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

**Wir bewerben uns um Sie!**

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendeter Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Fazit: Eines der besten 5-Sterne-Superior-Hotels der Schweiz. Dies an besonders attraktiver Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen mit **Life-Style-Charakter**.

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, beeindruckende Bar-Lounge, exklusiver Spa und wunderschön ausgestattete Komfortzimmer und Suiten sowie ein weitreichendes **Top Management Team**. Rund 30 bis 40 Mitarbeitende unterstützen Ihrem Verantwortungsbereich.

**Vizedirektor/in eines Luxus Resorts 5\*\*\*\*\*S**

*Verantwortlich für das F & B Department und Event Management*

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und **Commitment** gegenüber internationaler Top Clientèle. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in allen F & B-Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung innerhalb der expandierenden Luxushotellerie-Group.

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und ausgezeichnete Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM in charge of F & B auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. – Stehen Sie für **Service Excellence** und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen. Infoline +41 44 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch**

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 19063-8109 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Indischen Koch**

Arbeitsort: Stadt Bern

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnissen an Chiffre 19073-8118 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!**

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

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

**Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt Sales & Marketing**

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

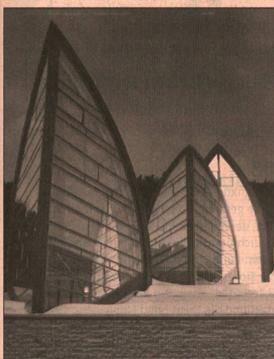
Unique Hotel Post Zermatt  
z.H. Martin Perren, Direktor  
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt

[martin.perren@hotelpost.ch](mailto:martin.perren@hotelpost.ch), Tel. 027 967 1931, [www.hotelpost.ch](http://www.hotelpost.ch).

Bahnhofstrasse 41  
© 027 967 19 31  
[www.hotelpost.ch](http://www.hotelpost.ch)



restaurants • bars • clubs



Das Tschuggen Grand Hotel in der beliebten Schweizer Urlaubsdestination Arosa entführt seine Gäste in eine neue Dimension von Entspannung, Genuss und Ästhetik. In diesem einzigartigen Haus sind mit der Tschuggen Bergoase Wellness-Visionen in die Realität umgesetzt worden. Leben Sie mit uns den "Lifestyle à la Tschuggen" und übertreffen Sie die Erwartungen unserer Gäste jeden Tag aufs Neue.

**AROSA PUR**

Wir suchen per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung als neue Mitglieder unseres Führungsteams in Ganzjahresanstellung:

**Vizedirektor (m/w) Schwerpunkt Marketing**

**Executive Housekeeper (m/w)**

Für beide Positionen bringen Sie mehrjährige Berufserfahrung in der selben oder einer ähnlichen Position mit. Von Vorteil verfügen Sie über Berufserfahrung in der Luxushotellerie.

Möchten Sie in einem der schönsten Orte der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf [www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch)  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**TSCHUGGEN GRAND HOTEL**  
Frau Tina Coviezel  
CH - 7050 Arosa  
Tel. +41 (0)81 378 99 99 · Fax +41 (0)81 378 99 90  
[www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch) · [team@tschuggen.ch](mailto:team@tschuggen.ch)



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP



**Höhentraining inklusive!**

Für ein \*\*\*\*Hotel in Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland suchen wir eine

**Geschäftsführung (1 Person oder Paar)**

Der Betrieb: Klein, aber fein mit sehr guter Küche, stillvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb, 20 Zimmer mit fantastischer Aussicht.

Ihr Profil: 28 bis 38 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung.  
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung  
Bernstrasse 25 / 3800 Interlaken  
033 822 63 84 / [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)

**Sunneziel**

Seniorenzentrum Sunneziel Meggen  
Für hohe Lebensqualität im Alter

Wir suchen  
**Verantwortliche Reinigung**  
Ausbildung als Fachfrau im Hotel  
Anstellung 80% bis 100%  
und

**Verantwortliche Restauration**  
Ausbildung als Fachfrau im Service  
Anstellung 80% bis 90%

- Anforderungen
- Sorgfältiges und genaues Arbeiten ist Ihnen nicht fremd
  - Neues gibt Ihnen Ansporn und Sie sind belastbar
  - Sie haben Erfahrung im Führen eines Teams
  - Mitwirken bei der Ausbildung von Lernenden
  - Arbeiten am PC mit Windows 7 und Office liegt Ihnen
  - Voraussetzungen sind gute Deutschkenntnisse

- Wir bieten
- Geregelte Arbeitszeit
  - Jedes zweite Wochenende frei
  - Mitarbeit an neuen Projekten
  - Interne Weiterbildung

Sie lieben den Kontakt mit Menschen, Sie schätzen eine interessante und vielseitige Tätigkeit. Arbeiten Sie gerne in einem Team? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Frau Gertrud Ballmann, Leiterin Hotellerie  
Telefon 041 379 69 47

Seniorenzentrum Sunneziel  
Moosmattstrasse 5  
6045 Meggen

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

### Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 1. Juli 2012 einen

#### Küchenchef (m/w)

**Ihre Aufgabe:** Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, die Planung, Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, den Einkauf und die Warenaufwandskontrolle, die Produktion der frischen und saisonalen Tagesspezialitäten für die Mensa und die beiden Kaffeebars sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss „Bewusst geniessen“ vor Ort frisch produziert. Unterstützend können Teilkomponente aus einem ZfV-Konzept bezogen werden und im Cook- and Chill-Verfahren regeneriert werden. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine/n proaktive/n, selbständige/n und verantwortungsbewusste/n Fachfrau/mann mit mehrjähriger Erfahrung in der Produktion von grösseren Mengen. Sie bringen Fertigkeit in der Gemeinschafts- und der öffentlichen Gastronomie mit, gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und sind bereit, Aussergewöhnliches zu leisten. In schwierigen Situationen bleiben Sie ruhig und besonnen und vertreten eine eigenständige Meinung. Widerstände begreifen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung, setzen sich klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende dafür. Die Mitarbeitenden fördern und ermutigen Sie in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

#### ZfV-Unternehmungen

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

#### BERNERHOF GRINDELWALD

#### DIREKTIONSASSISTENT (M)

zwischen 25 und 45 Jahre alt

Wir suchen ab Mai 2012 einen zuverlässigen und motivierten Mitarbeiter als Direktionsassistenten. Erforderlich sind eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach mit Diplom und Erfahrung in der Hotellerie. Ihre Aufgaben: Anfangs unterstützen Sie den Direktor in den Schwerpunktbereichen Qualitätsmanagement, Rooms-Division, Technik und Zimmerverkauf mit dem Ziel nach Ihrer persönlichen Einarbeitungsphase die Stellvertretung des Direktors zu übernehmen. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, gern auch in Form eines persönlichen Vorstellungsgesprächs.

Hotel Bernerhof Grindelwald AG  
z. H. Herr Ilias Hasegawa (Direktor)  
Dorfstrasse 89, PF 64,  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 079 590 83 92, [www.bernerhofhotel.ch](http://www.bernerhofhotel.ch)

Schweizerische Eidgenossenschaft / Confédération suisse / Confederazione Svizzera / Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport VBS  
amasuisse  
Immobilien

### Location d'un restaurant/ cantine et kiosques de la place d'armes de Bière

Nous cherchons pour le  
**1<sup>er</sup> juillet 2012** (ou à convenir)

#### Gérant/gérante, ou entreprise Gastro

Vous possédez les qualifications nécessaires pour diriger la cantine de la place d'armes de Bière, avec son mess historique réservé aux officiers. Vous êtes en possession d'un certificat justifiant vos capacités de gérant et avez déjà quelques années d'expérience derrière vous.

L'entreprise se compose d'une cantine/restaurant avec un kiosque, du mess des officiers et de deux salles indépendantes. Elle dispose aussi d'une cuisine, avec les locaux dépendants correspondants.

Les personnes intéressées par cette opportunité, de nationalité suisse, peuvent prendre connaissance des conditions générales concernant l'entreprise (CG) et obtenir un formulaire d'inscription chez amasuisse immobilier, Facility Management Ouest, route du PAA, 1772 Grolley, tél. 026 475 83 75, Monsieur Paul Bangerter.

Délai pour l'envoi des documents relatifs à l'inscription est le 2 mars 2012.



Ski, bains thermaux et randonnée pédestre sont la force d'Ovronnaz, station dynamique en plein développement (nouvel espace sauna-hammam-fitness en construction actuellement).

Afin de repositionner et renforcer son Office du Tourisme, la Société de Développement d'Ovronnaz cherche son/sa nouveau/nouvelle

### DIRECTEUR/TRICE

#### Votre rôle :

- Contribuer à élaborer, à animer et à conduire la politique touristique de la station ;
- Développer, gérer et stimuler la coopération et la concertation entre les acteurs touristiques ;
- Mettre en place et gérer des événements et des manifestations ;
- Développer des outils de promotion et gérer des campagnes de promotion.

#### Votre profil :

- Vous bénéficiez d'une expérience professionnelle dans la conduite et l'organisation d'un poste à responsabilité dans la branche touristique ;
- Vous maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais ;
- Vous avez le sens du contact, de l'écoute et de la diplomatie ;
- Vous communiquez facilement ;
- Vous avez un esprit créatif.

Date d'entrée dès le 1.4.2012 ou à convenir.

Merci de nous faire parvenir votre offre de service, au plus tard pour le 15.02.2012, à l'adresse suivante :

Office du Tourisme  
A l'intention du comité - Case postale 2096 - 1911 Ovronnaz

## jz

**Eine «Perle» muss ersetzt werden!**

Für das \*\*\*\*Hotel Weisses Kreuz im Zentrum von Interlaken suchen wir eine

**Stv. Geschäftsführung**

mit Schwerpunkt Reception, Reservations, Hauswirtschaft, Korrespondenz.  
Der Garni-Betrieb umfasst 56 Zimmer mit 90 Betten.  
Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.  
Sprachen: D/E/F (weitere Sprachen von Vorteil), Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.  
Eintritt: 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung  
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung  
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken  
033 822 63 84 / [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

### Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 01. Juli 2012 eine

#### Betriebsleitung

**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounges, die Betreuung der Automaten sowie die Durchführung diverser Caterings zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZfV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss „Bewusst geniessen“ vor Ort frisch produziert. Teilkomponente werden ausgeliefert und im Cook- and Chill-Verfahren regeneriert. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 07.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie über Erfahrung in der Küche, gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Durchführung von Anlässen und Events. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie setzen klare und anspruchsvolle Ziele, gewinnen Mitarbeitende dafür und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie treffen rasch und sorgfältige Entscheidungen und setzen diese konsequent um. Die Ihnen zur Verfügung gestellten technischen Hilfsmittel nutzen Sie konsequent, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

#### ZfV-Unternehmungen

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

CP  
CRESTA  
PALACE

### Chef de réception

Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit, welche mit Herzblut und Freude die Position als Chef de réception in unserem traditionsreichen Haus übernehmen möchte.

Ein erfüllter Arbeitstag bedeutet für Sie Gäste kompetent zu betreuen und Wohlfühlumfänge schaffen, Mitarbeiter führen, administrative Herausforderungen lösen und mit offenen Augen im Unternehmen zu agieren. Wenn Sie sich selbst als Organisationstalent sehen, selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt sind und Sie sich in einem gut eingespielten, dynamischen Team wohlfühlen würden...

dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

★★★★

CRESTA PALACE - CH-7505 Celerina/St. Moritz  
T +41 (0)81 836 56 56 - [www.crestapalace.ch](http://www.crestapalace.ch)

das Berggipfel



Crans-Montana Tourisme (CMT) cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**un Directeur Marketing,  
Ventes et Communication**

Le candidat doit se prévaloir

- D'une solide formation et expérience internationale dans le marketing et les ventes de services touristiques et/ou hôteliers haut de gamme
- De la pratique courante des langues française et anglaise
- L'allemand et l'italien sont des atouts supplémentaires

Nous offrons

- Un défi passionnant au service d'une destination prestigieuse
- Un environnement professionnel motivant et dynamique
- Une haute qualité de vie au quotidien

Ce poste s'adresse tant aux femmes qu'aux hommes. Vous trouverez le cahier des charges relatif à cette fonction sous [www.crans-montana.ch/job](http://www.crans-montana.ch/job)

Veuillez adresser votre dossier complet (CV, certificats, photo) d'ici au 17 février 2012 à

CRANS-MONTANA TOURISME

Laurence Paluzzano  
Responsable ressources humaines  
[laurence.paluzzano@crans-montana.ch](mailto:laurence.paluzzano@crans-montana.ch)  
027 484 21 00 (direct) / 027 484 21 11 (message)

19005-9093



Die Gemeinde Pontresina sucht  
per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung  
für das Kongress- und Kulturzentrum Rondo

**LeiterIn Kongress- und Tagungsservice**

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem:

- Planung, Organisation und Nachbearbeiten von Kongressen, Seminaren und Tagungen
- Operative Betriebsleitung des Kongress- und Tagungsservices
- Aktiver Verkauf des Kongresszentrums
- Planung und Umsetzung des Marketing-Aktivitätenplans
- Handling und Koordination/Schnittstelle sämtlicher Dienstleistungen, die ein Businesskunde vor Ort benötigt

Sie schätzen selbständiges Arbeiten, haben Freude am Umgang mit Menschen aus der ganzen Welt. Sie sind gerne Gastgeber, verfügen über Verhandlungsgeschick, bringen gute Sprach- (D, E, I) und IT-Kenntnisse mit und verfügen idealerweise über Sales-Erfahrung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen Arbeitsbedingungen in der wunderschönen Destination Engadin St. Moritz, wo andere Menschen Ferien machen oder sich weiterbilden.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis  
spätestens **15.02.2012** an:

Gemeinde Pontresina, Anja Hüslér, Personalverantwortliche, 7504 Pontresina  
Tel. 081 838 81 81, [anja.huesler@pontresina.ch](mailto:anja.huesler@pontresina.ch), [www.pontresina.ch](http://www.pontresina.ch)

Auskünfte:

Pontresina Tourismus, Jan Steiner, Geschäftsführer, 7504 Pontresina  
Tel. 081 838 83 11, [jan.steiner@pontresina.ch](mailto:jan.steiner@pontresina.ch), [www.pontresina.ch](http://www.pontresina.ch)

19072-8117



Mit dem webbasierten Destination Management System TOMAS® arbeiten über 400 touristische Organisationen in der Schweiz und Deutschland. TOMAS® zählt heute zu den führenden Systemen im Destination Management.

Für unser Servicecenter in Aigle (CH) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Junior Manager Hotline/Projektmanagement (m/w) 100%**

Diese abwechslungsreiche Tätigkeit beinhaltet:

- Betreuung und Beratung von Kunden in der deutschsprachigen Schweiz
- Abwicklung des 1<sup>st</sup> Level Support
- Mitarbeit in Projekten, Parametrisierungen der Systeme und Anwenderschulungen
- Aufgaben im Bereich Produktmanagement und Qualitätssicherung

Anforderungsprofil:

- Deutsch in Wort und Schrift (Muttersprache)/Französisch von Vorteil, aber nicht ausschlaggebend
- Arbeitserfahrung im Tourismus/ Erfahrungen mit Reservierungssystemen (z. B. TOMAS®, Deskline, Tiscover o. ä.)
- Technisches Interesse (IT, Internet, E-Business)
- Kommunikativer und belastbarer Teamplayer

Wir bieten neben einer leistungsgerechten Entlohnung ein modernes und dynamisches Arbeitsumfeld in Aigle. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann schicken Sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung an:

TouristDataShop AG  
Rue du midi 3, CH-1860 Aigle  
[www.tomas.ch](http://www.tomas.ch) - [guido.jungen@tomas.ch](mailto:guido.jungen@tomas.ch)

19088-8151



**Setz dich ins gemachte Nest!**

Für ein Restaurant direkt am Wasser im Berner Seeland an der Sprachgrenze suchen wir eine

**Restaurantleitung  
(1 Person oder Paar)  
in Anstellung oder als Mieter**

Der Betrieb: Weitherum bestens bekannt, gepflegte Restauration, zirka 70 Plätze, unterteilbarer Bankettsaal 120 Plätze, wunderschöne Terrasse am Ufer, 110 Plätze, Weinkeller in Gewölberaum für Apéros, neue Küche, viele Parkplätze, Bootssteg. Umsatzgrösse: CHF 800 000 - 1 000 000.-

Ihr Profil: 28 bis 38 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung  
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken  
033 822 63 84 / [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)

19001-8098

**RESTAURANT  
GOLFPARK**

Öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April bis Oktober 2012, evtl. Jahresstelle, folgende fachkundige Mitarbeiter:

**Chef de partie  
Jungkoch  
Servicefachangestellte/-r**

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Golfpark  
z.H. Herr Felice Wipfl  
Rüthof 3  
CH-8855 Wangen

oder

[info@golfpark-restaurant.ch](mailto:info@golfpark-restaurant.ch)

19006-8057



**ENGEL REST. & BAR**  
[www.kuessnacht-engel.ch](http://www.kuessnacht-engel.ch)

sucht engagierte und kompetente Mitarbeiter mit dem gewissen Etwas.

Folgende Position haben wir zu vergeben (m/w):

**\* Chef de Rang/  
Servicefachangestellte**

Wenn Sie Mitglied unseres Teams werden wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen usw.) per E-Mail oder Post an

Engel Restaurant & Bar  
(z. H. Frau Fung)  
Hauptplatz 1, 6403 Küssnacht a. R.  
[info@kuessnacht-engel.ch](mailto:info@kuessnacht-engel.ch)

19045-8095

Wir sind ein \*\*\*\* Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine angestellte und motivierte

**Gouvernante (d/e)**

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

**Kosmetikerin (d/e)**

Unsere Badewelten werden von einem breitgefächerten Angebot aus westlichen und östlichen Wellnessanwendungen abgerundet. Sie beherrschen sämtliche klassischen Gesichts- und Körperbehandlungen und bringen Massagekenntnisse mit?

**ReceptionistIn (d/e/f)**

Sie sind eine gut ausgebildete, erfahrene und verkaufsorientierte Persönlichkeit. Fidiolenkenntnisse sind von Vorteil.

**Chef de Rang (d/e)**

Sie sind bestens ausgebildet, dienstleistungsorientiert, teamfähig und extrovertiert.

Sind Sie interessiert, einsatzbereit und haben Sie Freude am Beruf? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.



Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg  
Stephanie Ruffieux, Betriebsassistentin  
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21  
[www.waldegg-engelberg.ch](http://www.waldegg-engelberg.ch)

19047-8096

**Teamleiter/in Empfang/Kasse**

«Arbeit, die Spass macht.»



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

Bernaqua, Erlebnisbad & Spa, ist die Wohlfühl- und Extraklasse. In der atemberaubenden Architektur erwarten unsere Gäste einzigartige Bade- und Wellnessangebote. Das Leistungsspektrum umfasst ein Erlebnisbad, Fitness, Spa, Römisch-Irisches Dampfbad und Sauna.

Wir suchen ab 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

**Teamleiter/in Empfang/Kasse**

**Ihr Aufgabengebiet**

Sie sind die erste Anlaufstelle für unsere Gäste. Mit Ihrem Charme und dienstleistungsorientiertem Verhalten stehen Sie unseren Gästen für Auskünfte zur Verfügung und helfen aktiv mit, alle unsere Angebote zu verkaufen. Weiter ist Ihnen das Empfangsteam unterstellt. Nebst dem Erstellen von Einsatzplänen, sind Sie auch für die Zeiterfassung der Mitarbeitenden, Kassaberechnungen sowie für die täglich anfallenden administrativen Aufgaben zuständig.

Unser Betrieb ist ganzjährig an 7 Tagen die Woche geöffnet, was Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten voraussetzt. Möglicher Arbeitseinsatz Montag - Sonntag 9.00 bis ca. 22.00 Uhr im Schichtbetrieb.

**Unsere Anforderungen**

Wir setzen eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung in der Administration/Rezeption und Kenntnisse im Bereich Buchhaltung voraus. Sie können bereits Führungserfahrung vorweisen und haben das nötige Mass an Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit. Weiter sind Sie unregelmässigen Arbeitszeiten (abends und am Wochenende) nicht abgeneigt, zeichnen sich durch ihr kunden- und dienstleistungsorientiertes Handeln sowie Ihre guten Sprach- (F/E) und PC-Kenntnisse aus. Vernetztes Denken, Flair für Zahlen und aktives Einbringen von Lösungsvorschlägen sind weitere Stärken von Ihnen.

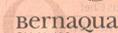
**Wir bieten**

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Team. Sie werden gefordert und tragen mit Ihrer Kompetenz zum Gesamterfolg bei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Frau Nicole Meili, Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.mlgros.ch/jobs](http://www.mlgros.ch/jobs)

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Carla Rozumny Leiterin Kasse & Gastronomie  
Bernaqua - Erlebnisbad & Spa  
Telefon: 031 556 95 11



19006-8106

Für erfolgreiche Inserate  
Mediadokumentation  
anfordern unter  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
htr hotel revue

# 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
Dean Academic	Region Bern	J40223
Stellvertretende Betriebsleiterin	Region Bern	J40095
Gastgeber	Region Bern	J40298
Leitung Gastronomie	Region Bern	J40083
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern	J40218
Human Resources Manager	Region Oberwallis	J40292
Vize-Director	Region Zentralschweiz	J40196
Vizedirektor	ganze Schweiz	J40197
Initiative Persönlichkeit	ganze Schweiz	J40248
General Manager	International	J40222
General Manager	International	J40241
General Manager - Egypt	International	J40227

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant Reception	Region Basel	J40319
Front Desk Mitarbeiter	Region Basel	J40281
Receptionist/in	Region Basel	J40318
Chef de réception	Region Bern	J40122
Receptionistin	Region Bern	J40111
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J40107
Chef de réception	Region Bern	J40325
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J40104
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J40275
RéceptionistIn	Region Bern	J40297
Rezeptionist	Region Graubünden	J40125
Chef de réception	Region Graubünden	J40254
2. Chef de réception	Region Oberwallis	J40253
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J40066
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J40232
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J40299
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J40308
Portier	Region Zürich	J40328
Front Office Agent	Region Zürich	J40260
Réceptionist/in	Region Zürich	J40326
Réceptionist/in	Region Zürich	J40286
Nachtportier	Region Zürich	J40288
Réceptionist/in	Region Zürich	J40212
Receptionistin 60-90% (w)	ganze Schweiz	J40249
Guest Relation (Manager or Officer)	International	J40224
Rezeptionist Spätdienst	Tessin	J40127
Rezeptionist	Tessin	J40309

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch mit Erfahrung asiatische Küche	Region Basel	J40282
Küchenchefin/Küchenchef	Region Basel	J40240
Chef de Partie	Region Basel	J40284
Chef Pâtissier	Region Basel	J40261
Jungkoch/Chef de partie	Region Bern	J40221
Jungkoch	Region Bern	J40109
Jungkoch	Region Bern	J40110
Chef de partie	Region Bern	J40112
Chef de partie für Gourmetlokal	Region Bern	J40100
Küchenchef	Region Bern	J40311
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J40089
Frühstückskoch	Region Bern	J40090
Sous Chef	Region Bern	J40312
Jungkoch	Region Bern	J40130
Chef de partie Saucier	Region Bern	J40274
Sous Chef	Region Bern	J40103
Chef de partie	Region Bern	J40106
Frühstückskoch	Region Bern	J40251
Chef de partie	Region Bern	J40296
Abteilungsleitung Küche	Region Bern	J40217
Küchenchef	Region Bern	J40061
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J40108
Spüler/Officegehilfen	Region Graubünden	J40303
Sous Chef	Region Graubünden	J40121
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J40323
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J40279
Chef/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J40237
Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J40075

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie / Sous Chef	Region Schaffhausen	J40202
Alleinkoch/Administration	Region Zentralschweiz	J40316
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J40213
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J40229
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J40063
Chef de partie (1x Saucier, 1x Gardemanger)	Region Zentralschweiz	J40302
Koch	Region Zürich	J40210
Frühstückskoch 80-100%	Region Zürich	J40321
Koch	Region Zürich	J40330
Commis de cuisine	Region Zürich	J40306
Chef de partie	Region Zürich	J40245
Chef de partie für die Bankett-Küche	Region Zürich	J40214
Jungkoch	Region Zürich	J40242
Koch mit Pâtissier-Erfahrung	Region Zürich	J40144
Chef de Partie	Region Zürich	J40129
Sous Chef	Region Zürich	J40086
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J40263
Koch/Köchin Catering/Bankett	Region Zürich	J40264
Commis de cuisine	Region Zürich	J40062
Chef de Partie	Region Zürich	J40208
Sous-Chef	Region Zürich	J40256
Chef de Partie	Region Zürich	J40206
Sous-Chef	Region Zürich	J40205
Sous-Chef	ganze Schweiz	J40081
Chef de partie - England - Region London	International	J40126
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J40138

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicekraft im Stundenlohn 30-50%	Region Basel	J40322
Restaurationsfachangestellte/Sommelier	Region Bern	J40255
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J40091
Eventkoordinator/Leiter Catering operativ	Region Bern	J40092
F&B Assistent/in	Region Bern	J40116
F&B Assistant Manager	Region Graubünden	J40258
F&B Manager Assistent Einkauf	Region Graubünden	J40123
Bar-/Servicekraftmitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J40267
F&B Manager	Region Oberwallis	J40252
F&B Koordinator	Region Zürich	J40291
Bankettleiter/in	Region Zürich	J40201
Praktikum F&B- und Bankettbüro	Region Zürich	J40142
Chef de Bar	Region Zürich	J40203
Bardame/Barkeeper	Region Zürich	J40204
F&B Assistent/in	Region Zürich	J40211
Vizedirektor/in	ganze Schweiz	J40198
Assistant F&B Manager	International	J40226

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader/in Service	Region Basel	J40277
Servicefachkraft	Region Basel	J40283
Restaurantleiter	Region Bern	J40082
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J40294
Barmitarbeiter/In	Region Bern	J40115
Chef de Service Bankett	Region Bern	J40087
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern	J40088
Chef de Rang	Region Bern	J40295
Restaurantleiter	Region Bern	J40094
Teamleader Service	Region Bern	J40093
Operativer Bankettkoordinator	Region Bern	J40200
Chef de Rang	Region Bern	J40102
Servicekraftmitarbeiter	Region Bern	J40097
Barkeeper	Region Bern	J40101
Leiter Restauration	Region Bern	J40084
Bankett-Koordinator	Region Bern	J40085
Serviceverantwortlicher Event	Region Bern	J40096
Teammember Service	Region Bern	J40114
Chef de Service	Region Bern	J40105
Praktikant/in Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J40076
Restaurationsfachfrau/fachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J40247
Chef de service	Region Oberwallis	J40124
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J40118
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J40317

**schwarz**

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte.

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en gros suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Früchte- und Gemüsepezialist/in im Aussendienst**

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Comestiblesprodukten, Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufmännischen Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. H. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villingen |  
Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 |  
www.schwarz.ch

**Gastfreundschaft ist Ihnen wichtig und Sie tragen gerne dazu bei.**

Für unser Empfangsteam suchen wir ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

**Rezeptionist/in im RomeroHaus (60%)**

Unter dem Leitsatz «Welten verbinden» führen wir im RomeroHaus Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste.

Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter:  
[www.bethlehem-mission.ch](http://www.bethlehem-mission.ch)



**Bethlehem Mission Immensee**



ein Landgasthof zum Verlieben

Landgasthof Seelust, Wiedehorn,  
9322 Egnach am Bodensee  
info@seelust.ch / www.seelust.ch

**Wir suchen Verstärkung**

**Restaurationsfachfrau/-mann Koch/Köchin**

für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Fachkompetenz, Teamfähigkeit, Ausdauer  
Kreativität, Belastbarkeit  
Flexibilität und fröhliches Naturell

Sind das die Eigenschaften, die Sie mitbringen?  
Dann sind Sie unsere neuen Mitarbeiter.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über unseren Betrieb.

Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen per Post an:  
Landgasthof Seelust, Wiedehorn, 9322 Egnach

**S**

Jobs auf dem Silbertablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernaktivitäten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per Anfang Mai 2012 für die Sommersaison eine/einen

**Küchenverantwortliche, Koch, Servicemitarbeiter, Chef de Rang (w/m)**

Das ISO zertifizierte **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigem Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot versorgt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

**Ihr Profil:**

- abgeschlossene Berufslehre und Berufserfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse
- flexibel, belastbar, teamfähig
- Stresserprobt und qualitätsbewusst

**Wir bieten:**

- einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz
- ein dynamisches Team
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG  
Josef H. Pircher, Restaurant Manager  
Schiffcatering Thunersee  
Postfach  
CH-3600 Thun

**SV Group**  
Passion for quality. Since 1914.

Ich überzeuge mit **Energie.**

**Key Account Manager (m/w) Hotellerie & Health**

**BKW®**

Von Solardach bis Heimkino: Als Mitarbeitende/r der BKW-Gruppe fliesst Ihre Energie an vielen Orten. Und mit klimafreundlichem Strom aus Wasser, Wind, Sonne, Kernkraft und Biomasse lassen Sie täglich mehr als eine Million Menschen daran teilhaben – unterstützt von 2'800 Kolleginnen und Kollegen. Verstärken Sie uns am Standort Bern!

Wir wollen unseren KMU-Kunden die bestmögliche Unterstützung in ihrem täglichen Umgang mit Energie bieten. Dafür gehen wir spezifische Partnerschaften mit Dach-/Wirtschaftsverbänden ein. Im Sinne einer Nachfolgeregelung suchen wir einen Branchenmanager (m/w) für die Bereiche Hotellerie und Health.

**Ihre Kraft:**  
Abgeschlossene technische Ausbildung (Techniker/in, Ingenieur/in) • Aus-/Weiterbildung im Vertrieb/Marketing • Mehrjährige Berufspraxis im Verkauf, idealerweise profunde Kenntnisse einzelner Hotellerie-/Health-Sektoren • Ausgeprägtes Beziehungsnetz innerhalb des Branchensegments • Strategische Affinität • Durchsetzungsvermögen und Verhandlungsgeschick • Ein hohes Mass an Kommunikation und Kundenorientierung • Reisebereitschaft • Routiniert im Umgang mit MS Office • Stilsicheres Deutsch • Gute Französischkenntnisse

**Ihr Werk:**  
Sie sind verantwortlich für die Betreuung und kontinuierliche Akquisition von Branchen-Kooperationspartnern (Branchen-/Gewerbeverbände, Einkaufsgesellschaften von Hotels, Heimen, Spitälern) • koordinieren und bauen die Verkaufstätigkeiten in Ihrer Branche weiter aus • pflegen und erweitern ein vielseitiges Beziehungsnetz zu Schlüsselkunden und Behörden • verantworten die Erstellung und Umsetzung der Branchenstrategie • realisieren Projekte • und bilden die Schnittstelle zwischen Kunden, Partnern und internen Anspruchsgruppen.

**Ihr Anschluss:**  
Bitte bewerben Sie sich direkt online. Oder senden Sie Ihre Unterlagen an: BKW FMB Energie AG, Human Resources, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25. Bei Fragen steht Ihnen Ann-Katrin Schmieder, HR Recruiting Consultant (Telefon ++41 31 330 59 60) gerne zur Verfügung.

[www.bkw-fmb.ch/karriere](http://www.bkw-fmb.ch/karriere)

**Hotel Terme Vals**

Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein dynamisches Publikum aus der ganzen Welt nach Vals. Wir stellen den Anspruch, unseren Gästen ein einmaliges Hotel-Erlebnis zu bieten – pure Badekultur im Zeichen von Stein und Wasser und sinnliche Kunst des Wohlbefindens im Hotel, wo wir auch kulinarische Akzente setzen. Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat?

Wir suchen für die kommende Saison:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Chef pâtissier**  
**Commis pâtissier**  
**ServicemitarbeiterIn**  
**BarmitarbeiterIn**  
**MasseurIn**

Die Saison dauert vom 16. Juni 2012 bis 1 April 2013.

Therme Vals  
CH-7132 Vals  
sonjadietrich@therme-vals.ch  
T +41 81 926 80 80

**Landgasthof Kreuz AG**

Herr Gody Vogt  
Ollnerstrasse 10, 4653 Oberbösgen  
Telefon 062 295 20 33  
www.kreuz-obergoesgen.ch  
g-vogt@bluewin.ch

Der Landgasthof Kreuz in Oberbösgen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom elegant gepflegten A-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gaststube werden die Gäste täglich durch ein professionelles Team verwöhnt.

Zur Verstärkung für unser Team suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

**Jungkoch**

Sie lieben das kreative und selbständige Arbeiten in einem kleinen Team. Ihre gastgewerbliche Ausbildung haben Sie abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung bis 31. Juli 2012.

Dann zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre schriftliche Bewerbung.

**Lehrstelle als Koch**

Für das neue Lehrjahr 2012.  
Sie kochen gerne und lieben die Herausforderung?

Dann schauen Sie bei uns vorbei und vereinbaren einen Termin für eine Schnupperlehre. Oder bewerben sich schriftlich.

**Service Aushilfe**

Sie haben Erfahrung in der Restauration und im Bankettwesen. Die unregelmässigen und individuellen Einsätze machen Ihnen nichts aus, und Sie lieben den Umgang mit Gästen.

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

19056-8099

**Stadt Zürich**

Entsorgung + Recycling

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

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

**Leiter/in Seminar- und Eventzentrum****Ihre Aufgaben**

- Repräsentation der «ara glatt, bilden + begegnen» sowie ERZ nach innen und nach aussen als Gastgeber/in des Seminar- und Eventzentrums
- Gesamtverantwortung für den optimalen Betrieb der «ara glatt, bilden + begegnen»
- Sicherstellung und aktiver Verkauf von bedürfnisgerechten und professionellen Dienstleistungen
- Umfassende Organisation und Erbringung sämtlicher Dienstleistungen (inklusive Spezialanlässe, Rahmenprogramme und andere Nebenleistungen)
- Gesamte Budget- und Kostenverantwortung sowie Sicherstellung der Zielerreichung
- Personelle und fachliche Führung, Förderung und Betreuung von zwei festgestellten Mitarbeitenden inklusive Personalplanung
- Koordination von temporären Mitarbeitenden sowie internen und externen Schnittstellen (z.B. Catering)
- Einführung von Qualitätsstandards und deren Überwachung
- Betreuung der Seminarsoftware Protel
- Betreuung von Lernenden Kauffrau/Kaufmann

**Ihr Profil**

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann oder abgeschlossene kaufmännische Berufslehre mit Hotelfachabschluss
- Berufserfahrung in den Bereichen Réception und/oder Seminar
- Führungserfahrung von Vorteil
- Gute Kenntnisse im Bereich Food + Beverage
- Sehr selbstständige Arbeitsweise sowie Organisationstalent und Verhandlungsstärke
- Ausgeprägtes ergebnis- und qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel von Vorteil) und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Bereitschaft zu Arbeitseinsätzen am Abend und an Wochenenden

Auf Sie wartet eine herausfordernde und spannende Tätigkeit in einem jungen Team. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen und ein moderner Arbeitsplatz sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Frau Nicole Dubois, Abteilung Personal, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt 044 645 77 43. Oder bewerben Sie sich online unter [www.erz.ch](http://www.erz.ch).

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

19040-9000

**Köchin/Koch 100 % per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung**

Für die Hauptküche am Standort **Sursee** suchen wir eine/n Köchin/Koch, die/der bei einem unserer externen Kunden tätig ist.

**Kurzbeschreibung der Abteilung**

Im LUKS Sursee produziert die Hauptküche täglich Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten an den Standorten Sursee und Wolhusen, externe Kunden und Mitarbeitende in eigenen Personalrestaurants. Die Menüzubereitung für die Patientinnen und Patienten erfolgt im Cook & Chill-Verfahren.

**Kontakt**

Mario Breit, Leiter Küchen, Telefon 041 926 52 90 (Montag bis Freitag, 08.00 bis 15.00 Uhr)

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf [www.luks.ch](http://www.luks.ch)

Luzerner Kantonsspital  
Personalabteilung  
Postfach  
CH-6210 Sursee  
Tel. +41 (0)41 926 45 45  
Fax +41 (0)41 926 47 78  
[www.luks.ch](http://www.luks.ch)

19056-8103

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für die Stabsstelle **Kommunikation** suchen wir per 1. Mai 2012 eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als

**Sachbearbeiter/-in Kommunikation (50%)****Ihre Aufgaben**

- Sachbearbeitung (Planung, Umsetzung und Kontrolle) im Rahmen von Kommunikationsprojekten in den Bereichen Publikationen, Events und Corporate Design
- Unterstützung des Backoffices der Stabsstelle: u.a. Korrespondenz, Budget, Ablage, Archiv, Adressdatenbanken, Telefondienst
- Drehscheibenfunktion bei der Produktion von Publikationen, Give-Aways, etc.: Planung, Koordination Layout, Korrektorat, Übersetzungen und Druck sowie Kontrolle der CI/CD-Richtlinien
- Mitarbeit bei Gesamtplanung der Massnahmen sowie Budgets der Kommunikationsabteilung
- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden in der Abteilung (von Vorteil Praxisbildner/-in)

**Ihr Profil**

- Ausbildung PR Assistent/-in, PR Fachfrau/-mann oder Ähnliches mit min. drei Jahren Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fachkenntnisse in Unternehmens- und Marketingkommunikation
- Sehr gute Kenntnisse der aktuellen MS-Office Programme
- Sehr gut organisiert, belastbar und dienstleistungsorientiert
- Selbstständige, systematische, speditive und vernetzte Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Französischkenntnissen, Englisch wünschenswert, Italienisch von Vorteil

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.**

Brigitte Näf  
Sachbearbeiterin Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
[brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch](mailto:brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch)  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Können wir Ihr Interesse wecken?**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Eva Strelbel, Teamleiterin Kommunikation (Events & Publikationen), unter Tel. 031 370 42 87 gerne zur Verfügung.



19085-8108



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

Wir suchen:

**charmante/n Réceptionist/in**  
80-100%, Jahresstelle

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Lehre KV-Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilicheres Auftreten
- Offene und herzliche Gastgeberin
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Anstellung, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbständig zu arbeiten. Zudem warten ein junges, aufgestelltes Team und internationale Kundschaft auf Sie!

Sie sind voller Tatendrang und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Ihren Horizont erweitern? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Frau Melanie Steffen, Chef de Réception  
Best Western Hotel Grauholz\*\*\*, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern  
m.steffen@hotelgrauholz.ch / www.bestwestern-grauholz.ch

19044-8094

**beaufort**

essen - wein - feiern

Das Restaurant Beaufort direkt am wunderschönen Vierwaldstättersee mit 40 Innen- und 60 Aussenplätze sucht für die Wiedereröffnung vom 01. April 2012 einen

**Kochprofi** (w/m) 100%

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre oder bereits Berufserfahrung. Mit Ihrer Begeisterung für qualitativ hochstehende, regionale Produkte, mit Schwerpunkt Frisch-Fisch zaubern sie Tag täglich Hochgenuss für unsere anspruchsvollen Gäste. Ihre Leidenschaft zum Kochberuf und das Etwas mehr, machen aus Gelegenheitsgästen Stammgäste.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem kleinen Team. Diese anspruchsvolle und attraktive Herausforderung, bietet ihnen beste Entfaltungsmöglichkeiten. Wenn sie selbständig und flexibel sind, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

**Restaurant Beaufort, Reto Studer**  
Gersauerstrasse 91  
6440 Brunnen SZ.

18985-8098



**Die Sommersaison 2012 am Vierwaldstättersee**

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

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

**Rezeptions-Sekretärin**  
(D/E/F/ Fidelio)

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade

**Chefs de partie m/w**  
**Commis de cuisine m/w**

**Für unseren gehobenen A-la-carte-Service**  
**Chef de rang/Servicefachangestellte m/w**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können. Der Eintritt kann auf Anfang April oder nach Übereinkunft erfolgen.

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

Mitglied von Sélection Suisse  
Vereinigung führender  
Vierstern-Hotels im Familienbesitz

19051-8096

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für den Fachbereich Gastgewerbliche Berufsbildung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

**Sachbearbeiter/-in und Lehrperson Berufskunde Schulhotels**

**Ihre Aufgaben**

Als Sachbearbeiter/-in übernehmen Sie die fachliche und organisatorische Koordination der Unterlagen für den Berufskundeunterricht der Hotelfach- und Restaurationsfachleute in den Schulhotels und überarbeiten Ausbildungsunterlagen für die Lehrbetriebe und Lernenden.

Auf eine kompetente und motivierte Art vermitteln Sie als Lehrperson den angehenden Hotelfachleuten den Berufskunde-Unterricht sowie die überbetrieblichen Kurse (ÜK). Der Unterricht findet in Blockkursen statt, jeweils zwei Mal sechs Wochen im Jahr. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die Lernenden.

**Ihr Profil**

Sie verfügen über eine hauswirtschaftliche Grundbildung in der Hotellerie und weisen mehrjährige Berufserfahrung auf. Sie sind bereit, Ihre ausgeprägten Sozialkompetenzen während der Schulhotelkurse unter Beweis zu stellen. Ihre guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse wenden Sie im Unterricht wie auch als Sachbearbeiter/-in gekonnt an. Gute EDV-Kenntnisse sowie Erfahrungen im administrativen Bereich runden Ihr Profil ab.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

**hotelleriesuisse -**  
**Kompetent. Dynamisch. Herzlich.**

Brigitte Näf  
Sachbearbeiterin Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch

**Können wir Ihr Interesse wecken?**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Vreni Güttinger, Sachbearbeiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 66 oder vreni.guettinger@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.



19087-8150



**HOTEL SEEROSE**  
SEEROSE.CH

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel Seerose Classic & Elements. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Ja-Philosophie, Harmonie und ganzheitliche Führung.

Wir offerieren ab März / April / Mai 2012 für die bevorstehende Sommersaison folgende Stellen:

**CHEFS DE PARTIE - DEMI CHEFS DE PARTIE - COMMIS PÂTISSIER/IÈRE**  
**CHEF DE SERVICE - RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN - PRAKTIKANT/IN**

Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer Seerose Familie und wir freuen uns über die Kontaktaufnahme bzw. interessante Bewerbungen, welche Sie bitte an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiter, senden.

Detaillierte Information zu den erwähnten Stellen sind auf unserer Website seerose.ch publiziert.  
Bis bald – bei uns am See.



HOTEL SEEROSE SEEROSENSTRASSE 1 5616 MEISTERSCHWANDEN  
T +41 56 676 68 68 (DIREKT 60) F +41 56 676 68 88  
SEEROSE.CH MITARBEITER@SEEROSE.CH

19087-8104

À-la-carte- und Gault-Millau-klassifiziertes Restaurant an Toplage in Ronco sopra Ascona, Tessin, sucht zur Vervollständigung des kleinen Teams ab Mitte März 2012 in Saisonstelle einen flexiblen, motivierten und selbstständigen

**Chef de Partie tournant (m/w) 100%**  
mit abgeschlossener Lehre

**Servicefachangestellte (m/w) 100%, D/I**

Sie sind belastbar, teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.  
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

**Ristorante della Posta**  
Celestino und Susanne Rolfo-Widmer  
Via Ciseri 9, C. P. 71, 6622 Ronco sopra Ascona  
T: +41 (0)91 791 84 70 / benvenuti@ristorantedellaposta.ch

19079-8123

\*\*\*\*  
HOTEL  
*Casa Berno*  
ASCONA

### Für die Sommersaison 2012

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

Hauswirtschaft: **2. Gouvernante**

Hotel Arancio\*\*\*: **Serviceangestellte/r**  
mit deutscher Muttersprache

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

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



CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO  
[www.continentalparkhotel.ch](http://www.continentalparkhotel.ch)

Für die Sommersaison 2012 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:  
**FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in**  
**SERVICE Fachangestellte/er und Commis**  
Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano  
[edgar.fassbind@continentalparkhotel.com](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

19077-8121



HOTEL  
CAREER

[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)



HORESTO  
Jobs

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

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

19074-8055

**Ouvrir son propre restaurant,**  
c'est devenu difficilement accessible

Nous proposons

**à couple professionnel motivé**

un restaurant parfaitement équipé (avec 6 chambres d'hôtel, superbe véranda)

en location/gérance à des conditions réalistes. Situation en zone touristique, Jura Renseignements ou offre sous chiffre 19065-8110, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19065-8110



1911 Ovronnaz/Valais  
Tél. 027 305 11 19  
Fax 027 305 11 93  
[personnel@thermalp.ch](mailto:personnel@thermalp.ch)

Les Bains d'Ovronnaz, Resort (Hôtel 500 lits, Bains thermaux, wellness, esthétique, physiothérapie, restaurant, bar, boutique) va ouvrir un **nouveau spa 1000 m²**, afin de compléter notre offre de bien-être. **Suite au départ à la retraite de notre responsable wellness après 16 ans de collaboration, nous cherchons:**

## un/une SPA MANAGER

### Vos tâches:

- Gérer le spa comme un véritable centre de profit
- Participation à la mise en route du nouveau SPA
- Assurer la gestion opérationnelle et la motivation de l'équipe (masseurs, esthéticiennes, techniciens en balnéothérapie, réceptionnistes) environ 40 personnes.
- Gérer la planification des soins
- Veiller au respect des protocoles de soin et au bon déroulement de la réalisation des soins.
- Gérer les relations avec les fournisseurs

### Votre profil:

- Vous bénéficiez d'une expérience professionnelle dans la gestion d'un spa en tant que spa manager ou assistant spa manager
- Vous avez entre 30 et 45 ans
- Vous avez une bonne connaissance de l'esthétique, des massages et de la remise en forme
- Vous avez un esprit créatif
- Vous êtes un bon gestionnaire, faites preuve de souplesse et de disponibilité et savez motiver une équipe
- Vous maîtrisez l'allemand

Date d'entrée: dès le 1er octobre 2012 ou à convenir

**Merci de faire parvenir votre offre de service à l'adresse suivante:**

THERMALP  
Les Bains d'Ovronnaz  
Service du personnel  
CH-4911 OVRONNAZ

19071-8115

## Stellenvermittlungen



**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für  
das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

19060-8124

## International



MÂÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und einen hohen Bekanntheitsgrad. Zur Unterstützung unseres Teams in Kanada suchen wir einen

## Maître Chocolatier in Toronto

Als Maître Chocolatier in Toronto bringen Sie den Konsumenten in Kanada die Schweizer Schokoladekultur näher. Sie repräsentieren die Marke Lindt & Sprüngli und nehmen dabei nationale sowie internationale Auftritte wahr. Für unsere Retailkunden stehen Sie als kompetente Fachperson bei Fragen zu unseren Produkten zur Verfügung, organisieren Degustationen und fördern die Verkaufstätigkeiten durch Ihre Präsenz in den Lindt Shops. Sie unterstützen die Abteilungen Marketing und Verkauf bei der Einführung von Produktneuheiten und tragen so zur Weiterentwicklung unserer Marke bei.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Konditor/-in - Confiseur/-in mit Berufsprüfung oder Meisterprüfung, mehrjährige Berufserfahrung sowie Fantasie und schöpferische Begabung. Sie sind ein gewinnender Kommunikator und haben ein Flair unsere Produkte in einem internationalen Umfeld zu präsentieren. Selbstverständlich Sie sind begeistert von unseren Schokoladeprodukten, haben ein Auge fürs Schöne und bringen viel Liebe zum Detail mit. Ausgezeichnete Englisch- (jede weitere Sprache von Vorteil) und PC-Kenntnisse sind unabdingbar. Weiter sind Sie natürlich bereit Ihren Wohnsitz für eine Festanstellung nach Toronto zu verlegen.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches, dynamisches und vielseitiges Aufgabengebiet. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Sara López, [slopez@lindt.com](mailto:slopez@lindt.com), Bereichsleiterin HR, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

CHOCOLADENFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG  
SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG TELEFON 044 716 22 33

19031-8084

# hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriesuisse

**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

18432-7129

**G&P**

IMMOBILIEN GMBH  
LUZERN / LUGANO

Ein Unternehmen  
der G&P Gruppe Luzern

Zwei erfahrene Gastronomieprofis (CHF, 20 Jahre Management- Führungs- und Eigentumserfahrung, dipl. SHL + Küchenchef) suchen zum Pachten, anschliessend Kaufen (Vorkaufsrecht) an bester Lage in der Zentralschweiz

**Garni oder Hotel  
(Bed and Breakfast)**

ab 30 Zimmern, allenfalls mit Barbetrieb (nicht renovationsbedürftig)

Bitte melden Sie sich unter:  
G&P Immobilien GmbH :: Herr Thomas Rieben  
immobilien@gsellundpartner.ch :: Tel. +41 (0)41 220 20 00

19041-8091

Die Hauenstein AG realisiert in ihrem Garten-Center in Rafz per Herbst 2012 angrenzend an die bestehenden Verkaufsflächen und den Schaugarten ein Gastronomiezentrum mit Restaurant, Bar, Seminar- bzw. Banketträumlichkeiten. Für den Betrieb dieses vielseitigen Gastrokonzeptes und die Gesamtleitung suchen wir auf 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine(n)

**Pächter/in**

**Ihr Profil**

- fachlich fundierte Ausbildung, vorzugsweise als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und belastbar
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

**Ihre Aufgaben**

- Übernahme der gesamten Gastronomieverantwortung
- aktiver Verkauf von externen Seminaren und Bankettanlässen
- intensive Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung der Hauenstein AG

**Wir bieten**

- Interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- Mithilfe bei der Eröffnungsplanung

Erstinformationen zum Projekt unter [www.hauenstein-rafz.ch](http://www.hauenstein-rafz.ch)

Auf Ihre Kontaktaufnahme mit Kurz-Lebenslauf und Referenzen freut sich:

Herr Rainer Marxsen,  
Mitglied der Geschäftsleitung,  
[marxsen@hauenstein-rafz.ch](mailto:marxsen@hauenstein-rafz.ch)

**Hauenstein Rafz**  
BAUMSCHULEN · GARTEN-CENTER

Landstrasse 42 - CH-8197 Rafz  
Tel. +41 (0)44 879 11 22 / Fax -88  
[info@hauenstein-rafz.ch](mailto:info@hauenstein-rafz.ch)  
[www.hauenstein-rafz.ch](http://www.hauenstein-rafz.ch)

Grüne Erlebnis-oase

18074-8118



**Berner Seeland – Renditeobjekt!**

Zu verkaufen aus Altersgründen, an bester geschäftlicher Lage, im Stadtzentrum, ein bestens eingeführtes

**\*\*\*-Businesshotel**

- Der Ganzjahresbetrieb umfasst:
  - 12 Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 22 Betten,
  - Restauration mit 100-120 Plätzen
  - Diverse multifunktionale Seminar- & Banketträume
  - Terrasse mit ca. 100 Plätzen
  - Parkplatz für 26 PW

Grundstücksgrösse über 3000 m<sup>2</sup> in der Kernzone.

**Eigenkapitalbedarf ca. CHF 1 Mio.**

Gebäudeversicherungswert CHF 7,2 Mio. ohne Land

Fühlen Sie sich angesprochen?

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,  
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88  
[www.hotelforsale.ch](http://www.hotelforsale.ch); [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)

12045-6845

**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

18080-7911

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

**htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi  
– immobilienrevue / marché d'immeubles**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus  
Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

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: [inserte@htr.ch](mailto:inserte@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://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**

– Ausgabe / Numéro	Nr. 7/2012	Nr. 8/2012	Nr. 9/2012	Nr. 10/2012
– Erscheint / Parution	16. 2. 2012	23. 2. 2012	1. 3. 2012	8. 3. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	13. 2. 2012	20. 2. 2012	27. 2. 2012	5. 2. 2012

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr** **Liegenschaften-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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

# immobilienrevue htr marché immobilier

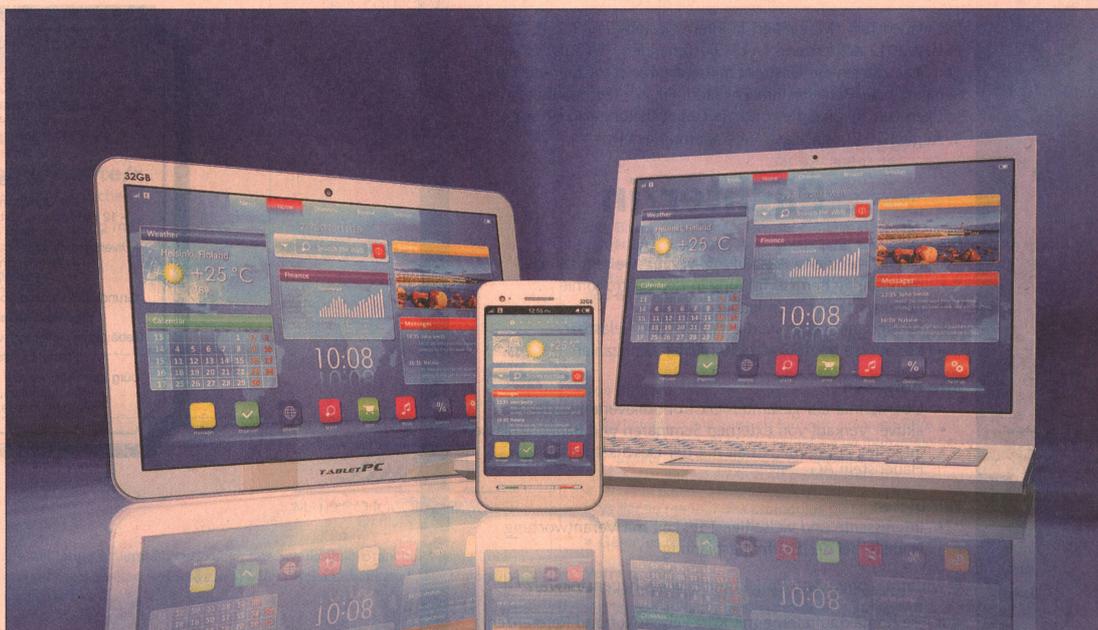
htr hotel revue Nr. 6 / 9, Februar 2012

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos  
ausschreiben auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

htr hotel revue

## Marketing

Gut gemachte  
Homepages helfen,  
Gäste für sich zu  
gewinnen und  
Erträge zu  
steigern.



Fotolia

## Erfolg mit E-Marketing



WALTER BERGER  
GESCHÄFTSFÜHRER  
REBAG DATA AG  
[WWW.REBAG.CH](http://WWW.REBAG.CH)

Grundsätzlich haben im Internet alle Hotels die gleichen Chancen. Sofern die eigene Website attraktiv, informativ und modern aufgebaut ist. Neben der richtigen Bild- und Wortwahl, sollten alle wertvollen Links inklusive Social Media vorhanden sein und die richtigen Formate (PC, mobile Medien, Tablets, usw.) benutzerfreundlich aufgebaut sein. Denn bereits etwa 50% des gesamten Internetsurfens passiert über Handys. Bekanntlich kann mit einem modernen Handy auch telefoniert und ein Hotelzimmer kommissionsfrei gebucht werden, sofern via Homepage die Rufnummer gefunden wird und diese nur noch mit einem Klick zu wählen ist. Oder für die Gäste, die nicht so gerne anrufen, ein Online-Reservierungsbutton geklickt

werden kann, um so auf einfache Art und Weise direkt und kostenlos zu buchen.

### Eigene Homepage versus Buchungsportale

Die vielen Reservationsportale verfügen nebst ihrer Marktmacht und Omnipräsenz über all dies und werden deshalb von den Gästen geschätzt, gewählt, genutzt und «schmarotzen» u.ä. genüsslich von den Hoteleinnahmen. In der Schweiz werden pro Jahr über 100 Mio. Franken an Kommissionen ausgegeben für ca. 36 Mio. Logiernächte. Bekannt ist aber auch, dass bis 95% der Gäste, die ein Hotel noch nicht kennen, via Google die Homepage suchen, um sich ein klareres Bild darüber zu machen, was sie erwartet, wenn sie im Wunschhotel logieren

wollen. Nur, wird meine Seite überhaupt gefunden? Bin ich als Hotel überall dort angeschaltet, wo gesucht wird und nutze ich den «Billboard Effect» zu meinen Gunsten? Denn in der Regel findet der Gast das Hotel über ein Buchungsportal oder in einem Bewertungsportal – welche von über 80% der Gäste aufgesucht werden, bevor sie sich entscheiden und reservieren. Gelingt es mir, die potenziellen Gäste auf meine Homepage zu führen und ihnen alle Informationen – inklusive der Gästebewertungen – attraktiv so zu bieten, damit diese direkt angesprochen werden und buchen? Wie steht es mit der Preisparität? Findet der Gast bekanntlich auf der Hotelwebsite einen höheren Preis pro Logiernacht oder für das Arrangement, als er im Netz

anderswo gesehen hat, bucht er dort, wo es für ihn am «billigsten» ist. Das Hotel darf dann darauf noch erhebliche Kommissionen bezahlen. Oder er klickt ein anderes Hotelangebot an und bucht dort. Bekanntlich ist das nächste Hotel im Netz nur einen Klick entfernt.

### Gemeinsam für tiefe Kommissionen

Bündeln die aktiven Tourismuspartner – Schweiz Tourismus ST, Tourist Offices, hotelleriesuisse mit deren Regionalverbänden, Hoteliers, Reiseveranstalter, Swiss, SBB und viele mehr – ihre Kräfte und machen sie ihre e-Hausaufgaben richtig, dient dies allen und generiert zu tieferen Kosten mehr und zufriedener Gäste.

Gestalten, berechnen und disponieren  
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue