Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 34

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: 04.07.2025

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

1002893
Schweiz. Nationalbibliothek
Periodikadienst
Hallwylerstrasse 15
3005 Bern

B0128
02/17

htr
23. August 2012
Nr. 34 / Fr. 4.50 / €2.90
AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
www.htr.ch

PROFIL DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

hotel revue

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

Plakette
Ein Besuch im Werk Turgi in Vogelsang, wo die Klassifikationsplaketten von hotelleriesuisse entstehen.
Seite 13

MICE in Scuol
Die Belvédère Hotels sorgen durch einen attraktiven Meeting-Neubau für eine Ausweitung ihres Geschäfts.
Seite 2

Kongresse
Der Kursaal Bern will mit dem neuen Kongressbereich weit über die Landesgrenzen hinaus Schlagzeilen machen.
Seite 4

25 Jahre HFT
«Ich schaue mit Befriedigung auf die generelle Entwicklung der Hotelfachschule Thun zurück.»
Seite 5

Christoph Rohn, Direktor Hotelfachschule Thun.

Alain D. Baillat

STV krempelt um

Schnell auf aktuelle Probleme reagieren: Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) verpasst sich eine modernere Führungsstruktur.

THERES LAGLER

Zweitwohnungsinitiative, Frankenstärke und wegbrechende Märkte: Der Schweizer Tourismus sieht sich zurzeit mit so vielen Problemen konfrontiert wie schon lange nicht mehr. Es kommt deshalb gelegen, dass sich der Schweizer Tourismus-Verband (STV) dynamischere Strukturen geben will, auch wenn die Vorarbeiten dazu längst vor der aktuellen Krise ergriffen wurden. «Wir haben bereits 2010 damit begonnen, Fragen der Governance zu diskutieren», erläutert STV-Direktor Mario Lütolf. «Letztes Jahr haben wir grünes Licht erhalten, um die STV-Strukturreform auszuarbeiten. Nun liegt sie vor.» Bereits nächste Woche an der Generalversammlung wird darüber entschieden.

Der bisherige Vorstand mit 45 Mitgliedern soll auf acht Mitglieder reduziert werden. «Es ist sicher ein Zeichen der Zeit, die strategische Ebene personell zu verkleinern», so Lütolf. Aufs breite Netzwerk will er dennoch nicht verzichten. Vorstandsmitglieder, die von ihrer Funktion her nicht mehr zum Zug kommen, können Mitglied des neuen STV-Beirats werden. Gleichzeitig plant Lütolf den Aufbau von drei ständigen Kommissionen zu den Themen Wirtschaftspolitik, Qualitätsentwicklung/Bildung sowie Marktentwicklungspolitik, um stets auf dem aktuellsten Stand zu sein.
Seite 3 und 21

Was gutes Feedback bringt

zvg

Der Speisesaal des Le Crans Hotel & Spa mit seiner Aussicht und dem hervorragenden Service begeistert die Gäste.

Online-Bewertungen wirken sich auf die Buchung eines Hotels aus. Wie kommen Hotels zu guten Bewertungen? Im heutigen «Fokus» sind wir dieser Frage nachgegangen. Wir stellen Hotels von Gruppen und Ketten vor, die im Online-Hotelführer von hotelleriesuisse mit Trust-You-Bestnoten ausgezeichnet sind. Das Hotel Le Crans in Crans-Montana liegt mit 100 von 100 möglichen Punkten an der Spitze. Es handelt sich aber um eine Momentaufnahme, die morgen anders aussehen kann.
Seite 7 bis 11, 20

Kaffee

Starbucks wird ausserhalb seiner Stores präsenter

Die US-Kaffeehaus-Kette Starbucks arbeitet neu mit Vending-Spezialist Selecta zusammen – nur eine der Kooperationen und Projekte, die das Unternehmen ausserhalb seiner Coffeehouses in der Schweiz künftig verfolgt. Trotz Krise im europäischen Kaffeegeschäft setzt es auf eine Innovations- und Expansionsstrategie. sag
Seite 15

Waadtländer Alpen

Club Med in Villars wird im Sommer an die belgische Intersoc vermietet

Die Verantwortlichen der Ferienorte in den Waadtländer Alpen mögen das Sommergeschäft nicht rühmen. Insbesondere bei den Logiernächten französischer Gäste wurde ein Rückgang verzeichnet. Im nächsten Sommer wird ein neuer Betrieb Gäste beherbergen. Denn während der Club Med das «Villars Palace» in diesem Sommer noch geschlossen hielt, soll es im Sommer 2013 wieder belebt werden. Allerdings nicht von Club Med selbst, sondern durch die belgische christliche Krankenkasse Intersoc. Dazu wurde zwischen Club Méditerranée und Intersoc ein Mietvertrag für die Zeit von Juni bis September 2013 abgeschlossen. Es besteht eine Option für eine Verlängerung im 2014. Intersoc geht von wöchentlich 450 Gästen aus. Die Krankenkasse hat in der Schweiz eine lange Tradition im Anbieten von relativ günstigen Ferien für belgische Staatsangehörige. Mit Standorten in Leysin und im Bündnerland dürfte Intersoc in diesem Jahr 200 000 Logiernächte generieren. dst/cj
Seite 19

Kommentar

Wenn der Pilatus zum Hausberg von Zürich wird

GERY NIEVERGELT

Dienstagabend, ein Roundtable zum Thema «Hotelentwicklung in Zürich» im Renaissance Tower Hotel in Zürich-West, wo derzeit ein mächtiger Neubau nach dem anderen hochgezogen wird. Ja, in Zürich denkt man gerne etwas grösser – und manchmal weiter. So wird im Strategiepapier der Zürcher Hoteliers bis im Jahr 2030 nicht nur ein markanter Zuwachs an Hotelbetten angestrebt. Die Grossdestination will sich klarer positionieren und effizienter vermarkten. Konkret: In Zürich sollen Gäste nicht nur Business tätigen, sondern vermehrt Ferien machen. Schliesslich ist alles da, was genuss- und konsumfreudige Schweizreisende begehren – und die Bergwelt so nah.

Skiferien in Zürich? Der Pilatus als neuer Zürcher Hausberg? Abwegig ist es nicht. Dank hervorragenden Verkehrsverbindungen und den geringen Distanzen verfügen attraktive Städte im Mittelland touristisch gesehen über ein Potenzial, das noch lange nicht ausgeschöpft ist.

Fliessen die Touristenströme reichlich, ist dies gut für die ganze Schweiz – koordinierte Strategien, Kampagnen und sinnvolle Kooperationen einmal vorausgesetzt. Wenn nicht, wird es im Wettbewerb Verlierer geben, und das werden nicht die Städtedestinationen sein. Wer dann? Darauf wollte die optimistisch gestimmte Zürcher Gesprächsrunde an diesem Dienstag nicht eingehen.

Täglich aktuell:
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 34

ANZEIGE

«Dank Mirela sehe ich dem Monatsende gelassen entgegen.»

@MIRELA
www.mirela.ch

Caroline Ogi, Walliserhof, Zermatt

Aus der Region

Wallis

Meteo Schweiz baut Wetterradar im Wallis

Auf der Pointe de la Plaine Morte oberhalb von Crans-Montana haben am Montag die Bauarbeiten für eine neue Wetterradaranlage begonnen. Meteo Schweiz will damit die Warnung vor starken Niederschlägen, Gewittern und Hochwassern im inneralpinen Raum verbessern. Die neue Wetterradar-Station entsteht im Rahmen des Projektes Rad4Alp auf rund 3000 Metern über Meer im Gemeindegebiet von Icogne. Gutes Wetter vorausgesetzt, wird die Anlage im Herbst 2013 betriebsbereit sein.

SiSu Familienpark auf der Grächner Hannigalp

zvg

Bei strahlendem Sonnenschein wurde in Grächen am Sonntag der neue **SiSu Familienpark** eröffnet, benannt nach dem Grächner Maskottchen SiSu. 800 kleine und grosse Gäste erfreuten sich an der neuen Attraktion mit Wasserspielen, Klettergarten, Gross-Rutschbahn und Sommer-Tube-Bahn. Auch das Indianerfort mit den grossen Tipis und das neue SiSu Golf für Kinder und Familien befinden sich im Park, der Sicht auf die Bergwelt rund um Grächen bietet.

«Construction Valais» verlässt Dachorganisation

Der Verband «Construction Valais» tritt aus der Dachorganisation der Schweizer Bauwirtschaft aus. Grund dafür ist laut dem Walliser Verband die ungenügende Unterstützung der Randgebiete beim Kampf gegen die Zweitwohnungs-Initiative. Die Rolle des Dachverbandes sei nicht, nur die Interessen der Städte zu verteidigen. Der Dachverband seinerseits verteidigte sich gegen die Vorwürfe mit dem Argument, er habe für den Abstimmungskampf gegen die Weber-Initiative nur wenig Mittel zur Verfügung gehabt.

6000 Besucher an dreitägigem Rilke-Festival

zvg

In **Siders** hat das Rilke-Festival mehr als 6000 Interessierte angezogen. Das Publikum schätzte vor allem die Qualität und die Vielfalt der verschiedenen Darbietungen, die im Zeichen zeitgenössischen Schreibens standen, wie die Organisatoren mitteilten. Insgesamt über 50 Künsterinnen und Künstler verschiedener Sparten waren an dem Festival zu Ehren von Rainer Maria Rilke (1875-1926) aufgetreten. Rilke verbrachte seine letzten Lebensjahre oberhalb von Siders. kjv

Scuol: Neubau für MICE

Mit der auf den MICE-Markt zielenden «Chasa Nova» wurde der Belvédère-Hotelgruppe in Scuol «der Schlussstein eingefügt», sagt «Chasa»-Architekt Renato Maurizio.

KARL JOSEF VERDING

Der am letzten Wochenende eröffnete Neubau soll den Belvédère Hotels Scuol die Zugkraft für mehrtägige Meetings und Events verschaffen. Zusätzliche Wertschöpfung wird dank der «Chasa Nova» vor allem in der Zwischensaison erwartet. Drei Seminar- und Konferenzräume mit modernster Technologie, ergänzt durch ein hochstehendes gastronomisches Angebot und eine niveauvolle Spa- und Bäderlandschaft, sollen für ein Seminarerlebnis neuer Art im Engadin sorgen. Zur Eröffnung der «Chasa Nova» fanden sich rund 160 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft und Tourismus ein.

Drei Meeting-Räume, neun Suiten und vier Ladengeschäfte

Rund 11 Millionen Franken, zum Teil querfinanziert durch den Verkauf der Wohnungen in der benachbarten, noch im Bau befindlichen «Residenza Madlain», wurden in die «Chasa Nova» investiert. Sie ergänzt das Resort-Ensemble im Besitz der Familie Baumgartner, rund um das 4-Sterne-Superior Hotel Belvédère, das 4-Sterne Romantik & Boutique-Hotel Guarda Val und das 3-Sterne-Badehotel Belvair. In der «Chasa» befinden sich neun Hotelsuiten mit 50 bis 70 m², die drei Meeting-Räume für bis zu 130 Personen, sowie vier Ladengeschäfte. Eine unterirdische Passerelle verbindet die Gebäude miteinander, so dass man nach einem Meeting trockenen Fusses zum Diner ins 14-Gault-Millau-Punkte-Restaurant des «Guarda Val», zu einem Bankett ins «Belvédère» oder zur Erholung in eins der hoteleigenen Spas oder den 13 000 m² grossen Bäderkomplex des Engadin Bad Scuol (Bogn Engiadina) geht.

Zwei der drei neuen Seminar- und Konferenzräume sind durch eine schalldichte Schiebetür verbunden und bieten auf Wunsch zusammengefasst Raum für bis zu 130 Personen. Alle drei Räume sind mit der neuesten Seminartechnik ausgestattet: Funkmikrofone, Akustikdecken, fest installierte Beamer, die indirekte Beleuchtung und die gleichzeitige Präsentation an zwei Leinwänden lassen sich direkt vom Rednerpult aus steuern.

Die Räume sollen deutlich zeigen, was den Ort Scuol ausmacht

Unter der Leitung des Engadiner Architekten Renato Maurizio ist die «Chasa Nova» in einein-halbjähriger Bauzeit entstanden. Alle Räume sollen deutlich zeigen, was den Ort Scuol ausmacht: Es dominieren natürliche Materialien wie Stein und Unterengadiner Lärchenholz, das bei Vollmond geschlagen wurde. Die grosszügigen Fensterfronten der Seminar- und Konferenzräume erlauben zudem einen Panorama-Blick in die Engadiner Bergwelt. Rund 36 Tiefgaragenplätze kompensieren die ehemaligen Parkplätze, auf welchen heute die «Chasa Nova» steht. Im Erdgeschoss der «Chasa Nova» sind die Valentin Vinoteca, Cuafför Nova, Pastizaria Peder Benderer sowie das Informationsbüro von Engadin Adventure und den Bergbahnen untergebracht.

zvg

Mutige Architektur, die ein Zeichen für den neuen Rang des Ortes setzt: «Chasa Nova» in Scuol.

Bogn Engiadina wurde attraktiv ergänzt

Claudia Alini/zvg

Neue Ruhezone mit Einladung zum Ausblick.

Einen Tag nach der Eröffnung der «Chasa Nova» hat die Bevölkerung des Unterengadins am Samstag mit einem Volksfest die Renovation und Erweiterung der Bäderlandschaft des Bogn Engiadina gefeiert. Das Bad wurde durch einen neuen Sauna-Komplex ergänzt. Das Gesamtprojekt hat 6,6 Millionen Franken gekostet.

Gestaltet wurde die neue Saunalandschaft von Innenarchitekt Cord Glantz und seinem Team von «geplan design» aus Stuttgart. Auffallend sind die grosszügigen Fenster, die einen weiten Ausblick gewähren und das Bergpanorama eindrücklich präsentieren. Die Ruheoasen des Saunabereichs sind als stilisierte «Waldlichtungen» gestaltet, die Geborgenheit bieten und trotzdem licht bleiben. Die Duschanlage ist kraftvoll wie ein Wasserfall gestaltet. Sie umgibt das originell gestaltete Tauchbecken, das wie ein glatter Eiszylinder wirkt.

Die Bündner Regierungspräsidentin Barbara Janom Steiner bezeichnete in ihrer im Hauptbad gehaltenen Eröffnungsrede das Bogn Engiadina als Vorzeige-Förderprojekt der Regionalpolitik. Es habe dem Unterengadin den Ruf von Innovation und Erfolg eingebracht. kjv

Mehr Marketing für die Rigi

Die neu gegründete Marketinggesellschaft Rigi Plus AG will die Marke Rigi stärken. Drei Projekte sind bereits aufgegleist.

Die am Dienstag gegründete Rigi Plus AG ist eine private Gesellschaft mit einem Aktienkapital von 100 000 Franken, welches zu 100% einbezahlt ist. Gründungsmitglieder der AG mit Sitz auf Rigi Kulm sind mehrere Unternehmen. Weitere Betriebe haben Aktien gezeichnet. Das Kernteam sei mit verschiedenen weiteren Leistungsträgern an der Rigi in Kontakt für eine Beteiligung an der neuen Marketinggesellschaft, wie diese mitteilt. Nicht ausgeschlossen werde, dass sich die neun Gemeinden rund um die Rigi an spezialfinanzierten Projekten mit entsprechenden Leistungsvereinbarungen beteiligen können.

Die Rigi Plus AG hat im Rahmen der Entwicklung, der Gespräche und Ziele der letzten Zeit verschiedene Projekte und Ideen aufgenommen und wo möglich die notwendigen Entscheide gefällt. Konkret geht es um drei neue Angebote: Die sechs Bahnen an der Rigi haben beschlossen, auf den Fahrplanwechsel vom 9. Dezember 2012 ein einheitliches Rigi-Plus-Billet zu lancieren. Weiter hat Weggis Vitznau Rigi Tourismus zusammen mit Pro Rigi im Rahmen des Projekts Enjoy das Projekt «oRIGInale» lanciert. Rund zwei Dutzend Guides stehen im «Chänzeli» im Einsatz und erklären den Gästen Fauna, Flora, das Wegnetz und die herrliche Alpenwelt. Im Zuge der Zentrumsentwicklung in Rigi Kaltbad hat sich Rigi Plus stark eingesetzt für einen Regio-Shop mit lokalen Naturprodukten am Hausberg. Rund zwei Dutzend Bauern und Produzenten bieten gegen 100 Produkte an, die in der Gegend wachsen, produziert und veredelt werden. dst

Doch 100 Franken für die Autobahn-Vignette?

Die vorberatende Verkehrskommission (KVF) des Ständerats spricht sich für die 100-Franken-Vignette aus. Die Erweiterung des Nationalstrassennetzes müsse nachhaltig finanziert werden, argumentiert die KVF. 100 Franken seien eine vernünftige Summe und der Bedeutung des Nationalstrassennetzes angemessen. Der Nationalrat hatte im Frühjahr eine Erhöhung auf 100 Franken abgelehnt und für eine Erhöhung auf lediglich 70 Franken gestimmt. Damit bleibt der Preis der Autobahnvignette umstritten.

Tiefere Tarife für Einspeisung von Solarstrom

Das Eidg. Departement für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (UVEK) senkt die kostendeckende Einspeisevergütung für neue Fotovoltaik-Anlagen per 1. Oktober 2012 um durchschnittlich 15%. Mit dieser bereits dritten Tarifabsenkung im laufenden Jahr reagiert das UVEK auf den Preiszerfall auf dem europäischen Markt für Fotovoltaik-Module. Per Anfang 2013 werden die Fotovoltaik-Vergütungssätze automatisch um weitere 8% gesenkt. Das UVEK überprüft die Höhe der Vergütungssätze laufend. dst

Der Schweizer Tourismus-Verband feiert sein 80-Jahre-Jubiläum. Doch er schaut nicht nur zurück, sondern rüstet sich mit einer Strukturreform für die Zukunft.

THERES LAGLER

Die Interessen aller touristischen Regionen im Bundeshaus vertreten: Das macht der Schweizer Tourismus-Verband STV. Keystone

Einfluss stärken

Mit einer starken Stimme für den Schweizer Tourismus sprechen: Dieses Ziel verfolgt der Schweizer Tourismus-Verband (STV) seit eh und je. Künftig will er diese Aufgabe mit einer schlankeren Organisation wahrnehmen. Direktor Mario Lütolf, schlägt – pünktlich zum 80-Jahre-Jubiläum – eine Strukturreform vor. So soll der heutige Vorstand von 45 auf 8 Mitglieder verkleinert werden. «Es macht keinen Sinn, wenn ein derart grosses Gremium über Verbandsführungsgeschäfte wie den Jahresbericht entscheidet», findet Lütolf. Die Sitze im Vorstand sind künftig an die Funktion gebunden, um die ganze Branche zu repräsentieren (siehe Box «Wahlen STV»).

STV-Beirat wird zu einem VIP-Gremium der Branche

Alle anderen Vorstandsmitglieder erhalten die Gelegenheit, stattdessen im neuen STV-Beirat mitzumachen. Eine Möglichkeit, die ankommt. «Alle, die wir angefragt haben, wollen in den Beirat wechseln. Sie schätzen, dass das Networking und die Interdisziplinarität nicht einfach ersatzlos gestrichen werden», erläutert Lütolf. Zudem winkt den Mitgliedern des STV-Beirats ein Mehrwert. Sie werden automatisch zum «Tourismus Forum Schweiz» eingeladen, das vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) organisiert wird. Es findet erstmals am 15. November zum Thema «Neu-Positionierung der Schweiz im Sommer-Tourismus» statt. Nebst dem verkleinerten Vorstand und dem STV-Beirat sieht die Strukturreform aber auch den Aufbau von drei ständigen Kommissionen vor. Diese sollen sich gezielt um die Bereiche Wirtschaftspolitik, Qualitätsentwicklung und Bildung sowie Marktentwicklungspolitik kümmern. Stimmt die GV der Strukturrefom am 30. August zu, tritt sie bereits am 1. September in Kraft.

Bundesbeitrag ist neu für eine ganze Legislatur gesichert

Doch wo steht der STV 80 Jahre nach seiner Gründung generell? Mario Lütolf ist überzeugt, dass der Verband in den letzten Jahren sein Profil schärfen konnte. Der STV kümmert sich um vier Geschäftsfelder: die politische Interessenvertretung, die Qualitätssicherung (Gütesiegel Q, Familien Willkommen, Wellness-Destination, Fewo-Klassifikation), die Berufsbildung (Tourismus-Assistent, höhere Fachprüfung zum Manager Gesundheitstourismus) und Mandate (Geschäftsstelle VSTM, Agrotourismus Schweiz). Der STV zählt zurzeit 15 Mitarbeiter und verfügt über ein Budget von 2 Millionen Franken. Der Bundesbeitrag von 100 000 Franken, der Jahr für Jahr neu ausgehandelt werden musste, ist für länger gesichert: «Wir konnten mit dem Seco erstmals eine Leistungsvereinbarung über vier Jahre abschliessen», so Lütolf.

Wahlen STV Noch 8 statt 45 Köpfe im neuen, verkleinerten Vorstand

An der **Generalversammlung des Schweizer Tourismus-Verbands** (STV) am kommenden Donnerstag wird die Strukturreform der Organisation verabschiedet und der neue Vorstand bestellt. Folgende Personen sind für die Amtsperiode 2012-2016 zur Wahl vorgeschlagen:

Dominique de Buman, Präsident, Nationalrat, CVP.
Fredi Gmür, CEO Schweizer Jugendherbergen, vertritt die IG Parahotellerie.
Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse.
Bernhard Kuster, Direktor Gastrosuisse.
Marcel Perren, Direktor Luzern Tourismus, vertritt die Regionaldirektorenkonferenz.
Ueli Stückelberger, Direktor Verband öffentlicher Verkehr und Seilbahnen Schweiz.

Beisitzende ohne Stimmrecht:
Richard Kämpf, Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco).
Jürg Schmid, Schweiz Tourismus (ST). tl

Kein zusätzliches Geld für Innotour

Der Bundesrat will den Beitrag für Innotour nicht erhöhen. Und der SGH will er nicht mehr Kompetenzen zugestehen. Entsprechende Motionen wurden im Zusammenhang mit der Zweitwohnungsinitiative eingereicht.

DANIEL STAMPFLI

Mit einer im Ständerat eingereichten Motion will Jean-René Fournier (CVP/VS) den Bundesrat beauftragen, die Aufgaben der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) anzupassen. Die Anpassung soll dazu führen, dass die SGH die Folgen im Alpenraum mildern kann, die durch die Annahme der Zweitwohnungsinitiative entstehen.

Damit die SGH die neuen Aufgaben übernehmen könne, müssten die Vorschriften auf Bundesebene angepasst werden, so Jean-René Fournier. Damit bei der Umsetzung dieses Vorgehens keine Zeit verloren gehe, könnte in einem ersten Schritt jener Teil der 100 Mio. Franken, der noch nicht genutzt wurde, eingesetzt werden. Die SGH erhielt zur Bekämpfung der Frankenstärke 100 Mio. Franken zugesprochen.

Der Bundesrat sieht heute ohne ausreichende Basis keinen Handlungsbedarf zur Anpassung der gesetzlichen Grundlagen der SGH und beantragt die Ablehnung der Motion. Das vom Parlament im Herbst 2011 beschlossene vorsorgliche und befristete Zusatzdarlehen an die SGH sei zur Abfederung der negativen Effekte der Frankenstärke bestimmt. Eine neue Zweckbestimmung für Sondermassnahmen zur Abfederung allfälliger Effekte der Zweitwohnungsinitiative sei aus heutiger Sicht weder zielführend noch dringlich.

Ebenfalls zur Ablehnung empfiehlt der Bundesrat die Motion von Nationalrat Hansjörg Hassler (BDP/GR). Hassler beauftragt den Bundesrat, den Kredit für Innotour um zusätzlich 10 Mio. Franken aufzustocken, um neue Geschäftsmodelle im alpinen Tourismus zu entwickeln. Der Bundesrat sieht jedoch zurzeit keinen Handlungsbedarf zur kurzfristigen Erhöhung der Innotour-Mittel. Die für 2012-2015 zur Verfügung gestellten 20 Mio. Franken reichten aus, um auch spezifische – in Zusammenhang mit der Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative stehende – Projekte zur Entwicklung neuer Geschäftsmodelle im alpinen Tourismus zu fördern. Beide Motionen müssen durch die eidgenössischen Räte beraten werden.

Die Verordnung zur Zweitwohnungsinitiative hatte der Bundesrat letzte Woche beraten, aber wider allgemeines Erwarten keinen Entscheid gefällt. Möglich, dass er – insbesondere über den Zeitpunkt des Inkrafttretens – am Mittwoch dieser Woche entscheidet. Geschieht dies nach Redaktionsschluss, finden Sie die Informationen unter www.htr.ch.

Umstrittene Fluglärm-Studie

Der Fluglärm der Militärjets stört die Feriengäste im Berner Oberland nicht sehr. Dies ergab zumindest eine Studie der Uni Bern. Der Hotelierverein Brienz spricht von einem Gefälligkeitsgutachten.

Zwar empfinden 43 Prozent der Herbsttouristen und 13 Prozent der Wintertouristen den Flugbetrieb des Militärflugplatzes Meiringen-Unterbäch und den damit verbundenen Fluglärm als störend. Ein negativer Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit der Feriengäste und die Loyalität sei nicht nachzuweisen. Diesen Schluss ziehen die Verfasser einer Studie, welche vom Institut für Marketing und Unternehmensforschung an der Uni Bern im Auftrag des Vereins Pro Flugplatz Meiringen durchgeführt wurde. Unter einer erhöhten Lärmbelastung leide das Freilichtmuseum Ballenberg. Die Umfragedaten wurden im Herbst 2011 sowie im Winter 2010/11 in der Aareschlucht, auf dem Hasliberg, in Meiringen und auf dem Ballenberg erhoben.

Von einem Gefälligkeitsgutachten, das «unseriös und mehr als peinlich» sei, sprechen der Hotelierverein Brienz und die Interessengemeinschaft für weniger Fluglärm. Einwohner und Gäste von Brienz seien von der Studie nicht erfasst worden, obwohl Brienz in der Abflug- und Anflugschneise liege und unter Lärmimmissionen von 100 Dezibel und auch darüber leide. dst

Schwyz: grünes Licht für Projekt «Wertschöpfung im ländlichen Raum»

Regionale Produkte und Dienstleistungen sowie Agrotourismus stehen im Zentrum.

Nun kann der Verein «Ländlicher Marktplatz» seine Vorhaben realisieren. Der Regierungsrat des Kantons Schwyz hat das Regionalentwicklungsprojekt «Wertschöpfung im ländlichen Raum» gutgeheissen. Auch der Bund hat dem Projekt zugestimmt. Ziel des Projekts ist es, regionale Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten und aus dem Kanton Schwyz zu exportieren. Daneben soll das qualitative Angebot im Agrotourismus verbessert und die agrotouristischen Anbieter stärker miteinander vernetzt werden. Investiert werden rund 10 Mio. Franken, wovon die Kosten der Milchmanufaktur Einsiedeln AG auf knapp 6,9 Mio. Franken veranschlagt werden. Werden die definierten Ziele erreicht, leisten der Bund, der Kanton Schwyz und die Bezirke 4,1 Mio. Franken, verteilt auf die nächsten sechs Jahre. dst

Aus der Region

Ostschweiz

Erster Lehrgang Tourismus, Event in Schaffhausen

Mit «Schaffhausen, das kleine Paradies» wirbt die Regierung über die Kantonsgrenzen hinaus. Um beim Seilziehen um die Gunst der Gäste gegen andere Regionen zu gewinnen, braucht es nicht nur attraktive Angebote, sondern auch Fachleute, die im Tourismusbereich bestens geschult sind. Die Handelsschule KV Schaffhausen realisiert in enger Zusammenarbeit mit Schaffhauserland Tourismus einen knapp einjährigen Lehrgang zum Sachbearbeiter bzw. Sachbearbeiterin Tourismus und Event.

Bern

Kanton ermittelt touristische Wertschöpfung

zvg

Das Berner Wirtschaftsamt Beco hat das CRED (Center for regional economic development) der Universität Bern und die Firma Rütter+Partner beauftragt, die Studie von 1994 zur wirtschaftlichen Bedeutung des **Tourismus** zu aktualisieren. Im August erhalten rund 5000 touristische Anbieter im Kanton einen Fragebogen zu ihrer Wertschöpfungs- und Beschäftigungsleistung.

Graubünden

Opening des «City West» Chur durch Hotel Stern AG

Das sich im Bau befindende Hotel City West Chur wird seit Mitte August von der Hotel Stern Chur AG in Person von Adrian K. Müller im Auftrag der Baugesellschaft City West, vertreten durch Domenig Management und Verwaltung AG eröffnet und betrieben. eine Eröffnung bringe immer spezielle Herausforderungen und Möglichkeiten zu Tage, so Müller. Er ist Mitbesitzer des Romantik Hotels Stern. Auch in sogenannten schwierigen Zeiten ist die Einführung eines neuen Angebotes möglich.

Zentralschweiz

Schifffahrt Vierwaldstättersee wird 175 Jahre alt

adb

Die Schifffahrtsgesellschaft des **Vierwaldstättersees** (SGV) feiert ihren 175. Geburtstag. Zum Jubiläum des bestfrequentierten Schifffahrtsunternehmens der Schweiz gibt es am kommenden Samstag eine Parade mit fünf Dampf- und elf Motorschiffen. Der Strassburger Casimir Friedrich Knörr, der in Luzern ein Bank- und Handelshaus führte, startete im September 1837 das erste Schiff, «Stadt Luzern». kjv

htr hotel revue
Nr. 34 / 23. August 2012

Aus der Region

Bern

Mehr Sicherheit in der oberen Altstadt Berns

Das neue Sicherheitskonzept in Berns oberer Altstadt bewährt sich. Es geht vor allem um eine sicherere Aarbergergasse. Das Konzept habe zu einer allgemeinen Beruhigung der Situation in dieser Berner Ausgehmeile geführt, heisst es in einer gemeinsamen Mitteilung der Gastrobetriebe und der Behörden. Die Rede ist von «deutlich weniger Gewalttätigkeiten und Aggressionen». Jedes Lokal muss einen Abendverantwortlichen haben, der bei besonderen Ereignissen den Behörden-Kontakt herstellt.

Berner Oberland

GST und Hotels: Medien aus den neuen Märkten

Das grösste proaktive PR-Projekt im laufenden Geschäftsjahr von Gstaad Saanenland Tourismus (GST) ging am Sonntagabend erfolgreich zu Ende. In enger Partnerschaft mit allen Fünfsternehotels der Destination hatte die Tourismusorganisation Journalisten aus China, Indien, Saudi-Arabien, Malaysia und Brasilien zu einer dreitägigen Medienreise eingeladen. Zehn Pressevertreter waren der Einladung gefolgt. Sie erlebten ein Programm im Zeichen der alpinen Echtheit und lebendiger Traditionen. kjv

Kursaal: ein Meilenstein

Nach knapp zweijähriger Umbauzeit feiert der Kursaal Bern die Eröffnung seines neuen Kongresszentrums. Er will nun zu einer führenden Adresse werden.

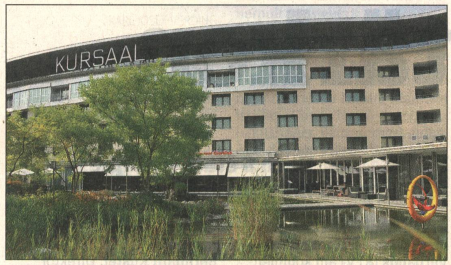
DANIEL STAMPFLI

In den vergangenen zwei Jahren hat der Kursaal Bern rund 35 Mio. Franken in die Modernisierung und Erweiterung seiner Anlagen und seiner Infrastruktur investiert. Im Rahmen des Erneuerungsprojekts «Kursaal Bern 2012» wurden zwei Boardrooms für exklusive Meetings eingerichtet sowie eine zweigeschossige Bankettküche mit 40 Arbeitsplätzen erstellt. Weiter wurde der Kursaal- und Hotel-Empfang umgestaltet, Casino und Kongresswelt mit separaten Eingängen versehen und Anpassungen in den Logistikbereichen vorgenommen. Zudem wurde das Grand Casino um ein Drittel vergrössert.

«Wir sind stolz auf den neuen Kursaal. Die Eröffnung des Kongresszentrums ist ein weiterer Meilenstein in unserer Geschichte», so Daniel Frei, Präsident Kongress + Kursaal Bern. Das Herz der Kongresswelt schlage im sorgfältig renovierten Eventsaal Arena sowie im neu erbauten Forum. Während die ovale Form der Arena prädestiniert sei für Konzerte, Galaabende und Bühnenshows, bilde das Forum einen idealen Rahmen für kleinere und grössere Empfänge, Präsentationen, Ausstellungen und Partys. Arena und Forum bieten jeweils Platz für 1500 Personen, können aber auch für Veranstaltungen im kleineren Kreis genutzt werden. «Die hervorragende Infrastruktur, die Kombination mit Hotel-, Restaurant- und Casino-Angeboten sowie die zentrale Lage machen den Kursaal Bern zum Premium-Standort für nationale und internationale Veranstaltungen, hält Kursaal-Direktor Patrik Scherrer fest (siehe auch Interview unten).

Kursaal-Direktor Patrik Scherrer freut sich über das neu gestaltete Forum.

Bilder: Alain D. Boillat



Ein neuer Schriftzug prangt an der Fassade.

Margen Optimierung ab 2013

Patrik Scherrer, der Kursaal wurde für 35 Mio. Franken um- und ausgebaut. Auf welche Einrichtung sind Sie besonders stolz?
Auf den sorgfältig renovierten Eventsaal Arena sowie auf das neu erbaute Forum. Beide Eventplattformen verfügen über eine erstklassige Infrastruktur und sind mit modernster Licht-, Bild- und Tontechnik ausgestattet. Damit sind wir für nationale und internationale Anlässe bis 1500 Gäste auf internationalem Niveau bestens gerüstet.

Welche Rolle spielten Technik und Energieverbrauch beim Umbau?
Für die Beleuchtung im Forum kommt eine LED-Technologie zum Einsatz, die bisher einmalig ist in der Schweiz. Ob Ausstellung, Cocktail-Party, Bankett oder Präsentation: Die 710 LED-Leuchten erzeugen für jeden Event die gewünschte Stimmung. Die nur fingernagelgrossen LED-Chips können 4,2 Milliarden Farben abbilden. Gegenüber herkömmlichen Leuchtmitteln benötigt diese LED-Technologie 80% weniger Strom. Ein grosser Vorteil ist auch die geringe Wärmeerzeugung dieser Beleuchtung. Dadurch muss der Raum in den warmen Monaten weniger gekühlt werden.

Firmen sparen zurzeit bei der Durchführung von Kongressen. Haben Sie bewusst antizyklisch investiert?
Nach über 50 Jahren seit der Inbetriebnahme der Arena bestand Investitionsbedarf. Es war sicher ein Vorteil, dass die Bauphase in eine wirtschaftlich schwächere Phase mit geringerer Nachfrage fiel. Die Konditionen auf dem Kapitalmarkt sind zusätzlich vorteilhaft.

Wie viele und welche Grossveranstaltungen sind nach der Eröffnung bereits gebucht?
Noch in diesem Jahr werden über fünfzig Grossveranstaltungen bei uns stattfinden. Auch für 2013 ist der Buchungsstand bereits sehr erfreulich. Es finden nationale Anlässe wie die Jahresversammlung der ASUT – Schweizerischer Verband für Telekommunikation statt, internationale wie die Kongresse der Zahnmedizinischen Kliniken der Universität Bern und lokale Anlässe wie der Berner Marketingtag.

Die Geschäftsjahre 2010 und 2011 brachten der Kongess + Kursaal AG jeweils Gewinnrückgänge. Setzt sich diese Entwicklung auch heuer fort?
Das 1. Halbjahr 2012 war noch durch den Umbau geprägt. Für das zweite Halbjahr sind wir zuversichtlich, wieder gute Resultate verzeichnen zu können.

Erwarten Sie ab 2013 aufgrund der neuen und modernen Infrastruktur wieder bessere Geschäftszahlen?
Im 2013 ist die gesamte Anlage wieder in Betrieb. Wir haben unsere Umsatzziele höher angesetzt. Die neue Logistik wird dazu beitragen, die Margen zu optimieren. Eine Stärke, die wir vermehrt ausspielen wollen, ist das Gesamtangebot im Kursaal. dst

ANZEIGE

Denken Sie an zusätzliche Einnahmequellen für Ihr Unternehmen?

ERGÄNZEN SIE IHR ANGEBOT MIT WESTERN UNION GELDTRANSFERLÖSUNGEN

Ergreifen Sie die Chance

Ein Western Union Vertriebspartner zu werden ist einfacher als Sie denken und kann helfen, Ihr Geschäft anzukurbeln

- Schneller, verlässlicher Geldtransfer rund um die Welt von Kunde zu Kunde
- Starke Präsenz mit über 450.000 Standorten in über 200 Ländern und Gebieten**
- Verbindet Menschen und Unternehmen seit über 160 Jahren

Als **Vertriebspartner von Western Union** profitieren Sie vom einfachen Geschäftsmodell mit Ertragsbeteiligung, Sie erhalten direkten Zugang zum schnell wachsenden globalen Markt für internationalen Geldtransfer, sowie weltweite und landesspezifische Marketingkommunikation.

Bieten Sie Ihren **Gästen** den zusätzlichen Service eines **schnellen, verlässlichen und bequemen** Geldtransfers. Die Verfügbarkeit des gesendeten Geldbetrages erfolgt durch modernste Systeme und das **stabile Partnernetzwerk in Minuten* rund um die Welt.** Sender und Empfänger müssen über kein Bankkonto verfügen. Speziell bei Hotels ermöglichen Sie Ihren Gästen über die Rezeption flexible Zeiten für den Bezug und Versand von Bargeld.

Für weiteren Informationen und Anfragen kontaktieren Sie:
Irina Fries
Business Development Manager Switzerland
irina.fries@westernunion.com

WESTERN UNION
moving money for better

* Abhängig von Öffnungszeiten und unterschiedlichen Zeitzonen.
** Stand: Dezember 2011.

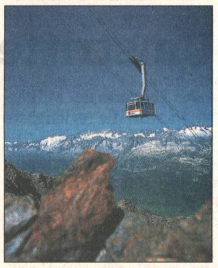
Sawiris kontrolliert nun zwei Bergbahngesellschaften

Über 95% der Aktien der Andermatt-Gotthard Sportbahnen (AGS) und der Sedrun Bergbahnen (SB) sind der Andermatt-Surselva Sport AG zum Verkauf oder Umtausch angeboten worden.

DANIEL STAMPFLI

Über diesen grossen Zuspruch freut sich die Andermatt-Surselva Sport AG, eine 100%-Tochtergesellschaft der Andermatt Swiss Alps AG. Mit der Andienung von über 95% der Aktien je der AGS und SB sei eine wesentliche Voraussetzung für den Vollzug der Angebote und zur Umsetzung der Verbindung, Modernisierung und Erweiterung der beiden Skigebiete Andermatt und Sedrun auf über 130 Pistenkilometer geschaffen worden.

Geplant sind nach der Abwicklung des Vollzugs der Angebote in einem ersten Schritt Investitionen in der Höhe von 130 Mio. Franken. Das aufgewertete Wintersportgebiet Andermatt-Surselva erhöht die Attraktivität des Tourismusresorts Andermatt, das derzeit von der Andermatt Swiss Alps AG (ASA) realisiert wird. ASA ist eine Tochter der Orascom Development Holding AG des Ägypters Samih Sawiris. Für das erste Halbjahr 2012 erwartet Orascom trotz eines höheren Umsatzes einen Verlust in Millionenhöhe. Die genauen Halbjahreszahlen wird Orascom am 29. August 2012 bekannt geben.



Andermatt-Gotthard Sportbahnen wechseln Eigentümer.

zvg

Alain D. Boillat

Direktor Christoph Rohn im Foyer der Hotelfachschule Thun.

«Familiäres Ambiente»

Diese Woche feiert die renommierte Hotelfachschule Thun das 25-Jahre-Jubiläum. Im Gespräch blickt Direktor Christoph Rohn zurück und nennt die Herausforderungen für die Zukunft.

GERY NIEVERGELT

Herr Rohn, Ihre Schule feiert das 25-jährige Bestehen. Worauf sind Sie besonders stolz?
Ich schaue mit Befriedigung auf die generelle Entwicklung der Schule in den letzten zehn Jahren zurück. Kontinuität in der Ausbildung ist ein sehr wichtiger Erfolgsfaktor. In diesem Sinn haben wir mit Beharrlichkeit und Konsequenz an der Qualität gearbeitet und dank einem engagierten und motivierten Team in vielen Schritten kleine und grössere Verbesserungen verwirklicht.

Zum Beispiel?
Es geht oftmals um neue Herausforderungen des Arbeitsmarkts, die in der Ausbildung zu berücksichtigen sind. Dazu gehört etwa der Einbau des Themas E-Marketing.

Die HFT bietet ausschliesslich die Ausbildung zum diplomierten Hôtelier-Restaurateur HF an. Ist die Ausrichtung auf einen einzigen Ausbildungsgang noch zeitgemäss?
Ich denke, dass die starke Fokussierung auf die Vermittlung der Dienstleistungs-, Kommunikations- und Sozialkompetenz auf der tertiären Bildungsstufe ziemlich einzigartig ist. Dies dürfte mit ein Grund dafür sein, dass Absolventen von Hotelfachschulen auch für andere Branchen sehr interessant sind. Von unseren Studierenden hören wir zudem immer wieder, dass sie die Rhythmisierung der Ausbildung schätzen. Im Halbjahrestakt wechseln sich Unterricht und Schule ab. So ist Abwechslung und Praxisnähe garantiert.

Sie stehen nicht unter Druck, das Bildungsangebot zu erweitern?
Als Höhere Fachschule im Bereich der Hotellerie ist diesbezüglich der Spielraum eingeschränkt. Es gibt ausser dem von uns angebotenen Bildungsgang kein Angebot zu einem ebenfalls anerkannten Titel, das zu einer Hotelfachschule passt. Allenfalls könnten wir den Bildungsgang auch berufsbegleitend oder mit verschiedenen Vertiefungsrichtungen anbieten.

Wie hat sich der Beruf eines diplomierten Hôtelier-Restaurateurs in den vergangenen Jahren verändert?
Ich habe den Eindruck, dass die Bedeutung des klassischen Know-hows in den Bereichen Küche, Service und Wein in der Wahrnehmung des Gastes eher abnimmt. Der zukünftige Hotelmitarbeiter ist ein Allrounder mit ausgeprägten kommunikativen Kompetenzen. Die Bedeutung von Fähigkeiten wie Empathie, Kompromissfähigkeit, Sprachkompetenz, interkulturelle Kompetenz und Toleranz nimmt zu. Die weiter zunehmende Rationalisierung und die Fortsetzung der digitalen Revolution führen dazu, dass die Anforderungen an die Mitarbeiter in der Arbeitswelt generell noch komplexer werden.

Das Schweizer Modell der Berufsbildung ist eine Erfolgsgeschichte, droht aber durch eine international zunehmende «Akademisierung» an Attraktivität zu verlieren. Sorgen Sie sich um unser duales Bildungssystem?
Das Berufsbildungssystem ist in der Schweiz stark verankert. Die Erkenntnis, dass unser Wohlstand und die tiefe Arbeitslosigkeit auch etwas mit diesem System zu tun haben könnten, setzt sich immer mehr durch. Eine direkte Bedrohung sehe ich deshalb nicht. Aber die Politik ist gefordert, zu dieser Errungenschaft Sorge zu tragen und sie weiter zu entwickeln.

> **«Der zukünftige Hotelmitarbeitende ist ein Allrounder mit ausgeprägten kommunikativen Kompetenzen.»**
> **Christoph Rohn**
> Direktor Hotelfachschule Thun

Müsste die Schweiz ihr Bildungssystem im Ausland nicht noch aktiver verkaufen?
Ja. Eine solche Offensive wäre allenfalls Erfolg versprechend, wenn die wenigen Länder mit diesem Berufsbildungssystem – also insbesondere Deutschland, Österreich und Holland – noch stärker kooperieren würden.

Wie erleben Sie die heutigen Studierenden?
Mit Verallgemeinerungen muss man vorsichtig sein. Möglicherweise führen die neuen Kommunikationsmöglichkeiten aber schon zu Mentalitätsveränderungen: Die Tatsache, dass Kinder heute im Vorschulalter wie selbstverständlich mit dem iPhone ihrer Eltern umgehen, muss ja Auswirkungen haben. Manchmal werde ich den Eindruck nicht los, dass die Fähigkeit, sich auf eine Sache zu konzentrieren, bei den Jugendlichen oder jungen Erwachsenen nachlässt.

Sind die Schwierigkeiten, mit denen die Branche derzeit zu kämpfen hat, bei den Jugendlichen ein Diskussionsthema?
Meines Erachtens ist es für Lehrpersonen ein dankbare Herausforderung, die Theorie mit den Aktualitäten zu verknüpfen. Selbstverständlich erwarten die Studierenden das auch. Sie beobachten ja auch, was abgeht und stellen entsprechende Fragen, was den Unterricht bereichert.

Das Interesse an einer Ausbildung im Hotel- und Gastrogewerbe lässt nach. Orten Sie ein Imageproblem?
Es lässt sich nicht wegdiskutieren, dass die Situation herausfordernd ist. Den Verbänden ist die Wichtigkeit, am Image des Gastgewerbes zu arbeiten, denn auch bewusst. Es muss das Ziel sein, eine positive Wahrnehmung zu stärken und die Attraktivität der gastgewerblichen Berufe zu erhöhen.

Man hört und liest immer wieder, zu vielen Lernenden lösche es beim Praktikum ab.
Für die Absolventen unserer Hotelfachschule stimmt das eindeutig nicht. Die Studierenden bringen ja beim Studienbeginn bereits Praxiserfahrung mit. Sie wissen also um die Besonderheiten des Gastgewerbes. Wie es diesbezüglich in den gastgewerblichen Lehren – also auf der Sekundarstufe 2 – aussieht, kann ich nicht genau beurteilen.

Sie sind seit 15 Jahren an der HFT. Gibt es für Sie einen unvergesslichen Moment?
Highlights sind jeweils die Diplomfeiern. Die glücklichen Studentinnen und Studenten zu verabschieden ist für mich immer wieder ein spezieller Moment. Nicht vergessen werde ich die erste Diplomfeier, die ich als damals junger Direktor gestalten musste. Ich wollte es gut machen und war extrem nervös. Letztendlich hat aber jeder Diplomand das richtige Zertifikat erhalten …

Und Momente, an die Sie nicht gerne zurückdenken?
Die Schule war im Jahr 2005 von der damaligen Hochwasserkatastrophe stark betroffen. Die Schäden an der Infrastruktur waren enorm, und der Schulbetrieb war während Wochen behindert. Doch viele Mitarbeitende und Studierende haben sich in dieser Zeit enorm dafür engagiert, dass die Schule trotz den Behinderungen einigermassen funktionierte. Diese Solidarität ist heute noch eine starke Erinnerung.

Die HFT als eine glückliche Familie?
Uns wird von den Studentinnen und Studenten tatsächlich ein familiäres Ambiente nachgesagt. Wir interpretieren das gerne als Kompliment.

Zur Person Vom Handelslehrer zum Direktor

Christoph Rohn, 49, ist seit 13 Jahren Direktor der Hotelfachschule Thun. Zuvor unterrichtete der ausgebildete Schulleiter und diplomierte Handelslehrer unter anderem an der Kaufmännischen Berufsfachschule Bern. Zudem war er während sechs Jahren wissenschaftlicher Mitarbeiter bei der Erziehungsdirektion des Kantons Bern. Christoph Rohn ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Als offizielle deutschsprachige höhere Fachschule von hotelleriesuisse ist die **Hotelfachschule Thun** vom Bund anerkannt und wird von der öffentlichen Hand mitgetragen.

Standpunkt

Die Initiative hat den Rahmen für die Branche verändert

RICHARD KÄMPF*

Bis anhin wurden im Schweizer Alpenraum gut 4000 neue Zweitwohnungen pro Jahr gebaut, diese Zahl wird sich aufgrund der am 11. März 2012 angenommenen Zweitwohnungsinitiative massiv reduzieren. Zu den effektiven Auswirkungen auf den Schweizer Tourismus und die Bergregionen gibt es nach wie vor Unsicherheiten, doch rückt diese Thematik berechtigterweise ins Zentrum der Diskussionen. Doch auch für den Tourismus ändern sich die Rahmenbedingungen.

«Zweitwohnungen als Querfinanzierungsquelle für Hotels fallen weitgehend weg.»

Das Bauen und Verkaufen von Zweitwohnungen als Querfinanzierungsquelle für Hotelinvestitionen fällt weitgehend weg, und es stellen sich Fragen betreffend den zukünftigen Möglichkeiten und Grenzen von hybriden Beherbergungskonzepten, die an Bedeutung gewinnen dürften. Zudem gilt es, Auswirkungen auf die Hotelimmobilienwerte und auf die Bankenpraxis bei der Kreditgewährung zu beachten. Indirekt sind auch – über eine mögliche Schwächung lokaler Staatshaushalte – negative Effekte auf die Finanzierung tourismusrelevanter Infrastrukturen wie Bergbahnen, Kongress- und Sportzentren oder Themalbäder nicht ausgeschlossen.
Auf der andern Seite dürften sich sinkende Bodenpreise vorteilhaft auf die Realisierung von Hotelneubauten und -ausbauten auswirken, höhere Markteintrittsbarrieren könnten zu verbesserten Margen bei den bestehenden Hotelbetrieben führen, und die Abwanderung von Stammgästen in Ferienwohnungen könnte sich abschwächen. Langfristig kann der Schweizer Tourismus von der eingeschränkten Zersiedelung der alpinen Landschaft – als zentralem Angebotsvorteil des Tourismuslandes Schweiz – profitieren. Vor diesem Hintergrund sind in den nächsten Jahren die touristischen Akteure gefordert, die sich mit der Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative bietenden Chancen zu nutzen und die resultierenden Risiken zu minimieren. Gefragt sind kreative Köpfe, intelligente Lösungen und mutige Innovationen.

*Richard Kämpf leitet beim Seco das Ressort Tourismus.

ANZEIGE

«Okay, das ist halt der kleine Schweizer, so kam es rüber. Aber nachher ist das schon anders geworden.»

Xherdan Shaqiri ex FC Basel, neu FC Bayern
Gelesen im «St. Galler Tagblatt»

Zum Genuss spaziert

Bis zum 9. September finden die Genusswochen Berner Oberland, **«Genuss '12»** statt. Sie wurden am letzten Freitag im Freilichtmuseum Ballenberg eröffnet.

KARL JOSEF VERDING

Geladene Gäste sowie Besucher des Freilichtmuseums machten einen **Genussspaziergang.**

Beatrice Simon, Regierungsrätin und Finanzdirektorin Berns.

Judith Wyder, OL-Läuferin, und Schwinger **Matthias Glarner** kochten im Haus Villars-Bramard des Ballenbergs.

Eröffnet wurde die «Genuss '12» durch Christian Rubin, Präsident des Vereins Ländliche Entwicklung Berner Oberland. Die rund 50 geladenen Gäste sowie Besucher des Freilichtmuseums Ballenberg konnten auf einem Genussspaziergang von Küche zu Küche einige Köstlichkeiten aus regionalen Produkten degustieren. Vier prominente Persönlichkeiten schufen zusammen mit Köchinnen und Köchen vom Ballenberg genussvolle Gerichte.

In der Küche vom Haus Villars-Bramard verteilten OL-Läuferin Judith Wyder und Schwinger Matthias Glarner feine Älplermakkaronen mit Apfelmus. Katharina Michel, «Musikstar», kochte in der Küche Leutwil eine währschafte Suppe. Beatrice Simon, Regierungsrätin und Finanzdirektorin des Kantons Bern, bereitete in der Küche Breitenried/Tentlingen Speck- und Salzkuchen zu. Die Gäste und die Besucher des Ballenbergs konnten sich von den Künsten der «Hobbyköche» überzeugen.

Die «Genuss '12» will ein Versprechen für positive Sinnesempfindungen und eine einzigartige und genussvolle Entdeckungsreise sein, auf welcher die Gäste und Konsumenten die Qualität der einheimischen Lebensmittel und die Kreativität der Gastronomie kennenlernen. Sie fördert das Bewusstsein der Landwirtschaft für ihre regionalen Erzeugnisse und ihre multifunktionalen Leistungen. An der Genuss '12 gibt es saisonale Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft ohne lange Transportwege sowie nach handwerklicher Tradition verarbeitete, hochwertige und garantiert naturnah produzierte Köstlichkeiten. Zu geniessen an 56 Anlässen in verschiedenen Betrieben – insbesondere aus der Gastronomie.

Längste aller Bänke

Jetzt ist es offiziell: Auf dem Kronberg im Appenzellerland steht die **längste Bank der Welt**. Letzten Samstag wurde der Weltrekord von einem Notar bestätigt und die Bank mit über 1500 Gästen feierlich eingeweiht.

KARL JOSEF VERDING

Es ist ein eindrücklicher Anblick: Entlang der gesamten Kante des Kronbergs zieht sich eine robuste Holzbank, die mit 1 km längste Bank der Welt. Seit vergangenem Samstag ist sie das ganz offiziell. Der Notar Walter Regli aus Appenzell hat die von Appenzeller Käse initiierte Bank vermessen und ihre Länge auf offizielle 1013,32 Meter beglaubigt.

Eindrucksvoll wie die Bank sind die vielen Menschen, die sie anzieht. Bereits während des Aufbaus strömten Tausende auf den Berg, um sie in Augenschein zu nehmen. Für die offizielle Einweihung liessen es sich mehr als 1500 Personen nicht nehmen, persönlich vor Ort zu sein.

Dass die Bank ein solcher Publikumsmagnet ist, kommt nicht von ungefähr. Denn entstanden ist sie mit Hilfe der Facebook-Fans von Appenzeller Käse. Jeder Teilnehmer hat einen persönlichen Sitzplatz von 33,33 cm Länge erhalten, der auf dem Kronberg tatsächlich gebaut worden ist. So ist die Bank mit zunehmender Teilnehmerzahl kontinuierlich gewachsen. Schon bald war der Andrang so gross, dass der bisherige Rekord von 653,02m geknackt war und die verbleibenden Sitzplätze verlost werden mussten. Nach 1 km Länge war jedoch Schluss, für eine grössere Bank fehlte auf dem Kronberg der Platz.

Eindrucksvoll wie die **Bank** sind die vielen Menschen, die sie anzieht. zvg

Glänzender Lehrabschluss für Hotelfachfrau aus dem «Vieux Manoir»

Als Jahrgangs-Beste des Kantons Freiburg schliesst Sybille Kramer ihre dreijährige Ausbildung mit der Note 5,2 ab.

Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Landhaus Le Vieux Manoir in Murten schloss Sybille Kramer (19) als die Beste ihres Jahrgangs im Kanton Freiburg ab. Hoteldirektor Daniel J. Ziegler und sein Team freuen sich mit der jungen Berufsfrau. Ihr weiterer Weg soll zum Erlangen der Berufsmaturität an der Gewerblichen Berufsschule in Freiburg führen. Aufgewachsen in Murten und auch dort zur Schule gegangen, war für Sybille Kramer schnell klar, dass sie in ihrem Beruf mit Menschen zu tun haben möchte. Im Hotel Le Vieux Manoir in Murten-Meyriez begann sie im Sommer 2009 ihre dreijährige Lehre zur Hotelfachfrau. Während der Ausbildung durchlief sie verschiedene Stationen eines Hotelbetriebs: die Réception, den hauswirtschaftlichen Bereich sowie die Restauration. kjv

«Es war eine erfüllende Zeit, ich habe viel gelernt»: **Sybille Kramer.** zvg

Lukullischer Jura-Streifzug

Gut 170 **Wein- und Naturliebhaber** wanderten am Sonntag durch die Reblandschaft des Juraparks Aargau. An vier kulinarischen Stationen kosteten sie Weine und Spezialitäten der Region.

Zusammen mit neun Weinbaubetrieben aus Villigen, Remigen und Rüfenach organisierte der Jurapark Aargau die Weinwanderung. Thomas Vetter, Präsident des Juraparks, begrüsste die Genusswanderer beim Römerrebberg in Remigen und betonte die beiden Hauptanliegen, die der Jurapark Aargau mit dem Anlass verfolgt: «Einerseits möchte der Jurapark mit der Weinwanderung einem regionalen und überregionalen Publikum die Gelegenheit bieten, die reizvolle Landschaft des Aargauer Juras besser kennen und schätzen zu lernen, andererseits ist es eine ideale Plattform, um die ausgezeichneten regionalen Weine, die auf den Jura-Kalkböden gedeihen, und die weiteren einheimischen Spezialitäten bekannter zu machen.» kjv

Rolf Baumann führte durch den Reb- und Kulturweg in Remigen. zvg

Sesselrücken

Neue Spitze für hotelleriesuisse Graubünden

Andreas Züllig, Eigentümer und Direktor des Hotels Schweizerhof, Lenzerheide, tritt per Ende 2012 als Präsident von hotelleriesuisse Graubünden zurück und kandidiert für den frei werdenden Sitz in der Verbandsleitung von hotelleriesuisse Schweiz. Mit **Ernst Wyrsch** wird vom Bündner Vorstand ein ausgewiesener Fachmann und Branchenkenner als Nachfolger vorgeschlagen. Er leitete während 15 Jahren das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos. Die Wahl ist im Januar 2013 die Sache der Delegierten von hotelleriesuisse Graubünden.

zvg

zvg

Victoria-Jungfrau: Küche, Operations, Kommunikation

Der gebürtige Kölner **Michael Kober** (48, Bild) ist seit 1. August Executive Chef des cuisines im Victoria-Jungfrau Hotel. Er folgt auf **Torsten Götz,** der ausserhalb des Unternehmens eine neue Herausforderung annimmt. Zuletzt war Kober bei der Käfer Schweiz AG in Basel als Executive Chef für die Gastronomie des Messebetriebs federführend. Seit 1. Juli neu im Team ist **Michael Herrmann** (46) in der Funktion des Operations Managers. Er war zuletzt Direktor des Best Western in Leverkusen. Per sofort ist **Caroline Kälin** (37), zuvor bei Kelly Services in Neuchâtel, als Nachfolgerin von **Ina Bauspiess** Director of Communications der gesamten Victoria-Jungfrau Collection.

zvg

Wechsel an der Spitze des Baur au Lac, Zürich

Nach drei Jahrzehnten hat sich **Michel Rey** entschieden, zum Ende des Jahres 2012 das operative Geschäft des Baur au Lac aus den Händen zu legen. Erst vor Kurzem verliehen die Experten von «Leading Hotels of the World» dem Hotel gleich zweimal den begehrten Commitment to Quality Award als «Best Hotel of Europe». Für die gestalterischen Herausforderungen von erneut anstehenden Renovierungen hat sich **Viviane Rey** bereit erklärt, dem Baur au Lac noch eine Weile erhalten zu bleiben. Nachfolger von Michel Rey wird **Wilhelm Luxem.** In den letzten acht Jahren hat er das Schwesterhaus des Baur au Lac, Excelsior Hotel Ernst in Köln geleitet. Im Jahr 2009 war er «Hotelier des Jahres» in Deutschland. kjv

fokus

htr hotel revue
Nr. 34 / 23. August 2012

ANZEIGE

Bestnoten. Fünf Private-Selection-Hotels mit 99 Punkten Seite 8; **100 Punkte für Swiss Deluxe Hotels** Seite 9; **Swiss-Historic-Mitglieder nehmen Bewertungsplattformen ernst** Seite 10; **Gute Noten auch für Kettenhotels** Seite 11

Das gute Frühstücksbuffet im Hotel Lugano Dante wird auf den Bewertungsplattformen sehr oft als Stärke genannt. zvg

«Lächeln ist wichtig»

Gastfreundschaft und Service sind heute wichtiger denn je. Das Hotel Lugano Dante erzielt Bestnoten auf den Bewertungsplattformen. Carlo Fontana sagt, was er dafür tut.

CHRISTINE KÜNZLER

Carlo Fontana, Ihr Hotel Lugano Dante hat bei Trust You 98 von 100 Punkten erreicht und ist von der Geschäftsstelle der Swiss Quality Hotels International mit dem Quality Award for Excellent Guest Satisfaction ausgezeichnet worden. Überrascht?
Schon, ich wusste ja vorher nichts von dieser Auszeichnung. Wir kennen jedoch unsere Gäste-Feedbacks und nehmen sie ernst. Was unsere Kunden sagen, ist uns sehr wichtig. Wir haben schon im 2003 damit begonnen, Gäste-Feedbacks einzuholen. Am Anfang war das nicht ganz einfach, und nicht alle Rückmeldungen waren positiv. Wir machten uns dann jeweils viele Gedanken darüber, wer was weshalb kritisiert hatte. Auf jeden Fall haben wir viel gelernt.

«Wir wollen alle unsere Gäste sehr glücklich machen.»
Carlo Fontana
Gastgeber Hotel Lugano Dante

Gastgeber Carlo Fontana. zvg

Wie motivieren Sie Ihre Gäste, online ein Feedback abzugeben?
Wir schicken dem Gast nach seiner Abreise eine Mail und bitten ihn, sich bei mir oder bei Tripadvisor zu melden, wenn er nicht zufrieden ist. Und ab und zu fragen wir den Gast während seines Frühstücks, ob wir noch etwas für ihn machen können. Beim Check-out fragen wir ihn, ob alles in Ordnung war. So bekommen wir sehr viele Rückmeldungen.

Wie definieren Sie Gastfreundschaft?
Das ist eine gute Frage … Ich denke, wenn sich der Gast bei uns wie zu Hause fühlt, bedeutet das Gastfreundschaft. Es bereitet meinen Mitarbeitenden und mir viel Freude, wenn wir spüren, dass der Gast zufrieden ist. Seine positiven Rückmeldungen verleihen uns viel Energie.

Was machen Sie besser als Ihre Mitbewerber?
Lächeln ist sehr wichtig. Vielleicht habe ich einfach Glück, weil meine Mitarbeitenden gut sind und die richtige Einstellung haben. Wir leben im Hotel unsere Philosophie, alle unsere Gäste sehr glücklich zu machen. Unsere Mission also ist die, alles zum Wohlbefinden unseres Gastes beizutragen.

Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre Mitarbeiter aus?
Die ersten drei Sekunden entscheiden: Wir schauen, ob jemand lächeln kann. Wo er vorher gearbeitet hat und was er an Wissen mitbringt, ist weniger wichtig. Ein Check-in können alle machen, doch nicht alle können lächeln.

Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden bezüglich Freundlichkeit und Serviceleistung?
Ja. Ein Coach kommt alle drei Monate und führt Seminare und Schulungen durch. Die meisten davon im Bereich emotionaler und menschlicher Fähigkeiten. Denn innerhalb drei Sekunden weiss der Gast, ob er zufrieden sein wird oder nicht. Wir begrüssen den Gast nicht nur mit seinem Namen und der Frage, ob er gut gereist ist, sondern auch mit Augenkontakt. Die Körpersprache ist sehr wichtig, doch nicht ganz einfach, denn sie kommt von innen.

Was bieten Sie Ihren Mitarbeitenden?
Wir sind eine 40-köpfige Familie. Unsere Angestellten sind gleich gestellt wie unsere Gäste. Das ist nicht immer ganz einfach umzusetzen. Und manchmal gibt's auch Stress – nicht alle Gäste sind angenehm.

Wie kontrollieren Sie die Qualität in Ihrem Hotel?
Für die Zimmer gibt es eine umfangreiche Check-Liste, und wir lesen täglich die Gäste-Feedbacks: das ist unsere Qualitätskontrolle. Täglich oder wöchentlich besprechen wir die positiven oder negativen Rückmeldungen mit unseren Mitarbeitenden.

Was trägt das von Ihnen entwickelte Kundenbindungs-Tool Happy-Guest-Relationship-Management zur Gastfreundschaft bei?
Viel. Der Kunde kann sein Zimmer personalisieren, denn er wird gleich nach der Buchung nach seinen Vorlieben gefragt. So kann er etwa die Temperatur seines Zimmers vorher festlegen, die Minibar füllen, das Kopfkissen wählen, die Kaffeemaschine bestimmen, eine Luftreinigung für Allergiker fordern und vieles mehr. Wir wünschen dem Kunden bei seiner Abreise elektronisch eine gute Fahrt, und nach seiner Abreise danken wir ihm für seinen Besuch. Rund 50 Prozent unserer Gäste nutzen dieses Kommunikations-Tool, das wir selber entwickelt haben, weil wir es auf der ganzen Welt nirgendwo gefunden hatten.

Bestnoten Die bestbewerteten Hotels auf Trust You

Gastfreundschaft ist gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten entscheidend. Trustyou.com zeigt Gästen, die ihr Hotel über den Online-Hotelführer www.swisshotels.com suchen, welche Hotels vorbildlichen Service bieten. Zurzeit haben erst wenige Schweizer Hotels Trust You auf der eigenen Homepage implementiert. Das Online-Reputationsmanagement-System Trust You fasst alle wichtigen Online-Hotelbewertungsplattformen zusammen und errechnet einen Punktewert für die angeschlossenen Hotels, der Stärken und Schwächen aufzeigt. In diesem Fokus stellen wir Hotels von Gruppen und Ketten vor, die bei Trust You am besten gelistet sind. Es handelt sich um eine Momentaufnahme, denn die Punktezahl wird regelmässig angepasst. ck

ANZEIGE

htr hotel revue
Nr. 34 / 23. August 2012

Bestnoten. Gruppen. Die bestbewerteten Häuser von Private Selection Hotels und Swiss Premium Hotels erzielen auf Trust You 99 von 100 möglichen Punkten.

zvg

Trägt zu den guten Bewertungen auf den Online-Portalen bei: Manuel Gonzalves da Ponte, Servicemitarbeiter im Beausite Park Hotel.

Berufene Gastgeber

Fünf Private Selection Hotels erreichen 99 von 100 Trust-You-Punkten. Das Beausite Park Hotel in Wengen ist jenes mit den meisten Gäste-Feedbacks.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Grand Hotel Hof Ragaz, der «Hof Weissbad», das «Waldhaus» in Sils Maria, der «Schweizerhof» in Lenzerheide und das Beausite Park Hotel in Wengen sind alle mit hervorragenden 99 Punkten bei Trust You gelistet. Mit 429 Gäste-Feedbacks hat das «Beausite» am meisten Rückmeldungen von allen fünf Hotels, was dem Rating mehr Gewicht verleiht.

Das junge Gastgeberpaar, Denise Mani und Daniel Schüpfer, führen das 4-Sterne-Superior Beausite Park Hotel seit Mai dieses Jahres. «Es waren unsere Vorgänger, das Besitzerpaar Margrit und Erich Leemann, die das Hotel zu dieser Bestnote geführt haben», hält Schüpfer fest (siehe letzten Abschnitt). Er und seine Partnerin möchten den Familienbetrieb ganz im Sinne der Besitzer weiterführen. «Wir prägen das Haus jedoch mit unserer persönlichen Art und verstehen uns als Gastgeber, die Herzlichkeit und Ethik pflegen», sagt Schüpfer.

«Uns ist es sehr wichtig, dem Gast seinen Wunsch von den Augen abzulesen», betont er. «Das heisst, wir versuchen, die Erwartungen der Gäste jederzeit zu erfüllen und zu übertreffen.» Im Beausite Park Hotel wird jeder Gast vom jungen Hotelierspaar persönlich und mit Namen begrüsst. Vorlieben der Gäste werden im System festgehalten, damit man sie beim nächsten Hotel-Besuch berücksichtigen kann.

«Wir sind dem Gast gegenüber freundlich und respektieren ihn, das heisst, wir leben unseren Mitarbeitenden Gastfreundschaft vor», erklärt der Hoteldirektor. «Alle unsere Gäste werden mit einem Lächeln begrüsst.» Ein Lächeln, sagt er, könne sich jede und jeder Mitarbeitende antrainieren. Er führt denn auch regelmässig interne Mitarbeiterschulungen im Bereich Psychologie durch.

Alle Mitarbeitenden haben Zugang zu den Gästefeedbacks

So wird denn auch die Freundlichkeit der Mitarbeitenden auf den Bewertungsplattformen besonders hervorgehoben. «Wir sagen nie Nein. Alle Wünsche des Gastes werden sofort erfüllt.» Wenn etwa ein Gast lieber eine weichere Matratze hätte, werde sie umgehend ausgewechselt. Ein weiteres Plus sieht der Hotelier darin, dass die meisten seiner Mitarbeitenden vier Sprachen sprechen.

> «Wir sagen nie Nein. Alle Wünsche des Gastes werden sofort erfüllt.»
>
> **Daniel Schüpfer**
> Direktor Beausite Park Hotel

«Wir lesen alle unsere Gästefeedbacks», betont der Hoteldirektor. «Und wir zeigen sie auch allen unserer Mitarbeitenden, das heisst, wir hängen sie an einem Brett, sichtbar für alle, auf», so Schüpfer. «An Kritik versuchen wir zu wachsen.» So würden denn negative Rückmeldungen im Team diskutiert und Verbesserungsmöglichkeiten gesucht.

Interne Gästefragebogen werden bis jetzt im Hotel keine abgegeben. «Darüber wird aber im Moment diskutiert.» Das Hotelierspaar schickt den Gästen nach der Abreise ein Mail mit der Frage, ob sie sich im Hotel wohlgefühlt haben. «Wir motivieren sie jedoch nicht speziell, uns online zu bewerten», betont Daniel Schüpfer.

Leemanns haben sich für die Gäste viel Zeit genommen

Margrit und Erich Leemann haben das Beausite Park Hotel letzten April den jungen Gastgebern Denise Mani und Daniel Schüpfer übergeben. Leemanns sind es, die das Haus zum Erfolg geführt haben. Ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis, Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, Respekt und die Bedürfnisse des Gastes ernst nehmen – das sind die Werte, die dem Beausite Park Hotel heute so viele positive Gästefeedbacks bringen, fasst Leemann zusammen. «Wenn ein Gast um 22 Uhr ankommt, servieren wir ihm noch ein warmes Essen, wenn ein Gast um 23 Uhr ein anderes Kissen will, bekommt er das, und wenn jemand um 5 Uhr morgens abreisen will, ist der Portier zur Stelle», beschreibt er sein Verständnis von Gastfreundschaft. Er und seine Frau waren mit Leidenschaft Hoteliers und Gastgeber und haben sich entsprechend viel Zeit für den Gast genommen, hält er fest. «Wir haben unsere Mitarbeitenden motiviert, ihnen Gastfreundschaft vorgelebt.» An diesen klassischen Werten habe sich im Laufe der Zeit nichts verändert.

Seine Mitarbeitenden, erzählt Leemann, habe er einerseits nach Fachkenntnissen, andererseits nach «Bauchgefühl» ausgesucht. Dass seine Intuition richtig war, zeigen heute die Gästebewertungen zur Freundlichkeit der Hotel-Mitarbeitenden. Ihre Nachfolger, Denise Mani und Daniel Schüpfer, haben Leemanns deshalb gewählt, «weil wir spürten, dass sie ihre Gastgeberrolle mit Freude leben. Wir wollten keinen Hotelmanager, der in Asien ein 5-Sterne-Hotel mit 500 Zimmern geführt hat», sagt Erich Leemann.

ANZEIGE

«Mit Freude an der Arbeit»

Im 3-Sterne-Hotel Allegra, Mitglied bei Swiss Premium Hotels, bedeutet Gastfreundschaft, den Besucher mit kleinen Aufmerksamkeiten zu überraschen.

Taten statt Worte, lautet die Devise von Daniel Kern. Sein Dreisternehaus «Allegra» in Pontresina, das er mit seiner Frau führt, ist derzeit die Musterschülerin in der Gruppe der Swiss Premium Hotels. Gäste bewerten es auf Trust You mit 99 von 100 Punkten, loben insbesondere den guten Service und das Frühstück. «Ich bin jeden Tag mit Freude an der Arbeit», begründet Kern sein Qualitäts-Konzept. Nichts gegen Leitbilder, schiebt er hinterher, aber er sei mit Leib und Seele Hotelier, und wer das seinen Mitarbeitern jeden Tag vorlebe, brauche nichts Schriftliches, damit diese Leidenschaft auch auf sie übergreife – zumindest nicht in einem Kleinbetrieb, wie er ihn führe. Denn dort, und das habe man den Grossen voraus, zähle noch das Persönliche, Familiäre; sowohl im Team als auch gegenüber den Gästen. «Wer von diesem Vorteil profitieren will, muss auch etwas dafür tun», ist Kern überzeugt.

Omeletten und Rührreier brät der Direktor selbst

Darum ist der Direktor ein präsenter Gastgeber. Das bedeutet für ihn, an vielen Fronten mitzuhelfen. Omeletten und Rührreier für seine Gäste brät er selbst, und zwar jeden Morgen. Kern ist ständig im Haus unterwegs, begrüsst Ankommende mit Prosecco und hilft, wenn immer es die Zeit erlaubt, auch beim Check-out mit, um Gäste persönlich zu verabschieden. Wer das Haus verlässt, bekommt etwas mit auf den Weg: ein Gläschen selbstgemachte Konfitüre oder «Totebeinli» aus der eigenen Backstube und Trockenfrüchte. «Es sind kleine Aufmerksamkeiten, die dem Gast Freude machen, etwas Liebliches, das vielerorts abhandengekommen ist», sagt Kern.

Markiger Bündner Dialekt meldet sich am Telefon

Mit markigem Bündner Dialekt melden sich die freundlichen Mitarbeitende am Telefon. Der Familie Kern ist es sehr wichtig, dass möglichst viele Mitarbeiter aus der Region kommen. Er glaubt, dass der Kontakt mit Einheimischen für «echte» Graubünden-Ferien entscheidend sei – nicht zuletzt auch deshalb, weil Ansässige ihre Region besser kennten. Wer im «Allegra» arbeiten wolle, müsse nicht zwingend aus der Hotellerie kommen, sagt er. Leidenschaft und Freude an der Sache stünden an erster Stelle, alles andere sei lernbar. vn

Bestnoten. Gruppen. Im Swiss-Deluxe-Hotel Le Crans Hotel & Spa in Montana scheint alles zu stimmen: Das 5-Sterne Haus erreicht bei Trust You die Höchstnote 100. Der persönliche Gäste-Kontakt bringt dem Sunstar Wengen 96 Punkte.

«Hardware und Software stimmen»

Das «Le Crans» in Crans-Montana gleicht einem heimeligen Chalet, das den Gästen viel Luxus und individuellen Service bietet. Das Swiss-Deluxe-Haus erreicht 100 Punkte.

SARAH FORRER

Das Swiss-Deluxe-Fünf-Sterne-Superior-Hotel Le Crans Hotel & Spa in Crans-Montana erreicht – als einziges der Hotels, die wir in diesem «Fokus portraitieren – bei Trust You die absolute Höchstnote von 100 Punkten. Allerdings mit einer eher kleinen Anzahl von Gästebewertungen: mit 126. Denn das Haus besteht in dieser Form noch nicht lange. Erst vor drei Jahren wurde die Familienpension Montblanc zum kleinen Luxushaus mit acht Suiten und sieben Zimmern umgebaut. Für die 48-jährige Hoteldirektorin Paola Masciulli sind zwei Aspekte für den Erfolg bei den Kunden ausschlaggebend. «Zum einen muss die Hardware stimmen: die Lage, die Zimmereinrichtung und so weiter. Zum andern muss die Software gut sein. Das sind der Service und die Mitarbeitenden.»

«Sich fühlen wie in einem privaten Ferienhaus in den Bergen»

Die Hardware wurde von Anfang an bis ins kleinste Detail geplant. Mit einer klaren Strategie: «Wir wollen, dass sich die Gäste wie in ihrem privaten Ferienhaus in den Bergen fühlen», sagt Paola Masciulli. Das widerspiegelt sich im Bau. Das Hotel ist ein grosses Holzchalet, abseits des Rummels und mit Blick auf die imposanten Alpen. Beim Eintreten sticht nicht die Réception ins Auge, sondern Sofas und ein warmes Cheminée. Die Zimmer selbst sind alle individuell und nach verschiedenen Bergregionen der ganzen Welt dekoriert. So ist etwa das Everest-Zimmer mit nepalesischen Antiquitäten bestückt. Jedes der Zimmer ist mit einem Kamin ausgestattet. Und das Wasser aus den Wasserspendern stammt aus den umliegenden Gletschern. Der Innenarchitekt Christophe de Carpentrie wagte sich mit dem «Le Crans» erstmals an ein Hotel, normalerweise richtete er Privathäuser ein. «Deshalb sind alle Zimmer sehr individuell und persönlich», so Masciulli. Für zusätzliche Entspannung sorgt das umfassende Spa-Angebot. Und nicht zuletzt die Vinothek und das Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten.

> «Jede Rückmeldung ist ein Geschenk, das uns der Gast macht.»
>
> **Paola Masciulli**
> Leiterin «Le Crans»

Wünsche von den Augen ablesen

Auch bei der Software überlässt man nichts dem Zufall. Das oberste Kredo: «Dem Gast die Wünsche von den Augen ablesen, ohne dabei aufdringlich zu sein», erklärt Masciulli. Beliebt sei der Butler-Service. «Die Gäste können sich im Winter ihre Ski abholen oder sich mit der Limousine zum Lift bringen lassen.»

Mit Rollenspielen werden die rund 40 Mitarbeiter immer wieder geschult und auf die verschiedensten Situationen vorbereitet. Wie reagiert man auf Reklamationen? Und wie auf ausgefallene Wünsche? Und immer wieder werden die verschiedenen Kulturen der Gäste besprochen. Ein Drittel der Gäste kommt aus der Schweiz. Daneben machen Europäer und Russen Halt in Crans-Montana. Und nicht zuletzt wächst die Besucherzahl aus dem Nahen Osten. Da stellt sich die Frage: «Legen wir einen Koran in die jeweiligen Zimmer?» Man entschied sich dagegen. Für den Notfall liegen aber einige Korane bei der Réception griffbereit. Und falls ein Gast einmal den Wunsch geäussert hat, wird er das Buch bei einem nächsten Besuch sicher schon im gebuchten Zimmer vorfinden. Denn über jeden Gast wird ein Dossier geführt, wo seine Besonderheiten festgehalten werden: Allergien, die Grösse des Kopfkissens oder eben religiöse Ausrichtung. «Die Gäste schätzen diese Aufmerksamkeit», sagt Masciulli.

Tiefe Hemmschwelle und geringer Aufwand für den Gast

Zugute kommen der Hoteldirektorin ihre Erfahrungen im Marketing. Die ausgebildete PR-Frau ist sich der Wichtigkeit von interner und externer Kommunikation bewusst: «Da bin ich sicher sensibilisiert», sagt sie. Neben den direkten Kanälen benutzt das Hotel auch Fragebögen, um von den Kunden eine Rückmeldung einzuholen. So erhält jeder Gast – egal ob er das Restaurant, das Spa besucht oder im Hotel übernachtet – ein kleines Feedbackformular. Damit diese auch ausgefüllt werden, sei der Umfang wichtig, hält Paola Masciulli fest. «Es dürfen nur wenige Fragen sein, die mit einem geringen Aufwand beantwortet werden können.»

Weiter verschickt das «Le Crans» jedem Gast nach seiner Abreise eine E-Mail. Darin bedankt sich die Hoteldirektorin und macht gleich auch auf die verschiedenen Feedbackplattformen aufmerksam. Zu einer Bewertung zwingen lasse sich indes niemand. Deshalb ist für Paola Masciulli klar: «Jede Rückmeldung ist ein Geschenk, das uns der Gast macht.» Bisher sind «die Geschenke» der 126 Bewertungen positiv – zur Freude der Chefin: «Darauf sind wir natürlich stolz.»

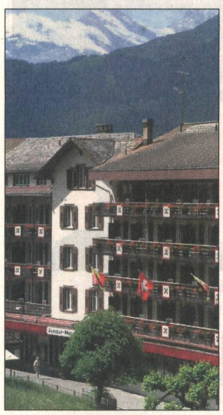
zvg

Freundlichkeit und gutes Essen: Im «Le Crans» stimmt aus Gästesicht alles.

«Wichtig ist, dass alle Spass haben»

Mit 96 Punkten auf Trust You liegt das Sunstar Hotel Wengen im Berner Oberland gegenwärtig an der Spitze der Sunstar Hotels. Der persönliche Kontakt zu den Gästen und der tägliche «Wow-Effekt» kommen sehr gut an.

DENISE WEISFLOG



zvg

Die Lage des Sunstar Hotels punktet besonders gut.

Gastgeber Oliver Kienzler zeigt sich überrascht, als er erfährt, dass das Sunstar Hotel Wengen auf Trustyou.com mit 96 von 100 möglichen Punkten die besten Ratings der Gruppe erzielt (Stichtag war der 16. August 2012). Er führt das gute Resultat in erster Linie auf die Zusatzleistungen seines Hauses zurück. «Essen, trinken und schlafen kann man überall. Wir achten deshalb darauf, dass unsere Gäste täglich einen ‹Wow-Effekt› erleben.» Beispielsweise, indem nicht nur Kinderstühle und -betten zur Verfügung stünden, sondern auch Stillkissen, Wickeltische, Spielkissen oder ein Kinderbuffet. Ausserdem sei die Minibar kostenlos. «Wir reisen privat sehr viel. Wenn wir irgendwo Details entdecken, die uns überzeugen, führen wir sie im Hotel Wengen ein», sagt Kienzler.

Er lege zudem grossen Wert darauf, jeden Gast persönlich zu empfangen, ihn über das Hotel zu informieren und bei der Abreise wieder selber zu verabschieden. Das komme sehr gut an. Wenn sich ein gutes Verhältnis zu den Gästen entwickelt habe, mache er den einen oder anderen auf die Möglichkeit aufmerksam, das Sunstar Hotel Wengen auf einem der verschiedenen Bewertungsportale zu benoten.

> «Wir konzentrieren uns darauf, weiterhin viele gute Bewertungen zu bekommen.»
>
> **Oliver Kienzler**
> Gastgeber Sunstar Hotel Wengen

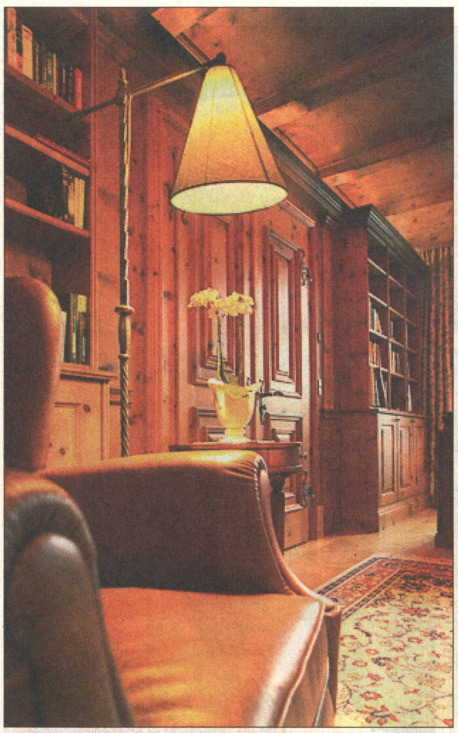
«Am wichtigsten ist, dass alle am gleichen Strick ziehen»

Laut Kienzler tragen auch seine Mitarbeitenden viel zum guten Rating bei. Er verfüge über ein tolles Team, das sich schon lange kenne und abends häufig beim Bier zusammensitze. Dann lasse man den Tag Revue passieren und bespreche, was man noch besser machen könne. Auch regelmässige Teamsitzungen finden statt. «Am wichtigsten ist aber, dass alle Spass an der Arbeit haben und am gleichen Strick ziehen. Das versuche ich als Chef vorzuleben, indem ich auch mal in der Spülküche aushelfe, wenn Not am Mann ist», sagt Kienzler. Die Feedbacks seiner Gäste nimmt er sehr ernst: «Wenn ich sehe, dass etwas mehrfach kritisiert wird, versuche ich das Problem zu beheben.» Beispielsweise hätten sich britische Touristen immer wieder darüber beklagt, dass der einzige englischsprachige TV-Sender im Hotel Wengen ein amerikanischer sei. Er habe in eine neue Station investiert, um auch BBC anbieten zu können.

Keine Schwierigkeiten mit einer fairen Kritik

Mit Kritik habe er keine Schwierigkeiten, einmal sei es aber vorgekommen, dass ein sehr unfairer Kommentar aufgeschaltet wurde. Für Kienzler ist das Schnee von gestern: «Wir konzentrieren uns lieber darauf, weiterhin viele gute Bewertungen zu bekommen.»

Bestnoten. Gruppen. Drei Hotels der Kooperation Swiss Historic Hotels sind mit 99 Trust-You-Punkten ausgezeichnet. Den Gästen gefällt das historische Ambiente und der gute Service.



zvg

Die historische Einrichtung im St. Moritzer Luxushotel Badrutt's Palace kommt bei den Gästen gut an.

Swiss Historic: 3-mal Top-Service

Gleich drei Häuser der Swiss Historic Hotels werden am 15. August 2012 auf Trust You mit 99 Punkten bewertet. Die Qualität des Service spielt bei diesem Resultat eine Hauptrolle.

DENISE WEISFLOG

Die Swiss Historic Hotels sensibilisieren ihre Mitglieder laut Geschäftsführerin Barbara Zaugg gezielt für die Wichtigkeit von Bewertungsportalen. Offenbar mit Erfolg: Auf Trustyou.com schneiden am 15. August 2012 gleich drei Häuser der Kooperation mit 99 von 100 möglichen Punkten ab: Das Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz, das Hotel Waldhaus, Sils Maria, und das Historische Alpinhotel Grimsel Hospiz. Wie erreicht man eine so hohe Punktzahl?

Sehr hohe Servicestandards durch regelmässige Schulungen

Dazu Anna Kristina Nücken, PR Manager im «Badrutt's Palace»: «Manche unserer Mitarbeiter sind schon seit fast 40 Jahren Teil des Badrutt's Palace und betrachten das Haus mit seinen Gästen als ihre zweite Familie, um die sie sich fürsorglich und zuverlässig kümmern.» Das Hotel habe sehr hohe Servicestandards gesetzt. Diese würden durch regelmässige Schulungen aufrechterhalten. Daneben gebe es ein ISO-zertifiziertes Management-System. «Zudem werden unsere Mitarbeiter für konstruktive Verbesserungsvorschläge und neue Ideen prämiert, und auch für Input von unseren Gästen sind wir sehr offen», sagt Nücken.

Zum guten Abschneiden des Hotels Waldhaus in Sils Maria meint Direktor Patrick Dietrich: «Uns ist es sehr wichtig, dass wir beim Gast vor der Anreise keine falschen Erwartungen wecken. Einmal angekommen im Haus, ist es uns ein Anliegen, den Gast persönlich zu begrüssen und kennen zu lernen, sowie ihm die Wünsche möglichst von den Augen abzulesen.» Während des Aufenthalts habe die Direktion täglich Kontakt mit dem Gast, der nach seiner Abreise einen Online-Fragebogen zugeschickt bekomme. «Ausserdem versuchen wir, die Mitarbeitenden zum Mitdenken zu motivieren», sagt Dietrich.

«Manche Mitarbeiter betrachten das Haus und seine Gäste als zweite Familie.»
Kristina Nücken
PR Manager «Badrutt's Palace»

Im «Grimsel Hospiz» wird laut Mario Bucher, Leiter Grimselhotels, Wert auf eine authentische Gastfreundschaft gelegt: «Alle unsere Mitarbeiter dürfen ihren persönlichen Charme ausleben und müssen sich nicht verstellen. Es ist uns sehr wichtig, dass sich Gast und Gastgeber auf gleicher Augenhöhe begegnen. So entsteht in kurzer Zeit eine gute und ehrliche Beziehung.»

zvg

Patrick Dietrich, Direktor Waldhaus Sils Maria.

Kaderteam auf gleicher Augenhöhe mit den Mitarbeitenden

Wichtig sei, dass sich die Mitarbeitenden an ihrem Arbeitsplatz wohl und sicher fühlten, dann entstehe Freude an der Arbeit. Dies nehme der Gast sofort wahr. «Da das Kaderteam ebenfalls auf gleicher Augenhöhe mit den Mitarbeitern arbeitet und kommuniziert, erhalten wir die Möglichkeit, die Mitarbeitenden ihren Fähigkeiten entsprechend einzusetzen und ein gutes Arbeitsklima zu schaffen», so Bucher.

ANZEIGE

Wie weiter im Schweizer Tourismus?

Ein Podiumsgespräch der htr hotel revue

11. September 2012, 17.00 Uhr im Jugendforum der ZAGG, Luzern

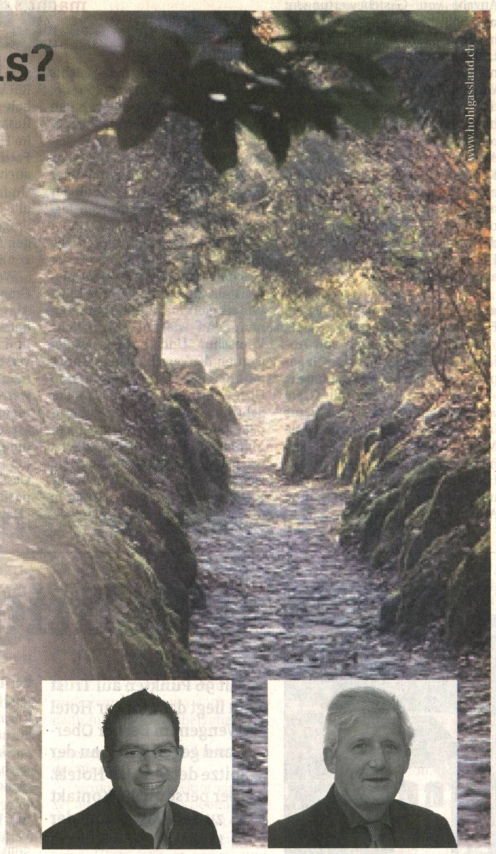
Einstiegsreferat: Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse

Podium:
Dr. Monika Bandi, Leiterin Forschungsstelle Tourismus, Universität Bern
Ariane Ehrat, CEO Destination Engadin St. Moritz
Adrian K. Müller, Gastgeber und Mitbesitzer Romantik Hotel Stern, Chur
Peter Rothenbühler, Publizist Tamedia
Marco Russi, Vice President Global Hotel Sourcing Kuoni Management Global Travel Service
Hans Stöckli, Ständerat und Präsident der Tourismusdestination «Jura-Drei-Seen-Land»

Gesprächsleitung: Gery Nievergelt, Chefredaktor htr hotel revue

Anschliessend laden wir Sie ein zu einem Apéro mit besonderen Leckerbissen, zubereitet von Thomas Bissegger und seinem Team.

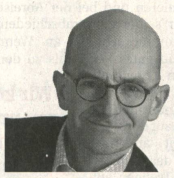
Die Teilnahme inkl. Eintritt ZAGG ist kostenlos. Die Plätze sind beschränkt. Bitte melden Sie sich bis spätestens am 30. August an unter redaktion@htr.ch. Die Anmeldung wird bestätigt.



www.hohlgasslund.ch

Dr. Monika Bandi

Ariane Ehrat



Adrian K. Müller

Peter Rothenbühler

Marco Russi

Hans Stöckli

Der Anlass wird unterstützt von: ZAGG, CC A Cash+Carry Angehrn

htr hotel revue

htr hotel revue | Monbijoustrasse 130 | 3001 Bern | redaktion@htr.ch | www.htr.ch

Bestnoten. Hotelketten. Mitarbeitende in Kettenhotels bekommen von ihrer Geschäftszentrale meist ein Credo mit auf den Berufsweg. Bei Radisson heisst es «Yes, I can», bei Ramada «I am».

Motto: «Yes I can!»

Das Hotel Radisson Blu im Zürcher Flughafen ist sich Bestnoten gewohnt. Für Qualität bürgen Mitarbeiter, die darin geschult werden, sich selbst etwas zuzutrauen.

VIRGINIA NOLAN

Yes we can› – das hat sich Obama von uns abgeschaut», lacht Werner Knechtli, Direktor des «Radisson Blu» am Flughafen Zürich. Der Slogan, der dem US-Präsidenten Erfolg brachte, sei eine Abwandlung der Devise, die sich die Rezidor-Gruppe schon vor Jahren auf die Flagge geschrieben habe: «Yes I can». Was ist damit gemeint? «Es ist unser Qualitätsbegriff, unsere Motivation», sagt Knechtli. Er und seine Mannschaft tragen den Slogan auf einem Pin an der Uniform, für jeden gut sichtbar. Er bürgt für Gastgeber, «die es möglich machen», egal, womit sie der Gast konfrontiert. Umgekehrt bedeutet der Slogan aber auch eine Vertrauensgeste an die Mitarbeiter, er soll signalisieren, dass die Führung ihren Entscheidungen vertraut, ohne ständig ein Auge darauf zu haben, ganz nach dem Motto: Du kannst es. «Empowerment», nennt man das auf Englisch. Knechtli gibt ein Beispiel: «Wenn in der Küche etwas schiefgelaufen ist, entscheidet der Kellner, was er dem Gast als Wiedergutmachung anbietet. Lässt er das Dinner aufs Haus gehen, muss er dafür nicht zuerst seinen Chef fragen.»

Der Gast muss merken, dass er keine Nummer ist

100 Prozent Zufriedenheit, so lautet Knechtlis ambitionierte Zielvorgabe für jeden Aufenthalt in seinem Haus. Die Tatsache, dass die Hotel-Bewertungsplattform «Trust You» es mit Bestnoten dotiert – aktuell sind es 98 von 100 Punkten –, überrascht ihn wenig: «Ich erwarte nichts anderes.» Zunächst einmal bedeute Gastfreundschaft für ihn, jeden Reisenden so zu schätzen und zu respektieren, wie er ist. Und dann: Seine Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern auch einmal übertreffen. Der Direktor selbst verbringt viel Zeit damit, dem Besucher das Gefühl zu geben, er sei nicht eine Nummer unter vielen, sondern geschätzter Gast. Auf seinem Schreibtisch liegen Willkommenskarten. «Welcome back zum 37. Mal», steht auf einer. Knechtli füllt sie mit ein paar persönlichen Zeilen. «Wie haben Sie sich das merken können?», wird der Gast später lachend fragen. Knechtli hat gezählt. Wie immer. Es seien Kleinigkeiten, die dem Gast das entscheidende Gefühl geben: Hier werde ich geschätzt. Gerade in Flughafenhotels sei das leider nicht selbstverständlich. Er habe auf Reisen immer wieder die Erfahrung gemacht, dass Hotels ihre gute Lage ausgenutzt und sich Nachlässigkeit erlaubt hätten, weil es am Flughafen nie an Gästen mangle.

> «Gegenüber den Mitarbeitenden betreiben wir eine Politik der offenen Türen.»
>
> **Werner Knechtli**
> «Radisson Blu» Zürich-Flughafen

Mitarbeiter und Gäste gepflegt

Geschäftsreisende haben wenig Zeit. Damit keine Warteschlangen entstehen, gibt es im «Radisson Blu» vier Check-in-Desks. Für alles, was Prozesse betreffe, sei Schnelligkeit oberstes Ziel, sagt Knechtli. Den Gast aber behandle man mit der gleichen Sorgfalt, Finesse und Freundlichkeit, wie es auch in einem guten Ferienhotel üblich sei. Sich kümmern bedeute auch, nachzufragen. Die Mitarbeiter fragen persönlich nach, ausserdem stützen sich Mitgliederhotels von Rezidor auf ihr Tool «Medallia». Es evaluiert die Fragebogen, die jeder Gast per E-Mail erhält – mit der Bitte, Dienstleistung und Produkt zu bewerten. «Wenn ich auf Beanstandungen stosse, die unser Haus betreffen, rufe ich den Gast sofort an», sagt Knechtli. «Ich entschuldige mich und frage, wie wir den Fehler wiedergutmachen können.» Gut eine Stunde pro Tag verwendet er darauf, Kommentare auf Internet-Bewertungsportalen zu verfolgen. Auch da gilt: Bei Kritik setzt man sich sofort in Verbindung.

Höchste Qualität zu bieten, auch wenn's schnell gehen muss, bedeutet für die Mitarbeiter im «Radisson Blu» eine Herausforderung. Sie erfolgreich zu meistern, lernen sie in Schulungen, die halbjährlich nicht nur Fachwissen und Knigge auffrischen, sondern auch das «Empowerment» zum Ziel haben: die Mitarbeiter befähigen, sich zu vertrauen – «Yes I can». «Dann behalten sie auch in schwierigen Situationen einen kühlen Kopf», sagt Knechtli. «Zudem betreiben wir eine Politik der offenen Türen. Jeder kann jederzeit seine Anliegen vorbringen.» Bei Radisson gibt es nicht nur für Gäste, sondern auch für das Personal Bonusprogramme. Für sehr gute Leistungen gibt es Punkte, die für attraktive Geschenke eingelöst werden können. Um motivierte Mitarbeitende, das weiss Knechtli, müssen sich Hotels heute genauso bemühen wie um Gäste, die wiederkehren sollen.

zvg

Im Radisson Blu am Flughafen können Gäste schlafen, ohne von Fluglärm geplagt zu sein. Das führt zu guten Bewertungen.

Die Direktorin beantwortet jedes Feedback

Das Ramada Plaza Basel Hotel & Conference Center steht mit 92 Trust-You-Punkten an der Spitze der zehn Schweizer Ramada Hotels. Die Gäste schätzen den guten Service und die attraktiven Zimmer.

CHRISTINE KÜNZLER

Hoteldirektorin Petra Emmel trägt einiges dazu bei, dass ihr Ramada Plaza Basel Hotel & Conference Center zu den 92 Trust-You-Punkten kommt. Denn das Gäste-Feedback ist ihr sehr wichtig. «Mit kleinen Kärtchen machen wir den Gast auf die Bewertungsmöglichkeiten aufmerksam, so Petra Emmel. Der Gast hat auch die Möglichkeit, einen Internet-Fragebogen auszufüllen. «Das Beschwerdemanagement läuft über mich. Es ist wichtig, dass der Gast sieht, dass man sich an oberster Stelle um seine Anliegen kümmert.»

zvg

Gästen gefällt die Aussicht aus dem Zimmer des «Plaza».

Die Ramada-Hoteliers werden regelmässig im Reputation-Management ausgebildet. Petra Emmel beantwortet jedes Feedback auf den Bewertungsplattformen sofort und persönlich. Eine Vorgabe der Ramada-Zentrale, sagt sie. «Untersuchungen zeigen, dass Gäste eher jenes Hotel wählen, bei dem die Kunden-Rückmeldungen beantwortet werden.» Eine weitere Möglichkeit, mit dem Gast Kontakt zu pflegen, sind deren Mails, welche die Hoteldirektorin ebenfalls selber beantwortet – egal, ob es sich um eine Beschwerde oder um eine positive Bewertung handelt. «Wir erfassen wenn immer möglich die Mail-Adresse all unserer Gäste», so Petra Emmel.

Die Ergebnisse aus den Gästebewertungen werden analysiert und mit den Kadermitarbeitenden besprochen. Einmal wöchentlich kontrolliert Petra Emmel die Punktezahl ihres Hotels auf Trust You. «So sehe ich auch, wo meine Mitbewerber stehen.»

Die Mitarbeitenden des Ramada Plaza Basel Hotel & Conference Center sind angehalten, die Hotelgäste so zu behandeln, als wären sie ihre privaten Gäste. Jeder Mitarbeitende geniesse viel Freiheit und trage Verantwortung. Die Direktorin selber gehe offen auf ihre Gäste und Mitarbeitenden zu und lebe so Gastfreundschaft vor, sagt sie. «Mein Stellvertreter hilft, wann immer er Zeit hat, selber an der Réception mit, damit er sieht, was an der Front läuft.»

Jeder Ramada-Mitarbeitende bekommt mit «I am» ein 6-Punkte-Credo mit auf seinen Berufsweg. Er verpflichtet sich, dem Gast mit einem Lächeln und einer vorbildlichen Einstellung zu begegnen, vorausschauend zu sein, was die Gästebedürfnisse betrifft. Er sucht den Kontakt mit seinen Gästen mittels Augenkontakt, begrüsst ihn mit Namen und hilft ihm mit konkreten Informationen weiter. Weiter verpflichtet er sich, sich engagiert um das Wohlbefinden des Gastes zu kümmern und dankbar zu sein, der Ramada-Familie angehören zu dürfen.

ANZEIGE

Input,
Impulse für die Schweizer Hotellerie

Expertenforum des Beraternetzwerks

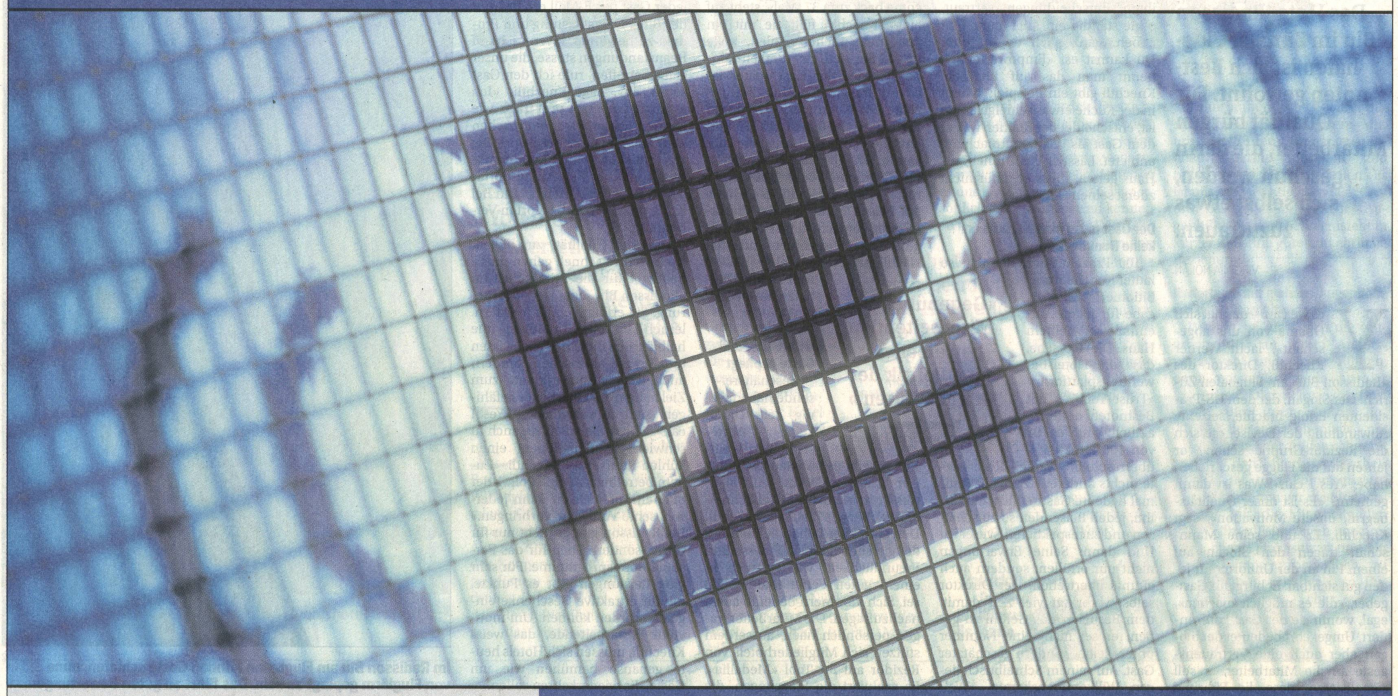
24. April 2012, Congress Hotel, Olten
21. Juni 2012, UPD, Bern
13. September 2012, Art Deco Hotel Montana, Luzern

Input 1/2012: Von Corporate Identity zu Corporate Design
Input 2/2012 // Back-up: Vom Einzelkämpfer zum Spitzenteam
Input 3/2012: Was der Gast schon immer wollte

Detailprogramm und Anmeldeformular finden Sie unter www.hotelleriesuisse.ch/expertenforum

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Hotel-News auf einen Klick?



Der elektronische Newsletter von hotelleriesuisse informiert Sie ...

... monatlich über branchenspezifische, politische, wirtschaftliche und bildungstechnische Neuigkeiten sowie über aktuelle Angebote des Verbandes.

Registrieren Sie sich jetzt unter
www.hotelleriesuisse.ch/newsletter

hotelleriesuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ANZEIGE

HÄFELE
FUNCTIONALITY FOR YOU

Häfele Schweiz AG, Dammstr. 29, 8280 Kreuzlingen
Tel. 071 686 82 20, Fax 071 686 82 82
info@haefele.ch, www.haefele.ch

Plakette nach Plakette wird gegossen: In diesem Moment weist die flüssige Bronze einen Wärmegrad von rund 1300 Grad aus.

Bilder Alain D. Boillat

Schlicht, aber edel weisen sie den Gast auf die Hotelkategorie hin: die Klassifikations-Plaketten von hotelleriesuisse. Ein Besuch im Werk Turgi in Vogelsang, wo sie entstehen.

FRANZISKA EGLI

Fünf Sterne für die Plakette

Hebt er den glühenden Kessel aus dem Gasofen, schiesst auch in der Giesserei das Thermometer nochmals in die Höhe. Vorsichtig hebt und senkt Bronzegiesser Urs Hafner den glühenden Topf vor jeder Matritze und schenkt flüssige Bronze ein, die einen Wärmegrad von annähernd 1300 Grad aufweist.

Die genaue Zahl, die hält Urs Hafner unter Verschluss, Berufsgeheimnis. «Trotz uralter Technik braucht das Giessen von Bronze noch heute ganz viel Fingerspitzengefühl und Know-how», erklärt René Quarti, Betriebsleiter im Werk Turgi in Vogelsang, einer Zweigstelle der Giesserei-Firma Turgibega. Hier, im Werk Turgi, wird Bronze und Alu gegossen. Aber im Gegensatz zum günstigeren und mittlerweile verbreiteteren Alu-Giessen wird der gasbetriebene Bronze-Ofen nur noch ein- bis zweimal die Woche in Betrieb genommen.

«Stellen wie das Doppel-l in ‹hotelleriesuisse› brauchen speziell feinen Sand.»

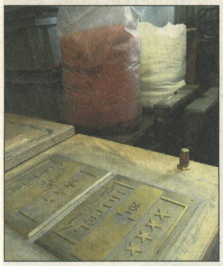
René Quarti,
Betriebsleiter, Werk Turgi, Vogelsang

Bronze ist edel, pflegeleicht und wetterbeständig

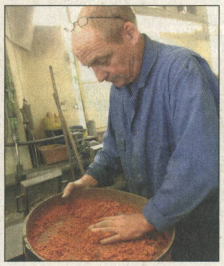
Dafür steht Bronze heute für exklusive Beschriftungen wie eben die Klassifikations- und Member-Plaketten von hotelleriesuisse: die güldenen Schilder, die vorzugsweise am Hoteleingang prangen und den Gast unter anderem darauf hinweisen, welcher Sterne-Kategorie das von ihm gewählte Hotel angehört. Bis vor acht Jahren wurden hierfür ausschliesslich Kleber genutzt. Mittlerweile präsentieren sich rund ein Viertel aller hotelleriesuisse-Hotels mit einer Bronze-Plakette (siehe Zweittext unten). Der Vorteil liegt auf der Hand, sagt Thierry Laillard, Inhaber der Berner Werbeagentur Exact, welche verantwortlich zeichnet für das Corporate Design der hotelleriesuisse-Klassifizierung: «Während der Kleber mehr eine Art Hinweis ist, ist die Plakette eine richtige Auszeichnung».

Vor knapp zehn Jahren wurde die Plakette entwickelt. Als Vorbild diente Laillard unter anderem die von «The Leading Hotels of the World». Auch hätten sie mit unterschiedlichen Materialien wie Stein oder Messing geliebäugelt, erzählt er. Das Rennen gemacht hat schliesslich Bronze, ein bezahlbares, wetterbeständiges, vor allem aber auch pflegeleichtes Material – was kein unwichtiger Punkt sei, betont Laillard, schliesslich hätten sie den Hoteliers nicht zusätzliche Arbeit aufbürden wollen. Und nicht zuletzt ist es edel, und «die Schwere der Plakette gibt der Klassifikation auch ein anderes Gewicht.»

Nun, die Plakette wiegt nicht weniger als zweieinhalb Kilo. Noch nach alter Manier und von Hand, oder besser gesagt: mit viel Manneskraft wird sie in der Giesserei in Vogelsang von Urs Hafner hergestellt. Hafner, erzählt Betriebsleiter Quarti, sei einer von ganz wenigen in der Schweiz, der die Kunst des Bronzegiessens noch beherrsche. Die grosse Herausforderung bei den Hotel-Plaketten etwa sei gewesen, den perfekten Sand zu finden, erinnert er sich. Wie feucht darf, wie trocken muss er sein? Und: «Je nach Buchstabengrösse kann bereits ein einziges Sandkorn zu grob sein. Für so feine Stellen wie das Doppel-l im Wort ‹hotelleriesuisse› etwa oder die innere Spitze beim ‹A› braucht es speziell feinen Sand».



Die zwei Modelle aus Messing werden platziert.



Urs Hafner gibt eine erste Deckschicht, Ölsand, darüber.

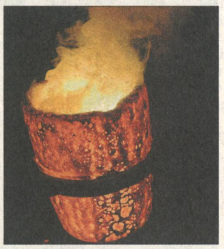
Es folgt Steinkohlesand, dann wird alles «verdichtet».

Die Modelle werden entfernt, es zeigt sich die Gussform.

Pressluft sorgt dafür, dass jede kleinste Ecke mit Sand gefüllt ist

Zum Beispiel dieser kostbare, feine rote Ölsand, den Hafner als Deckschicht auf zwei Messing-Modelle gibt. Darauf kommt eine dicke Schicht Steinkohlesand. Dann wird alles «verdichtet», wie Hafner sagt, also von Hand und mit dem Pressluftdämpfer festgedrückt, damit jede noch so kleinste Ecke, jede Lücke mit dem feinen, roten Sand optimal ausgefüllt ist. Mittels diesem Sandgussverfahren erhält er – nach Entfernung der Modelle – Gussform um Gussform, die zusammengeklappt und schliesslich mit flüssiger Bronze gefüllt werden. Nach dem Auskühlen löst Hafner den schwarzen Sand, und zum Vorschein kommen die Rohlinge, die noch sandgestrahlt, umschliffen, geputzt und lackiert werden. Die Arbeit mit Bronze gehöre nicht mehr zum täglichen Geschäft, so Quarti. Aber es sei ein Geschäft mit Produkten für die Ewigkeit, im Fall der Plaketten auch ein anspruchsvolles: «Dass wir diese feinen Buchstaben hinbekommen haben erfüllt uns mit Stolz.»

Weitere Bilder auf
www.htr.ch/plakette



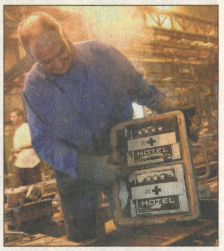
Die heisse Bronze wird in die Form gegossen.

Nachfrage In allen Kategorien

Die Klassifikations-Plakette aus massiver Kunstbronze wurde 2004 eingeführt. Seither steht es hotelleriesuisse-Mitgliedern frei, ob sie die Klassifikation ihres Hotels wie bis anhin mittels Gratis-Kleber oder mit der gegossenen Plakette präsentieren wollen. «Mittlerweile sind rund ein Viertel unserer Hotels im Besitz einer Klassifikations-Plakette», schätzt Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation bei hotelleriesuisse. «Die Nachfrage nach der Bronze-Plakette zieht sich durch alle Klassifikationen hindurch, auch wenn die Nachfrage im Vier- und Fünfsternebereich prozentual grösser ist», beobachtet er.

In Zahlen ausgedrückt heisst das, dass zurzeit beispielsweise 40 Dreisternehotels, 10 Dreisterne-Superior-, 45 Viersterne- und 20 Viersterne-Superior-Hotels auf die Plakette setzen. Und in der neuen Basis-Kategorie «Swiss Lodge», zu der sich seit ihrer Einführung Anfang 2011 bereits 69 Betriebe zählen, präsentieren sich deren vier mit einem Bronze-Schild.

Der Wechsel vom Kleber zur Bronze-Plakette, welche für 299 Franken erhältlich ist, erfolgt meist, wenn eine neue, höhere Klassifikation ansteht. «Das macht insofern Sinn, weil auch die Plakette einem Hotel eine gewisse Hochwertigkeit verleiht», so Allemann. fee



Hafner zeigt die gegossenen Rohlinge nach dem Auskühlen.

Berner Oberländer Delikatessen

Das Restaurant heisst wie der erste Schweizer Kaviar: Im neuen «Oona» im Tropenhaus Frutigen stehen Kreationen aus hauseigenen Produkten im Zentrum. Unter anderem.

SABRINA GLANZMANN

Im Tropenhaus Frutigen hat Gastronomie jetzt einen neuen Namen – einen nicht ganz unbekannten und für die Lokalität nicht ganz überraschenden. Das jüngst neueröffnete Restaurant heisst «Oona», wie die gleichnamige hauseigene Kaviarmarke, welche im Herbst 2011 lanciert wurde. Mit dieser Lokalität hat das Fine-Dining-Restaurant Esturgeon ein neues Kleid erhalten; das Investitionsvolumen beläuft sich auf 240 000 Franken. Und dieses neue Kleid ist stark inspiriert von seinem Umfeld: Das Interieur im quadratischen Glasraum ist bestimmt von den Farben und Formen von Kaviar, Stör und Wasser.

Konkretes Beispiel dafür sind etwa hohe Perlmuttvasen mit Schwemmholz aus der Region. Oder auch der sogenannte «Oona-Tisch», der erhöht in der Mitte des Restaurants steht und Platz für 14 Gäste bietet. Dessen Steinplatte stammt aus dem nahen Steinbruch Blausee-Mitholz und soll die Nuancen und Formen der Tropenhaus-Fassade wiedergeben. Die Stoffstühle sind türkisfarben, und die Lampen sollen an die Form des Kaviarkorns erinnern. Insgesamt bietet das «Oona» Platz für 50 Gäste.

Stimmungsvoll: Das Restaurant Oona im Tropenhaus Frutigen. zvg

An der «Oona»-Spitze: Klaus Wanninger und Urs Wandeler

Zum Gastronomiekonzept sagt Tropenhaus-Geschäftsführer Marcel Baillods, dass dabei vor allem der Mensch im Mittelpunkt stehen soll: «Die Begeisterung unserer Mitarbeitenden für die tropischen Früchte und Gewürze, für den Stör und Kaviar, soll auf unsere Gäste überspringen.»

> **«Die Begeisterung über die Tropenhaus-Produkte soll auf die Gäste überspringen.»**
> **Marcel Baillods**
> Geschäftsführer Tropenhaus Frutigen

Dafür besorgt, dass das gelingt, sind zwei ausgewiesene Branchenkenner an der Spitze des Teams: Urs Wandeler fungiert als Leiter Gastronomie. Zuletzt war er Küchenchef und Geschäftsführer im Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen, davor unter anderem im Victoria-Jungfrau in Interlaken tätig. Küchenchef ist Klaus Wanninger; dieser bringt Berufserfahrung aus Restaurants wie dem des Hotel Hippel Krone in Kerzers mit. Vor seiner Anstellung im Tropenhaus Frutigen prägte Wanninger während vier Jahren die Küche des Restaurants und Klosterhotels St. Petersinsel.

Auf der «Oona»-Karte stehen Gerichte wie Haselnussbrioche, Störmedaillon in Chili-Cashewnusskruste oder karamelisiertes Schweinsfilet mit Spänen von Alpkäse. Und beim Oona-Menü können die Gäste die einzelnen Gänge mit oder ohne Kaviar bestellen.

«Terrasserie» mit Brasserieküche

Das Gastronomieangebot im Tropenhaus Frutigen beinhaltet neben dem neuen «Oona» nach wie vor die «Terrasserie» (ca. 80 Plätze), die sich mitten in der tropischen Pflanzenlandschaft befindet und auch ohne Ausstellungsbesuch zugänglich ist. Deren Konzept ist eine saisonale und frische Brasserieküche, ebenfalls aus regionalen Produkten, dem selber gezüchteten Störfleisch und den tropische Früchten – Bananchenchips mit Koriander zum Beispiel. Ebenfalls dazu gehören die angeschlossene Sommerterrasse (ca. 60 Sitzplätze) sowie die Bar mit Lounge.

www.oona-schweiz.ch

ANZEIGE

Concerto

CARATELLO WEINE

20. Concerto del vino italiano
2. und 3. September 2012

Liebe Gastgeber

Es gibt Gastronomen, die sich in ihrem Weineinkauf in erster Linie an logistischen Kriterien orientieren oder durch die Sympathien zum Weinverkäufer, der gerade vorbeikam, leiten lassen. Das ist gut so, denn dem, der seine Weinkarte sorgfältig auf die Bedürfnisse seiner Kunden abstimmt und ihre Wirkung nutzt, eröffnet dies Alleinstellungs- und Erfolgspotentiale.

Am Concerto del vino italiano finden Sie die Weine, durch die die Einzigartigkeit Ihres Lokals und die Köstlichkeiten Ihrer Küche zum Tragen kommen. Sie lernen über vierzig der Persönlichkeiten kennen, die heute die Weinwelt Italiens prägen. Profitieren Sie von dieser einzigartigen Möglichkeit, mit ihnen zusammen die Weine zu wählen, die Sie mit Stolz Ihren Gästen anbieten werden. Kommen Sie vorbei.

Mit freundlichem Gruss

Ueli Schiess

Programm-Übersicht:

Sonntag 2. September 2012
12.15 h – 13.45 h **Matinée** mit Rudolf Lutz (Flügel) und Orlando Ribar (Schlagzeug)
14.00 h – 19.00 h **Degustation** mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend
14.30 h – 18.30 h **Workshop I** Olivenöl – Worauf es ankommt
Workshop II 20 Jahre Paleo – Le Macchiole
Siehe dazu auch www.caratello.ch/concerto

Montag 3. September 2012
13.30 h – 15.00 h **Workshop** Giacomo Conterno – Josko Gravner – Gianfranco Soldera
14.00 h – 19.00 h **Degustation** mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend

Ort: Dolder Grand, Zürich

Alle Programmdetails entnehmen Sie www.caratello.ch/concerto, wo Sie gleich auch Ihre Plätze für die Workshops und Matinée reservieren können.

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen,
T +41 71 244 88 55, F+41 71 244 63 80, www.caratello.ch, info@caratello.ch

Anwesende Produzenten:

PIEMONTE
Azelia
Antichi Vigneti di Cantalupo
Castellari Bergaglio
Aldo Conterno
Conterno Fantino
Fratelli Giacosa
Monchiero Carbone
Pier Paolo Monti
Oberto - Clabot Berton
Pasquero Elia - Paitin
Vietti

LOMBARDIA
Ca'del Bosco

VENETO
Buglioni
Silvano Follador
Fratelli Tedeschi
Venegazzù

FRIULI
Venica & Venica

TOSCANA
Castellare
Fontodi
Montevertine
Il Monastero
San Giusto a Rentennano
Castello dei Rampolla
Vecchie Terre di Montefili
Avignonesi
Lombardo
Capezzana
Mormoraia
Ghizzano
Il Borro
Mastrojanni
Poggio Antico
Poggio Argentiera
Le Macchiole
Petra
Rocca di Frassinello

MARCHE
Tenuta di Tavignano

UMBRIA
Madonna Alta

ABRUZZO
Torre dei Beati

CALABRIA
Terre di Balbia

PUGLIA
Castel di Salve

SICILIA
Abbazia Santa Anastasia
Feudi del Pisciotto

SARDEGNA
Santadi

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

Herausgeber/Editeur
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Gery Nievergelt/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 Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Korrektorat: Paul le Grand.
Volontärin: Vakant
Online Redaktion: Natalie Aliesch/npa.
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak.

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

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

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

zvg

Der Name der in der Schweiz neu lancierten «Starbucks Discoveries» ist Programm: Migros-Kunden sollen so Produkte des Kaffeeunternehmens entdecken.

Was Starbucks jetzt brüht

Kaffee im Büro, Drinks beim Retailer, Kapselkaffee daheim und Coffeehouse im Zug: Starbucks betritt neue Wege. Und beteuert die hohe Rentabilität der Schweizer Stores.

SABRINA GLANZMANN

Bald können Angestellte ausgewählter Schweizer Büros Starbucks-Kaffee trinken – nicht aus einem der hiesigen 50 Stores der Kaffeehauskette, sondern direkt vor Ort am Arbeitsplatz. Die jüngst bekannt gegebene Partnerschaft mit dem Vending-Spezialisten Selecta ist der neuste Coup von Starbucks Coffee hierzulande.

Ab September sollen Maschinen in drei Grössen diverse Starbucks-Produkte (die Preise werden noch nicht kommuniziert) versuchsweise an die Bürolisten bringen. «Selecta bietet europaweit in über 100 000 Arbeitslokalitäten hochwertige Kaffeelösungen an. Diese beiden Faktoren – Grösse und Qualitätsbewusstsein – waren entscheidend für die Kooperation» sagt Samantha Yarwood, Marketing Director von Starbucks Coffee Schweiz und Österreich. Funktioniert das Pilotprojekt «Starbucks Office Coffee» in der Schweiz, so ist eine Lancierung in anderen Ländern denkbar. Es ist ein weiterer Schritt auf dem eingeschlagenen Unternehmensweg, mit Innovationen neue respektive weitere Kundensegmente anzusprechen und die bestehenden auszubauen.

«In der Schweiz und in Österreich wird es keine Standort-Schliessungen geben.»
Samantha Yarwood
Marketing Director Starbucks Coffee Schweiz und Österreich

Kühle Drinks in der Migros: Neuer Versuch mit Vertrieb via Retailer

Weitere aktuelle Beispiele: Die Gruppe der Bahnfahrer will der Kaffee-Experte ab Frühjahr 2013 abholen, wenn zwischen Genf und St. Gallen zwei umgebaute Intercity-Züge als Starbucks-Cafés verkehren werden (die htr berichtete); laut Yarwood sei man diesbezüglich wie geplant auf Kurs. Und seit wenigen Wochen sind mit den «Starbucks Discoveries» trinkfertige gekühlte Getränke aus Espressoröstung in der Migros erhältlich. Das ist ein neuer Versuch, mit einem Retailer den Heimkonsum-Markt zu erreichen – 2006 war der Starbucks-Kaffeebohnenvertrieb via Coop zu wenig gewinnbringend und wurde nach kurzer Zeit eingestellt. «Daraus haben wir viel gelernt», sagt Samantha Yarwood. Man habe sorgfältig evaluiert, dass «Ready-to-drink»-Formate heute «richtige Produkte zur richtigen Zeit» für den Retailverkauf seien. Die Erfahrung aus den Coffeehouses zeige, dass solche Produkte generell im Trend seien.

Eintritt in das Kapselgeschäft pünktlich zur Weihnachtszeit

Und schliesslich will Starbucks noch dieses Jahr im hart umkämpften Kaffeekapsel-Geschäft mitmischen. Pünktlich zum Weihnachtsgeschäft sollen ab Dezember exklusiv in den Coffeehouses entsprechende Maschinen und Kapseln für den Heimkonsum erhältlich sein. Es gehe dabei nicht um eine Konkurrenzierung von Marktführer Nespresso; man wolle damit generell die Präsenz in der Schweiz vergrössern, und laut der Marketingdirektorin sollen die Kunden so daheim Starbucks-Kaffee geniessen können.

Die Marke «Starbucks» soll also ausserhalb ihrer Coffeehouses immer präsenter werden – gerade was die Rentabilität der Schweizer Standorte betreffe, bestehe laut Samantha Yarwood aber kein direkter Zusammenhang. Zahlen nennt sie nicht, aber seit Markteintritt 2001 habe man eine «starke und loyale Gästebasis» und der Take-away-Umsatz sei kontinuierlich gestiegen. «Obwohl der Kaffeekonsum in den letzten elf Jahren generell abgenommen hat, blieben unsere Kundenfrequenzen hierzulande stabil», so Yarwood weiter.

Eröffnungen neuer Standorte in der Schweiz für 2013 geplant

Dabei kämpfte das Unternehmen zuletzt mit den Auswirkungen der Krise in Europa: Ende Juli hat Starbucks seine Gewinnprognose für das vierte Geschäftsquartal gesenkt, worauf die Aktie an der New Yorker Börse um 11 Prozent einbrach. Von möglichen Schliessungen unprofitabler europäischer Standorte war in der Folge die Rede – für die Schweiz gibt Samantha Yarwood aber Entwarnung. «In der Schweiz, wie übrigens auch Österreich, wird es keine Schliessungen geben». Konkrete Zahlen werden auch hierzu nicht veröffentlicht, aber die Märkte seien «sehr stark». Deshalb verfolge man eine Expansionsstrategie; im September öffnet in der Zürcher Europaallee der 51. Store in der Schweiz. Ausserdem evaluiere man gegenwärtig neue Standorte, deren Eröffnung für 2013 geplant sind und zu gegebener Zeit kommuniziert werden.

Tee Starbucks eröffnet im Oktober in den USA den ersten eigenen Tee-Shop

Starbucks dringt noch dieses Jahr stärker in das Teegeschäft ein: Im Oktober eröffnet das Unternehmen in der Nähe seines Hauptgeschäftssitzes in Seattle seinen ersten reinen Teeladen. Dieser wird nicht unter dem Starbucks-Logo, sondern unter der Marke «Tazo» (1999 hatte Starbucks den gleichnamigen Teeherstellter aufgekauft) betrieben. Im Angebot sollen über 80 verschiedene Teesorten sein.

Vorerst wolle man nur diesen Testladen betreiben; weitere Tazo-Shops seien laut Unternehmen aber denkbar.

Konkrete Pläne für einen Tee-Shop-Launch in der Schweiz bestünden laut Samantha Yarwood noch keine. «Tee ist aber zweifelsohne ein wichtiger Teil unseres Portfolios, die Tea Lattes und Shaken Iced Teas sind in der Schweiz sehr gut nachgefragt» so die Marketingdirektorin. sag

Lindt & Sprüngli trotzt der Krise

Trotz einem ersten Halbjahr 2012 in schwierigem wirtschaftlichen Umfeld konnte Lindt & Sprüngli den Umsatz steigern und beim Gewinn zulegen.

SABRINA GLANZMANN

Der Schweizer Schokoladenfabrikant Lindt & Sprüngli meldet positive Zahlen für das erste Halbjahr 2012: Dank dem Konsum in Deutschland, Frankreich, Nordamerika und der Schweiz konnte das Unternehmen Umsatz und Gewinn steigern. Es verkaufte für 1,03 Milliarden Franken Schokolade (+2,6 Prozent) und weist operativ einen Gewinn (EBIT) von 48,7 Millionen Franken aus (+16 Prozent). Unter dem Strich bleiben 36,6 Millionen Franken (+14 Prozent).

Fotolia

Lindt & Sprüngli behauptet sich im Schokoladenmarkt.

Das erste Semester sei wegen der Staatsverschuldungen und der damit zusammenhängenden Konjunkturlage nicht einfach gewesen, so Lindt & Sprüngli in einer Mitteilung. Die wichtigsten Märkte in Europa stagnierten sowohl wert- als auch volumenmässig. Das Unternehmen exportiert von der Schweiz aus in mehr als 80 Länder. Um weiterhin international wettbewerbsfähig zu bleiben, werden Massnahmen ergriffen, um Kostennachteile auszugleichen. Was das genau beinhaltet, erläuterte Lindt & Sprüngli nicht näher. Potenzial sieht das Unternehmen in Asien: In China nahm eine neu gegründete Tochterfirma den Betrieb auf, und in Tokio eröffnete Lindt & Sprüngli zwei Cafés. Die geografische Expansion wolle man weiterverfolgen und im Gesamtjahr organisch um bis zu 8 Prozent wachsen.

Spirituosen

Absinthe ist jetzt ein geschütztes Produkt

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat in einem Einsprache-entscheid die Eintragung von «Absinthe», «Fée verte» und «La Bleue» als geschützte geografische Angaben (GGA/IGP) bestätigt. In der Schweiz seien laut BLW die Bedingungen für eine traditionelle Bezeichnung erfüllt, und es handle sich nicht um Gattungsbezeichnungen; der Name verweise auf eine Tradition des Val-de-Travers. In der öffentlichen Auflage seien 42 Einsprachen eingegangen, 20 davon kamen aus dem Ausland.

Genuss

Neuer Schaumwein in Rosé für laue Sommernächte

Mit ihm soll der Spätsommer rosig, fruchtig und prickelnd werden: Der neue **Rosé Secco** ergänzt die Secco-Familie aus dem Hause Schlumberger. Der Schaumwein wird ausschliesslich aus österreichischen Pinot-Noir-Trauben hergestellt und wie der White Secco in der Originalflasche vergoren. Das Bouquet vereint Himbeer-, Rosen- und Erdbeernoten. Erhältlich ist der Rosé Secco in der 75cl-Flasche im ausgesuchten Fachhandel.

Tourismus

«Steinbock-Label» heisst neu «Ibex Fairstay»

zvg

Das Schweizer **Nachhaltigkeitssiegel** «Steinbock-Label» hat einen neuen Namen: «Ibex Fairstay» ist eine Zusammensetzung aus der wissenschaftlichen Benennung des Alpensteinbocks (Capra Ibex) und «Fairstay», das laut Geschäftsstelle für «einen schönen Ferienaufenthalt in hoher Qualität zu fairen Preisen» stehen soll. Der bisherige Name sei zu sehr nur mit der Region Graubünden assoziiert worden und auch für die Stadthotellerie zu eng gefasst gewesen. sag

ANZEIGE

Ruepp & Partner ?!

Es ist beruhigend zu wissen, dass die Buchhaltung in guten Händen ist. Wir können uns auf das Tagesgeschäft konzentrieren.

Hans Berchtold
Berchtold Catering AG

Ruepp & Partner Dietikon AG
www.ruepp.ch

Wein

Genf und die Rioja sind Gast an der Vinea

zvg

Erstmals findet die Vinea, der Salon der Schweizer Weine, an zwei Tagen statt, am Freitag, 31. August, und Samstag, 1. September. 150 Winzer werden ihre Weine in den Strassen von Sierre präsentieren, dabei können 1200 verschiedene Weine aus zahlreichen Rebsorten und unterschiedlichen Lagen verkostet werden. An dieser 19. Ausgabe ist als ausländische Weinregion die **Rioja** zu Gast, als Schweizer Gast fungiert Genf.

www.vinea.ch

Die «Schafuuser Wiiprob» und ihre Spitzentropfen

zvg

Vom 23. bis 25. August findet die traditionelle «Schafuuser Wiiprob» im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen statt. 27 Weinbaubetriebe aus dem **Schaffhauser Blauburgunderland** präsentieren ihre Weine. Darunter sind die 30 Tropfen, die bei der diesjährigen Expovina-Prämierung ausgezeichnet wurden: Gleich zwölf Gold- und 18 Silber-Diplome heimsten die Schaffhauser Winzer an der Prämierung 2012 ein. Diese Weine sowie über 200 weitere Tropfen stehen zur Degustation bereit. Der Eintritt kostet 15 Franken inklusive Degustierglas. fee

Korrigendum

Das Hotel Bern ist ein 4-Sterne-Haus

Im Artikel «Eigener Trainer im Hotel» in der Ausgabe der htr hotel revue vom 16. August wurde das Berner Hotel Bern irrtümlicherweise als 3-Sterne-Haus bezeichnet. Das Hotel ist allerdings mit vier Sternen klassifiziert. sag

Stadt ohne Dosenöffner

Sarah's

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

Manchmal ist das Leben einfach zu blöd. Da rannte ich nun im Zentrum von Berlin herum, nach 23 Uhr nachts, auf der Suche nach einem Dosenöffner. Es gibt ein paar Dinge im Leben, die man scheinbar nie wirklich selber kaufen muss, und der Dosenöffner ist eines dieser Dinge. Wie Korkenzieher und Streichhölzer und Gummibänder, werden Dosenöffner in der Welt umher gespült, in einer unendlichen, herrenlosen Welle von Nützlichkeit – wenigstens glaubte ich das bis letzten Donnerstag, als ich um Mitternacht nach Hause kam, eine Dose Bohnen packte und feststellte, dass der Dosenöffner verschwunden war. Nachdem ich die Küche durchwühlt hatte, begriff ich die merkwürdige Wahrheit. Mein Ehemann – der nicht Campieren gegangen war, wie man annehmen könnte, sondern einfach nach Schweden – hatte den Dosenöffner mitgenommen.

Während langer, gefährlicher Minuten hackte ich auf der Dose herum, mit verschiedenen scharfen Gegenständen: Messern, Korkenziehern, Scheren. Nur meine Hand wurde beschädigt, und diese brauchte ich am folgenden Tag zum Schreiben. Deshalb legte ich die unverbeulten Bohnen weg und ging mit meiner blutenden Hand zu Bett.

Ich war immer dafür, in der Innenstadt zu leben. Ich mag nicht, was die vorstädtische Ausbreitung unseren Lebensstilen angetan hat: Man braucht ein Auto, um Lebensmittel einkaufen zu können, die schwindenden Systeme des öffentlichen Verkehrs, die furchterregende Leere wenig bewohnter Gegenden, wo Strassenecken nichts als öde, windige Abzweigungen sind. Aber an diesem Donnerstag, als ich in meiner innerstädtischen Nachbarschaft umhereilte, auf der Jagd nach einem Dosenöffner, war ich gezwungen zuzugeben, dass alltägliche Lebensnotwendigkeiten nicht immer in kleinen innerstädtischen Läden, wie meinem asiatischen Supermarkt (jede Menge Essstäbchen, keine Dosenöffner), meinem schmutzigen, billigen und gemütlichen Lebensmittelladen (jede Menge Dosen, keine Dosenöffner) und dem bis spät nachts geöffneten Drogerieladen (Fliegenklatschen, Kleiderbügel – Himmel, sogar Eierschalen-Entferner! – aber nichts, womit man Bohnen aus einer Dose kriegen könnte).

Fotolia

Weil ich auf Eiweiss-Entzug war, fiel ich schnell in Verzweiflung. Meine wenigen Optionen erschienen wenig verlockend: a) Ein Auto kaufen und anfangen, in der Art Einkaufszentrum einkaufen zu gehen, die ich verschmähe. b) Meinen Charakter ändern, um jemand zu werden, der Bohnen 24 Stunden lang einweicht und sie dann langsam mit Knoblauch kocht, anstatt jemand, der um Mitternacht zur Tür rein rennt und fünf Minuten später isst. c) Drei Wochen warten bis Ehemann und Dosenöffner zurückkommen.

Ich trottete nach Hause, ohne Dosenöffner, aber gut ausgestattet mit leicht aufzureissenden Tüten von Keksen, Süssigkeiten und Chips. Ich tröstete mich mit positivem Denken: Ich hatte ein neues deutsches Wort gelernt, Dosenöffner – auch wenn ich keinen besass. Es war eine warme Nacht und vor meiner Stammkneipe lehnten sich ein paar Freunde von mir auf die Kabelkiste, die auch als Tisch dient. Wir tranken Bier und assen meine Chips auf. Ich erzählte Geschichten von Dosenöffner-Verzweiflung. Der Kellner suchte in der schmuddeligen Küche nach einem Dosenöffner, fand aber keinen.

Am Freitag nahm ich das Tram zu einem riesigen Einkaufszentrum in einem Vorort, betrat die Art von gleissendem Geschäft, die ich normalerweise vermeide, fand Dosenöffner in Hülle und Fülle und kaufte einen. Wieder zu Hause öffnete ich den Briefkasten und fand darin zwei weitere Dosenöffner: der eine kam per Post aus Schweden, der andere war von einem Freund persönlich überbracht worden, der am Vorabend in der Bar gewesen war. Auf einmal öffneten sich Türen. Ich war Ali Baba, ausgestattet mit drei «Sesam öffne Dich», und ich würde dies mit einem Bohnen-Festessen feiern.

Deutsch von Renate Dubach.
Das englische Original:
www.htr.ch/sarah

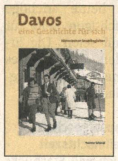
In Berlin einen Dosenöffner auftreiben: für Kolumnistin Sarah Quigley eine Odyssee.

Davos' Aufstieg und Fall und Aufstieg

Vor 730 Jahren kamen die ersten Walser ins Davoser Hochtal. Damit begann die Geschichte von Davos – eine wechselvolle Geschichte, wie das Buch von Yvonne Schmid zeigt.

FRANZISKA EGLI

Aus weit verstreuten Bauernhöfen von zugewanderten Walsern hat sich im Laufe der Zeit der heutige Tourismusort mit seinem internationalen Kongresszentrum und Forschungsplatz entwickelt. Das ist, in einem Satz zusammengefasst, die Geschichte von Davos. Dazwischen liegt eine ebenso spannende wie wechselvolle Geschichte, welche die Graubündner Historikerin Yvonne Schmid aufgearbeitet hat. In ihrem Buch «Davos, eine Geschichte für sich», das sie auch «Historischer Stadtbegleiter» nennt, zeichnet sie die Geschichte des Dorfes nach: wie ab Mitte des 13. Jahrhunderts die ersten Walser das Davoser Hochtal besiedelten. Wie sich in den 1850er-Jahren Davos zu einem internationalen Lungenkurort für Tuberkulosekranke entwickelte. Wie Davos durch die Anwesenheit namhafter Künstler und Schriftsteller den Ruf einer schicken Stadt im Hochgebirge erhielt. Wie der Bergort während der Weltwirtschaftskrise und dem Zweiten Weltkrieg eine düstere und Nazi-geprägte Periode durchlief. Und schliesslich, wie dank initiativen Persönlichkeiten in die Forschung und in den Kongresstourismus investiert sowie der Ferien- und Freizeitverkehr erweitert wurde – eine Entwicklung, die bis heute anhält. Darüber hinaus enthält das historisch gehaltene, informative Buch nebst zahlreichen Informationen über Bauten und Denkmäler auch Porträts zu den Persönlichkeiten, die die Entwicklung des Ortes geprägt haben: Sie reichen vom Mediziner Alexander Spengler über den Maler Ernst Ludwig Kirchner bis zum jüdischen Nazi-Attentäter David Frankfurter.



Yvonne Schmid **Davos, eine Geschichte für sich – Historischer Stadtbegleiter,** Casanova Druck und Verlag AG, 216 Seiten, ISBN 978-3-85637-410-5, CHF. 28.–

Erhältlich unter:
www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

ANZEIGE

www.mobi.ch

In München hat mit dem «Viqoy» das erste Restaurant eines neuen Fast-Casual-Konzepts geöffnet. Der Clou: Keines der Hauptgerichte hat mehr als 400 Kalorien.

NATHALIE KOPSA

Gemüse und Früchte zieren im Münchner «Viqoy»-Lokal nicht nur die Teller, sondern auch die Wände über den Hochtischen. Bilder zvg

Keine Kalorie zuviel

Als «Garküchen nach McKinsey-Art» hat das Magazin «Der Spiegel» Neugründungen in der Systemgastronomie à la «Mosch-Mosch» und «Vapiano» einmal betitelt. Mit «Viqoy» ist nun eine weitere Spielart hinzugekommen. Die ehemaligen Berater Franziska Majer und Martin Kargl sowie die Gastronomin Elke Plank-Kargl sind die drei Initiatoren der neu gegründeten Restaurant-Kette («Viqoy» steht für «Vital quality food to enjoy»). Das jüngst eröffnete Viqoy-Restaurant ist das erste des in Österreich gegründeten Startups. Da sich am Firmensitz Wien noch kein geeigneter Standort gefunden hatte, entschied man sich für die Premiere im Münchener Westen.

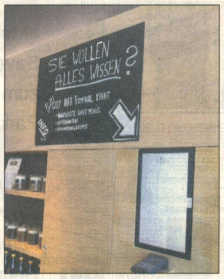
Statt Pizza oder Pasta kommt bei Viqoy hauptsächlich Gemüse auf den Teller. Salate, Suppen und die als «Viqoys» deklarierten Gemüsegerichte werden innerhalb weniger Minuten an der offenen Showküche zubereitet. Als «Topping» gibt es wahlweise Fleisch- oder Tofuspiesse. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Desserts, hausgemachte Eistees und Fruchtsäfte. Bei den Produkten legt man Wert auf eine saisonale und möglichst regionale Auswahl. Zirka 15 Rezepte befinden sich zurzeit in der Datenbank, die weiter ergänzt werden soll. Der Clou: Kein Hauptgericht hat mehr als 400 Kalorien. Um die Energiebilanz zu überprüfen, kann man sich an dem eigens kreierten «Viqoy Info-Terminal» (siehe Box) die Kalorien seines Menüs anzeigen lassen und weitere Informationen über Inhaltsstoffe und Herkunft der Lieferanten abrufen. Bei der Zusammenstellung der Speisen haben sich die Gründer von den beiden Spitzenenköchen Tom Schönbrodt (Berlin) und Heinz Preschan (Wien) beraten lassen. Das Wiener Ernährungsinstitut «Pabst» hat alle Gerichte auf Inhaltsstoffe und deren gesundheitsfördernde Wirkung hin untersucht.

Martin Kargl: vom McKinsey-Berater zum Gastrobetreiber.

Das Interieur wurde vom österreichischen Architekten Peter Döllmann entworfen. Alles wirkt modern und schlicht: Warme Brauntöne und ein dezentes Lichtkonzept schaffen trotz der Grösse das Gastraums ein behagliches Ambiente. Hochbeinige Tische aus hellem Holz und grosse Tafeln an den Wänden hat man so schon bei anderen Mitbewerbern gesehen. Statt Kräutern aus dem Topf gibt es einen hängenden Kräutergarten, und Dreh- und Angelpunkt ist auch hier die offene Showküche, bei der das bestellte Essen auf der am Eingang ausgehändigten Chipkarte gespeichert wird.

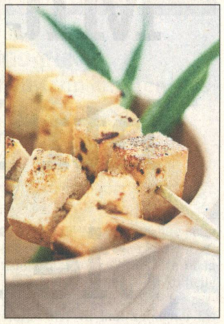
Nach einem konkreten Vorbild für seine Unternehmensidee befragt, nennt Martin Kargl explizit die Schweizer Vegi-Kette «Tibits». Bevor sie an den Start gingen, hätten er und seine Frau auf der Suche nach einer geeigneten Nische die verschiedensten Ansätze von gutbürgerlich-österreichisch bis asiatisch sondiert, erzählt der 32-Jährige – «Tibits» habe sie jedoch am ehesten überzeugt. Der Fokus auf leichte, gesunde Küche für Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren wollen, schien ihnen am vielversprechendsten.

Ob Zufall oder nicht: Wie zuvor der Vapiano-Gründer Gregor Gerlach haben auch Martin Kargl und Franziska Majer ihren Job bei McKinsey an den Nagel gehängt, um jetzt ihr Glück in der Gastronomie zu versuchen. Verträgt der Markt ein weiteres Reissbrett-Konzept? «Absolut, wir glauben daran», sagt Martin Kargl. «Gerade im Bereich der Systemgastronomie sehe ich massiv Potenzial, trotz des Verdrängungswettbewerbs gegenüber der klassisch betriebenen Gastronomie. Wer sich professionell mit dem Thema beschäftigt, ist erfolgreich und kann auch viel Geld damit verdienen.»

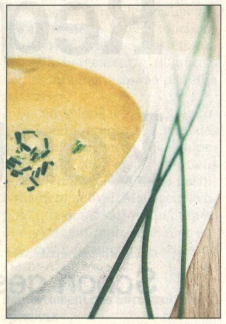


Am Info-Terminal erfährt der Gast alles über die Gerichte.

Den direkten Vergleich mit ähnlichen Konzepten scheuen die Neu-Gastronomen jedenfalls nicht: Im gleichen Gebäude, wenige Schritte weiter, befindet sich eine Filiale von Vapiano.



Auf der «Viqoy»-Karte sind Tofuspiesse ein Muss.



Auch eines der Gerichte: Frischkäse-Lauchcrèmesuppe.

Scharfer Gemüsesalat mit weniger als 400 Kalorien.

Info-Terminal Hilfe auf dem Weg zum individuellen Menü

Das «Viqoy-Infoterminal» ist die Neuentwicklung einer Münchner IT-Beraterin. Der Gast liest seine Chipkarte ein und kann unter «MyMenü» die Informationen für die gewählten Menükomponenten aufrufen. Um die Beschreibungen zu lesen, klickt er auf das jeweilige Gericht. Die entsprechenden Nährwerte finden sich direkt unter der Beschreibung in der Nährwerttabelle. Dieses Vorgehen ist für alle Speisen anwendbar und soll eine Orientierungshilfe auf dem Weg zum individuellen Menü bieten. nk

Schweiz DSR-Gruppe will Angebot der «eBalance»-Menüs weiter ausbauen

Vor einem halben Jahr hat die DSR-Gruppe in vier seiner Personalrestaurants «eBalance-Menüs» lanciert (die htr berichtete). Diese Gerichte, die mit dem Online-Portal eBalance konzipiert wurden, haben höchstens 500 Kalorien. Verkaufs- und PR-Leiterin Manuela Stockmeyer zieht erste Bilanz: «Im Schnitt werden 15 bis 18 Prozent eBalance-Menüs gegessen», und zwar in einem ausgewogenen Verhältnis von weiblichen und männlichen Gästen. Die Speisenzusammenstellung und -präsentation sei von grosser Bedeutung, «‹nur› der Name eBalance und das Wissen, dass es sich um ein ‹gesundes› Menü handelt, reicht nicht» weiss Stockmeyer. Mittlerweile arbeiten die Küchenteams von fünf DSR-Lokalen mit dem Angebot, überwacht von Executive Chef und Diätkoch Marcel Fuchs. «Wir planen künftig, diese Menülinie bei allen neuen Personalrestaurants, die sich vom Konzept her eignen, einzuführen», so Manuela Stockmeyer weiter. sag

ANZEIGE

Dank genossenschaftlicher Verankerung erhalten unsere Kunden 120 Millionen.

Kunden mit einer MobiPro Betriebs- und Gebäudeversicherung oder einer MobiCar Fahrzeugversicherung freuen sich wieder. Wir beteiligen sie am Erfolg.

Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

WMZ

Mit dem Newsletter der htr hotel revue verpassen Sie keine News mehr. Registrieren Sie sich kostenlos unter www.htr.ch

Schon gespannt? Die Themen von morgen.

htr hotel revue avec cahier français

Hotel im Schloss

Direktor Werner Bernet geht. Roger Seifritz kommt.

Können Sie es kaum erwarten, die hotel revue in Ihren Händen zu halten? Hier erfahren Sie bereits jetzt, welche Themen Sie morgen lesen.

aktuell

Savognin hat am Montag Ja gesagt zum Parc Ela. Bei einem Nein wäre der Park in zwei Teile aufgespalten worden. Das hätte der Bund bei der Vergabe des Naturpark-Labels nicht akzeptiert. Auch der Naturpark Thunersee-Hohgant kämpft mit einem Wegbrechen der Gemeinden. Es sind die Bergbahnen und Bauern, die Vorbehalte anmelden.

fokus

Reicht es, wenn eine für Mitarbeitende wichtige Mitteilung am Schwarzen Brett hängt? Oder soll man sie besser per Mail verbreiten? Und, falls es um die direkte mündliche Ansprache geht: Müssen die Gesprächspartner ein Formular ausfüllen und visieren? Gerade in der Hotellerie gibt es viele Kommunikations-Schnittstellen. Eine gut funktionierende interne Kommunikation ist deshalb wichtig.

dolce vita

Für eine Hotelkette ebenso ungewöhnlich wie für ein Stadthotel: der hauseigene Kräutergarten. Das «Radisson Blu» in St.Gallen hat den Versuch gewagt. Rund hundert Quadratmeter sind es, die auf dem eher kargen Vordach des Hotels mitten im Geschäftsviertel von St.Gallen jährlich bepflanzt werden.

cahier français

La multiplication des éoliennes dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourisme neuchâtelois se dit inquiet, les autres OT de la région ne voient pas ces constructions d'un trop mauvais œil.

Alles zu diesen Themen und vieles mehr erfahren Sie morgen in der htr hotel revue. An Ihrem Kiosk oder direkt in Ihrem Briefkasten.

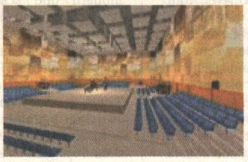
Die htr auf Facebook und Twitter

Bereits folgen viele Followers der hotel revue auf Twitter, die Facebook-Seite der Branchenzeitung zählt 383 Facebook-Mitglieder. Sind Sie schon dabei? mehr »

Was verdienen Sie?

Über 1000 Lohnempfängerinnen und Lohnempfänger haben bereits an der anonymen Lohnumfrage 2010 von fit (Frauen im Tourismus) und VSTM (Verband Schweizer Tourismusmanager) mitgemacht. Nehmen auch Sie sich zehn Minuten Zeit. mehr »

Salle Modulable: Entscheid folgt Ende Jahr



Ob das Musiktheaterhaus Salle Modulable in Luzern realisiert wird, ist seit dem Rückzug der Gönner offener denn je. Die Vision einer künftigen Musikstadt Luzern wurde durch die Planungsarbeiten aber gestärkt. Bis Ende Jahr soll über die Machbarkeit des Projekts entschieden werden. mehr »

Deutscher Wein wird teurer

Deutscher Wein wird wegen dramatischer Ernteeinbussen in diesem Jahr voraussichtlich teurer. Die deutschen Weinbauer werden diesen Herbst voraussichtlich die kleinste Ernte seit 25 Jahren einbringen. mehr »

Piloten-Mangel: Traumberuf im Sinkflug

htr hotel revue

cahier français

htr hotel revue No 34 / 23 août 2012

Valais
Cet été, les bains thermaux peinent à se remplir. Sauf Saillon qui a battu son record.
page 21

Gastronomie
Judith Baumann emmène les adeptes de cuisine sauvage au cœur de son art.
page 23

ldd

En ces jours de beau temps, les randonneurs sont nombreux dans les Alpes vaudoises. Mais ils boudent les restaurants d'altitude et les hôtels en station.

Lueur d'un été meilleur

Les Alpes vaudoises traversent un été difficile. Intermède supportable si l'été prochain se profile meilleur. Quelques bonnes nouvelles viennent dégager l'horizon.

CLAUDE JENNY

Tant pour l'entité Villars-Les Diablerets-Gryon que pour le pôle Aigle-Leysin-Les Mosses, le thermomètre estival affiche des résultats nettement à la baisse, en dépit d'une météo favorable ces trois dernières semaines. «C'est un été dur! Nous enregistrons une baisse de la fréquentation, nos hôtes français étant nettement moins nombreux. Or, ils représentent un bon tiers des nuitées», commente Serge Beslin, directeur de l'Office du tourisme de Villars.

Une comparaison significative: 32 000 nuitées à Villars en juillet 2011, mais seulement 12 000 cette année. La faute à la cherté du franc, à la conjoncture et à la météo, autant de paramètres qui ont joué défavorablement. «Heureusement que nous avons beaucoup investi dans l'événementiel. Nous avons ainsi régulièrement attiré des hôtes», se félicite Serge Beslin.

Premier été sans le Club Med: une fermeture douloureuse

Mais pour Villars, le facteur le plus négatif tient à la décision du Club Med de fermer son site durant la période estivale. «C'est 500 hôtes en moins par semaine. Quelque 30 000 nuitées au total», analyse le boss de l'Office du tourisme. C'est dire que l'annonce d'une réouverture l'été prochain sera accueillie avec un ouf de soulagement (lire ci-contre).

A la baisse de la fréquentation vient s'ajouter une baisse de la consommation: les hôtes dépensent moins. Un constat fait partout et qui frappe surtout les restaurateurs et les commerçants. Boulanger à Leysin, ancien président des commerçants et actuel président de l'Office du tourisme, Marc Buntschu est bien placé pour livrer une analyse de derrière le comptoir: «Les hôtes affichent indéniablement une retenue. Ils dépensent moins. Tout le monde le ressent, même si les restaurateurs sont le plus touchés. Nous le constatons ces jours de beau temps: il y a beaucoup de monde sur les chemins de montagne, mais les randonneurs boudent les restaurants d'altitude.»

Directeur de l'Office du tourisme de Leysin-Aigle-Les Mosses, Pierre-Alain Morard qualifie cette saison estivale de relativement satisfaisante pour l'hôtellerie et la parahôtellerie, mais de difficile pour les commerçants et les restaurateurs: «Il faut souligner les efforts des hôteliers et des propriétaires de logements collectifs. Ils ont multiplié les actions spéciales pour attirer des groupes et des autocaristes. Si nous touchons relativement bien le puck en matière d'hébergement, c'est grâce à leur débrouillardise», se plaît-il à relever.

Cet été maussade doit être propice à faire germer des remèdes pour demain. «Avec les équipements dont nous disposons, nous devons jouer à fond notre positionnement sportif. Mais cela suppose que des décisions politiques interviennent pour améliorer encore nos infrastuctures», souhaite Pierre-Alain Morard.

Renforcement des infrastructures sportives

Vendredi dernier, la station fêtait Nicola Spirig, médaillée d'or en triathlon aux derniers JO et qui s'entraîne à Leysin. Un symbole de l'attrait leysenoud. Qui sera encore renforcé lorsque sera inaugurée, en 2014, la «Maison du sport», en construction dans la zone du centre sportif. Cet équipement, financé par le canton et qui servira de base pour presque tous les cours J+S, représente une aubaine pour Leysin. Avec la perspective de créer au moins 10 000 nuitées supplémentaires.

S'il souhaite aussi un renforcement des équipements – «nous aurions besoin d'un centre de congrès à Villars» – Serge Beslin préconise surtout l'injection de fonds pour la promotion: «Nous devons prospecter certains au Proche-Orient, en Russie, en Ukraine, pour élargir la provenance de nos hôtes, être moins eurodépendants. Ce qui implique de trouver une source supplémentaire de recettes».

Le Villars Palace sera belge l'été prochain

Ouvrira? N'ouvrira pas pour l'été 2013? La fermeture du Club Med cet été alimente évidemment les discussions au café du commerce villardou. Au siège du Club Méditerranée Suisse, à Genève, on nous confirme que le Villars Palace sera bel et bien ouvert pour la saison estivale 2013. Mais à Villars, on chuchote que l'exploitant pourrait ne pas être le Club Méditerranée durant l'été! A Genève, on nous répond ne rien savoir d'une telle éventualité. On nous renvoie au siège pour l'Europe du Sud, à Milan, où malgré plusieurs tentatives, nous ne parvenons pas à atteindre le directeur concerné.

Intersoc louera le Club Med en 2013

La clé de l'énigme nous vient finalement de... Bruxelles! Par la bouche de Johann Swinnen, directeur marketing et vente d'Intersoc, le Service intersocial belge: «Oui, nous avons effectivement signé un contrat avec le Club Med pour une location du Villars Palace de juin à septembre 2013», ajoutant que le contrat pourrait même être renouvelé pour 2014.

> «Nous avons signé un contrat avec le Club Med pour une location de juin à septembre.»
>
> **Johann Swinnen**
> Directeur marketing-vente Intersoc

Une organisation sans but lucratif

Intersoc est une organisation de mutualité chrétienne, sans but lucratif, qui regroupe 4,5 millions d'adhérents et qui offre à ses membres des possibilités de séjours de vacances à des conditions avantageuses, notamment en Suisse avec des sites de séjour à Leysin, en Valais et dans les Grisons. «En 2012, les séjours de nos membres en Suisse représenteront 200 000 nuitées» ajoute Johann Swinnen.

Villars vient donc s'ajouter à l'offre helvétique. Avec la perspective d'accueillir 450 hôtes par semaine durant quatre mois. Ainsi, ce sont des milliers de pensionnés et familles belges, parmi les 60 000 qui viennent en Suisse chaque année via Intersoc, qui vont séjourner à Villars dès juin prochain. cjy

ANNONCE

En bref

International

Ikea attiré par l'hôtellerie low-cost

Le géant suédois Ikea prévoit d'ouvrir plus de cent hôtels en Europe, notamment en Allemagne, en Belgique, en Grande-Bretagne et dans les pays Baltes, à compter de 2013. Le groupe serait également intéressé par le marché suisse, indique «24 Heures». L'investissement d'Inter Ikea, filiale du groupe, est estimé à un milliard d'euros. Les établissements ne seront pas meublés Ikea, ni ne porteront le nom du groupe. Ils s'attacheront à offrir «une bonne qualité à un prix raisonnable».

Neuchâtel-Jura

Des mesures pour préserver l'avenir du Doubs

ldd

Le groupe de travail franco-suisse a adopté les premières mesures pour tenter de sauver le **Doubs**, dont l'état de santé inquiète les milieux naturel et touristique depuis plusieurs années. Il prévoit de réduire la vitesse du débit du cours d'eau, actuellement soumis à de grosses variations liées à l'activité des centrales hydroélectriques. Il s'agira dès lors de mieux coordonner les barrages à caractère binational.

Le parc Chasseral renouvelle son site Internet

Le parc régional Chasseral valorise ses atouts grâce à un nouveau site Internet. Il se veut facile d'utilisation et riche en images. A cheval entre le Jura bernois et le canton de Neuchâtel, le parc régional se prête autant à la randonnée pédestre qu'au VTT, aux escapades gourmandes que culturelles. Le nouveau site permet d'imprimer le tracé d'une randonnée avec les coordonnées de la métairie la plus proche, s'inscrire à des sorties thématiques. lb

www.parcchasseral.ch

ldd

Avec ses chambres luxueuses, sa belle vue et son service de qualité, l'Hôtel LeCrans satisfait aux exigences de sa clientèle.

Un hôtel plébiscité

LeCrans ressemble à un chalet douillet, avec le luxe et un service personnalisé en plus. Le Swiss Deluxe Hotel a obtenu les meilleures notes sur les plates-formes d'évaluation.

SARAH FORRER

Les Swiss Deluxe Hotels sont des modèles du genre: qu'il s'agisse du Dolder Grand à Zurich, du Kronenhof à Pontresina ou du Palace de Gstaad, les établissements qui obtiennent 99 points sur 100 sur la plate-forme d'évaluation Trust You triomphent en termes de satisfaction de la clientèle. Et les évaluations des autres 36 établissements sont impressionnants. Ainsi la semaine dernière le plus haut score a été atteint par LeCrans Hotel & Spa, à Crans-Montana.

Il n'y a que trois ans que la pension de famille Montblanc est devenue cet établissement de luxe avec huit suites et sept chambres. Pour la directrice Paola Masciulli, deux aspects déterminent la réussite de l'établissement auprès des clients. «Tout d'abord, le hardware». Il doit être parfait: emplacement, bâtiment, aménagement des chambres, etc. Le software aussi, soit le service et les collaborateurs.»

«Tout feedback est un cadeau que nous fait le client.»

Paola Masciulli
Directrice LeCrans Hotel & Spa

Dès le début, le «hardware» a été conçu jusque dans les moindres détails:«Nous voulions que les hôtes se sentent comme dans leur résidence privée à la montagne», explique Paola Masciulli. Et c'est ce que reflète le bâtiment: un grand chalet en bois, face au panorama alpin. A l'entrée, pas de réception, mais des canapés et une cheminée qui crépite. Les chambres: toutes uniques et décorées dans un style reprenant des thèmes de régions montagneuses de la planète, comme la chambre Everest décorée avec des antiquités provenant du Népal. Chaque chambre est équipée d'une cheminée. Et l'eau provient des glaciers environnants.

Spa et restaurant gastronomique

Alors qu'il ne s'occupe que de demeures privées, c'est la première fois avec LeCrans que l'architecte d'intérieur Christophe de Carpentrie s'est essayé à un hôtel. «D'où des chambres très individuelles et personnelles», souligne Paola Masciulli. Le spa veille au bien-être des hôtes tandis que le cellier et le restaurant gastronomique (15 points GM) complètent l'offre.

Pour le software, rien n'est laissé au hasard. Ultime credo: «Savoir devancer les souhaits des hôtes sans être intrusifs», dit Paola Masciulli. Le service le plus populaire est le butler-service.

Les quelque 40 collaborateurs se forment à répondre aux mille et une situations au moyen de jeux de rôle. Comment réagir à une plainte? Aux souhaits inhabituels? Et l'on revient toujours aux différentes cultures des hôtes. Un tiers d'entre eux sont suisses, mais il y a aussi des Européens et des Russes. Le nombre de visiteurs en provenance du Moyen-Orient augmentant, la question s'est posée: «Devons-nous déposer un exemplaire du Coran dans leurs chambres respectives?» Nous y avons renoncé, mais nous en mettons à disposition en cas d'urgence à la réception. Pour chaque client nous tenons un dossier où nous répertorions tout ce qui le concerne: allergies, grandeur des oreillers, orientation religieuse... «Une marque d'attention que les clients apprécient», souligne Paola Masciulli.

Une stratégie qui mise avant tout sur le marketing

En tant que professionnelle des relations publiques, la directrice est consciente de l'importance de la communication. Outre les canaux habituels, l'hôtel utilise aussi des questionnaires pour savoir ce que pensent les clients. Chaque hôte, qu'il visite le restaurant, le spa ou qu'il séjourne à l'hôtel, reçoit un petit questionnaire d'évaluation. Selon Paola Masciulli, pour qu'ils soient remplis efficacement, il faut «peu de questions auxquelles il est possible de répondre sans trop d'efforts».

Après son départ, chaque client reçoit un courriel dans lequel l'hôtel le remercie et le rend attentif aux plates-formes où il peut déposer ses commentaires. Tout cela sans contrainte. Dès lors, pour Paola Masciulli: «Tout feedback est un cadeau que nous fait le client.» Et à la grande joie de la directrice, jusqu'à présent les cadeaux ce sont les 126 critiques positives: «Bien sûr, nous en sommes fiers.»

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un texte en page 9

Trust You

Aperçu des hôtels les mieux notés

Système complexe de «reputation management» en ligne, Trustyou.com montre quels hôtels offrent un service exceptionnel. Ses forces et ses faiblesses, tout est évalué: le nombre de points et de témoignages. La notation étant constamment mise à jour, chaque consultation équivaut à une prise de vue en temps réel. Le focus de cette semaine présente les hôtels des chaînes ou groupes hôteliers les mieux notés, à l'image de l'Hôtel LeCrans chez les Swiss Deluxe Hotels. ck/fz

Lire aussi pages 7 à 11

ANNONCE

www.mobi.ch

Thermes au succès mitigé

Les centres thermaux valaisans souffrent d'une fréquentation en baisse. Exception faite de Saillon qui a battu son record de fréquentation le mois dernier.

GRÉGOIRE DESSIMOZ

Les records caniculaires de cette fin de mois d'août devraient attirer du monde dans certains centres thermaux valaisans. Pourtant, la plupart passe un été difficile, au même titre que le reste du secteur touristique, avec des baisses de fréquentation parfois conséquentes. La tendance inquiète, même si chacun fait face à une réalité qui lui est propre.

A Brig par exemple, le directeur des bains affirme avant tout subir les caprices du thermomètre. «Les hôtes sont là, mais ils choisissent leurs activités en fonction du temps. Nous avons ainsi plutôt mal débuté la saison», affirme Paul Schnidrig, qui pense tout de même maintenir un chiffre d'affaires stable cette année. «Nos infrastructures sont extrêmement tributaires de la météo, comparé à l'euro qui a un effet marginal en ce qui nous concerne. L'impact du change se ressent plus sur le restaurant et sur la durée de séjour au camping.»

Une situation qui contraste avec celle de Val d'Illiez, où le taux de fréquentation en juillet a reculé de -15% par rapport à l'an dernier. «Les réservations à l'hôtel sont relativement stables, mais les séjours sont plus courts», explique le directeur Philippe Magne. Même son de cloche à Lavey, où le franc fort est ressenti comme une «double peine». «Nous voyons clairement moins de plaques françaises», note le directeur Pierre Lukaszewski. «De plus, cette cherté du franc pousse pas mal de gens du coin vers les stations en France voisine.» Si la baisse de l'ordre de 5 à 6% n'est pas dramatique, il s'inquiète également d'une offre qui arrive selon lui à saturation.

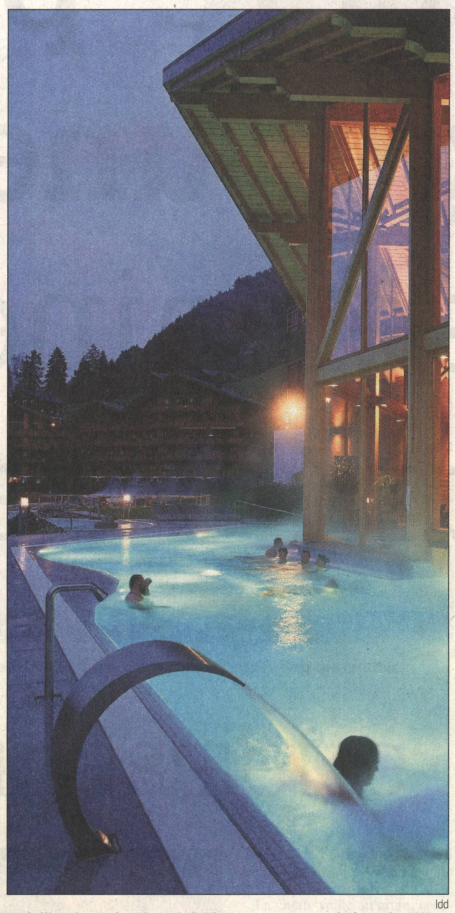
> «Nous voyons clairement moins de plaques françaises sur le parking.»
> **Pierre Lukaszewski**
> Directeur des Bains de Lavey

Les Bains de Saillon tirent leur épingle du jeu

Exception dans ce panorama morose, les Bains de Saillon ne se contentent pas d'annoncer des chiffres en hausse, mais pulvérisent aussi en juillet leur record d'affluence depuis 30 ans avec 44 500 entrées. «Notre avantage est que nous travaillons aussi bien lorsqu'il fait beau que mauvais», explique le directeur Jean-Michel Rupp. Mais le beau temps ne suffit pas et les raisons du succès sont multiples: proximité des centres urbains, investissements massifs pour diversifier le public cible (comme la nouvelle rivière thermale du groupe Boas), offres promotionnelles alléchantes.

Offrir un séjour avec un bon rapport qualité/prix

C'est d'ailleurs sur ce dernier point que conseille de miser Christophe Clivaz, professeur à l'Institut Universitaire Kurt Boesch, pour compenser le manque de touristes. «Il faut renforcer les actions promotionnelles en offrant des séjours au bon rapport qualité/prix et essayer d'attirer la clientèle locale en faisant un effort sur les prix.» Le professeur estime «important» le différentiel entre une entrée dans une piscine et une entrée dans un centre thermal. Et de justifier: «En été, y compris dans un centre thermal, on profite surtout des attractions extérieures et des pelouses. Mais un tel effort n'a évidemment de sens que si la baisse de fréquentation est significative.»



ldd

En juillet, les Bains du Val-d'Illiez ont connu une baisse de 15%.

La FST veut renforcer son influence

La Fédération suisse du tourisme (FST) célèbre son 80e anniversaire. Pour répondre de manière plus efficace aux enjeux actuels, elle se prépare à une importante réforme structurelle.

THERES LAGLER

ldd

Dominique de Buman se représente à la présidence.

Le tourisme suisse est confronté comme jamais à de nombreux enjeux cruciaux. Il a donc besoin d'une organisation plus performante – juste à temps pour son 80e anniversaire. «Dès 2010, nous avons commencé à discuter de questions de gouvernance», explique son directeur Mario Lütolf, en poursuivant: «L'année dernière, nous avons obtenu le feu vert pour entreprendre une réforme structurelle de la fédération. La voici!»

Jusqu'ici, le Comité directeur comprenait 45 membres. Il passera à 8. Mais le directeur n'entend pas pour autant renoncer à ce réseau de compétences et à l'interdisciplinarité. Aussi les membres qui ne seront pas reconduits pourront devenir membre du nouveau conseil consultatif de la FST. Simultanément Mario Lütolf projette de réunir trois commissions permanentes se souciant de politique économique, de développement de la qualité et de la formation ainsi que de politique de développement des marchés, et ce pour réagir avec les instruments les plus actuels.

Parmi les 8 membres du nouveau Comité directeur, Dominique de Buman, actuel président de la FST, se représente à la même fonction. Quant à Christoph Juen, CEO d'hotelleriesuisse, il devrait continuer de défendre les intérêts de sa branche. Réponse ce jeudi à l'assemblée générale, avec une entrée en vigueur le 1er septembre.

Actuellement la FST compte 15 collaborateurs pour 2 millions de budget. Pour la première fois, les 100 000 francs annuels octroyés par la Confédération ont été assurés pour 4 ans.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base de textes en page 1 et 3

En bref

Vaud et Fribourg

Deux nouvelles applications pour smartphones

Deux offices du tourisme romands étoffent leur offre pour téléphones mobiles. L'application «City guide Lausanne» est désormais aussi disponible pour les smartphones Android. Elle se limitait jusqu'ici aux iPhones. Fribourg Région Tourisme vient également de lancer son application pour Android et iPhone. Toutes deux gratuites, ces applications fournissent des informations pratiques et actualisées, des idées d'activités, d'hébergements, de restaurants ainsi que des itinéraires interactifs.

Valais

Fusion touristique sur le plateau d'Aletsch

Les offices du tourisme et les remontées mécaniques de Riederalp, Bettmeralp et Fiescheralp seront désormais promus par une seule entité marketing: Aletsch Arena SA, en référence au plateau touristique formé par les trois stations. Le budget de la nouvelle société se monte à 1,25 million de francs. Bordant le glacier, le plateau skiable représente 99 kilomètres de pistes.

Neuchâtel

La Fée verte réservée au Val-de-Travers

ldd

Les dénominations **«Absinthe»**, «Fée verte» et «La Bleue» sont désormais protégées. Elles ne pourront être utilisées que si le spiritueux a été produit dans le Val-de-Travers, du moins en partie. Cette mesure s'applique aussi à l'étranger et vise à éviter les imitations et usurpations. L'Office fédéral de l'agriculture a rejeté les demandes d'extension de l'aire géographique, «vu qu'une tradition n'est pas prouvée dans d'autres régions», indique-t-elle dans un communiqué. lb

ANNONCE

Grâce à notre ancrage coopératif, nos clients reçoivent 120 millions.

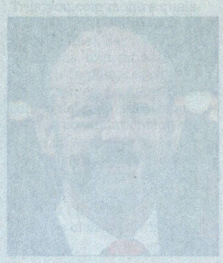
Les clients titulaires d'une assurance entreprise et bâtiments MobiPro ou d'une assurance véhicules MobiCar peuvent à nouveau se réjouir. Nous les faisons participer à notre succès.

La Mobilière
Assurances & prévoyance

WIRZ

actuel – pour vous forger une opinion

10 semaines pour 29 francs



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

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

htr hotel revue

Alain D. Boillat

Dans son jardin, Judith Baumann s'émerveille devant la générosité de la nature. La monarde avec «ses pétales comme des flammes» l'inspire dans ses recettes.

Poésie florale sur assiette

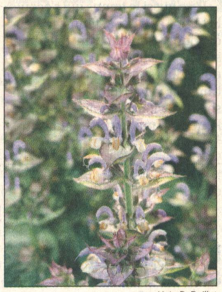
Célèbre pour sa cuisine sauvage servie à la Pinte des Mossettes, la cheffe Judith Baumann dispense aujourd'hui des ateliers de cuisine et de cueillette. Au fil des saisons.

LAETITIA BONGARD

On est baroque ou pas, moi j'ai plutôt tendance à l'être», note Judith Baumann alors qu'elle dresse son dessert estival et fruité avec glace à la fleur des prés. Elle rajoute ici et là quelques pétales colorés, procède par touches telle une artiste finalisant son œuvre. La cheffe fribourgeoise, connue pour sa cuisine aux herbes et fleurs sauvages à la Pinte des Mossettes, revient avec un nouveau projet: des ateliers de cuisine chez elle à Cerniat en Gruyère, dans une ferme du 17e siècle rénovée avec goût.

Au fil des saisons, elle accueille passionnés, curieux et autres néophytes à pénétrer dans l'univers des saveurs sauvages, de la cueillette à l'assiette: jeunes pousses au printemps, fruits des bois et fleurs en été, racines en automne. Françoise Rayroud, sa cueilleuse depuis quinze ans (lire ci-dessous), l'accompagne dans cette aventure. «Ce ne serait pas pareil sans elle», tient à souligner Judith Baumann.

Lancés ce printemps, les cours ont rapidement trouvé preneurs. Preuve que les 21 saisons passées à officier aux Mossettes ont définitivement marqué le paysage culinaire romand et bien au-delà. Malgré quatre années d'absence la magicienne des herbettes séduit toujours autant par sa créativité et la poésie de ses recettes. Hymne de l'instant et de l'éphémère.



Alain D. Boillat

La sauge sclarée aux notes de pamplemousse.

Laetitia Bongard

Dans ses ateliers, Judith Baumann invite à la créativité.

Penser en termes d'association de formes et de couleurs

Ces années de retrait, Judith Baumann les a passées à retrouver une paix intérieure, se construire un nouveau nid. «C'est fini la conquête, le défi de créer quelque chose de nouveau, d'incroyable. Aujourd'hui, j'appréhende le temps différemment. Je n'ai plus envie de me prendre la tête». Elle savoure le contact renoué avec ses hôtes, avec la nature.

Dans son jardin, elle s'émerveille, parle à ses protégées, mais confesse ne pas avoir la main verte. Et pourtant. «La monarde est une plante très généreuse. Plus je cueille, plus elle donne, c'est incroyable.» Celle qui fut sacrée cuisinière de l'année en 1998 l'utilise dans un sauté de courgette, en gelée, dans un sorbet à base de pomme, en salade de fruit. La rêverie l'accompagne, toujours: «Ses pétales font penser à des flammes.» Procéder par association nourrit son imagination: la couleur ou la forme menant souvent à l'arôme. «Si je travaille les myrtilles, tout est violet dans ma tête. Voyez ce brocoli violet, il m'a inspiré en faisant mes courses!»

Impressionnée par le génie de Marc Veyrat et l'élégance de Michel Bras, Judith Baumann s'est construite en autodidacte, «avec tout ce que cela implique d'espaces vierges». Elle procède par expérimentation. Accepte de ne pas savoir pourquoi. Durant ses ateliers, elle consulte ses participants, encourage, recherche l'échange avant la démonstration, privilégie le plaisir de l'apprentissage. «Choisissez l'endroit qui vous plaît. Vous serez plus décontractés et vous imprégnerez mieux de la recette». Alors que certains réalisent des bricelets salés aromatisés à la fleur de sureau, d'autres préparent les maki de capucines et le tartare de filet de féra à la bourrache. Plus tard ils goûteront aux suprêmes de caille à la rose et pastèque.

lb

Glace à la reine des prés, cerises, myrtilles et crumble.

La cheffe veille au grain, coordonne, assume les parties plus délicates. «La cuisine nous ancre, si on n'est pas là, on ne fait que des bêtises.» Pour elle, un terrain d'exercice au quotidien dans la quête de l'harmonie intérieure.

Simplicité sauvage, un défi de tous les instants

Pour ses cours, Judith Baumann opte pour des recettes réalisables même sans son encadrement. Elle les perçoit davantage comme une suggestion, un prétexte pour faire naître une étincelle. La vulgarisation comme moyen détourné, peut-être, pour tendre à davantage de simplicité. Un objectif avoué pour cette cheffe qui qualifie elle-même sa cuisine du temps des Mossettes «d'un peu trop sophistiquée». «La voie directe n'est pas facile: un produit, un assaisonnement, une cuisson. Je n'y suis pas encore!»

Judith Baumann se cale dans un fauteuil moelleux, soulagée, rayonnante. L'atelier du jour touche à sa fin. «J'ai été un peu dure avec vous, madame», s'excuse-t-elle auprès d'une participante. Qui rectifie: «Pas dure, exigeante.» Elle éclate de rire. Comme si cette remarque ne l'étonnait guère.

www.saveursauvages.ch

Cueillette Un tapis de saveurs sauvages

Déjà au temps des Mossettes, c'est elle qui fournissait Judith Baumann en plantes, fleurs et racines utiles à la réalisation de ses recettes. Françoise Rayroud, de Cerniat, a suivi Judith Baumann dans l'aventure de Saveurs Sauvages. «L'erbolanna», celle qui cueille les plantes en patois, emmène les participants à la découverte de ces petits coins remplis de saveurs à l'état pur.

Reine des prés, vipérine, aigremoine, pimprenelle, ortie, mélilot, la liste ne cesse de s'allonger. Les propriétés culinaires et médicinales de ces plantes sauvages semblent n'avoir aucun secret pour la cueilleuse professionnelle. Passionnée de marche, Françoise Rayroud fut un temps bergère avec son mari. Aux Mossettes, elle aimait relever les défis: «Judith me demandait chaque semaine: quoi de neuf? Il fallait cueillir vite et en quantité. J'ai appris à connaître les bons coins», raconte-t-elle.

Aujourd'hui elle aspire à plus de tranquillité. Elle refuse de faire du profit avec cette carte de visite rare, peut-être unique en Suisse romande. Elle décline les offres. Outre son amie Judith Baumann, elle ne fournit plus que certains chefs en racines. Elle collabore avec l'Alimentarium et se rend dans les écoles.

Son objectif est guidé par l'envie de transmettre, de «planter un germe». «Ce qui importe, c'est que les participants repartent avec quelque chose. Faire prendre conscience que la nature peut nous nourrir et nous soigner.» Elle l'invite à l'écoute. Pétale par pétale, elle effeuille délicatement une onagre sauvage, s'émerveille: «Comme c'est beau d'aller à la rencontre de cette fleur.» lb

lb

Françoise Rayroud, cueilleuse et amoureuse de la nature.

Pêle-mêle

Provins, meilleure cave suisse des vins de montagne

La Suisse a remporté 29 médailles lors du Concours international des vins de montagne (CERVIM), soit dix médailles d'or, 17 médailles d'argent et deux prix spéciaux. La cave valaisanne Provins remporte le prix spécial «CERVIM 2012» de la meilleure cave suisse et le prix d'excellence 2012 du meilleur vin suisse pour le Défi Noir Bio «Les Titans». Cette 20e édition a enregistré un record de participation avec 608 vins provenant de 12 pays européens, et pour la première fois, les Etats-Unis. La remise des prix aura lieu le 25 août au Forte di Bard dans la vallée d'Aoste.

150 vignerons suisses attendus au salon Vinea

ldd

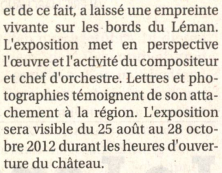
Les meilleurs vins suisses seront à l'honneur du **Salon Vinea**, les vendredi 31 août et samedi 1er septembre de 11 h à 19 h. Au total 1200 crus de 150 producteurs pourront être dégustés dans les rues de Sierre. Genève et La Rioja, en Espagne, seront les deux hôtes d'honneur de cette 19e édition. Le salon sera aussi l'occasion de récompenser les vins primés lors du Mondial des Pinots. Une conférence-débat sur les défis des vignerons suisses aura lieu le 31 août à la HES de Sierre.

www.vinea.ch

Igor Markevitch exposé au Château de Chillon

Le Château de Chillon et le Septembre musical consacrent une exposition à la mémoire du compositeur et chef d'orchestre Igor Markevitch (1912-1983). L'artiste, qui aurait fêté cette année son centième anniversaire, a vécu une partie de sa vie sur la Riviera vaudoise et de ce fait, a laissé une empreinte vivante sur les bords du Léman. L'exposition met en perspective l'œuvre et l'activité du compositeur et chef d'orchestre. Lettres et photographies témoignent de son attachement à la région. L'exposition sera visible du 25 août au 28 octobre 2012 durant les heures d'ouverture du château.

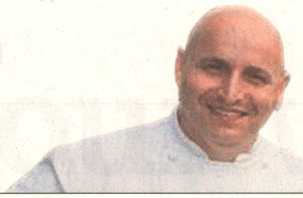
Le fromage fêté au Festival des Terroirs



ldd

Ce week-end le **fromage** sera fêté à l'occasion du 12e Festival des Terroirs au lieu dit la Grand-Borne, à la frontière franco-suisse, entre Sainte-Croix et les Fourgs. Evénement touristique et commercial, le festival réunira 70 exposants et artisans. Du côté suisse, on trouvera notamment le Gruyère, la Tête de moine, le fromage du Mont de l'Herba, le Maréchal et l'Etivaz. Côté français, le Comté, le Morbier, le Mont-d'Or et la Cancoillotte. lb

www.sainte-croix-les-rasses-tourisme.ch



«Comme un peintre laissant jaillir son inspiration sur la toile, un cuisinier met dans l'assiette ce qu'il a dans ses tripes.»

Philippe Chevrier chef, lu dans «La Tribune de Genève»

Photos ldd

Dans les montagnes neuchâteloises, le **sentier de la Tourbière** constitue un bel exemple d'exploitation touristique du patrimoine naturel.

Nature hors du temps

Aux **Ponts-de-Martel** dans le canton de Neuchâtel, un sentier didactique fait le plein de visiteurs cet été. Le parcours est gratuit et constitue un hymne à la nature et un terrain de jeu.

VALÉRIE MARCHAND

Des touristes se rendent à la Tourbière des Ponts-de-Martel dans le canton de Neuchâtel, tout comme les habitants de la région. Allemands, Français – notamment des Bretons – se bousculent pour emprunter ce sentier didactique. Soutenu par une fondation pour valoriser la région et sa nature sauvage, il offre un spectacle inoubliable aux visiteurs. A l'image de la Grande Cariçaie, autre zone marécageuse protégée, située sur la rive sud du lac de Neuchâtel. Deux exemples réussis de cohabitation entre tourisme et nature.

La Grande Cariçaie abrite quelque 800 espèces végétales et 10 000 espèces animales, soit le quart de la flore et de la faune suisse. Cette diversité lui vaut une reconnaissance qui dépasse largement les frontières suisses puisqu'elle appartient au réseau des réserves biogénétiques du Conseil de l'Europe. La Grande Cariçaie compte sept réserves naturelles cantonales, faisant d'elle le plus grand ensemble marécageux de Suisse. Régulièrement, on y pratique des recensements d'oiseaux, mais aussi des stages avec des classes d'écoliers.

> «L'exposition ‹Le Temps› intéresse les adultes et émerveille les enfants.»
>
> **Daniel Richard**
> Artiste à l'origine de l'exposition

Une exposition joue avec les différentes notions du temps

La Tourbière des Ponts-de-Martel, avec son or brun -la terre - est également protégée. Amoureux de ce coin de paradis, l'artiste Daniel Richard y a installé son exposition intitulée «Le Temps», visible jusqu'à fin octobre. Chaque jour, il se rend sur les lieux pour entretenir les chemins et vérifier que tout se passe au mieux. Le thème du temps a été bien choisi dans cette région horlogère. «Intéressante pour les adultes, elle attire aussi beaucoup d'enfants émerveillés par les jeux mis à leur disposition», déclare Daniel Richard.

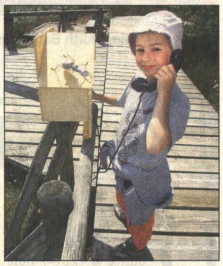
Lors d'une balade sur le sentier, le temps se décline sous toutes ses formes, mais s'arrête aussi quelques instants pour permettre aux plus petits de mieux jouer et d'observer ce parcours pour le moins intrigant. Un vieux réveil rouillé attire le regard. Il est arrêté, comme pour laisser le temps aux visiteurs de mieux profiter du sentier.

Il y a aussi le temps qui s'écoule, le temps solaire, le temps météorologique. Soudain, un téléphone sonne, une fillette répond et quelqu'un lui répond pour l'étonner et l'amuser. Plus loin, des cadrans solaires, vieux témoins de l'écoulement d'une journée, mais aussi des vitraux colorés qui paraissent suspendus dans l'air et se reflètent sur le sol, des tuyaux musicaux de différentes longueurs qui invitent les intéressés à jouer une mélodie.

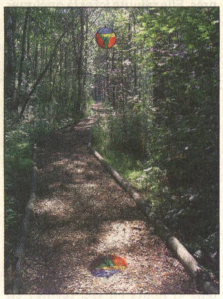
Des lieux autrefois rejetés par l'homme

Actuellement, ce lieu des Ponts-de-Martel reflète le calme. Autrefois, ce n'était pas le cas. Pour l'homme, ces zones impraticables pour l'exploitation agricole représentaient un important problème à résoudre. Mais, sous leurs pieds, un lent processus se mettait en place, un processus qui allait conditionner le futur de ces régions. C'est suite à l'initiative Rotenthurm que le Conseil général des Ponts-de-Martel a choisi de valoriser son patrimoine naturel et culturel.

Les travaux de la commission chargée d'étudier la possibilité d'aménager un Musée de la tourbière ont débouché en 1996 sur la création de la fondation actuelle. Puis elle a coordonné la création du sentier de la Tourbière et celui d'un Site marécageux.



Des **activités ludiques** rendent l'expo attrayante pour les enfants.



Jeu de **reflets** dus au soleil.

Le Land Art à Mauvoisin

Première d'une série d'installations prévues en Valais par la **Fondation Air & Art,** «Tangential Circular Negative Line» de l'artiste américain Michael Heizer a été inaugurée samedi sur la commune de Bagnes.

R. Hofer/ldd

L'artiste **Michael Heizer** a investi les abords du barrage de Mauvoisin.

L'intervention radicale dans et sur le paysage de Michael Heizer aux abords du barrage de Mauvoisin possède une époustouflante présence sculpturale. Composée de trois cercles en acier corten, elle revisite l'une des installations de l'artiste conçue à l'aide de sa moto dans le sable du désert américain il y a plus de 40 ans.

Premier épisode d'une aventure artistique composée de treize chapitres, l'oeuvre pérenne «Tangential Circular Negative Line» s'inscrit dans le programme d'art contemporain de la Fondation valaisanne Air & Art.

«Sculpture en négatif, ‹Tangential Circular Negative Line› se définit par le vide qu'elle intègre de façon essentielle», décrit la Fondation Air & Art. Une invitation au dialogue entre matériau naturel et industriel avec le paysage environnant: les montagnes et le barrage. Créateur majeur du Land Art américain, Michael Heizer travaille dans la mouvance des artistes Carl André, Christo, Walter de Maria, Richard Long ou Dennis Oppenheim. Il se consacre à des réalisations qui échappent à l'espace clos des musées pour prendre possession du paysage. Ce projet est le premier à voir le jour hors des USA. Les éléments de l'installation ont été produits pendant trois mois par une entreprise suisse. A mi-juillet un convoi exceptionnel a apporté sur le site du barrage les 26 tonnes d'acier qui la compose.

Création d'un espace culturel unique dans le paysage suisse

Créée en 2010 sous l'impulsion du designer Jean-Maurice Varone, la Fondation Air & Art développe des projets d'art contemporain en relation avec le territoire. En confiant à des artistes de renommée internationale des portions de paysage pour des «interventions artistiques in situ monumentales et pérennes», elle entend former en Valais un espace unique dans le paysage culturel suisse et international. Une manière d'attirer une foule de visiteurs dont on connaît l'engouement pour ce type d'art hors musée. fz

Les gens

Leysin Tourisme accueille une championne en or

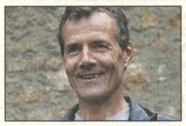
Nicola Spirig a été félicitée par la Municipalité de Leysin et l'Office du tourisme pour sa médaille d'or

ldd

obtenue lors des derniers JO de Londres. La triathlète zurichoise a principalement effectué sa préparation à Leysin, sous la houlette de l'entraîneur australien **Brett Sutton,** installé à Leysin. Le compagnon de la triathlète, **Reto Hug,** s'entraîne également dans la station vaudoise. Bien connus de la population, le couple véhicule à lui seul une image jeune et sportive de la station. D'où l'intérêt de marquer l'événement par une réception officielle qui a attiré de nombreux Leysenouds.

Les Caves de la ville de Neuchâtel face à un tournant

Willy Zahnd (photo), responsable des Caves de la Ville de Neuchâtel, délaissera ses fonctions fin octobre, à l'occasion de son départ à la retraite. L'œnologue aura passé 29 ans à exploiter les onze hectares de vignes détenus par la Ville. Au moment du bilan, il avoue s'inquiéter pour le futur. «La qualité a beaucoup augmenté, mais les gens boivent nettement moins», confie-t-il à «L'Express». Selon lui, le potentiel des Caves pourrait être davantage valorisé. Elles sont situées dans la magnifique dépendance de l'Hôtel DuPeyrou, haut lieu de la gastronomie de la région neuchâteloise. lb



ldd

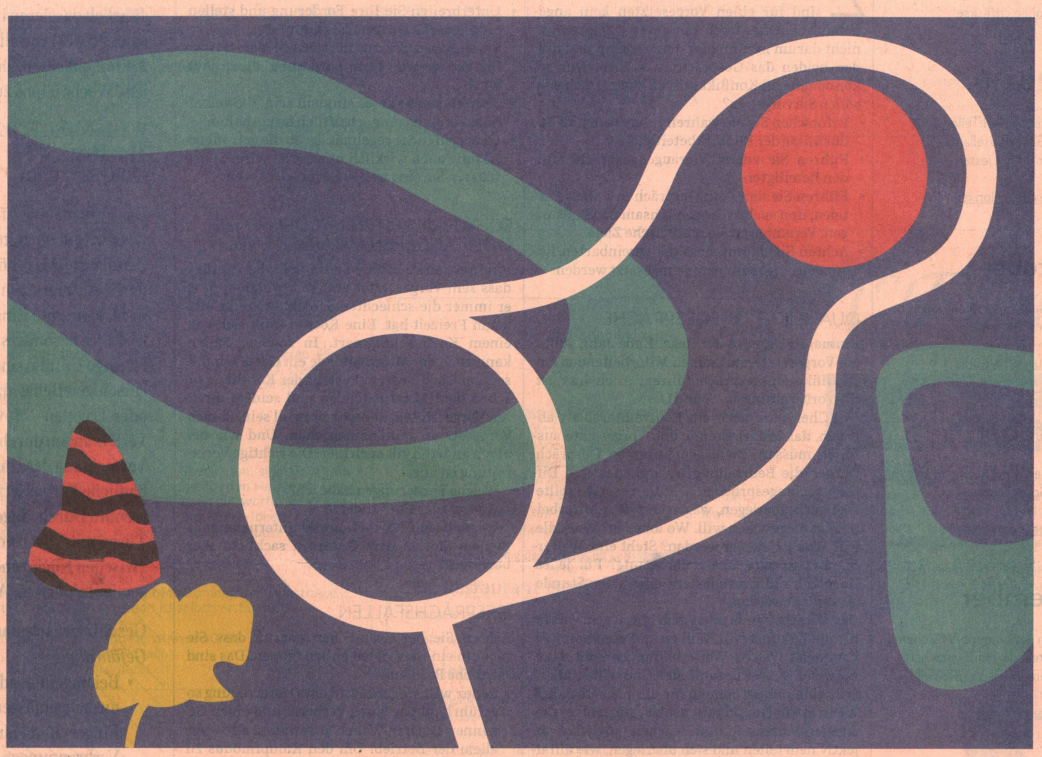
PROFIL

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 14 · 23. August 2012

www.stellenPROFIL.ch



GRAFILU

SUCHE NACH JUNGEN TALENTEN

Die Lehrstellensuchenden haben 200 Berufe zur Auswahl. Wie profiliert sich die Branche in diesem Dschungel?

Nach den neuesten Studien, die das LINK-Institut im Auftrag des BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie) für das Lehrstellenbarometer durchgeführt hat, bewegen sich die für Herbst 2012 unterzeichneten neuen Lehrverträge im Rahmen des Vorjahres. Dagegen verzeichnet der Dienstleistungssektor, dem unsere Branche angehört, eine Zunahme der freien Lehrstellen von 31 % auf 36 %.

Was auch immer man sagen will – eines steht fest: Unsere spannenden Berufe sind vor allem zu wenig bekannt oder werden verkannt. Doch glücklicherweise haben die jungen Leute nicht unbedingt dieselben Vorurteile ihnen gegenüber wie ihre Eltern oder Lehrpersonen. Das Nachwuchsmarketing von hotelleriesuisse und GastroSuisse hat deshalb vor allem die Aufgabe, die Gastgewerbeberufe bekannt zu machen und den Horizont für neue Zukunftsperspektiven zu öffnen. Damit wir uns gegenüber der Konkurrenz abheben können, müssen wir uns in erster Linie positionieren und entsprechend kommunizieren. Wir wollen den Nachwuchs vor allem mit drei Argumenten anziehen, die besonders für unsere Ausbildungen sprechen:

- In den Gastgewerbeberufen dreht sich alles um den persönlichen Kontakt. Ob mit Kunden, Kollegen oder Lieferanten: Die Sozialkompetenz wird dabei gefördert und die intensiven Beziehungen sind enorm motivierend.
- Die Arbeitstage in Restauration und Hotellerie sind sehr abwechslungsreich. Langeweile ist ein Fremdwort.
- Die Welt des «Life Style» wird in unserer Branche immer wichtiger. Hier wird Wert auf eine schöne und gepflegte Umgebung, Gastfreundschaft und ein appetitliches kulinarisches Angebot gelegt. Alles ist auf eine Linie ausgerichtet und die Mitarbeitenden stehen im Zentrum dieser Ambiance und tragen dazu bei.

Nach einer Umfrage für Multicheck vom Juli 2012 sind die Lieblingsfächer der Deutschschweizer Schüler Englisch, Sport, Mathematik, Deutsch, Hauswirtschaft (in dieser Reihenfolge). Mit diesen fünf Fächern haben wir die besten Voraussetzungen, um junge Leute für unsere Branche zu interessieren. Unter der Flagge von berufe-gastgewerbe.ch werden seit Jahren erfolgreich zahlreiche Werbeaktivitäten durchgeführt. In diesen schwierigen Zeiten gilt es vor allem, den Bekanntheitsgrad unserer Berufe mit erweiterten, gezielten Kommunikationsmassnahmen im elektronischen Bereich zu steigern und mit elektronischen oder postalischen Direktmailings den Kontakt mit interessierten jungen Leuten zu halten, um sie nach dem Besuch der Fachmesse für eine Informationsveranstaltung zu gewinnen oder sie anschliessend zu motivieren, eine Schnupper- oder Lehrstelle zu suchen. Die Studie von STIMswiss zeigt auch, dass die Schnupperlehre für die Berufswahl der Jungen eine wichtige, wenn nicht sogar die entscheidende Rolle eingenommen hat. Daher unser Aufruf an die Ausbildungsbetriebe: Pflegen Sie die «Schnupperlis» gut, zeigen Sie ihnen Ihre Begeisterung und Ihre Passion für unsere Berufe – denn diese gehören zu den schönsten und faszinierendsten, die es gibt!

Geneviève Wüthrich
Leiterin Nachwuchsmarketing hotelleriesuisse
www.hotelleriesuisse.ch/karriere
www.berufe-gastgewerbe.ch

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:
– Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
– Flexibles Online-Learning
– Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
– Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
– Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 8:
Modul 1: 01.–05.10.2012
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 26.–30.11.2012

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

28./29. August

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II, Hotel Ambassador von hotelleriesuisse, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun in Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15.9./20. 10.

Methodik-/Didaktikkurse in zwei Teilen vom Kochverband im GastroBaselland-Ausbildungszentrum, Liestal

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse», Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. Oktober

«Mitarbeiter führen» von der Hotel & Gastro Union, Klubschule Migros, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

2. November

«Professionelles Arbeiten in der Lingerie/Wäscherei» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft im Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Gastgewerbler haben unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten oft bis spät in die Nacht hinein. Das kann zu Schlafstörungen führen. Der Beobachter-Ratgeber hilft Nachtarbeitern oder Jetlag-Geplagten weiter. Zudem entdecken Sie Ihren persönlichen Schlaftyp, entlarven Schlafkiller und verbessern so Ihre Schlafqualität. Das Buch zeigt den Weg zum erholsamen Schlaf: die richtige Schlafumgebung, besseren Umgang mit Stress, Gedankenstopp und gibt weitere Tricks für die Nacht – oder eben für den Tag. Hier erfahren Sie auch, wie Schlaf- und Beruhigungsmittel wirken und warum sie ihre Tücken haben.
Das Buch ist in Zusammenarbeit mit dem Inselspital, Bern, entstanden.

«Gut geschlafen» von Corinne Roth, Ruth Jan und Johannes Mathis, Beobachter Buchverlag.

ISBN 978-3-85569 461 7
CHF 38.00

SCHWIERIGE GESPRÄCHE ERFOLGREICH FÜHREN

Ob Mitarbeitender oder Vorgesetzter: Es gibt immer wieder Gespräche, die man nicht gerne führt. Hier einige Tipps, wie man beispielsweise Aussprachen oder Qualifikationsgespräche bestens meistern kann.

Zwei Mitarbeitende weigern sich, zusammen zu arbeiten. Konflikte solcher Art sind für einen Vorgesetzten kein angenehmes Thema. Doch ein guter Chef kommt nicht darum herum, hier einzugreifen und mit den beiden das Gespräch zu suchen. Nur so kann man den Konflikt schnell lösen. Doch wie sollen Sie vorgehen?

- Erforschen Sie die wahren Interessen und Bedürfnisse der Konfliktbeteiligten.
- Führen Sie zuerst Vieraugengespräche mit den Beteiligten.
- Führen Sie dann ein Gespräch mit allen Parteien, und suchen Sie gemeinsam nach Lösungen. Vereinbaren Sie realistische Ziele.
- Achten Sie darauf, dass die vereinbarten Lösungen eingehalten und umgesetzt werden.

QUALIFIKATIONSGESPRÄCHE

Einmal im Jahr, in der Regel Ende Jahr, sollte ein Vorgesetzter mit seinen Mitarbeitenden ein Qualifikationsgespräch führen. Auch hier ist die Vorbereitung das A und O.
Der Chef kann auch ein Beurteilungsblatt abgeben, das Mitarbeitende und Vorgesetzte ausfüllen müssen. Beim gemeinsamen Gespräch werden die Beurteilungen verglichen und Differenzen angesprochen. Der Vorgesetzte sollte sich auch überlegen, was er mit dem Mitarbeitenden besprechen will. Wo lobe ich? Wo tadle ich? Was soll besser werden? Steht eine Weiterbildung an oder eine Beförderung? Für jedes Gespräch sollte mindestens eine halbe Stunde eingeplant werden.
Der Mitarbeitende muss sich überlegen, was er für die Zukunft will. Will er im Betrieb weiterkommen? Welche Weiterbildungen sind dazu notwendig? Wer bezahlt Sie? Und will er allenfalls eine Lohnerhöhung für das nächste Jahr? Wenn es ein Qualifikationsblatt gibt, soll er die eigenen Stärken und Schwächen möglichst objektiv beurteilen und sich überlegen, wie allfällige Schwächen behoben werden können.

SCHWIERIGE MITARBEITENDE

Einer hat ein Alkoholproblem, eine andere kommt oft zu spät und der Lernende hat Schwierigkeiten in der Schule. Alles nicht einfach für einen Chef. Doch auch hier gilt in erster Linie: Suchen Sie das Gespräch!

- Bereiten Sie sich gut vor! Überlegen Sie, welche Forderung Sie an den Mitarbeitenden haben. Beispielsweise keine Verspätungen mehr, kein Alkoholkonsum am Arbeitsplatz oder gar eine Therapie.
- Führen Sie ein Gespräch unter vier Augen.
- Unterbreiten Sie Ihre Forderung und stellen Sie allenfalls auch ein Ultimatum!
- Vereinbaren Sie zusammen mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird.
- Je nachdem kann es sinnvoll sein, die getroffene Vereinbarung schriftlich festzuhalten.
- Überprüfen Sie regelmässig, ob die getroffene Lösung auch wirklich umgesetzt wird. Sonst müssen Sie ein zweites Gespräch führen.

SCHWIERIGKEITEN MIT DEM CHEF ODER ANDEREN MITARBEITENDEN

Ein Restaurationsfachmann hat das Gefühl, dass sein Vorgesetzter andere bevorzugt, dass er immer die schlechten Schichten erhält und kaum Freizeit hat. Eine Köchin fühlt sich von einem Koch schikaniert. In solchen Fällen kann auch der Mitarbeitende ein Gespräch mit seinem Chef fordern. Besteht der Konflikt zwischen dem Mitarbeitenden und seinem direkten Vorgesetzten, kann es sinnvoll sein, dessen Vorgesetzten miteinzubeziehen. Und wie bei allem anderen gilt auch hier: Die richtige Vorbereitung ist alles!

- Welche Forderungen habe ich?
- Was soll der Chef ändern?
- Was soll der Chef im Konflikt unternehmen?

Bleiben Sie bei dem Gespräch sachlich, aber bestimmt.

GESPRÄCHSFALLEN

Achten Sie bei Gesprächen darauf, dass Sie nicht in eine der vielen Fallen tappen. Das sind mögliche Probleme:

- **Jeder will siegen.** Wird eine Unterredung so geführt, gibt es einen Verlierer und einen Gewinner. Doch in Wahrheit verlieren alle – vor allem der Betrieb! Um den Kampfmodus zu vermeiden, müssen Sie die Person, mit der Sie sprechen, respektieren.
- **Das Problem wird vereinfacht.** Wir versuchen, eine einfache Ursache für komplexe Probleme zu finden. Wenn die Probleme nicht kompliziert wären, wäre es nicht so schwer, darüber zu reden. Gehen Sie der Sache auf den Grund.
- **Das Ziel geht verloren.** Bei jedem Gespräch geht es darum, das Ziel im Auge zu behalten. Sie sollten wissen, was Sie am Schluss erreichen wollen!

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

HÖHERE FACHSCHULEN FÜR TOURISMUS VERSUS HÖHERE FACHSCHULEN FÜR HOTELLERIE

Wer sich heute für eine Ausbildung im grossen Umfeld des Tourismus interessiert, tut gut daran, eine Ausbildung an einer Höheren Fachschule für Tourismus, also an einer HFT ins Auge zu fassen. In einem HFT-Lehrgang können umfassend alle Kompetenzen erworben werden, welche eine erfolgreiche Laufbahn garantieren. Eine solche Ausbildung ist äusserst breit abgestützt, da unter dem Dach Tourismus sehr viele Bereiche zusammengefasst sind. Diese riesige Industrie wird klassisch aufgeteilt in Incomings (Tourismusorganisationen, Transportunternehmungen, Bergbahnen, Verkehrsvereine etc.) und Outgoings (die klassische «Reisebranche», Reisebüros, Tour Operators, Airlines, Flughafenorganisation etc.). Selbstverständlich gehört zum Tourismus auch die Hotellerie.
In einem HFT-Lehrgang wird die Hotellerie als Fach behandelt. Es wird aufgezeigt, wie Hotels funktionieren, wie sie strukturiert sind, was die Hotellerie national und international bedeutet.
Wer aber die Hotellerie mit all ihren Facetten, in allen Bereichen inkl. Housekeeping, Service, Food & Beverage, Küche etc. kennen lernen möchte, der besucht sinnvollerweise eine Hotelfachschule.
Bei beiden Ausbildungswegen wird nebst dem Fach- und Branchenwissen auch die Allgemeinbildung mit eingeschlossen. So stehen Marketing-, Wirtschafts- und Managementfächer genauso auf dem Studienplan wie Sprachen, Kommunikation, Projektmanagement und vieles mehr.
Von zentraler Bedeutung ist dabei auch die Verbindung zur Praxis. So ist ein Drittel der ganzen Ausbildung durch Praktika in entsprechenden Betrieben sichergestellt.
Das garantiert die Befähigung im Arbeitsmarkt – die berühmte Employability!
Beide Wege – ob Tourismusfachschule oder Hotelfachschule – sind hohe Garanten für eine erfolgreiche Zukunft in dieser so faszinierenden Branche, die mehr denn je gut ausgebildete Professionals braucht.

Hanna E. Rychener Kistler
lic. phil. I, Direktorin

ZITAT DER WOCHE

«Es stimmt zwar, dass harte Arbeit noch niemanden umgebracht hat, aber warum sollte man es darauf ankommen lassen»

Ronald Reagan

ARBEITSSICHERHEIT

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

WARENVERTEILUNG/OFFICE/ ABRÄUMEN (FORTSETZUNG)

Das Personal in Office und Service steht in Spitzenzeiten unter grossem Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, da die Aufmerksamkeit beeinträchtigt wird. Eine gute Einsatzorganisation ist daher besonders hilfreich.
Häufige Unfälle sind Stürze auf rutschigen Belägen, auf Absätzen oder Treppen – oft verbunden mit Verletzungen durch Scherben. Zur Vermeidung der Unfälle gehören bauliche Voraussetzungen wie getrennte Durchgänge, automatische Türen mit Durchsichtmöglichkeit zwischen Küche und Servicebereich sowie stolperfreie Arbeitswege.

Geschirrwaschmaschine
Gefährdung:

- Bei ungenügender Sicherung oder unsachgemässer Bedienung Finger- und Handverletzungen, Verbrennungen und Verbrühungen
- Bei der Waschmittelzuführung Verbrennung oder Verletzung von Haut und Augen möglich

Mögliche Massnahmen:

- Kettenaufläufe sichern
- Bei kraftbetriebener, niederfahrender Haube Totmannsteuerung oder Einklemmsicherung anbringen
- Schutzhauben anbringen, damit weder Heisswasser noch Dampf austreten kann

Aschenbecher
Gefährdung:
Brandgefahr durch unsachgemässe Entsorgung der Asche
Mögliche Massnahmen:

- Selbstschliessende Metalleimer verwenden
- Nicht brennbare Korpusse installieren
- Personal (vor allem auch auf den Etagen!) über Gefahr informieren

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

Hotel - Guesthouse - Seminar

Das **Walhalla Hotel** befindet sich im Herzen der Stadt Zürich in unmittelbarer Nähe des Hauptbahnhofes. Der Hotelbetrieb besteht aus zwei unterschiedlichen Häusern; ein **3-Sterne** Hotel mit 48 Zimmern und 6 **Seminarräume** und einem 2-Sterne Guesthouse mit 26 Zimmern. Die Zimmer sind auf dem neusten Stand und bieten dem modernen **Geschäftsreisenden** jeglichen Komfort. Nach Vereinbarung suchen wir einen:

*** WALHALLA HOTEL

Hoteldirektor (m/w)

Als Direktor repräsentieren Sie das Walhalla Hotel in der Rolle des **Gastgebers**. Sie sind resultatverantwortlich, **positionieren** das Hotel optimal und nachhaltig am Markt und bauen den **Stammkundenkreis** weiter aus.

Um diese Position erfolgreich zu besetzen verfügen Sie über einen Abschluss einer **Hotelfachschule.** Sie haben bereits erste Erfahrungen im Hotelmanagement gesammelt und wollen nun Ihre Führungsqualitäten unter Beweis stellen. Mit Aspekten wie **Revenue-** und Yield Management sind Sie bestens vertraut. Als **Branchenprofi** sind Sie Rhetorisch fit und fremdsprachlich begabt. Sie verfügen über ein unternehmerisches Denken und gehen neue Aufgabenstellungen kreativ und mit viel Energie an.

Es erwartet Sie eine spannende Position mit **kurzen Entscheidungswegen**. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Limmatquai 2, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
Tel. 044 267 47 64 / www.walhalla-hotel.ch

22099-9047

Coming soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminszenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charmantem Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse es schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weitsichtige Besitzer, einzigartiges Ambiente, Wohlgefühl, liebevoll gestaltete Details und die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen sind weitere Highlights.

Was dürfen «Hands-On-Restaurant-Profis» erwarten: Exklusives Klientel, neue Maßstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Fünf-Sterne-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Rund 20 bis 30 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Executive Restaurant Manager (w/m)

LeiterIn mehrerer Restaurants – Bankett & Room Service Supervisor

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie asiatischer Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte (D/E/F) und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, vertraut mit der Atmosphäre exklusiver Gourmet Restaurants. Im Umfeld von höchst anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung auf Spätsommer/Herbst. Eröffnung: Dezember 2012. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie etwas ganz Besonderes? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

22110-9054

Die Wohlfühloase
am Hochrhein

Thermal Quellen RESORT | Bad Zurzach

Nach über sechs Jahren als Directrice in unserem Resort wird sich Frau Eliane Aeschlimann einer neuen Aufgabe zuwenden. Wir suchen daher ab 1. Dezember 2012 (mit Eintritt nach Vereinbarung) als Nachfolge eine kommunikative und führungsstarke Persönlichkeit als

Direktion

In dieser Funktion, die wir vorzugsweise einem Paar übertragen, sind Sie für die gesamte Leitung des Thermalquellen-Resorts, bestehend aus den Hotels zur Therme, Tenedo, Turmhotel und zwei externen Restaurants, verantwortlich. Wir bieten Ihnen ein umfassendes Gestaltungsfeld für Ihre innovativen Ideen, für ganzheitliche Führung und Motivation. Heben Sie sich bei uns als virtuose Gastgeber ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:
Gian Saratz, Verwaltungsrat und Präsident der Betriebskommission, Hubstrasse 2, 8712 Stäfa, g.stz@gs-mgt.ch. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Thermalquellen Resort, Quellenstrasse 30/31
CH-5330 Bad Zurzach
www.thermalquelle.ch

22106-9053

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Alleé 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die Verkaufsförderungsmassnahmen. Für Caterings erstellen Sie Offerten und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/Hotelerie sind zwingend. Ausserdem konnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzten Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fordern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und –controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22068-9026

Florida

HOTEL • TROPEN-RESTAURANT • SEMINAR • DANCING • MINIGOLF • FITNESS
Aareweg 25 • 2557 Studen BE • Tel. 032 374 28 30 • florida.ch

Gesucht
Personalfachfrau/-mann FA oder Hotelier HF 60–100% D/F

Ihre Hauptaufgaben
Führen des Hotels (Erfahrung erforderlich)/Personalwesen, Leitung Réception und Fitnesscenters/Anstellung neuer MA/ Buchhaltung führen, MwSt.-Abrechnung, Lohnbuchhaltung/ Unterstützung französischer Korrespondenz/ Telefondienst/Pflege der Stammfirmen/Gäste, neue generieren

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.
U. & St. Schwab an us@florida.ch

22073-9031

punkt

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als

asiatischen Spezialitätenkoch (m/w)

Sie sind Asiat oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, kennen sich somit in der chinesischen, japanischen sowie in der indischen Küche bestens aus, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch und sind zwischen 25 und 45 Jahre jung – dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurantpunkt.ch
www.restaurantpunkt.ch

22103-9051

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITSZENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65 000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Hauswirtschafts-Teams suchen wir per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft, 100 %

Die Zielsetzung der Stelle beinhaltet die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Dienstleistung im Bereich der Reinigung und der Wäscheversorgung im gesamten Spital unter Berücksichtigung einer effektiven, effizienten und prozessorientierten Arbeitsweise sowie unter Einbezug ökonomischer und ökologischer Grundsätze.

Ihre Hauptaufgaben sind:
- Mitarbeiterführung (ca. 35 Mitarbeitende)
- Verantwortung für die Ausbildung von zwei Lernenden, Fachfrau Hauswirtschaft, sowie diverser Praktikanten
- Bewirtschaftung der Personalwohnungen
- Budgetierung und laufendes Controlling, Rechnungskontrolle
- Betreuung von Projekten im Bereich der Hauswirtschaft
- Sicherstellen der Qualitätsvorgaben, Qualitätssicherung

Sie bringen mit:
- Ausbildung als Bachelor of Science in Facility Management, Fachrichtung Hospitality Management, oder Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF
- Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Hauswirtschaft
- Selbstständige und zielorientierte Arbeitsweise
- Eigeninitiative und Durchsetzungsvermögen
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft, Teamfähigkeit
- Gute Auffassungsgabe, Ausdauer und Belastbarkeit
- Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse (Officepalette)

Unser Angebot:
Wir bieten Ihnen ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem aufgestellten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Luzius Suter, Leitung Hotellerie & Facility Management, Telefon 055 451 30 05.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen AG, Personaldienst, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen oder per E-Mail an: **personaldienst@spital-lachen.ch**

22111-9055

PAPA JOE'S RESTAURANT & BAR

Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar an der Schauplatzgasse in **Bern** suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/-n

Chef de Service (100%)

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert und bringen einige Jahre Praxiserfahrung mit. Idealerweise konnten Sie auch schon erste Führungserfahrungen sammeln. Ausserdem sprechen Sie Deutsch und Englisch, schätzen die Kommunikation mit unseren Gästen, lieben es, vorwiegend abends zu arbeiten und sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Ausserdem suchen wir eine/-n

Bartender (100%)

Du solltest aufgestellt, belastbar und freundlich sein. Wenn Du ausserdem über ein gepflegtes Äusseres und gute Deutschkenntnisse verfügst bist Du bei uns genau richtig. Service- oder Barerfahrung sind von Vorteil. Hast Du Lust in einem jungen motivierten Team und in einem angenehmen Umfeld zu arbeiten, dann sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schauplatzgasse 23, 3011 Bern
Tel. 031 310 11 55 • m.jaeggi@gastrag.ch • www.papajoes.ch

22070-9027

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 Schifflände 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

21499-8867

Restaurant
Grindelwald Grund

WIR BRAUCHEN VERSTÄRKUNG!

Gesucht wird ab sofort oder nach Vereinbarung für Zwischen- und Wintersaison 2012/13 eine

SERVICEFACHANGESTELLTE
KIOSKMITARBEITERIN
PUBMITARBEITERIN
(auch ohne Lehrabschluss)

Wir bieten: **Saison- oder Jahresstelle**, interessante Entlöhnung, geregelte Freizeit und ein modernes Studio mit WC/Dusche, Internet etc.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns!

Grundstrasse 63 · 3818 Grindelwald
Telefon 033 828 75 75 · 079 765 70 30
info@restaurant-grund.ch · restaurant-grund.ch

22095-9043

VILLA ORSELINA
il dolce far niente

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Hotel verfügt über 28 Zimmer (meist Suiten), ein feines italienisches Restaurant mit 80 Plätzen, das Pool-Restaurant La Pergola und einen Bankettraum sowie eine Grand Bar und ein Spa.

Per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Maître d'hôtel

Für diese Position in Jahresstelle wenden wir uns an eine motivierte Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren. Ihre Muttersprache ist Italienisch. Ebenso verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in Deutsch. Wenn Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kreativität zu Ihren Stärken zählen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail : amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

22071-9029

Zur Verstärkung des Teams ab 1.November 12

Küchenchef (m/w) 100 %

Clinica Holistica Engiadina
Paz
CH-7542 Susch

22075-9032

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Stv. Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und Führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZFV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22097-9045

Adelboden Frutigen

Die Hotel Hari AG betreibt in Adelboden im Berner Oberland ein 120-Betten-Haus mit drei Sternen. Der Saisonbetrieb liegt an bester Lage in 5 Minuten Gehdistanz vom Dorfzentrum und ist Mitglied im Verband christlicher Hotels. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/-in (Jahresstelle)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören:
- Check-in und Check-out
- Anfragen, Offerten, Reservationen
- Rechnungserstellung, Vorbereitungen für die Buchhaltung

Wir erwarten:
- Erfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe
- Offenes, herzliches Auftreten
- Deutsch (Muttersprache), Französisch und Englisch von Vorteil
- Erfahrung mit Protel von Vorteil

Wir bieten:
- unbefristete Anstellung und angemessene Entlöhnung
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- aufgestelltes Team
- Zimmer oder Wohnung vorhanden

Sie haben Freude an der täglichen Begegnung mit den Gästen und sind eine freundliche, zuverlässige Person. Werte wie Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie diese bitte bis am 15. September per Mail an Herrn Matthieu Funtsch, Mitglied des Verwaltungsrates (funtschmat@aol.com).

22101-9049

Arosa

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2012 bis zum 15. April 2013 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

– Servicemitarbeiterin für unsere Halbpensionsgäste
– Allrounderin für Service und Etage
– eine Küchenhilfe und eine Zimmerfrau

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
belri@bluewin.ch www.belri.ch

22032-9011

Das **Kurhaus Bergün** ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per Dezember oder nach Vereinbarung auch per sofort folgende Mitarbeiter:

Restaurationsleiter/in Jahresstelle
Servicemitarbeiter/in Saison- oder Jahresstelle
Servicepraktikant/in Saisonstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser **historischen Perle** mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN swiss historic hotels

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausbergueh.ch
info@kurhausbergueh.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

22054-9019

Reisen in guter Gesellschaft
TWERENBOLD

Die Twerenbold Reisen AG ist ein erfolgreicher Bus-Reiseveranstalter. Von unserem Bus-Terminal in Baden-Rütihof aus, veranstalten wir anspruchsvolle Rundreisen sowie Aktivferien durch ganz Europa. Für die kommende Sommersaison 2013 suchen wir aufgestellte, erfahrene und motivierte Persönlichkeiten als

Veloreiseleiter/Veloreiseleiterin

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir MitarbeiterInnen, welche an einer Saisonanstellung interessiert sind (ca. 20 Wochen) wie auch MitarbeiterInnen welche auf Abruf für uns während 6 bis 8 Wochen Ihre Dienste zur Verfügung stellen.

Nebst den üblichen Qualifikationen als Reiseleiter verfügen Sie zusätzlich über folgende Fähigkeiten:

- Körperliche Fitness
- Guter Velofahrer (bis zu 100 km pro Tag)
- Guter Orientierungssinn
- Flair für kleine Reparaturen am Velo

Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und verfügen zudem über ein gutes Allgemeinwissen. Den Kunden gegenüber verhalten Sie sich kompetent, freundlich und hilfsbereit. Als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit, welche in Bezug auf die Arbeitszeiten absolut flexibel ist, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und durch ein aufgestelltes Team unterstützt.

Bei Fragen gibt Ihnen Frau Mireille Sirianni unter der Nummer 056 484 84 38 gerne weitere Auskünfte.

Bereitet Ihnen das Reisen in interessante Länder und die Betreuung unserer Kunden Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

TWERENBOLD REISEN AG
Mireille Sirianni
Im Steiacher 1,
5406 Baden-Rütihof
www.twerenbold.ch

21619-8915

CUCINA ARTE
RISTORANTE · CATERING

Für unseren Betrieb in Grenchen, suchen wir per sofort

1 x Service Fachangestellte 100%
1 x Service Aushilfe

Mit Lust und Freude am Beruf.
Deutschsprachig.
Zeitgemässe Entlöhnung.

Haben Sie Lust in unserem Team zu arbeiten?

Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen

Per Mail: nicolas.gougain@cucinaarte.ch

Per Post: Cucina Arte GmbH, Brüggmoosstr. 13, 4500 Solothurn
www.cucinaarte.ch

PARKTHEATER GRENCHEN

22096-9046

Für unser 4*-Hotel, Region Bern, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Hotelsekretärin mit Erfahrung

Sie beherrschen Fidelio oder eine andere gängige Hotelsoftware sowie Abacus fibu-light. Personaladministration, sowie Kreditoren- resp. Debitorenmanagement beherrschen Sie vollständig. Die Arbeit an der Rezeption geht Ihnen aufgrund Ihrer Sprachkenntnisse leicht von der Hand. In Ihrer Funktion arbeiten Sie eng mit dem Direktor sowie mit seiner Stv. zusammen.

Interessiert?

Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 22093-9042 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22093-9042

Restaurant du Creux-de-Genthod

Nous recherchons un(e)

responsable banquets et relations publiques

pour le mois d'octobre 2012.

- *Développement du département banquets*
- *Relation clientèle*
- *Relation médias*
- *Promotion de l'entreprise*

Nous vous offrons :
- *Un emploi stable et passionnant dans un cadre unique au bord du lac*
- *De longues vacances en hiver*
- *De l'indépendance dans votre travail*

Vous avez une solide expérience dans le domaine, alors faites nous parvenir votre dossier de candidature au Restaurant du Creux-de-Genthod, Case postale 76, CH-1294 GENTHOD.

e-mail: creux@creuxdegenthod.com
Site: www.creuxdegenthod.com

22100-9048

SUISSE ROMANDE

---

swissôtel MÉTROPOLE
GENEVA

Le Swissôtel Métropole Genève est le seul hôtel 5* de la rive gauche, idéalement situé au cœur du quartier d'affaires et à deux pas du lac Léman.

L'hôtel dispose de 127 chambres et suites, de sept salles de banquets, de deux terrasses panoramiques sur le toit, ainsi que d'un bar fréquenté par une fidèle clientèle locale.

Dans un décor contemporain, le restaurant «le Grand Quai» propose une cuisine du marché et dispose d'une terrasse en été.

CHERCHE POUR ENTREE A CONVENIR:

CHEF DE CUISINE EXECUTIF

avec expérience confirmée dans l'hôtellerie 5 étoiles au niveau international

Qualités requises et principales responsabilités:
- Responsable, créatif, orienté sur la qualité
- Esprit d'entreprise, autonome
- Excellent communicant et «leader» de son équipe
- Participera activement au renouvellement et à l'évolution culinaire de l'établissement
- Bonne maîtrise des outils informatiques
- Langues: français et anglais

Swissôtel Hotels & Resorts offre des possibilités d'évolution et de développement personnel dans un groupe international.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez faire parvenir votre dossier complet ainsi qu'une lettre de motivation au Bureau du personnel, Swissôtel Métropole, 34 quai du Général Guisan – 1204 Genève.

www.swissotel.com/geneva –
sylvie.boussu@swissotel.com

22096-9044

FRAPOLLI

FRAPOLLI BETRIEBE AG,
SOMMERAU-TICINO,
Hotel, Restaurants & Catering
in Dietikon, sucht per sofort
oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant F&B 100% (m/w)

Das bekannte Tessiner Familienunternehmen Frapolli, Hotel Sommerau-Ticino in Dietikon, mit dem Golfrestaurant als weiterem Restaurationsbetrieb im Limmattal, sucht als Unterstützung unseres F&B Managers/ Restaurationsleiters eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit für die Front. Es erwarten Sie ein breites Gäste-Spektrum von Hotel- und Stammgästen, Vereinen und internationaler Kundschaft sowie Einsätze im Bankett- und Cateringbereich. Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion und Freude am Gästekontakt, können mit Unterstützung ein Team führen und übernehmen Schichten? Dann bieten wir ein vielseitiges, interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld in familiärer Atmosphäre mit einem attraktiven, intensiven und langfristigen Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern, div. Restaurants, Bar, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sowie Caterings für 15 bis 12 000 Gäste.
Interessiert?
Dann kontaktieren Sie:
Frapolli Betriebe AG, SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Alexandra Rose
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon
admin@sommerau-ticino.ch
www.sommerau-ticino.ch

22072-9030

Chalet de Gruyères

recherche

RÉCEPTIONNISTE CONFIRMÉ/E

français/allemand/anglais

Libre dès le 1er septembre.
Dynamique et flexible.

Envoyer dossier complet avec C.V. à
Restaurant Le Chalet de Gruyères SA, service RH, 1663 Gruyères.

22076-9033

Stelle suchen –
Stelle finden
www.hoteljob.ch

INTERNATIONAL

Gérant (évt. couple)

Cherché pour un nouvel hôtel au Mali, Afrique de l'ouest, situé dans un paysage naturel au bord du fleuve Niger, à 70 km de la capitale, dans la petite ville de Koulikoro. Participation à la mise au point de l'hôtel souhaitée.

Contact: stefan.hofstetter@ieee.org
+41 79 371 84 08 ou +223 700 4 33 12

22102-9050

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue
HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie et 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 et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
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/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie et 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 Network, 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.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

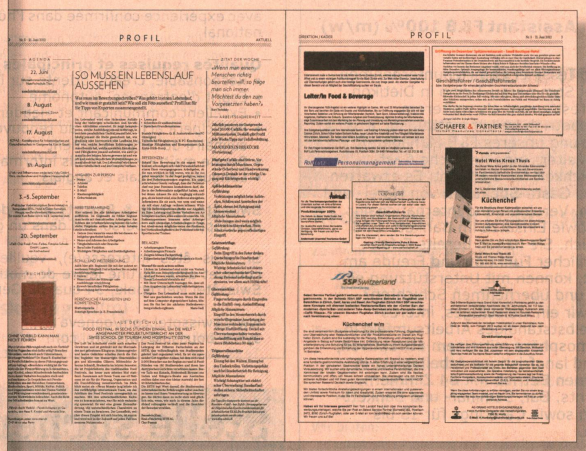
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
21032-8699

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)

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Barkurs
Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
21010-8685

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
21035-8702

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für Ihre erfolgreiche Karriere!

Weiterbildungsangebote finden Sie auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch

KEYSTONE

HYPOTHEKEN UND STEUERN

Manche behaupten, Hypothekarschulden sollen zur Steueroptimierung nicht zurückbezahlt werden – was ist wahr daran?

Man begegnet der These «Hypothekarschulden zur Steueroptimierung belassen» immer wieder. Dies sei hier zu Beginn klargestellt: Rein zum Zweck der Steueroptimierung braucht man seine Hypotheken kaum aufrechtzuerhalten. Hierzu ein Beispiel:

Ein Hotelier als Einzelunternehmer schuldet eine Hypothek von einer Million Franken und verfügt über freie Liquidität im selben Betrag. Der Zins der Festzinshypothek von 2,8 % ist vom Einkommen abzugsfähig und vermindert die effektiven Kosten auf 1,8 %. Seine Anlage in Obligationen und Kassenscheinen bringt eine Rendite vor Steuern von 2 %; abzüglich der Einkommenssteuer verbleiben 1,3 %. Der Unternehmer verliert somit jährlich 0,5 % oder 5.000 Franken. Je höher das Zinsniveau und die Schuldbeträge sind, desto höher fällt auch der Verlust aus.
Zu beachten ist auch die Schuldzinsenbremse, wonach der Schuldzinsenabzug auf die steuerbaren Vermögenserträge plus 50.000 Franken begrenzt ist und die weiteren Schuldzinsen danach steuerlich ins Leere fallen.

RISIKOANLAGEN KÖNNTEN DAS BLATT WENDEN

Erzielt der Hotelier im obigen Beispiel hingegen eine Rendite nach Berücksichtigung der Einkommenssteuern von über 1,8 %, würde kein Verlust, sondern ein Gewinn resultieren. Solche Renditen könnten mit Anlagen in Aktien mit geringen Dividenden oder Anlagen in fremder Währung erreicht werden. Je höher hierbei die Gewinnaussichten, desto höher aber auch die Risiken. Anlagen mit Risiken sollten nur mit Mitteln getätigt werden, auf welche man auch in Zukunft nicht angewiesen ist.

FÖRDERUNG DES EIGENEN UNTERNEHMENS

Während bei jenen Anlagen eine Abhängigkeit von Börsenlaunen hinzunehmen ist, besteht bei Investitionen in die eigene Unternehmung die Möglichkeit zur Mitbestimmung. Ein Aufschub der Amortisation kann für Investitionen in die eigene Geschäftstätigkeit durchaus sinnvoll sein.

EINSATZ VON VORSORGEMITTELN

Prüfenswert dürfte der Einsatz der steuerbegünstigten Vorsorge sein. Investiert der Unternehmer im obigen Zahlenbeispiel seine freie Liquidität über mehrere Jahre in eine Kadervorsorge, so verfügt er über zwei Vorteile: Abzugsfähigkeit der Einzahlung, keine Vermögenssteuer der eingelegten Beiträge. Die milde besteuerte Kapitalauszahlung ab Alter 58 kann später für die Amortisation der Hypothek verwendet werden.
Eine Kaderlösung sollte nicht nur durch den Versicherungsberater entworfen werden, sondern auch vom Treuhänder sorgfältig auf die steuerliche Akzeptanz, die individuellen Bedürfnisse und die Behandlung im Todesfall überprüft werden. Die geringere Rendite der Vorsorgeinstrumente wird durch die Steuererleichterungen mehr als kompensiert.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Sofern ausreichendes Vermögen für die Rückführung von Hypothekarschulden besteht, ist deren Aufrechterhaltung nur dann sinnvoll, wenn die vorhandenen Mittel rentabel in das eigene Unternehmen oder steuergünstig in die Vorsorge investiert werden. Nur Mittel, auf welche man heute und in der Zukunft nicht angewiesen ist, sollten in Risikoanlagen fliessen.

Hugo Schmid
Partner, Bommer + Partner Treuhandgesellschaft
h.schmid@bommer-partner.ch

Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.
Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!
Aufgrund Pensionierung der Inhaberin verkaufen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten.
Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENTEN. Ideale Gelegenheit um sich selbständig zu machen!
Gelatone, 079 689 11 81 oder gelatone@gmx.ch
22086-9040

Bern-Ost
Zu verkaufen **kleines Restaurant mit Wirtewohnung und genügend Parkplätzen.**
Sehr geeignet für eine Existenz eines Wirtepaares. Gut eingeführt, gute Lage! Ca. 45 Plätze (aufgeteilt in 2 Räume) plus Gartenterrasse ca. 40 Plätze. Mindestens 20 Parkplätze. Diverse Nebenräume. Termin: ab Herbst 2012 oder nach Vereinbarung. VB: Fr. 1,2 Mio.
Zuschriften unter Chiffre 20572 an Regio Annoncen AG, Postfach, 3401 Burgdorf
21669-8936

10 Minuten von Klosters entfernt gesundheitshalber zu verkaufen sehr gut gehendes
Hotel/Restaurant
12 DZ mit WC/TV/Internetanschluss
6 Einzelzimmer mit Etagendusche
Saal 50 Personen
Saal 20 Personen
Nichtraucherrestaurant 35 Personen
Raucher 20 Personen
6-Zimmer-Wohnung (vermietet)
Gewerberaum (vermietet)
Fr. 1 500 000.—
Weitere Auskünfte: Tel. 079 346 49 29
22104-9052

Wie weiter im Schweizer Tourismus?
Podiumsgespräch der htr hotel revue
11. September 2012, 17.00 Uhr im Jugendforum der ZAGG, Messe Luzern

Einstiegsreferat: Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse

Podium:
Dr. Monika Bandi, Leiterin Forschungsstelle Tourismus, Universität Bern
Ariane Ehrat, CEO Destination Engadin St. Moritz
Adrian K. Müller, Gastgeber und Mitbesitzer Romantik Hotel Stern, Chur
Peter Rothenbühler, Publizist Tamedia
Marco Russi, Vice President Global Hotel Sourcing Kuoni Management Global Travel Service
Hans Stöckli, Ständerat und Präsident der Tourismusdestination «Jura-Drei-Seen-Land»

Gesprächsleitung: Gery Nievergelt, Chefredaktor htr hotel revue

Anschliessend laden wir Sie ein zu einem Apéro mit besonderen Leckerbissen, zubereitet von Thomas Bissegger und seinem Team.

Die Teilnahme inkl. Eintritt ZAGG ist kostenlos.
Die Plätze sind beschränkt. Bitte melden Sie sich bis spätestens am 30. August an unter redaktion@htr.ch. Die Anmeldung wird bestätigt.