

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 27

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.06.2025

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



Gastronomie

Das erste Zürcher Food-Festival «Il Tavolo» war insgesamt ein Erfolg – doch es gibt Ideen für Verbesserungen.

Seite 13

Freiburg

In einer ehemaligen Strumpffabrik entsteht ein Hotel mit 65 Zimmern im Art-Deco-Stil.

Seite 19

Online

Das neue Portal Worldhotelbook.com will Branchenleute stärker untereinander vernetzen.

Seite 14 und 20

Hilton

«Insbesondere mit den Marken Garden Inn und Hampton by Hilton wollen wir in der Schweiz präsent sein.»

Seite 5



Olivier Harnisch, Hilton Worldwide

hotel revue

PROFIL DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Avec cahier français pages 19 à 24

Ein Erfolgsmodell

Die neue Klassifikationskategorie Swiss Lodge von hôtellerie-suisse erfreut sich grosser Nachfrage.

DANIEL STAMPF

Keine Hotelsterne und bei hôtellerie-suisse doch ein Erfolg: die neu eingeführte Basis-kategorie «Swiss Lodge». Nur 18 Monate nach der Lancierung haben sich bereits 62 Betriebe entsprechend klassifizieren lassen. Das Spektrum reicht von Berggasthäusern und Passhotels bis hin zu Stadthotels. «Swiss Lodge» richtet sich vor allem an kleine und mittelgrosse Hotelbetriebe,

die ein attraktives Angebot offerieren, welches aber nicht mit dem Anforderungskatalog zur Vergabe von Hotelsterne kompatibel ist. Neben der erfolgreichen Besetzung einer Nische sieht Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation bei hôtellerie-suisse, einen weiteren Grund für die Nachfrage. «Mit der Marke lässt sich den Gästen der Swissness-Gedanke nachhaltig vermitteln. Und der Name lässt

sich gut ins Marketing integrieren.» Die Nachfrage bei «Swiss-Lodge»-Betrieben bestätigt dies. So seien die Reaktionen auf die Bezeichnung bei den schweizerischen und ausländischen Gästen durchwegs positiv, konstatiert man etwa beim Hotel Pickwick in Luzern. Sterne oder «Swiss Lodge» sei nicht eine Frage der Qualität, sondern der Ausrichtung, hält man beim Laaxer Rocksresort fest.

Seite 2

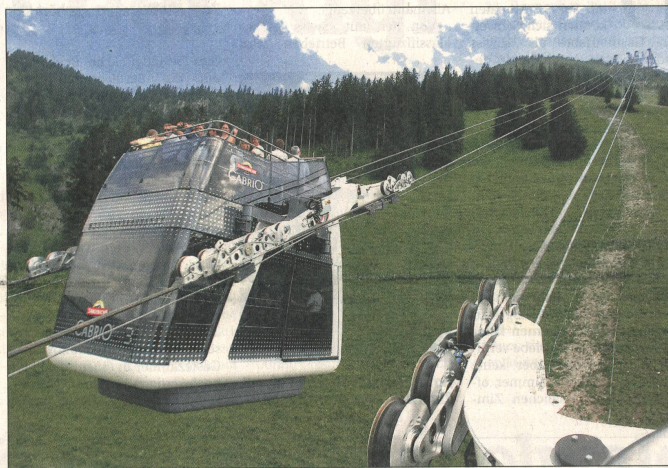
Ein «Cabrio» fährt bergwärts

Sie ist eine Weltneuheit mitten in Nidwalden: Die doppelstöckige Openair-Luftseilbahn «Cabrio» fährt ihre erste Sommersaison auf das Stanserhorn. Nach einjähriger Bauzeit und einer Investition von 28,3 Millionen Franken befördert die Bahn künftig pro Fahrt bis zu 60 Gäste auf den Stanser Hausberg – für 30 von ihnen gibt es einen Platz unter freiem Himmel.

Von der Neuheit versprechen sich die Verantwortlichen der Stanserhorn-Bahn vor allem auch touristischen Mehrwert und einen höheren Bekanntheitsgrad des Nidwaldner Bergs unter der Schweizer Bevölkerung. Marketingleiterin Fabienne Huber: «Viele Schweizer kennen das Stanserhorn nicht. Mit dieser Bahn könnte sich das ändern.» Erwartet wird ein Passagieranstieg von 25 Prozent.

Die htr hotel revue war am ersten offiziellen Betriebstag auf der luftigen Fahrt mit dabei. fee/sag

Seite 15



Ein luftiges Fahrvergnügen: die neue «Cabrio»-Bahn mit offenem Oberdeck.

Alain D. Bollat

Energiespar-Paket Fördergelder für Seilbahnen

Das Bundesamt für Energie hat für Energiesparmassnahmen der Schweizer Seilbahnen Fördergelder in der Höhe von 1 Million Franken gesprochen. Gefördert werden sollen energiesparende Techniken in jenen Bereichen, die als besonders grosse Stromschlucker gelten sowie Schulungen. Projektleiterin ist die Grischonsulta AG aus Chur. gsg

Seite 4

Waadtländer Wein

Das Office des Vins Vaudois verleiht sich eine neue Struktur

Beim Office des Vins Vaudois (OVV) scheint es intern zu brodeln. Nicht nur, dass man einen neuen Direktor sucht. Der amtierende Nicolas Schorderet, ein diplomierter Hotelier, entspricht den Anforderungen des Verbandes nicht mehr. Nun sucht man jemanden, der die Welt des Weines besser kennt. Das zeigt ein Blick in die aktuelle Stellenausschreibung. Diese verrät zudem,



Weinbaugebiet Lavaux.

Swiss-Image

dass der OVV einen neuen Standort für seinen Sitz anvisiert. Bis anhin residierte man im Centre patronal de Paudex. Künftig soll das Zentrum des Waadtländer Weins bei Promette, der Waadtländer Vereinigung zur Förderung der Landwirtschaft, sein. Nicht zufrieden mit diesem Ortswechsel soll Präsident Pierre Keller sein. gsg/pt

Seite 19

Kommentar

St. Gallen:
Die Liebe
kommt auf den
zweiten Blick



CHRISTINE KÜNZLER

St. Gallen ist keine Stadt mit vielen touristischen Trümpfen. Jedenfalls nicht auf Anhieb. Gut, St. Gallen hat sein Kloster, seine Stiftsbibliothek, sein Unesco-Weltkulturerbe. Trotzdem: St. Gallen ist kein schillernder Name, der Gäste aus der ganzen Welt anzieht. Die Stadt ist kein Selbstläufer. So muss sich die Tourismusorganisation St. Gallen Bodensee also etwas einfallen lassen, um Gäste zu holen. Das tut sie auch, und zwar gut.

«Den Touristiken steht eine Schatzkiste zur Verfügung, aus der sie Sehenswertes holen.»

Den Touristiken steht eine Schatzkiste zur Verfügung, aus der sie Sehenswertes holen können. Denn die Stadt bietet viel an Schätzen. Allein die intakte Altstadt mit ihren typischen 1.-Stock-Restaurants ist faszinierend. Und wer es gern etwas weniger traditionell mag, findet eine grosse Auswahl an äusserst originellen Restaurantkonzepten mit ebenso originellen Menschen, die dahinterstehen. Und erst die Kultur: Hier kann St. Gallen mit grossen Städten mithalten. Einrichtungen wie das Textilmuseum und die Lokremise sind weit über St. Gallen hinaus bekannt. Und was Kanton und Stadt mit ihrem Gallusjahr auf die Beine gestellt haben, muss erst noch einer nachmachen.

Seite 7 bis 12

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

Redaktion: Tel. 031 370 42 16

Fax: 031 370 42 24

E-Mail: redaktion@htr.ch

Verlag: Tel. 031 370 42 22

Fax: 031 370 42 23

E-Mail: verlag@htr.ch

Aboservice: Tel. 031 740 97 93

E-Mail: abo@htr.ch

9 771662 334000 27

Dialock Hotels werden von den Gästen besonders gelobt für:

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

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

HÄFELE
FUNCTIONALITY FOR YOU

Wettlauf zum Energiesparmeister

Gewerbliche Trockner mit Wärmepumpentechnologie. 60 % weniger Energieverbrauch gegenüber vergleichbaren Miele Ablufttrocknern.



Miele
PROFESSIONAL

Infos unter: Telefon 056 417 27 51, www.miele-professional.ch

Für einen nachhaltigen Erfolg im Einkauf

HOREGO

Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten.

www.horego.ch



www.happy.ch

Aus der Region

Zentralschweiz

Bau der Gütsch-Bahn sichert Baubewilligung

Beim Hotel Château Gütsch selber sind noch keine Bauarbeiten im Gange. Dafür aber bei der Talstation der Gütsch-Bahn, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Die Neugestaltung der Gütsch-Bahn war Teil des Bausechs. Mit Beginn der Arbeiten bleibt die Baubewilligung auch für das Hotel in Kraft. Die Gütsch-Talstation wird neu gebaut. Die Gütsch-Bahn, seit 2008 stillgelegt, soll 2013 als Schräglift in Betrieb genommen werden.

Im Plan: Neue Bahn auf den Titlis



Eine neue Gondelbahn soll Touristen vom Bahnhof Engelberg bis zur Station Stand der Titlis-Bahn bringen. Läuft alles nach Plan, soll die neue Achtergondel im Dezember 2014 in Betrieb genommen werden. Ob die Titlis-Bahnen AG dereinst auch Bauherrin sein wird, sei offen. Noch in diesem Sommer wollen die Titlis-Bahnen beim Bundesamt für Verkehr das Plangenehmigungsverfahren einreichen.

Zürich

Compass-Division Scolarest kocht neu an der ETH

Scolarest, eine Division der Compass Group (Schweiz) AG, wird ab 2014 für die Restauration im Chemiegebäude der ETH in Zürich am Standort Hönggerberg verantwortlich sein. Die ETH Zürich baut zwischen 2013 und 2015 die Mensen am Standort Hönggerberg um. Geplant sind gegen 600 Sitzplätze in der Mensa sowie 400 in der Cafeteria. Die Umbauphase der Mensa beginnt im Januar 2013.

gsg

Schweiz statt Sterne

Die von hotellerie-suisse neu eingeführte Basiskategorie «Swiss Lodge» kommt an. Betriebe mit dieser Bezeichnung schätzen die Klassifizierung als Marketingmittel.

ROBERT WILDI

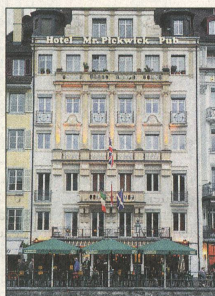
Darauf hat die Branche offensichtlich gewartet. Seit 18 Monaten können sich Schweizer Gastbetriebe als «Swiss Lodge» positionieren. Bereits deren 62 haben sich bis heute entsprechend klassifizieren lassen. «Die Nachfrage ist weiterhin konstant hoch», sagt Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation bei hotellerie-suisse. Der Branchenverband hat die neue Basiskategorie im Rahmen des Projekts «Hotellklassifikation 2011-2015» ins Leben gerufen. Sie richtet sich vor allem an kleine und mittelgrosse Hotelbetriebe, die ein attraktives Angebot offerieren, welches aber nicht mit dem Anforderungskatalog zur Vergabe von Hotelsternen kompatibel ist. Solche Betriebe verfügen beispielsweise über keine Nasszellen in jedem Zimmer, offerieren keinen täglichen Zimmerreinigungsservice oder servieren kein Frühstück.

merreinigungsservice oder servieren kein Frühstück.

Schweizerische und ausländische Gäste reagieren positiv

«Swiss Lodge» spricht also erfolgreich eine Nische von Betrieben an, für die Hotelsterne aus den genannten Gründen nicht erreichbar sind. Laut Thomas Allemann gibt es einen weiteren wesentlichen Grund für das bislang positive Echo. «Als attraktiv für die Betriebe hat sich auch die Marke erwiesen, die den Gästen den Swissness-Gedanken nachhaltig vermittelt.» Der Name «Swiss Lodge» lasse sich deshalb sehr gut ins Marketing integrieren und optimal verkaufen, ist Allemann überzeugt.

Von den mit «Swiss Lodge» klassifizierten Betrieben wird



Hotel Pickwick Luzern: Pub mit Zimmern als «Swiss Lodge».



Bilder: zvg

Zum «Rocksresort» gehört kein täglicher Reinigungsservice und keine stets aufgefüllte Minibar.

dies bestätigt. «Die Reaktionen auf die Bezeichnung «Swiss Lodge» fallen bei unseren Schweizer wie ausländischen Gästen durchwegs positiv aus», sagt etwa Jolanda Merx. Die Holländerin lebt seit 24 Jahren in der Schweiz und ist Geschäftsführerin des Hotels Pickwick in Luzern. «Wir sind eigentlich ein Pub mit zusätzlichen Gästezimmern und können daher nicht den umfassenden Service bieten, den es zur Erlangung von Hotelsternen benötigt», erklärt sie. Als Empfang und Reception für Übernachtungsgäste dient die Theke im Pub. Trotzdem seien die unlängst renovierten Gästezimmer in einem qualitativ hochwertigen Zustand. «Das bestätigen uns die Gäste immer

wieder.» Für die Geschäftsführerin hat sich die Positionierung des «Pickwick» als «Swiss Lodge» bisher als absolut richtige Entscheidung erwiesen.

Nicht eine Frage der Qualität, sondern der Ausrichtung

Ähnlich sieht das auch Christoph Schmidt, Geschäftsleitungsmitglied der Weisse Arena AG, die das «Rocksresort» in Laax führt. Der mit hochwertigen Materialien erbaute Ferienwohnkomplex hat den Status einer Betriebsstätte und gilt deshalb im erweiterten Sinn als Hotel. Doch passen laut Schmidt Leistungen wie ein täglicher Reinigungsservice oder eine stets aufgefüllte Minibar nicht zum Konzept, wes-

halb sich der Betrieb nicht mit Sternen schmücken darf. «Die Klassifizierung als «Swiss Lodge» hat sich für uns deshalb angeboten», so Schmidt. Das «Rocksresort» erfüllt daneben die Kriterien sechs der insgesamt 15 Spezialisierungskategorien von hotellerie-suisse. «Allein diese Tatsache unterstreicht, dass «Sterne» oder «Swiss Lodge» nicht eine Frage der Qualität, sondern der Ausrichtung ist», so Schmidt stellvertretend für die meisten der heute 62 «Swiss Lodges». Genau diese Botschaft habe hotellerie-suisse mit der Schaffung der zusätzlichen Klassifizierung sowohl den Betrieben als auch den Gästen vermitteln wollen, bestätigt Thomas Allemann.

Zum Tod von Martin Eltschinger

Martin Eltschinger ist nicht mehr bei uns. Die Nachricht trifft uns aus heiterem Sommerhimmel

und sie erschüttert uns zutiefst. Ein Ereignis, nicht nachvollziehbar und für uns völlig unverständ-

lich. Die unwiderrufliche Tatsache ist nicht nur für uns in der Branche hart, wie schwer muss es erst für die Familie und seine engen Mitarbeitenden sein. Wir teilen den Schmerz. Martin fehlt uns jetzt schon.

Martin nennt alle beim Vornamen und wir ihn auch. Aber wenn wir über ihn sprechen, wird er von allen respektvoll «der Eltschinger» genannt. Das ist eine Marke, ein Gütezeichen, eine Auszeichnung. So ist es nicht nur der angesehene Finanzexperte oder der versierte Fachautor, den wir verlieren, da ist noch mehr.

Martin ist ein Netzwerker. Alle kennen ihn und alle reden respektvoll von ihm. Er bildet für viele den gemeinsamen Bezugspunkt. Durch ihn ist man mit einer grossen Gemeinschaft verbunden, er bringt auf vorbildliche Weise die Leute zusammen, weil er weiss, wie wichtig der Austausch ist. Wenn er für eine Arbeit zusagt, dann ist er auch da, manchmal taucht er nur kurz auf, just in time, aber immer signalisiert er einem seine Wertschätzung. Man kann sich auf ihn verlassen. Nicht nur in Finanzdingen denkt er voraus, er ist auch offen für Neues, er macht mit und seine Unterstützung ist immer spürbar und hilfreich. Er teilt sein Wissen gerne mit andern. Das macht Martin wertvoll.



Alain D. Rollat

Martin Eltschinger ist im Alter von 53 Jahren verstorben.

Martin ist eine Fachautorität. Die Finanzthemen sind seine Welt, da kennt er sich aus. Und er kennt sie alle. Seine Vertrauenswürdigkeit ist über alle Zweifel erhaben. Seine immense Erfahrung, erworben in verschiedensten Gremien aber vor allem nahe bei den Praktikern, den Unternehmerinnen sowie sein Engagement im Unterrichts- und Prüfungswesen machen ihn auch zum Vermittler von neuen Themen.

Seine Artikel sind Leitfäden und Checklisten und sein Buch hat die Finanzkompetenz der Branche massiv vorangebracht. Das Wohl der Branche liegt ihm am Herzen und er arbeitet unermüdlich an Beiträgen, an neuen Hilfsmitteln, er hält Vorträge, unterrichtet an verschiedenen

Institutionen, er lobbyiert gar bei Politikern. Seine Analysen sind knapp und messerscharf, seine Meinung wird geschätzt, seine Argumente werden respektiert, sein Urteil wird ernst genommen und akzeptiert. Auf alle Fragen weiss er eine Antwort und er antwortet allen. Das macht Martin wichtig.

Martin ist ein freundlicher Mensch. Er nimmt sich Zeit für einen Kaffee. Er arrangiert sich und bleibt zum Abendessen. Er ist ein interessierter Gesprächspartner. Er behandelt die Menschen zuvorkommend und ist offen für ihre Anliegen. Er selber ist ein offenes Buch und so lernt man ihn auch kennen und wertschätzen. Er macht keinen Unterschied zwischen dem Studenten und dem arrivierten Hotelunternehmer, er behandelt sie alle gleich. Er nimmt Anteil, er kennt die persönlichen Beweggründe. Und immer ist er klar und berechenbar. Das macht Martin lebenswert.

Nun ist Martin Eltschinger alles das nicht mehr. Uns bleibt die Erinnerung daran und an viele gemeinsame Erlebnisse. Viel zu wenig, also tragen wir Sorge dazu. Er fehlt nicht nur, wir vermissen ihn, unseren Eltschinger.

Peter B. Grossholz,
Leiter Berufsbildung
hotellerie-suisse

Mitten aus dem Leben herausgerissen und viel zu früh verabschiedete sich unser innigst geliebter Ehegatte, Vater, Schwiegervater und Chef von seinem irdischen Leben. Wir sind unendlich traurig und können es nicht verstehen.

Martin Eltschinger-Fluri

18. November 1958 bis 1. Juli 2012

Für uns alle völlig überraschend und genau auf den Tag des 10-jährigen Firmenjubiläums seiner EAC Eltschinger Audit & Consulting AG und nach der Ausübung seines geliebten Radsportes verstarb er an einem Herzinfarkt. Wir vermissen ihn sehr. Er wird immer einen festen Platz in unseren Erinnerungen und in unserem Herzen haben.

Traueradresse:
Monika Eltschinger,
Bruggstrasse 28,
8942 Oberrieden

In stiller Trauer:

Monika Eltschinger-Fluri
Tanja Eltschinger und Matthias Märki
Melanie und Christian Fey-Eltschinger
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
der EAC Eltschinger Audit & Consulting AG.

Die Beisetzung findet am Freitag, 6. Juli 2012 im engsten Familienkreis auf dem Friedhof in Oberrieden statt. Anschliessend findet um 15.00 Uhr eine Abdankungsfeier mit Kunden, Freunden und Angehörigen in der Liebfrauen-Kirche in Zürich statt.



Typisches Botta-Design zeichnet das neue Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad auf 1450 Meter über Meer aus.

Baden auf der Rigi

Ab sofort kann auf der Rigi warm und komfortabel gebadet werden: in dem von Mario Botta gestalteten Mineral & Spa Rigi Kaltbad.

DANIEL STAMPFLI

Nach dreijähriger Bauzeit ist am Wochenende das vom Tessiner Architekten konzipierte Mineral & Spa Rigi Kaltbad eröffnet worden. Das rund 30 Millionen Franken teure Bad knüpft an Zeiten an, die bis ins 16. Jahrhundert zurückgehen. Das neue Bad ist mit dem früheren nicht vergleichbar, bietet zeitgemässen Komfort und soll der Rigi zusätzliche Besucher bringen. Das Wasser des Dreischwestern-Brunnens wird mit Holz von der Rigi auf 35 Grad aufgeheizt, moderne Wohlfühl-

angebote lösen die religiösen Pflichten ab, die damals mit dem Baden verbunden waren.

Von Konzept und Architektur begeistert

Das Bad verfügt über Innen- und Aussenbecken, von welchen badend die Aussicht genossen werden kann. Dazu kommen ein Dampfbad, eine Sauna und Massageräume. Betrieben wird das Bad von der Berner Aqua-Spa-Resorts (ASR). Eigentümerin ist die Anlagestiftung Real Estate Switzerland der Credit Suisse. Gemäss Andreas Roth, Product

Manager der Anlagestiftung, waren der Standort, das Projekt sowie die langjährige Partnerschaft mit der ASR als Betreiberin und der MLG als Generalunternehmer für den Investitionsentscheid ausschlaggebend. «Als das Projekt vor ein paar Jahren zum ersten Mal präsentiert wurde, waren wir vom Konzept und von der Architektur begeistert», so Roth. Der Architekt Mario Botta platzierte die Anlage unter den neuen 2500 Quadratmeter grossen Dorfplatz. Geprägt wird dieser von acht kristallartigen, 3,5 Meter hohen Glasoberlichtern, die Licht

in die Badeanlage bringen. Botta gab dem Platz deshalb den Namen «Giardino Minerale». Begrenzt wird dieser Platz auf der einen Seite durch die zukünftige Station der Vitznau-Rigi-Bahn und auf der anderen Seite durch einen markanten Rundturm.

Bahn rechnet mit 3 bis 5 Prozent mehr Fahrgästen

Freude am neuen Wahrzeichen auf der Rigi hat auch Peter Pfenniger, Direktor der Rigi Bahnen: «Das jahrelange Ringen um die Schliessung grosser Angebotslücken auf Rigi Kaltbad hat ein Ende.» Und: «Unsere Erwartungen an das Gästevolumen sind hoch, aber realistisch.» Gerechnet wird mit Mehrfrequenzen von 3 bis 5 Prozent. Um den Gästen ein standesgemässes Ankommen zu ermöglichen, werden auch die Bahnhofanlagen einer Modernisierung unterzogen. Am 20. Mai 2012 haben der Abbau des Stationsgebäudes und die Vorbereitungen für die Montage der neuen Schienenanlagen begonnen. Das neue Stationsgebäude wurde wie das Bad von Mario Botta entworfen.

Letzte Etappe im Herbst 2013 fertiggestellt

Die intensivste Bauzeit am Bahnhof Rigi Kaltbad wird zwischen dem 20. August und dem 28. September 2012 sein, wenn die neuen Gleise, Fahrleitungen und Perrons gebaut werden. In dieser Zeit werden laut Pfenniger vom Bahnhof Rigi Kaltbad aus keine Personenzüge fahren können. Alle Rigi-Gäste werden mit der Seilbahn Weggis-Rigi Kaltbad und mit der Zahnradbahn ab Goldau befördert. Im Herbst 2013 soll dann die Eröffnung des Stationsgebäudes erfolgen, das neu die Schalter für Bahn- und Tourismusdienstleistungen sowie einen Souvenirshop unter einem Dach vereint. Bereits eröffnet wurde am 26. Mai 2012 das Hotel Rigi-Kaltbad mit 120 Betten (siehe htr vom 31. Mai). Das Hotel verfügt über einen direkten Zugang zum neuen Mineralbad & Spa.

Graubünden

Käufer der Therme Vals wurde verurteilt

Der Bündner Immobilienunternehmer und Käufer der Therme Vals, Remo Stoffel, ist im Zusammenhang mit dem Konkurs eines Cafés und einer Backwaren-Firma in Pontresina der mehrfachen ungerechten Geschäftsbesorgung schuldig gesprochen worden. Das Bezirksgericht Maloja verurteilte ihn zu einer Geldstrafe und einer Busse. Stoffel hat beim Gericht bereits Berufung gegen das erstinstanzliche Urteil angekündigt. Für ihn gilt nach wie vor die Unschuldsvermutung.

Silvretta-Hütte in Klosters in neuem Kleid



Am Sonntag konnte die SAC-Sektion St. Gallen die erweiterte Silvretta-Hütte (2341 m) in der Gemeinde Klosters einweihen. Das Investitionsvolumen betrug rund 1,3 Mio. Franken. Schwerpunkt der Bauarbeiten waren eine neue Küche, die Verbesserung der Infrastruktur sowie zeitgemässe Unterkunftsmöglichkeiten für die Hüttencrew. Geöffnet ist die Hütte ab rund 220 Tagen pro Jahr. Zuletzt zählte man 4000 Logiernächte pro Jahr.

Berner Oberland

NZZ übernimmt Swiss Economic Forum

Die NZZ-Mediengruppe erhöht ihre Beteiligung an der SEF-Gruppe, der Veranstalterin des Swiss Economic Forum, welches seit 1999 im Berner Oberland stattfindet. Der NZZ-Gruppe gehört nun die Aktienmehrheit. Die beiden Gründer und CEOs des Swiss Economic Forum, Peter Stähli und Stefan Linder, verkaufen ein weiteres Aktienpaket und beteiligen sich im Gegenzug an der Interforum Holding AG, ein Kompetenz-Zentrum im Event- und Veranstaltungsgeschäft der NZZ-Gruppe.

Sanierer der Bergbahn zieht sich zurück



Der Verwaltungsratspräsident und Investor der Bergbahnen Meiringen-Hasliberg, Christian Ghelma, steigt per sofort aus dem Unternehmen aus. Der Rücktritt erfolgt nach dem Abschluss der Sanierung der Bergbahnen aus persönlichen Gründen. Neuer Verwaltungsratspräsident wird Hanspeter Wenger, der mit Ghelma die Bahn vor dem Konkurs rettete. Er übernimmt auch die finanzielle Beteiligung von Christian Ghelma und tritt nun allein als Hauptaktionär auf. gsg

Neue Phase für Regina Grindelwald

Für fünf Chalets mit 37 Apartments beim Grand Hotel Regina in Grindelwald wurde die Baueingabe eingereicht. Für die Erweiterung des Hotels ist ein Erlass der Überbauungsordnung notwendig.

DANIEL STAMPFLI

Das Grossprojekt des Grand Hotel Regina in Grindelwald mit Investitionen von rund 120 Mio. Franken ist in den letzten Monaten opti-

miert worden. So wurde zugunsten der Freiflächen die Anzahl der Apartments reduziert sowie die Dachgestaltung vereinfacht, wie am Dienstag an einer Medienkonferenz ausgeführt wurde. Die Apartmentchalets würden nun ortstypische Giebeladächer aufweisen und fügen sich dank reduzierter Gebäudelänge gut in die umgebende Landschaft ein.

Zuversicht betreffend Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative

Das nun komplett vorliegende Bauprojekt besteht aus zwei Hauptelementen. Das historische Hotel wird vollständig renoviert

und von 90 auf 122 Zimmer erweitert. Ursprünglich waren 160 Zimmer geplant. Ausgebaut werden auch Gastronomie-, Wellness- und Meetingbereiche. Auf dem 20853m² grossen Gelände werden in fünf Chalets 37 hotelmässig bewirtschaftete Apartments gebaut. Der Verkaufserlös dient der Finanzierung des Gesamtprojekts. Die Zweitwohnungsinitiative werde wohl zu verschärften Auflagen führen, stelle das Modell aber nicht grundsätzlich infrage, zeigen sich die Initianten zuversichtlich.

Während der Bau der fünf Apartmentchalets dank einer

ortstypischen Bebauung im ordentlichen Bewilligungsverfahren beurteilt werden könne, sei für den Umbau und die Erweiterung der eigentlichen Hotelanlage der Erlass der Überbauungsordnung erforderlich. Darüber werden die Stimmbürger von Grindelwald voraussichtlich im Frühsommer 2013 abstimmen.

Hotelerweiterung hängt von Ja der Grindelwälder Stimmbürger ab

Während die Finanzierung der Apartments mit eigenen Mitteln gesichert ist, ist die Zusage der Investoren für Sanierung und Erweiterung des Hotelkomplexes

an den Erfolg der Überbauungsordnung gekoppelt. Läuft alles nach Plan, sollten alle Anlagen Ende 2015 fertiggestellt sein.

Die Regina Holding AG hatte im April 2011 die Aktien der Grand Hotel Regina-Grindelwald von der damaligen Besitzerfamilie übernommen. Hinter der Regina Holding AG steht eine Gruppe von Schweizer Entwicklern, Planern, Immobilien- und Hotelfachleuten. Verwaltungsrats-Präsident ist Tobias Reinhard, Partner der Nüesch Development AG, Bern. Seit der Handänderung wird das Hotel von der Von Weisenfluh & Partner GmbH geführt.

Entwurf wurde überarbeitet

Der Verordnungsentwurf zum Bau von Zweitwohnungen geht nun bereinigt an den Bundesrat. Dieser wird voraussichtlich im August entscheiden.

Im Unterschied zum Vorschlag, der in der konferenzuelle Anhörung gegeben worden war, untersagt der von der Arbeitsgruppe überarbeitete Entwurf ausdrücklich missbräuchliche Umnutzungen von bestehenden Wohnungen – etwa den Verkauf einer Erst- als Zweitwohnung, wenn dies einen Neu-

bau nach sich zieht, um Wohnungen zu ersetzen. Falls durch eine Umnutzung eines Gebäudes zu Zweitwohnungen mehr Wohnungen entstehen als zuvor, kommt dies gemäss dem vorliegenden Verordnungsentwurf dem Bau neuer Zweitwohnungen gleich und darf nur in Ausnahmen bewilligt werden, etwa wenn es sich um «warme Betten» handelt.

Die Arbeitsgruppe hat auch den Zweitwohnungsbegriff weiter präzisiert. Danach gilt eine Wohnung als Zweitwohnung, wenn sie von Personen bewohnt wird, die nicht in der Standortgemeinde niedergelassen sind, mit Ausnahme von

Wohnungen, die von Personen aus beruflichen Gründen oder wegen der Ausbildung genutzt werden. In einem neuen Artikel wird auch den besonderen Bedingungen von ehemals landwirtschaftlich genutzten Gebäuden wie Maisensässe oder Rustici Rechnung getragen. Diese dürfen auch in Gemeinden mit Zweitwohnungsanteilen von über 20 Prozent gemäss den Bestimmungen der Raumplanungsverordnung umgenutzt werden. Über den von der Arbeitsgruppe zum letzten Mal besprochenen Verordnungsentwurf sollte der Bundesrat im August entscheiden. dst

Villa Orselina als Vier-Sterne-Superior-Haus neu eröffnet

Schickes Design und Grosszügigkeit an atemberaubender Lage zeichnen das neue Hotel aus.

Es war ein Kampf gegen die Zeit. Doch der bekannte Hotelier Christoph Schlosser hat es geschafft. In weniger als zehn Wochen liess er das Hotel Villa Orselina renovieren und neu einrichten. Am vergangenen Wochenende erfolgte die Neueröffnung. Das Traditionshotel war über drei Generationen von der Familie Amstutz geleitet worden (htr vom 16. Mai).

«Californian Lifestyle meets Italianità» lautet nun das Motto. Das Innendesign der 28 Sui-

ten und Superior-Zimmer sowie der Restaurants, Bar und Aufenthaltsräume wurde von der in Kalifornien lebenden Schweizer Designerin Silvia Utiger besorgt. In der Küche und beim Personal legt man Wert auf 100-prozentige Italianità. «Wir wollen ein italienischsprachiges Hotel sein», so Schlosser, der 36 Mitarbeitende eingestellt hat. Besitzer der Villa Orselina ist der in Monte Carlo lebende Schweizer Jurist Walter Guyer. gl

Aus der Region

Basel

Stadtcasino wird
nun nur noch
teilsaniert

Die Basler Regierung befürwortet eine Teilsanierung des Stadtcasinos und will dafür bis zu 12 Millionen Franken bereitstellen. Damit kann die Infrastruktur auf einen Mindeststandard gebracht werden. Die Casino-Gesellschaft hatte im Mai 2011 die Kosten für eine Sanierung des Stadtcasinos auf 46,5 Millionen Franken geschätzt. Nun ist aber nur noch von einer Teilsanierung die Rede. Ein Sanierungsprogramm soll bis Dezember 2012 erstellt sein. Ein Ersatzstandort für das Stadtcasino wird nun nicht mehr gesucht.

Credit Suisse
will Swissôtel
Le Plaza kaufen

Alain D. Bollat

Das Swissôtel Le Plaza neben der Messe Basel soll zum fünften Mal innert elf Jahren verkauft werden. Für rund 79 Mio. Franken soll das Hotel voraussichtlich an die Credit Suisse Funds AG verkauft werden, schreibt die «Basler Zeitung». Der Verkauf erfolgt vorbehaltlich der Zustimmung der Aktionäre an einer ausserordentlichen Generalversammlung vom 18. Juli, rückwirkend auf den 4. Juni. Verkäuferin ist die Axiogruppe, eine Tochter der Investment-Firma Blackstone.

Bern

Skywork soll ab
2013 schwarze
Zahlen schreiben

Vor 20 Monaten übernahm Daniel Borer die Berner Fluggesellschaft Skywork. 2011 schrieb Skywork 24 Mio. Franken Verlust. Borer's Schmerzgrenze liegt bei 50 Mio. Franken. Der Verlust von Skywork Airlines werde 2012 weniger als 10 Mio. Franken betragen, rechnet Borer. Im 2013 werde die Gewinnschwelle überschritten. Dafür hat der Investor Sparmassnahmen verordnet. Die Ausgaben sollen in fünf Jahren um 40 Millionen Franken reduziert werden.

Tessin

Fussball-EM
stahl Jazz Ascona
die Show

ZVG

60 000 Besucher hat das letzten Samstag zu Ende gegangene Festival Jazz Ascona registriert. Aufgrund der aktuellen Tourismus-Krise und der Konkurrenz durch die Fussball-EM registrierte man einen Besucherrückgang von 15 Prozent. Die Abwanderung der Jazzfans vor den Fernseher hat sich insbesondere am Donnerstagabend bemerkbar gemacht, als Deutschland und Italien spielten. gsg

Geldtopf
für die
Bahnen

Die Schweizer Bergbahnen sollen energieeffizienter werden. Der Bund hat für Energiesparmassnahmen einen Förderbeitrag von 1 Million Franken gesprochen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Schweizer Bergbahnen verbrauchen heute jährlich 183 Gigawattstunden Strom. Das soll sich ändern. Das Bundesamt für Energie hat im Rahmen von «ProKilowatt», ein Instrument zur Förderung der Effizienz im Strombereich, einem entsprechenden Antrag zugestimmt. Mit dem bewilligten Förderprogramm rechnet Roland Zegg, Geschäftsführer des Antragstellers Grischonconsult AG in Chur, den jährlichen Stromverbrauch der Bergbahnen um 2,5 Gigawattstunden zu reduzieren, «ohne dass der Gast das spürt».

Bei den Anlagen winken Strom-einsparungen bis zu 25 Prozent. Das Förderprogramm hat eine Laufzeit von zwei Jahren, der För-

derbeitrag beläuft sich auf 1 Million Franken.

In vier Bereichen soll gefördert werden: Für den vorzeitigen Ersatz alter Antriebseinheiten sind pro Projekt bis zu 60 000 Franken Fördergelder vorgesehen. 20 bis 25 Prozent des Stromverbrauchs könnten so beim Bahnbetrieb eingespart werden, schätzt Roland Zegg. Sein Ziel ist, drei bis fünf Bahnanlagen nachzurüsten. Vorhandene Schneepumpe sollen durch solche, die weniger Kompressorleistung benötigen ersetzt werden. Pro Schneelanze winkt ein Förderbeitrag von bis zu 1500 Franken. Als Drittes sollen Bergbahnen motiviert werden, Steuerungseinheiten für den bedarfsabhängigen Betrieb ihrer Anlagen zu installieren. Mit den Herstellern sei man gegenwärtig daran, solche Steuerungseinheiten zu testen, erklärt Zegg. Der maximale Förderbeitrag pro Steuerungseinheit beläuft sich auf 8000 Franken.

Bergbahn-Programm ist das
Einzige aus dem Tourismus

Die vierte Massnahme betrifft Workshops zur Sensibilisierung der Mitarbeiter von Bergbahnen. Bis zu einem Drittel der Schulungskosten werden übernommen. Die Fördergelder dürfen maximal 40 Prozent der Investitionskosten ausmachen. Zegg viert im Durchschnitt Kostenbeteiligungen von 10 bis 20 Prozent



In der Technik liegt Sparpotenzial: Bis 15 Prozent lässt sich der aktuelle Energieverbrauch senken.

an, um mit dem vorhandenen Geld eine möglichst breite Wirkung zu erzielen.

Das Energieoptimierungsprogramm Bergbahnen ist eines von neun Programmen und 67 Projekten, welches bei der diesjährigen wettbewerblichen Ausschrei-

bung des BFE zum Stromsparen den Zuschlag erhielt. Das Kosten-Nutzen-Verhältnis der Programme und Projekte liegt im Durchschnitt bei 2,9 Rp./kWh (Förderbeitrag pro eingesparter Kilowattstunde). Es ist die dritte Ausschreibung, insgesamt wurde

eine Fördersumme von 14,9 Mio. Franken bewilligt. Der Bedarf der Wirtschaft wäre doppelt so hoch gewesen: Viele Anträge mussten abgelehnt werden. Seitens Tourismus war das von Grischonconsult eingereichte Programm jedoch das Einzige.

EU-Bürger reisen noch gleich viel

Die Zahl der Ferienreisen von in der EU27 ansässigen Personen blieb zwischen 2008 und 2011 stabil. Die Anzahl der Geschäftsreisen ging dagegen zurück.

DANIEL STAMFELI

Im Jahr 2011 unternahmen die in der EU27 wohnhaften Personen 1020 Millionen Ferienreisen und 165 Millionen Geschäftsreisen. Und dies ungeachtet ob diese Reisen innerhalb des eigenen Landes, in einen anderen EU-Mitgliedstaat oder in ein anderes aussereuropäisches Land ge-

macht wurden, wie Eurostat, das statistische Amt der EU, mittelt.

Die Finanzkrise hatte einen weitaus stärkeren Einfluss auf Geschäfts- als auf Ferienreisen, so Eurostat. Wie auch für die Gesamtzahl der Reisen, stieg die Zahl der Ferienreisen zwischen 2006 und 2008 deutlich an und blieb anschliessend zwischen den Jahren 2008 bis 2011 nahezu stabil (siehe Grafik). Demgegenüber verzeichneten Geschäftsreisen, die 14 Prozent aller Reisen ausmachten, seit ihrem Höchstwert im Jahr 2008 bis zum Jahr 2011 einen anhaltenden Rückgang in Höhe von 11 Prozent.

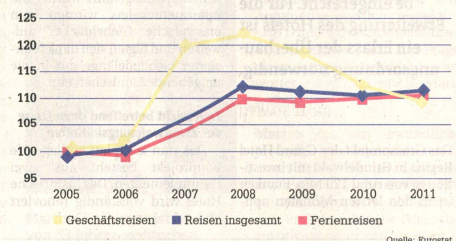
Von den Mitgliedstaaten wurde die höchste Zahl von Ferien- als auch von Businessreisen von

Deutschland, Frankreich, dem Vereinigten Königreich und Spanien auszeichnet. Auf diese vier Mitgliedstaaten entfielen zusammen fast zwei Drittel aller Ferienreisen und drei Viertel aller Geschäftsreisen, die im Jahr 2011 unternommen wurden.

In der EU27 wurden drei Viertel der gut 1 Milliarde Ferienreisen innerhalb des eigenen Landes verbracht. Die höchsten Anteile von Inlandsreisen im Jahr 2011 wurden in Rumänien (93% aller Ferienreisen), Spanien (92%) und Portugal (91%) verzeichnet. In fünf Mitgliedstaaten waren die Hälfte oder mehr der Ferienreisen Reisen ins Ausland: in Luxemburg (nahezu 100% aller Ferienreisen), Belgien (74%), Slo-

wenien (56%), Niederlande (52%) und Österreich (50%). Die grösste Abnahme bei den Geschäftsrei-

sen zwischen 2008 und 2011 verzeichneten Bulgarien und die Tschechische Republik.

Entwicklung der Anzahl Reisen (EU27)
Index: 2005=100Thurgau Tourismus ist auf gutem Weg
zu einer DMO

Bund und Kanton investieren innert vier Jahren 2,2 Millionen Franken.

Thurgau Tourismus (TGT) soll in den nächsten vier Jahren – mit Unterstützung des Bundes und des Kantons Thurgau aus Mitteln der Neuen Regionalpolitik – zur Destinationsmanagement-Organisation (DMO) ausgebaut werden. Im vergangenen Jahr sei dazu wegweisende Aufbauarbeit geleistet worden, erklärte TGT-Präsident Christoph Tobler anlässlich der Generalversammlung.

Neu soll zur Entwicklung des Angebots insbesondere eine Fachstelle für Beherbergung geschaffen werden. Zum Controlling der neuen Aufgaben erarbeitet TGT eine Balanced Scorecard, die die wesentlichen Ziele und massgebenden Kenngrößen definiert. Gemäss Regierungsrat Kaspar Schläpfer investieren Bund und Kanton ab Juli 2012 bis Juni 2016 2,2 Mio. Franken an die DMO Thurgau. dst

Sawiris' Skiarena rückt näher

Die Stimmberechtigten der Gemeinde Tujetsch genehmigten den Verkauf der Sportbahnen Sedrun an die Andermatt-Surselva Sport.

Mit einem Ja-Anteil von 87 Prozent fiel am vergangenen Sonntag in Tujetsch die Zustimmung zum Verkauf der Sportbahnen Sedrun an Samih Sawiris' Gesellschaft Andermatt-Surselva Sport sehr deutlich aus. Die Stimmteili-

gung betrug 65,4 Prozent. Die Abstimmung war notwendig, weil die Gemeinde die Mehrheit von 51 Prozent an den Sedrun Bergbahnen hält.

Der ägyptische Investor Samih Sawiris, der in Andermatt ein grosses Resort baut, will über seine Tochtergesellschaft Andermatt-Surselva Sport sowohl die Andermatt-Gothard Sportbahnen auf Urner Seite als auch die Sedrun Bergbahnen auf Bündner Seite übernehmen und zusammenführen. Dadurch soll eine neue Skiarena entstehen, die

mithelfen soll, den Verkauf der Wohnungen in Sawiris' Resort in Andermatt anzukurbeln.

Sawiris' Übernahmeangebot läuft noch bis Mitte Juli. Die Frist wird allenfalls bis Ende Juli verlängert. Wie viele der Aktien der zwei Bergbahnen schon in seinem respektive im Besitz seiner Tochtergesellschaft sind, lässt sich zum heutigen Zeitpunkt noch nicht sagen. Die Gemeinde Andermatt hatte im Mai beschlossen, sich am neuen Skigebiet zu beteiligen und ihre Bergbahn-Aktien zu tauschen. dst

«Branche mit Aussichten»

Im November eröffnet Hilton in Davos das erste Garden Inn. Olivier Harnisch von Hilton Worldwide will in der Schweiz mit solchen Preiswert-Brands weiter expandieren.

GUDRUN SCHLENCZEK

Olivier Harnisch, Hilton zählt 233 Hotels in Europa, aber nur zwei in der Schweiz. Wie kommt das?
Im Verhältnis zur Marktgrösse haben wir gar nicht so wenige Hotels in der Schweiz: In Deutschland zählen wir 17 Hotels, der Markt ist aber zehnmal grösser. Im Vergleich zählen wir in der Schweiz heute also sogar mehr Hotels.

Ende Jahr eröffnen Sie ein drittes Hilton in der Schweiz, in Davos. Warum gerade Davos und nicht in einem urbanen Zentrum, wie es sonst für Hotelketten üblich ist?

Davos wird oft unterschätzt. Der Bündner Ferienort ist nicht nur Austragungsort des World Economic Forums, er ist auch Platz für andere interessante Kongresse. Ende Jahr beispielsweise können wir uns gleich auf einen grossen medizinischen Kongress freuen. Zudem haben wir in Davos einen super Standort: direkt gegenüber dem neuen Kongresszentrum.

Und warum gerade ein Garden Inn? Hotels mit diesem Brand eignen sich auch gut für B- und C-Standorte. Sie zählen weniger Zimmer als ein klassisches Hilton, sind sehr vielseitig ausgerichtet und so weniger abhängig vom Meeting-Geschäft. Mit einem Garden Inn können wir alle Gästegruppen, also sowohl den Individualreisenden auch als den Meetinggast, ansprechen. Die Zimmer sind kleiner, aber der Technologiestandard ist sehr hoch, der Roomservice ist weniger ausgebaut und es gibt keine Minibar. Das bedingt ein Preisgefüge, das gerade für abgelegene Standorte attraktiv ist.

Sie haben für die nächsten drei Jahre für Europa 120 Hotels in der Pipeline, für die Schweiz nun aber gerade dieses eine. Steht die Schweiz nicht in Ihrem Expansionsfokus?

Doch auf jeden Fall. Insbesondere mit unserer Marke Garden Inn und dem Economy-Brand Hampton by Hilton wollen wir in der Schweiz präsent sein. Aber wir gehen nur an Standorte, von denen wir überzeugt sind, dass sie die nötige Rendite bringen. Es gilt klar Klasse statt Masse. Und es ist auch klar: Die Schweiz hat nicht das Expansionspotenzial, wie es beispielsweise Russland, Polen oder die Türkei uns bieten.

Was muss ein Standort mitbringen, damit Sie sich für ihn entscheiden?
Der Standort muss eine gewisse Nachfrage garantieren. Ganz wichtig sind für uns jedoch die Sicherheitsanlagen des Gebäudes, das wir führen. Darauf legen wir bei Hilton sehr grossen Wert. Stimmen sollte je nach Marke auch die Zimmergrösse.

Und was heisst für Sie nötige Rendite? Von Anfang an schwarze Zahlen?

Eine gewisse Anlaufzeit braucht es immer. Wir rechnen je nach Standort mit vier bis sechs Monaten. Aber dann ist grundsätzlich unser Ziel, überdurchschnittlich im Vergleich zur Konkurrenz zu wirtschaften. Der RevPAR, also der Ertrag pro Zimmer, muss über dem Durchschnitt der Mitbewerber der gleichen Kategorie liegen. Das ist unser Benchmark und auch für die Investoren sehr wichtig.

Schreckt Sie der starke Schweizer Franken ab?

Nein. Die Schweiz war schon immer teurer als manch andere Destination. Die Schweizer Hotellerie steht für Qualität und nicht für tiefe Preise. Das muss man entsprechend verkaufen.

Spüren Sie die Währungskrise in Ihren beiden Häusern in Basel und Zürich?

Es gibt schon Kongresse, die ins grenznahe Ausland abwandern. Aber im Gegenzug kann man auch wieder neue an Land ziehen. Die Unsicherheit mit dem Euro belastet das ganze Geschäft in Europa.

Trotzdem plant Hilton in den nächsten drei Jahren in Europa 120 Hotels. Hotels werden immer mit einer langfristigen Perspektive gebaut, sicher für mehrere Dekaden. Da darf man sich nicht von so kurzfristigen Erscheinungen beeinflussen lassen. Grundsätzlich hat die Hotelbranche sehr gute Aussichten: Die Globalisierung nimmt zu, die Reisetätigkeit auch.

«Hotelbrands wie das Garden Inn von Hilton eignen sich auch gut für B- und C-Standorte.»

Olivier Harnisch
Hilton Worldwide

Aber der Preis- und Margendruck ist grösser geworden?

Die Margen sind bei uns nicht gesunken, das kann ich nicht sagen. Selbst in Deutschland, wo die Kosten hoch und die Preise vergleichsweise tief sind, betreiben wir unsere Häuser weiterhin erfolgreich.

Mit welchen Marken möchten Sie primär in Europa expandieren?

Seitdem Hilton Corporation 2006

wieder mit Hilton International fusionierte, haben wir zehn Marken zur Verfügung. In Europa dominiert aber noch unser klassischer Hilton-Brand, den tragen heute mehr als zwei Drittel unserer Häuser. Potenzial sehe ich vor allem für die Marken Hilton Garden Inn und Hampton by Hilton. Unser Ziel ist, möglichst breitflächig präsent zu sein. Der Gast soll überall ein Hotel von Hilton finden. Für die Gruppe ist ein breiteres Markenportfolio zudem eine

«Dass gute und gleichzeitig preiswerte Hotels gefragt sind, das ist nicht nur in der Schweiz so.»

Olivier Harnisch
Hilton Worldwide

wirtschaftliche Absicherung. Jedes Konzept ist auf einem anderen Markt besonders stark. Gibt es eine Nachfrageflaute, können wir das Geschäft mit anderen Häusern ausgleichen.

Auch in der Schweiz möchten Sie vor allem mit den etwas preiswerteren Marken Hampton by

Hilton und Garden Inn expandieren. Wegen des starken Frankens?

Dass gute und gleichzeitig preiswerte Hotels gefragt sind, das ist nicht nur in der Schweiz so. Auch sonst in Europa werden wir primär mit den Marken Hilton Garden Inn, Hampton by Hilton und Double Tree by Hilton expandieren. Aber auch weitere Hilton-Brands kann ich mir in der Schweiz vorstellen, zum Beispiel in Genf, wo wir bis vor sechs Jahren noch präsent waren.

Das Garden Inn in Davos betreiben Sie im Management. Ihre bevorzugte Betreiberform?

Wir expandieren sowohl mit Management- als auch mit Franchiseverträgen. In der Schweiz fehlt uns noch ein Franchisenehmer.

Wie suchen Sie diese? Mit Roadshows wie Accor?

Richtig, in Deutschland luden wir vor Kurzem erst zur Roadshow, auch Schweizer Investoren und Hotelbetreiber waren geladen. Wichtig ist aber, dass das Haus und der Franchisenehmer zu uns passen.

Standpunkt

Bitte mehr Leidenschaft und Freude am Risiko



ROGER SEIFRITZ*

Der Investor Daniel Borer will 50 Millionen Franken in den Aufbau der ab Bern fliegenden Regional-Airline Sky Works investieren. Er ist nicht der Erste, der in der Bundeshauptstadt Fuss fassen will. Verschiedene Anbieter vor ihm taten es mit wenig Erfolg. Wo also liegt Borer's Motivation? Im Kern ist es die Leidenschaft für seine Vision. Albert Einstein bemerkte einmal, dass Leidenschaft den Vorrang habe vor Wissen. Denn Wissen sei begrenzt. Dieser zeitlosen

«Dass uns die «Wissenskultur» nicht vor Unbill schützt, erleben wir zurzeit live.»

Erkenntnis kommt in unseren Tagen noch mehr Gültigkeit zu. Eine «Wissenskultur» stellt uns den Blick auf grosse Würfe. Es grassiert das Verwaltungs- und Analyse-Fieber. Kontinuierlich steigende Compliance-Ansprüche verhindern das Aufkommen von Fantasie und Leidenschaft. Dass uns diese «Wissenskultur» nicht vor Unbill schützt, erleben wir zurzeit live. Oder wer hat da trotz umfassendem Wissen die Verwerfungen im internationalen Finanzmarkt wirklich vorausgesehen?

Leidenschaft hat viel mit Risikofreude zu tun. Ich meine damit nicht die Nonchalance der Finanz-Hasardeure, sondern die Leidenschaft, für ein Ziel persönliche Risiken einzugehen. Besonders nachdenklich stimmt mich hier ein kürzliches Erlebnis. Ein junger Mitarbeiter fragte mich sorgenvoll, welche persönliche Verantwortlichkeit sich aus seiner Führungstätigkeit ergebe. Diese Frage ist symptomatisch. Sie kommt aus einer Kultur, die Wissen vor Leidenschaft und Wollen stellt und damit Angst vor dem Scheitern fördert und einer Vollkasko-Mentalität Vorschub leistet. Vorzuwerfen ist sie nicht dem fragenden Mitarbeiter. Vielmehr ist sie Ausdruck davon, wie wir unsere Nachwuchskräfte heranziehen: vollgepackt mit zu viel Wissen, aber mit zu wenig Hang zur Leidenschaft. Wenn wir als Gesellschaft weiterkommen wollen, brauchen wir diesbezüglich ein Umdenken in unseren Ausbildungsstätten – gerade auch im Tourismus, in dem Leidenschaft eigentlich Programm sein sollte!

* Roger Seifritz ist Direktor der Reka.

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



Olivier Harnisch, Area Vice President für Nord- und Zentral-europa bei Hilton



Imposanter Auftritt: 1400 Trucks auf dem Flugplatz Interlaken.

Parade der Brummis

Der Anlass ist Kult: Das 19. Internationale **Trucker & Country-Festival** auf dem Flugplatz Interlaken zog am vergangenen Wochenende rund 50 000 Besucher in seinen Bann.

Für die Freunde imposanter Lastwagen und flotter Country-Musik sind es die schönsten Tage im Jahr: Am Trucker & Country-Festival in Interlaken standen 1400 Trucks, 4000 Bikes, Indianer, ein Westerdorf mit



Yolanda und Erich Reuteler, City Hotel Oberland Interlaken mit Architekt **Andreas Huggler** (l).



Lorenz Krebs, Geschäftsleitung Jungfrau World Events, **Alfred Braunagel**, Berner Kantonalbank.

Cowboys und Cowgirls sowie Country-Stars wie Tanya Tucker, Terri Clark oder die legendären Bellamy Brothers im Rampenlicht. Getrübt wurde die riesige Freiluftparty einzig durch das schlechte Wetter am Sonntag. Aber seine gute Laune lässt sich ein echter Trucker durch heftigen Regen ja nicht vermiesen. br

Sesselrücken

Neue Vorsitzende der GL bei «Das Beste der Region»

Doris Mora Garro (Bild) ist die neue Vorsitzende der Geschäftsleitung von «Das Beste der Region», der Vermarktungsorganisation für



Regionalprodukte. Die ausgebildete Psychologin war seit drei Jahren im Bereich Marketing und Kommunikation für die Organisation tätig und betreute unter anderem Messeauftritte. Garro löst am 1. Oktober 2012 Henriette von Wattenwyl ab, die nach sechs Jahren eine neue Herausforderung sucht.

Wechsel in der Führung der SV Group

CEO Philippe Echenard verlässt die SV Group. Echenard trat Anfang 2010 die Nachfolge der langjährigen SV-Chefin Susy Brüsche an. Wie das im Cate-



ring, Hotelmanagement und in der Gastronomie tätige internationale Unternehmen mit Sitz in Dübendorf mitteilt, führten unterschiedliche strategische Vorstellungen zu der - einvernehmlichen - Trennung. Zum CEO ad interim der Gruppe wurde **Patrick Camele** (Bild) ernannt, der bereits als CEO der SV Group in der Schweiz tätig ist. Bei der Suche nach einem definitiven Nachfolger für Philippe Echenard will sich der Verwaltungsrat auf einen internen wie externen Evaluationsprozess stützen.

Mediensprecherin Rhätische Bahn: Yvonne Dünser

Yvonne Dünser (46) wird neue Leiterin Unternehmenskommunikation und Mediensprecherin der



Rhätischen Bahn (RhB). Sie verfügt über langjährige Erfahrung im Journalismus und wird Nachfolgerin von **Peider Härtli** (62), der per Ende Februar 2013 nach 24 Jahren bei der RhB in den Ruhestand treten wird. Ihre neue Tätigkeit bei der RhB tritt Yvonne Dünser am 1. November 2012 an. Nach einer Einarbeitungsphase übernimmt sie ab 1. März 2013 von Peider Härtli die Leitung.

Verwaltungsrat der VJC mit neuem Vizepräsidenten

Der Verwaltungsrat der Victoria-Jungfrau Collection hat diese Woche entschieden, den bisherigen Delegierten **Beat R. Sigg** per 1. Juli zum VR-Vizepräsidenten zu ernennen. Sigg ist Direktor des zur VJC gehörenden Zürcher Nobelhotels Eden au Lac. br/kjv



Simon Margot, Gemeindepräsident Unterseen, mit Partnerin **Brigitte** und **Peter Wahl** (r.), Gemeindevertreter Matten, mit Begleitung.

Antonio Colaianni wird neuer Küchenchef im Zürcher Mesa

Der bisherige Mesa-Koch Marcus G. Lindner zieht nach Gstaad ins neue Luxushotel The Alpina.



Antonio Colaianni bringt italienisches Flair ins «Mesa».

Spitzenköche im Aufbruch: Auf Ende September verlässt Lindner das mit zwei Michelin-Sternen und 18 GM-Punkten ausgezeichnete Zürcher Restaurant Mesa in Richtung Gstaad, um das vor der Eröffnung stehende Fünf-Sterne-Hotel The Alpina gastronomisch zu adeln. Sein Nachfolger im «Mesa» wird der gebürtige Italiener Antonio Colaianni, der zuvor im «Clouds» in Zürich wirkte. br

Ascona meets Zermatt

Ivo Adam, umtriebiger Koch und Geschäftsführer der Seven-Gastronomiegruppe in Ascona, gibt über die kommende Wintersaison ein Gastspiel in Zermatt.

Ivo Adam wirbelt im kommenden Winter im Backstage-Hotel von Heinz Julien. Das meldet das Online-Magazin bar-stories.ch. Der 34-jährige Adam übernimmt



Ivo Adam kocht im nächsten Winter in Zermatt.

im neu konzipierten Restaurant die operative Führung und ist zudem zuständig für den gesamten F&B-Bereich des nebst Hotelbetrieb mit Kino, Bar und Galerie versehenen Hauses.

«Man wird überall essen können, auch im Kino», verspricht Adam auf bar-stories.ch: «Im Vordergrund des Angebots stehen Regionalität, Sensorik und natürlich Genuss.» Sein wichtigstes Prinzip solle auch in Zermatt gelten: «Nichts ist zufällig, was auf den Teller kommt.» br

Drei würdige Preisträger im Buitoni-Wettbewerb 2012

Im Zürcher «Clouds» wurden letzte Woche die Gewinner des Buitoni-Wettbewerbs von Nestlé geehrt.



Gewinner **Dusan Pavel**, **Corina Steiger** und **Markus Schär**, flankiert von den Jurymitgliedern **Pierre Kelch** und **A. Colaianni**.

Gesucht wurden die besten Deliziosa-Pasta-Frühlingsrezepte, die Jury hatte die Qual der Wahl. Aus der Fülle der eingereichten und qualitativ hochstehenden Kreationen erkor sie schliesslich eine Gewinnerin und zwei Gewinner: Corina Steiger, Köchin im Swiss Chalet in Merlischachen, Dusan Pavel, Koch im Universitätsspital Zürich sowie Markus Schär, Koch in Weiterbildung.

Der Preis, je eine Reise ins «Buitoni-Land» Italien für zwei Personen, wurde den Gewinnern am Mittwoch vergangener Woche in Zürichs neuem In-Lokal Clouds überreicht. br

Aufsteiger Yves Gardiol



Der Verwaltungsrat der Badrutts Palace Hotel AG hat Yves Gardiol vom Executive Assistant Manager zum General Manager des Hotels befördert. Darüber hinaus wurde entschieden, Hans Wiedemann mit der Zusatzfunktion des Verwaltungsrats-Delegierten in das strategische Führungsgremium der Aktiengesellschaft aufzunehmen. Wiedemanns Position als Managing Director und die damit verbundene Hauptverantwortung für den Hotelbetrieb bleibe von dieser Entwicklung unberührt. Er arbeitet seit 15 Jahren mit Yves Gardiol zusammen. Dessen Beförderung sei «eine Anerkennung für seine grosse Loyalität und den überdurchschnittlichen Einsatz während der letzten Jahre», sagt Hans Wiedemann. br

Umsteiger Frank Brinker



Frank Brinker (48) wird Chief Financial Officer (CFO) der Mövenpick Holding AG. Der diplomierte Betriebswirt tritt seine Stelle Mitte August 2012 an. Brinker ersetzt Hanspeter Schraner, der als Chief Financial Officer zur Bucherer Gruppe, Luzern wechselt. Der neue Mövenpick-CFO kommt von der in Zug ansässigen ClickandBuy-Firmengruppe zur Mövenpick Holding. Bei ClickandBuy war er seit 2000 als Chief Financial Officer massgeblich am Aufbau der Firmengruppe beteiligt. Davor war er bei verschiedenen Finanzdienstleistern in Deutschland in führender Position tätig. Zur Holding gehören Mövenpick Hotels & Resorts, Marché International und Mövenpick Restaurants, Mövenpick Wein und Mövenpick Fine Foods. kjv

Es muss doch nicht
alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions 044 711 74 10 • www.rebag.ch

hotellerieplus
Hotel Management Solutions

protel

St. Gallen. Eine vielseitige und viel beachtete Kultur Seite 8; **Die Hotelszene ist in Bewegung** Seite 9; **Die Ostschweizer Spezialitäten** Seite 10; **Lebendig, alternativ und traditionell: die Gastronomie** Seite 11; **Gallus bringt's** Seite 12



«Aufgetischt» – das Strassenmusik-Event stiess auf so viel Begeisterung, dass es auch nach dem Gallusjahr weitergeführt werden soll.

Hannes Thalmann

entsprechendes Konzept zu erarbeiten.

Wie schätzen Sie die touristische Wirkung des Gallusjahrs ein?

Das Medienecho war enorm! Ich bin richtig überwältigt.

Welches ist für Sie das grösste Gallus-Highlight?

Es gibt für mich nicht nur ein einziges Highlight, sondern mehrere. Das grösste ist, dass das Jubiläums-Experiment so gut gelungen ist. Zum Auftakt des Jubiläums im April hatten wir von überall her sehr gute Rückmeldungen. Ich persönlich trinke gerne Bier. Das «Gallus 612», das die Brauerei Schützengarten auf das Jubiläum hin gebraut hat, finde ich sensationell.

Würden Sie nochmals ein solches Grossprojekt anpacken?
(Spontan) Ja!

Haben Sie weitere Projektideen?

Ich bin immer noch daran abzuklären, was sich tun lässt, damit ich in 1400 Jahren wieder da bin. Denn dann soll die von der Künstlerin Maria Eichhorn im Wasserfall der Steinach vergrabene Zeitkapsel wieder zum Vorschein kommen. (Anmerkung der Redaktion: Vor 1400 Jahren war der Heilige Gallus bei der Steinach angekommen). Ich muss doch kontrollieren, ob das mit der Zeitkapsel funktioniert...

St. Gallen bricht auf

St. Gallen feiert den Mönch Gallus, der 612 in die Stadt kam. Das Gallusjahr ist gespickt mit originellen Angeboten. Iwan Köppel leitet die Arbeitsgemeinschaft Gallusjahr.

CHRISTINE KÜNZLER

Iwan Köppel, Sie leiten die Arbeitsgemeinschaft Gallus-jubiläum 2012, die den Ideenwettbewerb für das Gallusjahr gewonnen hat. Was zeichnet Ihr Konzept aus? Der Erfolgsfaktor unseres Konzepts ist dessen Leitfaden «Aufbrechen, Ausstrahlen, Vernetzen», angelehnt an

Gallus. Der Mönch war in Irland oder den Vogesen, das ist nicht ganz klar, auf die Wanderung aufgebrochen und liess sich dann in der Wildnis nieder, dem heutigen St. Gallen, um sich und Gott näher zu sein. Gallus war eine Persönlichkeit mit Ausstrahlung und hat vernetzend gewirkt.

Was war die grösste Herausforderung dieses Projektes?
Das Ganze war ein Experiment. Es sind über 300 Anlässe und Angebote, die von mehr als 50 Projektträgern mit viel Eigeninitiative durchgeführt werden oder durch sind. Die Koordination war, bei so vielen Beteiligten, nicht einfach. Eine weitere Herausforderung war, mit dem Jubiläum Breitenwirkung zu erzielen. Denn vorgegeben war, dass das Jubiläum die drei Bereiche Bildung, Spiritualität und Kultur abdeckt. Diese Themen sprechen nicht

unbedingt eine Mehrheit der Bevölkerung an. Eine weitere Knacknuss war, mit knappen Mitteln möglichst viel zu erreichen.

Wie haben Sie diese Herausforderungen gemeistert?
Indem wir die Projekte immer wieder auf Breitenwirkung hinterfragt und grundsätzlich sehr proaktiv kommuniziert haben. Und wir haben es geschafft, Begeisterung zu wecken. Das Ganze wurde geradezu zum Selbstläufer. Doch hinter der Koordination stehen viel Zeit, Aufwand und Engagement. Mir persönlich hat

geholfen, dass ich weiss, wie die Mechanismen in Politik und Verwaltung funktionieren.



«Wir haben es geschafft, Begeisterung zu wecken. Es war ein Selbstläufer.»

Iwan Köppel
LeiterARGE Gallusjubiläum 2012

haben wir auch eigene Ideen eingebracht. Entstanden sind Projektprozesse, die dann in Angebote gemündet haben.

Welches Ziel möchten Sie mit Ihrem Projekt erreichen?

Die Auftraggeber haben die Ziele definiert. Das Hauptziel ist, unsere Identität zur Diskussion zu stellen, um gewisse Werte wieder aktivieren und nachhaltig etwas bewirken zu können. Breitenwirkung ist wie gesagt eine weitere wichtige Zielvorgabe.

Punkto Nachhaltigkeit: Welche Projekte werden auch nach dem Jubiläumsjahr weitergeführt?

Das Besucherzentrum zum Stiftsbezirk und die Kunstinstitutionen in der Mülenschlucht. Aber auch unsere neu kreierten Wandervorschläge können weiterhin genutzt werden. Es zeichnet sich zudem ab, dass das neu kreierte Strassenmusikfestival «Aufgetischt» einen festen Platz im St. Galler Kulturleben erhalten wird. Wir sind daran, ein

Gallusjahr St. Gallen von April bis Oktober 2012

Vor 1400 Jahren hatte sich der Mönch Gallus in den Steinachwald zurückgezogen. Aus der kleinen Zellen-Siedlung entwickelte sich die heutige Stadt St. Gallen. Dieses Jubiläum wird nun zwischen April und Oktober 2012 mit attraktiven Anlässen im ganzen Kanton gefeiert. Involviert sind unter anderem Museen und andere touristische Leistungsträger. Eine der Leitideen des Events ist, die Bevölkerung des ganzen Kantons zu vernetzen. ck

www.gallusjubiläum.ch

ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.



WWW.HOTELA.CH

St. Gallen. Kultur. Seit bald zwei Jahren gehört die «Lokremise» zum kulturellen Leben der Stadt dazu – hier finden Theater, Film, Kunst, Tanz und Gastronomie an einem Ort statt. Das Textilmuseum bewahrt ein wichtiges Stück Geschichte.



Das Kulturzentrum Lokremise hat Platz für viele Künste: hier findet etwa eine Tanzperformance im grosszügigen Raum des Restaurants Lokal statt.

Bilder zvg

auf vermehrtes Publikumsinteresse stiess, zeige laut Theater-St. Gallen-Geschäftsbericht die Besucherstatistik für die Sparte Theater: Sie ist 2010/2011 im Vergleich zum Vorjahr um fast vier Prozent gestiegen, was einem Zuwachs von 4600 Besuchern entspricht. Während die Zahlen der Theater- und Festspielbesucher stiegen, büsste die Sparte Konzert übrigens rund 3300 Besucher ein.

Lokremise ist täglich geöffnet und für ihren Sonntagsbrunch bekannt

Geschäftsführerin der Stiftung Lokremise ist Kati Michalk. Nicht nur die Anlässe in den Theatersälen, auch der Kunst-Ausstellungsraum oder das Programmkino «Kinok» sind laut der Medienwirtin aus Leipzig sehr gut ausgelastet. Deshalb antwortet sie auf die Frage nach einer vermehrten touristischen Vermarktung des Zentrums: «Es läuft seit der Eröffnung so gut, dass das Schüttern von Packages oder Ähnlichem bis jetzt ehrlich gesagt noch kein Thema war.» Sie sieht aber ein Potenzial für Gäste aus den Regionen Konstanz und Bregenz, «da werden wir künftig sicher eine vermehrte Zusammenarbeit suchen». Das Restaurant ist an die PSG Gastronomie verpachtet und bietet eine lokale Küche – schon jetzt ist der Sonntagsbrunch legendär. Und dass das Zentrum täglich geöffnet ist, ist auch touristisch interessant.

Orte des Erlebens

Kultur wird in der Kantonshauptstadt gross geschrieben: die Museenlandschaft ist vielfältig, das Theater St. Gallen erfolgreich. Auch dank dem Kulturzentrum Lokremise.

SABRINA GLANZMANN

Eine Stadt, zu der ein Stifftsbezirk mit Unesco-Weltkulturerbe-Status gehört, muss kulturell sein. Soweit die Erwartungshaltung, die das grosse historische Erbe St. Gallens inklusive ältester Bibliothek der Schweiz weckt.

Schon nur ein Blick über die vielfältige Museenlandschaft der Kantonshauptstadt mit ihren knapp 73 000 Einwohnern kann diese auch erfüllen: Sie reicht vom Kunst-, Natur-, Historischen und Völkerkundlichen Museum über die «Kunst Halle Sankt Gallen» – die sich als «lebendiges Labor für Gegenwartskunst» versteht und laut Insider in der Kunstszene einen sehr guten Ruf genießt – bis hin zum «Museum im Lagerhaus». Dort ist das Kompetenzzentrum für schweizerische Naive Kunst und Art Brut beheimatet. Und das



«Für Besucher aus den Regionen Bregenz und Konstanz sehen wir Potenzial.»

Kati Michalk
Geschäftsführerin Stiftung Lokremise

sind nur einige Beispiele.

Ein prominenter Player auf dem lokalen Kulturplatz ist auch das Dreispartenhaus Theater St. Gallen – und ein erfolgreicher: Im Geschäftsjahr 2010/2011 besuchten total 159 805 Besucher die Veranstaltungen im Konzert-, Theater- und Festspiele-Bereich – das sind über 3000 mehr als im Vorjahr. Die Auslastung der Sparten Konzert und Theater lagen beide bei über 70 Prozent. Bei den St. Galler Festspielen, der sechsten Durchführung, betrug sie sogar stolze 95 Prozent gegenüber 79 Prozent im

Vorjahr. «Mit der Neugestaltung des Bühnen- wie des Zuschauerbereichs sind die noch jungen Festspiele bei den Besuchern auf ein äusserst positives Echo gestossen», steht im Geschäftsbericht.

Volk stimmte Ja zur Kultur im ehemaligen Lokomotiv-Ringdepot

Mit ein Grund für das gute Ergebnis vom Theater St. Gallen ist die Eröffnung der «Lokremise» im September 2010; das frühere Ringdepot liegt unmittelbar beim Hauptbahnhof. Die Stiftung Lokremise ist als Kulturzentrum positioniert, welches Theater, Tanz, Film, Kunst und Gastronomie vereint. Schon seit den 1980er-Jahren wurde das Gebäude kulturell zwischengennutzt, bevor der Kanton zusammen mit dem Theater St. Gallen und anderen Institutionen ein Konzept für eine dauerhafte Nutzung erarbeitet hat. Das Stimmvolk sagte 2008 in einer

kantonale Abstimmung Ja zum Kulturzentrum Lokremise. Heute hat das Theater St. Gallen im Haus eine feste zweite Spielstätte gefunden. Dass diese von Anfang an



Das Theater St. Gallen ist ein Besuchermagnet.

Stoff, aus dem die Textilgeschichten sind

Im Textilmuseum St. Gallen ist die lange Tradition der Ostschweizer Textilproduktion unmittelbar erfahrbar. Es schlägt den Bogen zwischen früher und heute.

SABRINA GLANZMANN

Edelste Stoffe, verziert mit Seiden-garn, Gold- und Silberfäden, Perlen und Pailletten: Wer aktuell das Textilmuseum in der St. Galler Innenstadt besucht, wird mit nichts Geringerem als mit «Herrlichkeiten» empfangen. So heisst nämlich die Sonderausstellung, die während des Gallusjahrs sakrale

Textilien zeigt. Seit Ende des 19. Jahrhunderts stellen mehrere St. Galler Stickereibetriebe Textilien für Kirchen her.

Eine Textilstadt wie St. Gallen ohne Textilmuseum – undenkbar. Es wurde 1878 gegründet und begann, Textilien als Mustervorlagen für die Industrie zu sammeln. Damals legte auch jede Stickereifirma ihre eigenen Textilsammlungen an, die das Museum nach und nach erhielt. Mittlerweile finden sich um die 30 000 Objekte im Museum. Darunter Gewebe ägyptischer Grabfunde, historische Hand- und Maschinenstickereien, Spitzen von wichtigen europäischen Zentren, historische Kostüme – und mittlerweile auch zeitgenössische Textilkunst wie Kreationen des bekannten Mode-



Abend- und Cocktailkleider aus St. Galler Stoffen.

unternehmens Akris. Ein eindrücklicher Teil ist auch der Bereich, der sich mit den so genannten «Smart Textiles» befasst. Das sind etwa hochzeitbeständige Textilien, mit denen Ostschweizer Firmen international trumphen. «Wir spannen hier den Bogen von der Vergangenheit zur Gegenwart», sagt Museumsdirektorin Reichel.

Wer das Haus besucht, kann ungeheuer viel über die spannenden Ostschweizer Textilgeschichte erfahren: Dass die Textilindustrie mit dem Leinenwandgewerbe

aufblühte, bevor die Produktion von Baumwollgeweben überhandnahm. Oder dass die Schweiz bis 1920 für Indonesien und Afrika

Tücher produzierte – die St. Galler Handelskammer betrieb damals schon gezielte Marktforschung, um zu analysieren, in welche Märkte sich der Export lohnte.

Welche Besuchersegmente ziehen diese Sammlungen hauptsächlich an? «Historisch interessierte, Einheimische und natürlich Textilschaffende – auch Amateure» so Michaela Reichel. Das Haus arbeitet zur Vermarktung eng mit St. Gal-

«Für viele heutige Designer sind die Musterbücher wichtige Inspirationsquelle.»

Michaela Reichel
Direktorin Textilmuseum

len-Bodensee Tourismus zusammen und vermietet die Veranstaltungssäle, die Platz für bis zu 120 Personen bieten. Auf reges Interesse stiess auch die im selben Gebäude beheimatete Textilbibliothek, die Modezeichnungen, frühe Modedesigns und Musterbücher sammelt – Medien zu allen textilen Fachbereichen und ihren Nachbargebieten Kunst und Kreativität. «Die Musterbücher nutzen heute viele Designer und Couturiers sehr intensiv als Inspirationsquelle für die Konzipierung ihrer neuen Kollektionen. Sie kommen hierher und lassen sich die Muster vorlegen». 2013 wird die Sammlung 150 Jahre alt. Dann soll die eigene Geschichte des Hauses in einer Ausstellung näher aufbereitet werden.

St. Gallen. Hotellerie. Die Stadt verfügt über vier 4-Sterne-Häuser, sechs 3-Sterne-Hotels und fünf mit 2 Sternen. Fünf weitere Betriebe sind nicht klassifiziert. Hier das Portrait von zwei 4-Sterne- und einem 3-Sterne-Hotel.

Das Radisson Blu Hotel und das «Einstein St. Gallen» sind zwei Businesshotels im 4-Sterne-Bereich. Geführt werden beide von motivierten und innovativen Direktoren.

CHRISTINE KÜNZLER

Dany Lützel, der General Manager des Radisson Blu Hotel in St. Gallen, ist jung und ideenreich. Er und sein Küchenchef Jan Brosinsky waren es auch, die den Kräutergarten auf dem Vordach des Hotels initiiert haben. Brosinsky bedient sich täglich der frischen, duftenden Kräuter. Das können auch die Hotelgäste: Für 20 Franken sind sie Mitglied des Kräutergarten-Clubs und dürfen ein Jahr frische Kräuter aus dem Hotel-Garten beziehen. Dort werden übrigens auch Grill-Events durchgeführt – zur Freude der Gäste, wie der General Manager versichert. Ein weiterer Event, mit dem er seine Gäste begeistert, ist das winterliche Fondue auf der Dachterrasse.

Original sind auch die Tischsets auf den Frühstückstischen: Der Gast speist auf der kopierten Titelseite des jeweils neuesten St. Galler Tagblatts. Das kulinarische Angebot im «Olivé» verfolgt eine besondere Philosophie: «Wir setzen jeden Monat ein spezielles Thema. Etwa Erdbeeren, Fisch oder Bärlauch, und stellen dann die Bücher mit den passenden Rezepten dazu», erklärt Lützel. «Wir bereiten alle Gerichte frisch zu.» Und der Sonntagsbrunch mit Köstlichkeiten wie ein Loup de Mer in Salzkruste oder frische Waffeln sei sozusagen ein Selbstläufer. «Wir empfangen jeweils durchschnittlich zwischen 60 und 90 Gäste.» Mit solchen Angeboten will Lützel sein «Business-Kettenhotel» persönlicher gestalten.

Mehrwert für die Gäste

Das Radisson Blu Hotel St. Gallen ist mit vier Sternen Superior



«Jeder Gast soll unser Hotel und Restaurant zufrieden verlassen können.»

Dany Lützel
General Manager Radisson Blu

tät der Seminarorganisatoren fest. Einige würden ins grenznahe Ausland ausweichen. «Wir gehen bei der Gästebetreuung grundsätzlich

ausgezeichnet und wurde letztes Jahr zum Franchise Hotel of the Year gewählt. Das Haus umfasst 111 Zimmer und Suiten und in einem Nebengebäude 12 Junior-Suiten.

Über die Auslastung spricht er nicht: «Radisson gibt keine Zahlen bekannt.» Er spüre, sagt er, jedoch den Einbruch der deutschen Gäste. Und er stelle auch die Preissensibilität der Seminarorganisatoren fest.

Einige würden ins grenznahe Ausland ausweichen. «Wir gehen bei der Gästebetreuung grundsätzlich

etwas weiter, als wir müssten», sagt Lützel. «Jeder Gast soll unser Hotel und Restaurant zufrieden verlassen können.»

Lützel ist Präsident von Hotel St. Gallen Bodensee, einer Untergruppe des Regionalverbands hôtellerie suisse Ostschweiz, die sich vor allem als Marketinggruppe versteht. «Die St. Galler Hoteliers machen einen guten Job», zieht er Bilanz. Doch es fehle ein 5-Sterne-Hotel. Vor allem als Aushängeschild gegen aussen.

Das Hotel Einstein will mehr Leisure-Gäste holen

Für ein 5-Sterne-Haus spricht sich auch Markus Kraus aus, der General Manager des Hotel Einstein St. Gallen. Dem 4-Sterne-Haus mit 113 einladenden, neu renovierten Zimmern und Suiten ist ein edles Congress Center

mit 14 Meetingräumen für bis zu 400 Personen angegliedert. In den Plenarräumen passen 300 Menschen. Kraus kann aber auch grössere Bankette durchführen und die Gäste über mehrere Etagen des Kongressgebäudes verteilen. Herkunftsmärkte der Seminargäste sind die Schweiz und die Nachbarländer. Je länger je mehr kommen auch Gäste aus England und Amerika, sagt Kraus. Ein Plus sei der Einstein-Fitnesspark, mit dem das Hotel kooperiert. «Das ist oft mit ein Grund, weshalb Gäste gerade unser Hotel buchen», so Kraus. Die Wochenenden lastet er mit Golf- und Wellness-Packages aus. Zudem hat er ein Angebot kreiert für Eltern und Freunde, die Studenten an die HSG-Aufnahmepflicht begleiten.

Für den Leisure-Bereich akquirieren wir auch aktiv auf den

Märkten China und Russland. Den internationalen Markt zu erschliessen, gehört zu unserer Strategie», hält Markus Kraus fest. «Wir sind generell gut auf Kurs», zieht er Bilanz. Auch er gibt keine Auslastungszahlen bekannt. Für die nächsten zwei Jahre geht er von einem «gesunden Wachstum» im Seminarbereich aus, denn das Congress Center besteht erst seit drei Jahren. «Dann wird sich das Geschäft wohl einpendeln.»

Im August lanciert Kraus das neu renovierte Restaurant im Dachgeschoss des «Einstein». «Wir wollen näher zum Gast», sagt er. Geboten wird eine Gourmetküche, jedoch nicht im Hochpreissegment. Der junge Küchenchef Klaus Schlachter kocht mit lokalen Produkten und setzt auf originale Kombinationen und Präsentationen. «So einfach wie möglich,

ein Mix zwischen traditionell und modern.»

Mehr Hotelbetten für die Stadt St. Gallen sind schon mal geplant

In der St. Galler Hotelszene tut sich etwas. Das geplante Olma-Hotel im 2- bis 3-Sterne-Bereich, ein Express by Holiday Inn, soll von der Betreibergesellschaft des Radisson Blu geführt werden. Allerdings läuft zurzeit ein Rechtsstreit darüber, ob das Hotel überhaupt zonenkonform ist oder nicht. Die gleiche Betriebsgesellschaft plant ein weiteres Hotel, ein «Park Inn by Radisson». Sicher gebaut wird das Business Hotel St. Gallen: ein 3-Sterne-Hotel mit 47 Doppelzimmern. Die Stadt bietet aktuell 1318 Hotelbetten. Die durchschnittliche jährliche Zimmerauslastung liegt zwischen 40 und 50 Prozent.



Das Hotel Einstein St. Gallen mit seinem Congress Center trägt jetzt vier Sterne. Hoteldirektor Markus Kraus strebt nach einer höheren Klassifizierung.

Zweimal vier Sterne

Die Menschen prägen die Hotelatmosphäre

Das 3-Sterne-Hotel Dom fährt ein besonderes Konzept: Dort finden Menschen mit einer Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit.

CHRISTINE KÜNZLER

Es dauert möglicherweise etwas länger, bis der Frühstückskaffee serviert wird. Doch den meisten Gästen macht das nichts aus. Das zeigt die Auslastung der 41 Hotelzimmer, die im Bereich von 80 Prozent liegt. Die Mitarbeitenden sind freundlich, das Frühstück schmeckt und die Hotelzimmer sind überdurchschnittlich modern

und komfortabel. Seine besondere Atmosphäre verdankt das Hotel den Menschen, die hier arbeiten. Direktor Hansjakob Würsch informiert die Gäste bewusst nicht darüber, dass hier Menschen mit einer Beeinträchtigung für ihr Wohl sorgen. «Denn für mich sind das zu 100 Prozent vollwertige Mitarbeitende», sagt er.

Die 60 Menschen, die im Hotel Dom arbeiten, leiden an einer psychischen, einer leichten motorischen Beeinträchtigung oder an einer Lernschwierigkeit. Alle haben unterschiedliche Arbeitspensien. Es sind Mitarbeitende, die länger brauchen, um ein Zimmer zu reinigen, solche, die nur wenige Stunden am Stück arbeiten können und solche, die halt manchmal nicht zur Arbeit er-

scheinen, weil es ihnen nicht gut geht. «Die Verlässlichkeit ist nicht gegeben, deshalb brauchen diese Menschen Betreuung», erklärt der Hoteldirektor. «18 Teamleute arbeiten hier, die meisten teilleistend. Einige sind aus dem Hotelfach, die anderen sind agogisch ausgebildet.»

Getragen wird das Hotel von der gemeinnützigen Organisation Förderaum, die Menschen mit einer Behinderung nebst verschiedenen Arbeitsplätzen – unter anderem in zwei weiteren gastgewerblichen Betrieben – auch Wohnmöglichkeiten bietet. Junge Menschen können im «Dom» eine Attestlehre absolvieren. «Sie werden nach der Lehre in Betriebe in der freien Wirtschaft weitervermittelt.» Das gilt auch für die anderen

Mitarbeitenden: «Wir versuchen Leute anzulernen und dann weiterzuvermitteln. Doch manchmal ist das Utopie, deshalb bieten wir auch Dauerarbeitsplätze für Menschen, die sonst nichts finden.»

Das Hotel Dom muss wirtschaftlich arbeiten», stellt Würsch klar. Die Mitarbeitenden mit einer Behinderung beziehen alle IV, das Hotel bezahlt nur einen Teil ihres Lohnes. Die Gäste kommen aus verschiedenen Schichten, viele aus Deutschland und viele haben mit der HSG, dem Bundesverwaltungsgericht oder Textilfirmen zu tun, so Würsch. Nebst den Zimmern seien auch die Seminarräume gut gebucht.

Das Hotelrestaurant ist mittags geöffnet. Gäste können sich an einem Buffet mit einem vegetari-



Moderne und komfortable Zimmer im Hotel Dom.

schen, Fisch- oder Fleischmenü bedienen. Abends ist das Restaurant geschlossen, man kann je-

doch den Raum für einen ganzen Abend mieten. Ein weiteres Standbein ist der Cateringservice.

St. Gallen. Spezialitäten. Im Weingut Tobias Schmid & Sohn in Berneck entsteht der klassische Rheintaler Landwein – aber das ist längst nicht alles. Süsse Verführungen kommen aus der Chocolaterie St. Galler Klosterplatz, wo Silvia Kurz amtiert.



Sie sind für die Schmider Weinproduktion verantwortlich (v.l.): Weinbau-Ingenieur Felix Indermaur, der neue Chef Christoph Schmid und sein Vater Peter Schmid.

Dazu könne etwa gehören, den Gästen typische Berufe wie der des Küfers näher vorzustellen oder Angebote zu erarbeiten, an denen man einige Tage auf einem Weingut mitarbeiten könnte.

Trend: Federweisser und Roséweine

Wichtige Abnehmerquellen der Produkte von Weingut Tobias Schmid sind Hotel- und Gastrobetriebe, vornehmlich in der Stadt und der Region St. Gallen sowie Appenzell. Die Produkte aus der hauseigenen Destillerie – der rote Kirsch etwa – finden den Weg etwas weiter, zum Beispiel bis hoch auf die Bündner Corviglia in die Betriebe von Reto Mathis. «Die Nachfrage nach klaren Schnäpsen ist in den letzten Jahren aber stark zurückgegangen», beobachtet Peter Schmid. Während der Betrieb früher bis zu 200 Tonnen Gravensteiner pro Jahr brannte, sind es heute noch um die vier Tonnen. Umso gefragt seien dafür die «Vieilles» wie Vieille Prune oder Vieille Pomme.

Und welche Trends beobachtet Schmid bei seinen Weinprodukten? Die «Evergreens» seien ein Cuvée blanche aus weiss gekeltertem Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Johanniter oder der klassische Landwein, der Pinot Noir Classico. «Federweisser ist wieder im Kommen – lange Zeit war er nicht mehr sehr beliebt. Dasselbe gelte für Roséwein. Im Keller, wo sich Edelstahl-Tanks neben traditionelle Holz- und Barrique-Fässer reihen, beginnen die Augen zu leuchten, wenn Peter Schmid von seinen Produkten spricht. Der 67-Jährige hat zwar an seinen Sohn übergeben. Aber er wird noch lange nicht ruhen.

Rheintaler Qualität

An den sonnigen, steilen Rebbergen an den Südfanken des Rheintals wachsen die Reben des Weingutes Tobias Schmid & Sohn. Der Bernercker Betrieb besteht seit 1866.

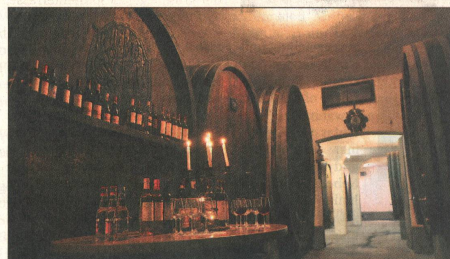
SABRINA GLANZWANN

Immer wenn man denkt, das war's jetzt, kommt noch ein weiterer Raum: Wer das Winzerhaus des Weinguts Tobias Schmid & Sohn in Berneck besucht, wird durch etliche Säle und Stuben voller Stühle und Tische geführt, trifft auf eine bestens eingerichtete Grossküche und beschauliche Gartenlauben. Bis zu 300 Leute finden hier für Anlässe Platz, und das Schweizer Fernsehen hat hier schon «Samschtig-Jass» und «Hopp-de-Bäse»-Sendungen aufgezeichnet. «Manche sagen mir, du hast ja ein richtiges Brockenhaus. Aber mir gefällt's», sagt Peter Schmid. Er führt in vierter Generation den Rheintaler Familienbetrieb, welcher 1866 von seinem Vorfahren Tobias Schmid – daher auch der Name – gegründet wurde. Und jetzt steht gerade die Übergabe an Generation Nummer fünf an: Sohn Christoph Schmid übernimmt die Regie

über die 14 Hektaren Rebanlagen – überwiegend sind sie mit der Sorte Pinot Noir bepflanzt, daneben finden sich auch Riesling-Sylvaner, Chardonnay oder auch Zweigelt und Dornfelder. Sein Vater wird weiterhin mitwirken, sich um den Verkauf kümmern und neue Ideen verfolgen. Zum Kernteam gehört zudem Weinbau-Ingenieur Felix Indermaur. Jährlich verarbeiten die Schmidts und ihre Mitarbeitenden zwischen 80 bis 150 Tonnen Trauben zu Wein, je nach Ertrag.

Idee: Stärkere Zusammenarbeit der Rheintaler Winzer

«Mein Hobby ist der Tourismus», sagt Peter Schmid. Und deshalb will er künftig weiterverfolgen, was ihm speziell am Herzen liegt – eine noch engere Zusammenarbeit unter den rund 25 Rheintaler Winzern nämlich. Sitzungen sind bereits geplant.



Die Barrique-Fässer in den Kellerräumen des Weinguts.

«Ein stärkerer gemeinsamer Auftritt gegen aussen würde nicht nur dem Weingebiet, sondern der ganzen Rheintal-Region sehr gut tun» ist der Winzer überzeugt. Anders als in der Bündner Herrschaft liegen den Gästen hier nicht bereits

von Weitem der Blick frei auf die attraktive Rebenlandschaft, sondern erst dann, wenn sie bereits mitten in der Region sind. «Deshalb muss man die Besucher stärker zu integrieren versuchen, damit sie kommen», sagt Schmid.

Heerbrugg Weingut Schmidheiny mit neuem Gebäude

Das Weingut Schmidheiny in Heerbrugg öffnet nach Neu- und Umbau seine Türen für die Öffentlichkeit: Am Samstag, 7. Juli, sowie Sonntag, 8. Juli 2012 finden jeweils von 10 bis 17 Uhr Führungen statt; zudem gibt es Gelegenheit zu freien Degustationen und Verpflegung vom Grill. Eigentümer Thomas Schmidheiny beauftragte für das neue Produktionsgebäude das Architekturbüro Haulte & Partner aus Widnau; für die Gartenanlage zeichnet Gartenarchitekt Enzo Enea verantwortlich.

www.schmidheiny.ch

Ein Hoch auf die St. Galler «Miss Chocolate»

In der Chocolaterie am Klosterplatz kann man eine süsse St. Galler Spezialität kaufen und geniessen: Maestranis Schokolade in flüssiger oder gehärteter Form.

CHRISTINE KÜNZLER

Es gibt nicht nur die legendären Olma-Bratwürste in St. Gallen – es gibt auch die Schokolade: die kleinen süssen Glücksmomente-Bringer von Maestranis. Zu kaufen oder zu trinken in der Chocolaterie, einem Café und Verkaufsgeschäft am Klosterplatz. Die gehärtete Maestranis gibt es nicht nur in Tafeln,

sondern auch ganz frisch im Ofenverkauf. Dafür werden jeweils nur zwei Kilo pro Sorte hergestellt», erklärt Chocolaterie-Geschäftsführerin Silvia Kurz. Hergestellt wird auf diese Weise – wen wundert's – auch eine Gallus-Schoggi. «Ich habe mich darüber informiert, was es früher für Zutaten gab. Und diese sind nun in der Schokolade drin.»

Culinarium zertifizierte Spezialitäten aus der Region

Silvia Kunz beschränkt sich nicht nur auf die St. Galler Scho-

kolade, sie sucht auch ausserhalb ihrer Stadt nach exquisiten Schokolade. Zu den Exklusivitäten gehören die Spezialitäten von Reichmuth von Reding sowie Gobino

«Wir probieren etwas aus – wenn es nicht klappt, kippt es aus dem Sortiment.»

Silvia Kurz
Geschäftsführerin Chocolaterie



Sabrina Glanzmann

aus Turin und Valrhona, Frankreich. Zu kaufen gibt es aber auch den international ausgezeichneten Whisky von Käfers Schloss, einem Bauernhof in Ellingen.

Doch Silvia Kurz verkauft mehr als Schokolade, sie erfindet auch Spezialitäten, die der Gast in der Chocolaterie trinken kann. Etwa die sommerliche verführerische «Miss Chocolate» mit frisch gemachter Trinkschokolade und Vanilleis. Oder das «Maestranis Häxli» mit Cayennepfeffer und Baileys. Und sie kooperiert mit Culinarium, dem Trägerverein, der die regionalen Ostschwei-

zer Produkte fördert. Sie verkauft also auch Holdunder-Punsch, Goldmelissen-Punsch, Tee, Sirup und Konfi von Bauernhöfen aus der Region. Beliebte ist auch das Apfelmus mit Vanille, Birnenwegen oder Holunder. «Wir sind immer daran, Neues zu kreieren», sagt sie. Man glaubt ihr sofort: Ihre Augen leuchten, wenn sie erzählt, was sie noch alles vorhat.

Silvia Kurz überrascht mit originellen Ideen

«Wir probieren etwas aus, und wenn es nicht gefragt ist, nehmen wir es wieder aus dem Sortiment.» So einfach und unkompliziert ist sie, die Geschäftsführerin der Chocolaterie. Sie ist sogar daran, einen Online-Shop aufzubauen. Wer nicht nach St. Gallen reisen

will, kann dann auf Knopfdruck eine von ihr kreierte Geschenkpäckchen nach Belieben mit Schokolade, Edelbränden, Whisky und Spezialitäten aus dem Culinarium-Sortiment füllen. Und bereits hat sie ein neues Projekt: Sie verkauft in ihrem Geschäft ab August auch die Produkte, die im Rahmen von Textiland St. Gallen produziert werden.

Maestranis hatte die Chocolaterie am Klosterplatz im Jahr 2005 eröffnet. Ende 2007 hat dann das Unternehmen das Café und Spezialitäten-Geschäft in die eigenständige Gesellschaft Chocolin AG eingebracht. Mit diesem Schritt hat Maestranis der Chocolaterie mehr unternehmerische Freiheit ermöglicht. Silvia Kurz freut's.

Kreative Geschäftsfrau Silvia Kurz.

St. Gallen. Gastronomie. Traditionslokale wie das «Zum goldenen Schöffli» neben neuen Konzepten wie das Restaurant Lagerhaus – das hat alles in St. Gallen Platz. Auch Vreni Giger gehört mit dem Restaurant und Hotel Jägerhof fest dazu.

Eine Stadt zeigt sich kulinarisch

Seine Currysuppe ist legendär. Für manchen, so munkelt man, gehöre sie sogar genauso zu St. Gallen wie eine ordentliche Bratwurst. Das ist aber nicht das Einzige, wofür die Gäste in «Netts Schützengarten» pilgern. Seit nunmehr zehn Jahren wirkt dort Gastrounternehmer Köbi Nett mit seinem Team, darunter viele Familienmitglieder, und zapft verschiedene Biere der ältesten Schweizer Brauerei Schützengarten von nebenan. Aktuell auch das «Gallus 612 Old Style Ale» zum Gallusjubiläum. «Es ist ein Renner und war anfangs im Nu ausverkauft», sagt Köbi Nett schmunzelnd. Mittlerweile ist es wieder erhältlich, und Netts werden im Lokal mit der 15-GM-Küche von Stefan Wagner diesen Sommer wohl noch einige Gallusbieren verkaufen. Und mit «Festnetts Catering» Events auf Schloss Salenegg bis zum Comerseer beliefern. «Catering ist noch immer eine Marktlücke, wenn man es speziell macht», weiss Köbi Nett, der ausserdem das Restaurant «Gentile» an der Vadianstrasse betreibt.

Von schiefen Böden und einer Liebe zu Italien

Zur Kantonshauptstadt gehört unbestritten auch das «Zum goldenen Schöffli» an der Metzgergasse. Seit 1979 sind Priska und Hugo Schudel die Gastgeber im typischen «1-Stock-Restaurant», das sich mit seiner gutbürgerlichen Küche – mit Innereinen als Spezialität – einen Namen weit über die Stadtgrenzen gemacht hat. Und das mit einer Besonderheit, die Gäste von nah und fern anlockt: Der Fussboden ist schief, die gotische Balkendecke auch. «Wie ein Bote aus einer anderen Zeit», nennt Icomos Schweiz die letzte erhaltene Zunftstube St. Gallens und ehrt sie als «historisches Restaurant des Jahres, Besondere Auszeichnung 2012». Aber wie arbeitet sich's auf schiefem Boden? «Ganz normal», be-

Die St. Galler Gastro-Szene lebt von bekannten Traditionslokalen, die quasi zum Stadtinventar gehören. Und die neueren Konzepte zeugen von viel Sinn für Innovation.

SABRINA GLANZMANN



Urs Anderegg/zvg

Gallus Hufenus berät an der Theke im «Kaffeehaus».

teuert Gastgeber-Tochter und Servicemitarbeiterin Viola Schudel. Extra angefertigte Gläser sorgen dafür, dass das Mineralwasser dort bleibt, wo es soll. Auch bekannt ist das «Goldene Schöffli» übrigens für seine Karte mit laktofreien Menüs, die es bereits seit mehreren Jahren führt.

Vom über 500-jährigen Haus in eine ehemalige Fabrikhalle am anderen Ende der Stadt: Dort ist das Restaurant Lagerhaus beheimatet. Früher war es ein Jugendkulturräum, jetzt haben Florian Reiser und Marcel Walker einen Ort geschaffen, der gewissermaßen als das kulinarische «Herz»

der Davidstrasse 40–46 fungiert. In den Räumlichkeiten an dieser Adresse sind unter anderem Ateliers, Architekturbüros, Tanzschulen oder die Neue Kunsthalle zu Hause – und seit 2007 eben auch das Lokal Lagerhaus.

Eine Hauptrolle im Betrieb spielt der Grill, auf welchem nicht nur Fleisch und Fisch – schon am Eingang in der Vitrine präsentiert –, sondern auch Gemüse und Käse oder Desserts zubereitet werden. Die Pasta ist selbstgemacht, und der Rindsrücken reift offen gelagert vor Ort heran. Der Bankettsaal im Obergeschoss bietet Platz für Gesellschaften und Gruppen von 50 bis 160 Personen. Florian Reiser ist als gelernter Psychiatriepfleger ein Quereinsteiger in die Branche, in der er sich aber bereits seit 2005 einen Namen gemacht hat: damals eröffnete er die «Focacceria» an der Metzgergasse. «Sie ist das Ergebnis einer Inspiration von einer Reise nach Rom und der Liebe zu Italien», erklärt Florian Reiser. Und wer ihn beim Service und bei der Beratung auf der grosszügigen Sonnenterrasse beobachtet, sieht dieses inspirierte Wirken auch im «Lagerhaus».

«Solange eine Seele dahinter ist, funktioniert alles»

Inspiration – ein Wort, das auch im «Kaffeehaus» an der Linsenbühlstrasse eine wichtige Rolle spielt. Gallus Hufenus, auch als Radio- und Printjournalist, Reiseleiter und Kulturveranstalter tätig,



Das Restaurant Lagerhaus liegt in einer früheren Fabrikhalle.



Kantonale Denkmalpflege St. Gallen/zvg

Moderne Lampen zieren die schiefe gotische Balkendecke im Restaurant Zum goldenen Schöffli.

bietet hier besten kubanischen Espresso an, und der Kuchen dazu kommt von backfreudigen Quartierbewohnern. Eine Küche hat es nicht, dafür frisch gelieferte Suppe von der Tagesstätte «Quimby Huus». Und ein Interieur, das Geschichten erzählt: Da gibt es Kacheln, die Hufenus aus einer Mulde in Rom vor der sicheren Entsorgung gerettet hat, oder Gläser

direkt aus Marrakesch. Der St. Galler spricht denn auch nicht von Gastro-, sondern von Raumkonzept: «Der Raum mit allen seinen Möglichkeiten steht im Mittelpunkt» – was wiederum zu Nähkursen mittwochnachmittags führt, zu Lesungen, Konzerten oder den «Monatsgesprächen», an denen er sich fürs Publikum öffentlich zugänglich mit spannen-

den Gesprächspartnern unterhält. Und das Konzept funktioniert – obwohl am Anfang vor zwei Jahren Kritiker gesagt hätten, die Lage im ehemaligen Rotlichtviertel Spiservorstadt sei schlecht, es käme keine Laufkundschaft vorbei. «Aber ich schreibe jeden Monat schwarze Zahlen», sagt Gallus Hufenus. «Solange eine Seele dahinter ist, funktioniert alles.»

Mit Spargelgnocchi ab ins Festzelt

Vreni Giger und ihr Restaurant und Hotel Jägerhof sind aus St. Gallen nicht wegzudenken. Die Spitzenköchin erzählt, wie sie in ihrem Betrieb arbeitet – und welches Projekt sie reizen würde.

SABRINA GLANZMANN

«Ja, wir spüren die Krise auch. Der Hotelbereich etwa ist für viele Deutsche zu teuer geworden, was früher nicht der Fall war. Aber ich muss auch deutlich sagen: Wir klagen hier auf hohem Niveau, die Auslastung des Boutiquehotels betrug im Juni 70 Prozent. Generell

ist der Juni neben dem Olma-Monat Oktober jährlich der beste Monat für uns. Im Restaurant spüren wir wirtschaftlich schwierigeren Zeiten generell weniger – wenn die Gäste aus dem Ausland kommen, kommen sie sehr gezielt, um bei uns einen schönen Abend zu geniessen. Und bezahlen dafür gerne etwas mehr.

In St. Gallen bin ich seit Langem angekommen, ich arbeite und wirke sehr gerne hier. Womit das zu tun hat? Ganz wichtig sind sicher die langjährigen Partnerschaften, die wir mit lokalen und regionalen Produzenten pflegen. Weil der Jägerhof biologisch zertifiziert ist, ist es manchmal ein ganz schöner Knackpunkt, die gewünschten Produkte zu bekommen. Deshalb pflegen wir die

Partner, die wir haben, mit grösster Sorgfalt.

Wovon ich mich inspirieren lasse? Nun, ich laufe mit offenen Augen durch die Welt. Eine Artischocke etwa, für viele ein «Angst-Produkt», zeigt von selbst, was sie alles hergeben kann. Man muss sie nur genau anschauen. Und dass sich mit Eierschwämmli weit mehr machen lässt als ein Ragout mit Nudeln, ist ungemein spannend.

Unsere Fisch-, Fleisch- und Vegetarier wechseln wöchentlich. Das ist für Küche und Service natürlich eine Herausforderung.

Vreni Giger vom Restaurant und Hotel Jägerhof.

Andererseits gehört es zu meiner Linie: Ich bin absolut leistungsorientiert und sehr intolerant, was Abweichungen in diesem Bereich betrifft. Mit meinem Mann und mir sind wir ein

«Ich bin absolut leistungsorientiert und diesbezüglich sehr intolerant.»

Vreni Giger
Vreni Giger's Jägerhof

hohem Niveau zum Beispiel. Aber kein Gourmetzelt. Darauf gekommen bin ich Anfang Mai dieses Jahres: Am Gallustest waren wir mit dem Jägerhof mit einer Festwirtschaft vertreten – jemand ist ausgefallen, und wir

sind eingesprungen. Das war ziemlich cool. Wir haben innert fünf Stunden zwölf Kilogramm Spargelgnocchi verkauft, mit zwölf Franken pro Portion das Teuerste an unserem Stand. Eigentlich hatte ich ja gedacht, den Rest der Gnocchi könnten wir am Montag dann für unser Menü 1 verwenden.

Wir hatten zwar Plastikgeschirr, aber waren die Einzigen mit weissen Tischdecken, und das kam gut an. Diese Reaktion hat mich «gwundrig» gemacht, und es würde mich nochmals reizen herauszufinden, was man aus einem solchen Festbetrieb alles rausholen kann und wo die Grenzen in diesem Bereich sind. Wer weiss, vielleicht ergibt sich nochmals die Gelegenheit.»

Alan D. Bollst

St. Gallen. Tourismus. Das Gallusjubiläum prägt die Stadt noch bis im Oktober. Verschiedenste Anlässe und Angebote sollen mehr Gäste bringen. Wichtigstes touristisches Geschäftsfeld der Stadt ist jedoch der MICE-Bereich.

Kultur, MICE, Ausflüge

St. Gallen Bodensee Tourismus hat mit dem Gallusjahr ein attraktives Angebot. Viel Potenzial hat die Stadt auch für MICE-Gäste.

CHRISTINE KÜNZLER

Wir haben in den ersten sechs Monaten des Gallusjahrs bereits 20 Prozent mehr Stadtführungen verkauft», sagt Boris Tschirky, Tourismusdi-

ben den Anlass stark medial vermarktet. So war etwa die Deutsche Despeschenagentur auf Gallus' Spuren. Ihr Bericht erschien in den verschiedensten deutschen Zeitungen. Viele Schweizer Zeitschriften und Zeitungen, auch aus kirchlichen Kreisen, haben das Thema ebenfalls aufgegriffen. Die Schattenseite dieses Erfolgs: «Dieser Anlass wird schwierig zu toppen sein.»

St. Gallen Bodensee Tourismus hat auch die Gemeinden eingeladen, deren Ersterwähnungsurkunden im St. Galler Stiftsarchiv aufbewahrt sind. «Bis anhin sind einige der Einladung gefolgt», so Astrid Nakhostin.

Da der Mönch Gallus vermutlich – abgesichert ist das nicht – von Irland her kam, hat ein irischer Tour Operator das Thema aufgegriffen und organisiert nun Pilgerreisen nach St. Gallen. «Dieses Projekt wollen wir mittelfristig weiterentwickeln», erklärt Tschirky.



«Das Gallus-Jubiläum wird sehr schwierig zu toppen sein.»

Astrid Nakhostin
Marketingverantwortliche

St. Gallen Bodensee Tourismus hofft, dass der aufwändige Mönch Gallus der Stadt ein Logiernächte-Plus von rund 3 Prozent beschert. Das Medienecho sei riesig, sagt Astrid Nakhostin, die Marketingverantwortliche der Tourismusorganisation. «Wir ha-

seum, den Textilmuseen in den Hotels, den passenden Stadtführungen und den speziellen Textil-

produkten, die ab August verkauft werden. Das Textil-Projekt soll weiter ausgebaut werden, es sollen auch mehr Textilzimmer entstehen. Geplant ist weiter ein Textil-Weg und in Schulen soll das Thema vermehrt behandelt werden. «Wir wollen bewusst nicht nur die textile Vergangenheit beleuchten sondern auch deren Zukunft», erklärt Tschirky. «Wir wollen auf eine authentische Art die alten Werte wieder beleben.»

Im Event- und Kulturtourismus will die Stadt zu den Top 7 der Schweiz gehören und sowohl national als auch international ausstrahlen. «Die Zusammenarbeit mit Unesco Destination Schweiz lässt sich gut an», sagt Astrid Nakhostin. Und kulturell ist in der Stadt enorm viel los – sowohl im klassischen als auch im alternativen Bereich (siehe auch Seite 8). Die Tourismusorganisation setzt sich zum Ziel, drei neue grosse Events an Land zu ziehen. Ein weiteres Projekt ist die Entwick-

lung zur «Sternenstadt». St. Gallen wurde im Rahmen einer schweizerweiten online-Befragung 2011 zur Stadt mit der schönsten Weihnachtsbeleuchtung der Schweiz gewählt.

Kongresse und Ausflugstourismus

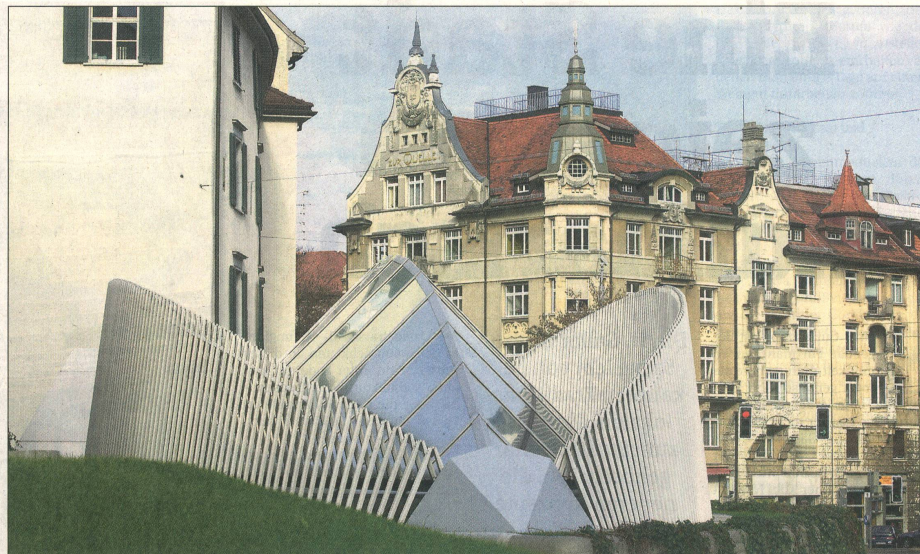
Nebst dem Kultur- und Eventtourismus gehört der Kongress- und Semintourismus zu den strategischen Geschäftsfeldern. Hier hat die Stadt mit ihren Meetingmöglichkeiten, der Hochschule und Fachhochschule ein grosses Potenzial. St. Gallen will sich zur führenden Kongress- und Tagesdestination im 4-Länder-Eck entwickeln und

zu den Top 5 der Schweizer Kongressstädte gehören. Mit St. Gallen Bodensee Convention besitze die Region eine kompetente und effiziente Verkaufsorganisation. Ein Handicap sind indes die fehlenden Hotelbetten. Ab einer Gruppengrösse von 150 Personen sei es schwierig, passende Unterkünfte zu finden.

Als drittes Standbein wird der Tagestourismus gefördert. Von den 32 Millionen Tagesgästen, die sich jährlich im Dreiländereck aufhalten, besuchen nur 5 Millionen die Schweizer Seite. Nach Deutschland indes fahren 25 Millionen Tagesgäste.

St. Gallen Bodensee Tourismus will zwischen 2010 bis 2015 die Zahl der Tagesgäste um mindestens 5 Prozent und jene der Logiernächte generell um 10 Prozent steigern. Im letzten Jahr erzielte die Destination rund 322 000 Logiernächte. Das sind knapp 1 Prozent weniger als im Vorjahr. Die zwei wichtigsten Herkunftsländer sind die Schweiz und Deutschland. Die Tourismusorganisation verfügt über ein jährliches Budget von rund 750 000 aus den Casino-Einnahmen. Ab diesem Monat tritt ein neues Gasttaxenreglement für die Stadt St. Gallen in Kraft: Die Hotellerie erhebt neu 2.50 Franken pro Nacht und Gast.

In der Tourismusorganisation St. Gallen Bodensee könnte Ende Jahr ein Wechsel anstehen: Denn der Tourismusdirektor und CVP-Politiker Boris Tschirky stellt sich am 23. September der Wahl als Gemeindepräsident von Gaiserswald.



Moderne und Tradition: Die Stadt St. Gallen vereint beides. Im Vordergrund ein Eingangsbereich, gestaltet von Santiago Calatrava.



«Wir wollen bewusst nicht nur die textile Vergangenheit beleuchten.»

Boris Tschirky
Tourismusdirektor

Angeln Sie sich die Knusprigsten.

Die KADI Fischknusperli gibt es in den vier Sorten Egli, Zander, Pangasius und neu auch als Felchen Knusperli:

- Konstant hohe Qualität durch schonende Herstellung in Langenthal
- Im Geschmack und Aussehen wie selbst gemacht
- Knuspriger, harmonisch gewürzter Teig und saftige Fischfilets
- Einheitliche Kalibrierung (Grösse) der Fischknusperli
- Keine Konservierungs- und Aromastoffe
- Felchen Knusperli fish4future® zertifiziert





Die meisten sind
zufrieden, viele
haben Ideen für
Verbesserungen:
Das erste Zürcher
Food-Festival
«Il Tavolo» war
aber insgesamt
ein Erfolg.

RENAME DUBACH



Lange Tafel an der Gala-Nacht von «Il Tavolo»: Im Hof des Landesmuseums traf sich ein genussfreudiges Publikum am ersten Food-Festival Zürichs.

Bilder zvg

Ein (zu) bunt gedeckter Tisch

An der Gala-Nacht im Hof des Landesmuseums am Samstagabend sah man an den zwölf langen Tafeln zwischen Olivenbäumen strahlende Gesichter. Den Gästen mündete das erstklassige Menü, das von den Köchen der Gastgeberhotels Baur au Lac, Dolder Grand, Park Hyatt, Storch und Widder mit prominenter Unterstützung zubereitet worden war. «Der Aufwand für dieses Galadinner ist beträchtlich, aber das ist vergessen, wenn man die Freude der Leute hier sieht», meinte beispielsweise Armin Amrein, der seine Kollegen in der Küche unterstützte. 13 Starköche arbeiteten mit. Aber auch unter den Gästen war die Dichte an prominenten Köchen hoch: Antonio Colaianni, Felix Eppisser, Christian Nickel und Nenad Mlinarevic wurden gesichtet.

Die Bandbreite der teilnehmenden Restaurants war sehr ausgedehnt
480 Gäste hatten sich an die Tische gesetzt, es hätten noch ein paar mehr Platz gehabt. An der Opening-Night vom Mittwoch hatten 800 Gäste teilgenommen, am – seit Wochen ausverkauften –

Familienfrühstück vom Sonntag 600. Die Anlässe mit rasenden Köchen und kochenden Kindern waren gut besucht. Die Begeisterung nach dem Festival ist ringsum gross – der Aufwand vor und während «Il Tavolo» war es auch. Ob das Ganze in schwarze Zahlen mündet, sei vorerst nicht so wichtig. Ab dem dritten Mal sollte es rentieren, heisst es von Seiten des Vereins «Il Tavolo». Womit auch



Flinke Hände sorgten für gleichmässige Tellerkreationen.

schon die Frage beantwortet ist, ob es weitere Auflagen gibt. Bloss, wo kann die Gala-Nacht stattfinden? Nächstes Jahr wird das Landesmuseum umgebaut. «Wir werden demnächst einen Termin mit Verantwortlichen der



Kleine kulinarische Kreationen kitzelten die Gaumen der Gäste.



Auch Armin Amrein (l.) und Jacky Donat waren dabei.

Stadt Zürich abmachen und diese Frage diskutieren», erklärt Alexandra Heitzer. Die Event-Managerin hatte die Idee für «Il Tavolo» vor Jahren während einer typischen italienischen «Tavolata» in der Toscana und konnte eine Gruppe von Leuten «mit dem Virus infizieren», wie sie sagt. Ihr schwebt ein einziger langer Tisch vor, an dem 500 Leute gemeinsam essen. «Der Uto-Quai oder der Limmat-Quai wäre perfekt dafür, aber wir könnten uns auch den



Moderatorin Anna Meier mit Fredi Nussbaum vom «Storch».

Sechseläuten-Platz vorstellen», sagt Heitzer. Für die erste Auflage des Festivals hätte die Stadt dafür noch kein Gehör gehabt. «Standort, Verbesserungen und Anpassungen wird der Verein als Nächstes diskutieren, denn es gibt Optimierungspotenzial.» So muss man über den Restaurantteil nachdenken. 31 Restaurants haben am Festival mit besonderen Angeboten mitgemacht, dabei war die Bandbreite – von «Angelsfood» in Zollikon über das «Maison Blunt» bis zum Zunfthaus zur Waag – ziemlich ausgedehnt. «Wir möchten nicht auf Genre-Restaurants verzichten, aber wir müssen das Angebot anders definieren», erklärt Alexandra Heitzer.

sehr schönen Tagen, meint aber, es hätten mehr Gäste kommen können. «Vielleicht sind zu viele Restaurants dabei?» fragt Schnabel. Auch in den «Drei Stuben» in Zürich Unterstrass hätten mehr «Il-Tavolo-Gäste» Platz gehabt. Gastgeber Marco Perö findet den



«Standort, Verbesserungen und Anpassungen wird der Verein bald diskutieren.»
Alexandra Heitzer
Mitorganisatorin «Il Tavolo»

Anlass eine tolle Sache, das Feedback seiner Gäste sei sehr positiv gewesen, «möglicherweise kam die Werbung dafür etwas spät, man hat «Il Tavolo» noch nicht richtig wahrgenommen.» Das glaubt auch Jan E. Brucker, Direktor des Hotels Widder: «Tatsächlich haben mir einige Leute erzählt, sie hätten nichts davon gehört. Vielleicht haben wir nicht am richtigen Ort Werbung gemacht? Wir müssen uns fragen, wie wir die Gäste vermehrt sensibilisieren können. Aber aller Anfang ist schwer, es war ein logistischer und organisatorischer Grossaufwand, und wir schauen, was wir besser machen können.»



Nachgefragt

Jörg Arnold

General Manager Hotel
Storch Zürich, Präsident
Zürcher Hotellers

Sie präsidieren den Verein «Il Tavolo» und haben nach einer langen Planungsphase endlich das Food-Festival feiern können. Sind Sie zufrieden? Sehr zufrieden, es war insgesamt ein grosser Erfolg, die Leute waren begeistert. Wir haben unser Ziel erreicht und unterschiedlichste Leute gemeinsam an einen Tisch gebracht. Die Zürcher, die Schweizer allgemein, sitzen ja meist nicht spontan mit Fremden an einen Tisch. Die Stimmung war sehr gut, beim Familienfrühstück im Hof des Landesmuseums war sie hervorragend. Wir hatten auch sehr viel Glück mit dem Wetter.

Gab es etwas, das nicht so gut lief?

In den teilnehmenden Restaurants könnte die Auslastung noch etwas besser sein, über Mittag hätten noch mehr Gäste kommen können, am Abend waren die Lokale besser gebucht. Die Gastgeber hätten vielleicht etwas mehr Werbung machen können.

Der Gala-Abend im Landesmuseums-Hof war mit 325 Franken eher teuer, das Frühstück mit 30 Franken sehr günstig. Am Samstagabend hatten wir 480 Gäste, es war enorm, was wir da aufgebaut haben. Küche, Unterhaltung, Weine, Dekoration

– dafür war der Preis gerechtfertigt. Das Familien-Frühstück sollte für alle erschwinglich sein, das war ein politischer Entschluss.

Wird es nächstes Jahr «Il Tavolo» geben?

Man muss einen Anlass dreimal durchführen, bevor man weiss, ob er funktioniert. Wir werden an unserer nächsten Sitzung alles besprechen. Aber ich gehe davon aus, dass wir weitermachen. Diesmal war der Aufwand riesig. Jetzt wissen die Leute, worum es geht, das nächste Mal wird alles einfacher. Zudem wollen alle Küchenchef und Sponsoren wieder mitmachen, rd

Ein smartes Netzwerk

Mit Worldhotelbook.com ist ein neues internationales Netzwerk der Hotel- und Tourismusbranche gestartet. Das Online-Portal verbindet Privates und berufliches Networking.

NATHALIE KOPSA

Die Hotel-Welt ist gross. In kaum einer anderen Branche wechselt man so schnell und so oft den Job oder den Einsatzort. Wer aufsteigen will, muss Erfahrungen sammeln, in verschiedenen Häusern arbeiten und gerne international in vielen verschiedenen Ländern unterwegs sein. Doch die Hotel-Welt ist auch klein. Jeder kennt irgendwie jeden, weil viele Kollegen kommen und gehen, leider verliert man

sich auch schnell wieder aus den Augen. Zum Glück ist das Kontakthalten dank Facebook, LinkedIn oder Google+ nur noch eine Frage des Mauskllicks.

Mit Worldhotelbook.com gibt es nun ein neues soziales Netzwerk, welches sich speziell an die Branche richtet. Was anders ist: Es



Benutzerfläche in bewährter Social-Media-Manier.

wurde nicht von einem IT-Unternehmer konzipiert, sondern von einer Hotellerstochter, und die kennt die Branche aus dem Effeff. Die Gründerin Nadine Tschiderer möchte mit dem neuen Portal die Hotel-Businesswelt und die Social-Media-Welt zusammenschlies-



Die 27-jährige Nadine Tschiderer will mit Worldhotelbook.com die Branche stärker vernetzen. Bilder zvg

sen und beide nutzerrelevanten Aspekte – das Private und das Berufliche – miteinander verbinden. «Worldhotelbook.com ist speziell für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus entwickelt worden. Es ist ein massgeschneidertes Produkt, das auf die Bedürfnisse der Zielgruppe abgestimmt ist. Dies stellt eine enorme Verbesserung sowohl für Firmen als auch für private User dar», erklärt sie. «Das Portal ist sozusagen der Meetingpoint der Branche und verbindet alle in der und für die Branche Beschäftigten.»

Mix aus Networking, Branchen-News, Events und Jobangeboten
Aufällig ist die Hochglanz-Aufmachung des Portals, welches

sich übersichtlich in die Bereiche Jobs, Network, Partner, Estate und Magazine auffächert. Eine bunte Mischung aus Branchen-News, Events und Jobangeboten soll Leser anlocken, ein werbefreundliches Umfeld für potenzielle Anzeigenkunden. Auch Firmen sind mit von der Partie – Weinlieferanten, Beratungsfirmen, bekannte Zulieferer der Branche.

Der Kern von Worldhotelbook ist jedoch das Netzwerk für die registrierten Mitglieder, deren Anzahl seit dem Start im März dieses Jahres die Viertausender-Marke überschritten hat. Zwei Drittel davon arbeiten in der Hotellerie, sagt Tschiderer. Schwerpunkt-mässig kommen sie aus dem deutschsprachigen Raum, aber es

gibt auch Nutzerkonten aus fernen Ländern wie Kanada oder Malaysia. 700 Mitglieder sind aktuell mit dem Wohnsitz Schweiz registriert. Knapp 140 000 Seitenaufrufe zählte das Portal im Mai. «Das ist nicht schlecht, wenn man bedenkt, dass es uns noch nicht so lange gibt», sagt Tschiderer zufrieden. Das Portal finanziert sich aus dem Werbebe-reich und dem Anzeigengeschäft.

Ist die Gründerin eine typische Vertreterin der Generation Facebook? Sie habe sich natürlich mit den wichtigsten sozialen Netz-

werken beschäftigt und dabei festgestellt, dass es Verbesserungspotenzial gab, so Tschiderer: «Mein Ziel war es, eine einzige übergreifende Plattform zu schaffen, bei der man für die Kontaktpflege, die Jobsuche und die Information nicht mehr von Portal zu Portal wechseln muss.»

Datenschutz als zentraler Aspekt ist gewährleistet

Gut sei es auch um den Datenschutz bestellt, versichert sie: «Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Das ist ein zentraler Aspekt, der mir sehr am Herzen liegt. Und der Nutzer kann einfach und transparent entscheiden, welche Informationen er der Öffentlichkeit preisgibt.»

Für die 27-Jährige, die an der Innsbrucker Tourismusschule Villa Blanka die Ausbildung zur Touristikkauffrau und an der Universität Innsbruck ein Studium der Betriebswirtschaft absolviert hat, ist der Aufbau von Worldhotelbook mittlerweile ein Fulltimejob. Nadine Tschiderer verwaltet den Ideenpool für die Inhalte und ist massgeblich in die Weiterentwicklung des Portals involviert. Und mit ihren Freunden trifft sie sich in ihrer knappen Zeit dann wohl... auf Worldhotelbook.com.

www.worldhotelbook.com

ANZEIGE



Swiss Hotel Association

Unsere Mitglieder profitieren von starken Partnern

www.hotelleriesuisse.ch/partner

Preferred Partner


 Ihr globaler Zugang zu kaufkräftigen Kunden


 Die massgeschneiderte Versicherung für die Hotellerie


 Ihr Spezialist für einen effizienten Energieeinsatz


 Ihr Partner im bargeldlosen Zahlungsverkehr


 Der Partner rund ums Bett


 Wir machen Hotels erfolgreicher. Und dies beweisen wir tagtäglich


 Innovative Wäsche aus traditionellem Haus


 Backoffice Lösung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus


 Ihr Partner für die globale Risikoverwaltung


 Ihr Partner für massgeschneiderte Kommunikationslösungen

Business Partner


 Millionen von Kunden nutzen Western Union mit mehr als 437 000 Vertriebsstandorten in über 200 Ländern wenn sie Geld an Freunde und Verwandte senden.


 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.


 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.

Luftige Fahrt in die Höh'

Die Weltneuheit besticht mit ihrem Openair-Oberdeck: Die Cabrio-Bahn bringt neu die Gäste aufs Stanserhorn – und soll der Gegend auch touristischen Mehrwert bringen.

FRANZISKA EGLI

Vor einem liegen der Vierwaldstättersee, der Sempachersee, der Zugersee, der Hallwilersee, die Rigi, der Bürgenstock mit seiner Grossbaustelle... Die Aussicht ist atemberaubend, aber das Fahrgefühl, das ist – ja, was ist es? Ein Fahren? Ein Fliegen? Oder eher ein Gleiten? Ein Schweben? Schwerelos jedenfalls und mit dem Cabriolet-typischen Fahrtwind im Haar bringt uns die weltbeste doppelstöckige Openair-Luftseilbahn namens Cabrio innert sieben Minuten und im Halbstundentakt aufs Stanserhorn. «Runter ist noch fast besser», findet Fabienne Huber während der Fahrt nach oben, und die Marketingleiterin der Stanserhorn-Bahn schwärmt vom «Europapark-Effekt», wenn das «Cabrio» über einen der vier Masten fährt.

Das Laufwerk wurde nicht oben, sondern seitlich angebracht

Über ein Jahr wurde gebaut im nidwaldnerischen Stans, und nun, pünktlich auf den Sommer, wurde die neue Bahn auf den «Faulenzerberg» – wie die Stanser ihren Berg nennen – in Betrieb

genommen. 60 Personen kann die neue Seilbahn transportieren, die mit ihrer Wendeltreppe, welche aufs offene Oberdeck führt, auch an den Londoner Bus gemahnt. Unter dem freien Himmel hat es Platz für 30 Personen, die so «ein erhabenes Erlebnis» geniessen können, wie es Stanserhorn-Bahndirektor Jürg Balsiger ausdrückt: Das Gehänge mit den Laufwerken wurde nicht wie bei herkömmlichen Pendelbahnen oberhalb der Kabine, sondern an die Seiten der Kabine gebaut, was auch unangenehmes Schwingen verhindert. Vor allem aber bleibt so die Sicht ganz oben frei, und das ermöglicht gar einem Land wie



«Europapark-Effekt»: Fabienne Huber, Marketingleiterin.



Die Hallen: offene Architektur aus Stahl und Beton.



Beliebtes Fotosujet: Neben 100 Kilometer Alpenpanorama gibt das Stanserhorn den Blick auf zehn Schweizer Seen frei.



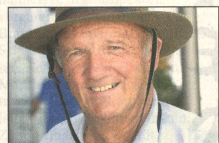
Im Dorf bleibt alles beim Alten: Der Wartsaal ist von 1893.



60 Personen fasst die Cabrio-Bahn, davon können 30 aufs Oberdeck. Bei Regen verschliesst eine Schiebetüre die Treppe.



Gleitend, schwebend, fliegend bietet die Cabrio-Bahn freie Sicht auf den Vierwaldstättersee.



Bahn-Wissen aufrüsten: Hardy Schwill, Stanserhorn Ranger.



Jürg Balsiger, «Cabrio-Vater» und Stanserhorn-Bahndirektor.

Die Hallen: offene Architektur aus Stahl und Beton.

Beliebtes Fotosujet: Neben 100 Kilometer Alpenpanorama gibt das Stanserhorn den Blick auf zehn Schweizer Seen frei.

Im Dorf bleibt alles beim Alten: Der Wartsaal ist von 1893.

60 Personen fasst die Cabrio-Bahn, davon können 30 aufs Oberdeck. Bei Regen verschliesst eine Schiebetüre die Treppe.

genommen. 60 Personen kann die neue Seilbahn transportieren, die mit ihrer Wendeltreppe, welche aufs offene Oberdeck führt, auch an den Londoner Bus gemahnt. Unter dem freien Himmel hat es Platz für 30 Personen, die so «ein erhabenes Erlebnis» geniessen können, wie es Stanserhorn-Bahndirektor Jürg Balsiger ausdrückt: Das Gehänge mit den Laufwerken wurde nicht wie bei herkömmlichen Pendelbahnen oberhalb der Kabine, sondern an die Seiten der Kabine gebaut, was auch unangenehmes Schwingen verhindert. Vor allem aber bleibt so die Sicht ganz oben frei, und das ermöglicht gar einem Land wie

Die Hallen: offene Architektur aus Stahl und Beton.

Beliebtes Fotosujet: Neben 100 Kilometer Alpenpanorama gibt das Stanserhorn den Blick auf zehn Schweizer Seen frei.

Im Dorf bleibt alles beim Alten: Der Wartsaal ist von 1893.

60 Personen fasst die Cabrio-Bahn, davon können 30 aufs Oberdeck. Bei Regen verschliesst eine Schiebetüre die Treppe.

genommen. 60 Personen kann die neue Seilbahn transportieren, die mit ihrer Wendeltreppe, welche aufs offene Oberdeck führt, auch an den Londoner Bus gemahnt. Unter dem freien Himmel hat es Platz für 30 Personen, die so «ein erhabenes Erlebnis» geniessen können, wie es Stanserhorn-Bahndirektor Jürg Balsiger ausdrückt: Das Gehänge mit den Laufwerken wurde nicht wie bei herkömmlichen Pendelbahnen oberhalb der Kabine, sondern an die Seiten der Kabine gebaut, was auch unangenehmes Schwingen verhindert. Vor allem aber bleibt so die Sicht ganz oben frei, und das ermöglicht gar einem Land wie

«Da die Bahn oben offen ist, ist das Fahrgefühl viel erhabener.»

Jürg Balsiger
Bahndirektor Stanserhorn

1850 Meter über Meer, ihrer Fantasie freien Lauf. «Wir skizzierten Ideen für das Patentreisen und zogen auch utopische wie etwa eine Mischung aus Standseil- und Luft-

Fakten 90 Prozent der Wertschöpfung aus der Schweiz

Von der ersten Idee bis zur letzten Schraube: Fast alles an der Cabrio-Luftseilbahn trägt das Gütesiegel «Swiss made»: Rund 90 Prozent der Wertschöpfung wurde in der Schweiz erbracht, meist von Firmen der Zentralschweiz. Die Bahn hat die Seilbahnbau-firma Garaventa in Zusammenarbeit mit Seilbau-Ingenieuren der ETH entwickelt. In die Bahnanlagen investiert worden sind 28,3 Millionen Franken; budgetiert waren einst 24,9 Millionen Franken. Mehrkosten entstanden wegen Logistikproblemen und aufgrund des instabilen Baugrundes. Voll beladen wiegt das ganze Fahrzeug über 16 Tonnen.

fee

seilbahn in Betracht. Bei der abendlichen Rückfahrt ins Tal sei die Luft noch so warm gewesen, erinnert sich Balsiger, dass sie übermütig beschlossen hätten: «Ein offenes Deck müsste sie zudem haben, die neue Bahn, wie ein Cabriolet». Eine Idee, die schliesslich auch den Verwaltungsrat überzeugte, der das Resultat nun stolz als «Leuchtturm für die ganze Region» bezeichnet. Etwas aber blieb beim Alten: der historische Wartsaal in Stans Dorf und die Fahrt zur «Cabrio»-Talstation. Die erfolgt einst wie heute in der nostalgischen Standseilbahn aus dem Jahre 1893.

Erste Projektskizze siehe
www.htr.ch/cabrio

Getränke

Glenfiddich und The Balvenie sind die besten

An den Scotch Whisky Masters in London haben sich 150 Whiskys dem Experten-Urteil gestellt. Zehn Medaillen gingen an den weltweit beliebtesten Single-Malt-Whisky: Glenfiddich. Dabei wurde als eine Trouvaile der Whisky-Brennkunst der Glenfiddich Distillery Edition 15 Year Old mit dem begehrten «Master's Award» ausgezeichnet, sieben weitere Glenfiddich Single-Malt-Whiskys erhielten Goldmedaillen. Die Könige der Brennerei The Balvenie aus den schottischen Highlands gewannen insgesamt sechs Medaillen.

Aperol-Spritz-Weltrekord auf der Piazza San Marco

2657 Menschen stellten vergangenen Freitag einen geselligen Weltrekord auf: Sie versammelten sich auf der weltberühmten Piazza San Marco in Venedig mit einem Aperol Spritz, dem Drink, der aus drei Teilen Prosecco, zwei Teilen Aperol und einem Spritzer Soda besteht. Die Teilnehmenden liessen ihre Gläser klingen und stellten so den Eintrag ins Guinness-Buch der Weltrekorde sicher mit dem Eintrag «Grösste Aperol-Spritz-Party». Der neue Rekord wurde um 19.45 Uhr offiziell verkündet und von einem Jurorenteam des Guinness-Buchs der Weltrekorde überwatcht.

Vintage-Edition von Bacardi Rum im Globus Zürich



zvg

1862 kreierte Don Facundo Bacardi Massó in Santiago de Cuba den ersten weissen Rum. Zum 150-jährigen Jubiläum nun lanciert das Familienunternehmen den kostbarsten Rum seiner Geschichte: den Bacardi de Maestros Ron Vintage MMXII, ein aromatischer, vollmundiger und intensiver Rum mit samtigem Geschmack. Auf weltweit 400 Stück limitiert ist diese Vintage-Edition und nur an internationalen Flughäfen oder in ausgewählten Kaufhäusern erhältlich. Der mundgeblasene Kristall-Dekanter mit Lederbox kostet 1989 Franken. Ein Exemplar der Spirituose steht im Globus Zürich und trägt die Nummer 384.

Neugestaltung

Restaurant des Swissôtel im neuen Gewand



zvg

Das Zürcher Swissôtel hat dem Aussenbereich seines Restaurants Le Muh einen neuen Anstrich verpasst: Die Terrasse präsentiert sich in fröhlich-farbigem Look. Neue Möbel und die Farben des «Le-Muh»-Schriftzugs – Pink, Türkis, Limette – ziehen sich durch das gesamte Gestaltungskonzept. Mit einer unterschiedlichen Möblierung der verschiedenen Bereiche wurde zudem ein besserer Mix der Gästestrukturen ermöglicht.

Wiedereröffnung

«Krone Altstetten»
und die Stiftung
Arbeitskette



Mitten in Zürich Altstetten hat eine historische Gaststube mit langer Tradition seine Tore wieder geöffnet: das Restaurant Krone. Dabei wurde das Konzept von Tradition und Moderne bei der Einrichtung wie auch auf der Speisekarte umgesetzt. Die «Krone» ist das fünfte Restaurant der Stiftung Arbeitskette, die sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen einsetzt.

ZVG

fee

**Korky's**

Christoph Kokemoor
ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel.

Korrekt dekantieren

Des Öfteren werde ich im Restaurant darauf angesprochen, warum ich Weine dekantiere. Einige Gäste sind erstaunt über das Umfüllen der Weissweine in eine Karaffe, andere lehnen das Dekantieren von Weinen kategorisch ab. Bei Weinkennern finden sich unterschiedliche Meinungen über das «Karaffieren» und es gibt viele Irrtümer und Ammenmärchen über den Grund des Dekantierens: zum Beispiel, dass diese Prozedur des Öffnens der Weinflasche, das Umfüllen in die Karaffe und die Präsentation eigentlich nur als Show-Element dient. Auch die Annahme, dass die Kerze des Flaschenhals beim Umfüllen des Weins erwärmt, ist nicht selten vertreten. Eine weitere unausgesprochene Auslegung ist: Der Tischnachbar will mit seiner Weinbestellung und der theatralischen Inszenierung im Restaurant Eindruck schinden. Diese und andere Trugschlüsse führen nur zur Verunsicherung und

verwehren dem Geniesser andere Geschmackserlebnisse. Welchen Sinn hat aber das Dekantieren und kann jeder Wein dekantiert werden?

Wir sollten uns nicht die Frage stellen, ob wir den Montepulciano oder Rosso irgendeines Discounter-Weines für 4 bis 8 Franken dekantieren. Dieses Umfüllen in eine Karaffe wird nur für das persönliche Empfinden eine Wirkung zeigen. Im Umkehrschluss muss nicht zwangsläufig die teuerste Kreszenz diesem Zeremoniell unterworfen werden. Deshalb suchen wir den Grund nicht im Wert eines Weines, sondern in der Beschaffenheit und im Ausbau. Einer der wichtigsten Gründe des Dekan-

tiertens ist die Trennung des Depots (Sediments) vom Wein. Das Depot setzt sich am Flaschenboden ab, wenn der Wein unfiltriert abgefüllt wurde oder schon einige Jahre in der Flasche verweilt. Junge, schwere Weiss- oder Rotweine haben dagegen oft noch pelzige Tannine, die durch das Umfüllen in eine Karaffe



Fotolia

Schön fürs Auge, gut für den Geschmack: Richtig dekantieren will gelernt sein.

ANZEIGE

und eine Reifezeit mil- der werden.

Junge Weiss- und Rotweine dagegen verlieren die aggressive Apfelsäure, wenn sie karaffiert und nicht zu kalt getrunken werden. Andere Weine weisen reduktive Aromen auf, die viele als Fehlertönen interpretieren könnten. Allerdings verschwinden diese nach dem Umschütten nach einigen Minuten und dem anschliessenden Chambrieren auf mindestens 10°C Grad bei Weissweinen und 15°C Grad bei Rotweinen. Junge Weissweine, die noch wenig Aroma präsentieren, gewinnen an Charakter und Struktur. Junge Weine, die durch ihre Filigranität glänzen, verlieren an Frische und Eleganz. Allerdings kann ein alter Weiss- oder Rotwein durch das Umfüllen völlig oxidiert und den Trinkgenuss trüben. Pauschal betrachtet ist das Dekantieren nicht nur ein Segen, sondern kann auch den gewünschten Effekt verfehlen, wenn es übertrieben angewendet wird.

Jüngere Weine aus dem Rhönetal, Burgund und Bordeaux weisen in ihrer Jugend oft noch verhaltene Aromen aus, die durch die Zufuhr von Sauerstoff ein ausgewogeneres Frucht-Säure-Spiel bekommen. Junge Grand-Cru-Rieslinge aus dem Elsass oder grosse Gewächse aus Deutschland und Österreich verlieren die anfängliche Apfelaromatik und ihre Säure-Aggressivität. Die grossen weissen Burgunder aus Chassagne, Puligny oder Meursault gewinnen an Struktur und verlieren die aggressiven Tannine und spitzen Säuren. Je länger ein Wein in Holzfässern oder anderen Behältern ausgebaut wird, desto höher ist sein Potenzial für eine lange Lagerung. Diese Weine sind fürs Dekantieren besser geeignet. Designte Weine, Sommerweine oder spritzige Weine für den baldigen Genuss eignen sich nicht fürs Dekantieren.

Ich dekantiere Weissweine immer öfter im Restaurant, da die Harmonie der Weine in der Verbindung mit dem Essen im Vordergrund steht – sie gewinnen an Struktur. Und Sie an Spass beim Geniessen. Probieren Sie's aus...

impressum**htr hotelrevue**

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Gery Nevergelt/gn
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Sabrina Glanzmann/sag (Ressortleitung dolce vita); Alexandre Caldara/aca (Ressortleitung cahier français); Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lager Berger/lb; Gudrun Schlerenzek/gsg; Karl Josef Verding/kv
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boilat/adb
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Korrektorat: Paul le Grand
Volontärin: Laura Nussbaumer/ljn
Online Redaktion: Natalie Alesch/hpa

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stelleninserate: Angela di Renzo, Patricia Nobbs
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller, Michael Müller
hotello.ch: Denise Karam
Druck: NZT Print, 8952 Schlieren
Auflage: WEMF-Beglaubigt: 2011, verkaufte Auflage: 9476; Gratisauflage: 811
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

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

CHINESE
AUZ
KANUN
ZAH
IHR

ADUNO
payment services

Ein Unternehmen der Aduno Gruppe
www.aduno-gruppe.ch

Profitieren auch Sie von der zunehmenden Reise- und Shopping-Lust der Asiaten. Aktivieren Sie auf Ihrem Zahlterminal kostenlos UnionPay – die beliebteste Zahlkarte in China und weiteren asiatischen Ländern. Bereits 2,1 Milliarden Karten sind im Einsatz und werden in 128 Ländern akzeptiert – Tendenz steigend!

www.aduno.ch/unionpay

Grüner, würziger Glärner

Der Klassiker Die einen lieben ihn, andere können ihn nicht riechen: Der Glärner Schabziger, das erste Markenprodukt der Welt, ist ein Exote unter den Käsesorten.

LAURA NUSSBAUMER

Wer einmal im Kanton Glarus zu Besuch war, weiss: Um die klassischen «Schabziger-Hörel» kommt man nicht herum. Doch so gut das Gericht mit den «Hörnli», gebratenen Zwiebeln und Apfelmus auch klingen mag, der herbe Geschmack des Schabzigers ist nicht jedermanns Sache. Sein würziges und kräftiges Aroma wird entweder geliebt oder strengstens gemieden.

Rund ein Drittel des mageren Käses geht in den Export

Der Glärner Schabziger ist das älteste Markenprodukt der Schweiz und gilt als das erste der Welt. Denn bereits im 8. Jahrhundert wurde der kalorienarme Käse erstmals schriftlich erwähnt. Bis 2000 wurde der Schabziger noch an diversen Produktionsstätten im Glärnerland hergestellt. Seither ist die einzige Schabzigerfabrik der Welt die Geska AG in Glarus. Das Unternehmen vertreibt jährlich 330 Tonnen Schabziger-Fertigprodukte. Davon wird rund ein Drittel exportiert. Zu den Exportländern gehören etwa Deutschland, die Niederlande, die USA oder Australien. Nebst dem bekannten zylinderförmigen

«Zigerstöckli» gehören auch Produkte wie das «Glärner Grüessli» – ein luftiger Brotaufstrich, Schabzigerbutter, Salatsauce oder Schabzigerpulver zum Sortiment der Fabrik. Die Schabzigerbutter sei das meistverkaufte Produkt, so Sarah Trümpy, Verantwortliche

für Export, Produkt- und Promotions-Management bei der Geska AG.

Schabziger verfeinert diverse Gerichte – ob süss oder sauer

«Schabziger ist wie Trüffel – etwas Einzigartiges», sagt Jürg Weber, Küchenchef und Gastgeber im Hotel und Restaurant Schwert in Netstal GL (15 Gault-Millau Punkte). Bereits seit 25 Jahren leitet er mit seiner Frau den Betrieb und verzaubert die Gäste mit ausgefallenen Ziger-Kreationen. «Ich verwende Schabziger vor allem als Gewürz. Das verleiht den Gerichten einen süss-sauren Geschmack», so Weber. Auch an Desserts hat sich der Koch bereits gewagt, davon zeugt seine neueste Kreation: eine Schabziger-Praline mit weisser Schokolade.

Weber kombiniert Gemüse, Fleisch oder Fisch mit Schabziger. Doch von einer Kombination rät der Koch ab. Die Rede ist erneut vom Trüffel. «Ich dachte mir, zwei so einzigartige Produkte müssen gut harmonieren. Leider hat es nicht funktioniert», lacht Weber.

Monatlich bezieht er für das Restaurant Schwert rund drei Kilogramm Schabziger-Produkte

Das klassische «Zigerstöckli» erhält seine grüne Farbe durch den Schabzigerklee.

direkt von der Geska AG. «Wir beziehen nicht nur das «Zigerstöckli», sondern Produkte aus dem ganzen Sortiment», so Weber.

Klosterdamen kreierten das Rezept

Die Geschichte des Schabzigers, wie wir ihn heute kennen, reicht bis ins Mittelalter. Bis Ende des 14. Jahrhunderts gehörten grosse Teile des Glärner Landes zum Kloster Säckingen. Zu den Abgaben der Glärner gehörte auch der weisse Magerkäse. Dieser war den Klosterdamen zu fade und so würzten sie ihn mit dem herben Schabzigerklee, den Kreuzfahrer aus dem Orient mitgebracht

hatten. Schnell wurde der Käse zu einem wichtigen Exportprodukt, und so wurde 1463 ein Schabziger-Gesetz ins Leben gerufen. Darin legte man fest, dass auf jedem «Zigerstöckli» ein Herkunftsstempel vorhanden sein muss. Noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Schabziger von den sogenannten «Zigermandli»



Bilder zvg

Der Schabziger wurde früher von Tür zu Tür verkauft.



Noch 1940 reisten rund 300 «Zigermandli» durchs Land.

neut gereift. Die Zugabe des Schabzigerklee sorgt schlussendlich für die grüne Farbe und den würzigen Geschmack.

Die Geska AG bezieht ihren Schabzigerklee aus Lachen SZ in der Linth-Ebene. Ob weitere kreative Produkte der Schabzigerfabrik auf den Markt kommen, ist noch nicht bekannt. Sarah Trümpy: «Wir arbeiten jedoch permanent an Neuentwicklungen für den Schweizer oder den Exportmarkt.» Sarah Trümpy ist die Tochter des Geschäftsführers und wird voraussichtlich im April 2014 die Leitung des Betriebs übernehmen.



Das Rezept

Zander in der Schabziger-Mandelkruste

Das Rezept stammt von Jürg Weber, Küchenchef im Hotel und Restaurant Schwert in Netstal (GL).

Zutaten für 4 Personen:
500 g Zanderfilets ohne Haut
Salz
Pfeffer
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
Mehl
1 Freilande, verquirlt
50 g Mandelblättchen
50 g fein geriebener Schabziger
1 Schalotte, gehackt
1 EL fein gehackte Dill
1 EL fein gehackte Petersilie
2 EL helles Paniermehl
30 g Butter
2 EL Erdnussöl
200 g Kefen/Zuckerschoten
2 Speckscheiben, feine Streifen
1/2 rote Chilischote
1 Schalotte, fein gehackt
gemahlener schwarzer Pfeffer
Meersalz
Zitronenscheiben für die Garnitur

Zubereitung:
Stielansatz bei den Kefen abschneiden und den zähen Faden abziehen. Schoten schräg halbieren. Im Dampf kurz vorgaren. Speck in einer Bratpfanne knusprig braten, Schalotten und Chili mitdünsten, Kefen begeben, würzen. Mandelblättchen hacken, trocken in einer Bratpfanne leicht rösten, abkühlen lassen. Zanderfilets würzen, mit Zitronensaft beträufeln.

Panade: Zitronenschale, Mandeln, Schabziger, Schalotten, Kräuter und Paniermehl mischen. Fischfilets im Mehl und dann im Ei wenden, in der Mandelmasse panieren. In einer Bratpfanne Butter und Erdnussöl erhitzen, Fischfilets braten. Auf dem Gemüse anrichten.



Jürg Weber ist bekannt für seine Schabziger-Gerichte.

an der Haustüre verkauft.

Schabziger wird nicht – wie vielerorts vermutet – aus Ziegenmilch sondern aus entrahmter Kuhmilch hergestellt. Diese wird erhitzt, mit einer Milchsäurekultur vermischt und in einem Reifungs- und Gärungsprozess zum Rohziger verwandelt. Der noch geschmacklose Ziger wird mit Salz vermischt, gepresst und er-

1. Schweizer KonferenzArena

Die auf MICE fokussierte Messe
Mittwoch, 30. Januar 2013, Kongresshaus Zürich

- Eintägige Veranstaltung für den Schweizer MICE-Markt, um sich nationalen und internationalen Entscheidungsträgern zu präsentieren
- Auf dem Schweizer Markt einzigartiger Event: Klassische Ausstellung mit Ständen und spannenden Content-Veranstaltungen
- Vormittag: «Exhibitors only»-Programm, Mehrwert für Aussteller, da nicht nur neue Kundenkontakte
- Nachmittag: Messe und Content-Veranstaltungen, für Fachpublikum. 800 bis 1000 Travelmanager nationaler & internationaler Unternehmungen, Bucher/innen – Teilnahme für Besucher kostenlos

Seien Sie mit dabei und präsentieren Sie Ihr Hotel, Ihre Region und Ihre Dienstleistungen einem interessierten Publikum.

Buchen Sie Ihre Teilnahme oder bestellen Sie die Unterlagen jetzt bei:

KonferenzArena GmbH
Email: aussteller@konferenzarena.ch
www.konferenzarena.ch



Die KonferenzArena – die Fachmesse für die MICE-Industrie

KONFERENZ
ARENA



Angebote dieser Firmen finden Sie auf www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

cahier français

htr hotel revue No 27 / 5 juillet



Nouvelles technologies
Les bornes d'information interactives font leur apparition en Suisse romande.
page 20



Vaud
Rochers-de-Naye: une restauratrice et une hôtelière reprennent les affaires.
page 23



Une vue extérieure du futur Hôtel aux Remparts à Fribourg, dans une ancienne manufacture. Ses façades seront totalement recouvertes de végétation.

Sept hôtels au total Autre chantier en cours à Ecublens

Le groupe Hôtels et Patrimoine mène un deuxième chantier de front: l'Hôtel des Inventions, situé à Ecublens non loin du site de l'EPFL. Le septième établissement du groupe ouvrira ses portes en février 2013, après avoir été passablement retardé. «Les locataires ont mis trois ans et demi à quitter les locaux après que nous ayons acquis le bâtiment», rappelle Anne Southam-Aulas. L'Hôtel des Inventions sera un trois étoiles de 54 chambres, avec petite restauration. Du Velcro à l'avion solaire, chaque chambre portera le nom d'une invention. Avec sept établissements à son actif, le groupe détiendra et gèrera 350 chambres au total. lb

atteint les 12 mètres. L'architecte Jean-François Lecouturier en a joué, sans toutefois en abuser, répartissant l'espace sur trois niveaux. «A l'étage, les plafonds ont été volontairement inclinés afin d'éviter que les hôtes ne se sentent perdus dans un vaste espace, mais aussi profiter davantage de lumière», explique-t-il.

Les fenêtres se veulent spacieuses. Et pour cause: l'édifice peut se vanter d'offrir une belle vue sur les remparts avec en prime, la cathédrale qui se détache lorsqu'on monte au dernier étage. Pour Anne Southam-Aulas, le petit plus qui fait la différence: «Illuminé le soir, c'est magique.»



L'intérieur au style Art Deco. Ici, une chambre-pilote. lb

De l'usine à l'Art Deco

A quatre mois de l'inauguration, l'Hôtel aux Remparts à Fribourg a présenté son chantier. Balade dans une ancienne usine à chaussettes reconvertie en 65 chambres Art Deco.

LAETITIA BONGARD

Entre ses murs, on y a fabriqué des chaussettes et des collants durant plus de cinquante ans. Les 3100 m² de l'ancienne usine Nuthofil Walter à Fribourg abriteront désormais un hôtel 4 étoiles de 65 chambres et suites. Après neuf mois de travaux, la reconversion du bâtiment touche à sa fin. Le gros-œuvre terminé, une chambre-pilote a été aménagée afin de se présenter à une poignée d'invités. L'Hôtel aux Remparts, sixième établissement du groupe romand Hôtels et Patrimoine, ouvrira ses portes en novembre.

Service, confort et salles de conférence pour clientèle d'affaires
Sachant Fribourg dans le besoin d'hôtels, particulièrement en catégorie supérieure, Anne

Southam, présidente et co-fondatrice du groupe et son associé Patrick Guénat, ont longtemps prospecté avant de trouver la perle rare. «Nous avons tout de suite été attirés par la taille et l'emplacement de ce bâtiment», relève Anne Southam-Aulas.

Situé à côté de la Porte de Morat, l'établissement est bien desservi par les transports publics, est à proximité de l'autoroute et de Forum Fribourg. Un argument intéressant lorsque l'on s'adresse prioritairement à une clientèle d'affaires. D'ailleurs le sous-sol accueillera quatre salles de séminaire, une grande d'une

capacité de 80 places et trois petites de chacune 20 places. Côté service, la réception sera ouverte 24 heures sur 24, mais l'établissement ne proposera pas de restauration, si ce n'est le petit déjeuner.

«Un écho à la gaieté des années 1920»

«Nous avons été tout de suite attirés par la taille et l'emplacement du bâtiment.»

Anne Southam-Aulas
Présidente Hôtels et Patrimoine

petit clin d'œil à la réception où nous avons prévu du béton ciré.»

Les propriétaires se sont chargés eux-mêmes de la décoration

d'intérieur. Ils ont préféré un style «Art Deco» à un design brut ou post-industriel.

Les meubles, qui ont été réalisés sur la base de croquis de Patrick Guénat, viennent de Thaïlande, les moquettes du Danemark, les lampes d'Espagne et les rideaux en taffetas de soie sont tissés sur mesure à Lyon. Anne Southam-Aulas évoque «des couleurs chaudes, un écho à la gaieté des années 1920, l'envie d'amener un concept fort qui supporte les lignes droites du bâtiment.»

Et pour rompre également de l'extérieur avec une certaine rigueur liée à l'ancienne affectation du lieu: des façades entièrement végétalisées, amenées à évoluer au gré des saisons.

Autre avantage inhérent à ce type de bâtiment: la hauteur qui

L'Office des vins vaudois se restructure

L'Office des vins vaudois cherche un directeur ou une directrice pour succéder à Nicolas Schorderet. Il ou elle sera logé(e) non plus au Centre patronal de Paudex, mais chez Prométerre, à Lausanne.

PIERRE THOMAS

Il faut être perspicace pour découvrir ce changement. Car l'offre d'emploi, parue la semaine passée pour remplacer le «secrétaire général» de l'Office des vins vaudois (OVV), qui a décidé de quitter son poste au 31 août, n'affiche pas la couleur. A la dernière ligne, la case

postale 128 conduit non pas à l'OVV, mais à Prométerre, l'association vaudoise de promotion des métiers de la terre.

Alors que Nicolas Schorderet, diplômé de l'Ecole hôtelière, venu du monde de l'horeca, avait été présenté, il y a trois ans, avec l'avantage d'un homme nouveau, hors du sérail, cette fois, l'OVV cherche quelqu'un(e) connaissant «bien le monde du vin», sachant «apprécier les bons crus et épicuriser». «Flexible» et «entrepreneuse», la perle rare doit «parler parfaitement le suisse allemand».

Nicolas Schorderet avait été présenté il y a trois ans avec l'avantage d'un homme nouveau, hors du sérail.

Selon nos informations, le changement de mandat pour l'OVV s'est fait contre l'avis de son président, Pierre Keller, entré en fonction il y a tout juste un an, et qui avait, pourtant, reproché à son «secrétaire général» de s'être par trop coulé dans le moule du Centre patronal. Le comité de l'OVV doit encore être confirmé par le Conseil d'Etat.

Deux démnagements en trois ans

Il y a trois ans, l'OVV avait traversé une grave crise, l'obligeant à quitter son siège du chemin de la

Vuachère et à redimensionner sa voilure. Le Centre patronal et Prométerre étaient déjà en lice pour assumer le mandat administratif. Début juin, le Conseil d'Etat vaudois a réaffirmé que la part dévolue aux coûts de fonctionnement de l'OVV ne devrait pas dépasser 15% du montant annuel des deux taxes prélevées en faveur de la promotion des vins vaudois (6 ct au m² de vigne, 4 ct au litre de vin). Soit une enveloppe annuelle de 3,5 millions de francs et donc un poids administratif maximum d'un peu plus de 500 000 francs. Dans ce contexte, l'offre de Prométerre, aurait été de près de 100 000 francs inférieure à celle du Centre patronal, encourageant la majorité du comité de l'OVV à changer d'air. A la Maison du Pay-

san, l'organe de promotion rejoint le secrétariat de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois (CIVV), qui y est domiciliée depuis 2010, et la Fédération des caves viticoles vaudoises.

Le Centre patronal maintient divers mandats

De son côté, le Centre patronal à Paudex (VD) conserve les secrétariats de la Fédération vaudoise des vigneronnes, de l'Union des encaveurs et négociants Vaud-Fribourg et du label Terravin, confiés à Philippe Herminjard. Au niveau suisse, le Centre patronal a décroché l'an passé les mandats

du secrétariat de l'Association suisse du commerce des vins, de l'Association nationale des coopératives viticoles et de la Société des encaveurs de vins

suisse, dans les mains du secrétaire patronal Olivier Savoy, à Berne.

Nicolas Schorderet.



En bref

Valais**Un plan d'action pour l'hébergement**

Le Conseil en matière de stratégie touristique nommé par le Conseil d'Etat valaisan a siégé pour la première fois la semaine dernière. Son président Jean-Michel Cina chef du département de l'économie a proposé au gouvernement un plan d'action. Ce plan est destiné dans un premier temps à analyser les conséquences à moyen et long terme de l'initiative Weber sur l'économie cantonale. L'objectif de cette réflexion est de concevoir une stratégie pour le développement de l'hébergement touristique.

Genève**De nouvelles visites guidées**

Genève Tourisme & Congrès propose de nouvelles thématiques pour ses visites guidées. La première sera consacrée «au berceau de la haute horlogerie». La seconde sera une balade au fil de l'eau du fameux jet d'eau jusqu'aux rives verdoyantes du Rhône. Et la troisième proposera de visiter la vieille ville et ses trésors avec terrasses ombragées.

www.geneve-tourisme.ch

Palexpo va assurer la restauration

Palexpo SA va assurer directement les services de restauration, après les avoir sous-traités depuis son ouverture en 1981. Une pratique qui s'inscrit dans la stratégie d'intégration des prestations et services, afin d'assurer un contrôle de la qualité de l'offre et de faire bénéficier les clients d'une plus-value. Au niveau opérationnel, c'est pratiquement la même équipe de professionnels, au bénéfice de plus de 30 ans d'expérience qui gèrera ces départements sous la direction de Gérard Agassiz (administration) et Pascal Glorieux (cuisines). aca

Vaud**Boîtes à musique uniques pour le Montreux Jazz**

La maison Reuge s'associe au Montreux Jazz Festival pour présenter aux amoureux de musique des pièces uniques, spécialement estampillées pour l'occasion. Elle y expose en outre sa nouvelle innovation: une station musicale pour iPhone, baptisée **l'Reuge**. Ce partenariat musical se poursuivra avec l'exposition des créations Reuge chez Harrod's à Londres, dans le cadre de l'ouverture du Montreux Jazz Café. lb

Conseils à écran tactile

L'information touristique n'échappe pas à la tendance du tout numérique. L'utilisation de bornes interactives pour conseiller les visiteurs semble en passe de se généraliser.

GRÉGOIRE DESSIMOZ

Avec des centaines de millions de smartphones et autres tablettes numériques en circulation dans le monde, l'apparition de bornes à écrans tactiles dans l'espace public ne constitue pas en soi une révolution. Pourtant, si cette mise à jour technologique n'a rien de renversant, c'est toute une conception de l'information, du conseil et de la promotion touristique qui s'en trouve modifiée, avec à la clé une pléthore de perspectives nouvelles.

Cartes, plans et orthophotos

Alors que le pas a déjà été franchi dans plusieurs destinations de l'autre côté de la Sarine, la Suisse romande s'y met timidement grâce notamment à l'entreprise Geomatic basée à Epalinges dans le canton de Vaud et à Sierre en Valais.

Spécialisée dans les nouvelles technologies appliquées à la géolocalisation, l'entreprise propose depuis trois mois des bornes tactiles qui comprennent des données de base comme des cartes topographiques, des plans, des orthophotos, etc. A cela s'ajoutent les données des clients afin de proposer un contenu cohérent et pertinent en fonction du but poursuivi.

L'utilisation de ces nouvelles technologies préfigure-t-elle le déclin du contact avec la clientèle

comme ce fut le cas à Maribor (voir encadré)? Thierry Pilet, CEO de Geomatic, ne le pense pas et souligne que ses interlocuteurs sont avant tout intéressés par la complémentarité et l'amélioration de la qualité de l'information: «L'idée est vraiment de mettre de l'information là où il n'y en a pas».

Une stratégie bien comprise à Neuchâtel, où l'installation d'une dizaine de bornes est déjà au programme. «Nous avons revu tout notre concept d'accueil et, pour renforcer la qualité globale, nous avons opté en complément pour des bornes tactiles. Cela nous permet d'être présents sur certains sites importants où il n'y a pas forcément besoin d'avoir un office du tourisme, mais où il est nécessaire de dispenser ponctuellement un maximum d'informations à une très large palette de touristes», explique Philippe Streiff de Tourisme Neuchâtelois.

Une manière d'informer sans mobiliser du personnel

Même son de cloche chez Valais Tourisme qui voit d'un bon œil ces nouvelles opportunités: «Il ne faut évidemment pas croire que cela va remplacer les relations humaines qui sont

«Cela ne remplacera pas les relations humaines, gage de succès du tourisme.»

Urs Zenhäusern
Directeur de Valais Tourisme

les plus importantes pour le succès du tourisme. Mais il existe des zones hautement fréquentées où il n'y a pas la possibilité de déléguer des gens, comme par exemple les restaurateurs, où il serait intéressant de faire de la promotion à travers ces bornes», relève le directeur Urs Zenhäusern.

Ces solutions innovantes offrent également des alternatives pour répondre aux besoins de régions alpines comme le Valais, où l'offre touristique s'étend des berges du Rhône à la pointe du Cervin. Thierry Pilet en est en tout cas persuadé puisque son entreprise propose une ligne de produits outdoor utilisables de -40 à +75 degrés Celsius. «La prochaine que nous posons devrait se situer à La Vue-des-Alpes».



L'entreprise romande Geomatic a mis au point des bornes tactiles pour informer les touristes. ldd

Maribor le pari de l'interactif

Après une étude montrant que 98% des visiteurs n'utilisaient pas les services de l'Office du tourisme lors de leur séjour, la ville de Maribor en Slovénie a décidé de fermer la totalité de ses bureaux au profit d'une double stratégie de communication audacieuse.

La première s'adresse aux touristes qui ne sont pas «numériquement alphabétisés» et qui

privilégient le relationnel et le papier. Pour eux, un réseau de plus de 300 relais touristiques constitués de bars, restaurants, commerces et autres lieux de rencontre a été mis en place.

Pour les seconds, les «mobinautes», les autorités ont consenti à de gros investissements afin de développer un maillage wifi de la ville et afin de poser des bornes interactives à tous les

endroits stratégiques du tissu urbain. Les visiteurs peuvent ainsi accéder à toutes les ressources numériques disponibles depuis la rue, transformant la ville en un site web grandeur nature où chaque borne serait une page.

Quant au personnel de l'Office du tourisme, il produit et anime désormais les contenus de ces bases de données. gd

Un réseau social pour les hôteliers

Le lancement de la plateforme worldhotelbook.com en mars dernier a ouvert une nouvelle forme de réseautage hôtelier et touristique, associant réseau privé et professionnel via une interface.

NATHALIE KOPSA

Le milieu hôtelier est vaste. Dans aucune autre branche, on ne change aussi vite et aussi souvent de travail. Pour gravir les échelons, il faut accumuler de l'expérience, travailler dans différents établissements et accepter de s'expatrier ou de voyager dans diffé-

rents pays. Mais ce milieu est aussi petit. Tout le monde se connaît, même si malheureusement on se perd aussi facilement de vue. Heureusement, grâce aux réseaux sociaux, on maintient le contact: il ne s'agit que d'une question de clics.

Le nouveau réseau social worldhotelbook.com vise tout particulièrement les professionnels de l'hôtellerie. Ce qui est différent, c'est qu'il a été conçu par une directrice d'hôtel qui connaît la branche sur le bout des doigts. Agée de 27 ans, la fondatrice Nadine Tschiderer aimerait associer dans un seul univers le business hôtelier et les médias sociaux et relier deux aspects importants pour l'utilisateur: le privé et le professionnel.



Nadine Tschiderer, fondatrice du site worldhotelbook.com. ldd

Worldhotelbook.com a été spécialement conçu pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Il s'agit d'un produit sur mesure, adapté aux besoins du groupe cible. «Il représente une amélioration énorme pour les entreprises, mais aussi pour les utilisateurs privés», relève Nadine Tschiderer. C'est un point de rencontre de la branche qui relie entre eux tous ceux qui y travaillent.»

La plateforme, de haute tenue, explore les domaines suivants: jobs, réseautage, partenaires, estate et magazine. Un mélange coloré de nouvelles de la branche, d'événements et d'offres d'emplois pour attirer le lecteur et un environnement publicitaire convivial d'annonces potentielles. D'autres entreprises y sont également référencées: des commerces de vin, des consultants ou des fournisseurs connus dans la

branche. Le noyau de Worldhotelbook.com favorise cependant le réseau des membres inscrits, dont le nombre a dépassé les 4000 depuis son lancement en mars de cette année. «Deux tiers d'entre eux travaillent dans le secteur de l'hôtellerie et sont issus principalement de pays germanophones, mais aussi de pays plus lointains comme le Canada et la Malaisie», dit Nadine Tschiderer. Le nombre de membres ayant la Suisse pour pays de résidence est de 700. Près de 140 000 pages ont été consultées sur le site en mai, ce qui satisfait Nadine Tschiderer. Le portail est financé par la publicité et les annonces.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un texte en page 14



La région du Clos du Doubs a largement bénéficié du programme d'impulsion touristique Enjoy Switzerland. Sa visibilité s'est accrue sur internet.

Force de Saint-Ursanne

Grâce au programme
Enjoy Switzerland
pour les régions de
montagne, la cité
jurassienne de Saint-
Ursanne et le Clos du
Doubs ont valorisé
leur potentiel
touristique.

MIROSLAW HALABA

Nichée dans la verdure, au bord d'un Doubs nonchalant, la cité médiévale de Saint-Ursanne est déjà fort belle, mais elle s'est faite plus belle encore pour accueillir les touristes. Pendant trois ans, autorités communales, population et prestataires touristiques ont planché sur la manière de valoriser le potentiel touristique de la ville et sa région. Moteur de cette démarche, le programme d'impulsion touristique Enjoy Switzerland pour les régions de montagne lancé en 2008 par Suisse Tourisme (ST) et

L'Aide suisse aux montagnards (ASM). Steve Maridor, le coordinateur de l'opération, le disait déjà l'an passé: «Les objectifs du projet sont largement atteints.» Il ne peut que le répéter aujourd'hui à l'heure du bilan.

Une meilleure communication et commercialisation de l'offre

Les preuves de ce succès? Les mesures visibles, tout d'abord. «Les plus importantes sont la signalisation des bâtiments historiques de la cité et la réfection des façades», indique Steve Maridor. Des prestataires ont été épaulés dans la communication et la commercialisation de leurs produits. La présence du Clos du Doubs s'est accrue sur internet. Il y a ensuite des mesures moins visibles, mais qui n'en sont pas moins importantes. Les partenaires au projet ont ainsi été sensibilisés au tourisme et à son importance. «Ils savent, par exemple, maintenant qu'ils peuvent être aidés par des institutions, comme Jura Tourisme», explique Steve

«Près de 550 000 francs ont été injectés en trois ans à St-Ursanne et environs.»

Michel Friche
Resp. tourisme au canton du Jura

Maridor. L'avantage du travail en réseau a été mis en évidence, incitant des prestataires à s'échanger désormais des informations sur Facebook.

«Grâce aux fonds de ce projet Enjoy Switzerland et aux ressources additionnelles récoltées auprès du canton et d'autres institutions, ce sont près de 550 000 francs qui ont ainsi été injectés durant ces trois dernières années à Saint-Ursanne et dans les environs pour la valorisation touristique», a indiqué le responsable du tourisme au Département de l'économie du canton du Jura, Michel Friche. Pour Steve Maridor, le succès d'un tel projet dépend du temps consacré à convaincre les partenaires de son importance, mais aussi des moyens financiers disponibles pour mettre des mesures en place.

Ce projet ne constitue toutefois qu'une «mise en bouche», comme le qualifient ses initiateurs. Il s'agit maintenant de perpétuer la dynamique qui a été générée à cette occasion. Et elle le

sera, puisque la commune et le canton ont accepté de conserver un spécialiste pour accompagner les projets qui ont été initiés.

Enjoy Switzerland, une formule qui satisfait Jura Tourisme

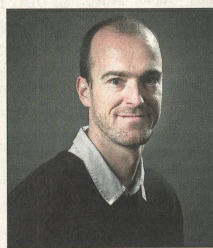
Cette fonction sera assurée par Steve Maridor, qui y consacrera 10% de son temps. Il le fera en sa qualité de nouveau collaborateur de Jura Tourisme où il est présent pour devenir le responsable du développement de l'offre. Saint-Ursanne et le Clos du Doubs profiteront, par ailleurs, aussi des efforts qui seront con-

sentis par Jura Tourisme pour créer des offres, puisque cette mission lui est désormais dévolue (htr du 21.06.2012).

On notera encore que la formule Enjoy Switzerland a séduit les responsables jurassiens, puisque ces derniers ont décidé de mettre la ville de Porrentruy au bénéfice d'un programme d'impulsion similaire jusqu'en 2014.

Enjoy Switzerland
Quatre régions de
montagne retenues

Compte tenu des bons résultats qu'il a apportés à Saint-Ursanne/Clos du Doubs et à trois autres destinations du pays – Saïental (GR), Emmental-Entlebuch (BE) et Moosalp (VS) –, le programme d'impulsion Enjoy Switzerland pour les régions de montagne sera reconduit dès cet été. Quatre régions sur les treize qui ont fait acte de candidature ont été retenues pour cette deuxième édition, à savoir: Oberröden (VS), Bergell (GR), le parc naturel de Thal (SO) et la région du Creux-du-Van (NE) (lire à ce sujet l'édition du 7.06.2012). mh



Steve Maridor, chef de projet
Enjoy Switzerland Jura.

De nouvelles étoiles en Suisse

La catégorie de base «Swiss Lodge» nouvellement introduite remporte un franc succès. Les établissements audités apprécient cette classification qu'ils utilisent comme outil marketing.

ROBERT WILDI

De toute évidence, la branche attendait cette classification. Depuis 18 mois, des établissements suisses peuvent se positionner sur le marché en s'affichant «Swiss Lodge». Soixante-deux établissements se sont déjà fait auditer. «Et la demande reste aussi élevée que

constante», souligne Thomas Allemann, directeur du Service des membres et Classification à hôtellerie suisse.

Cette nouvelle catégorie a vu le jour dans le cadre du projet de la classification suisse des hôtels 2011-2015. Elle s'adresse avec succès à une niche d'établissements qui, en raison des critères désignés, ne peuvent accéder aux étoiles hôtelières (par exemple, pas de salle de bain dans toutes les chambres ou pas de nettoyage quotidien de ces dernières, ou encore pas de petit déjeuner). Pour Thomas Allemann, il y a une autre raison majeure à cet écho positif. «Ce qui est attrayant pour les établissements concernés, c'est que la marque elle-même transmet efficacement une im-

pression de qualité suisse aux clients.» Et que le nom «Swiss Lodge» s'intègre facilement au marketing et se vend de manière optimale.

Positionner son hôtel en «Swiss Lodge» s'avère payant

Ce que confirment les établissements audités. «Les réactions à cette classification sont toutes entièrement positives auprès de nos clients suisses et étrangers», relève Jolanda Merx. Cette Néerlandaise vit depuis 24 ans en Suisse. Elle est directrice de l'hôtel Pickwick à Lucerne. «En fait, nous sommes un pub qui propose des chambres d'hôtes et ne pouvons dès lors offrir le service complet nécessaire à l'obtention d'étoiles hôtelières», explique-t-

elle. Par exemple, en guise d'accueil et de réception pour les clients qui passent la nuit à l'hôtel, c'est le bar du pub qui s'occupe du service. Malgré tout les chambres ont été renouvées récemment et sont en excellent état, ce qu'attestent nos clients», dit la directrice.

«Etoile» ou «Swiss Lodge»: une question de positionnement

Même son de cloche du côté de Christoph Schmidt, membre de la direction de la Weisses Arena AG qui mène le «Rocksort» à Laax. Le complexe d'appartements bâti avec des matériaux de qualité lui confère le statut d'hôtel au sens large. Toutefois les services, tels que le nettoyage quotidien des chambres ou le réassort

régulier du minibar, ne sont pas prévus, raison pour laquelle l'établissement ne peut arborer d'étoiles. «La classification en tant que «Swiss Lodge» s'est donc imposée à nous», explique-t-il. Ce d'autant plus que le Rocksort ne remplit pas moins de 6 des 15 catégories de spécialisations d'hôtellerie suisse. «Ce fait seul souligne qu'étoile» ou «Swiss Lodge» n'est pas une question de qualité, mais d'orientation», explique le représentant de la plupart des 62 «Swiss Lodges» actuels. «C'est exactement ce message qu'hôtellerie suisse a voulu transmettre», confirme Thomas Allemann.

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

En bref

International

La conférence d'Eurhodip à Martigny

La 19e conférence annuelle d'Eurhodip se déroulera cette année de jeudi à dimanche au Mercure Hotel du Parc de Martigny organisée par l'Ecole Vatel. Le thème abordé sera l'avenir de l'enseignement hôtelier suisse. Michel Rochat, directeur général de l'Ecole hôtelière de Lausanne et Alain Brunner directeur général de l'Ecole hôtelière de Genève figurent au chapitre des intervenants. Le développement de la recherche et des nouvelles technologies dans l'éducation sera aussi débattu. aca

Vaud

Le Grand Hôtel des Bains pourrait être vendu



ldd

Durement frappé par la crise, le Grand Hôtel des Bains a un grand besoin d'argent frais, indique «24 heures». Détenue à 62% par la ville d'Yverdon, le conseil communal devra se prononcer sur une augmentation du capital de la société anonyme mais aussi la nécessité de le conserver dans son giron. L'éventualité de céder l'établissement à des privés n'est vraisemblablement plus taboue.

Valais

Réorganisation touristique à Saint-Maurice

L'office du tourisme de Saint-Maurice sera intégré dès le 1er janvier 2013 à l'entité communale, plutôt qu'à la Société de développement comme c'est le cas actuellement. Son financement est déjà majoritairement public (220 000 frs sur un budget total de 260 000 frs). Le changement d'organisation n'aura pas d'impact sur sa mission, qui reste la promotion, l'accueil et l'information. Les dépenses du nouveau service communal, intitulé «Tourisme et Manifestations», seront intégrées au budget 2013.

Jura

Nouvelle station PubliBike à Delémont



ldd

La première station PubliBike de Suisse romande a été inaugurée mardi à Delémont. Six vélos traditionnels et deux vélos électriques sont disponibles en libre-service. Les vélos peuvent être loués à l'heure après enregistrement sur www.publibike.ch. La jeune entreprise de bike sharing compte neuf stations en Suisse. Il s'agit d'un service de Car Postal Suisse SA (qui a repris velopass), des CFF et de Rent a Bike. lb

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.

Le site des Rochers-de-Naye est redevenu un lieu où il fait bon séjourner et se restaurer. Le mérite en revient à Claude-Gabrielle Belaubre et Marie Schaffter. Rencontre.

CLAUDE JENNY

Monter dans le p'tit train qui vous fait grimper du niveau au lac à 2045 mètres est toujours une joie tant le parcours vous offre des visions panoramiques de tout le croissant lémanique. Et au sommet, tout contribue à votre bonheur (la vue, le parc des marmottes, le jardin alpin) sauf que, avant, mieux valait emporter son pique-nique, tant la réputation des deux établissements du site était peu flatteuse. Mais ça bouge au sommet du Goldenpass, la compagnie ferroviaire qui exploite la ligne et l'ensemble des installations. L'arrivée d'un nouveau directeur n'est certainement pas étrangère à ce renouveau. Comme la nomination l'année dernière à la tête du département gastronomie d'un vrai professionnel, Peter Bütler, lequel reconnaît que ce qu'il a découvert en prenant ses fonctions justifiait que le client fasse la grimace: «J'ai dû prendre toute une série de mesures urgentes» confesse-t-il.

La qualité comme objectif prioritaire

Le retour à une notion de qualité devient l'objectif prioritaire. «Il fallait redynamiser le site, pour que le client, qu'il soit touriste ou hôte local, garde un excellent souvenir de sa randonnée, non seulement en raison de la beauté du parcours et du paysage, mais aussi en rapport avec les prestations offertes par le self-service et



Claude-Gabrielle Belaubre restauratrice et Marie Schaffter hôtelière aux Rochers-de-Naye (Vaud).

Photos Alain D. Bollat

Affaire de femmes



Une des chambres de l'hôtel des Rochers-de-Naye.

le restaurant Plein-Roc», analyse Peter Bütler. Lequel s'avéra être un habile recruteur en faisant confiance à deux jeunes femmes qui, en l'espace de quelques mois, ont réussi le tour de force de redonner l'envie de monter aux Rochers-de-Naye pour y séjourner, tenir un séminaire, emmener un groupe et déguster la cuisine.

Aux fourneaux officie Claude-Gabrielle Belaubre, une jeune Française qui est tombée amoureuse de l'endroit. D'employée passagère comme extra, elle est devenue l'ambassadrice d'une cuisine qu'elle qualifie d'authentique, basée exclusivement sur des produits frais, essentiellement en provenance de fournisseurs locaux. Ce qui n'est pas forcément une sinécure lorsque la livraison arrive obligatoirement par le train. L'autre

jour, lors de notre visite, en plein après-midi, elle se démenait pour que son fournisseur-pêcheur lui livre rapidement une provision de filets de féra qui, apprêtés à sa manière, remplacent avantageusement l'habituel filet de perche. La jeune cheffe a une totale liberté pour mijoter une carte joliment composée et régulièrement renouvelée. «J'ai déjà en tête la carte d'été que je vais introduire ces jours», confiait-elle.

Elle annonce une entrée à base de melon et raisins, de l'agneau à l'aubergine cuite au four et gratinée au fromage de chèvre et une crème brûlée à la reine des prés. Les petites fleurs, Claude-Gabrielle Belaubre les amène volontiers dans sa cuisine. Et le succès des deux soirées intitulées «Quand les fleurs s'invitent dans votre assiette» lui donne qu'une

envie: récidiver le printemps prochain! Pour cet automne, elle mijote déjà des soirées sur le thème chasse et champignons. Et Peter Bütler noue des contacts pour organiser un rendez-vous tessinois avec le concours d'artisans du sud, dont un vigneron réputé. La carte des vins demande d'ailleurs encore quelques descentes en cave pour mettre en valeur quelques bons vigneron régionaux.

Un défi pour une jeune hôtelière de Montreux

Pour orchestrer toute cette manœuvre - «nous sommes partis de loin, c'est ce qui rend le challenge intéressant» relève la cheffe de cuisine - la responsabilité de la gestion de l'ensemble du site - les deux restaurants, mais aussi le secteur hôtelier avec chambres, dortoirs et parc de yourtes mongoles - a été confiée à une jeune hôtelière, Marie Schaffter: «En tant que Montreusiennne, j'ai tout de suite eu envie de travailler ici.»

Un défi qui est en bonne voie d'être réussi puisque, outre les touristes, la clientèle régionale signe un retour annonciateur de beaux jours.



«Il fallait redynamiser le site pour que le client garde un bon souvenir.»
Peter Bütler
Dir. gastronomie Goldenpass



La salle du restaurant Plein-Roc.

Schabziger, les secrets d'une p'tite folie produite à Glaris

Exotique en diable, on l'adore ou on le fuit: le Schabziger, ce classique fromage, est le plus ancien produit de marque protégée au monde.

LAURA NUSSBAUMER

Dans le canton de Glaris impossible au visiteur d'éviter le «Schabziger Hörnli»! Mais autant ce plat de «cornettes», oignons frits et purée de pommes peut titiller agréablement l'odorat, autant l'appétit du

Schabziger n'est pas du goût de tout le monde. Soit on aime sa saveur épicée et puissante, soit on la fuit. Plus ancien produit de marque protégée de Suisse, le Schabziger de Glaris est aussi considéré comme le premier au monde. Déjà au 8e siècle, on trouve des traces écrites de ce fromage à faible teneur en calories. Depuis 2000, le Schabziger n'est plus produit qu'exclusivement par Geska AG, à Glaris, la seule fabrique de Schabziger au monde. L'entreprise distribue annuellement 330 tonnes de Schabziger, sous forme de produit fini, dont environ un tiers est exporté, entre autres en Allemagne, aux Pays-Bas, aux États-Unis ou en

Australie. En plus du cône familier, le «Zigerstöckli», on trouve aussi une gamme de produits tels que le «Glärner Grüessli» - une pâte à tartiner aérienne - du beurre de Schabziger, de la sauce à salade ou de la poudre en condiment. Selon Sarah Trümpy, responsable de l'exportation, des produits et de la promotion à Geska AG, le champion des ventes est le beurre de Schabziger. «Le Schabziger, c'est comme les truffes - quelque chose d'unique», commente l'hôtelier et cuisinier Jürg Weber de l'Hôtel et Restaurant Schwert à Netstal GL (15 points GM). Le chef enchante ses clients avec ses créations peu ordinaires. «Je me sers princi-

palement de Schabziger comme épice. Il donne aux mets un goût aigre-doux.» Le chef s'est même risqué à créer des desserts. Ainsi sa dernière création: un praliné au chocolat blanc et Schabziger. Revenant aux truffes, il constate: «Je pensais que l'association entre deux produits aussi uniques devait bien fonctionner. Et bien, pas du tout, dit Jürg Weber en riant.

A la fin du 14e siècle, une grande partie du pays de Glaris était en possession du couvent de Säckingen, auquel la population versait du sêrac en guise d'impôt. Sans doute trop fade au goût des sœurs, elles lui ajoutaient volontiers du trèfle aromatique mélilot.



Le Schabziger, produit exclusivement par Geska.

Ainsi est né le Schabziger. Affranchi de la tutelle ecclésiastique, il devint alors très rapidement un produit d'exportation important, protégé en 1463 par une loi imposant le sceau de la provenance.

Adaptation Française Zimmerli
sur la base d'un texte en page 17

Pêle-mêle

Circuit hôtelier avec grosses cylindrées

Sillonner la Suisse au guidon de motos légendaires et profiter d'une étape accueillante. Tel est le nouveau projet mis en place conjointement en Suisse par Harley Davidson et Relais & Châteaux. Un circuit inédit à partir de 3840 francs, qui comprend six nuits d'hôtels et 7 jours de location de moto. Le circuit commencera au Grand Hôtel du Lac de Vevey. Ce projet a été initié par Pierre Berclaz, hôtelier de La Source des Alpes de Loèche-les-Bains. aca

www.relaischateaux.com

Musique et cinéma réunis dans un festival à Genève



ldd

Offrir deux mois «de plaisir et de détente les pieds dans l'eau» aux touristes de passages et aux Genevois qui passent l'été dans leur ville: voilà l'objectif que s'est fixé le **Geneva Art Festival**, qui a débuté hier et qui dure jusqu'au 26 août. Cette première édition de ce nouveau rendez-vous culturel propose concerts, soirées cinéma, spectacles humoristiques et activités pour les enfants et se tient au Port-Noir. Une infrastructure couverte de 1600 places assises accueille l'essentiel des performances. lb

www.genevaartfestival.ch

Un partenariat autour de valeurs communes



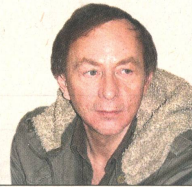
Alain D. Bollat

La Semaine suisse du goût et Slow Food Suisse ont décidé une mise en réseau à partir de cette année. Elles estiment qu'il s'agit du résultat de valeurs communes partagées. Par cette démarche leur président de la Semaine du goût Josef Zisyadis et Giuseppe Domeniconi directeur de Slow Food souhaitent affirmer que l'alimentation doit être «bonne, propre et juste». Pour les deux associations, le fait de se retrouver autour d'une table doit favoriser le dialogue, l'éducation et le plaisir de vivre en société. aca

www.gout.ch
www.slowfood.ch

Nouvelle attraction pour les amateurs de glisse aérienne

La station de Charmey dans les Préalpes fribourgeoise aborde l'été avec une nouvelle attraction: la Vallée de la tyrolienne. Dotée de 11 tyroliennes, ce parcours d'un dénivelé de 400 mètres emmène les amateurs de sensations fortes de Vounetaz à la station intermédiaire, où se trouve l'actuel parc acrobatiche Charmey Aventures. Cette nouvelle activité s'adresse à un public très large (enfants des huit ans) et ne nécessite pas de condition physique particulière. L'activité alterne glisse et marche sur sentier balisé. lb



«Mon admiration pour cet objet vient de certaines cartes Michelin qui confèrent au paysage des traits féériques.»

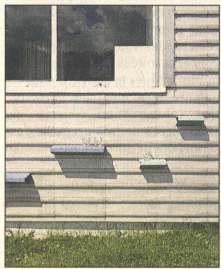
Michel Houellebecq, écrivain, auteur de «La carte et le territoire». Lu dans «Le Temps»

24

La petite maison de Le Corbusier, à Corseaux, laisse ses espaces à des étudiants en design. Des interventions pudiques qui jouent avec le lac ou les couleurs. Une visite hors du temps.

ALEXANDRE CALDARA

Trois crimes commis le long d'une fenêtre de onze mètres de long dans la Villa «Le lac», de Corseaux. Le rouslis qui les accompagne n'appartient à aucun tambour, malgré la musicalité du lieu. Mais à un traversier en bois posé tout près. L'auteur de ces crimes aux couleurs vives se nomme Giulia-Amélie Chébab. Cette élève de deuxième année du Bachelor Design Industriel de l'Ecole cantonale d'art de Lausanne (ECAL) signe l'une des seize propositions qui entrent en dialogue avec la petite maison. Ces trois crimes en forme de réceptacles posés sur les rebords d'une fenêtre ouverte sur le paysage se réfèrent à «Crimes et



«Clic-Lac» d'Alice Spieser sur la façade de la petite maison.

ornements d'Adolf Loos. Les travaux des étudiants à découvrir, jusqu'au 29 août, reprennent à leur compte les qualités de la Villa «Le Lac» construite en 1923-24 sur les plans de Le Corbusier et de son cousin Pierre Jeanneret, à côté de Vevey. Discretion, malice et pudeur. Alors que la petite maison susurre sa puissance de manifeste architectural de (16 x 4 mètres),



Photos Idd Nicolas Genta

«Traversier» de l'étudiant de l'ECAL Massao Combeau glisse sur le rebord de la fenêtre de la Villa Le Lac.

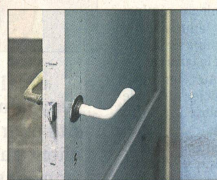
Villa vue par les objets

sous la direction des professeurs et designers Chris Kabel et Elric Petit, les étudiants sont intervenus en tenant compte de la mémoire, des traces, de cette villa, premier exemple d'architecture moderne en Suisse. Transformant ainsi la machine à habiter en machine à apprendre.

«Traversier» de Massao Combeau s'inspire d'une photographie d'Erling Mandelmann en 1964, au temps où y vivait le musicien Albert Jeanneret, le frère de l'architecte. On y voyait de nombreux ouvrages peupler le rebord de la fenêtre. Ce traversier à rou-

lettes, tel un skateboard de poche permet de déplacer les objets, afin de pouvoir ouvrir la fenêtre. «Les objets ne portent jamais atteinte à la construction, ils s'y intègrent», se réjouit Patrick Moser, conservateur de la Villa Le Lac. A tel point que l'un d'eux lui avait échappé lors de sa première visite dans la maison réaménagée.

«A shelf with a view» de Benoît Le Pape reprend la couleur du mur et ses rayonnages dévissent le lac en continuité. Alors que «clic-lac» d'Alice Spieser s'agrippe en douceur à la façade en lamelles. Le jardin conçu comme une



«Handle with care», une poignée selon Yann Mathis.

salle de verdure accueille «Plantons» qui illuminent de Romain Viricel.

«Il ne s'agit pas seulement d'objets, mais surtout de réflexions. Après deux expositions de photographie consacrées au passé, les espaces intègrent maintenant l'avenir», précise Patrick Moser. Des intégrations subtiles qui peuvent faciliter la vie d'un guide qui se glissera à l'intérieur du rond vide laissé par «Ring rub», le tapis de Sylvain Aebischer, qui reprend les coloris utilisés sur les murs d'origine dans les mêmes proportions. Les espaces modulables de la maison inspirent «engrenage» à Fanny Pellegrin un fauteuil qui se replie pour laisser de la place à un

lecteur et à son chat dans le petit salon.

Ces objets résolvent des problèmes ou amènent une fantaisie qui ne se fane pas, comme le mobile poétique «Les Fleurs du lac» de Jonathan Vallin. Ils pourront aussi inspirer des hôteliers à la recherche de fonctionnalité ludique. Un crime qui se mue en poème vaut à lui seul la visite.

«Ecal chez Le Corbusier», éd. Castagnière, 2012, 42 frs., 80 pages.

www.hotelleriesuisse.ch/librairie
www.villalelac.ch

Les gens

Le co-fondateur de Travelwindow s'en va

Roland Zeller (photo) co-fondateur et CEO de Travelwindow a décidé de démissionner de ses fonctions au sein du groupe Hotelplan, afin de se consacrer à de



ldd

nouveaux projets. Il continuera d'assumer ses fonctions jusqu'à ce que son successeur soit désigné. La passation de pouvoir s'effectuera dans le courant de l'automne. Sa participation de 20% est reprise par Hotelplan Holding, devenant ainsi son unique actionnaire. Simon Lehmann, CEO d'Interhome, assume la responsabilité du domaine «Travel related and online services». Il rendra compte directement à Hans Lerch, CEO d'Hotelplan.

Une statue dans les jardins du Montreux Palace

Carlos Santana (photo) aura sa statue dans les jardins du Montreux Palace, elle sera dévoilée mardi. Une réception officielle de la commune de Montreux se déroulera en présence de Claude Nobs, directeur du festival, et de plusieurs conseillers d'Etat vaudois. La sculpture est signée par Marco Zeno. Le guitariste et compositeur américain ne fera pas le déplacement pour l'occa-



ldd

sion, il a déjà joué douze fois au Montreux Jazz Festival. Les jardins comptent déjà de nombreuses statues de musiciens et d'un écrivain russe qui aimait les papillons. Le MJF se poursuit jusqu'au 14 juillet.

Une présidente pour Morges Région

Claire Richard (photo) vient d'accéder à la présidence de l'association Morges Région. La verte libérale, syndique de Chigny, succède à Christian Masserey. Le



ldd

municipal démissionnaire à Préverenges occupait cette fonction depuis 2010. La présidente sera secondée par Vincent Jaques, municipal à Morges et Eric Linn, municipal à Tolochenaz. La région morgienne est un secteur très important de développement économique pour l'agglomération Lausanne-Morges. De nombreux défis l'attendent à l'horizon 2020 en matière de développement économique et démographique.

aca

Créativité culinaire à l'épreuve

La 14e édition du Bocus d'Or se déroulera les 29 et 30 janvier 2013 à Lyon. Le processus de sélection des 24 chefs vient de se terminer. Teo Chiaravallotti représentera la Suisse.

Le compte à rebours a commencé pour les 24 chefs sélectionnés pour disputer le Bocus d'Or 2013. Les noms des concurrents révélés, ils disposent d'environ sept mois pour s'entraîner. Leur objectif: sublimer les produits en faisant preuve de créativité tout en respectant les traditions culinaires de leur pays. La 14e édition du Bocus d'Or se tiendra les 29 et 30 janvier prochains à Lyon pendant le salon Sirha. Un rendez-vous de haut niveau, révélateur de talents et où s'expriment toutes les cultures culinaires du monde.

Parmi les nouveautés de cette édition, un nouveau règlement, avec de nouvelles épreuves et des produits mis à l'honneur qui obligeront les chefs à toujours plus de créativité et de spontanéité. Cer-



ldd

Sélectionné lors de la finale européenne, le chef Teo Chiaravallotti représentera la Suisse au Bocus d'Or 2013, à Lyon.

tains pays font leur entrée dans la compétition pour la première fois, comme la Hongrie avec Tamas Szeli et le Maroc avec Issam Jaafari, unique représentant du continent africain. Au total 24 nations, réparties sur les cinq continents, avec une forte proportion européenne (douze pays). La Suisse sera représentée par Teo Chiaravallotti, sous-chef à la Villa Principe Leopoldo à Lugano. Il s'est

classé septième lors de la sélection européenne, remportée par le Norvégien Orjan Johannessen. Au total, une centaine de chefs ont participé aux 60 sélections nationales et trois sélections continentales en Amérique Latine, en Asie et en Europe. Sur les 24 pays retenus pour la finale, une Wild Card doit encore être attribuée. lb

www.bocusedor-lyon.com

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 7 · 5. Juli 2012

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GRAFILU

PRÄVENTION UND BRANDSCHUTZ

Marktforschungsstudien bestätigen es: Gäste von Hotels messen der Sicherheit im Hotel eine grosse Bedeutung zu. Unter diesem Gesichtspunkt sind präventive Massnahmen zur Vermeidung eines Brandfalles für die Wettbewerbsfähigkeit eines Hotels mehr als nur eine Erfüllung gesetzlicher Bestimmungen. Diesem Umstand trägt hotelleriesuisse bei den aktuell geltenden Klassifikationsnormen Rechnung, wonach die Regeln im Bereich des Brandschutzes strikte anzuwenden sind. Die Verantwortung für den Brandschutz liegt beim Betriebsleiter des Hotels. Brandschutz muss eingebaut, unterhalten, organisiert, überprüft und immer wieder auf einen neuen Stand gebracht werden. Die kantonalen Gebäudeversicherungen empfehlen, einen Sicherheitsbeauftragten (SiBe) zu ernennen. In grösseren Betrieben ist der Sicherheitsbeauftragte ein speziell bezeichneter Mitarbeitender, in kleineren Betrieben kann es der Betriebsinhaber bzw. Hotelier in Person sein. Der SiBe führt regelmässig die notwendigen Kontrollen durch, schult das Personal und erledigt bzw. kontrolliert alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Sicherheit (bei der Swiss AG können spezielle Kurse für Sicherheitsbeauftragte

belegt werden. Sie dauern mindestens zwei Tage und können mit Zertifikat abgeschlossen werden: www.swissi.ch).

Brandschutzinstruktionen

Wichtig ist, dass neue Mitarbeitende instruiert werden, wo Ausgänge und Fluchtwege, Wasserlöschposten/Feuerlöscher zu finden sind und wie ein korrektes Verhalten im Brandfall zu erfolgen hat. Regelmässige Wiederholungsinstruktionen mittels praktischen Übungen erhöhen dabei die Brandschutzsicherheit im Hotelbetrieb. Löschgeräte sind zwar fast in jedem Betrieb vorhanden, jedoch muss auch die richtige Handhabung gelernt sein. Die Ausbildung des Personals an den Löschgeräten ist sehr zu empfehlen, insbesondere in Zusammenarbeit mit den kantonalen Gebäudeversicherungen, welche zu sehr günstigen Preisen entsprechende Kurse durchführen.

Brandschutzzertifizierung

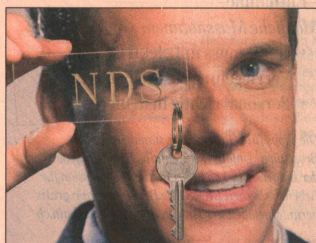
In Zusammenarbeit mit der Swiss AG bietet hotelleriesuisse eine Brandschutzzertifizierung an. Die Zertifizierung richtet

sich an alle Hotels, denen die Personensicherheit ein besonderes Anliegen ist und die die Brandschutzmassnahmen von einem Fachmann überprüfen bzw. zertifizieren lassen möchten. Der Nutzen für das Hotel ist gross. Neben der Inspektion hat das Verfahren nicht nur einen kontrollierenden, sondern auch einen beratenden Charakter. Allfällige Schwachstellen und Mängel können frühzeitig festgestellt und vom Hotel angepasst werden. Eine gute Übersicht über die Thematik bieten die Brandschutzbroschüren und die Merkblätter von hotelleriesuisse.

Sie sind erste zweckmässige Hilfsmittel und stehen kostenlos als Download in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch zur Verfügung: www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/ganzheitliche_sicherheit.htm



David Stirnimann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotelleriesuisse.ch



Einzigtätig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierter Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltung:

8. August 2012 Hotel zum Storch, Zürich

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Weiterbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

hotelfachschule thun
Hochschule Luzern
Swiss School
of Tourism and Hospitality

Durchblick Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement Unternehmerseminar hotelleriesuisse

Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nbs

HOCHSCHULE
LUZERN
Hochschule Luzern
Hochschule für Technik, Naturwissenschaften und Kunst

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

8. August

Informationsveranstaltung für das
NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

«Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausur
mit grosser Wirkung», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

6. September

«Anderen Kulturen, anderer Kulinarik begegnen»,
vom Schweizer Kochverband,
Psychiatrische Klinik, Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

13. September

Expertenforum Input 3/2012 «Was der Gast schon
immer wollte», Luzern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. September

«Gästekontakt im Restaurationsbetrieb,
kundenorientiertes Verhalten und Verkauf»,
vom Berufsverband Restauration, Zentralschweiz

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse», Réceptionskurs, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP



WAS SIE GEGEN FRUST UND STRESS TUN KÖNNEN

Wie schaffe ich mein persönliches Wohlfühlklima am Arbeitsplatz? In Zeiten von Umwälzungen und wachsendem Druck kein einfaches Unterfangen! Die Autorin zeigt, wie Sie es am besten anpacken. Sie bietet ganz konkrete Hilfestellungen, die Ihre psychische und körperliche Gesundheit im Job stärken. Die Themen: Wahrnehmung schulen, eigene Bedürfnisse besser kennen, Arbeitsumgebung gestalten, Ventile für Stress und Überforderung finden, Angst vor Stellenverlust bewältigen. Laufbahnberaterin und Psychologin Regula Zellweger stellt unzählige Checklisten und Tools zur Verfügung. Damit lässt sich ein besserer Umgang mit Stress und Frustration finden, mehr Energie im Job gewinnen und die Motivation steigern.

«Jobwohl – zufrieden am Arbeitsplatz»
von Regula Zellweger
Beobachter-Buchverlag
ISBN 978-3-907599-22-8, CHF 27.00

ARBEITEN IN DER SCHWEIZ:
FÜR EU-BÜRGER EINFACH

Seit der Annahme der bilateralen Verträge (Personenfreizügigkeit) ist es für Wirte und Hoteliers einfacher, Mitarbeiter aus der EU anzustellen. So sieht die Situation heute aus:

Bürgerinnen und Bürger der EU 25 (siehe Kästen unten) können sich während drei Monaten im Kalenderjahr ohne Bewilligung hier aufhalten. Für sie besteht Meldepflicht. In dieser Zeit können sie in der Schweiz eine Arbeit suchen. Personen aus diesen Ländern benötigen keine Arbeitsbewilligung. Haben sie eine Arbeit gefunden, können sie sich mit dem Arbeitsvertrag auf der Einwohnergemeinde melden und erhalten je nach Dauer des Arbeitsvertrages eine Aufenthaltsbewilligung.

AUSNAHME NEUE EU-LÄNDER

Der Bundesrat hat auf dieses Jahr für die neuen EU-Länder aus Osteuropa (Estland, Lettland, Litauen, Polen, Slowakei, Slowenien, Tschechische Republik und Ungarn) wieder Kontingente eingeführt. Mit der so genannten Ventilklausel werden dieses Jahr nur rund 2.000 B-Bewilligungen für Personen aus diesen Ländern erteilt.

BULGARIEN UND RUMÄNIEN

Rumänien und Bulgarien (EU-2) müssen hingegen als Erstes einen Arbeitgeber finden, der sie anstellen möchte. Dieser stellt dann bei der kantonalen Arbeitsmarktbeförderung ein Gesuch für eine Arbeitsbewilligung. Dabei muss der Arbeitsvertrag vorgelegt werden. Die Behörde prüft folgende Voraussetzungen: Inländervervorrang, Kontrolle der Lohn- und Arbeitsbedingungen und ob die Kontingente nicht ausgeschöpft sind. Sind diese Bedingungen erfüllt, kann eine Arbeitsbewilligung erteilt werden. EU-2-Staatsangehörige benötigen bei einem Stellenantritt in der Schweiz in jedem Fall eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung. Fehlen diese, dann ist die Aufnahme einer Erwerbstätigkeit nicht erlaubt.

AUFENTHALTS-
BEWILLIGUNGEN

Kurzaufenthaltsbewilligung L (EU/EFTA)
Diese Bewilligung erhalten Personen aus der EU und den EFTA-Ländern, die in der Schweiz eine Erwerbstätigkeit von weniger als einem Jahr ausüben. Die Gültigkeit der Bewilligung entspricht der Dauer des Arbeitsvertrages oder der Dienstleistungserbringung.

Aufenthaltsbewilligung B (EU/EFTA)

Diese Bewilligung erhalten Staatsangehörige der EU-27/EFTA-Staaten, wenn sie eine Erwerbstätigkeit von überjähriger oder unbefristeter Dauer ausüben. Die Bewilligung ist fünf Jahre gültig und verlängerbar.

Grenzgängerbewilligung G (EU/EFTA)

Diese Bewilligung erhalten selbstständig oder unselbstständig erwerbstätige EU-27/EFTA-Staatsangehörige mit Wohnort in der EU/EFTA und Arbeitsort in der Schweiz. Es muss mindestens einmal pro Woche eine Rückkehr an den ausländischen Wohnort erfolgen. http://www.bfm.admin.ch/content/bfm/de/home/die_de/kontakt/kantonale-behoerden/adressen_kantone_und.html

Niederlassungsbewilligung C (EU/EFTA)

Nach 5 Jahren ordnungsgemäßen und ununterbrochenem Aufenthalt in der Schweiz wird den Staatsangehörigen aus Belgien, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Fürstentum Liechtenstein, Griechenland, Italien, Niederlande, Österreich, Portugal, Spanien, Finnland, Grossbritannien, Irland, Island, Luxemburg, Norwegen und Schweden auf Grund von Vereinbarungen mit den Herkunftsstaaten die Niederlassungsbewilligung erteilt. Diese hat unbeschränkt Gültigkeit, es besteht aber eine Kontrollfrist von 5 Jahren. Das Freizügigkeitsabkommen regelt die Niederlassungsbewilligung nicht. Für die anderen EU-Länder erfolgt die Niederlassungsbewilligung grundsätzlich nach einem Aufenthalt von 10 Jahren.

STELLEN- ODER WOHNORTWECHSEL

Es gilt die berufliche und geographische Mobilität. Personen mit einer Kurzaufenthaltsbewilligung benötigen jedoch eine Bewilligung, um eine selbstständige Erwerbstätigkeit aufzunehmen. Dies gilt auch für selbstständig Erwerbende der EU-2-Staaten, die in ein Angestelltenverhältnis wechseln möchten. Eine Bewilligung gilt für das ganze Gebiet der Schweiz. Es ist nicht erforderlich, dass Arbeits- und Wohnort im gleichen Kanton liegen. Bei einem Wohnortwechsel besteht eine Pflicht zur Anmeldung auf der neuen Wohngemeinde (innert 14 Tagen). Ein Antrag auf Verlängerung der Bewilligung muss spätestens 14 Tage vor Ablauf der Bewilligung bei der zuständigen Behörde erfolgen.

EU 15

Zu den EU-15 gehören alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union vor der Osterweiterung 2004. Das sind Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Grossbritannien, Italien, Irland, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Portugal, Schweden und Spanien.

EU 25

Zu den EU-25 gehören die EU-15 Staaten sowie die 10 Staaten Estland, Lettland, Litauen, Malta, Polen, Slowakei, Slowenien, Tschechische Republik, Ungarn und Zypern, die am 1. Mai 2004 in die Europäische Union aufgenommen wurden.

EU 27 bzw. EU 2

Als EU-27 werden die heutigen Mitgliedstaaten der Europäischen Union bezeichnet. Am 1. Januar 2007 wurden Bulgarien und Rumänien in die Union aufgenommen (=27 EU-Länder). Die beiden neuen werden auch EU 2 genannt.

VERLUST DER ARBEIT

Wenn der Arbeitsvertrag abgelaufen oder gekündigt ist, können grundsätzlich EU/EFTA-Staatsangehörige während sechs Monaten in der Schweiz bleiben und eine neue Stelle suchen. Sie müssen dafür eine Bewilligung zur Stellensuche bei der zuständigen Behörde beantragen.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und eigene Leistung»

Albert Einstein

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

MASCHINEN UND ANDERE
GEGENSTÄNDE IN DER KÜCHE
(Fortsetzung)

Ein Drittel aller Verletzungen sind Stechen und Schneiden. Doch in der Küche gibt es noch viele andere Gefahrenherde.

Tische

Gefährdung:

Übermässige Ermüdung und evtl. bleibende Schäden durch dauernd falsche Arbeitshöhe

Mögliche Massnahmen:

- Höhenverstellbare Tische mit stabilem Unterbau beschaffen
- Einseitigkeit durch zweckmässige Arbeitsorganisation vermeiden

Gasinstallationen

Gefährdung:

- Verletzungen durch Brände oder durch Explosionen bei unkontrolliertem Gasaustritt
- Sauerstoffmangel

Mögliche Massnahmen:

- Gasaustrittsüberwachung anbringen
- Flüssiggas- und SVGW-Richtlinien einhalten (Richtlinie, EKAS-Best.-Nr. 1941 und 1942)

Fettfilter

Gefährdung:

- Abstürzen beim Austausch der Filter
- Verletzungen bei allfälligen Brand

Mögliche Massnahmen:

- Mehrstufigen Auftritt mit rutschhemmendem Belag installieren
- Unbehinderten Zugang zu Filtern wo möglich sicherstellen
- Brandlöschanlage installieren
- Selbstreinigende Fettfilter verwenden

Mikrowellenherd

Gefährdung:

Verbrennungen bei Beschickung oder Entnahme

Mögliche Massnahmen:

- Gerät muss mit elektrischer Verriegelung ausgerüstet sein
- Personal richtig instruieren

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch



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

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

Zum Ersatz unseres Reisevertreters im Deutsch-Freiburg, Oberwallis und grossen Teilen des Kantons Bern suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf unserer Angebote an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspaketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse in den Innendienst

Was Sie mitbringen

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

Was bieten wir Ihnen

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

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

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach Station
rebecca.beerli@victor-meyer.ch
041 462 72 85

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Weniger ist oft mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 10 Mitarbeitenden zu als auch auf das sich im Aufschwung befindliche Erstklasshotel mit à la carte Restaurant und weiteren F & B-Outlets - optimal gelegen in einer weltbekannten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Die neue, dynamische Hotellerie hat ehedrige Projekte in Angriff genommen und in Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf gehobenem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Wochenmarkt gehen und Ideen umsetzen. Dafür werden Sie entschädigt mit freier Hand was die Auswahl Ihrer Crew betrifft und arbeiten eng zusammen mit einem Profi-Manager aus der internationalen Luxushotellerie, der mit Ihnen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen will für eine spannende Zukunft.

Executive Chef – Küchenchef m/w eines erstklassigen Hotels mit internationalem Flair

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von Ihrer Küche spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialanlässen, durchaus auch mal im Ausland (!), in Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche: Ein Mix aus F- & CH-Klassikern, mediterranen Einflüssen und einem Touch Italianità. Das Ganze leicht, knackig, marktfähig und qualitativ top.

Vorteil dieser nicht alltäglichen Kaderposition: Dank exzellentem Beziehungsnetz der Besitzerschaft in der Welt des Sports sind Sie Teil eines Teams, welches bei exklusiven Events an vorderster Front für Bankette und Special Dinners sehenswerte Kostlichkeiten produziert. - Are You In Search Of Excellence? Dann bitte CV/Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-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



Herzblut und Leidenschaft

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit einem Casual Fine Dining Restaurant, welches seit neuestem mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde, einer Bistro-Bar, in welcher die Tageszeit das vielseitige Angebot von früh morgens bis spät in die Nacht hinein bestimmt, eine Lounge mit ausgesprochen hoher Cocktailkompetenz und zwei Private Dining Bereichen sowie Conference Centre, welche die Abwechslung diverser Bankettarten mit sich bringen.

Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres bereits bestehenden Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte MitarbeiterInnen (Vollzeit):

- STV. HEADCHEF
- SOUS CHEF
- CHEF DE PARTIE
- DEMI CHEF DE PARTIE

SIE BIETEN neben mehrjähriger Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie auch erste Erfahrungen in derselben Position. Sie sprechen flüssig Deutsch und sind sich nebst Ihrer gut organisierten, disziplinierten und präzisen Arbeitsweise, gewohnt unter hoher Arbeitsbelastung mit Zimmerstunde in einem jungen Team zu arbeiten. Wenn Sie zudem Freude an Ihrem Beruf haben und interessiert sind stets Neues dazulernen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

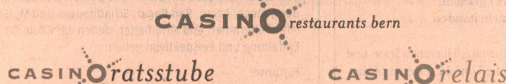
WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven und viel Abwechslung. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und ein Arbeitgeber, der ebenso wie Sie, den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN

senden Sie bitte elektronisch inkl. Foto an

jobs@clouds.ch

www.clouds.ch



Das junge, engagierte Team der
Casino Restaurants Bern sucht SIE

als Leiter/in Bankette – Anlässe

per 1. September oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule).

Sie verfügen über Kader- und Führungserfahrung in einem ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. In enger Zusammenarbeit mit den Restaurants nutzen Sie die hausinternen Synergien.

Als frontorientierte, gewinnende Persönlichkeit sind Sie ein Motivator und ein Organisationstalent mit einem Flair für Zahlen. Die Arbeit an der Front, Ihre Hauptaufgabe, macht Ihnen Spass und Sie überzeugen durch Ihre Ruhe und Übersicht auch in hektischen Situationen.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos verständigen.

Es erwarten Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit einer grossen, lebendigen Bankettabteilung: ca. 30 Teilzeitarbeitende jeden Alters.

Ein kompetentes, aufgestelltes Team, wo Sie Ihre Ideen und Erfahrungen einbringen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Organisation, Durchführung und Betreuung von Anlässen, Banketten und Caterings von 10 bis 1000 Personen. Der gastronomische Standard entspricht den schönen, stilvollen Räumlichkeiten.

Eine selbstständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV sowie guter Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundschaft – Flexibilität – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Herr Tobias Burkhalter
Herrengasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05
www.casinobern.ch

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n
junge/n Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus sieben Mitarbeitern.
Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb
(14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n»
Arbeitskollegen/-kollegin der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony und Esther Scherrer-Schärer
0041 44 391 59 59
Wirtschaft zur Höhe
Höhestasse 73, 8702 Zollikon/Schweiz
scherrershoi@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoe.ch

21430-8853

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter
Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Jung-
gebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative
Persönlichkeit als

Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind
deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und
die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH
Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85

21480-8857

Für Sie – als hoch motivierten **Gastro- und Hotelprofi** mit Unternehmergeist – bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in einem modernen Ausflugsbetrieb – mit Restaurant, Seeterrasse sowie einem kleinen Seminar-, Bankett- und Zimmerangebot am Hallwilersee – unter Beweis zu stellen.

Pächter/in für die Schiffplände in Birrwil/Hallwilersee

Ihr Profil

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 45 Jahre jung und bringen Erfahrung als Geschäftsführer oder Pächter mit.

Als Praktiker verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung in den Bereichen F&B, Rooms und MICE. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung. Sie haben Organisations- und Verkaufstalent und sind kreativ, wenn es um die Angebotsentwicklung geht. Sie erarbeiten aussagekräftige Plan- und Zielvorgaben und zeichnen verantwortlich für deren Umsetzung. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Ihr Team.

Als Unternehmer sind Sie bereit, Eigenmittel einzubringen sowie Zinsgarantien für den laufenden Betrieb zu leisten. Denkbar ist auch der Start als Geschäftsführer/in mit einer späteren Pachtübernahme.

Ihre Aufgabe

Nach dem aufwendigen Neubau wird der beliebte Ausflugsbetrieb am See im Frühling 2013 wieder eröffnet. Sie organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Die Betriebs- und Angebotsphilosophie wird mit der Besitzerin abgesprochen. Sie führen den gesamten Restaurant-, Hotel- und Seminarbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Aufgabe an einer traumhaften Seelage im Grossraum Aarau/Luzern. Ein betreiberfreundliches Pachtzinsangebot fördert eine langjährige Zusammenarbeit. Betriebsübernahme nach Vereinbarung.

Als Delegierter der Besitzerin freut sich Adrian Stalder auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil sowie Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

**stalder
projects**

Adrian Stalder
stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Ai Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

21490-8807



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 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 geben.

Für das neu zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauerhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung einen

General Manager (m/w)

Ihre Aufgabe: 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. Im Weiteren fungieren Sie als Gastgeber, pflegen den Kontakt zu den Gästen, der Bevölkerung in der Region und akquirieren neue Kunden. Sie sind des Weiteren für die Führung, Schulung und Qualifikation Ihrer Mitarbeitenden und die Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, welche über den Abschluss einer Hotelfachschule, Erfahrung in ähnlicher Funktion sowie 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 bestrebt, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen zu verbessern, setzen sich anspruchsvolle Ziele und begegnen Veränderungsbereitschaft mit Kreativität. Ihre Kommunikationsweise ist direkt, dadurch schaffen Sie 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, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

21480-8853



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Mit der einzigartigen Kombination aus medizinischer Fachkompetenz, Herzenswärme und Wohlfühl-Ambiente bieten wir unseren Patienten das bestmögliche Umfeld für eine umfassende Betreuung und nachhaltige Verbesserung ihrer Gesundheit.

Als eine der führenden Schweizer Privatkliniken empfangen wir Patienten und Gäste, die eine hochstehende Dienstleistung mit erstklassiger Hotellerie gewohnt sind und dies gerade in der Zeit einer Rehabilitation besonders schätzen. Unsere gut eingespielte Servicebrigade (25 Personen) spielt dabei eine wichtige Rolle und stellt sicher, dass dies im Bereich des Speise- und Getränkeservices im Speisesaal, im Zimmer und im Garten rücksichtsvoll und mit viel Gespür umgesetzt wird.

Für die Leitung unserer Restauration suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Leiter/-in Restauration/Maitre d'hôtel

Was erwarten wir?

Als hochmotivierte, fachlich versierte Persönlichkeit mit Servicefachausbildung, Zusatzausbildung einer Hotelfachschule oder Höheren Fachausbildung als Leiter/in Restauration verfügen Sie über die Fachkompetenz im Bereich von Planungs- und Führungsaufgaben sowie Kommunikationsaufgaben. Sie haben Erfahrung in der Fünfster-Hotellerie, in der Führung einer Servicebrigade und sind in der Lage Projekte durchzuführen. Die Kommunikation gegenüber den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen bereitet Ihnen tagtäglich grosse Freude. Ihr gepflegtes Auftreten, Ihre Umgangsformen und Ihre Begeisterung an der Front zu stehen, machen Sie gegenüber dem Team zum Vorbild

Unser Angebot:

- Renommierter Betrieb mit unvergleichbarem Ambiente
- Interessantes, vielseitiges Tätigkeitsfeld im Gesundheitswesen
- Selbständiges Arbeiten mit viel Verantwortung und zahlreichen Schnittstellen
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien
- Abenddienste im Sommer bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollten wir Sie mit dieser Stellenausschreibung neugierig gemacht haben und erfüllen Sie obige Erwartungen, dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit sämtlichen Zeugnissen, Lebenslauf, Passfoto zu. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass für diese anspruchsvolle Stelle nur vollständige Bewerbungen in Papierform berücksichtigt werden. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und erwarten Ihre Unterlagen gerne an folgende Adresse:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Beat Oehrli, Spitaldirektor
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

21501-8866



Klinik St. Katharinental
Spital Thurgau AG

Wir suchen per 1.9.2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Roomservice/Speisesaal 80-100%

Aufgaben: Gewährleistung einer hohen Kundenzufriedenheit im Bereich Hotellerie. Führung und aktive Unterstützung des Mitarbeiterteams im Tagesgeschäft. Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge. Administrative Aufgaben.

Profil: Sie sind gelernte Hotel- oder Restaurationsfachfrau und haben mindestens drei Jahre Berufserfahrung. Wir wenden uns an eine offene, kommunikative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, die Erfahrung im oben genannten Aufgabenbereich vorweisen kann. Sie sind eine selbstständige Arbeitsorganisation gewohnt, sind flexibel und haben eine hohe Einsatzbereitschaft.

Auskünfte: Sandra Frey, Leitung Hotellerie, Klinik St. Katharinental,
Tel: 052 631 67 00, E-mail: sandra.frey@stgag.ch
Bewerbungen: Klinik St. Katharinental, Personaldienst, Postfach, 8253
Diessenhofen, E-mail: franziska.haeni@stgag.ch

21467-8846



SORELL HOTEL
ADOR

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

Sorell Hotel Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 1. September 2012 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Zur Ihren Aufgaben gehören die Bedienung und Beratung der Gäste während dem Frühstück, den diversen Apéros, Stehlunches, Kaffeepausen sowie Banketten. Zusätzlich übernehmen Sie den Service in der Lounge und erledigen diverse administrativen Arbeiten wie die Inventur und die Ablösung im Seminarbereich.

Ihr Profil: Für diese Stelle verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung im Service und sind versiert im Umgang mit dem PC. Perfekte Deutschkenntnisse setzen wir voraus, von Vorteil verfügen Sie auch über Englisch- und Französischkenntnisse. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, halten die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent ein und setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele. Auch unter Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, erkennen rasch wesentliche Zusammenhänge und lösen Probleme mit Systematik. Mit den verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren Sie jederzeit angemessen, gehen proaktiv auf andere zu und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern dadurch die Zusammenarbeit. Die Bedürfnisse der Gäste nehmen Sie wahr und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen pro Woche zwischen Montag und Samstag zu verschiedenen Schichten, von 6.00 bis 15.00 Uhr oder von 14.00 bis 22.00 Uhr.

Wir bieten: 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 Monika Frei, Personalassistentin, senden.

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

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

21480-8853



Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistungen und Ausbildung im Gastgewerbe

Aussergewöhnliche Stellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Mitarbeiter für Réception und Administration

Abschluss REFA, SEFA, Koch oder Hotelfachschule mit grosser Freude an «Bürologie»

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

Kreuzfidele Grüsse Mimi & Louis Bischofberger und die «Kreuz»-Crew

GÜBELIN – Das seit 1854 mit hochwertigen Uhren, Schmuck und Edelsteinen erfolgreiche Familienunternehmen mit acht Juweliergeschäften in der Schweiz.

Zur Ergänzung unseres Teams in **Luzern** suchen wir engagierte und innovative Verkaufspersonalitäten. In dieser Funktion bedienen und beraten Sie unsere **internationalen Kunden** kompetent und professionell.

Verkaufsberater mit internationalen Sprachkenntnissen
60–100% (m/w)

Detaillierte Informationen finden Sie unter **www.guebelin.ch**

GÜBELIN AG,
Annie Hofmann, HR Specialist
Maihofstrasse 102, 6006 Luzern
hr@guebelin.ch
www.guebelin.ch

GÜBELIN
JUWELN • UHREN



21473-8803

Landesmuseum Zürich.

Ausschreibung / Mietersuche

Gastronomie Landesmuseum Zürich

Im Rahmen der Sanierung und Erweiterung des Landesmuseums Zürich wird auch das gastronomische Angebot des Museums erweitert und neu positioniert. Für die Gastronomie des erweiterten Landesmuseums suchen wir einen

innovativen und kreativen **Mieter Gastronomie**.

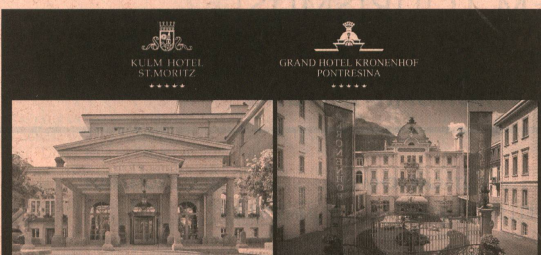
Das neue Restaurant mit 100 Plätzen liegt an attraktiver Lage beim Eingang des Museums und soll im Sommer 2016 – zusammen mit dem Museumsneubau – eröffnet werden. Es ist zeitlich und räumlich unabhängig vom Museumsbetrieb und soll auf einem guten kulinarischen Niveau positioniert werden. Ergänzend entsteht ein Museumsbistro mit 35 Plätzen mit einem einfacheren Angebot. Beide verfügen über etwa die gleiche Anzahl Aussen-sitzplätze im Hof. Für die vielfältigen Caterings im Museum ist eine enge Zusammenarbeit mit dem Betreiber Gastronomie vorgesehen.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee ein und investiert in Mobiliar und Kleininventar. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab 2013.

Diese Ausschreibung wird als selektives, zweistufiges Verfahren durchgeführt. Geeignete Bewerber sind eingeladen, in einem ersten Schritt im Rahmen der Präqualifikation einen Teilnahmeantrag bis spätestens 27. Juli einzureichen. Die Unterlagen dafür erhalten Sie ab sofort beim Beauftragten für die Mietersuche: Martin Volkart, volkart@volkartundrichard.ch, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn; Email: volkart@volkartundrichard.ch

Schweizerisches Nationalmuseum, | Landesmuseum Zürich, | Museumstrasse 2, Postfach, 8021 Zürich | T. +41 (0)44 218 65 11 | F. +41 (0)44 211 29 49 | kanzel@snm.admin.ch | www.landmuseum.ch

21470-8849



Das **KULM HOTEL ST. MORITZ** und das **GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA** gehören seit über 150 Jahren zu den bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Führung unserer Verkaufs- und Marketingabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

DIRECTOR SALES & MARKETING

In dieser anspruchsvollen Kaderposition führen Sie ein Team mit vier Mitarbeitern und sind verantwortlich für den Verkauf und die optimale Vermarktung der beiden 5-Superior Hotels in den definierten Märkten und Segmenten.

Sie verfügen über Führungserfahrung sowie über einen Leistungsausweis in einer ähnlichen Position im Marketing und Verkauf in der Hotellerie oder im Tourismus. Sie qualifizieren sich durch ein grosses Netzwerk in der Branche und ein gepflegtes, gewinnendes Auftreten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Wir wünschen uns ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten und eine dynamische, kommunikative und flexible Persönlichkeit, die sich für ihre Aufgabe begeistern kann. Reisebereitschaft und fundierte Sprach-

kenntnisse in D/E/I sind weitere Voraussetzungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, für zwei führende Hotels in einem internationalen Umfeld einen vielfältigen, selbstständigen, verantwortungsvollen und spannenden Tätigkeitsbereich auszufüllen. Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post an unseren General Manager, Herrn Heinz E. Hunkele, an unten stehende Adresse.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra 130,
7504 Pontresina, bewerbung@kronenhof.com
Telefon: 081 / 830 30 30 **www.kronenhof.com**



Swire Deluxe Hotels

21439-8820



Für die **Tourismusorganisation** des Urserntals suchen wir eine erfahrene und überzeugende Persönlichkeit als

Produktmanager 100%

Die Details zu dieser Stelle finden Sie unter **www.ander-matt.ch/services/team/offene Stellen**.

Für Auskünfte steht Ihnen Bernadette Christen, Geschäftsführerin, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andermatt-Urserntal Tourismus GmbH

21029-8805

Hotel ★★★

LA SIALA

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Tätigkeit will das bisherige Direktions-ehepaar den wohlverdienten Ruhestand geniessen. Deshalb suchen wir auf die Wintersaison 2012 ein neues dynamisches

DIREKTIONSPAAR ODER EINEN DIREKTOR/EINE DIREKTORIN

für das
Hotel LA SIALA, Falera

Das Hotel LA SIALA im Tourismusgebiet Films/Laax/Falera ist ein sehr gut unterhaltenes 3*** Hotel mit 110 Betten und rund 30 Mitarbeitenden.

Sie verfügen über

einen Hotelfachschulabschluss, fundierte Berufs- und Führungserfahrung und haben sich bereits in verantwortungsvollen Positionen bewährt. Sie sind ein begeistertes Hotellerpaar, Hoteliere oder Hoteller mit Ambitionen.

Sie arbeiten ergebnisorientiert, basierend auf betriebswirtschaftlichem Denken und effizientem Kostenmanagement. Sie handeln selbstständig und geniessen volle Budgetverantwortung. Sie sind verantwortungsbewusst und verstehen es, Mitarbeitende zielorientiert und sozialkompetent zu herausragenden Leistungen anzuspornen. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen

ein gepflegtes, etabliertes Hotel mit einem bewährten Team, einer treuen Kundschaft und einer soliden Struktur. Während Sie das Hotel stets nachhaltig weiterentwickeln, investieren die Besitzer in die dazu erforderliche Infrastruktur.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Roland Anderegg, VR LA SIALA AG, c/o Vicova Immobilien AG, Neuhofstrasse 8, 8834 Schindellegi oder per Mail an ra@vicova.com, Tel. 044 787 82 87.

21481-8856



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport
VVS

Schweizer Armee - Heer HE

Der Lehrverband Logistik bildet die Armeeeingehörenden der logistischen Bereiche aus. Dies sind die Sanitätstruppen, die Logistiktruppen (Nachschub/Rückschub, Verkehr und Transport, Instandhaltung) sowie Veterinärdienst und Armeetierte.

Leiter/in Verpflegungszentrum Waffenplatz Freiburg

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Sicherstellung des Betriebes im Verpflegungszentrum zu Gunsten der darauf basierenden Schulen und Kurse. Sie betreuen und unterstützen die Küchenchefs, Truppenköche sowie die Doppelfunktionäre in den fachtechnischen Subprozessen des Truppenhaushaltes. Sie unterrichten selbstständig die ihnen zugewiesenen Verpflegungsfunktionäre in Abgleich mit den truppenspezifischen Anforderungen und den Vorgaben der Bedarfsverpflegung. Sie erstellen hierzu die Detailprogramme für die Ausbildung selbstständig. Zudem bilden Sie die Umsetzung der Massnahmen zur Einhaltung der juristischen Vorgaben aus, wie Lebensmittel-Gesetzgebung, Umweltschutz- und Hygieneverordnung.

Sie verfügen über die Ausbildung als Gastronomiekoch (Chefkoch/-köchin) bzw. als Eidg. Dipl. Küchenchef/in / Produktionsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie haben Erfahrung in der Lehrlings- und Erwachsenenbildung und haben die militärische Ausbildung zum Küchenchef oder Fourier absolviert. Sie zeigen Bereitschaft zur Früh- und Nacharbeit, sind im Besitze des Führerausweises Kat. B, sind zwischen 30 und 45 Jahre und verfügen über eine ausgeprägte Sozial- und Führungskompetenz. Zudem können Sie sich mündlich in einer zweiten Amtssprache (französisch) verständigen.

Arbeitsort: Freiburg
Beschäftigungsgrad: 80 - 100 %
Anmeldefrist: 14 Tage nach Veröffentlichungsdatum

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
HR Service-Center
Personaladministration
Bereich HEER
Ref. 8023
Papiermühlestrasse 20, 3003 Bern
Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Chefadj. Jürg Zwiethlen
Chef Fachausb. Vpf.
Tel. 031 324 24 52

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter **www.stelle.admin.ch**

21463-8846



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport
VBS
Schweizer Armee - Heer HE

Der Lehrverband Logistik bildet die Armeeeingehörenden der logistischen Bereiche aus. Dies sind die Sanitätstruppen, die Logistiktruppen (Nachschub/Rückschub, Verkehr und Transport, Instandhaltung) sowie Veterinärdienst und Armeetierte.

Leiter/in Verpflegungszentrum Waffenplatz Lyss

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Sicherstellung des Betriebes im Verpflegungszentrum zu Gunsten der darauf basierenden Schulen und Kurse (Lyss, Burgdorf und Sand-Schönbühl). Sie betreuen und unterstützen die Küchenchefs, Truppenköche sowie die Doppel-funktionäre in den fachtechnischen Subprozessen des Truppenhaushaltes. Sie unterrichten selbständig die ihnen zugewiesenen Verpflegungsfunktionäre in Abgleich mit den truppenspezifischen Anforderungen und den Vorgaben der Bedarfsverpflegung. Sie erstellen hierzu die Detailprogramme für die Ausbildung selbständig. Zudem bilden Sie die Umsetzung der Massnahmen zur Einhaltung der juristischen Vorgaben aus, wie Lebensmittel-Gesetzgebung, Umweltschutz- und Hygieneverordnung.

Sie verfügen über die Ausbildung als Gastronomiechef (Koch/-köchin) bzw. als Eidg. Dipl. Küchenchef/in / Produktionsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie haben Erfahrung in der Lehrlings- und Erwachsenenbildung und haben die militärische Ausbildung zum Küchenchef oder Fourrier absolviert. Sie zeigen Bereitschaft zur Früh- und Nachtarbeit, sind im Besitze des Führerausweises Kat. B, sind zwischen 30 und 45 Jahre und verfügen über eine ausgeprägte Sozial- und Führungskompetenz. Zudem können Sie sich mündlich in einer zweiten Amtssprache (französisch) verständigen.

Arbeitsort : Lyss
Beschäftigungsgrad : 80-100 %
Anmeldefrist : 14 Tage nach Veröffentlichungsdatum

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an folgende Adresse:

HR Service-Center
Personaladministration
Bereich Heer

Ref. 9148
Papiermühlestrasse 20
3003 Bern

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Chefadj. Jürg Zwahlen
Chef Fachabst. Vpf.
Tel. 031 324 24 52

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter www.stelle.admin.ch



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus-Hotels. Vor über 150 Jahren gegründet, ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten.

Für die Leitung unserer Personalabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalleiter/in

Sie übernehmen die

- Verantwortung für das Personalmanagement (Sommer ca. 160, Winter 300 Mitarbeiter)
- Beratung und aktive Unterstützung der Direktion in allen personalrelevanten Fragen
- Personalrekrutierung und -administration
- Leitung von HR-Projekten zur Umsetzung personalstrategischer und unternehmenspolitischer Massnahmen
- Personalkostenplanung, HR-Controlling und -Reporting
- gesamte Lohnverarbeitung und Abrechnungen der Sozialversicherungen

Ihre Qualifikationen sind

- mehrjährige Berufserfahrung in der gesamten Bandbreite der täglichen Personalarbeit, idealerweise in der Hotellerie
- abgesicherte Erfahrungen mit den wesentlichen modernen Personalinstrumenten
- ausgeprägte Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit
- Anwenderkenntnisse in HR-spezifischer Software (MIRUS) sowie in MS-Office
- Deutsch als Muttersprache, Englisch- und Italienischkenntnisse

In dieser Position sind Sie Mitglied des Kaders und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines Personalleiters bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen. Ihre konzeptionelle, selbständige und initiativ Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichnen Sie aus. Sie werden durch ein kleines Team unterstützt.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in Jahresanstellung.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung an Herr D. Godat, Direktor, Kulm Hotel, Via Veglia 18, 7500 St. Moritz oder hr@kulmhotel-st.moritz.ch.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

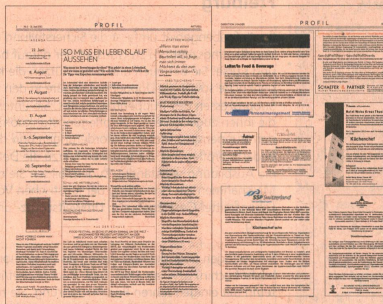
AUFLAGE
40.000

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



**BUCHEN
SIE JETZT!**

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch



Stadt Zürich Stadtspital Triemli

Die Verpflegungsmitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten sowie Besucherinnen und Besucher und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Konditor/in-Confiseur/in 40%

Ihre Leidenschaft gehört den süßen Genüssen. Sie arbeiten in einem motivierten jungen Team und bereichern uns mit Ihren kreativen Ideen.

Unsere Küche beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hygiene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser Stelle entscheidend beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitalküche mitzuwirken.

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Konditor/in-Confiseur/in. Wir erwarten Freude am abwechslungsreichen, kreativen und vielseitigen Arbeiten. Teamfähigkeit, interdisziplinäre Zusammenarbeit, ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine selbstständige Arbeitsweise runden ihr Profil ab. Sie zeigen ein grosses Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und spannenden Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmassnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 19 60.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Stadtspital Triemli, Bereich Human Resources
Herr Hansruedi Saam, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich

www.triemli.ch/jobs

Gesundheits- und Umweltdepartement

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli

21498-8900

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



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

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

einen erfahrenen Night Audit

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

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

21487-8859

Für unser Gästehaus suchen wir eine/n

Rezeptionist/in Jobcode hoteljob.ch: J47739

Paul Scherrer Institut
5232 Villigen PSI
<http://www.psi.ch/pa/offenstellen/0363-1>

21480-8825



Das KAUFLEUTEN ist eine lebendige
Institution in der Zürcher Gastronomie-, Party- und Kulturszene!

Unser RESTAURANT ist berühmt für seine ausgezeichnete Küche und das stilsichere Ambiente – ein Ort des unbeschwernten Genusses! Hier reichen sich illustere Partygäste und internationale Stars die Klinke. Unser Hof ist der ideale Rückzugsort, um der Tageshektik zu entkommen. Hier trifft man sich zum Apéro mit Freunden oder zum feinen Abendessen in entspannender Atmosphäre. Und an lauen Sommerabenden verwandelt sich die dazugehörige Dachterrasse in eine grüne Insel inmitten der Stadt. In die PELIKANBAR kommen unsere Gäste für Kaffee und Kuchen, zum Mittagessen oder nach der Arbeit zum wohlverdienten Feierabendbier. Im KLUBSAAL und FESTAAL finden nicht nur internationale Konzerte und Partys mit weltberühmten Acts und DJs statt, sondern auch erstklassige Lesungen und Comedy-Veranstaltungen.

Wir suchen für unser RESTAURANT per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine

Stellvertretung der Geschäftsführerin – 80% (m/w)

Als Gastgeber/in aus Leidenschaft schätzen Sie das tägliche Mitwirken an der Front. Sie sind zuständig für den Gästeempfang und stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Zudem unterstützen Sie die Geschäftsführerin in der Motivation und Führung der Service- und Buffetmitarbeiter sowie bei diversen kleinen administrativen Arbeiten.

Um diese Aufgabe meistern zu können, bringen Sie eine höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule) und/oder Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit und verfügen über ein breites Netzwerk im Gastgewerbe, vorzugsweise auf dem Platz Zürich. Sie sind auf der Suche nach einer langfristigen Anstellung, sind eine sympathische, aufgestellte und herzliche Gastgeber-Persönlichkeit, sprechen fließend Schweizerdeutsch und sind um 30 Jahre alt. Ein kompetentes und pflichtbewusstes Auftreten, vorbildliche Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft, betriebswirtschaftliches Handeln und die Liebe zum Detail. Führungsstärke, Flexibilität sowie Organisationstalent runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine repräsentative und vielseitige Position in einem multikulturellen Betrieb, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants AG
Andrina Dietrich
Pelikanplatz
8001 Zürich
044 225 33 35
personal@kaufleuten.ch
www.kaufleuten.ch

21494-8865



Die SRO AG, das Zentrumsspital in Langenthal und die Gesundheits- und Altersbetreuungscentren in Herzogenbuchsee, Huttwil, Niederbipp und Wiedlisbach, ist die grösste Arbeitgeberin in der Region Oberaargau.

1200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich täglich für das Wohl unserer Patienten ein. Höchste Qualitätsstandards im medizinischen und pflegerischen Bereich sind uns besonders wichtig. Werden auch Sie Teil vom SRO-Team!

Für den Standort Langenthal suchen wir auf 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine

Diätköchin 60 % (m/w)

Ihr Aufgabengebiet

- Erstellen von fachlich einwandfreien Diätmenüs unter Einhaltung der Diätschemen
- Einsätze in der kalten und warmen Küche
- Mithilfe bei der Lagerbewirtschaftung und Lagerkontrolle
- Service am Speiseverteilband

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Diätköchin
- Interesse an ausgewogener Ernährung und Diätkostformen
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden und Lernenden
- Bereitschaft, Wochenenddienste zu leisten

Wir bieten

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen (GAV)
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Umfeld

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Doris Fahrni, Leiterin Diätküche, Tel. 062 916 36 31 (von 07:30-09:30 und 14:00-15:30), E-Mail: d.fahrni@sro.ch

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die SRO AG, Frau Doris Egger, Human Resources, St. Urbanstrasse 67, CH-4901 Langenthal, E-Mail: d.egger@sro.ch

21469-8848



Stadt Zürich
Stadtspital Triemli

Die Verpflegungsmitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten sowie Besucherinnen und Besucher und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Diätköchin/Diätkoch, 100%

Die Küche beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hygiene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser Stelle entscheidend mitzuwirken beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitalküche.

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Köchin resp. Koch, ergänzt mit der Zusatzausbildung Diätköchin/-koch und idealerweise bereits Erfahrungen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem erwarten wir Freude am abwechslungsreichen, kreativen und vielseitigen Arbeiten, Teamfähigkeit, interdisziplinäre Zusammenarbeit, ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine selbstständige Arbeitsweise. Sie zeigen ein grosses Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und spannenden Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmassnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 19 60.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Stadtspital Triemli, Bereich Human Resources
Herr Hansruedi Saam, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich

www.triemli.ch/jobs

Gesundheits- und Umweltdespartement

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli

SUISSE ROMANDE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports
DDPS
Armée suisse
Forces terrestres FT

Veuillez envoyer votre candidature à l'adresse suivante:
HR Service-Center
Administration du personnel
Domaine FT
Réf. 8023
Papiermühlestrasse 20
3003 Berne
Pour tout renseignement technique, veuillez contacter:
L'adj. chef Jürg Zwahlen
Chef instr. spéc. subs.
Tel. 031 324 24 52

Vous trouverez d'autres annonces intéressantes de la Confédération à l'adresse suivante:
www.emplol.admin.ch

La Formation d'application de la logistique assure l'instruction des militaires des domaines logistiques, à savoir des troupes sanitaires, des troupes de la logistique (ravitaillement/évacuation, circulation et transport, maintenance) ainsi que du Service vétérinaire et des animaux de l'armée.

Responsable du centre de subsistance de la place d'armes de Fribourg (h/f)

Dans votre domaine d'activité, vous devez garantir l'exploitation du centre de subsistance en faveur des écoles et des cours présents sur place. Vous encadrez et appuyez les chefs de cuisine, les cuisiniers de troupe et les militaires à double fonction dans les sous-processus techniques de l'ordinaire de la troupe. Vous instruisez de manière autonome les collaborateurs chargés de la subsistance qui sont sous votre responsabilité, en fonction des exigences spécifiques à la troupe et des directives concernant la subsistance adaptée aux besoins. A cet effet, vous établissez les programmes détaillés de la formation. L'enseignement relatif à la mise en œuvre des mesures visant le respect des directives juridiques, telles que la législation sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur la protection de l'environnement et l'ordonnance sur l'hygiène, fait également partie de votre cahier des charges.

Vous avez une formation de cuisinier (chef cuisinier) ou de chef de cuisine/chef de production avec diplôme fédéral et disposez d'une expérience professionnelle de quelques années. Vous avez également acquis de l'expérience dans le domaine de la formation des apprentis et des adultes et vous avez terminé votre instruction militaire de chef de cuisine ou de fourrier. Vous avez entre 30 et 45 ans, vous êtes prêt à travailler de nuit et tôt le matin, vous possédez un permis de conduire de la catégorie B et vous disposez de très bonnes compétences sociales et directionnelles. Vous êtes en outre apte à communiquer oralement dans une deuxième langue officielle (allemand).

Lieu de travail : Fribourg

Taux d'occupation : 80 - 100 %

Délai de postulation : 14 jours après la publication

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

STELLENGESUCHE

Sie suchen ein neues Konzept?

Gastropromi mit 40-jähriger Erfahrung berät Sie kompetent, praxisbezogen, schweizweit.

Mehr Informationen unter
www.mikethomas.ch

2121-8788

CLINIQUE LE NOIRMONT

CENTRE DE READAPTATION CARDIO-VASCULAIRE
KLINIK FÜR KARDIALE REHABILITATION

Pour renforcer l'équipe de cuisine de notre clinique de réadaptation située aux Franches-Montagnes et réputée dans toute la Suisse, nous recherchons:

pour le 1^{er} septembre 2012

un(e) cuisinier(ère) à 100%

Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisine (le brevet fédéral serait un atout). Vous avez quelques années d'expérience. Postulations jusqu'au 31 juillet 2012 (voir ci-dessous).

pour le 1^{er} août 2012

un(e) apprenti(e) cuisinier(ère) en diététique

Avec CFC de cuisinier(ière)
Pour un apprentissage d'une année

Nous vous offrons d'excellentes conditions de travail, un salaire et des prestations sociales attractifs. Renseignements pour les deux postes: 032 957 57 20, M. Pascal Aubert, Chef de cuisine. Postulations écrites avec CV et documents usuels à: Clinique Le Noirmont, M. Cédric Bossart, Directeur, Ch. de Roc-Montès 20, 2340 Le Noirmont

21455-3378

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE[®]
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie[®] Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie[®] Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotmail-et-gastronomie.ch

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyl
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch / www.immoaufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoaufgeschaltet.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Insere: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie[®] Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Luzern,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer:
27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Brunnenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21010-9885

Lingua Natura

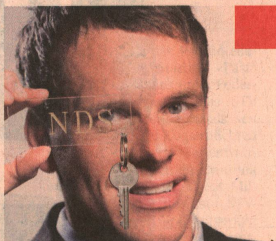
Italliano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I

Natur – Kultur – Kulinarik

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

Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

18140-7675



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Brunnenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21035-8702



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit **Panda (Betrag)** an 488 oder wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

DIGITALE REVOLUTION

Vor einigen Jahren wurde an der Réception noch alles von Hand geschrieben. Doch dann kamen die Computer und von der Reservierung bis hin zur Bezahlung wurde vieles automatisiert. Erst kam das Internet, erst langsam und dann rasend schnell auf die Hotellerie zu. Vor fünf Jahren dann die ersten Smartphones und mit ihnen die Apps und das mobile Internet. Ab diesem Zeitpunkt waren Kunden befähigt, sämtliche Buchungen, Transaktionen oder Bewertungen von überall her zu tätigen. 2010 wurden dann die Tablet-PCs eingeführt. Portables mit Touchscreens und der Funktionalität eines Computers. Die Anzahl der Apps für die Hotellerie stieg stetig. Neben diesen Anwendungen erhöhte sich auch die Transparenz und Vergleichbarkeit von Angeboten. Hoteliers werden zunehmend mit öffentlichen Hotelbewertungen konfrontiert.

Mehr Service dank Automatisierung

Die meisten Hotels haben mittlerweile eine respektable Ausstattung digitaler Geräte im Vergleich zum letzten Jahrhundert. Dennoch steht die Zeit nicht still und das Internet hat die digi-

tales Revolution um ein Vielfaches beschleunigt. Es können heute mehr Prozesse automatisiert und beschleunigt werden als jemals zuvor. Was in den 80er-Jahren die Automobilindustrie erfahren hat, kommt jetzt mit geballter Ladung auf die Hotellerie zu. Hierbei geht es nicht nur um Einsparungen durch Automatisierung, sondern auch um nie dagewesene Servicemöglichkeiten. Viele Kundenwünsche können schon jetzt personallos und dennoch mit höherer Servicequalität erfüllt werden. So stehen dem Gast vielfältige Informationen und zunehmende Interaktionsmöglichkeiten in digitaler Form zur Verfügung. Das spart Serviceanfragen und trägt zum Wohlbefinden des Gastes bei. Gerade die personallosen Interaktionsmöglichkeiten nehmen mit dem Fortschritt stetig zu. So wird der Gast – durch die steigende Anzahl digitaler Angebote – zunehmend ermutigt, sein Geld im Hotel auszugeben.

Daten – das Kapital der Zukunft

Werden wir vollautomatisierte Hotels ohne Mitarbeiter sehen? Ich sage, ja! Vom Check-in bis zum Check-out wird alles ma-

schinell machbar sein. Durch Computer – wie heutige Tablet-PCs, Automaten oder Smartphones – erfasste Daten werden zum Kapital der Zukunft. So werden Maschinen zunehmend intelligenter und erkennen Kundenwünsche selbstständig. Es wird eine Fülle von Daten über den Gast bereitstehen, die es ermöglicht, das Gästeverhalten vorauszusehen. Die Warenwirtschaft wird effizienter als je zuvor, Bestellungen werden vollautomatisch und das Management erfreut sich an Steuerungsmöglichkeiten in ungeahnten Dimensionen. Dennoch sollten wir beachten, dass Spitzenklasse-Service nur mit speziell geschulten Servicekräften möglich sein wird. Diese werden wir technisch hochrüsten, um neue Servicestandards zu definieren. Letztendlich gilt beim Fortschritt: Wo eine Vision ist, ist ein Weg.



Torsten Morgenroth
Produktmanager swiss delicious GmbH
www.swiss-delicious.com
tm@swiss-delicious.com

Barmettler Immobilien 033 437 76 30
barimmo.ch

Wer hat den Mut, einen Landgasthof wieder zum Leben zu erwecken?

Wir vermieten per sofort oder nach Vereinbarung das **Restaurant**

Bären in Blumenstein

104 Sitzplätze
1 Bar mit 24 Sitzplätzen
2 Säle, 26 und zirka
100 Sitzplätze mit Bühne
5 Hotelzimmer

Miete: Fr. 6000.– inkl. Inventar und exkl. NK.

21289-8819

PURA TI: Zu verkaufen faszinierendes

6½-Zimmer-Tessiner-Haus

Bj. 1500, komplett renoviert, romantischer Innenhof, elegantes Grotto, 4 Bad/Du/WC, grosses Cheminée ..., sehr geeignet als kleines Garni. VP: Fr. 985'000.–.

Kontakt: 076 429 17 36, Frau Bodmer

21450-8841

Den Traum vom eigenen Hotel verwirklichen?

Schickes, umsatzstarkes Wellness-Hotel im Schwarzwald mit Pool, Sauna, Ayurveda und viel Entwicklungspotential zu verkaufen (auch Mietkauf oder aktive Beteiligung).

Schreiben Sie uns an:
hotel-verkaufen@hotmail.de

21504-8840

Zu verpachten in Thailand

Restaurant mit Gästezimmer, allem Komfort, mit Swimmingpool, altershalber an deutschsprachige Interessenten günstig abzugeben. VB: Fr. 90'000.–

Mit Stammkundschaft und evtl. Personal sowie allen Bewilligungen. thaipalme@gmail.com

21458-8847

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in der **Region Lenzerheide** zu verkaufen oder zu verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Für Investoren: zusätzliche Kaufmöglichkeit von 1000 m².

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21438-8834 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21438-8834

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

18432-7120

die chance!

zu vermieten
gasthaus flyhof

historisches haus
mit direktem seeanstoss

3 gaststuben, gartenwirtschaft
9 gästezimmer, kellergerwölbe
fischerhaus mit quelle
romantischer garten
wohnung

wir freuen uns auf ihre
schriftliche bewerbung

belcam ag, lindenstrasse 8
8125 zollikoberg
belcamag@bluewin.ch

21234-8794

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten)

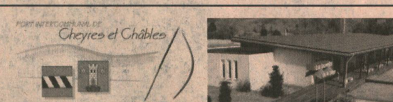
Kleines Hotel mit Restaurant nahe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Zimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide.

Weitere Infos auf unserer Homepage: www.procura.ch

Weitere Auskünfte erteilt:
PROCURA-Treuhand AG Chur, Tel. 081 257 01 10

21493-8862



Les Communes de Cheyres et Châbles
recherchent:

Un couple de gérants professionnels pour l'exploitation du nouveau restaurant de leur port intercommunal

- Emplacement idyllique au bord du lac et à côté du port
- Locaux commerciaux neufs, meublés et agencés
- Magnifique salle d'environ 50 places avec vue sur le lac
- Spacieuse terrasse couverte, kiosque
- Planification des locaux et agencements professionnels
- Parking à proximité
- Petit matériel à la charge des exploitants
- Bail commercial de 5 ou 10 ans

Entrée en fonction: Mars 2013

Faire offre de candidature, qui sera traitée en toute confidentialité, jusqu'au **17 août 2012**,

avec dossier usuel et lettre de motivation à:

Secrétariat communal de Cheyres
Madame Véronique Bovet
1468 Cheyres

21495-8864

Berggasthaus zu verkaufen

Wegen Todesfalls zu verkaufen schönes, heimeliges Berggasthaus in den Eggbergen, 1450 m. ü. M.

Gehört zu Altdorf URI

- Grosses Wandergebiet mit Bergseeli und Feuerstellen.
- Delta- und Gleitschirmfliegen, Mountainbiken, Kinderspielfeld
- Skilift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen
- Ganzjahresbetrieb
- 6-Zimmer-Wirtswohnung
- Heimeliges Restaurant, 30 Plätze
- Schönes Säll mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze
- Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze

6er-, 8er- und 12er-Massenlager

Alle Betten sind nordisch ausgestattet.
Für ernstgemeinte Anrufe 041 870 36 66
Natel 079 201 87 25

E-Mail-Adresse: seeblickeggberge@tiscali.ch

21262-8802