

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 9

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: 29.06.2025

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



Frühling

Die innere Uhr hat Einfluss auf unser Wohlbefinden. Was ein Hotelier gegen Frühjahrsmüdigkeit machen kann.

Seite 13

Grindelwald

Ansässige Ferienwohnungsbesitzer und Tourismusverantwortliche sind sich punkto Vermarktung uneinig.

Seite 3

Gastronomie

Der griechische Spitzenkoch Yannis Bakevanis zeigte seine Kochkünste bei Edgard Bovier im «Lausanne Palace».

Seite 15 und 19

Ferienverein

«Wir stellen in Frage, ob unsere Marke noch zeitgemäss ist.»

Seite 5

Michael Lütli, CEO Ferienverein



Alain D. Bollat



Alain D. Bollat
Housekeeping-Stagiaire Nevena Popova im «Lausanne Palace».

Branche bietet Karriere

Dem Gastgewerbe blüht ein akuter Mangel an Lernenden. Dabei hat die Branche einiges an Karrieremöglichkeiten zu bieten.

GUDRUN SCHLENZEC

Die gastgewerbliche Branche hat ein Nachwuchsproblem. Gemäss einer Statistik von hotellerieuisse ist die Nachfrage nach Lehrstellen gegenüber dem Vorjahr stark eingebrochen. Die Zahl der Lehrstellensuchenden lag im ersten Halbjahr für den Lehrbeginn im kommenden August 55 Prozent unter dem Vorjahr. Besonders schwer zu finden sind Koch-Lernende, die den grössten

Anteil der Lernenden im Gastgewerbe ausmachen. «Viele junge wollen keine Lehre, sondern eine höhere Schule machen», konstatiert Irene Müller vom Hotel Bellevue in Adelboden. Bereits schauen sich die ersten Betriebe in Deutschland nach Ausbildungshungrigen um. Gemäss Peter B. Grossholz von hotellerieuisse sollte man deshalb verstärkt die Entwicklungschancen der Branche in den Vordergrund rücken - und deren gibt es immer mehr: Zum Beispiel den Bachelor Facility Management an der Fachhochschule ZHAW in Wädenswil. Auf diesem Weg kann ein Koch, Hotel- oder Restaurationsfachmann die akademische Karriereleiter bis zur Promotion hochklettern. Wer im Hotelfach bleiben will, kann heute mit dem NDS HF im Hotelmanagement einen Abschluss mit eidgenössischer Anerkennung erwerben. Im Zuge des neuen Weiterbildungsgesetzes ist diese allerdings in Gefahr.
Seite 7 bis 11 und 20

Kommentar

Ein Ja für die innovative Schweizer Hotellerie



GERY NIEVERGELT

Es sieht schlecht aus für den Nullsatz. Sagt nach dem Nationalrat auch der Ständerat nein zur befristeten Mehrwertsteuersenkung, ist die vorgeschlagene Entlastungsvorlage für die Hotellerie am 13. März vom Tisch. Noch bleibt etwas Zeit, Parlamentarier und Parlamentarierinnen von der Notwendigkeit der einjährigen Mehrwertsteuerbefreiung zu überzeugen. Selbstverständlich wird die Meinungsbildung auch von der Gegenseite beeinflusst. So

«Es gibt in der Schweiz sehr viele Hoteliers, die positiv denken.»

kommentierte etwa die «NZZ» unter dem Titel «Handeln statt jammern»: «Gut gejamert ist halb gebaut, behaupten böse Zungen. Dasselbe liesse sich in abgewandelter Form auch von der Tourismusbranche sagen.» Das ist ein populistisches Pauschalurteil. Ja, es wird gejamert. Wer sich jedoch in der Tourismusbranche ernsthaft umhört und das Gespräch sucht, stellt ganz anderes fest: Es gibt in der Schweiz sehr viele Hoteliers, die positiv denken, anpacken und mit qualitativ hochstehenden Angeboten aufwarten können. Sie sind sogar immer zahlreicher. Wir sind der Meinung: Es sind gerade diese Unternehmer, die es verdienen würden, dass die für die Schweizer Wirtschaft so wichtige Branche bessere Rahmenbedingungen erhält.

Session

Nullsatz: Die Branche gibt noch nicht auf

Die Frühjahrsession hat für die Schweizer Hotellerie nicht gut begonnen. Mit 92 zu 88 Stimmen hat der Nationalrat die befristete Mehrwertsteuer-Befreiung knapp abgelehnt. Doch die Branchenverbände geben nicht auf und setzen alles daran, das Blatt im Ständerat noch zu wenden. So waren die Parlamentarierinnen und Parlamentarier am Mittwoch dieser Woche zum traditionellen Tag der Tourismuswirtschaft eingeladen. Dabei betonte STV-Direktor Mario Lütolf, dass die Branche zur Sicherung der Arbeitsplätze und der Wertschöpfung auf eine Optimierung der gesetzlichen Rahmenbedingungen angewiesen sei.
Seite 2 und 20

Verbier

Willkommene Tourismuswerbung mit preisgekröntem Schweizer Film

Grosses Kino für die Feriendestination Verbier: Der Walliser Skortort dient als prächtige Kulisse für den in Koproduktion mit Frankreich realisierten Schweizer Spielfilm «L'enfant d'en haut» der Regisseurin Ursula Meier. Das Sozialdrama über einen zwölfjährigen Jungen in den Schweizer Alpen wurde an der diesjährigen Berlinale, den Internationalen Filmfestspielen Berlin, mit einem Silbernen Bären ausgezeichnet. Viel Lob gab es in Berlin auch von Seiten der Filmkritik. «L'enfant d'en haut» gilt als einer der besten Schweizer Filme seit vielen Jahren. Vom künstlerischen Erfolg, zu dem Laiendarsteller aus Verbier und Umgebung beitragen, kann



Für den Film standen auch Laiendarsteller vor der Kamera.

auch die Tourismusbranche profitieren. «Es ist eine wunderbare Gelegenheit, unsere Region im Ausland zu präsentieren», so Isa-

belle Hefti, Kommunikationsverantwortliche der Destination Verbier St-Bernard.
Seite 23

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

Zeit haben für das wirklich Wichtige: für Ihre Gäste.
rebagdata hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

SUN TOP 3100°
Windfest bis 75 km/h und 100 % wasserdicht!
KÄSTLISTOREN
Kästli & Co. AG
Tel. 031 340 22 22
www.kaestlistoren.ch

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association Preferred Partner
«I welt i hett es happy-Bett.»
happy systems
www.happy.ch

digibox Made in Switzerland
Schlüssel-Ausgabesysteme
Komfortable Schlüsselabgabe rund um die Uhr
Tel: 043 888 06 17
Mail: info@digibox-secure.ch
www.digibox-secure.ch

FRISCHER GEHT'S NICHT!
Cash-Carry
CCA Angehrt
Mehr Infos und alle Standorte unter www.cca-angehrt.ch

Aus der Region

Tessin

Ticino Turismo will gleich lange Spiesse

Ticino Turismo ist gegen die Einführung einer Gebühr für die Fahrt durch den Gotthard-Strasentunnel, weil die dem Tessiner Tourismus schaden könnte. Die Tourismusorganisation erachtet es als untragbar, die Zufahrt zum Tessin und seinen touristischen Destinationen einer Mautpflicht zu unterwerfen, schreibt sie in einer Pressemitteilung. Damit werde das Prinzip der Gleichbehandlung verletzt. Ticino Turismo fordert eine gleichwertige Erreichbarkeit wie sie in der restlichen Schweiz besteht. ck

Zentralschweiz

«Seeburg» Luzern: Nach Renovation wieder offen



Nach Renovation von 30 Zimmern wird das **Hotel Seeburg** in Luzern heute wiedereröffnet. Im Zuge der strategischen Neuausrichtung hat die Seeburg Hotels AG zudem das Restaurant Würzenbach verkauft, übernimmt dafür ab 1. April die Gastronomie des Tennisclubs Lido. Damit sowie mit der strategischen Partnerschaft mit dem Hotel Montana seien «wichtige Pfeiler» gesetzt, so das Unternehmen. sag

Graubünden

Therme Vals: Zumthor doppelt nach

Architekt Peter Zumthor will als Zückerli das Restaurant der Vals-er Bergbahnen neu bauen: So hat die Gruppe um Zumthor ihr Angebot für die Therme Vals nachgebessert. Laut der «Südostschweiz» ist dies Zumthors Antwort auf Stoffels Angebot, eine Mehrzweckhalle zu bauen. Der Streit um die Therme wird nun auch auf Facebook ausgetragen. Im Dorf herrsche ein kriegsähnlicher Zustand, beschwerten sich «besorgte Valsfreunde» in einem Brief an die Zeitung. ck

Basel

Ein erfolgreiches Jahr für die Museen



Die Basler Museen verzeichneten im letzten Jahr über 1,3 Mio. Besucher, 1,6 Prozent mehr als im Vorjahr. Am meisten Eintritte generierte die **Fondation Beyeler** in Riehen mit 426 856 Besuchern. Das entspricht einer Steigerung von 10,8 Prozent. Zugelegt haben auch das Historische Museum und das Museum der Kulturen, hingegen musste das Kunstmuseum einen leichten Besucher-Rückgang hinnehmen. ck

Dem Nullsatz droht das Aus

Die Hoffnung stirbt zuletzt, doch die Chancen für einen Mehrwertsteuer-Nullsatz für die Hotellerie schwinden: Der Nationalrat hat die Vorlage am Montag abgelehnt.

Theres Lagler

Es war einmal mehr sehr knapp: Der Nationalrat hat sich am Montag mit 92 zu 88 Stimmen gegen eine befristete Mehrwertsteuer-Senkung für Beherbergungsleistungen von 3,8 auf 0 Prozent ausgesprochen. Nun liegt der Ball beim Ständerat. Folgt er am 13. März seiner vorberatenden Kommission und sagt ebenfalls Nein, dann ist die vorgeschlagene Entlastungsmassnahme für die Hotellerie vom Tisch.

Hansjörg Hassler (BDP, GR) wies in der Grossen Kammer ver-

geblich darauf hin, dass die Logiernächte im vergangenen Jahr wegen der Frankenstärke empfindlich zurückgingen. «Allein in den Tourismusregionen Graubünden, Wallis und Berner Oberland fehlten 722 000 Logiernächte», rechnete er vor. Ein Aussetzen der Mehrwertsteuer von April 2012 bis März 2013 setze 150 Millionen frei, so Hassler. Genau diese Befristung auf ein Jahr sorgte aber für kritische Voten. So betonte etwa Philipp Müller (FDP/AG): «Es ist naiv zu glauben, dass die Mehrwertsteuer-Befreiung auf ein Jahr befristet wird. Die gleichen Kreise werden nach einem Jahr kommen und verlangen, dass die temporäre Streichung des Beherbergungssatzes weitergeführt wird, weil der Franken immer noch zu hoch sei.» Sogar Alec von Grafenried (Grüne/BE), der ja Präsident von Bern Tourismus ist, sprach sich gegen den Nullsatz aus: «Buchungsrückgänge um 10 oder 15 Prozent kann kein Betrieb einfach mit besserem Wirtschaften wegstecken. Das ist klar. Wir sind aber gegen Massnahmen nach dem Giesskannenprinzip», so von Grafenried. «Es ist an der Hotel-

lerie, uns bessere Vorschläge zu machen, in welcher Form wir helfen können.» SP, Grüne, Grünliberale und die FDP lehnten den Nullsatz schlussendlich ab, SVP, BDP und CVP stimmten zu. Ein enttäuschendes Resultat für die Hoteliers an der Front, wie eine Umfrage der htr hotel revue zeigt. Matthias Ramer ist Operations Manager bei den Sorell Hotels Switzerland mit 13 Mitgliedsbetrieben. Er kennt sowohl die Situation der Ferienhotellerie wie auch jene der Stadthotellerie: «Bei den Ferienhotels mussten wir Packages schnüren, die mehr Leistung für gleich viel Geld bieten. Das drückt auf die Marge», so Ramer. «Und in der Stadthotellerie herrscht Preiskampf. Wir konnten zwar die Logiernächtezahlen halten, nicht aber den Preis.» Andreas Züllig, Präsident der Bündner Hoteliers und Gastgeber im Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide, hat bereits vor-ausschauend auf diese Wintersaison 10 Mitarbeiter weniger eingestellt und dafür das Marketing intensiviert. Die befragten Hoteliers wollen allesamt anpacken, hoffen aber gleichwohl auf bessere Rahmenbedingungen.



Andreas Züllig, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide (GR).



Matthias Ramer, Operations Manager Sorell Hotels (ZH).

«Die Hotellerie hat immer noch zu wenig Rückhalt in der Politik. Der befristete Mehrwertsteuer-Erlass hätte uns geholfen, die Liquidität zu verbessern. Bei einem Betrieb unserer Grösse beträgt die Mehrwertsteuer fürs Logement immerhin 180 000 Franken.» tl

«Wir haben auch in der Stadthotellerie ein Problem mit dem Euro. Die Logiernächte konnten wir zwar halten, den Preis aber nicht mehr durchsetzen. Erste Hoteliers beginnen bereits, Abgänge nicht mehr zu ersetzen. Das führt zu einer Abwärtsspirale.» tl



Pierre-André Pannatier, Hotel Alpenblick, Zermatt (VS).



Marc-Antoine Nissille, Hotel Tiffany, Genf (GE).

«Den Politikern war offenbar unklar, wie der Nullsatz umgesetzt werden soll. Ein neuer Ansatz wäre, den Hoteliers den eingezahlten Mehrwertsteuerbetrag des Vorjahres gutzuschreiben. Denn die Lage ist ernst. Im Vergleich zu den besten Jahren haben wir 40% Umsatz verloren.» tl

«Die Währungsproblematik tritt bei uns in Genf weniger akzentuiert auf. 80 Prozent unserer Gäste sind Businessgäste. Die Frankenstärke beunruhigt uns aber im Hinblick auf die laufenden Kongressverhandlungen für die Jahre 2015 und 2016. Da wird uns oft gesagt, wir seien teuer.» tl



René Klopfer, Hotel Chalet Swiss, Interlaken (BE).



Urs Zimmermann, Hotel Della Valle, Brione s/Minusio (TI).

«Die Ablehnung des Mehrwertsteuer-Nullsatzes bedeutet, dass wir auf der Kostenseite noch mehr achtgeben müssen. Ich habe bereits auf diesen Winter weniger Mitarbeitende angestellt und geplante Investitionen verschoben, um Reserven zu bilden.» tl

«Wieder wurde eine Chance verpasst, den Tourismusbetrieben finanziell und ohne grosse Bürokratie zu helfen. Mit diesen Mitteln hätten viele Betriebe Investitionen tätigen können, die indirekt dem Gewerbe und den Gästen zugute gekommen wären.» gl

STV Lobby-Arbeit geht weiter

Die Frühlingsession hat mit dem Nein des Nationalrats zum Mehrwertsteuer-Nullsatz für die Hotellerie denkbar schlecht begonnen. Doch die Branchenverbände setzen alles daran, das Blatt noch zu wenden. So hat der Schweizerische Tourismus-Verband (STV) gestern die Parlamentarier zum Tag der Tourismuswirtschaft eingeladen. Das Thema: «Frankenstärke: So behauptet sich der Tourismus». STV-Direktor Mario Lütolf machte klar, dass die Bran-

che zur Sicherung der Arbeitsplätze und der Wertschöpfung auf eine Optimierung der gesetzlichen Rahmenbedingungen angewiesen sei. Er stellte vier Forderungen auf: eine vorübergehende Mehrwertsteuer-Befreiung auf Beherbergungsleistungen, Massnahmen gegen die Hochpreisinsel Schweiz, Investitionen in touristische Infrastrukturen und in die Nachfrageförderung sowie raumplanerische Massnahmen gegen die Auswüchse im Zweitwohnungsbau als Alternative zur

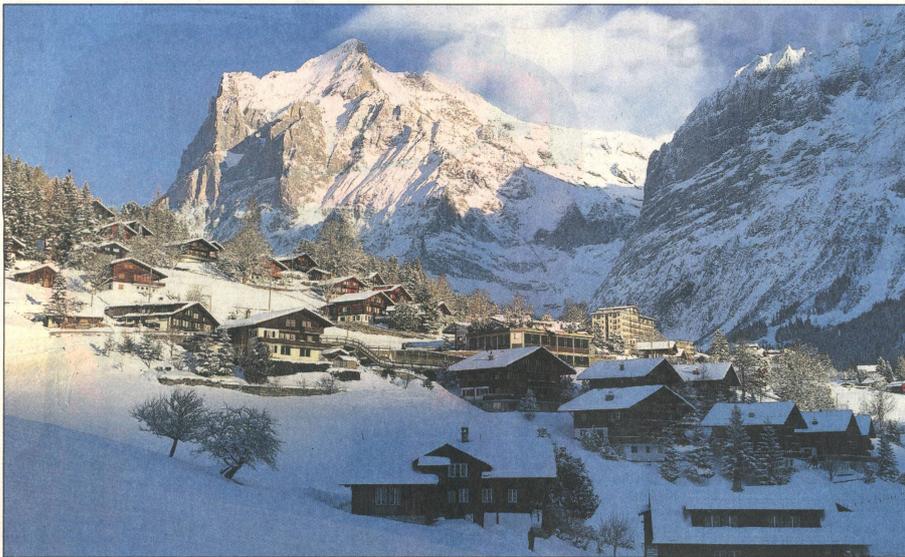
Zweitwohnungsinitiative. Jürg Stettler, Direktor des Instituts für Tourismuswirtschaft an der Hochschule Luzern, zeigte auf, dass sich die Wechselkurs-Veränderungen mit zeitlicher Verzögerung auf die Entwicklung der Logiernächte auswirken. Bergdestinationen seien stärker betroffen als städtische, weil Businessgäste weniger wechselkurs-sensibel seien als Feriengäste. tl

Aktuelle Entscheide:
www.htr.ch/session

Entrée: Caux Palace Hotel, 1912



J. J. 7513 Caux-Palace — Paysage d'Hiver



Die sonnige Stimmung trägt: In Grindelwald sind sich ortsansässige Ferienwohnungsbesitzer und Touristiker nicht einig.

Knatsch im Bergparadies

In Grindelwald sind einheimische Ferienwohnungsbesitzer mit den Tourismusvertretern wegen des Direktreservations-systems im Clinch. Die Fronten sind verhärtet.

VIRGINIA NOLAN

Wir stecken in einer Sackgasse. Christine Egger, Präsidentin des Vereins «Wir Grindelwalder», der die einheimischen Ferienwohnungsanbieter repräsentiert, kritisiert die Zusammenarbeit mit Grindelwald Tourismus (GT) und Jungfrau Region Marketing (JRM) scharf. Die Tourismusorganisationen zeigten kein Interesse, bestehende Meinungsverschiedenheiten zu klären. Und deren gibt es einige. Die Schilderungen aller Involvierten legen nahe, dass die

Zusammenarbeit zwischen den «Grindelwaldern» und den Tourismusorganisationen schon seit längerem konfliktreich ist. Das Fass zum Überlaufen gebracht hat offensichtlich das Projekt «Ferienwohnungsoffensive». Die JRM hat es im Sommer 2011 lanciert und in diesem Zuge ein Direktvermarktungssystem geschaffen, in das sie möglichst viele, direkt über das Internet buchbare Ferienwohnungen aufnehmen will. «Onlinebuchungen sind sehr gefragt, und die Offensive soll in unserer Region ein marktkonformes Angebot für eine internationale Kundschaft fördern», sagt Geschäftsführer Philipp Sproll. Als Tochtergesellschaft der Tourismusorganisationen von Grindelwald, Lauterbrunnen, Wengen und Mürren habe sich die JRM die Zustimmung bei der Basis geholt, wo das Projekt gut angekommen sei.

«Grindelwalder» wollen gar kein Direktreservations-system

In Grindelwald gibt es rund 2300 Ferienwohnungen, nur 300 davon gehören Einheimischen. Die meisten von ihnen wickeln sämtliche Aufgaben, die rund um

die Vermietung anfallen – von der Reinigung über die Administration bis zu Versicherungsfragen – selbstständig ab. Mit einer Onlinebuchung entfallen solche Aufgaben jedoch automatisch auf die JRM. «Damit ginge uns nicht nur der persönliche Kontakt zum Gast verloren», sagt Christine Egger, «sondern auch eine wichtige Einnahmequelle. Es ist sinnlos,

wenn wir Geschäfte, an denen wir selbst verdienen können, an die JRM auslagern.» Aus diesem Grund hätten sich die meisten «Grindelwalder» entschieden, beim Direktreservations-system nicht mitzumachen.

«Seither sind wir nur noch auf wenigen Vermarktungsplattformen der JRM präsent», sagt Egger. Dabei, fordern die «Grindel-

Gespräch wird nun gesucht

Im Dezember haben Grindelwald Tourismus (GT) und Jungfrau Region Marketing (JRM) entschieden, auf die Forderungen der einheimischen Ferienwohnungsbesitzer nicht einzutreten. Den Verdacht, dass man sie mobbe, sieht «Wir-Grindelwalder»-Präsidentin Christine Egger im Wortlaut eines Briefes bestätigt, mit dem die Tourismusorganisationen ihre Einladung für ein klärendes Gespräch ausschlugen. Man habe beschlossen, heisst es da, «auf Sitzungen und Meetings zu verzichten, solange das Amt der

Präsidentin in der Form besetzt ist, wie dies zum jetzigen Zeitpunkt der Fall ist».

«Das ist sicher scharf formuliert», räumt Peter Egger, Präsident von GT, ein. «Wir eckeln niemanden aus dem Amt. Aber wir haben ein Mitspracherecht, wenn es darum geht, mit wem wir verhandeln.» Christine Egger soll es nicht sein. Sie habe mit ihrer Stimmungs-mache in der Öffentlichkeit eine Schlammschlacht angezettelt, die der Problematik nicht würdig sei. Man sei aber daran, mit anderen Vereinsmitgliedern das

waldern», müsste die JRM die einheimischen Ferienwohnungsbesitzer mit Priorität behandeln. «Im Gegensatz zu den auswärtigen Ferienwohnungsbesitzern finanzieren Ortsansässige über Steuern die Infrastruktur», sagt Egger. Stattdessen habe es die Marketingorganisation zu ihrer Absicht erklärt, direkt buchbaren Wohnungen in Zukunft den Vorrang zu geben.

Ferienwohnungsbesitzer fordern tiefere Kommissionssätze

«Das stimmt», sagt JRM-Geschäftsführer Sproll. «Wir müssen diese Angebote stärker gewichten, weil der Markt nach ihnen verlangt.» Das bedeute aber nicht, dass man so genannten vermittelbaren Wohnungen, die nur über den Besitzer buchbar seien, keine Plattform gebe. Sie würden auf der Liste der Angebote einfach etwas weiter nach unten rücken. Die JRM mache keinen Unterschied zwil-

«Mit der Onlinebuchung verlieren wir eine wichtige Einnahmequelle.»

Christine Egger
Verein «Wir Grindelwalder»

schon auswärtigen und einheimischen Ferienwohnungsbesitzern. Eggers Forderung, das Angebot der Ortsansässigen zu priorisieren, sei mit diesem Grundsatz nicht vereinbar.

Der Verein der «Grindelwalder» hat JRM unlängst die Schaffung einer IT-Schnittstelle vorgeschlagen, welche Direktbuchungen nicht an die JRM, sondern direkt an den Wohnungsbesitzer weiterleiten würde. «Wir nähmen der JRM so die Administrationsarbeit ab», sagt Egger. «Darum wäre es logisch, wenn wir ihr dafür weniger zahlen müssten.» Konkret verlangt Egger eine Reduktion von 10 auf 5 Prozent. Absurd findet diese Forderung Erich Leemann, Verwaltungsratspräsident der JRM. «Wir wollen kein Zweiklassensystem.»

Aus der Region

Ostschweiz

Das Dampfschiff wäre zu teuer und unökologisch

Die Bewohner der Region Schaffhausen können sich doch nicht auf ein neues Dampfschiff freuen. Über 12 Millionen Franken würde der Bau mit einer neuen Dampfmaschine kosten, fand eine Studie heraus. Der Verwaltungsrat der Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein kam daher zum Schluss, dass der Betrieb wirtschaftlich nicht vertretbar sei. Zudem wäre der Energieverbrauch doppelt so hoch wie bei einem Motorschiff. Dies wäre finanziell und ökologisch bedenklich, so der Verwaltungsrat.

Mittelland

Sesselbahn-Streit erklimmt neue Höhen



Alain D. Bollat

Das Hin und Her rund um die Sesselbahn geht weiter. Die Betreiberin Seilbahn Weissenstein AG wollte die historische Sesselbahn dem Schweizer Heimatschutz (SHS) und einer Stiftung schenken, unter einer Bedingung: Der SHS solle seine Beschwerde gegen die neuen Seeserkabinen zurückziehen. Dieser lehnt den Deal laut Medienberichten aber ab.

Bern

Die Markthalle schliesst in einem Jahr

Harter Schlag für die Berner Gastroszene. Ende Mai 2013 müssen die Mieter der Markthalle am Bubenbergrplatz ausziehen. In der 1998 neu eröffneten Halle befinden sich elf Restaurants, vier Bars und vier Shops. Zu den Mietern gehört auch Urs Messerli mit seinem «Mille Sens» (15 GM-Punkte). Laut der «Berner Zeitung» hat die Markthalle Cityhof Bern AG die Betroffenen am Dienstag informiert. Der Entscheid hat gemäss Liegenschaftsverwalter rein kaufmännische Gründe und sei «kein Herzensschmerz». Die Aktionäre wollen die Räume sanieren und am liebsten einen einzigen Mieter abgeben. Restaurants soll es keine mehr geben. kle

«B2»: Boutique-Hotel in Zürich offen

Heute öffnet das B2 Boutique Hotel + Spa im Hürlimann-Areal in Zürich. Damit ist nach 26 Monaten Bauzeit die Gebäudekonvertierung auf dem einstigen Brauereiareal abgeschlossen.

SABRINA GLANZMANN

Wo über 150 Jahre lang Bier gebraut wurde, logieren jetzt Hotelgäste: Heute öffnet im Sudhaus und Kühlschiff der ehemaligen Brauerei Hürlimann in Zürich-Enge das B2 Boutique Hotel + Spa. Mit dem Opening des 4-Sterne-Hauses ist die 65 Millionen Franken teure Gesamtanlage nach 26 Monaten Bauzeit und umfassender Gebäudekonvertierung abgeschlossen; bereits im Dezember 2010 öffnete auf dem Hürlimann-Areal das Thermalbad + Spa (verantwortlich für Entwicklung und Betrieb) zeichnet die Aqua-Spa-Resorts AG) mit dem Aussen-Dachbad seine Türen. Es ist dem Hotel angegliedert, und die Gäste

erreichen es durch einen direkten Zugang.

Das «B2» verfügt über 51 Zimmer, eine Junior Suite und acht zweigeschossige Suiten. Dazu kommen zwei Boardrooms sowie eine elf Meter hohe Bibliothek mit einem Bestand von nicht weniger als 33 000 Büchern – hier wird etwa das Frühstück serviert. Entsprechend umreisst die Betreiberin, die Turicum Hotel Management AG, das angepeilte Zielpublikum als

«Wir wollen einen sehr hohen, persönlichen Dienstleistungsgrad bieten.»

Martin Emch
CEO Turicum Hotel Management AG

einen Mix aus Businessgästen, lifestyle- und architekturaffinen Städtereisenden sowie Wellness-Kurzaufenthaltern. CEO Martin Emch zur Philosophie des Hauses: «Wir wollen einen sehr hohen, persönlichen Dienstleistungsgrad bieten. Zum Boutique-Hotel-Charakter gehört etwa, dass schon bei der Reservation alle speziellen Wünsche des Gastes aufgenommen werden.» Insgesamt 26 Mitarbeitende («Guest

Ambassadors») sind dafür besorgt. General Manager ist Katrin Wolf, die zuletzt stellvertretende Direktorin im Mövenpick Hotel Zürich Airport war.

Wichtig sei den Betreibern besonders auch eine gute Verankerung in der nächsten Umgebung, wofür im Vorfeld der Eröffnung eigens ein Probeschlafen für Anwohner angeboten wurde. «Wir möchten die Kontakte mit unsern Nachbarn aktiv pflegen», so Martin Emch.

Mit dem aktuellen Buchungsstand zeigt sich Martin Emch zufrieden. «Das Interesse am Betrieb und die Nachfrage sind sehr gross.»

ANZEIGE

RUEPP & PARTNER
Vertriebskomplexion

GASTRO-TREUHAND

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

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

www.ruepp.ch

Schweiz

Auszeichnung für historische Hotels und Restaurants

Die von ICOMOS Schweiz vergebene Auszeichnung «Das historische Hotel / das historische Restaurant des Jahres» wird auch für 2013 ausgeschrieben. Gesucht werden Hotels, die entweder gut erhalten und gepflegt, kürzlich restauriert oder stilvoll erweitert wurden. Die Preisverleihungen finden im September 2012 statt. Die Unterlagen für die Bewerbung können bezogen werden unter www.icomos.ch. gn

Swiss Budget Hotels: Erfolgreiches 2011



Swiss Budget Hotels mit 150 Mitgliederhotels in der Schweiz generierte 2011 einen Umsatz von 7 296 324 Franken. Die Gruppierung meldet weiter, dass über das eigene Reservationssystem 19 000 Buchungen registriert werden konnten. Bei Direktbuchungen über die eigene Website – für Mitglieder kommissionisfrei – wurde eine Erhöhung von 32,4% verzeichnet. sag

Die Mirus Software AG hat ihre Aktien verkauft

Die P&I Personal & Informatik AG übernimmt auf den 1. März 2012 die Aktien der Mirus Software AG in Davos. Dadurch erschliessen sich für Mirus in anderen Ländern neue Absatzkanäle für ihre Produkte im Bereich Hotellerie, heisst es in einer Pressemitteilung. Mirus wird den Namen behalten. P&I ist in der Schweiz in Horgen und Carouge Acacias vertreten. Das Unternehmen ist weltweit an 13 Standorten präsent. ck

Reisepass für junge Gäste

Ihm haben die Hostels den Gäste-Boom zu verdanken: dem Interrail-Pass. Heuer wird er 40 Jahre alt und lockt nach wie vor Abenteuer in die Schweiz.

FRANZISKA EGLI

Ein einziges Wort weckt tausend Erinnerungen: Wer «Interrail» sagt, bekommt unzählige Geschichten erzählt: von Übernachtungen auf Bahnhöfen irgendwo im nirgendwo. Von weinseligen Verbrüderungen am Strand von Cadix, und wie man den französischen Frischkäse mit dem Videothek-Ausweis auf Baguette schmierte.

Dieses Jahr wird Interrail, das temporäre Generalabonnement, welches das Reiseverhalten einer ganzen Generation prägte, stolze 40 Jahre alt. 21 europäische Eisenbahngesellschaften gründeten im Jahr 1972 das Spezialbillet mit der Idee, Jugendlichen kostengünstige Reisen durch Europa zu ermöglichen. Zu einem Pauschalpreis konnten Leute bis 21 Jahre einen Monat lang beliebig oft und beliebig weit Zug fahren. Was einst als neumontatiges Projekt angedacht war, fand Anklang – und wie. «Allein im ersten Jahr sind 88 000 Pässe verkauft worden», sagt Petra Jaborer von der Eurail Group, welche heute den Interrail-Pass veraltet und vermarktet.

Die Anfänge seien regelrecht «booming» gewesen, erinnert

sich auch Erich Balmer, der kurz vor der Interrail-Lancierung in Interlaken mit «Balmer's Herberge» die erste private Jugendherberge der Schweiz eröffnete. «Bis anhin kamen die Gäste vor allem des Sommers wegen und zum Küren hierher». Mit Einführung des Interrail-Passes wurde der Ort im Berner Oberland von einem gänzlich neuen Gästesegment heimgesucht. Es kamen die Rucksacktouristen mit kleinem Budget und grossem Fernweh.

Ohne diesen Pass, ist Urs Eberhard, Vizedirektor von Schweiz Tourismus, überzeugt, hätten die Jugendherbergen und Backpackers in der Schweiz kaum einen solchen Aufschwung erlebt. «Die Interrailer wurden zum Zielpublikum der Hostels». Besonders Orte wie Interlaken oder Luzern,

die damals Endstation vieler Zugverbindungen aus dem Ausland waren, seien gar zu Hochburgen der Backpackers-Generation geworden. Überhaupt, findet Eberhard, hätte der Pass viel zur Reise-

Interrail In 40 Jahren fast acht Millionen Reisende

Im Jahr 2011 wurden laut SBB europaweit 236 000 Interrail-Pässe verkauft. In etwa gleich viel waren es 2010. Interrail ist in 30 europäischen Ländern gültig. 2007 übernahm die Eurail Group G.I.E. das Management, sie schaffte die Alterslimite ab und ersetzte das Zonensystem mit dem Global Pass und dem One Country Pass. In den vergangenen 40 Jahren haben fast 8 Millionen Europäer mit Interrail ihren Kontinent entdeckt. Jugendliche sind mit 79 Prozent immer noch die stärkste Zielgruppe, gefolgt von den Erwachsenen (17 Prozent). Der Anteil an Senioren beträgt 4 Prozent. fee

se-freudigkeit innerhalb des Landes beigetragen: War die Schweiz bis dato eher ein Durchreiseland, wurde sie dank Interrail von Abenteurern aus ganz Europa entdeckt. «Und wem es irgendwo gefällt, der kommt bekanntlich irgendwann wieder».

Nach den Boom-Jahren in den 80er- und 90er-Jahren stagniert

heute die Nachfrage. Doch trotz Billigflügen, die der Bahn ernsthaft Konkurrenz machen, gehört «Interrails» bei jungen Abenteurern nach wie vor zu den

beliebtesten Reisearten. «In Interlaken», weiss Catherin Quirin von der Backpackers Villa Sonnenhof, «reisen über 80 Prozent der Gäste mit dem Zug an».



Der Rucksack: einst das Gepäckstück eines jeden Interrailers. Heute reist auch er oft mit Trolley.

ANZEIGE

Für Ihre Gäste

Grösste Gartenmöbel-Auswahl der Schweiz auf über 2500 m² und 3 Etagen

VON PROFIS FÜR PROFIS



Hunn Gartenmöbel spezialisiert sich seit mehr als 30 Jahren auf hochwertige Gartenmöbel. Höchste Qualität, Wetterfestigkeit und ausgesprochene Gastrotauglichkeit sind für unsere Produkte selbstverständlich. Wir garantieren ein makellooses Preis-Leistungsverhältnis, bieten Ihnen eine umfassende Beratung sowie eine schnelle Lieferung ab Lager von über 90% unserer Produkte. Besuchen Sie uns in Bremgarten – im grössten und schönsten Gartenmöbel-Paradies der Schweiz.

SOFORT AB LAGER LIEFERBAR



Hunn Gartenmöbel AG
Inhaber B. und J. Bänninger
Industrie Fischbacherstrasse
5620 Bremgarten AG
Telefon 056 633 99 88
www.hunn.ch
info@hunn.ch

Ferienverein orientiert sich neu

Im Ferienverein ist ein Kulturwandel im Gang. Michael Lüthi zieht nach den ersten 100 Tagen als CEO eine Zwischenbilanz.

MELANIE ROTH

Michael Lüthi, Ihr Teint verrät: Sie waren in den Ferien. Verraten Sie uns, wo Sie waren?

Natürlich in der Schweiz, im Berner Oberland bei fantastischen Schnee- und Wetterverhältnissen. Es war einzigartig, das Gute liegt so nah.

Waren Sie im Ferienverein-Hotel in Wengen?

(lacht) Nein. Ich weiss nicht, ob ich dort wirklich abschalten könnte. Für die Mitarbeitenden wäre das auch seltsam. Ausserdem plante ich die Skiferien, als ich noch nicht im Unternehmen war.

2006 wurde der Verein zur AG umgewandelt. Hat der Wandel auch in den Köpfen stattgefunden?

Ein Kulturwandel auf allen Ebenen, vom Mitarbeitenden bis zum Gast, ist noch im Gang. Als Verein waren die Hotels prioritär auf die Mitglieder ausgerichtet. So entwickelte sich eine spezielle Kultur, eine Art Community. Das ist heute nicht mehr so ausgeprägt.

Sie haben also weniger Stammgäste?

Das ist von Hotel zu Hotel verschieden. In drei der sechs Hotels ist der Stammgastanteil immer noch bei 80 Prozent. In den anderen sind viele neue Gäste aus neuen Zielmärkten dazugekommen. Gerade in Wengen, wo 2011 ein sehr gutes Ergebnis erzielt wurde, ist dieser Anteil stark gestiegen.

Wie lief das letzte Geschäftsjahr?

Das werden wir am 12. April an der GV mitteilen. Ich kann aber vorwegnehmen: Trotz einem Logiernächterrückgang in den

Schweizer Hotels konnte das operative Ergebnis der Gruppe gesteigert werden.

In den ausländischen Hotels harzte das Geschäft bis 2010. Ihr Vorgänger sagte vor zwei Jahren in einem Interview mit der hotel revue, man wolle die Hotels verkaufen.

Mit der Entwicklung unserer Hotelanlagen in Spanien und auf Sardinien sind wir sehr zufrieden. Natürlich, das Engagement im Ausland macht unser Geschäftsmodell komplexer. Weil wir in Schweizer Franken

«(Verein) suggeriert, dass es sich um etwas Exklusives handelt, man fühlt sich ausgeschlossen.»

Michael Lüthi
CEO Ferienverein

konsolidieren, fordert uns der starke Franken doppelt. Jetzt zu verkaufen, wäre aber nicht der richtige Zeitpunkt. Im aktuellen wirtschaftlichen Umfeld sehe ich es eher als Vorteil, geografisch diversifiziert zu sein.

Haben Sie schon umstrukturiert?

Wir überprüfen unsere Strategie. Welche Grundpositionierung macht Sinn? Welche Zielmärkte bearbeiten wir? Sehen wir uns eher als Gruppe oder als Kette? Wie positionieren wir die einzelnen Hotels? Und wir hinterfragen die Dachmarke Ferienverein.

Holding Hotels, Ferien und Tour-Operating

Der Ferienverein wurde in den 1960er-Jahren von Postangestellten gegründet. 2006 wurde der Verein durch eine Umwandlung in die Poscom Ferien Holding AG vor dem Konkurs gerettet. Zur Dachmarke gehören vier Hotels in der Schweiz (Altein, Arosa; Victoria-Lauberhorn, Wengen; Valaisia, Crans-Montana; Schweizerhof, Sils-Maria), zwei Ferienanlagen im Ausland (Club-Hotel Giverola, Costa Brava; Club-Hotel Tirreno, Sardinien) und die Poscom Tour Operating AG. Noch heute sind die meisten Aktionäre ehemalige Darlehensgeber. mr

Inwiefern?
Wir stellen in Frage, ob die Marke noch zeitgemäss ist. In Deutschland – ein wichtiger Zielmarkt – redet niemand von Ferien, sondern von Urlaub. Und «Verein» suggeriert einerseits, dass es sich um etwas Exklusives handelt, man fühlt sich ausgeschlossen. Andererseits entsteht der Eindruck von Verpflichtungen.



Michael Lüthi in seinem Büro in Bern.

Alain D. Bollat

2010 hiess es, alle Hotelzimmer sollen saniert werden. Wie ist der Stand?
In Sils werden nach der Saison zwei Etagen erneuert, wir investieren 3,5 Mio. Franken in neue Design-Arvenzimmer. Auf Sardinien stecken wir mehrere Hunderttausend Franken in eine neue Réception, Bar und Lounge sowie eine Photovoltaikanlage.

Was ist mit dem Hotel Altein in Arosa? Dort waren Sanierungsarbeiten für den Sommer 2012 vorgesehen.
Die werden vorerst zurückgestellt, die geplanten Kosten waren zu hoch, um sie wirtschaftlich rechtfertigen zu können. Zunächst müssen wir die Strategie überprüfen und nötigenfalls anpassen. Ich kann mir gut vorstellen, die Zimmer nur teilweise zu sanieren,

und so auch zwei verschiedene Gäste-segmente anzusprechen.

Haben alle Hotels TV im Zimmer? Der Ferienverein investierte lange Zeit lieber in Gemeinschaftsräume.

In drei der sechs Hotels hat jedes Zimmer einen Fernseher. Für die anderen stellt sich die Frage: Lohnt sich diese Investition noch? In Kürze werden die Gäste ihren ausrollbaren Bildschirm mitnehmen und über Internet schauen, was und wann sie wollen. Da macht es mehr Sinn, in WLAN zu investieren. Für neue Gäste-segmente, insbesondere für ausländische Tour Operators, sind Zimmer ohne TV aber ein Killerkriterium. Aber auch hier kann ich mir vorstellen, auf beides setzen.

Steht eine Klassifizierung bei hotelriesen noch zur Diskussion?
Ja, denn gerade bei Online-Buchungsplattformen fällt man ohne Klassifizierung gerne zwischen Stuhl und Bank. Insbesondere die Solbäder machen unsere Hotels jedoch einzigartig – die richtige Klassifizierung fällt schwer und muss gut überlegt sein. Dass unsere ausländischen Hotels von Holiday-Check als Top-Hotels 2012 ausgezeichnet wurden, ist uns aber noch viel wichtiger und ehrt uns sehr. Denn diese Auszeichnung stammt von unseren Gästen.

Michael Lüthi (47) hat nach sechs Jahren bei der BLS-Schiffahrt Berner Oberland im vergangenen Jahr zum Ferienverein gewechselt. Der Ferienverein-CEO ist verheiratet und Vater von Zwillingen.

Und täglich grüsst das Murmeltier



Standpunkt

MARIO LÜTOLF
DIREKTOR SCHWEIZER
TOURISMUS-VERBAND

Aufsteller und Ablöser halten sich für den Tourismus-Lobbyisten in diesen Tagen die Waage: Am Tag der Tourismuswirtschaft vom 29. Februar konnte mit Parlamentariern zum Thema der andauernden Frankenstärke diskutiert werden und im Wallis hält ein Leitartikler beunruhigt fest, dass die Leitbranche Tourismus in der eidgenössischen Politik kaum mehr oder gar nicht vertreten sei. Vier Forderungen stehen im Zentrum aktueller Forderungen:

– Mit einer temporären Mehrwertsteuer-Befreiung wird dem Exportcharakter der Beherbergung rasch und spürbar Rechnung getragen. Die kurzfristig realisierbare Kompensation des Margenverlustes entspricht 4,5 Rappen Wechselkurs-Korrektur.
– Gegen die Hochpreisinsel Schweiz dient ein Freihandelsabkommen im Agrar- und Lebensmittelbereich zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit. Der Abbau muss im Interesse der Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft von flankierenden Massnahmen und

«Forderungen sind eingebracht und noch viel mehr davon befinden sich in laufender Diskussion.»

verstärkter Innovations- und Qualitätsorientierung begleitet werden.
– Mit Investitionen in touristische Infrastrukturen und verstärkter Nachfrageförderung soll die Schweiz am weltweiten Tourismuswachstum teilhaben können.

Wie dringend dies ist, zeigen die eben publizierten Rückgänge von 8,5% aus der Eurozone, die auf den starken Franken am empfindlichsten reagiert.
– Mit raumplanerischen Massnahmen ist gegen ausufernden Zweitwohnungsbau vorzugehen. Die Zweitwohnungsinitiative vom 11. März ist mit der unsinnigen Begrenzung von 20% die falsche Antwort auf ein geteiltes Interesse am sorgfältigen Umgang mit unseren Landschaftsressourcen. Der besorgte Walliser braucht sich also nicht wirklich zu

beunruhigen: Forderungen sind eingebracht und noch viel mehr davon befinden sich in laufender Diskussion. Die Politik hat in den vergangenen Monaten durch handfeste finanzielle Zusagen die Nachfrageförderung gar massiv gestärkt und die Innovationsförderung gesichert. Gute Gründe, sich nicht zu beunruhigen und auf Tourismusverständnis im Parlament zählen zu dürfen. Wenn wir uns das Vertrauen auch tagtäglich durch entsprechend gute Arbeit im Land verdienen müssen...



«Zeiten starker Veränderungen beflügeln die Kreativität und setzen überraschende Energien frei.»

Michele Bomio Geschäftsführer Thalia Schweiz AG

Gastroplaner feiern ihren Erfolg

«H plus S Gastronomiefachplanung» feierte ihr **2000-Tage-Jubiläum**. Hervorgegangen ist das Unternehmen aus der ehemaligen Abteilung Technik & Planung von hotellerieuisse.

GUDRUN SCHLENCEK



Jacques Biner, Thomas Allemann und Daniel Beerli (v. l.), alle drei von hotellerieuisse, mit Beraterin Liliane Rentsch, Imhotel, Bern.



Andreas Junker (l.), Betriebsberater, Brigitt Hofer und Hans-Peter Schöni, Geschäftsführer H plus S Gastronomiefachplanung GmbH.



Daniel Mengelt, Planbar AG, Urs Loher, Vizedirektor Meiko Suisse AG, zusammen mit Ruedi Weidmann (v. l.) von der Axet GmbH.

Wir hätten das Management-Buyout schon viel früher machen sollen», meinte Hans-Peter Schöni, Geschäftsführer von H plus S Gastronomiefachplanung GmbH in Bern. Der Erfolg gibt ihm Recht: In den 2000 Tagen habe man 225 Projekte der Gastronomiepla-

nung bearbeiten können. Grund genug zum Feiern: 150 Teilnehmer, Partner und Kunden konnte H plus S an ihrer Jubiläumfeier in der Lounge der Postfinance-Arena in Bern begrüssen. Neben Speis und Trank stand eine Solo-

einlage von Schauspieler David Brückelmann auf dem Programm.

H plus S entstand 2006 aus der ehemaligen Abteilung Technik & Planung von hotellerieuisse. 1964 wurde diese von Andreas

Junker gegründet – damals junger Sanitärtechniker und heute noch immer als Betriebsberater bei H plus S aktiv. Hans-Peter Schöni stiess dann 1978 als gelernter Bauzeichner zu der Abteilung, später noch Brigitt Hofer, die

heute zusammen mit Hans-Peter Schöni H plus S führt. Aufgrund der guten Auftragslage zählt das Team mittlerweile fünf Mitarbeiter. Kunden sind Spitäler, Heime, Hotels, aber auch Gefängnisse und Autobahnraststätten.

Sesselrücken

Neuer Direktor der Lindner Hotels & Alpentherme

Ralph Kathhöfer (48, Bild) übernimmt die Leitung der Lindner Hotels & Alpentherme in Leukerbad. Der gebürtige Essener war bis Ende 2011 in Dubai als Regio-



ZVG

Director Operations Middle East für Swiss-Belhotel International tätig. Er tritt die Nachfolge von Jürgen Marx an, der nach insgesamt acht Jahren die Lindner Hotels & Resorts verlässt, um sich einem neuen Projekt im Wallis zu widmen.

Sonja Thomann ist Geschäftsführerin des VSTM

Fabienne Känel, bisher Geschäftsführerin des Verbands Schweizer Tourismusmanager (VSTM) und Product Manager des Schweizer Tourismusverbands (STV), hat ihren Mutterschaftsurlaub angetreten und freut sich



ZVG

«auf den neuen mir bevorstehenden Lebensabschnitt als Mami». Sonja Thomann (Bild), die beim STV die Prüfungsleitung für eidgenössische Berufs- und Höhere Fachprüfungen im Tourismus versieht, tritt die Nachfolge als Geschäftsführerin des VSTM an.

Jet Aviation Zürich mit einem neuen Sales Director

Peter Davids (Bild) ist neuer MRO Sales Director (MRO: Maintenance, Repair, Operations) der Jet Aviation Management AG, Zürich. Er war zuvor für Airlines wie KLM tätig. Jet Aviation bietet Charter, Unterhalt und Support von



ZVG

Privat- und Business-Flugzeugen. Es belegt 5000 Quadratmeter Hangar-Fläche im Flughafen Zürich.

Neue Struktur des Marketings für das Haslital

Nach fast 5-jähriger Tätigkeit als Leiter Marketing hat sich Ueli Hug gemäss Mitteilung von Haslital Tourismus entschieden, die Organisation Ende April 2012 zu verlassen und sich neuen beruflichen Herausforderungen zu stellen. Das Marketing-Team wird ab 1. Mai neu strukturiert: Für Key Partner, Printmedien und Projekte wird Adrian Santschi zuständig. Die Verantwortung für Events, Medien, Internet hat Christine Flück. Produkte, Märkte, Social Media verantwortet Michaela Findenig. Die Marketingleitung versieht Nils Glatthard, der Vorsitzende der Geschäftsleitung. kjv

Kinderlieder im Snowgames-Dörfli

In Zweisimmen hatten die «Snowgames» als Wochenabschluss für Feriengäste und Einheimische Premiere. Dazu gehörte das erste Bob-Rennen am Rinderberg. TV-Moderator Ueli Schmezer sang seine Kinderlieder im Snowgames-Dörfli.

KARL JOSEF VERDING

Mehr als 1000 Zuschauer und Teilnehmer kamen an die «Snowgames». Den Auftakt setzten Kinder der Schneesportschule

Zweisimmen. Sie zeigten, was sie gelernt haben. Danach wurde das Tempo erhöht. Neben den ersten Rinderberg-Bob- und -Schlittelchampions, wurden die schnellsten Mountainbike-Downhill-Fahrer und Hornschlitten-Teams gesucht. Zwischen den Rennen überzeugte Fernsehmoderator Ueli Schmezer als sympathischer Kinderliedermacher im gemütlichen Snowgames-Dörfli. Die Schneesportschule Zweisimmen demonstrierte in verschiedenen Formationen das Skifahren in all seinen Facetten. Als Abschluss präsentierten die Gstaad Mountain Rides zehn Pistensmaschinen in einer kleinen Show.



Patrick Bauer, OK-Chef, Martin Bachofner, Leiter Gstaad Saanenland Tourismus, Ruedi Schenk, Präsident Gstaad Mountain Rides (v. l.).



TV-Moderator Ueli Schmezer sang seine Kinderlieder.

Party zum Torrent-Jubiläum

Vor 40 Jahren starteten die Torrent-Bahnen Leukerbad-Albinen AG in ihre erste Wintersaison. Am letzten Wochenende fanden auf Torrent die Jubiläums-Festlichkeiten statt.

KARL JOSEF VERDING

Der Festakt startete am Samstag mit einem literarischen Frühstück von Rolf Herrmann und Beat Storch. Danach diskutierten Staatsrat Jean-Michel Cina, CVP-Präsident Christophe Darbellay und Christoph Egger, zukünftiger Direktor der Schilthornbahn AG, im Podiumsgespräch über das Thema «Was ist die Zukunft der Bergbahnen – Gibt es einen Masterplan?». Weiter ging es am Nachmittag mit einer Kinderparade mit Michel



Clown Timo beim Plausch mit den Kindern im Skigebiet Torrent. ZVG

Villa. Am Samstagabend sorgte die Volks-Rock-Band «ChueLee» für Stimmung in der Rinderhütte Torrent. Sonntags gab es vielseitige Animationen für die Gäste des Events. Am Jubiläumswochenende mit vielen Aktivitäten profitierten

Gross und Klein von Spezial-Preisen: Kinder bis Jahrgang 1996 führen in Begleitung ihrer Eltern gratis Ski, Erwachsene zahlen für die Tageskarte an beiden Tagen nur 40 Franken. Der Preis gilt auch an jedem Samstag der Saison.

Mit Rat und Tat für Gäste Luzerns: «Friendly Hosts» sind unterwegs

Die Freizeit-Gastgeber auf Strassen und Plätzen sind eine Idee der Projektgruppe «Luzern leuchtet».

Die Projektgruppe setzt sich für die Verbesserung der Gastfreundschaft in Luzern ein und sucht seit dem 25. Februar Luzernerinnen und Luzerner, die sich mit Herzblut und Liebe zu ihrer Stadt als Gastgeber oder Gastgeberin für einige Stunden ihrer Freizeit zugunsten in- und ausländischer Gäste engagieren möchten. Sie sollten kommunikativ, flexibel und sprachgewandt sein. Die «Friendly Hosts» werden eine Ausbildung durch die Tourist Information von Luzern Tourismus geniessen. Anschliessend werden sie mit Stadtplänen, diversen Broschüren, iPads, Insider-Tipps und einem entsprechenden Tenue mit aufgedrucktem «Your-Friendly-Host»-Logo ausgerüstet.



Heinz Koch ist als Gastgeber in Luzern unterwegs. ZVG

Heinz Koch weiss, was man es macht. Er ist schon seit sechs Jahren im Sommer als «mobile Tourist Information» in Luzern unterwegs, spricht Gäste an, zeigt den Weg oder informiert über spannende Ausflüge. kjv

Aus- und Weiterbildung. Deutsche Mitarbeitende sind breit ausgebildet Seite 8; **Die Pläne von Daniel Plancic** Seite 9;
Gute Ausgangslage für Facility Manager Seite 10; **Die Gesetzesänderung ist nicht nur positiv** Seite 11



Kristina Kosutova (21) ist Stagiaire an der Hotelbar. Ihr Ziel: Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Die folgenden Portraitbilder von Lernenden hat Fotograf Alain D. Boillat im Boilat in Betrieben des «Lausanne Palace et Spa» aufgenommen.

leisten. Auch Irene Müller greift auf Praktikanten der Hotelfachschule oder aufs Ausland zurück. Letzteres müsse nicht zu einem Qualitätsproblem führen, findet Scheidegger: «In Osteuropa gibt es viele gut ausgebildete, sprachlich begabte und dienstleistungsorientierte Leute. In Deutschland dagegen ist die Suche in dieser Hinsicht schwierig geworden.»

Dem Zürcher Fünftersternhotel Widder fehlt noch ein Lehrling im Service. «Der Beruf braucht mehr Marketing», sagt die Personalverantwortliche Anja Pagani. Er habe ein Imageproblem, sei aus Sicht der Jugendlichen wenig interessant. Dem widerspricht Peter B. Grossholz. Den Jugendlichen fehle es nicht an Interesse. «Aber wenn sie den Eltern erzählen, dass sie eine Lehre im Service machen wollen, sind die meist entsetzt.» Imagedünkel sei ein Problem der Erwachsenen. Die Hotellerie habe dazu beigetragen, indem sie viele ihrer Berufspartnern lange geringere Gehälter zahlt: «Man liess Hilfskräfte Arbeiten machen, die Fachkenntnisse erfordern.» So fehle es mitunter an geschultem Personal, das den Lernenden etwas beibringen könne. «Mit der Qualität der Dienstleistung sinkt das Image eines Berufs.»

Trotz aller Kritik an der Branche: Aufstiegschancen sind gut

«Viele Junge wollen keine Lehre, sondern eine höhere Schule machen», sagt Irene Müller aus Adelboden. Die Beobachtung der Hôtelière deckt sich mit der Erfahrung von Grossholz. «Gymnasien und höhere Schulen gehören zu unserer grössten Konkurrenz», sagt er, «sie werden zu immer grösseren Sammelbecken für Junge, die nicht wissen, welchen Beruf sie ergreifen wollen.»

Um Jugendliche für eine Lehre begeistern zu können, sei es wichtig, dass man sich mit positiven Themen ins Licht rücke. Würde nur Schwierigkeiten betont, gelte schnell die ganze Branche als problematisch. «In der Diskussion über Mindestlöhne geht unter, dass wir auch gute Saläre zahlen», ärgert sich Grossholz. «Und warum rücken wir statt der unregelmässigen Arbeitszeiten nicht die Entwicklungschancen in den Fokus?» Dass diese in der Hotellerie besser denn je sind, zeigt der Weiterbildungskatalog: In allen Betriebspartnern gibt es spezialisierte Weiterbildungen sowie Bachelor-, Master- oder Nachdiplomstudiengänge. Wer arbeiten und seine Wege dennoch offenlassen will, ist in der Hotellerie also gut bedient.

Es fehlt an Nachwuchs

Die Branche kämpft mit einem Nachwuchsproblem. Die Zahl der interessierten Lehrlinge ist im Vergleich zum Vorjahr um 55 Prozent eingebrochen.

VIRGINIA NOLAN

Dem Gastgewerbe fehlen Lernende. Im Bereich Dienstleistungen zählte das BBT 1000 Ausbildungsplätze, die für Lehrbeginn 2011 gedacht und im August noch unbesetzt waren. Auch die Hotellerie gehört zu diesem Sektor – und wartet mit einem Überangebot auf. Während im Gastgewerbe laut Bundesamt für Statistik im Jahr 2000 rund 4000 Fähigkeitszeugnisse ausgestellt wurden, waren es, wenn auch bei leicht veränderter Datenbasis, 2010 noch 3230. Laut einer Statistik von hotellerieuisse ist die Nachfrage nach Lehrstellen

«Es ist heute schon fast unmöglich, Köche auszubilden.»

Alexander Scheidegger
Hotel Adula, Filis

gegenüber dem Vorjahr stark eingebrochen. Die Zahl der Anfragen von Interessierten war bis Ende des ersten Vermittlungshalbjahres (August 11 bis Januar 12) um 55 Prozent rückläufig, jene nach Lehrstellen um 44 Prozent. Am schwierigsten sind Koch-Lernende zu finden. 870 000 Franken hat hotellerieuisse 2011 ins Nachwuchsmarketing investiert, als Partner stockte Gastrosuisse die Ressourcen um den gleichen Betrag auf. Wo nicht viel Geld für Marketing übrig bleibe, sei es sinnvoll, Allianzen einzugehen, sagt Peter B. Grossholz, Leiter Berufsbildung bei hotellerie-

uisse. «Man spricht vom «war for talents» – wir kämpfen aber in erster Linie nicht um Talente, sondern um Leute überhaupt.» Alexander Scheidegger, Vizelektor im Flimsler «Adula», bietet Ausbildungsplätze in allen Betriebspartnern an. Drei von vier sind noch offen. «Es ist schwierig, Restaurationsfachleute zu finden», sagt er, «und fast unmöglich, Köche auszubilden.» Kochlehrlinge zu finden, sei einfacher, als sie zu halten: Die Wahrscheinlichkeit, dass Jugendliche den Lehrvertrag vorzeitig auflösen, sei relativ hoch. «Die Arbeitszeiten machen ihnen zu schaffen», vermutet Scheidegger. Obwohl jedes Jahr mit einem Ausbildungsplatz im Angebot, hat das «Adula» in der Küche derzeit keinen Lehrling – im Service gerade mal einen.

Auch Irene Müller vom «Bellevue» in Adelboden bezweifelt, dass sie den Ausbildungsplatz im Restaurationsfach heuer besetzen kann. Damit doch noch Bewerbungen kommen, überlegt sie sich kostenpflichtige Werbung auf Facebook. Das Grand Hotel Giessbach am Brienzsee wirbt in der Hoffnung, die Lücke bei Service und Hotelfach zu füllen, neuerdings im Internet dafür, Jugendlichen, die anderswo den Lehrvertrag auflösen, eine zweite Chance zu geben.

Arbeitskräfte aus Osteuropa als Ersatz

Wer rückt an die Stelle der fehlenden Lehrlinge? «Arbeitskräfte aus Osteuropa», antwortet Hotellier Scheidegger. Kein Betrieb könne sich als Ersatz Fachkräfte

«Für starke Schüler attraktiver werden»

Claudia Züllig ist Hôtelière im «Schweizerhof» Lenzerheide und Mitbegründerin des Lehrlingsforums Graubünden. Die Fachfrau über Imageprobleme von Hotelberufen und darüber, wann ein Betrieb für Lernende attraktiv ist.

VIRGINIA NOLAN

sium, eine interdisziplinäre, intellektuell herausfordernde Grundbildung bieten. Im Hotel- und Restaurationsfach werden Lehrlinge zwar sehr spezifisch, aus Sicht eines schulisch starken Jugendlichen aber vielleicht zu einseitig ausgebildet. Für sie ist auch der Stoff der Berufsschule zu mager.

Muss ein neues Ausbildungsmodell her?

Im Kanton Graubünden haben wir mit der Gastgewerblichen Fachschule seit

1990 eine duale Ausbildung, die starke Schüler anspricht. Im ersten Jahr gehen sie nur in die Schule. Erst im zweiten Jahr kommt die Praxis in Küche, Service und Hauswirtschaft. Das dritte Jahr gliedert sich in ein Semester Schule und ein weiteres an der Reception. Weil sie einen hohen Schulanteil hat und alle Sparten abdeckt, ist diese Ausbildung sehr beliebt. Es gibt



Hôtelière
Claudia Züllig.

Bestrebungen, sie eidgenössisch anerkennen zu lassen und in weiteren Kantonen anzubieten.

Haben Hotelberufe ein Imageproblem?

Ich finde, überhaupt nicht. Eher haben sie an Image gewonnen. Nehmen Sie den Koch als Beispiel: Küchenchefs wie Jamie Oliver sind Teenie-Idole! Mit ihrer Medienpräsenz haben sie Koch zu einem gefragtsten Beruf gemacht. Auch der Service, glaube ich, ist nicht so verpönt wie einst: Heute geht es nicht darum, jemanden zu bedienen, sondern ihn zu verwöhnen.

Wann ist ein Betrieb für Lernende attraktiv?

Ein Schulabgänger hat noch keine Erfahrung darin, was einen guten Betrieb ausmacht. Er sucht darum vor allem einen Betrieb, in dem er sich wohlfühlt. Diese Voraussetzung erfüllen wir, wenn wir uns Zeit nehmen, ihm eine intensive Betreuung bieten. Das beginnt in der Schnupperlehre. Wir führen sie nur in den Sommermonaten durch, wenn ich Zeit habe. Beim Schnuppern prüft nicht nur der Betrieb den Jugendlichen, sondern auch umgekehrt. Bei uns schnuppern Schüler fünf Tage, alles andere ist zu wenig.

Wie beugt man Lehrvertragsauflösungen vor?

Es gehört zu unserer Branche, dass man sich regelmässig weiterbildet und neue Betriebe kennenlernt. Daher kommt die recht hohe Fluktuation. Lehrlinge haben während ihrer Ausbildung oft wechselnde Ansprechpersonen. Darum ist es wichtig, dass jene, die sich mit ihnen beschäftigen und für sie verantwortlich sind, auf ihrem Gebiet Profis sind – fachlich wie auch in Sachen Führung. Wenn man einen Lehrling behalten will, dann muss man ihm regelmässig den Puls fühlen und zeigen, dass man an ihm dran bleibt.

Aus- und Weiterbildung. Deutschland. Mitarbeitende aus Deutschland finden im Schweizer Gastgewerbe leicht eine Stelle. Sie sind breit ausgebildet und können im Betrieb vielseitig eingesetzt werden.



William Mandl (19) ist Stagiaire in der Pâtisserie des «Lausanne Palace». Sein Ziel: Die Ecole hôtelière de Lausanne.



«Deutsche geben Gas, arbeiten viel, sind sehr pflichtbewusst und flexibel.»

Peter B. Grossholz
hotelleriesuisse

Schneller Aufstieg ins Kader

In der Schweiz haben Deutsche gute Aufstiegschancen, gerade beim aktuell herrschenden Nachwuchsmangel (siehe Seite 7). Denn das Berufsbild schreckt offenbar immer mehr hiesige Jugendliche ab: Die Angestellten in der Gastronomie und Hotellerie arbeiten hart, stehen dabei unter ständiger Beobachtung, ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig, die Löhne haben ein eher bescheidenes Renommee, der Arbeitsort ist oft weit weg von ihrem sozialen Umfeld. Ihre Altersgenossen aus Deutschland haben andere Voraussetzungen – «gerade jene aus den neuen Bundesländern», weiss Experte Grossholz. Sie scheuen diese Aufgaben viel weniger, denn hier können sie ein Mehrfaches verdienen und viel schneller aufsteigen, wenn sie einen guten Job machen: «Sie geben Gas, arbeiten viel, sind sehr pflichtbewusst und flexibel», so Grossholz. Solche Leute werden schnell mal ins Kader eines Hotels berufen, auch wenn sie «bloss» die Grundausbildung mitbringen.

Allrounder sind begehrt

Hotelfachleute aus Deutschland sind bei hiesigen Hoteliers beliebt, weil sie breit einsetzbar sind. Jetzt steht ein neuer Schweizer Fähigkeitsausweis zur Debatte.

KATHARINA MERKLE

Ein Italiener, der in seinem Heimatland eine Hotelfachschule absolviert hat, kann in der Schweiz zu wenig. Dies sagt Peter B. Grossholz, Leiter Berufsbildung bei hotelleriesuisse. Der Bewerber aus Italien habe in der Regel trotz des hohen Abschlusses nicht genügend Erfahrung für die anspruchsvollen Aufgaben im Schweizer Hotelalltag. Umgekehrt verhält es sich mit den nördlichen Nachbarn. Dort kennt man die höhere Berufsbildung in der Hotellerie nicht, dennoch sind die Deutschen fit für den Schweizer Arbeitsmarkt.

hotelleriesuisse klärt neuen Ausbildungsgang ab

Die Grundausbildung Hotelfachmann/-frau umfasst in Deutschland alle klassischen Be-

reiche: Réception, Hauswirtschaft, Zimmer, Service und Küche. In der Schweiz liegt der Schwerpunkt deutlicher auf dem

jeweiligen Fachbereich. «Vor allem kleinere Hotels sind aber auf multifunktionale Mitarbeitende angewiesen», sagt Grossholz. In

der Schweiz seien die Berufsleute nach der Lehre bereits Spezialisten auf ihrem Gebiet. hotelleriesuisse prüft nun gemeinsam mit

«Trois Rois»: Erste deutsche Lernende

Im Gegensatz zu vielen Betrieben in Feriendestinationen leidet das 5-Sterne-Haus Les Trois Rois in Basel unter keinem Bewerbermangel. Auch nicht bei den Ausbildungsplätzen: «Das Interesse ist so gross, dass wir die Lehrstellen gleich mehrfach vergeben könnten», freut sich HR-Chef und Geschäftsleitungsmitglied Reto Jeker. Das «Trois Rois» erlebt gerade eine Premiere: Unter den Lernenden befindet sich erstmals eine Grenzgängerin aus dem na-

hen Deutschland. «Für uns stand nicht ihr Wohnort im Vordergrund, sondern ihre sehr hohe Motivation und Qualifikation», begründet Jeker. Die Deutsche hat ein Abitur in der Tasche und wird die Ausbildung zur Hotelfachangestellten in bloss zwei statt drei Jahren absolvieren. Generell hat das «Trois Rois» einen Grenzgängeranteil von zirka 20 Prozent.

Was bei der Lehrstelle erlaubt ist, ist beim Praktikum tabu. Wegen der L-GAV-Vorschriften darf

Reto Jeker bei den Praktikanten keine Grenzgänger beschäftigen, obschon er regelmässig Anfragen aus Deutschland erhält. Generell stellt Jeker fest, dass die schriftlichen Bewerbungsunterlagen der Deutschen im Schnitt professioneller sind als jene der Schweizer.

Auch Petra Emmel, Direktorin des Hotels Ramada Plaza in Basel, hat bereits Bewerbungsunterlagen deutscher Schülerinnen und Schüler erhalten – und zurückgeschickt. Denn bisher

konnte das 4-Sterne-Hotel im markanten Basler Meseturm die Ausbildungsplätze noch gut mit Schweizern besetzen. Doch auch in ihrem Betrieb steigt der Druck, wegen der attraktiven Auswahl über die Grenze zu schauen. Deutsche bringen oft gute Voraussetzungen mit: «Sie sind in der Regel älter und daher reifer, und viele von ihnen haben ein Abitur in der Tasche», sagt die «Ramada»-Direktorin, die selber aus Deutschland stammt. kle

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

Deutschland holt Ausländer

Auch deutsche Hotel- und Gastrobetriebe leiden unter einem akuten Lehrlingsmangel. Jetzt rekrutieren sie im Ausland.

KATHARINA MERKLE

Die Schweizer Hotellerie leidet unter Lehrlingsmangel. Dennoch rekrutieren die Betriebe bisher nur sehr zurückhaltend Lehrlinge aus Deutschland. Würden sie diese Praxis ändern, käme das bei den dortigen Branchenkollegen nicht gut an. Denn auch in Deutschland herrscht ein akuter Mangel an Bewerbern für gastgewerbliche Ausbildungen. Dies bestätigt Sandra Warden vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) in Berlin. Das ist zum einen demografiebedingt: Die Zahl der Schulabgänger sinkt rapide, besonders extrem in den neuen Bundeslän-



Sandra Warden vom Dehoga.

«Der Wettbewerb der Branchen untereinander um die leistungsstarken Jugendlichen wächst stetig», sagt Sandra Warden. Denn immer mehr deutsche Jugendliche entscheiden sich für ein Unistudium.

Allgemein beklagen sich Industrie, Handel und Gastronomie, dass sie Lehrstellen nicht beset-

zen können. Im Sommer waren in ganz Deutschland gut 40000 Ausbildungsplätze unbesetzt, ein Viertel mehr als im Vorjahr.

Nun reagieren die deutschen Hoteliers. Sie beginnen, ihren Nachwuchs auch jenseits der Grenzen zu suchen. «Lehrlingsrekrutierung im Ausland gibt es bisher nur in relativ geringem Mass – allerdings verstärkt sich gerade das Interesse in den Betrieben», bestätigt Sandra Warden. So in Thüringen. Wenn im kommenden August das neue Lehrjahr beginnt, werden dort mehrere hundert Ausbildungsplätze nicht besetzt sein, vor allem in der Gastronomie und Hotellerie. Deshalb wurde jetzt das Pilotprojekt «LEA – Lehrlinge aus dem Europäischen Ausland» ins Leben gerufen. Die Idee ist, Schüler aus wirtschaftlich schwachen Regionen – zunächst aus Ungarn und Polen – für eine Ausbildung in Thüringen zu gewinnen.

Aus- und Weiterbildung. Nachdiplomstudium. Daniel Plancic leitet neu das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement von hotellerieuisse. Er plant auch schon Änderungen und will die Dozenten überprüfen.



Gwendolyne Salquin (16) absolviert eine Lehre im Restaurant Côté Jardin, Lausanne. Ihr Ziel: Restaurationsfachfrau.

Qualität hat Priorität

Daniel Plancic leitet neu das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement (NDS) von hotellerieuisse. Ihm ist es wichtig, das qualitativ hohe Level dieser Weiterbildung zu erhalten.

CHRISTINE KÜNZLER

Daniel Plancic, was hat Sie motiviert, die Stelle als Kurs- und Schulungsleiter bei hotellerieuisse anzunehmen? Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement ist das wichtigste NDS der Branche. Es ist für mich eine grosse Herausforderung, diesen Studiengang leiten zu dürfen, denn ich werde es mit Profis zu tun haben. Die Auseinandersetzung mit ihnen reizt mich. Ich freue mich sehr auf den Unterricht, der am 18. März beginnt. Peter B. Grossholz wird mich begleiten.

Peter B. Grossholz ist eine starke Persönlichkeit und bei den Studierenden sehr beliebt. Es wird nicht einfach sein, in seinen Fussstapfen zu wandeln... Ich weiss, dass ich ein schwe-

res Erbe antrete. Kopieren kann ich Peter B. Grossholz nicht, ich werde also einiges anders machen. Es ist mir bewusst, dass diesbezüglich viel Arbeit vor mir liegt. Peter B. Grossholz war sehr präsent und von allen geschätzt. Sicher ist: Ich werde nicht eine so väterliche Rolle einnehmen können wie er.

Was werden Sie beim NDS anders machen? Mir schwebt ein neuer Prüfungstyp vor. Auch für den Lehrgang für die Receptionistinnen, den ich ebenfalls leiten werde. Was ich alles im NDS umstellen möchte, kann ich

heute noch nicht sagen. Am wichtigsten ist mir, das qualitativ hohe Level dieses Flaggschiffs erhalten zu

«Wichtig ist mir ein kreativer Umgang mit den Studierenden.»

Daniel Plancic
Kurs- und Schulungsleiter

werden? Das kann ich jetzt noch nicht sagen. Ich möchte zuerst alle kennen lernen. Klar ist, dass es eine Evaluationen geben wird.

Was ist Ihnen besonders wichtig im Umgang mit den Studierenden? Als Leiter bin ich in einer

Leadership-Situation. Was ich von den Studierenden verlange, muss ich selber auch können. Wichtig ist mir eine kreativer Umgang mit den Studierenden. So möchte ich ihnen Wege aufzeigen, wie sie zu neuen Erkenntnissen und Methoden kommen.

Welchen Stellenwert hat für Sie Sozialkompetenz? Das ist ein sehr wichtiges Feld. Im Modul «Mensch» dreht sich alles um Sozialkompetenz, das heisst um den Umgang mit Menschen, um Leadership. Ein wichtiges Thema ist für mich



Daniel Plancic war zuvor Dozent an der Hotelfachschule in Neuenburg.

Daniel Plancic ist Kurs- und Schulungsleiter bei hotellerieuisse.

die Präsentationskompetenz, die sich mit verschiedenen Übungen trainieren lässt. Die Studierenden fassen ein Thema und präsentieren es dann ihren Kolleginnen und Kollegen aus dem Stegreif. Sozialkompetenz heisst auch, sich selber kennen zu lernen. Dafür gibt es verschiedene Persönlichkeitstests. Ich persönlich ziehe die Techniken des kreativen Schreibens vor, denn Persönlichkeitstests bedeuten meist vorgegebene Felder, in die kaum jemand so richtig hinein passt. Es gibt nicht nur Schwarz und Weiss, es gibt auch verschiedene Grautöne. Sozialkompetenz wird auch ein grosses Thema sein in den Kursen für Receptionistinnen.

Welche Rolle spielt das NDS HF Hotelmanagement in der Bildungslandschaft der Branche?

Das legendäre Unternehmerseminar, das unter anderem von Ueli Prager mitbegründet worden war, ist enorm wichtig. Mit dem Wissen und den Fähigkeiten, die das NDS vermittelt, können Hoteliers wichtige Lücken schliessen. In dieser Branche ganz wichtig ist das Netzwerk, das die Absolventen durch die Weiterbildung gewinnen. Ich denke da etwa an den VDH, den Verein diplomierter Hoteliers.

Weiterbildung dürfte in Zeiten wie den heutigen generell an Bedeutung gewinnen, oder wie sehen Sie das?

Diesbezüglich gibt es verschiedene Bedürfnisse. Etwa Leute, die umsteigen wollen, oder solche, die sich weiterentwickeln möchten. Sich weiterzuentwickeln entspricht einem menschlichen Bedürfnis. Schon deshalb ist Weiterbildung äusserst wichtig. Sie ist ein Teil auf dem Weg des lebenslangen Lernens. Künftig müssen die Anbieter noch mehr in Weiterbildungsgänge investieren. Damit die für die Schweiz so wichtige Innovationsfähigkeit aufrecht erhalten werden kann.

MAS verlieren eidgenössischen Titelschutz

Mit dem neuen Hochschulförderungsgesetz werden die Weiterbildungs-Masterdiplome EMBA und die MAS ihre eidgenössische Anerkennung verlieren. Der Bundesrat will dem nun aber vorgehen.

GDURIN SCHLENZKE

Weiterbildungs-Masterdiplome wie «Master of Advanced Studies», kurz MAS, oder «Executive Master of Business Administration» (EMBA) sind auch für gestandene Berufsleute eine Möglichkeit, Uni-Luft zu schnuppern und ETCS-Punkte zu sammeln. Mit einem MAS sind es ganze 60 ETCS-Punkte, also ein Drittel eines Bachelor-Abschlusses. Der Bundesrat will nun jedoch die bundesrechtlichen Anforderungen und damit einhergehend die eidgenössische Anerkennung dieser



«Der Titelschutz stellt auf dem Weiterbildungsmarkt ein Qualitätsmerkmal dar.»

Thomas Bachofner
Generalsekretär KFH

Weiterbildungs-Masterdiplome aufheben. Die Motion von Ständerat Ivo Bischofberger will das verhindern. Die Motion wird voraussichtlich am 13. März im Nationalrat behandelt.

Unlautere Konkurrenz? hotellerieuisse empfiehlt die Ablehnung der Motion: Zum einen führe der Titelschutz zur Verwirrung in der Titellandschaft, zum anderen habe die bisherige Regelung zu einer unlauteren Konkurrenz gegenüber den Abschlüssen

der höheren Berufsbildung geführt. Mit dem neuen Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetz (HFKG) wird die eidgenössische Titelanerkennung der Weiterbildungsmasterdiplome zwar sowieso fallen – nach Plan 2014. Thomas Bachofner, Generalsekretär der Rektorenkonferenz der Fachhochschulen der Schweiz (KFH), stört sich deshalb auch nicht an dem Fakt der Abschaffung selbst, sondern an dem Zeitpunkt. «Ich sehe keinen triftigen Grund, so kurz vor dem Inkrafttreten des HFKG diesen Titelschutz noch aufzuheben.» Das würde falsche Zeichen für Arbeitswelt und Bildungsinteressierte setzen. «Der Titelschutz stellt auf dem Weiterbildungsmarkt ein Qualitätsmerkmal dar und ist eine Orientierungshilfe, zumal die Mindestanforderungen an die

entsprechenden Studienangebote und die Zulassungsvoraussetzungen in einer Verordnung des Bundes geregelt sind.» Die Fachhochschulen hätten in keiner Weise Interesse daran, minderwertige Angebote unter eidgenössischer Flagge zu lancieren. «Da würden sich die Fachhochschulen doch ins eigene Fleisch schneiden.»

Fachhochschulen mit Universitäten gleichgestellt

Mit dem HFKG werden die Hochschulen und ihre Träger dann selbst für den Titelschutz zuständig sein. Bei den Universitäten ist das bereits heute so. Ein Punkt mehr also, in dem die Fachhochschulen mit den Universitäten in Zukunft gleichgestellt sein werden, freut sich Bachofner. Trotz Aufhebung des eidgenössischen Titelschutzes bleibt aber

der Auftrag des Bundes an die Fachhochschulen, Weiterbildung anzubieten.

ANZEIGE

EuroTime

Fokussieren Sie sich auf das Wesentliche!

Die Branchensoftware für Personalplanung und Zeiterfassung

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

Aus- und Weiterbildung. Facility Management. Absolventen des Studiengangs Facility Management finden nach Abschluss rasch eine Stelle und verdienen verhältnismässig gut. Die Module decken ein breites Gebiet ab.

Dieser Bachelor bietet Chancen

Karrierehungrige Gastgewerbler können an der Hochschule in Wädenswil den Bachelor in Facility Management erwerben. Job- und Verdienstaussichten sind verlockend.

GUIDRIN SCHLENCZEK

Facility Management soll das Kerngeschäft eines Unternehmens erleichtern, damit dieses sich optimal entfalten kann. Das fängt bei der Reinigung an, kann Technik und Energieversorgung betreffen und hört bei der persönlichen Betreuung der Kunden auf. Eine gewisse Nähe zur Hotellerie bringt diese Disziplin durchaus mit, unterstreicht Thomas Wehrmüller, Leiter des Instituts Facility Management an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW. Das zeigt bereits die Geschichte des vergleichsweise jungen Studiengangs: Das Institut ist Ende der Neunziger-Jahre aus der höheren

Sara Sergi (21) ist Stagiaire an der Réception des «Lausanne Palace».

Alain D. Bolliger



hauswirtschaftlichen Fachschule hervorgegangen, seit 2001 gibt es die Studienrichtung Facility Management (FM), seit 2005 als Bachelor. Mit der Umbenennung stiegen auch die Studentenzahlen rapide an: Zählte man im Jahre 2000 erst knapp 30 pro Semester, so schrieben sich letzten Herbst mit 90 Studenten so viele wie noch nie in den Studiengang FM ein. Rund 5 Prozent der Studenten kommen in der Regel aus dem

Gastgewerbe, was sie zusätzlich mitbringen müssen, ist eine Berufsmatura. Einer von ihnen ist Walter Gasser, 25 Jahre alt und bereits im vierten Semester. Nach einigen Berufsjahren als Koch im In- und Ausland zog es ihn wieder zurück auf die Schulbank. Statt wie viele Kollegen an die Hotelfachschule zu gehen, entschied er sich für das FM-Studium. «Das ist noch breiter angelegt, die Berufsaussichten sind vielfältig und ein Bachelortitel ist zudem international anerkannt», begründet Gasser seinen Entscheid.



«Die Jobaussichten sind vielfältig, der Bachelortitel ist international anerkannt.»

Walter Gasser
Student Facility Management

Kosten des Studiums sind tief
Ein Blick in die Studieninhalte bestätigt, was der gelernte Koch sagt: Die Module des FM-Studiums decken eine breite Palette ab: Englisch, Betriebswirtschaftslehre, Naturwissenschaften, Psychologie, Öffentlichkeitsarbeit, Finanz- und Prozessmanagement sind nur einige der Inhalte. Ein wichtiger Punkt sei auch die Nachhaltigkeit. «Ein Facility Manager ist ein Lebenszyklusbegleiter einer Immo-

bilie, von der Erstellung bis zum Abbruch», erläutert Wehrmüller. Zwei Vertiefungsrichtungen stehen zur Auswahl: Immobilien- und Hospitality-Management. Entsprechend vielfältig präsentiert sich der Einsatzbereich nach Abschluss des Studiums: Immobilienmanagement, FM-Beratungsfirmen, FM-Abteilungen von Unternehmen, FM-Anbieter wie ISS und Spätiär seien die wichtigsten Arbeitsorte, so Wehrmüller. Aus welchen Branchen die Absolventen vorher kämen, spiele für den weiteren Berufsweg eine untergeordnete Rolle. «Grundsätzlich hat ein Absolvent alle Freiheiten.» Facility Manager seien auf dem Markt sehr gesucht. «Wir bekommen immer wieder das Feedback, dass wir noch zu wenige ausbilden», so Wehrmüller. Spätestens nach ein bis zwei Monaten hätten die Abgänger eine Festanstellung auf sicher. Denn die ZHAW ist in der Schweiz bis anhin die einzige Ausbildungsstätte für den FM-Bachelor. Das Jahreslohniveau eines

ZHAW-Abgängers mit FM-Abschluss sei dabei mit jenen der Betriebswirtschaftler vergleichbar: rund 80 000 Franken, und damit um die 5000 Franken höher als bei Ingenieuren. Walter Gasser führt noch einen weiteren finanziellen Grund ins Feld, der ihm den Entscheid zum FM-Studium erleichterte: Die vergleichsweise tiefen Semestergebühren von insgesamt 810 Franken. «Das sechsemestrige Studium kostet mich also nur rund 5000 Franken.»

Neu: Master Facility Management – fürs internationale Parkett

Wer auf der akademischen Karriere noch weiter nach oben klettern will, kann das seit letztem Herbst mit dem Master of Science in Facility Management. Mit dem Master-Studiengang, die Unterrichtssprache ist Englisch, will sich die ZHAW international einen Namen machen. «In der Hotellerie-Ausbildung ist die Schweiz Weltspitze, warum nicht auch im Facility Management?», gibt sich Wehrmüller selbstbewusst. Den Bachelor habe man bewusst breit positioniert, beim Master wolle man einen «Spitzen-Master». Von den 18 Studierenden im ersten Semester kommt rund die Hälfte aus dem Ausland – von Holland bis China. Allen steht nach dem Abschluss gar der Weg zur Promotion offen. Noch nicht in der Schweiz, aber im Ausland.

ANZEIGE

Nächster Studienbeginn: August 2012

KV Hotel & Tourismus

Hotel-Tourismus-Handelsschule hotellerieuisse | Berufsmaturitätsschule. Die praxisorientierte Erst- oder Zweitausbildung an der Hotel-Tourismus-Handelsschule von hotellerieuisse ist eine branchenspezifische Alternative zur KV-Lehre. Nach der Einführung in die kaufm. Grundlagen und einem Praktikumjahr in einem Hotel- oder Tourismus-Betrieb kann die Ausbildung nach zwei Jahren mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotellerieuisse abgeschlossen werden. Nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Der Lehrgang wird an der Minerva auch bilingual (Englisch/Deutsch) angeboten. Zudem ist es möglich, während oder nach der Berufsbildung die eidgenössisch anerkannte Berufsmaturität Vollzeit oder berufsbegleitend nach der AKAD Methode zu erwerben.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Der Unternehmerverband für Schweizer Hoteliers engagiert sich mit der Minerva für eine erstklassige Aus- und Weiterbildung in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT).

Vorteil
MINERVA
Eine Schule der Kalaidas Bildungsgruppe Schweiz

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich
www.minervaschulen.ch

Neuer Lehrgang in Luzern

Erstmals kann man in der Schweiz ein Certificate of Advanced Studies (CAS) in nachhaltigem Tourismusmanagement erlangen. Der Kurs startet im Juni.

KATHARINA MERKLE

Ein umweltbewusster, sozial gerechter und trotzdem wirtschaftlicher Tourismus – wie kann das gelingen? Solchen Fragen widmet sich der neue Lehrgang «Nachhaltiges Tourismus-Management» am Institut für Tourismuswirtschaft in Luzern (ITW). Im halbjährigen Studium erfahren die Absolventen und Absolventinnen unter anderem, wie sie Umwelt- und Sozialmanagement-Systeme einführen können und wie sie innovative nachhaltige Angebote vermarkten können – konkret etwa in der Hotellerie oder bei Bergbahnen. Das

ist eine Premiere. Es gibt zwar bereits einzelne Kursangebote zum Themenbereich nachhaltige Entwicklung. «Ein umfassendes auf die Bedürfnisse der Tourismusbranche zugeschnittenes CAS gab es bisher aber noch nicht», sagt Kursleiter Christoph Wylder. Der erste Ausbildungsgang dauert vom 5. Juni bis am 24. November. Unterrichtet wird freitags und samstags. Es gibt drei Module, die auch einzeln gebucht werden können. Damit das Studium praxistauglich ist, haben die Verbände hotellerieuisse, STV, VSTM, SBS und auch ST an den Modulen mitgearbeitet. Geplant ist, das neue CAS jährlich durchzuführen. Es richtet sich unter anderem an Führungskräfte, Projektleiter, Produkt- oder Nachhaltigkeitsverantwortliche in Destinationen,

Transportunternehmen, an Reiseveranstalter und -büros, Hotellerie und Gastronomie sowie Eventorganisationen. Gemäss Wylder arbeiten viele der bisher angemeldeten Kursteilnehmer in Destinationen bisher aber noch nicht», sagt Kursleiter Christoph Wylder. Der erste Ausbildungsgang dauert vom 5. Juni bis am 24. November. Unterrichtet wird freitags und samstags. Es gibt drei Module, die auch einzeln gebucht werden können. Damit das Studium praxistauglich ist, haben die Verbände hotellerieuisse, STV, VSTM, SBS und auch ST an den Modulen mitgearbeitet. Geplant ist, das neue CAS jährlich durchzuführen. Es richtet sich unter anderem an Führungskräfte, Projektleiter, Produkt- oder Nachhaltigkeitsverantwortliche in Destinationen, Transportunternehmen, an Reiseveranstalter und -büros, Hotellerie und Gastronomie sowie Eventorganisationen. Gemäss Wylder arbeiten viele der bisher angemeldeten Kursteilnehmer in Destinationen bisher aber noch nicht», sagt Kursleiter Christoph Wylder. Der erste Ausbildungsgang dauert vom 5. Juni bis am 24. November. Unterrichtet wird freitags und samstags. Es gibt drei Module, die auch einzeln gebucht werden können. Damit das Studium praxistauglich ist, haben die Verbände hotellerieuisse, STV, VSTM, SBS und auch ST an den Modulen mitgearbeitet. Geplant ist, das neue CAS jährlich durchzuführen. Es richtet sich unter anderem an Führungskräfte, Projektleiter, Produkt- oder Nachhaltigkeitsverantwortliche in Destinationen,

«Ein solches CAS für die Tourismusbranche gab es bisher noch nicht.»

Christoph Wylder
Kursleiter

Absolventen einer Hochschule oder mit einer höheren Berufsbildung und zusätzlich mindestens drei Jahren Berufserfahrung. Betriebswirtschaftliche Basiskenntnisse werden vorausgesetzt.

Infoabend: Do., 8. März, ITW, Luzern; Di., 1. Mai, Sanu, Biel; jeweils 18.15 bis 19.15 Uhr mit Apéro; Anmeldung: corinne.simon@hslu.ch oder via Nummer 041 228 41 47.

Aus- und Weiterbildung. Gesetzesänderung. Nach dem neuen Weiterbildungsgesetz sollen die Nachdiplomstudiengänge der Höheren Fachschulen ihre eidgenössische Anerkennung verlieren.

Neues Gesetz ist fürs NDS eine Gefahr

Nachdiplomstudiengänge wie das NDS zum Hotelmanager sind im Berufsbildungsgesetz verankert. Nun will dies der Bundesrat mit dem Weiterbildungsgesetz aufheben.

GUDRUN SCHLENCZEK

Lebenslanges Lernen ist in der heutigen Arbeitswelt ein Muss. Immer wieder neue Techniken und Standards fordern Flexibilität vom Arbeitnehmer und nicht zuletzt die Bereitschaft, sich das nötige Wissen für neue Anforderungen anzueignen – on the Job oder eben mit einer passenden Weiterbildung.

Entsprechend gross ist das Angebot: Das Gesamtvolumen des Weiterbildungsmarktes wird auf 5,3 Milliarden Franken geschätzt.

Mit dem neuen Weiterbildungsgesetz leistet der Bundesrat dem Artikel 64a der Bundesverfassung Folge. Dieser gibt dem Bund den Auftrag, Grundsätze der Weiterbildung festzulegen. Dabei geht es unter anderem um Verantwortung, Qualität und die Anrechnung informeller Bildungsleistung an die formale.

Nachdiplomstudiengänge sollen ihre Anerkennung verlieren

Denn als Weiterbildung gelten all jene Angebote, die zur nicht-formalen Bildung gehören, also solche, die staatlich nicht geregelt

sind, wie etwa Kurse oder Seminare. Bis zum 12. April befindet sich das Weiterbildungsgesetz nun in der Vernehmlassung.

In den Grundzügen befürwortet hotelleriesuisse das neue Weiterbildungsgesetz. Was dem Verband jedoch sauer aufstösst, ist der Umstand, dass der Bundesrat die Nachdiplomstudiengänge der Höheren Fachschule (NDS HF) auch in den Weiterbildungsreich einordnen will. Im Klartext heisst das, dass die Nachdiplomstudiengänge ihre eidgenössische Anerkennung verlieren. Dabei seien die NDS im neuen Berufsbildungsgesetz als Teil der Höheren Berufsbildung verankert worden (Artikel 29), betont Anna Gerber, Leiterin Berufsbildungspolitik bei hotelleriesuisse. Die ersten eidgenössisch anerkannten NDS wurden im Jahre 2005 verliehen.

Thomas Baumeler, Ressortleiter Recht beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT, begründet den Entscheid folgendermassen: «Ein NDS muss sich am Markt orientieren, er muss inhaltlich flexibel sein. Ein NDS muss keine grundlegenden beruflichen Kompetenzen vermitteln.» Dagegen müssten vom Bund anerkannte formale Ausbildungen eine gewisse Zeitlosigkeit

implizieren, nicht zuletzt um auch für den Staat überprüfbar zu sein. Warum hat man den NDS dann erst vor wenigen Jahren die eidgenössische Anerkennung verliehen, um sie jetzt wieder entziehen zu wollen? Baumeler gibt zu, dass man mit der eidgenössischen Anerkennung der NDS «wohl zu weit gegangen war». Neben Forschung und Lehre wurden Fachhochschulen auch mit der Weiterbildung beauftragt, doch die müsse

Nevena Popova (21) ist Stagiaire beim Housekeeping des «Lausanne Palace».

Alain D. Böhler



der Bund nicht auch noch definieren, wie Baumeler heute meint. «Weiterbildung liegt primär in der Verantwortung des Einzelnen. Sie war bis anhin Privatsache. Das soll auch weiterhin so sein.» Nachdiplomstudiengänge seien wichtig. «NDS soll es auch weiterhin geben. Der Anbieter soll und muss selbst entscheiden, was der

Markt will und sich entsprechend ausrichtet».

NDS HF sind bis anhin eine Erfolgsgeschichte

Betroffen von der Änderung wären auch 134 NDS der Höheren Fachschule aus 29 verschiedenen Richtungen, eines ist der Diplomierte Hotelmanager NDS HF.

Claudia Zürcher, Präsidentin von Edu-Suisse, befürchtet, dass die NDS bei einer eidgenössischen Aberkennung sukzessive vom Markt verschwinden werden. Denn im Gegensatz zu den Fachhochschulen sind die Institutionen der Höheren Berufsbildung an sich nicht beim Bund akkreditiert. «Brechen die NDS HF weg,

besteht die Gefahr, dass ein anerkannter Bildungsweg in der höheren Berufsbildung mit vielen Vertiefungsrichtungen zum Erhalt der Branchenkompetenz verloren geht.» Dabei sind die NDS von 2004 bis heute eine Erfolgsgeschichte: 2010 zählte man bei den 134 NDS HF bereits 884 Absolventen, ein Jahr zuvor waren es 532.

Berufsbildung wird global vergleichbar

Die Anhörung zum Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung wurde eröffnet. Dabei könnte ein Kampf der Branchen um die besten Plätze im neuen Raster blühen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der Nationale Qualifikationsrahmen (NQR-CH) soll das Schweizer Berufsbildungssystem in der globalen Arbeitswelt vergleichbarer machen. Nationale Qualifikationsrahmen werden zurzeit in allen EU-Ländern und in einigen ausser-europäischen Ländern entwickelt. Sie sind Teil des Kopenhagen-Prozesses, welcher die Berufsbildung in der Europäischen Union vereinheitlichen soll. Der NQR-CH ist ein aus acht Niveaus bestehendes Raster. Jeder formale Berufsabschluss (Eidgenössisches Berufsattest, Fähigkeitszeugnis etc.) wird künftig einem dieser acht Niveaus zugeordnet. Am 15. Februar 2012 hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement EVD die

Anhörung zur Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen eröffnet. Eine Berufsprüfung könnte auf Stufe 5 zu finden sein,

ein Abschluss der Höheren Fachschule auf Stufe 6. Claudia Zürcher, Präsidentin von Edu-Suisse: «Jede Branche wird versuchen, die eigenen Ausbildungen so hoch wie möglich zu positionieren.» Auch Eva Desarzens, Generalsekretärin der Rektorenkonferenz der Fachhochschulen der Schweiz KFH, fragt sich, «ob das Donnerwetter

dann nicht noch beim Ausfüllen des Nationalen Qualifikationsrahmens kommt.» Sie vermisst eine breite Diskussion, bei der die verschiedenen Branchen gemeinsam versuchen, die Berufsbildungsabschlüsse einzuordnen, anstatt dass das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT in Eigenregie die Bildungsabschlüsse positionieren.»

«Beim Qualifikationsrahmen vermisste ich eine breite Diskussion.»

Eva Desarzens
Generalsekretärin KFH

den acht Stufen zuteilt. «In Deutschland wurde das sauber ausdiskutiert.» Das sei zwar zeitaufwendig gewesen, aber jetzt sieht das Raster auch. «Mich stört,

dass die Branchen erst nach der Verteilung ihre Meinungen dazu sagen können.»

Was für Claudia Zürcher zudem noch stossend ist: Die Nachdiplomstudiengänge (siehe Artikel oben) seien in dem nationalen Qualifikationsrahmen schon nicht mehr vorgesehen. «Ich habe Mühe damit, dass die Verwaltung hier bereits vorgeht.» Problematisch wird es für die Nachdiplomstudiengänge in Sachen NQR aber so oder so: Mit einem Verlust der eidgenössischen Anerkennung werde eine Verortung für die Nachdiplomstudiengänge im Nationalen Qualifikationsrahmen verunmöglicht, konstatiert man bei hotelleriesuisse.

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

fokus – den Dingen auf den Grund gehen 10 Wochen lang für CHF 29.00



Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 29.00!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich

im Jahresabonnement für CHF 159.00 und sparen

so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

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

htr hotel revue



Eine vitamin- und ballaststoffreiche Ernährung, ausreichend Sonnenlicht und Bewegung an der frischen Luft: das empfehlen Experten, um die innere Uhr auf Frühling einzustellen.

Bilder: iStockphoto (1), Fotolia (11)

So macht der Frühling munter

Wenn es wärmer wird, packt viele die Frühjahrsmüdigkeit. Remo Sigrist, Psychologe an der Klinik für Schlafmedizin Luzern, erklärt, was Mitarbeitenden und Gästen helfen kann.

MELANIE ROTH

Remo Sigrist, gibt es so etwas wie Frühjahrsmüdigkeit überhaupt? Manche reden von einer Ausrede oder Einbildung...

Da es sich um ein flüchtiges Phänomen handelt, das nur einen kurzen Zeitraum betrifft, gibt es nur wenig gesichertes Wissen. Aber es gibt viele Hinweise darauf, dass Frühjahrsmüdigkeit existiert und viele Leute darunter leiden.

Welche Symptome hat jemand, der unter dem Phänomen leidet?

Neben der Müdigkeit treten etwa Einschlafbeschwerden, Kopfschmerzen, Konzentrationschwäche oder Reizbarkeit auf. Damit ist es natürlich schwierig, das Phänomen von psychischen oder körperlichen Erkrankungen abzugrenzen. Und wenn jemand über längere Zeit unter diesen Symptomen leidet, sollte er

abklären lassen, ob nicht etwas anderes dahinter steckt.

Wodurch wird die Frühjahrsmüdigkeit verursacht? Mehrheitlich einig ist man sich darin, dass es sich um einen Anpassungsprozess des Körpers handelt. Im Frühling steigen die Temperaturen, die Tage werden länger, die Lichtverhältnisse verändern sich – darauf muss sich der Organismus einstellen. Was konkret passiert, dazu gibt es verschiedene Theorien. Diese hängen einerseits mit äusseren Verhältnissen, andererseits aber auch mit gesellschaftlichen Bedingungen zusammen (siehe Box).

Frühjahrsmüdigkeit Was im Körper passiert

Stoffwechsel: ist im Winter gedrosselt und muss angeregt werden. Das kostet Energie. **Hormonelle Umstellung:** Der Körper produziert mehr Testosteron und Östrogen. Das belastet den Körper. **Verhalten:** Viele Menschen bewegen sich im Winter weniger und ernähren sich weniger gesund. Das kann den Körper schwächen. **Gefässerweiterung:** Durch die Wärme erweitern sich die Gefässe, der Blutdruck sinkt. Symptome wie Müdigkeit und Mattheit sind typisch.

Gibt es Zahlen, wie viele Leute betroffen sind?

Gesicherte Zahlen gibt es nicht, Schätzungen gehen von 25 bis 70 Prozent aus. Ähnlich wie beim Jetlag oder der Schichtarbeit gelingt die Umstellungsleistung nicht allen gleich. Wahrscheinlich sind eher Frauen betroffen, eher ältere Menschen und vor allem Leute in unseren Breitengraden.

Können die Betroffenen vorbeugen?

In der Regel ist das ja eine kurze Geschichte, der Organismus hat sich spätestens nach zwei bis drei Wochen angepasst. Ausserdem handelt es sich um einen normalen Anpassungsprozess, der nicht

krankhaft ist. Die Frage ist also: Will man überhaupt etwas machen, oder akzeptiert man den vorübergehenden Zustand und wartet ab? Natürlich kann man den Prozess aber fördern.

Was kann ein Hoteldirektor tun, um seine Mitarbeitenden fit und munter zu machen?

Wichtig ist, dass er weiss, was passiert. Dann ist mehr



«Es bietet sich an, den Mitarbeitenden Pausen am Tageslicht zu ermöglichen.»

Remo Sigrist
Klinik für Schlafmedizin Luzern

Verständnis da, und man ist toleranter. Das ist gut für die Motivation. Dann bietet es sich an, den Mitarbeitenden Pausen am Tageslicht zu ermöglichen. Auch wenn es bewölkt ist, ist die Lichtkonzentration draussen immer noch massiv höher als in Innenräumen. Bei Sonne ist wichtig: Nicht gleich die Sonnenbrille aufsetzen, sonst ist der positive Effekt weg. Ein Sportangebot kann Sinn

machen. Und ein gesundes Verpflegungsangebot mit viel Gemüse und Früchten ist unerlässlich.

Wenn Sie für ein Hotel ein Package «Frühlingsmüdigkeit ade» schnüren müssten, wie sähe das aus?

Es würde aus zwei Teilen bestehen: Einerseits geht es darum, die Gäste über das Phänomen zu informieren und sie zu motivieren, etwas aktiv dagegen zu tun. Das Angebot könnte dann etwa eine Wanderung, einen Besuch im Wellnesscenter mit Massagen und Wechselbädern und einen Menüplan mit leichter Kost und häufigeren, dafür kleineren Mahlzeiten umfassen.

«Frische» Pakete für die Gäste

Wenn das Licht stärker wird und die Schneekristalle im Talboden langsam zu schmelzen beginnen, wird es Zeit, etwas gegen die Frühjahrsmüdigkeit zu unternehmen: So preisen die Gastgeber Barbla Trug und Aldo Pitsch vom Parc-Hotel & Restaurant Stalla in Tschieri ihr neues Paket «Schneekristalle – inivern a reivar» an. Es gehört noch bis zum 19. März zum Winterangebot des Hotels in der Biosfera Val Müstair, das letzten Dezember neu eröffnet wurde, und soll die Vielfalt des Hauses und der Region zeigen: Neben Apéro, Frühstück und Spezialitäten-Menü am Abend gehören ein Gutschein für eine Führung in der Manufatura Tessanda (Handweberei) und ein freier Eintritt in die Unesco-Klosterkirche St. Johann dazu.

Die Frühjahrsmüdigkeit konkret im Angebotstitel verwendet hat die Jungfrau-Region – und letztes Jahr damit das Package «Rezepte gegen Frühjahrsmüdigkeit» geschnürt. Reto Ganz, PR-Verantwortlicher der Jungfrau Region Marketing AG, erklärt dazu: «Es ging hauptsächlich



Wellness: Ein Rezept gegen Frühjahrsmüdigkeit.

darum, ein Produkt zusammenzustellen, welches neben kulinarischen vor allem auch Wellnessleistungen beinhaltet.» Und: Beim Gast sollte der bevorstehende Übergang vom Winter zum Frühling ankommen, weshalb man mit diesem spezifischen Wording gearbeitet habe.

«Natürlich war es auch ein grundsätzliches Ziel – wie generell bei Packages –, die Gäste auf die Angebotsvielfalt aufmerksam zu machen und zu zeigen, was man bei einem Besuch in der Jungfrau-Region alles entdecken kann», ergänzt Reto Ganz. sag

Gastronomie

«Jasper» im Hotel Palace Luzern mit neuer Ausrichtung

Das Restaurant Jasper (15 Gault-Millau-Punkte) im «Palace» Luzern positioniert sich ab heute neu. Statt «Fine Dining» ist «Modern Dining» das neue Ziel: Die Speisekarte solle laut Mitteilung «unkomplizierter, jünger und auch bewusst preisgünstiger» werden. Damit wolle man ein «besseres Angebot für den lokalen Markt bieten.» Die bisherige Chefin Kerstin Rischmeyer übergibt das kulinarische Zepter an Markus Weiss, der bereits die Hauptküche leitet.

Beat Caduff kocht wieder mit Schweizer Promis



Die Kochshow «Menu Surprise» mit dem 15-Gault-Millau-Punktekoch Beat Caduff («Caduff's Wine Loft, Zürich») geht in die zweite Runde: Mit den Lieblingszutaten prominenter Gäste und einigen Basiszutaten kreiert Caduff in 30 Minuten ein Menü. Der Gast bringt Zutaten mit, die er für einen festgelegten Betrag bei Spar eingekauft hat. Die ersten Gäste sind Andreas Ritschard und Alexander Balajew von der Berner Oberländer Band Plüsch.

Die Liebe zur Delikatesse



Fredy's

Alfred von Escher führt seit 30 Jahren in Zürich-Wollishofen das Delikatessengeschäft «artisan en comestibles» und beliefert die Spitzengastronomie schweizweit. Seine Kolumne erscheint alle zwei Monate.

Ich will hier einige Gedanken über meinen Beruf als «artisan en comestibles» darlegen, den ich seit über 30 Jahren mit Freude und Leidenschaft ausübe.

Der Beruf des Lebensmittel-Händlers oder besser gesagt des «Delikatessen»-Händlers ist nicht Beruf sondern Berufung. Das Wort Delikatesse stammt vom lateinischen «delectare», was «erfreuen» bedeutet, und der Begriff «artisan» macht deutlich, dass die Handwerkskunst äusserst wichtig ist, um den Kunden die Spitzenprodukte des erhältlichen Angebotes zu bieten.

Es ist mir ein grosses Anliegen, ausgewählte Artikel zu vertreiben – solche, die den Titel «Lebens»-Mittel verdienen. Der Genuss dieser «comestibles» soll nie selbstverständlich sein. Er soll durch Erfahrung erarbeitet werden. Dazu sind auf

jeden Fall ausführliche Kenntnisse über die Ware und die richtige Art der Zubereitung notwendig. Kein Geld der Welt kann guten Geschmack und die Liebe zum Detail ersetzen. Die auf Vertrauen beruhende Verbindung vom Produzenten zum Händler und zum Chef de Cuisine ist dabei ausschlaggebend. Dieses Vertrauensverhältnis zu mir und meiner Arbeit ist einer der Grundpfeiler meiner Bemühungen.

Das Sprichwort «tempora mutantur, nos et mutatur in illis» (Die Zeiten ändern sich und wir ändern uns mit ihnen) scheint mir ebenfalls äusserst passend: wir leben ja seit Jahren in einer hektischen Welt, die uns vorspielt, keine Zeit zu haben oder keine Zeit haben zu dürfen, um die schöneren Seiten des Lebens zu erfassen, zu begreifen und vor allem zu geniessen. Zudem hat sich das Kundenverhalten in den letzten 10 Jahren stark verändert – leider nicht immer zum Besseren. Die vermeintlich notwendige Schnellebigkeit schlägt auch hier durch und die Bequemlichkeit nimmt zu. Es wird versucht, «Abkürzungen» zu gehen, die nicht zum Ziel führen.

Hier denke ich insbesondere an die Convenience-Food-Industrie. Gedankenlos werden Artikel gekauft, die mit kleiner Mühe selbst hergestellt wer-

den könnten. Die Kultur des guten und gepflegten Kochens gerät auch zu Hause in Vergessenheit – immer unter dem Motto «keine Zeit, keine Lust». Aber Essen ist und bleibt ein Vergnügen, ein Genuss, eine Kultur. Da sind der Küchenchef und auch die Servicemitarbeiter gefordert, die Neugier der Kundschaft wieder vermehrt zu wecken. Eine originelle und ehrliche Küche ist gefragt.

Genau dieser Küche fühle ich mich zutiefst verbunden, und die Auswahl meiner Artikel ist von diesem Gedanken geleitet: Reinheit, Echtheit, einer klaren Linie folgend und im Qualitäts- und Geschmacksanspruch kompromisslos. Trotzdem behalte ich immer die Erfordernisse einer Gastronomie-Küche und deren spezifische Bedürfnisse im Sinn. So muss ein gutes Essen im Restaurant einer Oper ähneln. Einer leichten, beschwingten Ouvertüre, der Vorspeise, folgen Hauptgang und Nachtisch als Hauptwerk. Das Tempo einer solchen «Oper» ist im Restaurant natürlich hektischer als in einer privaten gastronomischen «Vorführung». Das darf man nie vergessen.

Im Restaurant soll das Kunstwerk der Küchenbrigade bewundert werden, und das Vorbereiten, das Sich-Herantasten an die Speisenfolge, hat Applaus verdient. Die Leichtigkeit des Tuns soll überzeugen, die Vorfreude auf ein gelungenes Mahl, ein Essen mit «sapore», mit Geschmack. Dies dem Kunden nahe zu bringen ist eine der hervorragenden Tätigkeiten aller Mitarbeitenden in der Profiküche. Hier mit erstklassigen Produkten und Erfahrung mitzuhelfen, ist meine Aufgabe.

Natürlich ist für all dieses Bestreben ein Preis zu zahlen, und ich spreche nicht von der finanziellen Seite, sondern vom echten Bemühen, dem Konsumenten das Beste anzubieten. Die Belohnung ist die Zufriedenheit des Kunden.



Comestibles-Händler vertreiben hochwertige Produkte – wie etwa Périgord-Trüffel.

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis. Kursbeginn Zyklus 39: 17. Oktober 2012

Führungsfachfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Information Konfliktmanagement.

Lehrgang MANAGEMENT, 6 Module: Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Teamorganisation, Projektmanagement, Recht.

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen. Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeiträgen unterstützt. Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit www.akad.ch/business. Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus

Stufe I		Stufe II	
12./13. April 2012, Nottwil	18./19. September 2012, Winterthur	29./30. März 2012, Luzern	
08./09. Mai 2012, Zürich	09./10. Oktober 2012, Basel	21./22. Mai 2012, Meisterschwanden	
18./19. Juni 2012, Bern	12./13. November 2012, Chur	28./29. August 2012, Bern	
06./07. August 2012, Pfäffikon	11./12. Dezember 2012, Thun	27./28. November 2012, Lenzerheide	

Weitere Kursdaten finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildungen

- 12. Januar 2012, Hotel Cascada, Luzern
- 17. April 2012, Hotel Bildungszentrum 21, Basel
- 17. August 2012, Gwatt-Zentrum, Gwatt
- 26. November 2012, Hotel Walhalla, St. Gallen

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie

- 09. Mai 2012, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
- 14. November 2012, Hotel Freienhof, Thun

reception@hotelleriesuisse, Zyklus 8

- Modul 1 Persönlichkeit: 01. bis 06. Oktober 2012
 - Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
 - Modul 3 Kommunikation: 26. November bis 01. Dezember 2012
- Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Des Griechen Kräuter

Der gefeierte griechische Küchenchef Yannis Baxevanis hat im «Lausanne Palace» gekocht. Er erklärt die Geheimnisse der ursprünglichen Küche.

ALEXANDRE CALDARA

Bei der aktuellen Lage in Griechenland sollte man kein Öl ins Feuer giessen. Yannis Baxevanis verwendet am liebsten jenes aus der Region Mani im südlichen Peloponnes. Der vom griechischen «Time-Out»-Magazin zwölf Mal als Nummer 1 gefeierte Küchenchef kochte zwei Wochen lang im Restaurant Côté Jardin des «Lausanne Palace».

Ein Gast lobte, er «hole die Sonne auf den Teller». Das mit Feta-Sorbet gefüllte knusprige Cornet ist aber auch einfach erfrischend. Auch wenn es in der Nähe von Baxevanis' Restaurants Mazi im Athener Zentrum derzeit eher nach Tränengas duftet. Zum griechischen Finanzsystem meint Baxevanis lakonisch: «Das ist wie in den Familien: Sie leihen allen Angehörigen Geld, und andere profitieren dann davon. Aber ich klagte nicht. Auch wenn die Leute, die Geld haben und es gern für gutes Essen ausgeben, das Land allmählich verlassen.»

Ein Stück Johannisbrot-Brot oder Löwenzahn als Füllung für Gebäck
Erstaunlicherweise hat er seinen Ruhm auf den Rezepten der armen Leute aufgebaut: «In der Besatzungszeit haben sie aus Johannisbrot-Bohnen Mehl gemacht. Ich habe dieses alte Rezept wieder ausprobiert.» Das braune Brot reicht er zu grauen

Crevetten und Tomatencoulis mit einem Fisch-Jus. «Ich mag niemanden nachahmen. Ich koche, was mir schmeckt.»

Zurück aus Frankreich, wo der Koch edle Produkte wie Foie gras und Hummer zubereiten lernte, entdeckte er Kreta und verfiel dessen Parfums. «Die alten Frauen verwendeten Löwenzahn und Brennnesseln zur Blutreinigung. Das galt als Medizin.» Yannis Baxevanis begann, sie auf verschiedene Arten zuzubereiten, als Pürees oder Füllung für Blätterteiggebäck. Er serviert Dorsch mit Kräutermischungen und probiert bald auch andere Kombinationen: Löwenzahn mit Lauch, Schnittlauch und Knoblauch. Neulich in Lausanne lag Kerbel unter dem Seebarschfilet.

Er liebt würzige Kräuter, wie den Meerfenchel

«Wir haben früher zu Hause Algen gegessen, heute gebe ich sie zum Kräuterpoulet.»

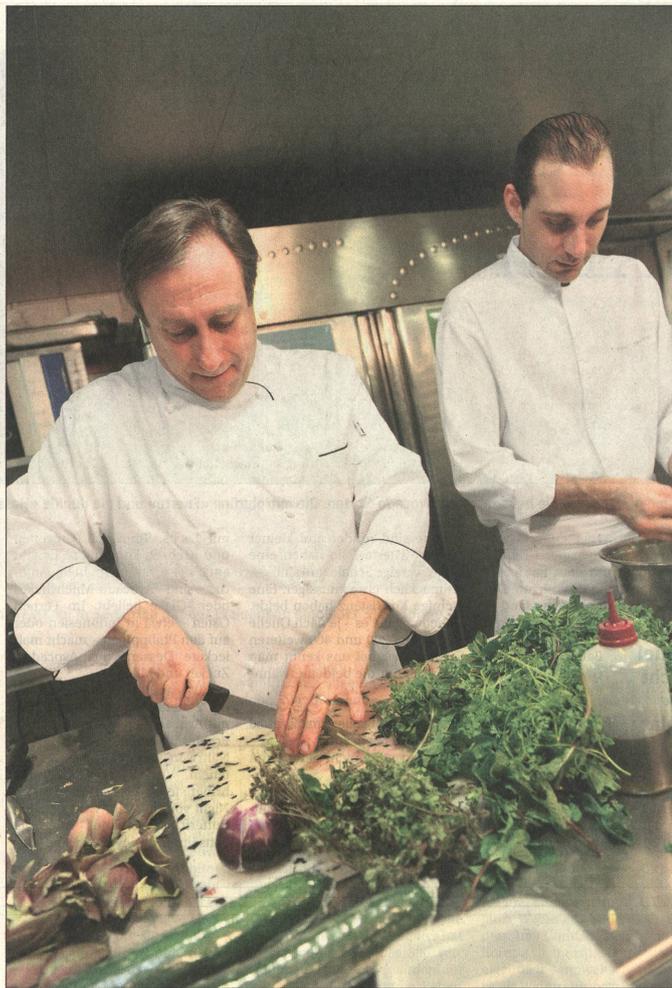
Yannis Baxevanis
Küchenchef «Mazi», Athen

serviert. Sein Grossvater fütterte den Kindern Brot aus Queller: «Wir haben Algen gegessen, heute gebe ich sie zum Kräuterpou-

let.» Yannis Baxevanis lacht über sich und seinen Kräuterkoffer, mit dem er durch die Welt reist. Er liebt würzige Kräuter, wie den Meerfenchel, den er wie Kapern kon-



Teil des Baxevanis-Bufferfs: Gambas mit jungem Lauch.



Yannis Baxevanis (l.) verarbeitet im «Côté Jardin» mit Chefkoch Julien Ostertag Kräuter.

Alain D. Boillat

let.» Er folgt keiner Mode, sondern mit guten Produkten eher einer Schlemmer- als Feinschmeckerküche. «Nichts schmeckt so köstlich wie ein Lamm, das am Wasser gelebt hat.» Von den Sternköchen, die sein Restaurant besucht haben, erzählt er: «Statt Hummer habe ich Alltagsprodukte zubereitet – sie waren begeistert.» Für Baxevanis ist in der Küche alles eine Frage von Rhythmus und Stil, «wie in der Musik, wo man nach ein paar Takten Beethoven erkennt.»

Deutsch von Christina Miller.
Siehe auch cahier français, Seite 19.

Yannis Baxevanis bei Edgard Bovier

Edgard Bovier, Küchenchef im «Lausanne Palace», hat Yannis Baxevanis schon zum zweiten Mal eingeladen. Der Grieche lobt die sorgfältige Arbeit der Brigade im Restaurant Côté Jardin: «Ich versuche, hier etwas zu vermitteln, und lerne gleichzeitig viel.» Seinen Kollegen nennt er liebevoll «Monsieur Edgard» und erzählt von ihrer ersten Begegnung in seinem Hotel Lagonissi an der Küste, 40 Kilometer von Athen entfernt. «Erst hat er bei

mir gegessen. Dann fingen wir an, Rezepte zusammen zu basteln. Völkermischungen sind kulinarisch reizvoll», erklärt der Grieche, der sein Metier in Frankreich gelehrt hat und sich von Marc Hæberlin und Jacques Chibois inspirieren lässt.

Von Edgard Bovier preist er nicht nur die Küche: «Er versteht es, mehrere Restaurants zu leiten, von deren Küchen jede ihre eigene Persönlichkeit hat.»

Lebensmittel

Cash + Carry Anghem erweitert Frischfischangebot



Fotolia

Der Engros-Spezialist Cash + Carry Anghem (CCA) führt neu 60 verschiedene fangfrische Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und Krustentiere in seinem Sortiment. Darunter finden sich etwa Moules Bouchots (geputzte Muscheln), Clairesse-Filets oder Buntbarsch. Bestellen lassen sich die Fische via Fax oder Telefon; jeweils Dienstag- und Donnerstagmorgen sind sie beim nächsten CCA abholbereit.

www.cca-anghem.ch/fisch

Hotellerie

Hospitality Alliance AG mit Umsatz 2011 zufrieden

Die deutsche Hotelbetreiberin Hospitality Alliance AG, zu der rund 70 Häuser der Marken Ramada, Treff Hotels und H2 gehören, steigerte 2011 ihren Umsatz gegenüber dem Vorjahr um 4,75% auf 296,3 Mio. Euro. Auch die Markteinführung des neuen Ramada Zürich City sei erfolgreich verlaufen, meldet das Unternehmen. Gruppenweit wurde die Auslastung der Hotels in Deutschland, Österreich und der Schweiz um gut ein Prozent auf 61,8% gesteigert.

Genuss

Tablerone gibt's neu mit knusprigen Mandeln

Leicht gesalzene, caramellierte Mandeln und süsse Schokolade: diese Zutaten vereint die neue Sorte **Tablerone Crunchy Almonds**. Auch äusserlich kommt die neue Sorte der legendären Pyramiden-Schokolade neu daher – das Farbdesign ist laut Herstellerin Kraft Foods «eine Reverenz an die Vergangenheit», wurde die hellblaue Farbe doch bereits in den 1950er- und 1960er-Jahren in der Tablerone-Werbung eingesetzt. Die neue Sorte ist ab sofort im Schweizer Handel verfügbar. sag



ANZEIGE

MEINE CHANCE **WIR Bank**

KMU-SUPPORT PAR EXCELLENCE

Die WIR-Verrechnung – ein geniales System

www.wirbank.ch
Telefon 0848 947 947

Andere Früchte sehen spektakulärer aus, riechen besser und schmecken eigenwilliger. Avocados trumpfen mit ihrer Vielseitigkeit und inneren Werten auf.

RENATE DUBACH

Wer Avocado hört, denkt Guacamole. Kein Wunder, der Dip auf Avocado-Basis mit Limettensaft und Chili fehlt ja auch in keinem Tex-Mex-Restaurant dieses Planeten. Hierzulande schmücken die Köche manchmal die Salatteller mit Scheibchen der birnenförmigen Frucht. Das war's dann meist schon. Der junge deutsche TV-Koch Daniel Schmidt ist einer der ganz wenigen, die sich als Avocado-Aficionados outen. Er reicht beispielsweise Avocado-Bananen-Salat zu Fisch. Dafür braucht er die Sorte «Fuerte», für pikante Pürees und Saucen bevorzugt Schmidt «Hass».

Cremige Konsistenzen
«Fuerte» heisst nicht unbedingt, dass diese Avocados kräftiger im Geschmack sind. Sie haben eine mittelgrüne Schale, ein gelb-grünlisches Fruchtfleisch und ein Gewicht bis 400

Der deutsche TV-Koch Daniel Schmidt reicht Avocado-Bananen-Salat zu Fisch.

baut werden. So bescheiden sich die Frucht gibt, die Bäume erreichen stattliche Höhen: sie werden bis zu 20 Meter hoch. Die «Hass»-

Gramm. Und «Hass» hat für einmal nichts mit negativen Gefühlen, sondern mit dem Entdecker namens Rudolph Hass zu tun. Der Kalifornier fand in den 1930er-Jahren einen Avocado-Baum in seinem Garten mit zufällig mutierten Früchten. Von diesem einen Baum stammen alle «Hass»-Avocado-Bäume ab, die heute angebaut werden. So bescheiden sich die Frucht gibt, die Bäume erreichen stattliche Höhen: sie werden bis zu 20 Meter hoch. Die «Hass»-

Früchte sind runder und kleiner als die «Fuerte», sie haben eine dicke, warzige Schale und sind geschmacklich etwas nussiger. Eine cremige Konsistenz haben beide. Daneben gäbe es – je nach Quelle – zwischen 200 und 400 weiteren Sorten. Aber bei uns kennt man praktisch nur die beiden erwähnten.

Gesunde Frucht voller Vitamine und ungesättigter Fettsäuren

Da Avocados nicht gerade mit einem markanten Eigengeschmack protzen, eignen sie sich nicht nur für Dips. In der japanischen Küche werden sie für vegetarische Sushis verwendet oder

mit Lachs, Thunfisch, Crevetten und Krebsen kombiniert. Es gibt auch süsse Varianten: In Südamerika sind Avocado-Milchshakes oder -Glace beliebt. Im Fernen Osten – etwa in Indonesien oder auf den Philippinen – macht man leckere Desserts aus Avocados, Zucker und Milch.

Etwas aufpassen sollte man bei der Zubereitung einer Süssspeise mit Avocado – weil die rundliche Frucht mit einem äusserst hohen Nährwert gesegnet ist. Bis zu einem Viertel ihres Gewichts bringt sie als Fett auf die Waage. Nicht von ungefähr wird sie auch Butterfrucht genannt. Aber die Fettsäuren der Avocado sind ein-



Die grüne Kraft

Fakten Was man über Avocados wissen muss

In der Schweiz werden Avocados aus Israel, Kalifornien, Mexiko, Chile und Spanien verkauft, auch in biologischer Qualität. Avocados, botanisch gesehen eigentlich eine Beere, reifen nicht am Baum aus; sie fallen hart und grün zu Boden, wo sie rasch nachreifen. Deshalb werden sie im Anbau gepflückt, sobald sie eine marktfähige Grösse erreichen – wie Bananen oder Kiwis auch. Avocados darf man erwärmen, aber nicht kochen, da sie sonst bitter werden.

Gramm ist sie ungemein kalorienärmer als die gemeine Butter.

Zum hohen Nährwert kommen viele positive Nebeneigenschaften, die der Avocado-Genuss mit sich bringt: Fingernägel, Haut und Haar bleiben schön, Muskeln, Nerven und Knochen werden kräftig unterstützt. Verantwortlich dafür zeichnen die Vitamine K und B6, Biotin, Kalium, Magnesium und jede Menge hochwertiges Eiweiss. Viel Vitamin E beugt Arteriosklerose vor und schützt das Herz. Man sollte Avocados eigentlich in der Apotheke verkaufen – oder im Kosmetikgeschäft.

Denn die Fettsäuren und Vitamine verhelfen trockener Haut zu Feuchtigkeit und fördern die Zellerneuerung. Das funktioniert von Innen ebenso gut wie von Aussen.



fach und mehrfach ungesättigt und wirken sich somit günstig auf den Cholesterinspiegel und das Herz-Kreislauf-System aus. Und mit 220 Kilokalorien pro 100

Sie sind hierzulande die bekanntesten Avocado-Sorten: Die mittelgrüne «Fuerte» und die dunkle «Hass» (unten).

Stockphoto/Fotolia

ANZEIGE



Unsere Mitglieder profitieren von starken Partnern

www.hotelleriesuisse.ch/partner

Preferred Partner

<p>Ihr globaler Zugang zu kaufkräftigen Kunden</p>	<p>Die massgeschneiderte Versicherung für die Hotellerie</p>	<p>Ihr Spezialist für einen effizienten Energieeinsatz</p>	<p>Ihr Partner im bargeldlosen Zahlungsverkehr</p>	<p>Der Partner rund ums Bett</p>	<p>Wir machen Hotels erfolgreicher. Und dies beweisen wir täglich!</p>	<p>Innovative Wärsche aus traditionellem Haus</p>	<p>Backendlösung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus</p>	<p>Ihr Partner für die globale Risikoverwaltung</p>
--	--	--	--	----------------------------------	--	---	--	---

Business Partner

<p>Millionen von Kunden nutzen Western Union mit mehr als 437.000 Vertriebsstandorten in über 200 Ländern wenn sie Geld an Freunde und Verwandte senden.</p>	<p>Klafs ist Europas führender Hersteller von Sauna-, Bade- und Wellness-Anlagen. Seit Jahrzehnten setzen unsere Produkte Massstäbe in Qualität, Technik und Design, von der klassischen Sauna bis zum modernen Erlebnisbad.</p>	<p>Dank der engen Zusammenarbeit zwischen hotelleriesuisse und Swisscom profitieren Mitglieder von Spezialangeboten und attraktiven Volumenrabatten.</p>	<p>Die einzige Schweizer TV-Zeitschrift mit den digitalen Sendern und wöchentlichem Programm mit täglich über 90 Sendern. Woche für Woche das aktuellste und übersichtlichste TV-Programm mit täglich über 90 Sendern, inklusive den digitalen Sendern.</p>
--	--	--	---

Südafrikas feine Weine

Der Weinbau in Südafrika macht Qualitätssprünge. Zu den Klassikern Pinotage und Chenin blanc gesellen sich erfolgreich französische und internationale Rebsorten.

RENATE DUBACH

Berge auf der einen, ein Ozean auf der anderen Seite: So schön können Weingüter am Kap der Guten Hoffnung gelegen sein. Ein Beispiel für ein junges Haus ist De Toren in Stellenbosch, 1991 gegründet. Acht Jahre später stellte Winemaker Albie Koch die ersten eigenen Weine vor. Diese brachten die Weinfans ins Staunen: «Die beiden De-Toren-Weine (Fusion V und Z) sind bei uns Bestseller», sagt Florian Truog von der Firma Kap Weine in Wädenswil, die über 600 Weine aus Südafrika importiert. «Fusion V» ist eine Cuvée aus den fünf Bordeaux-Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Das Resultat ist ein harmonischer, dichter Wein mit Eleganz und guter Struktur. Der kleine Bruder «Z» wird aus denselben Rebsorten hergestellt, allerdings mit grösserem Merlotanteil, was ihn noch etwas runder und weicher macht, erklärt Florian Truog. Er kostet mit knapp 25 Franken halb so viel wie «Fusion V».

De Toren geht stilistisch Richtung klassisches Frankreich – wie viele andere auch. Das 2003 gegründete Gut Sequillo in Swartland

2006 Sequillo Swartland, Sequillo Cellars.



Fotolia

Weiter Blick über ein Weingut am Westkap: In Südafrika hat der Weinbau eine über 350-jährige Tradition.

setzt auf die Rebsorten Shiraz, Mourvèdre und Grenache noir, deren Heimat im südlichen Rhonetal liegt. Weil sie am besten zum Sequillo-Mikroklima und dem Terroir passen, hat man bei Sequillo herausgefunden. Stilistisch moderner ist der Anwilka Vineyard in Stellenbosch ausgerichtet. Dessen «Ugaba» 2009 setzt sich aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot zusammen. Er ist zwar noch etwas verhalten in der Nase, besticht aber mit seinem tiefdunklen Granatrot, schwarzbeiger Würze und einer schmeichelnden Textur.

Aber es gibt sie noch, die Weingüter, die auf die südafrikanische Sorte Pinotage setzen. Die Kreuzung von 1926 aus Pinot Noir und Cinsaut sorgt in so genannten

ten Cape Blends mit internationalen Rebsorten für würzige Aromen. Pinotage sortenrein ausgebaut ist kraftvoll beerig, kann aber etwas chemische Aromen aufweisen, was nicht jedermanns Sache ist. Ein ausgezeichneter, aromatischer und komplexer Pinotage kommt vom Weingut Laibach in Stellenbosch.

Laibach produziert auch hervorragende Weissweine, wie etwa die Cuvée «The Ladybird White» aus Chardonnay, Chenin blanc und Viognier. Nicht wenige Hektaren weisser Rebsorten sind internationalen, «moderneren» roten Sorten wie Syrah und Merlot gewichen. Vor allem die früher vorherrschenden Chenin-blanc-Reben wurden gerodet, geblieben ist ein Anteil

von rund einem Fünftel der Gesamtfläche. Eigentlich schade, denn Chenin blanc – er wird in

Südafrika auch Steen genannt – ergibt knackige Tropfen mit guter Substanz und angenehmer Säure.

Private Weingüter: Zahl verdoppelt

Wein wird in Südafrika seit über 350 Jahren angebaut. Aber im 20. Jahrhundert bestimmte die staatliche Weinbaugenossenschaft KWV Erträge, Preise und welche Sorten man wo anbauen durfte. Ende der 1990er-Jahre wurde die KWV privatisiert, die Zahl der privaten Weingüter hat sich seither auf über 500 verdoppelt. Insgesamt werden auf knapp 140 000 Hektaren Reben angebaut. Rund ein Drittel der Trauben wird aber zu Spirituosen oder Traubenkonzentrat verarbeitet. Südafrika steht mit gut 8 Millionen Liter Wein an neuer Stelle der Weinproduzierenden Länder.

Südafrikanische Weine bewegen sich – mit wenigen neueren

Ausnahmen – im Preissegment von unter 20 Franken, beste Weine kosten selten über 50 Franken. Die Rotweine sind meist alkoholstark und zeichnen sich durch eine dichte, dunkle Farbe aus.

Eine Bemerkung zur Ökobilanz: Weine aus Südafrika werden im Containerschiff nach Europa transportiert, was eigentlich umweltschonender ist als Weintransporte innerhalb Europas per Lastwagen.

Südafrikanische Weine kann man an der Expovina Primavera, 29.3. bis 4.4.12 in Zürich degustieren, oder an der South Africa Wine Show vom 4. Juni im Zürcher Kongresshaus. rd

www.suedafrikaweine.ch

Wettbewerb

Bündner Barkeeper: London-Workshop zu gewinnen

Die Swiss Barkeeper Union lanciert am 25. März, am Vorabend ihrer GV, einen Cocktail Wettbewerb für alle Barmitarbeitenden im Kanton Graubünden sowie für alle ihre Mitglieder. Der Event findet im Hotel Saratz in Pontresina statt. Gesucht wird das beste Rezept zum Thema «A Londonlike Beeefeater 24 Englishstyle Cocktail». Benotet werden auch Arbeitstechnik, Extrapunkte können die Barkeeper mit einem passenden «Londonlike»-Outfit holen. Der Sieger gewinnt einen Cocktail-Workshop in London.

www.barkeeper-union.ch

News

Champagner: Produzenten 2011 mit Rekordumsatz

Die französischen Winzer und Champagner-Häuser verzeichneten 2011 mit fast 323 Mio. Flaschen ihren bisher zweitbesten Absatz. Das meldet das Champagne-Informationsbüro in Stuttgart. Das Gros ihrer Produktion, knapp 182 Mio. Flaschen, tranken die Franzosen selbst. Verglichen mit 2010 war der Konsum in Frankreich jedoch leicht rückläufig (-2%). Der Export sei 2011 um rund 5% auf über 141 Mio. Flaschen gestiegen. USA war dabei das grösste Exportland.

Gategroup: Weniger Umsatz und mehr Gewinn im 2011

Das Catering-Unternehmen Gategroup konnte 2011 trotz weniger Umsatz beim Gewinn zulegen: Mit 58,7 Mio. Franken bedeutet das ein Plus von rund 18 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Der Umsatz lag bei 2,688 Mrd. (2010: 2,7 Mrd.) Franken. Gategroup bezeichnet das Ergebnis in einer Mitteilung als solide, weil zu konstanten Wechselkursen der Umsatz um über 12 Prozent zugelegt hätte. Das Unternehmen erwägt erstmals, eine Dividende auszuzahlen. sag

impresum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Gery Nievergelt/gn
Stellvertreterin: Katharina Merkle/ke
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Sabrina Glanzmann/sag (Ressort-

leitung dolce vita); Alexandre Caldaraca (Ressortleitung cahier français); Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/l; Katharina Merkle/ke; Gudrun Schlenzcek/sgs; Karl Josef Verding/kjv
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Volontariat: Paul Le Grand
Volontärin: Laura Nussbaumer/l
Online Redaktion: Natalie Alichesch/rpa.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Danijela Bosnjak

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stelleninsetzer: Angela di Renzo, Patricia Nobs
Geschäftsanzüge: 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
Abonnement: 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

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

hotel gourmet welten

htr hotelrevue

Neues Magazin der
htr hotel revue.

Erscheinungsdaten 2012:

Ausgabe 1: 5. April

Ausgabe 2: 21. Juni

Ausgabe 3: 13. September

Ausgabe 4: 8. November

Informationen auf www.htr.ch



cahier français

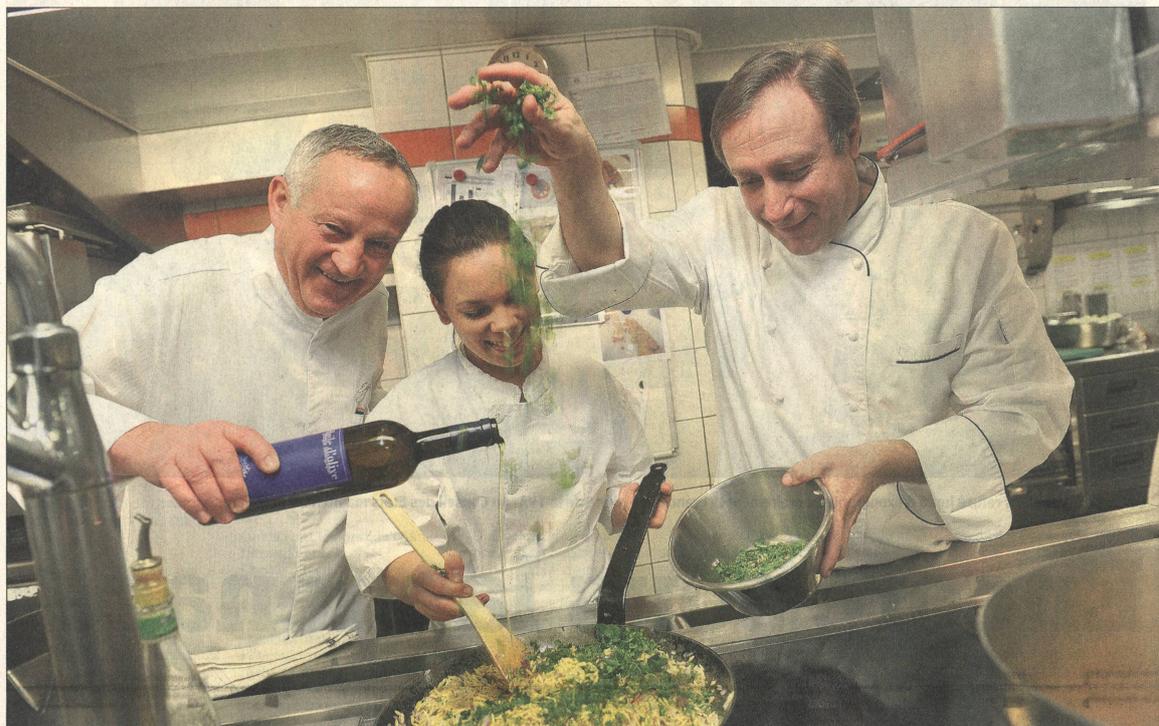
htr hotel revue No 9 / 1 mars 2012



Ecole suisse de tourisme
Nouveautés et chantiers à
Sierre évoqués par son
directeur Manu Broccard.
page 21



Valais
Des scènes du film d'Ursula
Meier, primé à la Berlinale,
ont été tournées à Verbier.
page 23



Edgard Bovier, chef exécutif du Lausanne Palace, Vanessa Candolfi apprentie et Yannis Baxevanis, chef grec invité, partagent le bonheur de cuisiner ensemble.

Photos Alain D. Bollat

sont tellement habituées à tout mélanger...» Il fonctionne comme consultant pour plusieurs grands hôtels et son restaurant Elia de Dubaï figure parmi les lauréats du magazine «Time Out». Les Orientaux apprécient sa cuisine, les Libanais de Dubaï aiment les épices et viennent naturellement aux herbes. Son gâteau aux noix arrive sur une crème de safran.

Il revendique ne jamais suivre les modes. Pourtant il s'inscrit parfaitement dans la ligne de la cuisine nordique défendue notamment par René Redzepi au Noma. Il veut simplement bien manger avec de bons produits, une cuisine de gourmand plus que de gourmet: «Rien de tel qu'un agneau qui a vécu au bord de l'eau.» Il raconte ces dizaines de chefs étoilés dont il apprend la présence dans son restaurant au dernier moment: «J'ai renoncé au homard, j'ai cuisiné avec des produits de tous les jours, ils étaient ravis.» Il mélange produit noble et simplicité quotidienne. Pour lui, en cuisine tout est question de rythme, de style, «comme en musique où on reconnaît Beethoven après quelques mesures.»



Les pâtes becs d'oiseaux servies par le chef grec.

Les herbes folles: l'autre économie grecque

Le chef grec Yannis Baxevanis vient de répondre à l'invitation d'Edgard Bovier, au Lausanne Palace. Il explique les secrets d'une cuisine simple et originale.

ALEXANDRE CALDARA

Avec la situation actuelle en Grèce rien ne sert de lancer de l'huile sur le feu. Celle qui utilise de préférence Yannis Baxevanis vient de la région de Mani, au sud du Péloponnèse. «Une région où il pleut peu, ces oliviers pas très arrosés fournissent une belle matière première.» Pendant quinze jours et jusqu'à dimanche dernier, ce chef couronné douze fois meilleur cuisinier par la version grecque du «Time Out», faisait escale dans le restaurant Côté Jardin du Lausanne Palace.

Un client lui dit: «Vous nous amenez un peu de soleil dans l'assiette.» Difficile de ne pas se sentir rafraîchi en croquant dans le cornet croustillant qui dissimule un sorbet de feta. Même si aux alentours de son restaurant le Mazi au

cœur d'Athènes, on respire en ce moment plutôt les gaz lacrymogènes. Il décrit le système financier grec laconiquement: «C'est comme dans les familles, vous prêtez de l'argent à tous vos membres et d'autres en profitent. Moi je ne me plains pas, même si les gens qui ont de l'argent et aiment la gastronomie quittent de plus en plus le pays.»

Une tranche de pain de caroube

Paradoxalement, il a construit sa légende en utilisant les astuces des pauvres: «Pendant l'occupation on utilisait le caroube, une sorte d'haricot foncé pour en faire de la farine. J'ai réessayé cette vieille recette.» Yannis Baxevanis sert une tranche de ce pain brun foncé pour accompagner des crevettes grises et cuites de tomates avec un jus de poisson. «Je ne veux pas suivre les autres. Je cuisine ce que j'aime.»

De retour d'un séjour en France où il apprend à cuisiner les produits nobles comme le foie gras et le homard, il découvre la Crète et

succombe à des parfums différents, celui des pissenlits et des orties: «Les vieilles femmes les utilisaient pour nettoyer le sang, on ne pensait à ces herbes que comme médicaments.» Yannis

Baxevanis commence à les cuisiner de différentes façons, en fait de la purée ou en fourre les feuilletés. Une femme de la campagne s'intrigue en le voyant ramasser de la guimauve. Il lui confie qu'il la cuisine. Elle répond: «Tu vas vivre cent ans.» Ces mélanges d'herbes on les servait avec du cabillaud, très vite il tente d'autres assemblages: le pissenlit avec du poireau, de la ci- boulette et de l'ail qu'il préfère sauvage. L'autre jour à Lausanne, sous le filet de bar crisse le cerfeuil juste saisi.

Il aime les herbes salées comme le fenouil marin

Le chef rit de lui-même en pensant à sa valise d'herbes qu'il emporte avec lui à travers le monde. Il aime aussi les herbes salées, comme ce fenouil marin

qu'il conserve comme un câpre et que l'on peut croquer cru. Il décrit la salicorne en forme de pain que son grand-père donnait aux petits: «On mangeait déjà des algues, aujourd'hui je les utilise dans le poulet aux herbes.» Pendant longtemps il amenait de jeunes cuisiniers incroyables dans de longues promenades pour faire la cueillette. Aujourd'hui plus pressé, il demande à des marchandes de séparer les herbes pour lui: «Elles



Le contenu de la valise d'herbes venues de Grèce.

Monsieur Edgard complice

Il se sont rencontrés au bord de la mer à l'hôtel Lagonissi, à une quarantaine de kilomètres d'Athènes. Et cette année pour la deuxième fois, Edgard Bovier, le chef exécutif du Lausanne Palace invite Yannis Baxevanis à travailler avec les brigades du restaurant Côté Jardin, dont le Grec loue le travail méticuleux: «J'essaie de transmettre quelque chose et j'apprends beaucoup.» D'ailleurs plusieurs de ces plats resteront à la carte du restaurant.

Le chef Baxevanis appelle affectueusement son collègue Monsieur Edgard et raconte la rencontre ainsi: «Il a mangé chez moi, puis nous nous sommes mis

à confectionner de petites recettes ensemble, rien de mieux que le mélange des races en cuisine», explique le Grec dans une langue de Molière qu'il maîtrise: «Grâce à ma femme française» et à son goût de la gastronomie bleu blanc rouge, qui l'a conduit à apprendre son métier chez de grands chefs pour s'en distancier. Quand on lui demande d'en citer, il évoque Marc Haeblerin et Jacques Chibois.

La cuisine d'Edgard Bovier il la qualifie de fine et d'excellente avant de vanter une autre qualité du chef: «Il sait diriger plusieurs restaurants qui proposent des cuisines différentes avec chacune leur personnalité.» Il aime l'at-

mosphère du Lausanne Palace: «Un directeur près des clients, un chef qui sourit, qui boit un coup, des serveurs à l'aise, jamais au garde à vous, un personnel très gentil et en même temps c'est la classe.» Lui aussi a toujours privilégié une présence forte en salle, à Lausanne il est omniprésent: «Je pense que le chef doit amener lui-même ses plats, il peut raconter leur histoire.» Comme si les pâtes étaient des becs d'oiseaux.

Après son séjour en France, Yannis Baxevanis a atterri en Crète où l'on pratique un certain régime. Il sourit: «Ma cuisine lui correspond: des herbes, de l'huile d'olive, des légumes secs, du poisson, peu de viande.» aca

En bref

International

Croissance soutenue pour le groupe Accor

Le Groupe Accor, dirigé par Denis Hennequin, président-directeur général, a réalisé un chiffre d'affaires de 6,1 milliards d'euros en 2011, en hausse de +2,5% en données publiées et +5,2% à périmètre et change constants par rapport à 2010. Une croissance soutenue tout au long de l'année sur chacun des segments, grâce à une hausse combinée des prix et de la demande, a marqué l'exercice 2011. Le résultat d'exploitation s'établit à 530 millions d'euros, en augmentation de +32,6%.

Suisse

Des produits du terroir à Paris



Une dizaine de fromages suisses, dont le Gruyère et le Vacherin vaudois seront présents au Salon de l'agriculture de Paris jusqu'au 4 mars 2012. Le stand de 360 mètres carrés comprend une pinte de 140 places, l'an dernier 5,2 tonnes de diverses AOC ont été vendues. Florence Hagron qui est à la tête d'une vingtaine de crèmeries, à Paris, déclare à «La Liberté»: «Les Suisses ont été créatifs.»

La FST avance quatre revendications

Lors de la Journée de l'économie touristique organisée hier, la Fédération Suisse du Tourisme (FST) a avancé quatre revendications destinées à permettre au tourisme suisse de se développer sur le plan qualitatif. Une exonération temporaire de la taxe sur la valeur ajoutée pour les prestations d'hébergement. Des mesures contre l'ilot de cherté, des investissements dans les infrastructures touristiques. Enfin des instruments d'aménagement du territoire contre les constructions abusives de résidences secondaires.

Vaud

Les Navibus de retour sur le Léman



Les Navibus de la Compagnie Générale de Navigation sur le lac Léman (CGN) viennent de retrouver leurs deux navettes rapides. Pendant deux semaines, la CGN a procédé à la grande révision de ces unités, qui assurent quotidiennement les liaisons entre Thonon et Lausanne. Après plus de quatre ans en service quasi continu, les Navibus ont parcouru près de 670 000 kilomètres.



Le Conseil national a refusé lundi d'exonérer temporairement la branche hôtelière de la TVA. Au Conseil des Etats maintenant de se prononcer.

Encore sous la menace

L'espoir fait vivre, mais les chances d'une exonération de la TVA s'amenuisent pour l'industrie hôtelière. Lundi, le National a refusé le projet de la branche.

Thérèse LAGLER

Il s'en est fallu de peu. Lundi, par 92 voix contre 88, le National s'est prononcé contre une exonération temporaire de la TVA pour le secteur de l'hébergement. Actuellement, il s'acquitte d'une TVA à un taux préférentiel de 3,8%. La balle

est maintenant entre les mains du Conseil des Etats. Si ce dernier suit sa commission préparatoire en répondant aussi par la négative, alors la mesure d'allégement proposée pour l'hôtellerie sera définitivement enterrée.

Des arguments forts de part et d'autre de l'échiquier

Hansjörg Hassler (PBD, GR) a eu beau relever devant le National que «l'an dernier, dans les seules régions touristiques des Grisons, du Valais et de l'Oberland bernois, il manquait 722 000 nuitées.» Et d'avancer qu'une exonération complète de la TVA d'avril 2012 à mars 2013 permettrait de dégager 150 millions de francs.

En vain. Car c'est justement cette limite dans le temps qui a provoqué des critiques. Ainsi Philipp Müller (PLR, AG): «Il est naïf de penser que l'on puisse

limiter cette exonération à une année. Les mêmes cercles reviendront après un an exiger qu'elle soit maintenue parce que le franc sera encore trop élevé.» Même Alec von Graffenried (Verts, BE), président de Berne Tourisme, s'est exprimé contre cette TVA à 0%: «Aucun établissement ne peut absorber un recul de réservation d'environ 10 ou 15% avec de meilleures économies. C'est évident. Mais nous nous opposons à des mesures selon le principe de l'arrosage», a-t-il déclaré. «Il appartient à l'hôtellerie de nous faire de

meilleures propositions pour savoir comment nous pouvons aider la branche.» Le PS, les Verts, les Verts libéraux et le PLR ont finalement rejeté l'exonération alors que l'UDC, le PBD et le PDC l'ont approuvée.

clientèle vient à 80% du monde des affaires. Mais le franc fort nous préoccupe dans la perspective des négociations en cours pour les congrès 2015 et 2016. Dans ce cadre-là, on nous dit souvent que nous sommes chers.»

Tandis qu'à Zermatt, Pierre-André Pannatier, de l'Alpenblick, constate de son côté: «Les politiciens ne savent apparemment pas comment appliquer le taux à 0%. Une nouvelle approche serait de créditer les hôteliers du montant de la taxe payée l'année précédente. Car la situation est grave. Par rapport aux meilleures années, nous avons perdu 40% de notre chiffre d'affaires.» Les hôteliers interrogés entendent tous s'attaquer au problème en espérant de meilleures conditions-cadre.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un texte en page 2



«Le franc fort nous préoccupe pour la négociation des congrès 2015 et 2016.»

Marc-Antoine Nissille, directeur de l'Hôtel Tiffany, Genève

La pression est forte sur le terrain
Un résultat décevant pour les hôteliers qui sont au front, comme le montre un sondage de htr hotel revue. A Genève, Marc-Antoine Nissille, de l'Hôtel Tiffany: «La problématique monétaire se manifeste de manière moins forte à Genève. Notre

Il sera unique dans sa catégorie

Announced il y a un an pour l'été 2012, l'ouverture de l'Hôtel Lavaux, à Cully, se fera comme prévu en juillet prochain. Sa commercialisation devrait commencer sous peu.

Jean-Jacques ETHENOX

«Tout se déroule selon l'agenda prévu et l'Hôtel Lavaux ouvrira cet été» Directeur, mais aussi surveillant de chantier - pour un temps il fut même secrétaire et vendeur - Colin Kunz n'utilise le bémol du conditionnel que lorsqu'il s'agit de donner une date précise pour l'ouverture de l'établissement (l'ancien Hôtel Intereurope, à Cully): ce ne sera peut-être pas le 1er juillet, ce pourrait être le 15 ou le 22, ou le

1er août, mais le projet avance et sera mené à terme dans les délais. Ainsi, toute la partie hébergement du futur quatre-étoiles est elle en phase d'aménagement final, sans que de mauvaises surprises n'aient été enregistrées.



L'Hôtel Lavaux (ici sur maquette) devrait ouvrir au mois d'août.

C'est au niveau rez et du sous-sol (cuisines, réserves, locaux techniques) que ces surprises ont surgi. Sans pour autant être insurmontables, seules quelques canalisations et tuyauteries ayant dû être remplacées sans que cela n'ait été

prévu, tout en restant dans le budget (14 millions de francs) prévu, toujours selon Colin Kunz.

Spécialiste des ouvertures d'hôtels, le même, futur directeur se montre, lui aussi fort satisfait. Une partie du personnel a, d'ores et déjà, été engagée et un chef de cuisine devrait parapher sous peu son contrat.

Place maintenant à la commercialisation des 58 chambres et 5 appartements prévus. Une tâche rendue particulièrement ardue par la diversité de l'offre puisque, entre single, double, appartement avec kitchenette ou non, orientation, rien moins que 8 tarifs seront proposés et cela pour chaque saison; le site web de

l'établissement devrait d'ailleurs être lancé en ce début mars, de même son raccordement aux sites des grands opérateurs.

«Huit tarifs seront proposés et cela pour chaque saison.»

Colin Kunz, directeur de l'Hôtel Lavaux

et longue durée, les appartements seront, eux, proposés, à des tarifs répondant à d'autres critères. L'établissement sera le seul de sa catégorie entre Lausanne et Vevey, outre un restaurant d'une soixantaine de places et un caveau, il proposera une terrasse panoramique avec vue sur le Léman voisin et le vignoble.

En bref

International

Une plate-forme pour l'industrie hôtelière

Le Global Lodging Forum se déroulera les 12 et 13 mars, à l'Hôtel Bristol de Paris. Il s'agit de la seule plate-forme internationale organisée en France qui permet d'assurer la rencontre entre tous les univers liés au développement de l'industrie hôtelière: opérateurs, institutions bancaires, promoteurs immobiliers et développeurs. Plus de 500 responsables des plus grands groupes hôteliers viennent faire le point sur l'actualité. **aca**

www.globallodgingforum.com

Valais

Le rêve des Bains de la Dixence se concrétise



Fotolia

Depuis que des sources d'eau chaude ont été découvertes sur le territoire des communes d'Hérens et de Saint-Martin, le rêve d'y voir s'implanter des bains persiste. Le projet du promoteur privé JP Partners Architects à Crans-Montana pourrait le rendre réalité. A condition qu'il trouve le financement nécessaire, estimé à 200 millions de francs, indique «Le Nouvelliste».

L'opération Afterbus est supprimée



Fotolia

L'opération Afterbus qui reliait Monthey, Troistorrens, Val-d'Illiez et Champéry pour les noctambules vient d'être brusquement supprimée, faute de fréquentation. Alors que le bus transportait 14 personnes en moyenne l'année dernière, sa fréquentation tournait autour des 2,5 personnes cet hiver, explique le comité d'organisation au «Nouveliste». Ayant débuté le 8 octobre 2011, la saison de l'Afterbus devait se terminer le 8 avril prochain. Au vu du manque de rentabilité du projet, ses concepteurs ont décidé de le suspendre après carnaval.

Télé Mont-Noble veut investir dans deux télésièges

Télé Mont-Noble SA à Nax dans le Val d'Hérens envisage de transformer deux télésièges en deux télésièges quatre places. Pour ce faire, les actionnaires ont procédé à une augmentation ordinaire du capital-action de 4 millions de francs suivie d'une augmentation autorisée de 2 millions de francs. Ce montant pourra notamment être atteint grâce au soutien des communes avoisinantes. Une souscription auprès des privés sera en outre lancée le 3 mars et ouverte jusqu'au 24 mai. **lb**

L'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre, doit s'internationaliser. Manu Broccard, son directeur, explique ce défi et les autres qui attendent l'institution.

MIROSLAW HALABA

Manu Broccard, comment évolue l'effectif de l'école que vous dirigez depuis l'été 2010? La tendance est positive. L'an passé, nous avons eu une hausse de 15% avec 114 nouveaux étudiants et un recul de 10% l'année d'avant.

Atteignez-vous bientôt les limites de votre capacité? Cela dépend des sections linguistiques. En 2011, nous avons eu une grande nouveauté, à savoir l'ouverture, avec dix-neuf étudiants, d'une section entièrement anglophone. Il y a encore de la capacité, comme d'ailleurs, dans la section germanophone où l'effectif est de trente-cinq étudiants. En revanche, avec soixante entrées francophones, la limite est proche. Il se pourrait que nous devions, à l'avenir, ouvrir une troisième classe.

Quelles sont les raisons qui vous ont incité à ouvrir cette classe anglophone? Nous souhaitons, d'une part, développer les semestres d'échange avec des institutions de formation étrangères, car nous envoyons vingt-cinq étudiants par an hors de Suisse. En raison de nos exigences linguistiques, seuls deux ou trois étudiants étrangers pouvaient venir en Suisse. D'autre part, nous aimerions attirer des étudiants d'autres pays pour l'ensemble du cursus de trois ans.

Parcours
De Cœur du Valais aux Quatre Vallées

Manu Broccard, 42 ans, est directeur de l'Ecole suisse de tourisme et de l'Institut de tourisme, à Sierre, depuis août 2010. Auparavant, il avait été directeur de Cœur du Valais, product manager à Valais Tourisme et directeur de Thyon 4 Vallées Tourisme. Il possède un MBA en management du tourisme. Il a également suivi la formation de gestionnaire en tourisme. **mh**



Alain D. Bollat

L'Ecole suisse de tourisme aimerait attirer encore plus d'étudiants de l'étranger.

Défi de l'ouverture

Quels sont les grands chantiers en cours? L'école a reçu, l'an passé, l'accréditation bachelor. Du coup, on nous a demandé d'internationaliser notre filière. C'est un grand challenge. Plusieurs voies existent pour le réaliser: donner aux professeurs, par le biais des échanges, l'occasion de faire des expériences à l'étranger et travailler avec des entreprises internationales.

Avec quels pays pensez-vous concrétiser cette internationalisation? Nous suivons la tendance des écoles suisses qui ont une très belle image à l'étranger, surtout en Europe de l'Est, en Asie, notamment en Chine. Ce serait toutefois aussi un plus extraordinaire pour la filière anglaise si nous parvenions à attirer des Britanniques ou des Américains.

Avez-vous d'autres défis? Manu Broccard

Oui, celui d'asseoir notre position en Suisse alémanique et de poursuivre notre chemin en Suisse romande. A l'heure actuelle, nos forces sont sur l'axe central Nord-Sud et la Romandie.

Quelles sont les tendances de l'industrie touristique qui vous incitent à adapter la formation? Les grandes adaptations portent sur les technologies de communication. Nous avons ajouté au 5e semestre une option principale: e-tourisme. Et l'intérêt est là. Nous constatons, par exemple, que de nombreux étudiants nous proposent des travaux de bachelor liés aux médias sociaux.

«J'aimerais rapprocher encore plus l'école des entreprises du tourisme.»

Manu Broccard

Directeur de l'EST



Trouvez-vous le personnel nécessaire pour enseigner ces branches? Oui, car nous

avons l'Institut de recherche en tourisme qui est lié à l'école. Ses collaborateurs sont professeurs et chercheurs. Ils travaillent sur des projets nationaux et internationaux et sont vraiment à la pointe du développement.

Où se dirigent les étudiants une fois leur diplôme en poche? Un signe encourageant, tout d'abord. D'après nos informations, 95% de nos étudiants ont un emploi six mois après avoir réussi leur bachelor. Il y a quinze ou vingt ans, les diplômés partaient facilement dans les offices du tourisme et dans le marketing. Aujourd'hui, le marketing reste très deman-

dé, mais il y a aussi l'événementiel, le secteur culturel.

Personnellement, que souhaitez-vous réaliser ici? J'aimerais rapprocher encore plus l'école des entreprises. Nous pourrions faire ce rapprochement à travers l'Institut de recherche. Ce dernier est très impliqué dans le tissu économique valaisan, mais je souhaiterais lui donner aussi une notoriété nationale. L'internationalisation est un beau challenge qui me plaît. J'ai travaillé durant six ans, à l'étranger. Je suis très attiré par ce qui est anglophone. Ce challenge est loin d'être facile, mais il donne du piment à la vie de tous les jours.

Formation continue Plusieurs possibilités en bachelor et master

L'Ecole suisse de tourisme (EST) offre diverses possibilités de formation continue. Celui ou celle qui souhaite faire un bachelor et qui n'a pas de maturité peut suivre une formation d'assistant en tourisme.

Les porteurs d'un bachelor en tourisme peuvent, quant à eux, décrocher à la HES-SO un

«Master of Advanced Studies», orientation «gestion de la qualité», et un «Master of Science in Business Administration». Il y a trois orientations et une orientation en tourisme est en planification.

Enfin, un «Master interdisciplinaire en études du tourisme» est proposé à l'Institut universitaire Kurt Bösch à Sion. **mh**

A la recherche de l'apprenti perdu

Pas question de pénurie de places d'apprentissage dans l'hôtellerie. Bien au contraire, l'offre est plutôt excédentaire. La branche souffre d'un problème de relève.

VIRGINIA NOLAN

hôtellerie suisse a investi 870 000 francs en 2011 dans le marketing destiné à promouvoir la relève et Gastro Suisse à peu près le même

montant. «Nous sommes contraints de faire des alliances», dit Peter Grossholz, directeur de la formation professionnelle à hôtellerie suisse. «On parle de guerre des talents», mais nous, nous nous battons pas en priorité pour des talents, mais pour des gens.» Alexander Scheidegger, directeur adjoint de l'hôtel Adula à Flims, propose chaque année des places d'apprentissage dans tous les domaines de l'exploitation hôtelière. Trois sur quatre ne sont pas encore pourvues. «Il est très difficile de trouver des professionnels de la restauration. Et plus

facile de trouver des apprentis cuisiniers que de les garder. La probabilité qu'ils rompent leur contrat d'apprentissage est relativement élevée. Sans doute en raison des horaires de travail.» Cette année, il n'y a aucun apprenti en cuisine à l'hôtel Adula et qu'un seul au service.

Qui prend la place de ces apprentis? «Les travailleurs d'Europe orientale», répond Scheidegger. Aucun établissement ne peut se permettre d'engager des professionnels à la place d'apprentis. «En Europe de l'Est, on trouve en masse du personnel



adb

Etudes hôtelières et pratique: Daniil Golubev, réceptionniste.

bien formé, doté de bonnes connaissances linguistiques et orienté vers le service à la clientèle.»

Selon Irene Müller, de l'hôtel Bellevue à Adelboden, «beaucoup de jeunes préfèrent le gymnase ou une école supérieure». Il convient donc de hausser

l'offre, car pour celui qui veut augmenter ses chances de progresser, l'hôtellerie permet de nombreuses filières spécialisées ou formations postgrades.

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

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.



Des scènes du film «L'enfant d'en haut» d'Ursula Meier, primé par un Ours d'argent à Berlin, ont été tournées à Verbier. Une belle visibilité pour la station valaisanne.

L'ours caché de Verbier

La station de Verbier a accueilli le tournage des scènes de montagne de «L'enfant d'en haut» d'Ursula Meier, qui a été primé au dernier Festival du film de Berlin.

GRÉGOIRE DESSIMOZ

Trente et un ans après sa dernière récompense, le cinéma suisse a brillé lors de la dernière Berlinale, grâce à «L'enfant d'en haut» de la réalisatrice Ursula Meier. Le film s'est vu décerner un prix spécial du jury, agrémenté d'un Ours d'argent. Une distinction prestigieuse qui assurera au film une large diffusion. Mais il est un autre grand gagnant de cette aventure cinématographique. Tourné dans son intégralité en Valais, le film va offrir à ses somptueux paysages alpins un tour du monde sur grand

écran et, de manière détournée, une campagne de communication d'envergure dont rêvent la plupart des destinations.

Une expérience unique qui a séduit ses hôtes

La réalisatrice a multiplié les prises dans des endroits différents afin que le décor ne soit pas identifiable par le public. Cependant, Verbier s'est taillé la part du lion pour tout ce qui concerne le tournage des scènes de montagne. Une aventure qui a mis à contribution avec un bonheur non dissimulé les différents acteurs de la station. Ceux du tourisme évidemment, mais aussi les habitants pour divers rôles de figurants, ou encore le commandant de la police municipale comme source d'informations.

«C'est une formidable manière de parler de notre région au-delà des frontières», s'enthousiasme Isabelle Hefti, responsable communication de la destination Verbier St-Bernard. L'organisme de promotion a œuvré, notamment aux côtés de Téléverbier, en qualité de prestataire de service. Un investissement qui se chiffre avant tout en temps et en savoir-faire. «Nous avons aidé à fabri-



Ursula Meier, réalisatrice de «L'enfant d'en haut».

quer de la neige en plaine pour certaines scènes et construit un petit village où pas mal d'images ont été tournées», commente Julien Moulin, responsable marketing à Téléverbier.

Le fait que l'intrigue dépeigne une station huppée où le jeune héros se rend pour voler du matériel de ski risque-t-il d'entrer en conflit avec la volonté de promotion de la station? «Cela fait partie du jeu», tempère Isabelle Hefti. «Il est important de soutenir les réalisateurs tout en se gardant d'intervenir dans le processus artistique. Certains films peuvent aller au-delà de la carte postale et gratter dans les angles». «Même si

ce film ne porte pas sur Verbier, nous profitons de la diffusion de ces images», note Julien Moulin.

La Suisse, un studio en plein air

Impatient de renouveler l'expérience, Verbier St-Bernard a pris contact avec Film Location Switzerland, qui s'occupe de faciliter les tournages de films étrangers en Suisse. L'association veut réunir les organisations régionales et fédérales du tourisme et de la culture qui souhaitent s'investir pour accueillir de tels projets.

Avec un financement enfin à la hauteur, son directeur Urban Frye espère «créer un réseau qui permettra à la Suisse de se positionner efficacement sur le marché international». L'impact des films de Bollywood sur la fréquentation de nos destinations n'est plus à démontrer. Quant à Hollywood, de James Bond à Band of Brothers, les exemples ne manquent pas pour témoigner de l'intérêt porté à nos contrées. Reste à valoriser ces démarches et à les inscrire sur la durée grâce à une structure performante.

La cité d'Octodure a servi de quartier général à l'équipe du film

Lorsque l'équipe de tournage débarque à l'Hôtel du Parc à Martigny, où elle installe son QG, c'est environ quarante personnes qui prennent leurs quartiers pour une durée de deux mois. Son directeur Bertrand Savioz, visiblement enchanté, dresse un bilan sans appel: «Ce séjour a été extrêmement bénéfique pour nous et correspond à environ 1850 nuitées».

La présence de ces professionnels à pied d'œuvre n'a par ailleurs pas posé de défis logistiques ou organisationnels au personnel de l'hôtel. «Nous nous sommes mis à leur disposition pour des arrangements, notamment au niveau de la restauration, ce qui a été très apprécié». Selon Urban Frye, une équipe de tournage dépense jusqu'à 30 000 francs par jour dans l'économie locale. **gd**

Viaticque pour voyager sans frontières

Les auberges de jeunesse lui doivent l'essor de leur clientèle: l'InterRail Pass fête cette année ses 40 ans et enchante toujours les voyageurs en quête d'aventures dans toute l'Europe.

FRANZISKA EGLI

Alors que ce qui a influencé jadis le comportement du voyage de toute une génération avait été conçu au départ comme un projet devant durer 9 mois, il trouva un tel écho qu'il est toujours présent dans l'offre ferroviaire du vieux continent. «Dès la

première année, 88 000 InterRail Pass ont été vendus» relève Petra Jabroer, du groupe Eurail qui gère aujourd'hui le fameux abonnement et sa commercialisation.

La possibilité pour les moins de 21 ans de voyager avec un forfait

Créé en 1972 par 21 compagnies de chemin de fer européennes, avec l'idée d'offrir aux moins de 21 ans la possibilité de voyager pendant un mois partout en Europe, aussi loin et aussi longtemps que possible à un tarif forfaitaire réduit, l'InterRail Pass «connut tout de suite un formidable succès», se souvient Erich Balmer. Juste avant le lancement de ce abonnement privilégié, ce dernier ouvrait à Interlaken la première auberge de jeunesse privée de Suisse. «Jusque là, nos



Alain D. Bollat

Les jeunes aventuriers découvrent la Suisse.

hôtels venaient avant tout pour l'été et pour des cures.» Avec l'introduction de l'InterRail Pass, la station de l'Oberland bernois dé-

couvrit un tout nouveau type de clientèle: les touristes aimant parcourir le monde sac à dos et avec un petit budget.

Interlaken et Lucerne découvrent par les jeunes aventuriers

«Sans cette offre, les auberges de jeunesse, public cible des détenteurs d'un InterRail Pass, n'auraient pas connu un tel boom», estime Urs Eberhard, directeur adjoint de Suisse Tourisme. Jusque-là, la Suisse n'était qu'un pays de transit qui a été découvert grâce aux jeunes aventuriers de l'InterRail. Tout particulièrement des endroits comme Interlaken et Lucerne, autrefois principaux terminus de correspondances ferroviaires venant de l'étranger.

Après des années 1980 et 1990 fastes, la demande stagne au-

jourd'hui. Mais en dépit des vols «low cost», les offres InterRail restent pourtant pour les jeunes en quête d'aventures un type de voyage très prisé. Selon les CFF, pour la seule année 2011, 236 000 abonnements InterRail ont été vendus, soit peu ou prou autant qu'en 2010. InterRail est valable dans 30 pays européens. En 2007, le groupe Eurail G.I.E en a repris la gestion, a aboli la limite d'âge et établi un système de zone avec le Global Pass et le One Country Pass. Pendant les 40 dernières années, près de 8 millions d'Européens ont découvert leur continent avec l'offre InterRail, soit 79% de jeunes, 17% d'adultes et 4% de seniors.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un texte en page 4

Pêle-mêle

Le Beaujolais fait déguster son triple B

La manifestation «Bien boire en Beaujolais» (BBB) se déroulera le lundi 26 mars à Saint-Lager et Cercé. Une centaine de vigneronnes du Beaujolais de tous les styles présenteront leur travail. Ces trois dégustations gratuites sont initialement destinées aux professionnels, elles n'en restent pas moins ouvertes aux consommateurs avertis. La Beaujolaise regroupe 26 vigneronnes partisans d'une vinification «nature», la Biojolaise 23 vigneronnes certifiées en agriculture biologique ou en conversion bio, la BeaujolArt 23 vigneronnes artisans des vins de hautes expressions.

Dessins singuliers à la Fondation de l'art brut

La Collection de l'art brut de Lausanne présente à partir du 9 mars sa nouvelle exposition intitulée «Josef Hofer et le miroir». Originaire de Bavière, Josef Hofer a vécu dans l'isolement de la ferme familiale pendant près de quarante ans, sans fréquenter aucune école. A l'âge de quarante ans, il devient pensionnaire de diverses institutions psychiatriques. Il pratique le dessin tracé à la mine de plomb depuis 1985. Son style graphique s'affirme depuis 1992 dans l'atelier de création de l'historienne de l'art Elisabeth Telsnig. **aca**

Lausanne aura sa Maison du livre



ldd

Une Maison du livre et du patrimoine verra le jour en 2016 à Lausanne, dans le quartier du Flon. La Municipalité s'est prononcée en faveur de la construction d'un bâtiment d'intérêt public intégrant la bibliothèque (site de Chauderon et bibliothèque Jeunesse), les archives de la Ville de Lausanne, le fonds patrimonial de la bande dessinée et des surfaces d'exposition et d'animation. Une librairie pourrait également faire partie du projet. La Municipalité espère insuffler ainsi un nouveau dynamisme culturel dans la cité. Un concours d'architecture sera lancé au printemps. **lb**

L'ambassade ne sert que du vin valaisan



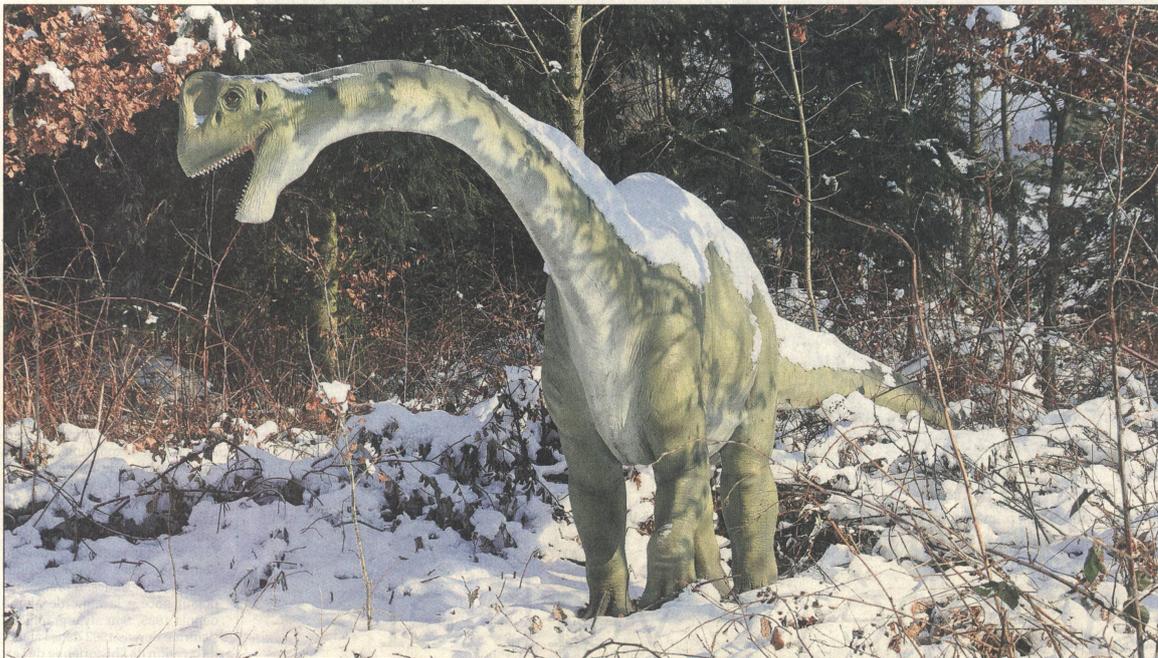
ldd

Lors de la réception organisée par l'ambassade de Suisse à Berlin, durant la Berlinale des vins valaisans ont été à l'honneur. Il s'agissait de Pinot Noir Grand Réserve de Salquenen et Païen d'Ardon. L'ambassade s'est adressée à l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) en fin d'année 2011 pour dessiner les contours d'une collaboration, initiée auprès de Swiss Films. LIVV a accepté la proposition avec enthousiasme. Tim Guldemann et son épouse ont reçu de nombreuses personnalités du monde du cinéma. **aca**



«Il faut sacrifier le terrain agricole, travailler sur une ville en archipel, pensée comme un spectacle pour les habitants.»

Jean Viard Sociologue français



Les dinosaures ont débarqué à Sugnens dans le Gros-de-Vaud. Composée de 57 reproductions, l'exposition itinérante promet d'attirer entre 20 000 et 30 000 personnes.

Photos Daniel Schaefer Idd

attiré nombre de visiteurs, mais avec les dinos, c'est d'une autre ampleur puisque cette expo, à chacune de ses haltes, attire entre 20 000 et 30 000 personnes», commente Vincent Mercier, qui a déjà enregistré la bagatelle de 120 réservations de la part de classes, annoncées de partout.

La nature pour se distinguer de ses concurrents

Voilà qui vous dope une saison touristique et vous donne des ailes conquérantes pour asseoir une visibilité bien emmanchée. En quelques mois, Echallens Région Tourisme a ainsi fait la démonstration de son utilité.

«Nous ne pouvons pas rivaliser avec les moyens déployés par les régions lémaniques» analyse, lucidement, Vincent Mercier depuis son bureau d'Echallens, situé à deux pas de la Maison du blé et du pain, attraction régionale permanente. «Mais nous avons des arguments à faire valoir, notamment grâce à cet écran de nature que nous offrons, facilement atteignable depuis Lausanne ou les rives lémaniques.»

Une visibilité touristique qui s'affirme petit à petit

Et avec d'autres régions dites touristiquement secondaires, le Gros-de-Vaud entend lui aussi tirer profit de la mise en valeur de certains atouts locaux. Déjà paradis des promeneurs, des cyclistes et des cavaliers, il sait désormais vendre ses charmes et profiter de jokers comme l'expo des dinos.

Et pour que la région en profite un maximum, y compris lorsque les dinos s'en iront fin mai, Vincent Mercier planche déjà sur des projets de nouvelles balades thématiques.

La chasse aux dinos

En accueillant en première romande l'exposition «Le Monde des dinosaures», le petit office du tourisme d'Echallens réalise un joli coup de pub pour la région du Gros-de-Vaud.

CLAUDE JENNY

Qu'il est loin le temps de «La Brouette», surnom du traquelet Lausanne-Echallens-Bercher qui vous emmenait cabin-caha dans ce Gros-de-Vaud qui faisait office d'arrière-pays à la capitale vaudoise. Aujourd'hui, après une poignée de minutes dans une rame du LEB depuis la place du Flon à Lausanne, vous voilà déjà en gare de Sugnens où vous accueille... un dinosaure grandeur nature qui fait mine de vouloir avaler l'entier du convoi! Vous êtes à l'entrée de l'exposition «Le Monde des dinosaures», au nombre d'une cinquantaine, visible jusqu'au 25 mai.

Si le Gros-de-Vaud est la première étape romande de cette imposante exposition, c'est grâce à Vincent Mercier, directeur de l'Office du tourisme d'Echallens Région. Dès qu'il en vent que ses dépositaires cherchaient une terre romande pour l'accueillir, il s'est immédiatement mis en chasse. «J'ai sauté sur l'occasion et proposé plusieurs lieux susceptibles d'offrir un beau cadre naturel pour y implanter les dinos», confie-t-il.

Culot payant puisque, pour une fois, de grands offices du tourisme ont dû s'incliner: l'offre du Gros-de-Vaud était plus séduisante et le site de Sugnens fut

retenu, à la barbe de Genève, Lausanne et Moudon.

Une carte de visite intéressante pour la région

A peine débarqués début février, les dinosaures ont fait du Gros-de-Vaud une destination subitement prisée. «Le premier week-end, il y a déjà eu 500 visiteurs. Et l'autre jour, malgré une météo maussade, ils étaient 1500 à faire la queue» se réjouit le directeur du jeune office d'Echallens Région Tourisme, lancé il y a juste un an.

«L'année dernière, nous avions déjà frappé un joli coup en faisant découvrir le Sentier du Talent et

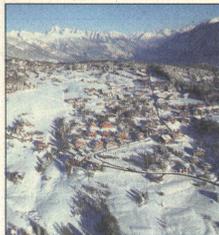


Une exposition en plein air et en grandeur nature.

Crans-Montana ivre de ski

Objectif et défi réussis, Crans-Montana a prouvé encore une fois que son domaine skiable dispose bien d'une des plus belles pistes du cirque blanc. Le week-end dernier, cette réalité a été mise sous les feux de la rampe.

CATHY VERCAUTEREN



Une promotion importante pour l'image de Crans-Montana.

L'organisation par les instances supérieures», déclare ravi le responsable de l'organisation de ces courses, Marius Robyr qui précise qu'il a fallu pas moins de 600 personnes impliquées pour garantir le bon déroulement de l'événement.

Tout un canton associé à la réussite de l'organisation

Marius Robyr a aussi tenu à associer tout un canton à la réussite de l'organisation de ces épreuves.

Il a de quoi être satisfait. Car le défi était de taille vu l'ampleur à portée mondiale de l'événement, le fait que ces courses se déroulaient en période de carnaval et qu'il fallait notamment assurer au mieux la circulation en station.

Ambiance explosive sur la Nationale

Résultats? Vacanciers skieurs contents, spectateurs des courses enchantés, ambiance explosive aussi bien sur l'aire d'arrivée de la piste de la Nationale que du côté de la patinoire d'Ycoor vendredi et samedi soir pour la remise des prix. Et pour couronner le tout, un ciel généralement ensoleillé. L'événement n'aura fait que promouvoir au mieux l'image de Crans-Montana et aura notamment apporté aux hôteliers, durant ces trois jours, entre 700 000 et un million de francs. Des projets en vue pour Crans-Montana? Marius Robyr parle avec le cœur et verrait bien «obtenir un jour une classique; organiser les finales hommes et femmes; organiser les championnats du monde.»

Plus de 350 journalistes et photographes accrédités; 24 TV présentes; un total de 50 000 spectateurs sur les trois jours les vendredi, samedi et dimanche derniers pour assister aux épreuves de la Coupe du monde de ski alpin masculin. Deux Super-G et un Slalom Géant ont mis en lumière les plus grands skieurs sur la mythique piste Nationale, parmi lesquels Didier Cuche venu participer aux dernières épreuves de sa carrière en territoire helvétique (vainqueur du 1er Super-G) ou encore le régional Didier Défago. «Que des éloges sur

Les gens

Long processus chez Carlson Wagonlit



Stefan Maucher (photo) est nommé Interim Head of Central Europe de Carlson Wagonlit Travel (CWT) avec effet au premier mai, il y travaille depuis treize ans. Il assume cette position dans une période durant laquelle CWT restructure son organisation européenne. Il succède à August Gossewisch. Un processus de recrutement est en cours pour la succession définitive, mais il n'écartera du temps, car l'objectif déclaré de la compagnie est de garantir une occupation optimale à long terme de ce poste au sein des marchés principaux d'Europe.

Chevalier de la cuisine médiévale

Romano Hasenauer (photo), restaurateur patron de l'Auberge de l'abbaye de Montheron, organise un menu médiéval qui connaît un grand succès grâce à son côté authentique. Prochain rendez-vous le 8 mars. Un repas



qui sera préparé par Philippe Ligron, chef de cuisine passionné d'histoire culinaire et enseignant à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Une vingtaine de mets seront servis notamment un gravé d'écrevisses en hochepot. Le restaurateur entend même ajouter certains plats médiévaux à la carte du restaurant de façon permanente.

Sierre prend des mesures pour sa fête nationale

Sierre célébrera sa fête nationale le 31 juillet 2012, comme les années précédentes, ou presqu. Le président de Sierre François Genoud et le président de l'Office du tourisme de la ville Benoît Schoelchi ont annoncé mardi vouloir reconduire le Feu au Lac, en dépit des débordements occasionnés l'année dernière. Toutefois, un certain nombre de mesures ont été adoptées afin d'assurer le bon déroulement de la manifestation: site clôturé de 2,5 hectares pouvant accueillir jusqu'à 40 000 personnes, entrée payante de 5 à 10 francs, davantage de sanitaires, fermeture du site à 2h au lieu de 3h, amélioration des transports publics et du tri des déchets, consignation des bouteilles en verre. Les organisateurs espèrent satisfaire ainsi le désir de la population, qui s'était largement mobilisée suite à la décision du Conseil municipal de reconstruire le Feu du Lac en 2012.

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 9 / 1. März 2012

Jede Woche attraktive
Gewinnmöglichkeit auf
www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue

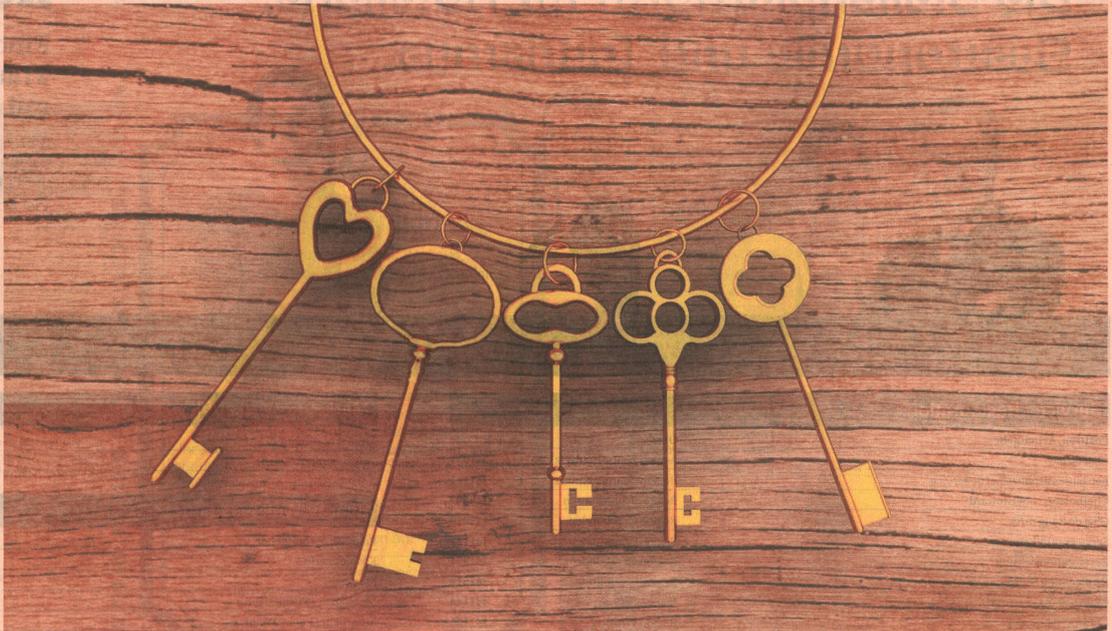
htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	4-5
Deutsche Schweiz.....	5-8
Suisse romande.....	8
Svizzera italiana.....	8
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	9
Immobilien.....	10

Neue Konzepte

Im Zimmer ange-
setzte Konzepte
lassen sich zu einer
speziellen und
besonderen Ange-
botsphilosophie
weiterführen.



Fotolia

Wohlfühlkonzepte



DR. ROLAND ZEGG
GESCHAFTSFÜHRER
GRISCHCONSULTA AG, CHUR
WWW.GRISCHCONSULTA.CH

Wir wollen im Urlaub nicht nur entspannen, sondern auch verändert wiederkommen. Genau an diesem Punkt ist die Hotellerie mehr denn je gefordert. Eine authentische Umsetzung in Raum, Erlebnis, Betreuung und Standortfaktoren ist der Schlüssel. Ideenführerschaft ist wichtiger und erfolgreicher als Infrastruktur-Führerschaft. Wobei aktuell der Blick in so manches Hotelzimmer den Raum für Entspannung und Wohlfühlen vermissen lässt. Zu oft wird unterschätzt, wie wichtig der Bereich des Hotelzimmers für das Wohlfühlen und damit für eine hohe Ferienqualität ist, besonders mit Fokus Gästebett und den damit verbundenen erholsamen Schlaf. Die Nachtruhe als das anzubieten, was sie heute vielfach nicht mehr ist, ist ein

wichtiger konzeptioneller Ansatz. Natürlich besteht auch beim Gast die Ambivalenz zwischen dem Wunsch, gesunde, belastungsfreie Ferien zu verbringen und der Angst, nicht mehr immer und überall erreichbar zu sein. Handy, Internet und TV mit durchgängiger Verfügbarkeit dürfen auch im entferntesten Winkel nicht mehr fehlen.

Bio-Balance-Zimmer

Das «Bio-Balance-Zimmer» ist zum Beispiel eine Konzeptbasis, die ein Hotelier in Süddeutschland umgesetzt hat. Dieser Zimmertyp ist mit Naturholzböden, Schafwolleteppichen und Naturschlafsystem ausgestattet. In den Wänden wurden spezielle Abschirmgewebe aus Kupfer integriert, Spezialgardinen

vor den Fenstern angebracht und Netzabkoppler installiert. Diese trennen die Verbindung zum Stromkreis immer dann, wenn das letzte elektrische Gerät (z.B. die Nachtschlampe) ausgeschaltet wird. Inzwischen verzichtet das komplette Haus auf DECT-Telefone und alle Zimmer verfügen über Netzabkoppler. Das derart im Zimmer angesetzte Konzept lässt sich auf facettenreiche Weise zu einer ganz speziellen und besonderen Angebotsphilosophie weiterführen.

Neue Angebots-Konzepte

Eine Verbindung mit naturnahen oder gesundheitsfördernden (Medical-Wellness-)Programmen liegt nah. Glaubt man den Aussagen der Trendforscher und Analysten, so könnte man meinen,

das jeder Hotelier in Zukunft präventive oder gar auch medizinische Leistungen anbieten sollte. Tatsächlich gibt es wenig verlässliche Zahlen, die derartige Prognosen fundiert belegen können. Wer in dieses Segment investieren und sich erfolgreich positionieren möchte, sollte sich intensiv mit den umfangreichen Anforderungen auseinandersetzen - angefangen von der Hardware, über qualifiziertes Personal bis hin zu den gesetzlichen Bestimmungen im Präventions- und Gesundheitsbereich. Weitere Ansätze sind z.B. auch im Bereich Familie oder Spiritualität denkbar. Es sind die Inszenierungsqualität und die «Quality of touch», die künftig der Ferien-Mehrwert für den Gast und der Erfolgsfaktor für den Anbieter sein werden.

22.

T F A
TOURISMUS
FORUM
ALPENREGIONEN

Destinationen & Skigebiete
in intelligentem Design
26. bis 28. März in Zell am See -
Kaprun im Salzburger Land

grischconsulta AG - Tel. +41 (0)81 354 98 00

new colors in tourism

Programm & Online-Anmeldung unter www.tourismusforum.ch

CAS Nachhaltiges Tourismus-Management

Vermittlung von Schlüsselkompetenzen, um im Tourismus nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Informationsveranstaltung

Datum: 8. März 2012
Dauer: 18.15 bis 19.15 Uhr
Ort: Rösslimatte 48, Luzern
Infos: Hochschule Luzern, Wirtschaft ITW
Anmeldung: www.hslu.ch/c231, Telefon 041 228 41 45



18006-8016

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

18006-7068

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

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. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

18006-8067

Lingua Natura

italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/

Natur – Kultur – Kulinarik

Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com

Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

18140-7675

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar	Region Zentralschweiz	J41031
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J41111
Cheffhostess/Chefsteward	Region Schaffhausen	J40807
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J41019
Servicepraktikant	Region Graubünden	J41137
Restaurationsleitung	Region Graubünden	J41371
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J41514
Chef de Rang	Region Freiburg	J41144
Commis de rang	Region Freiburg	J41151
Restaurationsleiter	Region Neuchâtel/ Jura	J41436
Barfachmann	Tessin	J41027
Commis de Rang	Region Ostschweiz	J40623
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J40614
Hostessen & Stewards	Region Ostschweiz	J41034
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J41026
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J41510
ServicemitarbeiterIn / RestaurantleiterIn	Region Bern	J41062
Servicefachangestellte/r (60-100%)	Region Bern	J41099
Chef de Service Bankett	Region Bern	J41175
Restaurantleiter	Region Bern	J41282
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J41393
Chef de rang	Region Bern	J41455
Chef de rang	Region Zürich	J40861
Chef de Service	Region Zürich	J41156
Leiter Restaurants	Region Zürich	J41361
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J41388
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zürich	J41457
Chef de Service	Region Zürich	J41462
Servicemitarbeiter in Aushilfsstellung	Region Zürich	J41493
Restaurant & Bar Manager - Malediven	International	J41405
Chef de rang	Region Bern	J41005

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J40766
Stv. Gouvernante	Region Bern	J41196
I. Gouvernante	Region Bern	J41176
Lingeriegouvernante	Region Bern	J40985
Hausdame (Leitende Hausdame)	Region Graubünden	J41518
Hausdame	Region Graubünden	J41135
Praktikant/in Organisation Housekeeping	Region Graubünden	J41109
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J40434
Stv. I. Hausdame	Region Bern	J41289

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative	Region Zürich	J41412
Guest Relations Manager	Region Bern	J41155

Marketing/Verkauf/KV/IT

Anlasskoordinatorin	Region Basel	J41387
Verkaufsmitarbeiter/in	Tessin	J41498

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Tessin	J40862
Masseur	Tessin	J41384
Masseurin / Kosmetikerin	Region Graubünden	J41507
Mitarbeiter Pool & Wellness	Region Graubünden	J41136
Leiterin Beauty Bereich	Region Zentralschweiz	J41373
Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%)	Region Zentralschweiz	J40812

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier	Region Basel	J40714
Konditor/Confiseur	Region Graubünden	J41444

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chasseur	Region Zentralschweiz	J41150
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J41079
Assistent Kindergarten	Region Graubünden	J41129
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J41120
Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%)	Region Zentralschweiz	J40813

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1251	20% Teilzeitstelle in der Hotellerie	26	CH	per sofort	D F E
B1361	Alleinkoch / Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2707	Allrounder Hotellerie	47	GB	per sofort	D F E
B1972	Assistentin GL/Team-Ass./Projektleitungsass./Sekretariat	30	CH	per sofort	D F E
B2720	Betriebsleiter / Gastgeber	53	FR	per sofort	D F E
B2661	Betriebsleiter, Hilfskoch, Barman	34	IT	per sofort	D F E
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	D F E
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D E
B2599	F&B, Sales, Küche	31	CH	per sofort	D F E
B1374	Küchenschef	54	CH	per sofort	D F E
B1850	Vize Direktor, Director Food & Beverage, F&B Manager	43	CH	per sofort	D F E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	

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 27.02.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Destination Management für Professionals

Als zukünftiger Geschäftsführer Tourismus dieser mittelgrossen deutschschweizer Feriendestination übernehmen Sie eine gut funktionierende Organisation. Die Marke ist bestens etabliert und hat familiären Charakter. Die beliebte Skiregion zählt zu den Top 10 der Schweiz. Rund 15 Mitarbeitende sind Ihnen unterstellt. Ihr Team hat in den vergangenen Jahren ein starkes Destinations-Produkt lanciert; der Weg für die Zukunft ist skizziert.

Die Zusammenarbeit zwischen Bergbahnen, Skischule, Tourismusorganisation und Nachbardestination ist auf hohem Niveau. Die Übernachtungszahlen Winter/Sommer weisen den vergleichsweise optimalen Mix von 60:40 auf. Gesunde Bilanzen, eine klare Positionierung am Markt, klug gesetzte Schwerpunkte und eine realistische Zukunftsplanung ergeben ein positives Gesamtbild. Ihr Eintritt kann flexibel gehandhabt werden; optimal wäre Mitte Mai.

Direktor/in Tourismus
einer attraktiven Feriendestination

Die operative Führung der Destination, Leitung Ihres Teams, Umsetzung der Entwicklungs- und Marketingstrategie sowie das Einleiten geeigneter Massnahmen zur Erreichung der Unternehmensziele zählen zu den Hauptaufgaben. Sie begleiten strategische Projekte, setzen Akzente in der Öffentlichkeitsarbeit und knüpfen enge Beziehungen zu Leistungsträgern, Tourismuspartnern und Gemeindevertretern im Sinne einer harmonischen Integration.

Führungserfahrung, Zahlenflair sowie Vertrautheit mit den Marketinginstrumenten Verkauf, PR & Sponsoring setzen wir voraus. Sehr gute Betriebswirtschaftskenntnisse sind unerlässlich. Idealerweise: ca. 30-40. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (E/F), Tourismusbackground, Projektleitungspraxis und entsprechende Ausbildung bringen Sie mit. Sie gelten als ideenreicher Macher und sind rhetorisch auf der Höhe. - Reizt Sie diese langfristig angelegte Aufgabe? Dann sollen wir uns kennenlernen! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger - Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ausgezeichnetes Hotel der Business Class in der Stadt Zürich

Die bevorzugte Lage, die hochwertige grosszügige Infrastruktur und eine hohe Gästezufriedenheit haben diesem Betrieb mit schlanker Organisationsstruktur einen hervorragenden Ruf verschafft. Ziel der Stelle ist durch Schaffung von attraktiven Services und geeigneten Massnahmen die Verankerung im Markt weiter auszubauen. Marketing-Know-how, Vertriebsenergie und hohe Affinität zu Revenue Management (Yield), Operations, Standards und Procedures sind die Grundlagen dazu.

Von besonderer Bedeutung für den Erfolgsausbau des Unternehmens ist Ihr starkes, kreatives Engagement in allen wichtigen Bereichen des modernen Hotelmanagements. Wir denken da vor allem an die optimale Auslastung dieses ausgezeichneten Hotels der Business Class durch verkaufswirksame Aktivitäten. Von daher sind exzellente Kenntnisse des Marktes Zürich und Vertrautheit mit Aspekten des Key Account Managements Voraussetzungen.

Hoteldirektor/in

mit Stärken im Bereich Business Development, Sales & Marketing

Geschickte Leitung Ihrer Department Heads, Festlegung der Preispolitik in enger Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat, gesamte operative Leitung des Hotels, und die konsequente Umsetzung einer effizienten Marketingstrategie sind weitere Schwerpunkte Ihres spannenden Aufgabenmixes. Sie übernehmen nicht nur eine anspruchsvolle Führungs- sondern auch eine klare Umsatz- und Rentabilitätsverantwortung!

Als rhetorisch begabter und mental starker Hotelprofi - einen grösseren Hotelbetrieb haben Sie als Direktor/in bereits wirtschaftlich erfolgreich geführt - haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine herausfordernde Aufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Gastgeberpersönlichkeiten, die sich inspiriert fühlen senden uns Ihr CV/Foto via Mail oder rufen an. Reden wir miteinander!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossem Wellness- und Seminarbereich. Die Angebotspalette im heiligen Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als unseren

Restaurantleiter (m/w)

Sie konnten bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position sammeln, sind kommunikativ und verfügen über entsprechende Sprachkenntnisse. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die gesamte Gästebetreuung und Organisation in unseren Restaurants und Bar, die Überwachung aller Serviceabläufe, die Schulung der Mitarbeiter sowie die gesamte Mitarbeiterentsatzplanung mit Hilfe der Personaleinsatzplanung von Mirus.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben wir Ihnen dabei auch Einiges zu bieten: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto:

Sunstar Hotel Grindelwald***
Yves Timonin, Direktor
3818 Grindelwald
Tel. +41 (0)33 854 77 77
E-Mail: direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS****

Ich suche auf die kommende Sommersaison, meinen **Nachfolger** oder meine **Nachfolgerin** als Geschäftsführer im Sporthotel Wildstrubel.

Das Sporthotel Wildstrubel ist ein renommiertes drei Sterne Hotel in der Feriendestination Lenk im Berner Oberland.

Sie sind ein Gastgeber mit Leib und Seele der den Gästekontakt liebt und trotzdem unternehmerisch denkt. Sie haben einen soliden Werdegang in der Gastronomie absolviert, sich weitergebildet und bereits einige Jahre Erfahrung gesammelt. Sie sind top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Wir sind gespannt Sie kennen zu lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte in schriftlicher Form an:

Sporthotel Wildstrubel
Daniel Kilchenmann
Lenkstrasse 8
3775 Lenk

19497-8220

jz

Höhentraining inklusive!

Für das ****Hotel Caprice, Wengen, Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland, suchen wir eine

Geschäftsführung
(1 Person oder Paar)

Der Betrieb: www.caprice-wengen.ch
Klein, aber fein, mit sehr guter Küche, stilvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb, 20 Zimmer mit fantastischer Aussicht.
Ihr Profil: 28-38 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

19516-8220

Für unser familiäres 2-Sterne-Superior-Hotel suchen wir ab Juni 2012 oder nach Vereinbarung einen/eine:

Servicemitarbeiter/-in in leitender Funktion

Unser Haus bietet 45 individuell gestaltete Gästezimmer – auf die Individualität und einen persönlichen Umgang mit Gästen legen wir grossen Wert.

Sie führen unser Serviceteam und sind verantwortlich für einen reibungslosen Frühstücks- und Abendservice für unsere Halbpensionsgäste. Sie verfügen über eine Serviceausbildung, gute Sprachkenntnisse und ein Auge fürs Detail.

Es erwartet Sie ein junges Arbeitsklima und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften und herzlichen Betrieb. Ein langjähriges Arbeitsverhältnis ist erwünscht.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Edelweiss Davos
Arabelle Sutter
Rosswaldstrasse 9
7270 Davos
hotel@edelweiss-davos.ch
www.edelweiss-davos.ch

9514-8255



Geschäftsführer/in
Appenzellerland Tourismus AG

«Sünd willkommen im Appenzellerland». Dieses Motto der aufstrebenden Ferien- und Ausflugsregion zwischen Bodensee und Säntis gilt es weiter zu festigen und auszubauen.

Die Appenzellerland Tourismus AG mit Sitz in Heiden ist als Schnittstelle, Verstärker und Vermarkter für die touristischen Aktivitäten des Kantons Appenzell Ausserrhodens zuständig. Dazu gehören unter anderem die Förderung der touristischen Leistungsträger, die Angebots- und Dienstleistungsgestaltung, die Marktbearbeitung, der Verkauf, die Gästebearbeitung sowie die Öffentlichkeitsarbeit. Nun suchen wir Sie, eine innovative und motivierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in.

Sie führen die rund achtjährige, nachhaltige Arbeit Ihres Vorgängers mit ebenso viel Herzblut und Engagement weiter. Mit Ihrem 10-köpfigen Team verfolgen Sie das Ziel, die Entwicklung und Positionierung der Marke Appenzellerland erfolgreich und sorgfältig voranzutreiben. Mit Freude und dem notwendigen Geschick knüpfen und pflegen Sie Kontakte zu Partnern aus Tourismus / Hotellerie, Wirtschaft, Politik und der Medienlandschaft. Die kreative Gestaltung von Produkten und Dienstleistungen unter Einbezug von aktuellen Trends und Marktgeschehnissen, gehört unter anderem

zu Ihren Spezialitäten. Hinzu kommt das Erstellen von zukünftigen Strategien und Konzepten in Arbeitsgruppen. Kurzum, Sie sind die Stimme nach innen wie aussen, repräsentieren mit Leidenschaft, unterstützen und begleiten Ihre Mitarbeitenden und identifizieren sich mit dem Appenzellerland ohne Wenn und Aber.

Gefordert ist ein kommunikativer und begeisterungsfähiger sowie ausgeprägt dienstleistungsorientierter Macher. Affinität zum Marketing und die Fähigkeit, mit neuen Ideen Gäste zu erfreuen und Zielgruppen zu erreichen, entsprechen Ihrem Profil. Sie verfügen über einen Universitäts- FH oder HF Abschluss und konnten Ihre Führungskompetenzen schon mehrere Jahre in der Praxis, z.B. in den Bereichen Marketing, BWL oder Tourismus unter Beweis stellen. Perfekte Deutschkenntnisse sind ein absolutes Muss, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil.

Fühlen Sie sich durch dieses anspruchsvolle und vielseitige Aufgabengebiet angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi
Tobias Lienert

Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

19457-8253

Relais du Silence – Silencehotel

bristol
HOTEL
ADELBODEN

Helfen Sie mit, unsere Gäste zu verwöhnen? Für unser gepflegtes 31-Zimmer-Ferienhotel sind per 1. Juni 2012 verschiedene Stellen neu zu besetzen (Saison- oder Jahresstelle)

Küchenchef(in)
kreativ, zuverlässig

Receptionist(in) (d/f/e)
freundlich, kommunikativ

Chef de Service (d/e)
interessiert, kompetent

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Relais du Silence – Silencehotel
BRISTOL***
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81
bristol@bluewin.ch
www.bristol-adelboden.com

19481-8240

INTERMEZZO
beim
Hunger

Wir suchen für das Intermezzo beim Hunger in Diessenhofen **Pächter** ab sofort oder auf Vereinbarung.

Intermezzo beim Hunger
8253 Diessenhofen
Basadingerstrasse 18
052 657 17 57
www.beim-hunger.ch

19482-8241

Um unserer Team zu verstärken suchen wir ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung

Chef de Réception
Leiter/in Spabereich
Gouvernante

in Jahresstellung

Unser 3*-Superior-Hotel mit einer tollen Geschichte und vielen Stammgästen jeden Alters liegt inmitten einer renommierten Graubündner Feriendestination. Wenn bei Ihnen der Gast an erster Stelle steht und Sie versuchen, seine Wünsche jeden Tag zu übertreffen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Haben Sie die richtige Portion Sozial- und Fachkompetenz und sind Gastgeber mit Herz und Seele? Dann schicken Sie uns Ihren kompletten Lebenslauf mit Foto, Referenzen und Zeugnissen unter Chiffre 19480-8239 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19419-8217

19480-8239

Kanada/Ontario – Sommer 2012 (Juni–September)
gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung
Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin
Schweizer Jugendaustausch
Bist Du Allrounder/in, unter 30 mit abgeschl. Berufslehre, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!
Wir freuen uns auf Deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara und Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

FIND YOUR WORLD™



Greet your greatest ambitions
every day.

To begin your journey, go to:
www.marriott.com/careers



Das Zürich Marriott Hotel ist ein First-Class-Business-Hotel und befindet sich im Herzen der Stadt Zürich am Ufer der Limmat. Die 264 Zimmer und Suiten bieten neben Stil, Innovation und modernster technischer Infrastruktur teilweise auch einen atemberaubenden Blick auf Altstadt, See und die Schweizer Alpen. In unseren 15 modernen und klimatisierten Veranstaltungsräumen organisieren wir massgeschneiderte Events für 4 bis zu 600 Personen.

Marriott ermöglicht Ihnen mit über 3700 Hotels in über 72 Ländern weltweit ausgezeichnete Karrierechancen. Neben einem spannenden Arbeitsumfeld in einer lebendigen Stadt profitieren Sie von vielen Benefits einer internationalen Hotelkette.

Zur Verstärkung unseres Sales-Teams suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/-innen:

Sales Manager (m/w)
Sales Executive (m/w)

Ihre zentrale Aufgabe besteht in der Betreuung und Neukundenakquisition von Firmenkunden für den Hotel- und den Konferenzbereich. Des Weiteren gehört die Vermarktung unserer Ausserhaus-Catering-Marke «Mangosteen Catering» zu Ihren Hauptaufgaben.

Sie sind ein Verkaufstalent, verfügen über Erfahrung im Hotelverkauf, identifizieren sich mit unserem Produkt und unserer Philosophie. Idealerweise verfügen Sie bereits über Kenntnisse des Zürcher Marktes.

Kreativität, Verhandlungsgeschick und Flexibilität gehören ebenso zu Ihren Stärken wie die Fähigkeit, sicher auf Menschen zuzugehen und mit Ihrem kompetenten und selbstsicheren Auftreten zu überzeugen.

Höchster Qualitätsanspruch ist für Sie selbstverständlich. Ihre EDV-Erfahrung und Englischkenntnisse sind dieser wichtigen Position angemessen und sehr gut. Ausserdem verfügen Sie über einen gültigen Fahrausweis.

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Sie erwartet eine vielseitige und herausfordernde Position in einem dynamischen und gut strukturierten Betrieb, progressive Mitarbeiterpolitik mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Marriott Ranked Lodging Industry's Most Admired Company & One of the Best Companies to Work For by FORTUNE®

Wenn Sie Ihre Karriere in einem grossen, international vertretenen Konzern weiterführen möchten, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Marriott
ZÜRICH

Zürich Marriott Hotel
Christoph Ruckli
Human Resources Manager
Neumühlequai 42
CH-8006 Zürich
Tel. +41 (0)44 360 7420
Fax. +41 (0)44 360 7303
christoph.ruckli@marriott.com
www.zurichmarriott.ch
www.coolinary.ch

19440-8226

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

Restaurant Militärgarten
Ihr Familien-Restaurant auf der Luzerner Allmend



Das Restaurant Militärgarten befindet sich direkt auf der Luzerner Allmend, neben dem Messegelände und dem Fussballstadion des FC Luzern. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Küchenchef (m/w) ca. 30 - 50-jährig

Für diese Schlüsselposition stellen wir uns eine zupackende und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, die gesteckten Ziele in die Tat umzusetzen und die Küchenbrigade kompetent zu führen. Eine fachliche Grundausbildung sowie Führungserfahrung sind für uns ein Muss.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Bernhard Dietrich, Geschäftsführer.

Horwerstrasse 79 Tel. +41 (0)41 310 75 42 www.militaergarten-luzern.ch
6005 Luzern Fax +41 (0)41 310 75 92 info@militaergarten-luzern.ch

19053-8223

PILATUS
LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweizland

Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

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

Für unseren innovativen Geschäftsbereich Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n **qualitätsbewusste/n**

Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich

- Sie übernehmen in dieser prägenden Funktion die Verantwortung für die Küchen (à la carte und Selbstbedienung) auf Pilatus Kulm sowie die Koordination für die drei Küchen in den Restaurants Fräkmüntegg, Krienseregg und Chalet
- Sie gestalten und kalkulieren kulinarische Angebote welche unsere Pilatus-Gäste überzeugen
- Sie planen, führen und fördern ein Team von mehr als 20 Mitarbeitenden wertschätzend, kooperativ und erfolgsorientiert
- Der Wareneinkauf, die korrekte Lagerverwaltung, das Controlling und die Inventuren gehören zu Ihren weiteren verantwortungsvollen Aufgaben

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ und mehrjährige Berufserfahrung
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in sowie eine Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Nebst Deutsch verfügen Sie über gute mündliche Englischkenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Eine anspruchsvolle unbefristete Kaderposition in einem der erfolgreichsten touristischen Unternehmen der Schweiz
- Viel Gestaltungsfreiraum im offenen und zielgerichteten Pilatus-Team
- Vorwiegend Tagesdienst
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen

Sind Sie eine organisierte, planungs- und führungsstarke Person die auch in hektischen Zeiten den Überblick und Ihren Humor nicht verliert? Wenn Sie sich jeden Tag für das Wohl unserer Gäste einsetzen wollen und zudem bereit sind, ca. zwei Mal pro Woche in einem Hotelzimmer auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie das passende Pilatus-Teammitglied das wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Begleitschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Fähigkeitsausweisen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir nur vollständige Bewerbungsunterlagen berücksichtigen werden.

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

2132 Möglichkeiten über Meer

19011-8225



Die Jungfraubahnen Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald-First, Schynige Platte, Winteregg-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der gesamten Jungfrau Region.

Für den Bereich Marketing/Verkauf suchen wir per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Sales Manager (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zu den Hauptaufgaben gehören eine aktive und selbstständige Bearbeitung der entsprechenden Märkte, Akquisition von Neukunden und Betreuung bestehender Vertriebspartner. Sie haben täglich Kontakt zu unseren Kunden und Partnern, erstellen Offerten und nehmen an Messen teil. Die Reisetätigkeit beträgt ca. 15–20%. Zudem unterstützen Sie die Verkaufsleitung bei diversen Projekten.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung, evtl. ergänzt mit einer höheren touristischen Fachausbildung. Sie haben ein selbstbewusstes und gepflegtes Auftreten, sind verhandlungsstark, sprachlich gewandt und kommunizieren mündlich und schriftlich in D und E. Zusätzlich von Vorteil sind die Sprachen I und F in Wort und Schrift.

Kennen Sie zudem die internationale Tourismusbranche und haben idealerweise einen Bezug zur Jungfrau Region? Dann bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Stelle in einem internationalen Umfeld an.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Daniela Fuchs, Verkaufsleiterin, Telefon 033 828 72 04, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte bis 12. März 2012 an:
Jungfraubahnen, Human Resources, Tanja Leuenberger, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Wir suchen Sie....

Als Verstärkung für unser Team in unseren modernen Betrieben im **Berner Seeland / Bielsee**.
Weiter Infos finden Sie auf unserer Homepage / www.stadthaus.ch



Jahresstelle ab März oder n. V.
Chef de Partie oder **Koch**
Restaurant Stadthaus / Urs Ciel
Hauptstrasse 18
2560 Nidau
www.stadthaus.ch/stadthaus



Saisonstelle oder Jahresstelle ab April
Chef de Partie und **Jungkoch**
Servicefachangestellte /er
Restaurant La Péniche / Nick Ruch
Schlossstrasse 25
2560 Nidau
www.stadthaus.ch/peniche



Jahresstelle ab März oder n. V.
Chef de Partie und **Jungkoch**
Servicefachangestellte /er
Restaurant Arcade / Ron Grützer
Zentralstrasse 44
2502 Biel
www.stadthaus.ch/arcade

Aus Leidenschaft fürs Kochen – unsere Produkte professionell präsentieren!

Foodsolutions ist ein Unternehmensbereich des Unilever-Konzerns und damit eines der weltweit führenden Foodservice-Unternehmen. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden bieten wir kundenorientierte Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – von der Planung des Angebots bis zum Verkauf.

Sie besitzen grosses Köchen-Know-how und trauen sich zu, unsere Kunden mit Ideen, Konzepten und Neuprodukten im Bereich Foodsolutions zu überzeugen? Wir bieten Ihnen eine attraktive Position als

Verkaufsberater/in

Nicht irgendein Job: In der Region Zürich übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Betreuung des bestehenden Kundenstammes
- Akquisition von Neukunden
- Einführung neuer Produkte
- Umsetzung von Verkaufskonzepten
- Entwicklung von Kundenkonzepten

Nicht irgendwer – eine Person, die etwas erreichen will! Als sympathische und kundenorientierte Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und sicherem Auftreten verfügen Sie über:

- abgeschlossene Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche als Koch/Köchin sowie einige Jahre Erfahrung in diesem Bereich, idealerweise im Lebensmittelhandel oder in der Gastronomie
- Erfahrung im Umgang mit Kunden
- kaufmännische Grundkenntnisse und sicheren Umgang mit MS Word, Excel und Outlook

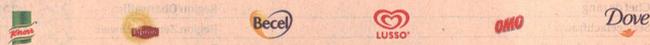
Wenn auch Einsatzwille und Fingerspitzengefühl zu Ihren Stärken zählen, möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und weitgehend selbstständige Tätigkeit in einem attraktiven Verkaufsgebiet. Starke Markenartikel, effektive Marketingunterstützung und ansprechende Anstellungsbedingungen runden unser Angebot ab.

Begeistert und neugierig auf mehr? Für weitere Informationen zu dieser Position kontaktieren Sie bitte 0800 551 734 (kostenlos aus dem Schweizer Festnetz) oder +41 (0)52 645 66 66 (aus dem Ausland).

Bewerben Sie sich ausschliesslich online unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und Verfügbarkeit unter: www.unilever.ch

Could it be



Bergwerk

Ich suche eine/n topmotivierte/n

Alleinköchin/Alleinkoch

für meine kleine, aber sehr feine Landbeizl (35 Plätze).

Sind für dich Frischprodukte und Qualität ebenso selbstverständlich wie für mich, dann schicke mir deine Unterlagen zu, oder ruf mich an.

Mit ganz viel Vorfreude auf dich
Roger Küng

Restaurant Bergwerk
Krähelstrasse 29
8107 Buchs
044 844 17 50

kontakt@bergwerk-buchs.ch



Seminar-Hotel und Restaurant, 60 Betten, 200 Plätze – grosse Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab April/Mai für lange Saison

Aide du Patron/Réceptionist/in
Büro-/Servicepraktikant/in möglich

Sous-Chef/Saucier
in Brigade von 6 Personen

Servicefachangestellte/r
Hotelfachfrau
Etage/Lingerie/Hauswirtschaft

Hilfskoch

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit, in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. M. Held, 3457 Wasen
Telefon 034 437 16 76
Fax 034 437 19 80
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch



SORELL HOTEL
RÜDEN

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zunfthaus zum Rüden

Oberstadt 20, 8201 Schaffhausen

suchen wir nach Vereinbarung einen

General Manager (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser verantwortungsvollen und interessanten Funktion sind Sie für die betriebswirtschaftliche sowie personelle Führung und Organisation des gesamten Betriebes (Rooms, Seminare und Bankette) zuständig. Dies beinhaltet die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finanzielle Controlling und die Einhaltung der Qualitätsstandards unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien. Im Weiteren fungieren Sie als Gastgeber, pflegen den Kontakt zu den Gästen und akquirieren neue Kunden. Im Weiteren sind Sie für die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie für die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine junge, dynamische Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, welche über einen Abschluss einer Hotelfachschule, Erfahrung in ähnlicher Position sowie ein Flair für den Bereich Sales und PR verfügt. Als Generalist stehen Sie gerne an der Front, sorgen für das Wohl unserer Gäste und arbeiten auch aktiv im operativen Bereich mit. Zudem sind Sie stets bestrebt, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen zu verbessern, setzen sich anspruchsvolle Ziele und begegnen Veränderungsmöglichkeiten mit Kreativität. Ihre Kommunikationsweise ist direkt, schaffen dadurch Vertrauen und lassen sich nicht unter Druck setzen. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung, fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J40765
Leiter Human Resources	Region Zürich	J40780
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J41469
Hoteldirektor/in	ganze Schweiz	J41410
General Manager - Egypt	International	J41404
General Manager - Maldives, Luxury Resort	International	J41403
General Direktor - Resort Malediven	International	J41401
Dean Academic	Region Bern	J41402
Betriebsleiter	Region Bern	J41390
Leitung Gastronomie	Region Bern	J41159
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J41163
Direktionsassistentin/-sekretärin	Region Bern	J41101
Gasgeber Berghotel	Region Bern	J40987
Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste	Region Freiburg	J41501
Gérant (e)	Region Genf	J41424
Gasgeber/Betriebsleiter	Region Graubünden	J41270
Human Resources Manager	Region Graubünden	J41169
Vize-Direktor/-in & Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J40747
Geschäftsführer	Region Zentralschweiz	J41145
Direktions-Assistenten	Region Zentralschweiz	J40768
Stv. Geschäftsführer	Region Basel	J41426

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader Empfang	Region Zürich	J40783
Réceptionist/Abl. Night Auditor	Region Zürich	J40977
Guest Service Agent - befristet	Region Zürich	J41032
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J41093
Night Auditor	Region Zürich	J41094
Leitung Réception / Hauswirtschaft	Region Zürich	J41288
BankettleiterIn administrativ und operativ	Region Zürich	J41289
Chef de réception	Region Oberwallis	J40773
Front Office Manager	Region Oberwallis	J41102
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J41104
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J40703
Night Auditor	Region Zentralschweiz	J41014
Teamleiter Reception	Region Zentralschweiz	J41368
Réceptions- & Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J41138
Chef de réception	Region Graubünden	J41416
Réceptionist/in	Region Graubünden	J41413
Reservations MitarbeiterIn	Region Graubünden	J41515
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	J41502
Rezeptionist	Region Bern	J40704
Praktikant/in Réception	Region Bern	J41197
Chef de réception	Region Bern	J41392
Rezeptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J41446
RéceptionistIn	Region Schaffhausen	J41430

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Neuchâtel/ Jura	J40706
Teamleader Food (Neuenkirch Ost)	Region Zentralschweiz	J40787
Abteilungsleiter Food/Restaurant (Raum Luzern)	Region Zentralschweiz	J40791
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J40966
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J41112
Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J41363
Chinesischer Koch	Region Bern	J41503
Jungkoch / Jungköchin	Region Bern	J41504
Demi-chef de partie	Region Bern	J41449
Sous Chef	Region Bern	J41408
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J41355
Chef de Partie	Region Zürich	J40809
Leiter/in Küche (80-100%)	Region Zürich	J40810
Commis de cuisine	Region Freiburg	J41394
Chef de partie	Region Freiburg	J41437
Entremetier & Tournant	Region Zentralschweiz	J41386
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J41452
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J41472
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J41434
Küchenchef	Region Zürich	J41157
Commis de cuisine	Region Zürich	J40979
Chef de partie	Region Bern	J41520
Chef de partie	Region Graubünden	J40775

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demichef de Partie / Chef de Partie	Region Graubünden	J41134
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J41133
Chef pâtissier	Region Graubünden	J41279
Thai Spezialitätenkoch	Region Graubünden	J41420
Koch	Region Basel	J40770
Executive Chef	Region Zürich	J41193
Sushi Koch	Region Zürich	J41180
Küchenchef/-in	Region Zürich	J41481
Chef de Partie Tournant	Region Zentralschweiz	J40736
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J40737
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J40709
Chef de partie	Region Bern	J41167
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J41181
Commis de cuisine	Region Basel	J40951
Pâtissier	Region Basel	J40959
Chefs de Partie/Commis	Region Mittelland (SO,AG)	J40712
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J41479
Commis / Chef de partie	Region Zürich	J41495
Sous-Chef	Region Zürich	J41470
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J41081
Chef de Partie	Region Bern	J41065
Chef de Partie	Region Bern	J41078
Executive Souschef	Region Zürich	J41370
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J41382
Sous-chef	Region Oberwallis	J41440
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J41497
Sous-Chef	Region Zürich	J41291
Küchenchef/In	Region Zürich	J41286

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J40761
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J40760
Event Coordinator	Region Zürich	J41467
Leiter/-in Seminar und Event	Region Zürich	J41465
F&B Operations Manager	Tessin	J40994
Leiter/in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J41460
Leiter/in F&B/Product Management	Region Zürich	J41362
Restaurant Manager	Region Zürich	J41290
Chef de Bar	Region Zürich	J41285
Stv. Leiterin Catering (w)	Region Zürich	J41108
Conference Coordinator	Region Zürich	J41003
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J41164
Zeltchef / F&B Verantwortliche	Region Bern	J41072
F&B Projektmanager	Region Bern	J41166
Barmitarbeiter	Region Bern	J41088
Teamleader Food	Region Mittelland (SO,AG)	J40795
Chef de Service Bankett & Event	Region Basel	J41511
Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J40710
Koch / Sous Chef	Region Zentralschweiz	J41506

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J41483
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J40758
Hostessen & Stewards	Region Schaffhausen	J41035
Private Dining Coordinator	Region Zürich	J40782
Spezialitätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J41505
Conference Coordinator	Region Zürich	J40784

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MitarbeiterIn Seebar	Region Zentralschweiz	J41358
Servicefachangestellter	Region Basel	J40874
Servicearbeiten in im Frühdienst	Region Basel	J41425
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J40713
Chef de Rang	Region Mittelland (SO,AG)	J41177
Chef de rang	Region Oberwallis	J41012
Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J40738
Servicearbeiten in	Region Zentralschweiz	J40792
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J40965
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J40974

METROPOL

RESTAURANT * CAFE/BAR * VERANSTALTUNGEN

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie.

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsen-/Fraumünsterstrasse mitten im Herzen Zürichs eines der schönsten Restaurants Zürichs, das Restaurant Metropol, eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant bieten wir hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt an. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service, ist das Haus mit Konferenzräumen für bis zu 300 Personen, einem A-la-carte-Restaurant auf Gault-Millau-Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Aufgrund der Beförderung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir nach Vereinbarung einen

Direktor m/w

In dieser Funktion führen Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Grundsätzen sowie mit einem hohen Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung in der internationalen gehobenen Gastronomie, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie führen ein Team von ca. 50 Mitarbeitenden professionell und kompetent. Sie verfügen über einen administrativen und betriebswirtschaftlichen Background und legen grössten Wert auf kleinste Details.

Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsreiche Aufgabe erfolgreich zu meistern. Wenn Sie eine aussergewöhnliche Persönlichkeit mit Charme, Humor und Power sind, dann sind Sie die richtige Besetzung für diese spannende Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Kramer Gastronomie, Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 oder angelika.baumann@kramergastronomie.ch.

ZÜRICH AMBIANCE

19024-8205



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten (KPD) sind die Kantonale Psychiatrische Klinik in Uster, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst an drei Standorten, die Externen Psychiatrischen Dienste mit drei Ambulatorien und zwei Tageskliniken, der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitskrankheiten mit vier Beratungsstellen sowie die Fachstelle für Psychiatrische Rehabilitation zusammengefasst. Zu den KPD gehören ausserdem das Wohnheim Windspiel und der Wohnverbund Wägwisser sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für psychisch behinderte Menschen. Insgesamt engagieren sich an den verschiedenen Standorten rund 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen/eine

Koch/Köchin (Saucier)

(Beschäftigungsgrad 100%)

Ihre Aufgaben:

Ihr Einsatzbereich wird der Saucier-Posten sein. Eine Ausbildung zum Diätkoch ist von Vorteil. Sie arbeiten nach Vorgabe von Rezepturen und halten sich an vorgegebene Hygienestandards. Sie zeichnen sich durch Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Gute Deutschkenntnisse mündlich und schriftlich sind Grundvoraussetzung für die Besetzung dieser Stelle.

Was Sie mitbringen:

Sie haben bereits Erfahrungen sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch in einer Grossküche gesammelt und möchten diese bei uns anwenden und weiterentwickeln. Sie waren bereits aktiv bei der Ausbildung von Lernenden und sind vertraut mit dem neuen Bildungsplan. Flexibilität, Engagement und Teamfähigkeit sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild runden Ihre Persönlichkeit ab.

Was wir bieten:

Wir bieten eine vielfältige und interessante Aufgabe in einem agilen und zukunftsgerichteten Unternehmen. Nebst einer qualitativ hoch stehenden Pflege unserer Patienten und Mitarbeiter haben wir einen lebhaften Bankbetrieb, so dass Sie Ihre Kreativität in diesem Bereich bei uns einbringen können. Fort- und Weiterbildung sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen runden das Ganze ab.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Christian Adam, Küchenchef 061 927 77 41 oder Herr Andreas Burch, Svc. Küchenchef, Telefon 061 927 77 91. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste, Personaldienst, Bienenalstrasse 7, 4410 Uster, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

19471-8254

Zermatt Alpenhof HOTEL

Der Alpenhof ist ein modernes, aussergewöhnliches 4-Sterne-Superior-Hotel (120 Betten), mit rustikal-elegantem Ambiente, Gourmetrestaurant, Piano-Bar, einzigartiger Mountain Spa Vanessa Badelandschaft. Junge dynamische, sportliche Atmosphäre. Internationale Kundschaft.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/IN

Jahresstelle
Hotelerfahrung, D, F, E in Wort und Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG

Eintritt Juni

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor, und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Alpenhof Hotel

Mätterstrasse 43
Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt

Telefon +41 (0)27 966 55 55
Telefax +41 (0)27 966 55 56

info@alpenhofhotel.ch
www.alpenhofhotel.ch



swiss golf hotels group



19493-8247

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...



engagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte Mitarbeiter/innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restaurationen, Bar und Lounge sowie diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten den idealen Rahmen um sich vom Alltagsstress entspannen und erholen zu können.

Wir suchen Mitarbeiter/innen für Positionen in den folgenden Bereichen:

- Restauration
- Empfang
- Hauswirtschaft
- Küche

Sie bringen mit: Abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der jeweiligen Position, Teamfähigkeit, Flexibilität und gute Deutschkenntnisse (Frontmitarbeiter Mehrsprachig)

Für uns ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität selbstverständlich!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Hotel Rigi Kaltbad
Karina Wödrich & Andreas Kümin
6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041 399 81 81
info@hotelrigikaltbad, www.hotelrigikaltbad.ch

19372-8197



Herzlich Willkommen im Steigenberger Alpenhotel and SPA Gstaad-Saanen

Für unser Chalet-Hotel mit 134 Zimmern, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 A-la-carte-Restaurant, 1 Hallenbar mit Sonnenterrasse und grossem Kamin, 1 Käsechocolat sowie 6 Tagungsräumen und einem grosszügigen Spa-Bereich inkl. Kids Spa suchen wir Sie ab April/Mai als

Personalleiter (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Gesamte Personaladministration für rund 70 Mitarbeiter inklusive Lohnverarbeitungsverfahren, Abrechnungen mit Sozialversicherungspartnern, Formalitäten der ein- und austretenden Mitarbeiter
- Planung, Rekrutierung und Betreuung der Mitarbeiter in Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern
- Kontrolle der Dienstpläne
- Forecast sowie Budgetierung der Personalkosten
- Überwachen der Personalkosten

Ihre Qualifikationen:

- Abgeschlossene Hotelfachausbildung
- Erfahrung in vergleichbarer Position oder mehrjährige Assistenzposition
- Fundierte Personal- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Kenntnisse des Schweizer Sozialversicherungssystems
- Mirus-Kennnisse von Vorteil
- Kostenbewusstsein

Neben einem leistungsgerechten Gehalt und einem umfangreichen Schulungsangebot profitieren Sie ausserdem von weiteren Prämien für überdurchschnittliche Leistungen. Bei Bedarf Unterbringung im Mitarbeiterhaus sowie attraktive Konditionen bei Aufenthalten in Hotels der Kette.

Alle weiteren Informationen zu dieser Vakanz finden Sie unter www.steigenbergerhotelgroup.com/jobs

Bei weiteren Fragen steht Ihnen Frau Kerstin Burkhardt unter folgender Rufnummer gerne zur Verfügung: +41 (0) 33 748 64 64.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen.

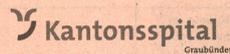
STEIGENBERGER ALPENHOTEL AND SPA GSTAAD SAANEN

Schönriedstrasse 74 • CH-3792 Saanen
kerstin.burkhardt@gstaad.steigenberger.ch
www.steigenbergerhotelgroup.com



19500-8252

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Für das Room-Service-Team des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/innen Room-Service

(Arbeitspensum 50 und 90%)

Hauptaufgaben

- Empfang der Patienten
- Bestellung und Service der Mahlzeiten und Getränke
- Hauswirtschaftliche Tätigkeiten

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Hotelfach- oder Servicefachausbildung
- Erfahrung in 4- bis 5-Sterne Hotel erwünscht
- Motivierte freundliche Persönlichkeit mit gepflegtem Umgangformen
- Teamfähigkeit, Selbständigkeit, Flexibilität
- Beherrschen der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Arbeitszeiten zwischen 07.00 – 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 19/12 an: **Kantonsspital Graubünden**, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgsr.ch

Ref.-Nr. 19/20

19478-8237

Die STADE DE SUISSE Wankdorf Nationalstadion AG betreibt eine in der Schweiz einzigartige Event-arena. Neben Fussballspielen und verschiedenen Grossanlässen in den Bereichen Sport, Musik und Kultur organisiert und realisiert das STADE DE SUISSE Anlässe im hauseigenen Event- und Kongresszentrum und ist gleichzeitig für die gesamte Vermarktung des Stadions sowie der BSC YOUNG BOYS verantwortlich.

Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir folgende engagierte MitarbeiterInnen:

**ANLASSKOORDINATOR
STV. RESTAURANTLEITER/IN
SOUS-CHEF
KOCH**

Die vollständigen Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Homepage: www.stadedesuisse.ch. Wir bieten einen innovativen Arbeitsort mit Potenzial für initiative Persönlichkeiten.

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und bereit Spitzenleistungen zu vollbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

STADE DE SUISSE Gastro AG | Sarah Stalder | Papiermühlstrasse 71 | 3014 Bern

**STADE
DE SUISSE**
HAUPTPARTNER BKW

1917-8200



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst: Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitsstörungen. Ebenfalls gehören die Wohnheime Windspiel und der Wohnverbund Wägwilser sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für Menschen mit psychischer Behinderung dazu. In den KPD engagieren sich rund 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Nach Vereinbarung suchen wir einen/eine

Assistenten/Assistentin Leitung Hotellerie (70%)

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit aus der Hotellerie, welche eine Hotelfachschule oder eine ähnliche Aus/Weiterbildung absolviert hat.

Ihre Aufgaben:

Als Assistent/Assistentin der Leitung Hotellerie unterstützen Sie diese im Tagesgeschäft. Zu Ihren Aufgaben gehören sowohl administrative Aufgaben wie Protokollführung, Formularwesen, Erarbeiten von Offerten, Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements etc., aber auch die Organisation von Anlässen und die Präsenz Vorort. Die Mitarbeit in verschiedenen Projekten rundet Ihre Tätigkeit ab.

Was Sie mitbringen:

Um diesen Aufgaben gewachsen zu sein, bringen Sie ein gewandtes, sicheres Auftreten, Organisationsgeschick, Durchsetzungsvermögen sowie stilvolles Deutsch in Wort und Schrift mit. Sehr gute PC-Kenntnisse sind unerlässlich. Da wir in der Dienstleistung tätig sind, versteht es sich von selbst, dass wir insbesondere auch an Randzeiten für unsere Gäste da sind.

Was wir bieten:

Wir bieten eine vielfältige, anspruchsvolle und interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten. Fort- und Weiterbildung sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen runden das Ganze ab. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Hotellerie, Telefon 061 927 70 61.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste, Personaldienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

1949-8245

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



Rigiblick am See

Buchs

★★★★

Nach Vereinbarung suchen wir noch

– Service-MitarbeiterInnen
– Service-PraktikantInnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3,
6374 Buochs, Schweiz
Tel. 0041 41 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
info@rigiblickamsee.ch

1949-8202



ISELTWALD
bei Interlaken

**Für unser Team 2012
suchen wir noch junge,
aufgestellte Berufsleute**

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Küche

Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)

sowie

Réceptionist/in / Administration
(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

19396-8200

Suisse romande

DuetHotel SA (www.freedreams.ch) recherche

COLLABORATEUR (TRICE) au service externe

100% ou temps partiel. Egalement intéressant pour retraité(e). Base contrat d'agence libre avec commission unique. Diverses régions Suisse romande. Clientèle: secteur de l'hôtellerie. Personnes ayant voiture.

Envoyer offre avec photo: Charles Illi, case postale 424,
1815 Clarens ou à info@freedreams.ch.

19333-8268

Swizzera italiana



Villa Sassa CH-6900 Lugano
HOTEL & RESIDENCE - WELLNESS & SPA



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
HOTEL & SPA

Die Hotels Villa Principe Leopoldo und Villa Sassa
suchen ab sofort und für unbefristete Zeit

SALES MITARBEITER/IN

Anforderungsprofil:

- Berufserfahrung in der Hotellerie und im Sales Bereich
- Alter zwischen 25 und 45 Jahren
- Muttersprache Deutsch; Englisch- und Italienischkenntnisse
- Schweizerdeutsch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken, Fähigkeit, Dienstleistungen und Angebote an den Kunden zu bringen
- Verkaufsorientiert, kontaktfreudig, geübt im aktiven Zuhören und überzeugungsfähig, resultatorientiert, flexibel
- An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
- Reisebereitschaft in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich und Benelux
- Bereitschaft während Messen ab und zu an Wochenenden zu arbeiten

Man bietet:

- Junges und spannendes Arbeitsumfeld
- Dynamisches und erfahrenes Team

Wohnsitz und Arbeitsplatz: Tessin
Arbeitsbeginn nach Absprache – wenn möglich ab April 2012.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
inklusive Foto und Zeugnisse an:

TESSAL SA

Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano
z. Hd. Frau Silvana Redemagni • Director of Sales & Marketing*
T +41 (0)91 911 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45
marketing@villasassa.ch • www.villasassa.ch

* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

19607-8254



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

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

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

F&B ADMINISTRATION: **F&B ASSISTENT
F&B PRAKTIKANT**

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



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



19494-8248



Park Inn Pulkovskaya Hotel
St. Petersburg, Russia
is looking forward to recruiting
following colleague:

F&B Manager

The F&B Manager reports directly to the General Manager and leads three highly acclaimed restaurants, including the Bavarian Paulaner brewery-restaurant, state-of-the-art congress hall that can accommodate up to 600 delegates, and 21 renovated meeting rooms to cater for 10 to 200 people.

The right candidate:

- must have at least two-year experience in a similar position in a similar property
- is highly motivated, enthusiastic and innovative
- has strong interpersonal and management skills
- is business oriented and has a natural attitude towards providing excellent quality service
- has a positive approach towards training and development

The main responsibilities:

- to direct and manage all food & beverage activities to maximize food & beverage revenue and profitability and reach quality goals by developing and executing marketing and up-selling strategies, controlling costs, and providing quality service and products to guests
- to manage, motivate and organize F&B department work
- to lead the team to deliver a "Yes I Can!" service
- to maintain and further develop the standards of operation
- to ensure that guests expectations are constantly met & exceeded

The right candidate will be working in the interesting and challenging work environment with further training if necessary. A good social package as well as a competitive salary will be offered.

Apply, enclosing your CV and cover letter to
Olga.Selianina@Rezidiorparkinn.com

Anzeigen



Das grosse Spiel auf kleinem Feld!

www.crossgolf.ch

Stellengesuche

Zuverlässiges

Geranten-Paar

(CH, w 29, m 36)
mit Hotelfachschuldiplom

sucht Ganzjahresanstellung in Herberge,
Gruppenunterkunft, Hütte, Beiz.

Wir freuen uns auf Ihr E-Mail unter
gastgewerbe@gmx.ch

10 Jahre in der Schweiz!

Original «CJ» Scotland
Magnet-Namensschilder
mit Stil & Qualität

Generalvertretung für die ganze Schweiz:

HAENNI
PROMOTION

20 Jahre – unser Leistungsausweis

www.haennipromotion.ch

CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

Am 11. März 2012: Nein zur Zweitwohnungsinitiative!



«Vernünftige Raumplanung statt pauschaler Baustopp!»

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/politik



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 1. März 2012

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

19432-729

Zu vermieten in
8537 Nussbaumen
per 1. Juni 2012
oder nach Vereinbarung



Restaurant Löwen

- Gaststube ca. 45 Plätze
- Stübli ca. 18 Plätze
- Saal im OG ca. 40 Plätze
- Gartenrest. ca. 25 Plätze
- Inkl. Inventar und Wirtwohnung
- Genügend Parkplätze
- Faire Mietbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage
Genossenschaft Löwen Nussbaumen
Edwin Eberli, Tel. 052 745 21 00
Mail: edwin@bluewin.ch
www.homegate.ch/mieten/
gewerbeobjekt/bezirk-frauenfeld

19912-8206



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Neuvermietung auf Frühjahr 2013

Restaurant/Bistro&Kiosk «Marion»

Mühlegasse 22, 8001 Zürich

Mitten in der Altstadt von Zürich, gegenüber der Zentralbibliothek gelegen, gehören folgende Räumlichkeiten und Flächen zum Mietobjekt:

- Gastraum mit Buffet/Bar (ca. 60 Plätze)
- Kiosk/Take-away
- Küche, Lager- und Nebenräume
- Aussenfläche auf öffentlichem Grund (braucht separate Bewilligung)

Das Restaurant/Bistro&Kiosk «Marion» eröffnet innovativen Gastronomie-Fachleuten eine viel versprechende Perspektive. Zentral im belebten Niederdorf gelegen, ist das Potential für einen attraktiven Kundenmix gegeben. Wir suchen initiativ Gastgeber, die ihre kreativen Ideen an dieser einzigartigen Lage umsetzen können.

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung daniela.schmid-hauser@zuerich.ch
Daniela Schmid-Hauser Tel. 044 412 53 77

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

19499-8249

Zu verkaufen

in wunderschönem Wandergebiet auf 1100 Meter über Meer

Gewerbeliegenschaft

bestehend aus:

- einem Restaurant mit gut eingerichteter Küche!
- 15 Zimmer wovon:
 - 8 Zimmer mit Dusche/WC
 - 3 Zimmer mit WC/Lavabo
 - 4 Zimmer mit Lavabo
- alles Rollstuhlgängig
- ideal als Betreuungsheim, Pension oder Back-packers

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage auf
Telefon 079 542 80 63 oder
mail 43jaeggi53@bluewin.ch

19483-8242

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chfredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Immediendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 10/2012	Nr. 11/2012	Nr. 12/2012	Nr. 13/2012
– Erscheint / Parution	8. 3. 2012	15. 3. 2012	22. 3. 2012	29. 3. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	5. 3. 2012	12. 3. 2012	19. 3. 2012	26. 3. 2012

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Nr. 28/29 / 12. 7. 2012 Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012
Numéros couplés

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMF 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.