

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 22

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>



Im Museum
Wie das Rote-Kreuz-Museum in Genf und das Olympia-Museum in Lausanne nach zweijähriger Renovationszeit neue Besucher anlocken.
Seite 9

Im Parlament
Was die eigenössischen Räte über Sondersatz und Zweisatz-Modell der Mehrwertsteuer zu diskutieren haben und was in der Juni-Session sonst noch zu reden gibt.
Seite 2

Im Wallis
Wie Adibilis, das innovative Start-up-Projekt der HES-SO in Sierre, das Reisen für Behinderte erleichtern will.
Seite 10

In der Mensa
Was sich Caterer von Selfservice-Kassen in der Gemeinschaftsverpflegung versprechen.
Seite 15

Inhalt

| | |
|-------------------|-------|
| aktuell | 2-5 |
| people | 6 |
| cahier français | 7-10 |
| fokus | 11-13 |
| caterer & service | 15 |
| dolce vita | 16-20 |

PROFIL DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus *Avec cahier français*

1002993
Schweizer
Periodikendruck
Heli-Druckerei
Helmli-Strasse 15
3005 Bern
Nationalbibliothek

BP012
02/16

Schweizer Ferientag 2013

Feuriger Bundesrat

Höhepunkt am diesjährigen Ferientag von ST war der Auftritt von Bundesrat Alain Berset.

GERY NIEVERGELT

Fast 1500 Touristiker reisten am Dienstag nach Bern, um im Kursaal am diesjährigen Ferientag von Schweiz Tourismus teilzunehmen. Sie erlebten mit Bundesrat Alain Berset einen Gastredner, der sich vom Leitthema des Anlasses, dem «Feu sacré», sichtlich inspirieren liess. Bei seinem schwungvollen Auftritt

mahte der Innenminister, bei der Vermarktung von Traditionen und Bergregionen Mass zu halten, machte der Branche aber auch Mut: «Sie wird dank ihrer Fähigkeit zur Innovation und ihrem Optimismus die Krise meistern.»

Wie üblich nutzte Schweiz Tourismus den Tag, um die mittelfristige strategische Planung

vorzustellen. Die Marketingorganisation wird schwerem Gewicht mit Touring, Naturparks, Bergbahnen und Wintersport werben. Zu einer Premiere kam es gegen Ende des grössten Get-togethers der Tourismusbranche: In vier Kategorien wurde ein Award für das «Freundlichste Hotel der Schweiz» verliehen.
Seite 5, 6 und 7

Kommentar

Die Schweizer Hotellerie ist um ein echtes Bijou ärmer



GERY NIEVERGELT

Das Hotel Le Vieux Manoir bei Murten schliesst Ende Saison - vorläufig. Direktor Daniel J. Ziegler geht endgültig. Das noch letztes Jahr von GEO zum besten Landhotel Europas gekürte Haus steht wieder einmal am Abgrund.

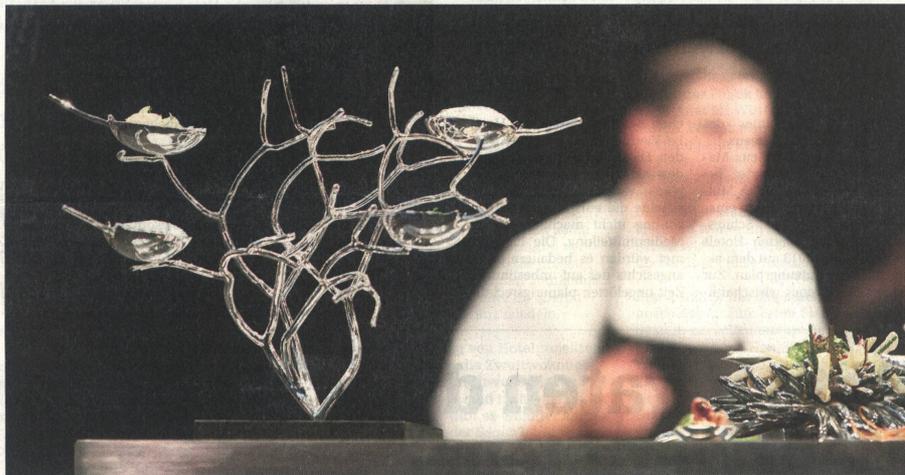
Es ist noch nicht lange her, da erzählte mir Ziegler von den ehrgeizigen Um- und Neubauplänen. Die rückwärtigen Zimmer sollten verschwinden, um Platz zu machen für grosszügige Luxussuiten mit traumhafter Aussicht auf den See; ein kleiner, aber feiner Spa würde den Ganzjahresbetrieb ermöglichen. Le Vieux Manoir als Anziehungspunkt für Superreiche, als Anreiz zu einem «Seitensprung» für in Zürich oder Genf beschäftigte Geschäftsleute. Spürbar war das Engagement des leidenschaftlichen Hoteliers, glaubhaft seine Zuversicht: «Das wird ein Super-Produkt.»

Nichts da. Zwar hätte ein Luxushotel Vieux Manoir nicht mehr, sondern eher weniger Rummel verursacht. Es wäre kein Kulturland zubetoniert worden. Trotzdem missfallen die Pläne einigen Nachbarn, und die Gemeinde will nicht begreifen, was sie am Seehotel hat.

Beim jetzigen Ausbaustand kann dieses Haus auch mit dem besten Direktor nicht erfolgreich sein. Also haben die Besitzer die Handbremse gezogen. Sie pokern womöglich, pokern aber hoch. Denn nicht nur Daniel J. Ziegler ist weg. Bedroht ist auch das ihm und seinem Team zu verdankende internationale Renommee.
Seite 2

Fachsymposium

Spitzenkreationen in Zürich



An der «Chef Alps» traf sich die Sitzengastronomie - darunter Joan Roca mit Korallenskulptur. dolce vita, Seite 20. Chef Alps/Nadine Kägi

Bildung

Neues Modell für Fachschulen

Die Höhere Berufsbildung wird finanziell neu aufgelegt: Die interkantonale Vereinbarung HFSV soll die Kostenstruktur der Höheren Fachschulen vereinheitlichen. Ein SBFI-Projekt will, dass Vorbereitungskurse für Berufs- und Höhere Fachprüfungen nicht mehr teurer sind als ein Uni-Studium. gsg
fokus Seite 11 bis 13

Ferienhotellerie

So wie bisher gehts nicht weiter

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotellerieuisse, schlägt Alarm: «Für die Schweizer Ferienhotellerie steht es fünf vor zwölf. Wir verlieren bei den Logiernächten und bei der Anzahl Betriebe jedes Jahr ein Prozent. Wenn wir nichts tun, erodieren die Erträge.» Brentel will deshalb am kommenden Dienstag an der Delegiertenversammlung von



Guglielmo L. Brentel. adb

hotellerieuisse in Brienz ein Positionspapier zur Diskussion stellen, das der Verband erarbeitet hat. Darin wird aufgezeigt, wer bei der anstehenden Neuorientierung welche Aufgaben übernehmen muss. Gefragt sind gemäss Brentel in erster Linie die Unternehmer selber, aber auch die Politik müsse handeln. tl

Seite meinung, neu auf Seite 3

Täglich aktuell:
www.htr.ch

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



ANZEIGE

Für einen nachhaltigen Erfolg im Einkauf

HOREGO
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten.
www.horego.ch

Zeit haben für das wirklich Wichtige:

für Ihre Gäste.

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Schweizer Hotellerie

protel

WANTED

- Waschmaschine
- Gewerbliche
- Bauart
- Mindestfüllgewicht 7 kg

Aktionsdauer 1. Juni bis 31. August 2013

Gesucht wird!
Wir suchen die älteste Gewerbewaschmaschine der Schweiz.

Ihr Finderlohn!
Eine Waschmaschine der innovativen octopus 8 kg-Generation.

Registration unter www.miele-professional.ch/wanted

Weitere Informationen
Telefon 056 417 27 51

Miele
PROFESSIONAL

illy
CAFE

www.illycafe.ch

Aus der Region

Mittelland

Weissenstein:
grünes Licht für
neue Gondelbahn

Für den Bau der neuen Gondelbahn hat das Bundesverwaltungsgericht grünes Licht gegeben. Die Richter haben die Beschwerde des Schweizer Heimatschutzes abgewiesen, der sich gegen den Abbruch der alten Bahn gewehrt hatte. Das Neubauprojekt der Seilbahn Weissenstein AG sieht für Investitionen von rund 12 Mio. Franken eine Seilbahn mit Gerakabinen vor.

Aargau
weiterhin zentral
vermarkten

Der Kanton Aargau als Tourismus- und Ferienregion soll in den kommenden Jahren weiterhin zentral vermarktet werden. Zu diesem Zweck beantragt der Grosse Rat, dass das touristische Dachmarketing von 2014 bis 2016 jährlich 500 000 Franken erhält. Die Führung des touristischen Dachmarketings hat der Kanton seit einigen Jahren dem Verein Aargau Tourismus mit einer Leistungsvereinbarung übertragen. Der Verein setzt sich für eine eigene Region Aargau auf der touristischen Landkarte von Schweiz Tourismus ein.

Tourismuspreis
für Solothurner
Filmtage



Mit dem mit 5000 Franken dotierten Tourismuspreis Kanton Solothurn sind die Solothurner Filmtage ausgezeichnet worden. Der Preis wird für ein herausragendes, realisiertes Projekt oder das Lebenswerk einer Persönlichkeit verliehen. Er steht für Innovation, fördert den Know-how-Transfer und steigert die Attraktivität der Destination Solothurn. Neben den Solothurner Filmtagen sind der Seilpark Balmberg und das Steinmuseum Solothurn für die Preisverleihung nominiert worden.

Berner Oberland
Shuttlebus zur
Lombachalp wird
zum Bus alpin



Ab 1. Juni ist der Busbetrieb von Habkern oberhalb Interlaken zur Lombachalp dem Verein Bus alpin angeschlossen. Die regionalen Initiativen streben in einer ersten Phase bis 2014 die Professionalisierung des bestehenden Busbetriebes an. Auf 2015 wird zudem die Ausweitung des Angebots geprüft. Von 2008 bis 2011 wurde von Habkern Tourismus der «Shuttlebus Lombachalp» betrieben. Bus alpin hat auch den Naturpark Beverin (GR) als Neumitglied aufgenommen.

Vieux Manoir am Ende



Ab Ende Oktober wird das Hotel Le Vieux Manoir in Meyriez mit dem dazugehörenden grossen Park verwaist sein.

Ende Saison schliesst das Hotel Le Vieux Manoir. Der aktuelle Zonennutzungsplan lasse keine Erweiterung des Hotels zu.

DANIEL STAMPFELI

Die Eigentümer des Relais & Châteaux-Hotels Le Vieux Manoir in Meyriez bei Murten, Martin und Judith Müller-Opprecht, begründen in einer Medienmitteilung die Schliessung des renommierten Hotels per 27. Oktober 2013 mit dem aktuellen Zonennutzungsplan. Zur Sicherstellung eines wirtschaftli-

chen Betriebs müsste das Hotel Le Vieux Manoir erweitert werden. Dies werde jedoch aufgrund des aktuellen Zonennutzungsplans verunmöglicht. Deshalb scheine die entsprechende Umzonung nicht machbar, so die Medienmitteilung. Die Eigentümer würden es bedauern, dass angesichts der auf unbestimmte Zeit ungelösten planungsrechtli-



«Ich bedaure den Entscheid der Eigentümer, das Hotel zu schliessen.»

Daniel J. Ziegler
Direktor Le Vieux Manoir

chen Fragen die Schliessung des Hauses unumgänglich sei. Auch der in unmittelbarer Nähe des Hotels geplante Hafen sei ein Problem, würde doch dieser zu erheblichen Immissionen führen. Für eine telefonische Stellungnahme war die Eigentümerschaft nicht erreichbar.

Ausbaupläne waren eigentlich bereit

Direktor Daniel J. Ziegler verlässt das «Vieux Manoir» per Ende Saison 2013. «Ich bedaure den Entscheid der Eigentümer zur Schliessung des Betriebs sehr», sagt er gegenüber der hotelrevue. Eigentlich hatte er vor, das

Hotel noch konsequenter in der Luxusklasse zu etablieren. Neben einem Spa, das einen Ganzjahresbetrieb ermöglichen sollte, hätte im Hauptgebäude nochmals kräftig investiert werden sollen. Bevor Ziegler vor sechs Jahren die Leitung des «Vieux Manoir» übernahm, waren über 20 Millionen Franken in das Haus mit dem grossen Park am Murtesee investiert worden.

Die Gemeinde Meyriez sei sich der Tragweite ihrer Haltung betreffend Zonennutzungsplan wohl nicht bewusst, so Daniel J. Ziegler. Gleichzeitig räumt er aber ein, dass es wohl nicht ausgeschlossen sei, dass die notwendige Umzonung zu einem späteren Zeitpunkt doch noch erfolgen könnte. Von der Gemeindeverwaltung in Meyriez war niemand erreichbar. Eigentlich wollte die Gemeinde eine neue, 17 000 Quadratmeter grosse Spezialzone schaffen. Dagegen hatte sich aber Widerstand aus der Bevölkerung breitgemacht.

Daniel J. Ziegler hat bereits einen neuen Job

In letzter Zeit habe er zahlreiche gute dotierte Stellenangebote erhalten, erklärt Ziegler gegenüber der htr weiter. Er habe sich entschieden, eines in der Schweiz anzunehmen. Im Moment sei es aber noch zu früh, um konkrete Details zu kommunizieren.

Für die acht Jahresangestellten werde gemeinsam eine «allseits dienende Lösung» erarbeitet, ist der offiziellen Medienmitteilung weiter zu entnehmen. Noch nicht geklärt sei zurzeit die Zukunft von Franz W. Faeh, verantwortlich für die landesweit bekannte Gastronomie im «Vieux Mähör». Der Verkauf der Liegenschaft sei für die Besitzer keine Option, liessen diese schriftlich weiter verlaufen.

Räte beraten die Mehrwertsteuer unter zwei Aspekten

Gleich zweimal ist die Mehrwertsteuer in der Sommersession ein Thema: Der Ständerat berät die Verlängerung des Sondersatzes und der Nationalrat das Zweisatz-Modell.

DANIEL STAMPFELI

Nachdem der Nationalrat bereits im April an einer Sommersession der Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie bis Ende 2017 zugestimmt hatte, ist es nun am 4. Juni an der Kleinen Kammer, die Angelegenheit definitiv unter Dach und Fach zu bringen.

hotelleriesuisse empfiehlt dem Ständerat, die parlamentarische Initiative anzunehmen, aufgrund welcher der per Ende des Jahres 2013 auslaufende Sondersatz von 3,8 Prozent für Beherbergungsleistungen bis 2017 verlängert werden soll. Die Weiterführung dieses Sondersatzes gewährleiste Kontinuität und unterstütze die Wettbewerbsfähigkeit, so die Argumentation

des Branchenverbandes hotelleriesuisse.

Zweisatzmodell: Minimal- und Maximalvariante

Weit weniger klar ist die Ausgangslage für die Vereinfachung der Mehrwertsteuer, welche der Nationalrat am 18. und 19. Juni beraten wird. In seiner Zusatzbotschaft vom 30. Januar 2013 hatte der Bundesrat das vom Parlament in Auftrag gegebene Zweisatz-Modell zur Mehrwertsteuer-Reform verabschiedet. Die Vorlage mit zwei Steuersätzen enthält eine Minimal- und eine Maximalvariante. Während die Minimalvariante nur für Nahrungsmittel sowie gastgewerbliche und Beherbergungsleistungen den reduzierten Satz vorsieht, sind in der Maximalvariante zusätzlich alle bisher zum reduzierten Satz steuerbaren Leistungen im tieferen Satz enthalten. hotelleriesuisse empfiehlt, auf das Zweisatzmodell des Bundesrates einzutreten und die Maximalvariante weiterzuerfolgen.

Gut möglich, dass alles beim Alten bleibt

Ob der Nationalrat diesem Anliegen folgen wird, ist mehr als fraglich. Denn sowohl die Finanz-

kommission als auch die Wirtschaftskommission (WAK) des Nationalrates haben sich im April deutlich für eine Beibehaltung des geltenden Dreisatz-Modells ausgesprochen. Die WAK begründete ihren Entscheid damit, dass sie in der Einführung eines Modells mit zwei Sätzen keinen Nutzen sehe. Die administrative Vereinfachung falle zu gering aus. Der Ständerat wird das Geschäft voraussichtlich in der Herbstsession beraten.



Die Mehrwertsteuer ist in der Sommersession erneut Thema. Fotolia

Session Was, wann und wer

Am Montag beginnt die Sommersession der eidgenössischen Räte. Auf dem Programm stehen folgende branchenrelevanten Themen:

Energie: Eine parlamentarische Initiative beantragt, den Zuschlag für die kostendeckende Einspeisevergütung (KEV) auf 1,5 Rappen zu erhöhen und den Grossverbraucher eine (Teil-)befreiung zu ermöglichen. Sie wird als indirekter Gegenschlag zur Cleantech-Initiative vorgeschlagen. hotelleriesuisse

empfiehlt die parlamentarische Initiative und die Cleantech-Initiative zur Ablehnung.
Ständerat, 3. Juni

Staatsvertrag Flugverkehr: Der Ständerat hat sich bereits für die Ratifizierung eines neuen Staatsvertrages mit Deutschland über den Betrieb des Flughafens Zürich ausgesprochen. Zwei Minderheiten im Nationalrat verlangen die Sistierung des Geschäfts bzw. dessen Rückweisung an die Kommission. hotelleriesuisse lehnt die Minderheitsan-

träge ab und empfiehlt die Annahme des Staatsvertrages.
Nationalrat, 5. Juni

Masseneinwanderung: Eine Volksinitiative der SVP will eine Begrenzung der Zuwanderung durch jährliche Höchstzahlen und Kontingente. Dabei sollen sämtliche Ausländerbewilligungen, Grenzgänger und Asylsuchende berücksichtigt werden. hotelleriesuisse lehnt die Initiative gegen Masseneinwanderung ab.
Nationalrat, 20. Juni dst



«Es ist fünf vor zwölf»

Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotellerieuisse, sorgt sich um die Zukunft der Ferienhotellerie in den Alpen.

Alain D. Boillat

Die Schweiz muss den Ferientourismus neu erfinden. Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotellerieuisse, fordert Unternehmer und Politiker zum Handeln auf.

Theres Lagler

Guglielmo L. Brentel, nächste Woche findet die Delegiertenversammlung von hotellerieuisse in der Feriendestination Brienz statt. Wie steht es um die Schweizer Ferienhotellerie?
Es ist fünf vor zwölf. Wir verlieren bei den Logiernächten und der Anzahl Betriebe jedes Jahr ein Prozent. Wenn wir nichts tun, und die Rahmenbedingungen eher noch schwieriger werden, dann erodieren die Erträge. Das hat Folgen für den gesamten Tourismus.

Sie zeichnen ein düsteres Bild. Wer überlebt diesen Kampf?
Das ist eine Frage, die nur der Markt beantworten kann. Ich will nicht schwarzmalen, sondern wachrütteln. Die Branche und die Politik sind gefordert, Grundlagen zu schaffen, damit wir zurück zum Erfolg finden. Viele Betriebe sind nicht mehr handlungsfähig. Dabei liegt die Zukunft des Schweizer Tourismus in einer mittelständischen KMU-Hotellerie. Wir sollten uns ein Beispiel an der Uhren- und nicht an der Textilindustrie nehmen.

Wie meinen Sie das?
Die Textilindustrie in der Schweiz zeichnet sich heute durch Hightech-Produkte

und Spezialitäten aus. Da sind wir Weltspitze. Im Vergleich zur Textilindustrie im 19. und 20. Jahrhundert hat der Sektor aber volkswirtschaftlich an Bedeutung verloren. Würden wir den gleichen Weg einschlagen, gäbe es in einigen Jahren in der Ferienhotellerie nur noch Zermatt, Gstaad und St. Moritz. Das kann und darf nicht sein. Die Uhrenindustrie hingegen hat erkannt, welche Bedeutung die Swissness für ihre Produkte hat. Sie hat preisgünstige Produktionsformen gefunden, die eine Swatch ermöglichten, und Luxusuhren erschaffen, die weltweit begehrt sind.

Das bedeutet aber übertragen auf die Mittelklasse-Hotellerie, dass sie sich künftig klarer positionieren muss.
Die Positionierung ist eines. Der Hoteller wird sich in Zukunft aber über Kooperationen noch viel stärker in die Destination einbringen müssen. Wenn es schon in seiner Hand liegt, dass die Touristen im Ort bleiben, dann sollte er auch mehr an der Wertschöpfung partizipieren. Balmer's Herberge in Matten merkte rasch, dass die Gäste ihr Geld vor allem für Abenteuersportarten ausgaben. Die Folge: Erich Balmer beteiligte sich an der Firma Adventure Travel. Hoteller Kurt Baumgartner in Scuol baute statt einer eigenen Wellnessanlage einen Verbindungstrakt zum öffentlichen Erlebnisbad. Ein Gewinn für alle. Reto Gurtner lebt in Flims Laax Falera die vertikale Integration: Er bündelt Bergbahn, Übernachtung, Restauration, Entertainment und Sportausrüstung in einer Firma.

Das sind alles bekannte, innovative Unternehmer. Aber es kann ja nicht jeder ein Reto Gurtner sein ...
Klar. Aber man kann von ihnen lernen. Ein Zug braucht eine Lokomotive. Er braucht aber auch bequeme Waggons für die Passagiere. Die veralteten

Waggons hingegen muss man abhängen, sonst verliert der Zug an Fahrt.

Um beim Bild der veralteten Waggons zu bleiben: Viele Ferienhotels haben Renovierungsbedarf. Die Kantone Wallis und Graubünden prüfen nun eine verstärkte einzelbetriebliche Förderung. Was halten Sie davon?
Da bin ich skeptisch. Der Staat sollte Deregulierung und Fördermittel vor allem dort einsetzen, wo die grösste Wirkung für den gesamten Tourismus erzielt wird. Das ist eher im überbetrieblichen Bereich anzusiedeln.

Die Finanzierung von Hotelprojekten wird aber durch die Zweitwohnungsinitiative noch erschwert. Quersubventionierungen sind nicht mehr möglich, dafür gibt es weniger kalte Betten. Fluch oder Segen?

Das kommt ganz auf das Gesetz drauf an, das Ende Juni in die Vernehmlassung geschickt wird. Das Wichtigste ist, dass wir mit einem neuen Gesetz den Strukturwandel nicht behindern. Wenn ein bestehendes Hotel den Marktbedürfnissen nicht mehr entspricht, dann muss es umgenutzt werden können. Und da gibt es nicht x Möglichkeiten. Eine Wurstfabrik kann man aus einem Hotel nicht machen.

In der Verordnung mit den Übergangsbestimmungen steht, dass unrentable Hotels nach 25 Jahren ungenutzt werden können. Im Gesetz ist dieser Passus offenbar ein Wackelkandidat. Wenn dieser Passus nicht mehr im Gesetz drin ist, dürfen wir das nicht akzeptieren. Wenn man die Umnutzung auf alle Ewigkeit verbietet, auferlegt man dem Hoteller einen Gewerbezwang. Das hat zur Folge, dass unrentable Hotels irgendwann zu Hotelruinen werden. Auflagen, die verhindern, dass Schabernack betrieben wird, begrüssen wir. Eine Umnutzung nach 25 Jahren schliesst beispielsweise Spekulanten aus. Die rechnen nicht so langfristig.

Nebst dem Zweitwohnungsgesetz wird Ende Juni auch der Tourismusbericht des Bundesrats erwartet. Konnte hotellerieuisse partizipieren?
Genau aus diesem Grund haben wir ein neues Positionspapier erarbeitet. Es zeigt die Zusammenhänge und die Aufgaben der einzelnen Akteure in der anstehenden Neuausrichtung auf (siehe Text links, Anm. der Red.). Wir sind der

Meinung, dass wir die Diskussion nicht alleine der Politik und dem Staatssekretariat für Wirtschaft überlassen dürfen. Wir müssen uns einbringen, und zwar auf jeder Ebene.

Im Tourismus ist viel in Bewegung, nur bei der Hochpreisinself Schweiz bleibt alles beim Alten.
Wenn da weiterhin nichts passiert, haben wir ein Problem. Die künstlich überhöhten Preise funktionieren nicht.

Erst kürzlich hat das Parlament beschlossen, zum alten Fleischimport-System zurückzukehren. Sehen Sie überhaupt noch Handlungsoptionen?
Wenn die Schweizer Politik keine Lösung fürs Land will, dann muss halt eine Speziallösung Fleisch für die Hotellerie her: Wir wollen das Geld, das wir in Form von Steuern und Zollschatz

«Die Hoteliers sollten sich mehr einbringen, um stärker an der Wertschöpfung zu partizipieren.»

Guglielmo L. Brentel
Präsident hotellerieuisse

zu viel zahlen, zurück. Da sprechen wir von 100 bis 150 Millionen Franken pro Jahr. Gleich wie andere Industrien, die zollfrei Ware importieren, veredeln und exportieren, möchten wir das auch tun.

Parallel zur DV in Brienz treffen sich National- und Ständerat zur Session in Bern. Es zeichnet sich ab, dass das bisherige Mehrwertsteuer-System bestehen bleibt. War das nicht viel Arbeit für die Katz?

Wenn man wirklich etwas bewegen will, gibt es nur eine Lösung: einen Einheitssatz ohne Ausnahme. Wir haben dazu Hand geboten. Bleibt es beim Status quo, ist es für uns wichtig, dass die Hotellerie ihren Sondersatz behält. Sonst entsteht ein zusätzlicher Wettbewerbsnachteil.

Hitzig debattiert dürfte auch die Masseneinwanderungs-Initiative werden. Welche Auswirkungen hätte diese denn auf die Branche?

Bei Annahme der Initiative müsste das Personenfreizügigkeitsabkommen gekündigt werden. Für das Gastgewerbe mit rund 40 Prozent ausländischen Arbeitskräften hätte dies folgenschwerere Konsequenzen. Die Einwanderungspolitik muss seriös diskutiert werden, ohne auf Wählerfang zu gehen. Weder die Ventilklausel noch die Masseneinwanderungs-Initiative sind taugliche Mittel dazu. Da braucht es andere, differenziertere Lösungen. Unser Land lebt von Offenheit und Toleranz. Der Populismus der Initiativen von links und rechts bringt uns nicht weiter.

Standpunkt

Die effektiven wirtschaftlichen Leistungen interpretieren



THOMAS STEINER*

Das Bundesamt für Statistik publizierte am 15. Juni 2012 eine Medienmitteilung mit dem Titel «Kaum veränderte Einnahmen trotz sinkender Gästezahlen». Darin war zu lesen, dass die Anzahl Logiernächte ausländischer Gäste 2011 zurückgegangen ist (-3,4%). Dafür haben die durchschnittlichen Ausgaben pro Logiernacht leicht zugenommen. Der erste Teil der Aussage wurde in die wirtschaftspolitische Debatte aufgenommen. Der zweite wurde kaum

«Entschleunigung ist nicht zwingend mit Niedergang gleichzusetzen.»

beachtet. Schade! Einmal mehr geht Quantität vor Qualität. Dabei wissen wir spätestens seit Rudolf Strahms «Wirtschaftsbuch Schweiz», dass Entschleunigung nicht zwingend mit Niedergang gleichzusetzen ist. Unsere Standortvorteile Einzigartigkeit und Qualität spielen nach wie vor – auch wenn die Logiernächte gesunken sind. Auf den ersten Blick ein Paradox. Das Wachstum in einem begrenzten Raum nicht unbegrenzt sein kann, dürfte allen klar sein. Unsere Chance liegt darin, dass wir nicht unbedingt dem Leistungsdruck unterworfen sind. Das schafft Freiräume für Kreativität und Innovationen. Was wiederum die Konkurrenzfähigkeit unseres einzigartigen Angebots weiter steigern dürfte. Gespannt warten wir auf die Schweizer Fremdenverkehrsbilanz 2012. Schaffen wir dieses Mal den Schritt vom Logiernächtezählen zur Interpretation der effektiven, wirtschaftlichen Leistungen?

* Thomas Steiner ist der Direktor des Freiburger Tourismusverbands

Nachgefragt

«Da wurde innert Kürze sehr viel Arbeit kaputt gemacht.»



Michael Thomann, eingeschlagene Fenster auch an der Fassade des Berner «Schweizerhofs»:

Wie fühlen Sie sich als Hoteldirektor nach der Krawallnacht vom Samstag?
Ich fühle mich nicht sehr gut. Dabei beschäftigt mich nicht so sehr der materielle Schaden, sondern vielmehr die Angst, die unsere Mitarbeitenden und Gäste in jener Nacht auszustehen hatten. Für die Stadt Bern wiederum ist es ein gewaltiger Imageschaden. Wir haben touristisch wichtige Wochen vor uns, und nun vermittelt der Schweizerhof den Gästen ein Bild, das sie ziemlich irritieren muss. Da wurde von etwa 500 Krawallanten innert Kürze sehr viel Arbeit kaputt gemacht. Dies bedaure ich sehr. gn

Wie weiter? Analyse

Der Unternehmerverein hotellerieuisse hat ein Positionspapier erarbeitet zur Neuausrichtung der Schweizer Tourismuspolitik. Er fordert darin insbesondere, dass sich die Tourismuspolitik auf die Herausforderungen des Ferientourismus im Berg- und Seengebiet konzentriert, da der Tourismus in diesen Regionen das wirtschaftliche Rückgrat bildet. Als zentrale Herausforderung für die nächsten Jahre benennt hotellerieuisse die optimale Umsetzung der Zweitwohnungsinitia-

tive. Die Hotellerie dürfe keinen Kollateralschaden davontragen. Grosses Thema bleibt auch die Hochkosteninsel Schweiz. Wenn es nicht gelinge, diese zu schleifen, könne der Tourismus seine Rentabilitätsprobleme nicht lösen. Bezüglich der bestehenden Förderinstrumente – SGH, Schweiz Tourismus, Innotour und neue Regionalpolitik – macht sich hotellerieuisse für eine Optimierung stark. ti

Das Positionspapier ist ab Dienstag, 4. Juni 2013, zu beziehen bei: kommunikation@hotellerieuisse.ch

Aus der Region

Wallis

Studiengang
Tourismus: Drei
Innovationspreise

Die Innovationspreise des Studiengangs Tourismus der Hochschule für Wirtschaft & Tourismus der HES-SO Valais-Wallis sind vergeben: Der Hauptpreis im Wert von 1000 Franken ging an das Projekt «Film Swiss». Den Medienpreis gewann «L'éco village artistique». Mit dem Publikumspreis wurde das schwimmende Hotelzimmer «Floating Spheres» ausgezeichnet.

Seilbahnen
müssen erneuert
werden



In naher Zukunft sollten mehrere Seilbahnen im Wallis erneuert werden, welche eine Verbindung zwischen Talebene und einem Ferienort oder einem Dorf im Gebirge sicherstellen. Darunter auch die Seilbahnen Stalden-Staldenried-Gspon und Chalais-Vercorin. Zu diesem Schluss kam eine Studie des Departements für Verkehr, Bau und Umwelt des Kantons Wallis. dst

Erholung ist angezeigt

Für die Sommersaison 2013 erwartet BAK Basel 0,7% mehr Übernachtungen. Deutlich zulegen werde die Zahl der Logiernächte in den Tourismuszahren 2014 und 2015.

DANIEL STAMPLI

Im Vergleich zum vergangenen Jahr hätten sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für den Schweizer Tourismus «leicht aufgehellt». Zu diesem Schluss kommt BAK Basel in den jüngsten Prognosen, die im Auftrag des Seco erstellt wurden. Dank leichter Zunahme der Binnennachfrage und starken Fern- und Wachstumsmärkten dürfte der laufende Sommer deutlich besser ausfallen als im Vorjahr (2012: -2,2%). BAK Basel geht davon aus, dass die Zahl der Hotelübernachtungen in der Sommersaison 2013 um rund 0,7% über der Marke der Vorjahresperiode liegen wird. Es sei davon auszugehen, dass die Entwicklung der Hotelübernachtungen von Gästen aus Westeuropa in der laufenden Sommersaison noch leicht im Minus ist, dieses von Gästen aus den Fern-



Mehr Gäste auch auf dem See: Die Zentralschweiz hat mittelfristig ein grosses Wachstumspotenzial.

swiss-image.ch/Christof Sonderegger

und Wachstumsmärkten aber mehr als kompensiert werden könnten. Das gesamte Tourismusjahr 2013 (November 2012 bis Oktober 2013) bringe der Schweizer Hotellerie die erhoffte Stabilisierung, so die Basler Konjunkturforscher. Die Zahl der Hotelübernachtungen dürfte insge-

samt um 0,8% (siehe Grafik) über dem Vorjahresniveau liegen. Dabei dürfte die Binnennachfrage aufgrund der guten Schneeverhältnisse in der Wintersaison im laufenden Tourismuszahrlänger zulegen (+1,0%) als die Auslandsnachfrage (+0,7%). BAK Basel erwartet im weiteren Jahresverlauf nur eine geringfügige Abwertung des Frankens. Für die Jahre 2014 und 2015 wird ein Eurokurs von 1,25 Franken prognostiziert. Somit bleibe der starke Franken für die Schweizer Tourismuswirtschaft als Belastungsfaktor bestehen, wenn auch in leicht abgemildeter Form.

Nachfrage aus dem Ausland zieht wieder an

Trotzdem sehen die Prognosen für die Jahre 2014 und 2015 deutlich besser aus. Für das Tourismusjahr 2014 erwartet BAK Basel einen Anstieg der Nachfrage um 2,3%. Dabei dürfte sich vor allem die Auslandsnachfrage mit einem Wachstum von rund 3,5% sehr dynamisch zeigen. Noch kräftiger wird der Logiernächtezuwachs für das Tourismusjahr 2015 prognostiziert (+3,0%), was wiederum vor allem der ausländischen Nachfrage zuzuschreiben sei (+4,5%).

BAK Basel führt die Wachstumsdynamik der Jahre 2014 und 2015 vor allem darauf zurück, dass nach fünf zum Teil sehr mageren Jahren bei der Auslandsnachfrage Aufholprozesse einsetzen würden. Zusätzlich dürften sich die gestiegenen Investitionen in der Schweizer Hotellerie bezahlt machen und demen-

sprechend einen angebotsseitigen Impuls liefern.

Im vergangenen Jahrzehnt war der Schweizer Städtetourismus die wachstumsstärkste Tourismusform. Gemäss BAK-Studie wird er seinen Wachstumspfad voraussichtlich auch fortsetzen können. Nur im laufenden Jahr sei ein kleiner Dämpfer wahrscheinlich (+0,1%). Anschließend würden die grossen Städte wieder zulegen können. Im Tourismuszahrl 2014 voraussichtlich um 1,8% und 2015 um 2,6%.

Im Alpenraum wird Aufholprozess vorausgesagt

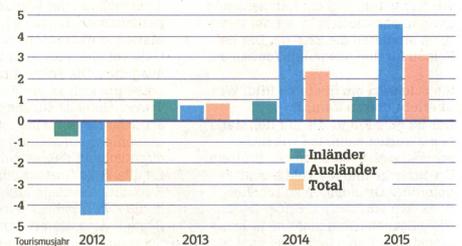
Da die alpinen Regionen in den letzten Jahren am stärksten unter der wegbrechenden Auslandsnachfrage gelitten haben, dürften auch die Aufholprozesse 2014 und 2015 am kräftigsten ausfal-

len. BAK Basel erwartet im kommenden Jahr einen Anstieg der Übernachtungszahlen im Schweizer Alpenraum von 2,8%, im 2015 ein Wachstum der Hotelübernachtungen von 3,6%. Dabei dürften Übernachtungen von inländischen Gästen jeweils um rund 1% und Übernachtungen von ausländischen Gästen um 4,9% im Jahr 2014 und um 6,2% im Jahr 2015 zulegen. Von den alpinen Regionen dürfte mittelfristig die Zentralschweiz den steilsen Wachstumspfad einschlagen.

Auch für die Schweizer Bergbahnen wird ein Wachstum prognostiziert. Im laufenden Tourismuszahrl dürften die realen Verkehrserträge um rund 3,4% zunehmen. Ebenfalls ansprechend sind die Aussichten für 2014 und 2015 (+3,6% bzw. +2,8%).

Hotelübernachtungen in der Schweiz

Prognosen, Veränderung gegenüber Vorjahr in Prozent



ANZEIGE

Grapillon, C'EST SI BON...
Der leicht kohlenensäurehaltige Traubenektar.

SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER

C'est si bon...
GRAPILLON
Ektar de raisins légèrement gazeifié
Leicht kohlenensäurehaltiges Traubenektar

Best Western baut weiter aus

Für das laufende Jahr erwartet Best Western Swiss Hotels 3 bis 5 Prozent mehr Umsatz. In den nächsten drei Jahren soll die Zahl der Partnerhotels deutlich erhöht werden.

In den ersten vier Monaten 2013 stieg der Umsatz um 3,3%, wie Hannes Imboden, Präsident von Best Western Swiss Hotels, an der Generalversammlung in Lugano ausführte. An der Versammlung wurden Mirjam Trinchan (31), Direktorin Hotel de la Rose in Fribourg, sowie Arnold Graf (48) Ho-

tel Bahnhof in Schaffhausen, neu in den Vorstand gewählt. Beide waren zuvor für die Geschäftsprüfungskommission tätig. Zusätzlich wurde Frank Schilling (42) vom Hotel Butterfly in Zermatt neu in das Vorstandsgremium von Best Western Swiss Hotels gewählt. Aus dem Vorstand ausgeschieden sind Beat Gerber, Hotel Stucki in Basel, und Jacques Bettex, Eurotel Riviera, Montreux.

Im Rahmen der Generalversammlung wurde das Hotel Bellevue au Lac in Lugano mit dem internationalen Quality Award für aussergewöhnliche Leistungen im Bereich «Qualität» ausgezeichnet. Zudem konnte CEO Peter S. Michel drei neue Hotelpartner begrüssen: Hotel Spigarten, Zürich, Hotel Wartmann, Winterthur, Hotel Rebstock, Rorschach. «Bis Ende 2015 sollen mindestens 50 Hotels der Marke Best Western angehören», umschreibt Michel das anvisierte Ziel.

«Bis Ende 2015 sollen mindestens 50 Hotels der Marke angehören.»

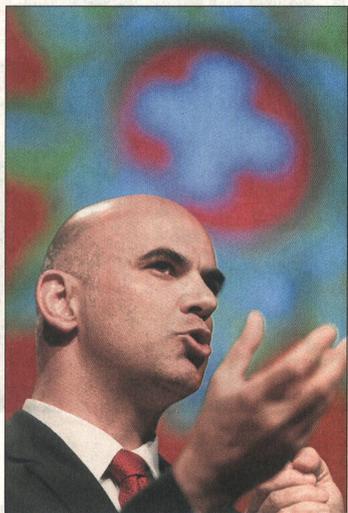
Peter S. Michel
CEO Best Western Swiss Hotels

Lob der Leidenschaft

Thema des diesjährigen Ferientags von Schweiz Tourismus im vollen Kursaal Bern war die Leidenschaft. Besonders feurig: der fulminante Auftritt von Bundesrat Alain Berset.

GERY NIEVERGELT

Le Feu sacré, die Leidenschaft: So lautete das Leitthema am diesjährigen Schweizer Ferientag von Schweiz Tourismus in Bern. Und einer lebte es gleich zu Beginn der Veranstaltung vom Dienstag vor: Bundesrat Alain Berset, Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Innern, wandte sich engagiert, kompetent und schlagfertig an die versammelte Touristikergemeinde, obwohl er, wie er eingangs betonte, im Grunde für den Tourismus nicht zuständig sei, aber doch immerhin für die Meteorologie.



Protagonisten am Ferientag: Gast Bundesrat Alain Berset, Gastgeber Peter Vollmer, Vizepräsident von ST.



Swiss-Image



«Es gibt zu viele Hotels im Heute mit Zimmern von gestern und Preisen von morgen.»

Jürg Schmid
Direktor Schweiz Tourismus

Berset plädierte dafür, Mass zu halten, etwa im Umgang mit den Schweizer Traditionen, mit denen man im Ausland werben solle, ohne sie jedoch zu Markte zu tragen, oder das Augenmass zu bewahren bei touristischen Angeboten in den Berggebieten, damit neben dem Rummel auch genügend Raum für die Ruhe bleibe. Im Übrigen gab er sich überzeugt: «Dank ihrer Fähigkeit zur Innovation und ihrem Optimismus wird diese Branche die aktuelle Krise überstehen.»

Von der Leidenschaft, dem Feu sacré, war anschliessend noch oft

die Rede. Insgesamt ging das wichtigste Get-together der Branche aber eher verhalten über die Bühne des mit nahezu 1500 Teilnehmenden restlos ausverkauften Berner Kursaals.

Souverän eröffnete ST-Vizepräsident Peter Vollmer die Tagung – er war kurzfristig für den erkrankten Jean-François Roth eingesprungen.

Es folgte ein nicht sehr befeuerndes Podiumsgespräch zum Thema «Feu sacré – fördern und fördern». Erfahrene Touristiker wie etwa Andreas Hurni, Gstaad Saanenland, oder Christian Menet, Arosa, machten deutlich, dass es für den Erfolg selbst Leidenschaft einen guten Riecher

fürs Geschäft und die Bereitschaft zur Zusammenarbeit und zu Kooperationen braucht.

Recht hat aber ST-Direktor Jürg Schmid bei der Aussage: «Es gibt keinen Markt für leidenschaftslose Dienstleistungen.» Der Marketingprofi beschwor in seinem Referat wieder einmal die Stärken des Ferienlandes Schweiz, wies aber auch auf Schwächen hin und meinte mit geschärftem Blick auf den Zustand der Schweizer Hotellerie: «Es gibt zu viele Hotels im Heute mit Zimmern von gestern und Preisen von morgen.» Hotels, so sein Anliegen, sollen sich noch klarer positionieren und spezialisieren.

Vermittelt wurde im Zeitraffer die mittelfristige strategische Planung der Marketingorganisation. ST lanciert Kampagnen zum Thema «Outdoor Swissmade» und rückt dabei nebst dem Angebot an Velo- und Wanderwegen das trendige Touring in den Fokus. Verstärkt erworben wird zudem mit den 15 Naturparks

und den Bergbahnen, und mit Blick auf die neuen Fernmärkte ist noch für dieses Jahr ein erster «Switzerland Snow Travel Market» in Vorbereitung. Es steht ja auch das stolze Jubiläum einer Pionierleistung an: Die Schweiz feiert 150 Jahre Wintertourismus.

Viel Anklang fand das Referat von Thomas Winkler, Leiter E-Marketing bei Schweiz Tourismus, der anschaulich demonstrierte, wie man neu via Browser bei allen mobilen Geräten Zugriff auf MySwitzerland hat, und der die Notwendigkeit von WiFi in Hotels auf den Punkt brachte: «Gratis-Internet im Zimmer ist heute wichtiger als der Fön.»

Gute Laune verbreitete mit einem Kurzauftritt auch der Entertainer Mike Müller; bestens gelangt traf man sich nach der Veranstaltung zur traditionellen «Synergy Night». Es ist und bleibt das grösste Plus des Schweizer Ferientags: Alle, aber auch wirklich alle Leistungsträger der

Kulturerbe Das Hotelarchiv sucht neue Gönner

Mit einem Info-Stand war am Ferientag auch das Hotelarchiv präsent. Die Stiftung mit dem Auftrag, das Erbe der traditionsreichen Schweizer Hotellerie zu bewahren, wirbt um Mitglieder im neuen Club «Freunde des verborgenen Schatzes». Mit dem Beitrag von 200 Franken profitiert der Gönner bis Ende 2014 vom Networking unter Branchenprofis. Das Hotelarchiv wird von prominenten «Botschaftern» unterstützt, darunter Starkoch Anton Mosimann.

www.hotelarchiv.ch

Aus der Region

Ostschweiz

Kongresszentrum auf Olma-Areal droht das Aus

Die Stadt St. Gallen und die Olma Messen haben bei der Planung eines Kongresszentrums einen Rückschlag erlitten. Das St. Galler Verwaltungsgericht wies ihre Beschwerden gegen die Entscheide des Baudepartements ab. Nun droht dem Projekt das Aus. Auf dem Areal der abgebrannten Halle 7 möchte die Genossenschaft Olma Messen das Conference Center 6 errichten. Das 45-Millionen-Projekt beinhaltet unter anderem auch ein Hotel mit 155 Zimmern.

Zentralschweiz

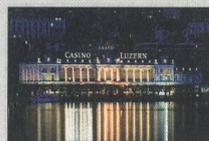
Neue Axenstrasse soll ab 2015 bereit sein



ZVG

Da die alte Axenstrasse am Urnersee insbesondere bezüglich Sicherheit den heutigen Anforderungen nicht mehr genügt, wird ab 2017 eine neue Axenstrasse gebaut. Die 740 Millionen Franken teure Strasse soll voraussichtlich 2015 eröffnet werden. Sie wird durch zwei lange neue Tunnels führen. Während der Bauphase soll die bestehende Axenstrasse grundsätzlich immer in Betrieb sein.

Luzerner Kursaal-Casino zahlt Dividende



ZVG

Alle Anträge des Verwaltungsrats wurden an der Generalversammlung der Kursaal-Casino AG Luzern von den 560 Aktionärinnen und Aktionären gutgeheissen. Zustimmung fand am Mittwoch auch die Ausschüttung einer Dividende von 12 Franken pro Aktie, obwohl das Umfeld in jüngster Zeit schwieriger geworden sei, wie Verwaltungsratspräsident Guido Egli in einer Medienmitteilung zitiert wird. Die Generalversammlung bestätigte Guido Egli, Präsident, und Eliane Birchmeier, Mitglied, für weitere drei Jahre im Verwaltungsrat.

Interessentin für den Flugplatz in Mollis

Künftig dürfte die Mollis Airport AG die zivile Betreiberin des früher militärisch genutzten Flugplatzes in Mollis in der Gemeinde Glarus Nord sein. Diese Aktiengesellschaft ist die einzige Interessentin, die auf eine öffentliche Ausschreibung ein Angebot abgab. Die Mollis Airport AG vereinigte alle bisher in den Flugplatz involvierten Parteien, teilte die Gemeinde mit. In den kommenden Wochen wird das Angebot genau geprüft. Letztes Jahr kaufte Glarus Nord den Flugplatz Mollis für 1,4 Mio. Franken ab. dst

Preis für vier «freundlichste» Hotels

Vier Hotels sind am Schweizer Ferientag in Bern mit dem «Prix Bienvenu» und somit als «freundlichste Hotels der Schweiz» ausgezeichnet worden. Der Preis soll fortan jedes Jahr verliehen werden.

DANIEL STAMPELI

Das erste Mal wurde am Schweizer Ferientag am Dienstagabend in Bern der Award für das «freundlichste Hotel der Schweiz» vergeben. Der «Prix Bienvenu» in Form einer kleinen Bronzefigur ging an folgende vier Hotels – je eines pro Kategorie: Art.Boutique.Hotel Beau-Séjour in Champéry (Ferienhotels klein und fein), Hotel Hof Weissbad in Weissbad (Ferienhotels gross), Hotel Lugano Dante (Stadthotels), Hotel Villa Honegg, Ennetbürgen (Luxushotels).

Um die Besten ihrer Kategorie zu Tage zu fördern, haben Schweiz Tourismus, hotellerieuisse, Gastrosuisse, die EHL und



«Freundlichste Hoteliers» (v.l.): Jonas Zollinger (Hotel Villa Honegg), Carlo Fontana, (Hotel Lugano Dante), Christian Lienhard (Hotel Hof Weissbad), Philippe Zurkirchen (Hotel Beau-Séjour).

Swiss-Image.ch/Andy Mettler

die Universität Bern den «Prix Bienvenu» für das freundlichste Hotel geschaffen. Der Preis basiert auf mehreren hunderttausend Gäste-Feedbacks, die von Juni 2012 bis Ende März 2013 auf über 250 Online-Bewertungs- und Buchungsplattformen abgegeben wurden. Jedes Hotel mit mindestens 30 Bewertungen qualifizierte sich automatisch für den Wettbewerb. Die Preisträger werden national und international

in verschiedenen Plattformen und Marketingaktivitäten von Schweiz Tourismus integriert. Für die Verleihung des «Prix Bienvenu» 2014 zählen alle Online-Gästebewertungen, die vom 1. Januar bis 31. Dezember 2013 abgegeben werden.

Waldhaus Flims Sieger im «Sonntags-Zeitung»-Rating

Ebenfalls zum ersten Mal hat die «Sonntags-Zeitung» die Aus-

zeichnung «Hotel des Jahres» vergeben. Eine Jury aus Persönlichkeiten aus der Medien- und Reisebranche hat das Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa zum «Hotel des Jahres 2013» erkoren. Das Haus mit dem grössten Hotelpark der Schweiz sei in allen Bereichen top, so das Urteil. In seinem insgesamt zwölften Rating platzierte die «Sonntags-Zeitung» in der Kategorie Ferienhotels erneut das «Eden Roc» in Ascona im ersten Rang, gefolgt vom «Castello del Sole», Ascona, und «Gstaad Palace» in Gstaad. Ebenfalls unverändert die Spitzenposition bei den «Nice-Price-Ferienhotels»: «Pirmim Zürrigen» in Saas-Almagell, vor dem Waldhotel National in Arosa und dem «Seehof» in Davos Dorf. Bestes Ferienhotel ist ebenfalls wie im Vorjahr das Alberg Loosone, gefolgt vom Märchenhotel Bellevue in Braunwald und dem «Schweizerhof» in Lenzerheide. Bestes Stadthotel ist wie im Vorjahr «The Dolder Grand». Dahinter folgen das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne und das «Park Hyatt» in Zürich. Auch bei den Wellnesshotels konnte die Spitzenposition verteidigt werden.



Gewinner in der «Sonntags-Zeitung»: Waldhaus Flims. ZVG

Die Liste der Besten führt das «Grand Resort Bad Ragaz» an. Platz zwei belegt das «Tschuggen» in Arosa und den dritten Rang das Wellness- & Spa-Hotel Ermitage in Schönried-Gstaad.

Hotelier, Hotelkoch und Concierge des Jahres

Den Titel Hotelier des Jahres darf Urs Bühler vom «Bellevue Palace» in Bern für sich in Anspruch nehmen. Er habe aus dem verstaubten Staatspalast ein lebendiges Stadthotel gemacht. Zum Concierge des Jahres wurde Boris Wolfgang vom «Mont Cervin Palace» in Zermatt gewählt. Hotelkoch des Jahres 2013 ist Othmar Schlegel vom Hotel Castello del Sole in Ascona.



Netzwerken beim Lunch: Die Schweizer Tourismusbranche traf sich am Dienstag im Kursaal Bern zum **16. Schweizer Ferientag**.

Bilder: swiss-image.ch/Andy Mettler

Mit Passion in die Zukunft

Le feu sacré: Das war das Leitthema des diesjährigen Schweizer Ferientags im Kursaal Bern. Wer sich während der Mittagspause unter die Hoteliers und Touristiker aus allen Landesteilen mischte, spürte Leidenschaft und Passion. Die einen erzählten mit glänzenden Augen von neuen Projekten, andere schlossen neue Bekanntschaften oder feierten ein Wiedersehen mit alten Bekannten – und dies trotz anhaltend schwieriger Wirtschaftssituation. Der Grossanlass von Schweiz Tourismus war einmal mehr ein Stell-diehin der ganzen Branche. **tl**



Das Willkommensteam: **Regula Ritz**, **Marianne Aebi** und **Michelle Bisang**, allesamt von Bern Tourismus (v.L.).



Aus der Zentralschweiz angereist: **Urs Raschle**, Zug Tourismus.



Walliser Fraktion: **Stefan Soltermann**, Brig-Aletsch-Goms Tourismus, **Renato Julier**, Brig Belalp, **Bruno Schaub**, Obergoms Tourismus (v.L.).



Mit Herzblut dabei: **Peter S. Michel**, CEO der Best Western Swiss Hotels.



Frauen mit Ideen: **Barbara Gisi**, die neue Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands STV, und **Sandra Pfyfer Briker**, Konzeptchuchi GmbH (v.L.).



Kooperieren über Kantons Grenzen hinweg: **Patric Collet**, Heildiland Tourismus, **Mimi Pool**, Savognin Tourismus, **Leonie Liesch** und **Michael Christ**, beide Chur Tourismus (v.L.).



Kommunikatives Trio: **Eric Brandt**, Swisscom AG, **Kathrin Amacker**, SBB AG, und **Peter Vollmer**, Vizepräsident von Schweiz Tourismus ST (v.L.).

Award für Fribourg Région

Gewinnerin des **Globonet eTourism-Award** ist Fribourg Région. Die Ränge zwei und drei gehen ebenfalls an die Romandie.

Für die beste Tourismus-App der Schweiz wurde im Rahmen der 85. Generalversammlung des Verbands Schweizer Tourismusmanager (VSTM) in Bern Fribourg Région ausgezeichnet. Die App zeichne sich aus durch ein farbenfrohes Design, erweiterte Funktionen und eine Unmenge an wertvollen Informationen. Fribourg Région bietet seinen Touristen sowie auch den Einheimischen mit einer dreisprachigen App für Android, iPhone und iPad wertvolle Informationen zur Region, begründet die Jury ihren Entscheid. Auf dem



Award-Preisträger: v.l. **Madeleine Savioz**, Crans-Montana, **Thomas Steiner**, Fribourg und **Andreas Bahnholzer**, Villars-Gryon. Swiss-Image

zweiten Treppchen des Podiums steht Crans-Montana Tourisme. Den 3. Platz belegt Villars-Gryon Tourisme.

Nominiert waren ausserdem Lausanne, Bern, Basel, Engelberg-Titlis, Genf, Lötschental

und Lugano. Mit dem Globonet eTourism-Award werden seit 2011 Schweizer Tourismusdestinationen ausgezeichnet, die sich in besonderer Weise um den Einsatz mobiler Medien verdient machen. **dst**

Neuer Präsident für Hotel und Thermalbad Vals

Der Verwaltungsrat der Hotel und Thermalbad Vals AG hat letzte Woche **Dr. Arnold Huber** (Bild)



zum neuen Präsidenten gewählt. Huber tritt die Nachfolge von **Stephan Schmid** an, der sein Amt altershalber abgegeben hat und aus dem Verwaltungsrat ausgetreten ist. **Sonja Dietrich** übernimmt in Vals als Geschäftsleitungsmitglied die Bereiche Personal und Administration.

Sesselrücken

Peter Mettler wird VR-Präsident der LH&E Group



Die Lifestyle Hospitality & Entertainment Group, Betreiberin der Kameha Hotels & Resorts, hat den 53-jährigen **Peter Mettler** als Präsidenten des Verwaltungsrates gewählt. Die LH&E Group mit Sitz in Ermatingen (TG) fungiert unter anderem als Lizenz- und Markengeber des Lifestyle-Hotels Kameha Grand in Bonn und wird die im Bau befindlichen Hotels Kameha Grand im Glattpark Zürich sowie Kameha Bay Portals auf Mallorca betreiben.

Basler Ferienmesse unter neuer Leitung

Patrick Weidenmann (Bild) übernimmt per 1. Juni die Leitung der Basler Ferienmesse. Der 46-jährige



Ostschweizer agierte in den Jahren 2000 bis 2006 als Projektleiter der Fespo, bevor er die Ferienmesse «Reisetage» in Zürich organisierte. Weidenmann übernimmt die Messeleitung von **Karin Burn**, welche die Dachorganisation der Schweizer Ferienmessen, FairCom AG, verlassen hat. **ste**

L'étincelle du tourisme

Qualité de l'accueil, réunion des forces et capacité d'innovation. Des éléments considérés comme les clés du succès par Suisse Tourisme lors de la Journée des vacances.

LAETITIA BONGARD

La passion comme moteur. A compétences, infrastructures et offres équivalentes, l'enthousiasme et le sens de l'accueil représentent des outils imbattables de démarcation. C'est le message qu'ont voulu transmettre les représentants de Suisse Tourisme (ST) aux 1500 professionnels du tourisme, présents mardi à Berne à l'occasion de la 16e Journée suisse des vacances. Un état d'esprit résumé dans l'intitulé de la journée «Le Feu sacré».

Premier constat critique de Peter Völlmer, vice-président de Suisse Tourisme: «Les Suisses n'ont pas la réputation d'être passionnés. Fiables, précis, ponctuels en revanche oui.» Le «Prix Bienvenu», remis pour la première fois cette année lors de cette journée, vise justement à stimuler la passion des milieux touristiques. Il a récompensé les hôtels suisses les plus accueillants dans quatre catégories (voir encadré). Si le manque d'hospitalité apparente des Suisses a été plusieurs fois relevé – et comparé à une noix de coco par le journaliste britannique Diccon Bewes – il

«Prix Bienvenu» Oscar des hôtels les plus accueillants

Les quatre hôtels les plus accueillants en 2013 sont: **Art. Boutique. Hôtel Beau-Séjour** (3 étoiles), à Champéry, catégorie «petits hôtels de vacances»; **Hôtel Hof Weissbad**, à Weissbad (4 étoiles), catégorie «grands hôtels de vacances»; **Hôtel Lugano Dante** (4 étoiles) catégorie «hôtels urbains» et **Hôtel Villa Honegg** (5 étoiles sup.), à Ennetbürgen, catégorie «hôtels de luxe». Le «Prix Bienvenu» se base sur les avis de la clientèle en ligne, validés ensuite par un jury. lb



Présents à la Journée suisse des vacances: Steve Beck, dir. marketing Communauté d'intérêt touristique des Alpes vaudoises (CITAV); Andreas Banholzer, dir. Office du tourisme du canton de Vaud, Bruno Huggler, resp. marchés Valais/Wallis Promotion et Thoma Gaudenz, dir. Grisons Tourisme.

est un atout qui demeure incontesté: la nature. D'où la volonté de ST de valoriser encore davantage ce capital en développant le marché outdoor. Quatre «Grands Tours» sont en préparation et devraient voir le jour à l'horizon 2015. Une première route, circulaire, reliant les icônes de la Suisse; une seconde axée sur les Alpes; la troisième sur la Suisse romantique et authentique et une dernière partant du Tessin pour terminer à Zurich, en passant par l'Engadine et Saint-Gall. «Les itinéraires représentent le marché de croissance par excellence. Ils s'adressent aux marchés proches et lointains, aux voyageurs individuels et aux groupes. Ils peuvent être réalisés et adaptés en fonction des envies de chaque cible», note Jürg Schmid, directeur de ST.

Ne pas sous-estimer l'importance des marchés voisins
Concernant les marchés, Jürg Schmid a rappelé le travail de ST sur deux fronts: le renforcement des nouveaux marchés comme la Chine (800 000 nuitées en 2012, 3 millions dans 10 ans) et la récupération des marchés voisins (76% des nuitées). A ce sujet, le directeur a annoncé le lancement d'une importante campagne, en

2014 et 2015, pour reconquérir les hôtes allemands, dont l'érosion est la plus sensible (-25% dans les régions alpines). «Bonjour l'Allemagne» veut également s'attaquer à des marchés de niche, comme les motards amateurs de cols de montagnes.

Opérations marketing conjointes avec Atout France

Dans un avenir plus proche, le directeur a fait part de la coopération avec Atout France, l'agence de développement touristique de la France. Les premières actions de marketing conjointes devraient voir le jour dès le second trimestre 2013, par exemple au niveau de l'œnotourisme. Elles seront notamment relayées par l'agence de voyage en ligne Voyages-sncf.com, site de vente de voyages leader en France. «Nous vendons chaque année plus de trois millions de voyages à destination de la Suisse», indique son directeur Yves Tyrode.

Flexibilité et mixité de l'offre, capacité d'innovation et de différenciation. Nicole Diermeier, responsable marketing chez ST, a invité les participants à réinventer l'hiver. «Nous étions des pionniers et devons le rester», a-t-elle insisté. En 2014, la Suisse fêtera

150 ans de tourisme hivernal. Le conseiller fédéral Alain Berset, orateur invité de cette journée, a rappelé la tension qui existait déjà au 19e siècle entre contemplation et industrialisation. Un

éloge de l'authenticité et une mise en garde: «Il ne faut pas aller au-delà de l'authenticité de base, éviter de tomber dans le folklore kitsch. Tout est question de doigté et de mesure. Keep it real.»

En bref

Suisse

Un président genevois pour les congrès suisses

Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) vient d'élire son nouveau président pour un mandat de trois ans. Il s'agit de Philippe Vignon directeur général de Genève Tourisme et Congrès: «Je suis fier de présider SCIB, l'organisme dédié de Suisse Tourisme qui met tout en œuvre pour maintenir la Suisse dans le peloton de tête des pays en matière de congrès.» aca

Vaud

Plaisirs du terroir sur la ligne Bex-Villars-Bretaye



Les transports publics du Chablais lancent une nouvelle offre gastronomique pour les groupes à partir de 20 personnes sur la ligne Bex-Villars-Bretaye. Les «Déjeuners ferroviaires» combinent plaisir du voyage grâce à la rame panoramique et plaisir gustatif avec un plateau-repas composé de produits du terroir de la région du Chablais. lb

L'app en or des Fribourgeois

L'application de Fribourg Région a reçu le Globonet eTourism-Award 2013. Les destinations de Crans-Montana et Villars-Gryon remportent le 2e et 3e prix.

«L'avenir sera mobile», ont répété les représentants du tourisme à l'occasion de la Journée suisse des vacances. Fribourg Région a bien intégré ce message puisque la destination a reçu lundi le premier prix du Globonet eTourism-Award pour son application mobile.

«Notre application se distingue surtout du fait qu'elle peut être utilisée sans connexion internet. Un aspect très apprécié des touristes de passage», indique Christophe Renevey, responsable marketing. Lancée à l'été 2012, elle comptabilise environ 6000



Les Fribourgeois Dominique de Buman, Jean-Jacques Marti, Thomas Steiner, Alexis Overney, Christophe Renevey.

swiss-image.ch/Andy Mettler

téléchargements à ce jour. Thomas Steiner, directeur de Fribourg Région, relève en outre la fonction de géolocalisation et les éléments de réalité augmentée. C'est la société européenne mtrip, à l'origine de nombreuses applications de villes, qui l'a conçue. Elle a coûté 15 000 francs à la destination, un «bon rapport

qualité prix», commente Christophe Renevey.

Les 2e et 3e prix du eTourism-Award ont récompensé les applications de Crans-Montana Tourisme et de Villars-Gryon Tourisme. Ce prix a été remis dans le cadre de l'assemblée générale de l'Association suisse des managers de tourisme. lb

ANNONCE

Grapillon, C'EST SI BON...

Le nectar de raisins légèrement gazéifié.

SUCRE DE RAISIN 100% TRAUBENZUCKER

GRAPILLON

C'est si bon... GRAPILLON

Nectar de raisins légèrement gazéifié
Nicht kohlenstoffhaltiges Traubennektar

Eloge de l'engagement

La Suisse doit réinventer le tourisme de vacances. Guglielmo L. Brentel, président de hotelleriesuisse, invite les entrepreneurs et les politiciens à agir.

THÉRÈSE LAGLER

Guglielmo L. Brentel, l'assemblée des délégués d'hotelleriesuisse se tiendra la semaine prochaine à Brienz. Quelle est aujourd'hui la situation de l'hôtellerie de vacances en Suisse?

C'est le dernier moment pour agir. Nous enregistrons une perte d'un pour cent chaque année, tant pour le nombre de nuitées que pour celui des entreprises. Si nous ne faisons rien et que les conditions-cadre se durcissent encore, les recettes s'en ressentiront, avec des conséquences pour le secteur touristique dans son ensemble.

Vous brossez un sombre tableau. Qui peut survivre à ce combat?

C'est une question à laquelle seul le marché peut répondre. Je ne souhaite pas dépeindre la situation sous un jour noir, mais

il convient d'affronter la réalité. Notre branche et la politique doivent relever ce défi. Il est nécessaire de créer les conditions qui nous permettront de retrouver la voie du succès. De nombreuses entreprises ne disposent plus de la capacité d'agir. A cet égard, l'avenir du tourisme suisse repose sur une hôtellerie composée de PME de classe médiane. S'il nous faut choisir un modèle, il vaut mieux tourner nos regards vers l'industrie horlogère que le textile.

Que voulez-vous dire?

L'industrie du textile en Suisse se caractérise aujourd'hui par des spécialités et des produits high-tech. Dans ces domaines, nous occupons une position de pointe à l'échelle

internationale. Par rapport au XIXe et au XXe siècles, le secteur a perdu en poids économique. Si nous nous engageons sur le même chemin, l'hôtellerie de vacances ne serait plus représentée en Suisse qu'à Zermatt, Gstaad et Saint-Moritz. Tel ne peut ni ne doit être le cas. L'industrie horlogère, en revanche, a décelé l'importance accordée à la qualité suisse. Elle a développé des formes de production avantageuses, qui ont favorisé l'apparition de la Swatch, tout en proposant des montres de luxe convoitées dans le monde entier.

En d'autres termes, l'hôtellerie de classe moyenne devra adopter un positionnement plus clair à l'avenir.

Le positionnement est un élément, mais l'hôtelier devra aussi s'investir beaucoup plus fortement dans la destination. Il lui appartiendra d'inciter les touristes à demeurer dans la localité et de contribuer d'une manière accrue à la création de

Guglielmo L. Brentel



«L'hôtellerie doit s'inspirer de l'industrie horlogère», dit le président d'hotelleriesuisse. Ici une vue de La Chaux-de-Fonds, métropole horlogère inscrite au patrimoine Unesco. swiss-image.ch

valeur. La Balmer's Herberge à Matten a remarqué que les hôtes dépensaient de préférence leur argent pour se livrer à des sports d'aventure. En conséquence, Erich Balmer a pris une participation à Adventure Travel. Plutôt que de construire son propre espace wellness, Kurt Baumgartner de Scuol a édifié un accès direct aux bains thermaux communaux, au bénéfice de tous. Reto Gurtner pratique l'intégration verticale à Films Laax Falera. Il associe remonte-pentes, nuitées, restauration et équipement sportif dans une seule entreprise.

Cependant, tout le monde n'est pas Reto Gurtner...
C'est vrai. Mais leur engagement recèle des enseignements.

Le train a autant besoin d'une locomotive que de wagons confortables. Toutefois, il est nécessaire de décrocher les anciens wagons pour éviter

qu'ils ne ralentissent la marche du convoi.

Traduction Jean Pierre Amon. Lire l'interview intégrale en page 3.

Une analyse de la marche à suivre à l'avenir sur le marché intérieur

L'hotellerie suisse a élaboré une prise de position au sujet de la nouvelle orientation à imprimer à la politique touristique suisse. Elle demande notamment que cette politique soit orientée sur les besoins des stations de villégiature, dans les régions de montagne ou de lacs. En outre, elle considère que l'exigence primordiale réside pour les prochaines années dans la meilleure application possible

de l'initiative sur les résidences secondaires. Les hôteliers ne doivent pas subir de dommages collatéraux. Un autre thème important est représenté par le coût élevé de la vie en Suisse. Enfin, l'association se prononce résolument en faveur d'une optimisation des instruments promotionnels - la Société suisse de crédit hôtelier, Suisse Tourisme, Innotur ainsi que la nouvelle politique régionale. tl

ANNONCE

LE MILESTONE 2013 L'INNOVATION PAIE

Le MILESTONE. Prix du tourisme suisse honore des idées, des projets et des personnalités hors du commun à travers la plus haute distinction décernée dans la branche. Pour tout savoir sur les conditions de participation, rendez-vous sur le site www.htr-milestone.ch.

INSCRIPTION DES PROJETS JUSQU'AU 30 AOÛT 2013



Le MILESTONE. Prix du tourisme suisse est décerné par l'htr hotel revue et hotelleriesuisse, avec le soutien du SECO dans le cadre du programme d'encouragement Innotur. Le MILESTONE est placé sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme.

innovation tourism

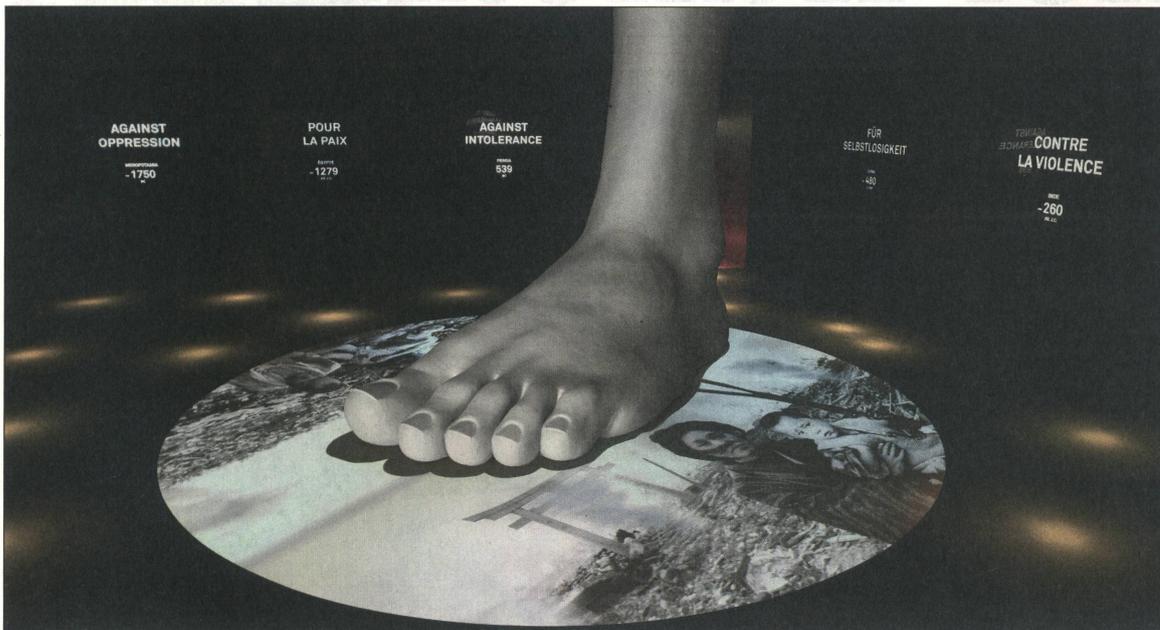
htr hotelrevue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO

Patronage
STV_FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse de tourisme
Federazione svizzera del turismo
Federaziun svizra del turissem

Partenaires de l'événement
FMB®
BOUY P&E Group SA
SCOLE HOTELIÈRES
LAUSANNE



Temps fort de la nouvelle exposition du Musée de la Croix-Rouge: une vision de la dignité humaine piétinée de l'architecte brésilien Gringo Cardia.

MICR Alain Germond/ldd

Musées porte-drapeaux

Le Musée de la Croix-Rouge et le Musée Olympique, deux icônes pour Genève et Lausanne, ont fermé durant près de deux ans pour rénovations. Un mal nécessaire?

LAETITIA BONGARD

Le Musée Olympique constitue le seul élément visible qui incarne le statut de capitale olympique de Lausanne, un point d'intérêt phare dans l'offre touristique», déclare Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. L'édifice d'Ouchy accueille 200 000 personnes par année. Fermé depuis 2011, il rouvrira le 8 novembre 2013 avec des espaces d'exposition repensés et agrandis, un parc olympique réaménagé, une architecture remaniée.

Pour l'hôtelier Eric Fassbind, directeur de l'Alpha-Palmier, du Swiss Agora-Night et de l'Hôtel City, il est clair que l'absence de ce musée a des conséquences. «Sur mes trois hôtels, j'ai perdu l'équi-

valent de 2 millions de chiffre d'affaires l'an dernier dans le segment autocariste. Le Musée Olympique figure en tête de leur séjour à Lausanne. Contrairement à la beauté du paysage, c'est un aspect que nous sommes les seuls à avoir, c'est notre USP», note l'hôtelier qui a dû se démenner pour combler l'absence de cette clientèle.

Devoir se contenter d'une offre tronquée. Une expérience douloureuse pour certains que Genève a désormais derrière elle. Le Musée international de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge, icône de la Genève internationale et de la Suisse humanitaire, a rouvert au public après près de deux ans de rénovations. «Il est très difficile de quantifier le nombre de frus-

trations liées à cette fermeture, mais nous ne pouvons que nous réjouir de ce nouveau musée qui offre ce qu'il se fait de mieux en matière d'exposition», observe Philippe Vignon, directeur de Genève Tourisme & Congrès.

Jeu d'interaction, recherche d'émotions, effets cinématographiques, son, lumière. Le trio d'architectes internationaux composés de Shigeru Ban (Japon), Gringo Cardia (Brésil) et Diébédo Francis Kéré (Burkina Faso), coordonnés par les architectes suisses de l'Atelier oï, se sont vus confier la réalisation d'un espace, thématiquement ainsi trois problématiques inhérentes à l'«Aventure humanitaire», titre de l'exposition. «En confiant ce travail à des artistes internationaux, nous souhaitons démontrer que la créativité se trouve partout dans le monde», explique Roger Mayou, directeur du musée.

«On aurait pu imaginer une rénovation comme dans les hôtels, par étapes.»

Yannis Gerassimidis
vice-prés. Hôtellerie Lausannoise

Dans sa précédente formule, quelque 100 000 personnes s'arrêtaient chaque année au musée. Ce nombre devrait être maintenu. 174 nationalités ont été recensées entre 1988 et 2011. Un lien soigné vis-à-vis de son public international avec des audio-guides disponibles en 8 langues et des visites proposées en 10 langues.

thématique». Durant sa fermeture, la visite du siège de l'ONU ou d'autres organisations internationales comme l'Organisation météorologique mondiale OMM, très appréciée pour son restaurant L'Attique situé au dernier étage, ont pu constituer «une forme de compensation», relève Philippe Vignon.

Contrairement au Musée Olympique de Lausanne qui propose une exposition éphémère sur un bateau d'Ouchy, le musée genevois n'a pas eu les capacités de mettre en place une offre de substitution. «Nous existions avec les réseaux sociaux, une newsletter et au travers de l'action permanente du CICR», indique Roger Mayou.

A Lausanne, l'exposition provisoire a accueilli 165 000 visiteurs

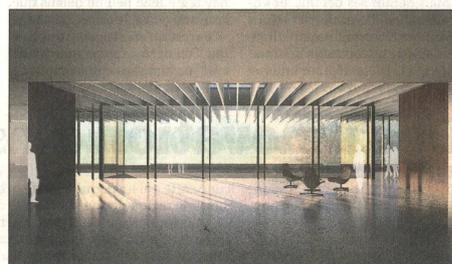


Image de synthèse de l'intérieur du futur Musée Olympique.

B+W Marco de Francesco/ldd

d'avril à octobre 2012. «Cette année, ce sont déjà plus de 30 000 personnes qui ont visité le bateau depuis son ouverture à Pâques», ajoute Sophie Brinca, responsable presse du Musée Olympique. Si Claude Petitpierre salue cette «remarquable solution», l'hôtelier Eric Fassbind se montre critique à son encontre: «C'est une plaisanterie, du maquillage!» Il regrette une chose: de ne pas avoir anticipé la fermeture provisoire du musée. «Nous les hôteliers aurions dû nous mobiliser davantage, réfléchir à une solution de substitution digne de ce nom.»

Un impact également sur le tourisme d'affaires

Son confrère Yannis Gerassimidis, directeur de l'Hôtel Continental et vice-président d'Hôtellerie Lausannoise, relève le manque lié à la fermeture du musée sans pouvoir toutefois noter des «dégâts notables» pour son établissement. Sur le déroulement des travaux, il s'interroge: «On aurait pu imaginer une rénovation comme dans les hôtels, par étapes.»

Pour le Beau-Rivage Palace, situé juste à côté, la dépendance au Musée Olympique est davantage liée aux séminaires, congrès et autres événements - environ 1500 organisés par année. «Il est difficile de mesurer concrètement la perte, mais l'excellent atout du musée situé au bout du jardin a eu un impact sur la confirmation de séminaires, restés en stand-by», indique Odile Vogel Reynaud, directrice vente et marketing.

Claude Petitpierre résume la situation en la qualifiant «de mal nécessaire», pense aux contours du futur musée. «Des surprises partout», promettent les designers Mark Pyrah et Chris Mather. «Donner l'illusion au visiteur d'être l'athlète au cœur du stade». Le pari pourra être relevé dès l'arrivée, avec une piste de 100 mètres aménagée dans le parc olympique. Autre moment fort, en guise de feu d'artifice: la salle des médailles présentée dans un spectacle audiovisuel à 180 degrés.

Une belle récompense après l'effort. Il aura duré 20 mois.

Les gens

Référence de la cuisine indienne au Windows



ldd

Alfred Prasad, chef exécutif du restaurant Tamarind de Londres, collaborera avec le restaurant Windows de l'Hôtel d'Angleterre, à Genève. Le chef Philippe Audonnet (photo) partagera ses cuisines lors d'une nouvelle édition du «Festival gastronomique indien Tamarind», du 31 juillet au 17 août. Les gastronomes pourront déguster une sélection de plats indiens. Le Tamarind fut le premier restaurant indien de Londres récompensé d'une étoile Michelin. lb

Une Syrah du Vully avec les meilleurs

Fabrice et Stéphane Simmonet du domaine du Petit Château à Môtier (FR) viennent de se distinguer au Concours Syrah du monde



ldd

à Ampuis dans les Côtes du Rhône. Avec leur Syrah sélection maître barrique 2011. «Si l'obtention d'une médaille suisse lors du concours n'est pas rare, celle d'un vin issu du territoire du Vully, l'est beaucoup plus», notent les vignerons dans un communiqué. Le Valais repart avec 19 médailles. aca

Nouveau conseiller d'Etat en charge du tourisme



ldd

Jean-Nat Karakash reprendra le Département de l'économie du canton de Neuchâtel. Le socialiste sera en charge du tourisme. Même si dans le canton de Neuchâtel depuis 2009 le Conseiller d'Etat ne siège pas au comité de Tourisme Neuchâtelois qu'il subventionne. Par contre la nouvelle loi sur le tourisme de janvier 2013 a voulu renforcer dans le phrasé législatif l'importance du tourisme. Une subvention de 720 000 francs cantonale y figure. aca

Le téléphone fribourgeois

Lausanne et Bâle ont été colonisées par des téléphones jaunes. Il s'agit de la nouvelle campagne de guérilla marketing de Fribourg Région.

Fribourg Région continue son opération de guérilla marketing. Samedi les centre-villes de Lausanne et Bâle accueillent de mystérieux téléphones jaunes. Les 300 personnes qui ont décroché étaient en ligne avec le Docteur Feelgood. «Sur la base du diagnostic établi, dix remèdes étaient prescrits aux pendulaires épuisés, intellectuels tourmentés ou épicuriens déprimés», lit-on dans un communiqué.

Ensuite différents thérapeutes, issus de toutes les régions de la destination offraient un prix aux passants. Christophe Renevey,

directeur marketing de la destination, précise que l'événement était précédé d'un affichage sauvage dans les deux villes le jour précédent. En plus cette fois-ci la campagne avait déjà débuté dans la presse. Cette année Fribourg

Tourisme cible surtout le web, des vidéos de l'opération y sont d'ailleurs visibles. L'an dernier des rieurs interpellèrent les passants des grandes villes. Le projet figurait parmi les nominés au Milestone. aca



L'opération guérilla marketing de Fribourg Région.

ldd

Adibilis, une start-up de la filière tourisme de la HES-SO Sierre, innove. Elle veut créer un réseau social pour faciliter les voyages des personnes handicapées. Un hôtelier témoin.

ALEXANDRE CALDARA

Le prix Innovation de la filière tourisme de la HES-SO de Sierre débouche sur des projets concrets de créations de start-up. Les vainqueurs de l'an dernier ont bénéficié du programme Business Experience. Pendant une année, Sylvie Berney et Audrey Haarpaintner ont profité d'un capital de départ de 10 000 francs et de locaux au Technopôle de Sierre pour développer Adibilis. Une société visant à développer des outils informatiques dans les domaines du tourisme et du handicap. Trois nouveaux étudiants, une en tourisme et deux en économie d'entreprise ont rejoint l'équipe avec l'appui de coaches enseignants et de mentors industriels. La filière informatique dans un travail de semestre développant tous les outils pour ne pas engendrer de frais extérieurs. Mi-juin, les étudiants devront décider s'ils convertissent le projet en entreprise réelle: «Il y a de fortes chances que cela se réalise», confie Sylvie Berney, cheffe de projet. Sinon cela restera un projet de la HES-SO.

Adibilis reste à la recherche de prestataires touristiques ayant des infrastructures faciles d'accès et adaptées aux personnes à mobilité réduite et les invitent à s'inscrire sur leur site. En vue d'édition à terme un passeport regroupant les différentes offres.

Mais depuis ses débuts, les objectifs d'Adibilis évoluent: «Nous pensons qu'il serait important de bien structurer toutes les informations qui existent déjà sur internet



L'accompagnement d'une personne handicapée est nécessaire pour emprunter cette pente depuis les quais, devant le centre des congrès 2m2c de Montreux. Par contre, elle peut accéder sans difficulté depuis le centre-ville. Adibilis peut fournir ces renseignements.

Tourisme sans handicap

et de créer une communauté d'utilisateurs qui peuvent laisser leurs commentaires, un peu sur le modèle de Trip Advisor. Nous aimerions aussi réaliser une application smartphone.» Sylvie Berney regrette le peu de détails que l'on trouve sur les sites existants: «Ce n'est qu'en arrivant sur place que l'on découvre une marche de cinq centimètres qui complique

tout.» Valentin Monnairon, autre étudiant de Sierre, s'était penché sur la question en rédigeant en 2009 un mémoire intitulé «Tourisme et personnes handicapées». Même s'il ne travaille plus dans le tourisme et ne s'est pas penché récemment sur la question, il salue les idées d'Adibilis: «Un réseau social basé sur les expériences de personnes handicapées me semble

excellent, leur vision de la situation reste la meilleure.»

Sylvie Berney et Valentin Monnairon soulignent le travail accompli par l'agence de voyage de la Fondation Serei à Bassecour et à La Chaux-de-Fonds qui organise des séjours pour des personnes en situation de handicap en Suisse et à l'étranger. Ainsi que celui de Mobility International Suisse, office spécialisé en voyages pour personnes handicapées.

Un site recense les hôtels les mieux équipés

Valentin Monnairon évoquait aussi rollihotel.ch, un site qui recense les établissements les mieux équipés, en leur attribuant des chaises roulantes, en guise d'étoiles. L'Hôtel Les Sources aux Diablerets affiche trois chaises, son directeur Patrick Grobety explique comment ses investissements ont pu être réalisés: «En 1996, La fondation CMSH née du

bénéfice réalisé après les championnats du monde de ski nordique handicap en 1982 a lancé un appel d'offre pour aider un hôtel à réaliser des aménagements. En 1999, nous avons réalisé cinq chambres équipées grâce à leur fonds de 300 000 francs et notre investissement de 150 000 francs.» Les Diablerets ont été choisis comme

station plate, l'hôtel a notamment coupé le seuil de ses balcons. Patrick Grobety souligne que ces investissements sont rentables, surtout l'été, ils lui permettent d'accueillir deux camps de l'association Pro Cap par année. Il relève aussi que la cohabitation se passe bien avec le reste de la clientèle: «Je n'ai pas de salle séparée, des liens d'amitié se sont même créés.» Par contre l'hôtelier a plus de peine à atteindre le créneau du sport handicap. Sylvie Berney déplore qu'il n'existe toujours pas de label en Suisse romande, comme

«Ferien für alle» en Suisse allemande ou, plus élaboré, le label Tourisme & Handicap en France. Pour Patrick Grobety le site rollihotel.ch suffit: «Multiplier les labels ne sert à rien. Il faut juste que ce site soit mieux connu.»

Un projet complet cet été au Montreux Jazz Festival

Le premier projet d'Adibilis sur le terrain se déroulera cet été au Montreux Jazz Festival: «Le service pour les personnes à mobilité réduite était jusqu'ici assuré par des associations. Le festival a fait appel à nous pour internaliser ce service.» Une billetterie mobilité réduite a été mise en place, une possibilité de parquer à proximité, ainsi qu'un stand d'information et un staff qui accompagne les festivaliers. Le festival pourrait encore innover ces prochaines années, dans le domaine des handicaps sensoriels avec des équipements pour des personnes avec des problèmes visuels ou auditifs. Dans le reste du milieu culturel Sylvie Berney observe que: «Les choses bougent avec le projet Accessible de la Nuit des musées lausannoises, les soirées dansantes La Viva en Suisse romande et les films en audio-vision au cinéma Pathé du Flon.»

De l'innovation dans les airs

Les prix de l'innovation 2013 de la filière tourisme de la HES-SO de Sierre ont été attribués jeudi à l'école d'ingénieurs de Sion. «Film Swiss» a remporté le prix principal d'une valeur de 1000 francs. Il s'agit d'un projet de film personnalisé et interactif pour la compagnie aérienne qui serait réalisé en partenariat avec Suisse Tourisme. Selon les étudiants: «Le film ne veut pas casser les clichés, mais les renforcer et offrir un contraste avec ce qui existe en Suisse de moins connu des étrangers.»

Après les informations générales, le voyageur pourrait accéder

à une carte qui lui permettrait de choisir la région de son choix ou ses intérêts personnels. La troisième partie du film serait un quiz sur la Suisse. En termes de faisabilité les cinq étudiants considèrent le projet théoriquement réalisable. Ils notent: «La compagnie Swiss pense qu'il s'agit d'un programme trop avancé sur son temps.» Mais estiment qu'ils pourraient installer leur vidéo interactive sur 6370 des 9632 sièges de la flotte, pour ceux restant ils imaginent une vidéo sans partie interactive.

Le prix des médias (800 francs) est revenu à «L'éco village artistique». Il s'agit d'un concept d'un

lieu en pleine nature regroupant différents arts. Il prévoit l'utilisation de kit de panneaux solaires, de l'usage de youttes mongoles, de toilettes sèches et de collecteur d'eau. Les six étudiants présentent leur projet comme jouant les cartes de l'environnement, de l'accès à l'art et au tourisme. Ces projets ont été plébiscités par un jury de professionnels du tourisme et de la communication.

Le prix du public a couronné «Floating Spheres», un système de chambre d'hôtel flottant sur le lac. Les cours d'innovation sont dispensés en français par Alain Pillet et en allemand par Dominik Albrecht.



«Il serait important de créer une communauté d'utilisateurs à mobilité réduite.»

Sylvie Berney
Cheffe de projet Adibilis

ANNONCE

Économisez avec une buanderie à domicile – moins de deux francs par kilo de linge en moyenne

Les avantages d'une buanderie à domicile:

- Indépendance
- Respect du linge
- Solution économique
- Rapidité
- Hygiène et désinfection

Nous vous communiquons avec plaisir et gratuitement vos données personnelles. Il suffit de nous contacter: kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen SA
CH-8633 Wolfhausen, kostenrechnung@schulthess.ch
Tél. 0844 880 880, www.schulthess.ch

SCHULTHESS
La lessive. Le savoir-faire





Semester weniger seitens der öffentlichen Hand rechnet Patrick Rüedi, Direktor der sich noch in Gründung befindenden Höheren Fachschule für Tourismus AG Luzern (heute HFT Luzern). «Die HFSV bedeutet gegenüber der heutigen Situation natürlich einen enormen finanziellen Einschnitt», so Rüedi. «Die Spiesse werden im Wettbewerb mit den Fachhochschulen noch kürzer.» Trotzdem soll die Semestergebühr um nur 600 Franken angehoben werden. Um die Kosten in den Griff zu bekommen, sind verschiedene Massnahmen geplant, wie Senken der Fixkosten, Verzicht auf ein Intensivseminar und Anpassung der Entschädigungen an die Dozierenden an branchenübliche Ansätze von Höheren Fachschulen, was im Klartext wohl einer Sen-

«Die HFSV bedeutet gegenüber heute einen enormen finanziellen Einschnitt.»

Patrick Rüedi
CEO HFT AG Luzern (in Gründung)

kung der Löhne gleichkommt. IST-Direktorin Hanna Rychener Kistler dagegen rechnet, dass sie im Zuge der HFSV die Semestergebühr um 3000 Franken senken kann. Doch auch die Privatschule muss unter Umständen Federn lassen. Rychener Kistler befürchtet, dass sie auf Ebene Betriebsrechnung eingeschränkt wird: «Ich weiss nicht, inwieweit wir dann noch Gewinn erzielen dürfen.»

Deutliche Kritik gibt es an der Art, wie die Schweizerische Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren (EDK) die Vollkosten erhebt. Die Hälfte dieser Kosten sollen künftig die Kantone tragen, entrichtet wird der Beitrag pro Studierenden. «50 Prozent der Bruttobetriebskosten klingt grundsätzlich vernünftig. Man muss nur aufpassen, dass man nicht Äpfel mit Birnen vergleicht», warnt Christoph Rohn.

Fortsetzung Seite 12

Die neue interkantonale Finanzierungsvereinbarung HFSV zwingt manche Höheren Fachschulen zu einem Sparkurs. Auch Dozentenlöhne sind betroffen.

Alain D. Bollat

Preis-Roulette bei den Höheren Fachschulen

Die geplante interkantonale Finanzierungsvereinbarung HFSV wird die Karten bei den Gebühren der Höheren Fachschulen neu mischen. Es gibt Gewinner und Verlierer.

GUDRUN SCHLENCEK

Grundsätzlich bejahen wohl viele die Interkantonale Vereinbarung über Beiträge an Bildungsgänge der Höheren Fachschulen, kurz HFSV. Denn die Idee dahinter scheint plausibel. Der bisherigen Willkür bei den Ausgleichszahlungen für die Höheren Fachschulen soll ein Riegel vorgeschoben werden. Heute entscheidet jeder Kanton selbst, für welche ausserkantonalen Bildungsangebote er Beiträge entrichtet und für welche nicht. «Wir begrüssen die HFSV», betont Eva Desarzens-Wunderlin, Generalsekretärin der Schweizerischen Konferenz der Höheren Fachschulen. Vereinbarungskantone bezahlen künftig für Studierende

aller Bildungsgänge, die Teil der HFSV sind. Für die Studierenden bedeutet dies eine verbesserte Freizügigkeit: Tritt ihr Wohnortkanton bei, dann haben sie zu allen Höheren Fachschulen, die Teil der Vereinbarung sind, gleichberechtigten Zugang. Und sie zahlen dann für gleiche Bildungsgänge auch gleiche Semestergebühren.

Dass die Studiengebühren heute je nach Schule sehr unterschiedlich ausfallen, zeigt ein Vergleich der Ausbildungskosten Höherer Fachschulen in Tourismus und Hotellerie (siehe Tabelle). Zustände kommen diese Differenzen insbesondere dadurch, dass manche Kantone den Schulen mehr unter die Arme greifen als andere. Mit der Kosten- und

Zuschussnivellierung wird es entsprechend Gewinner und Verlierer bei den Höheren Fachschulen geben: Privatschulen, wie die Schule für Touristik IST, die heute noch nicht in den Genuss öffentlicher Gelder kommen, zählen zu den Gewinnern, Schulen mit bisher kantonalen Trägerschaft wie die Hotelfachschule Luzern werden vor neue finanzielle Herausforderungen gestellt.

Vollkosten: Gefahr, dass Äpfel mit Birnen verglichen werden

Eine deutliche Einbusse bei der preislichen Konkurrenzfähigkeit erwartet Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun. Im Wettbewerb stehe man dabei aber nicht nur mit anderen Hotelfachschulen, sondern auch mit Fachhochschulen und Universitäten. Denn jeder vierte Hotelfachschüler in Thun sei Maturand, verdeutlicht Rohn. «Im Vergleich zu Universitäten ist die Höhere Berufsbildung heute schon meist teurer.» Die neue Subventionierung, welche der Kanton Bern im Zuge der HFSV für die Hotelfach-

schule Thun provisorisch vorgesehen hat, hätte eine Verdreifachung der heutigen Semestergebühr zur Folge. «Das wäre happig», kommentiert Rohn. Mit 20 bis 30 Prozent höheren Ge-

bühren könnte er leben. Bei der kantonalen Erziehungsdirektion scheint man gewillt, eine für die Schule tragbare Lösung zu suchen.

Mit voraussichtlich gut 2600 Franken pro Studierenden und

Was die HF in Tourismus und Hotellerie kostet

| Höhere Fachschule HF | Ausbildungsabschluss HF | Stud. gebühr i.Sem. heute | Gebühr/Sem. n. HFSV ¹⁾ | Preis ges. Ausbildung | Dauer in Semester | Anzahl Schüler |
|---|---|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Tourismusfachschule | | | | | | |
| Höhere Fachschule für Tourismus Luzern | Dipl. Tourismusfachmann/-frau | 2700 | 3300 ²⁾ | 10835 | 4 | 127 |
| Int. Schule für Touristik Zürich Lausanne | Dipl. Tourismusfachmann/-frau | 8700 | 5700 | 34800 | 4 | 180 |
| Höhere Fachschule für Tourismus GR | Dipl. Tourismusfachmann/-frau | 500 bis 1600 | offen | 7400 | 6 ³⁾ | 150 |
| Hotelfachschule | | | | | | |
| Hotelfachschule Thun | dipl. Hôtelier/-ère Restaurateur/-trice | 3000 | 9300 | 10500 | 3.5 ⁴⁾ | 170 |
| Hotelfachschule Belvoirpark Zürich | dipl. Hôtelier/-ère Restaurateur/-trice | k. A. | offen | 37180 ²⁾ | 4 | 144 |
| Schweizer Hotelfachschule Luzern SHL | dipl. Hôtelier/-ère Restaurateur/-trice | 3000-5000 | offen | 25000 ²⁾ | 5 | 116 |
| Hotelfachschule SSTH Passugg | dipl. Hôtelier/-ère Restaurateur/-trice | 1500 | offen | 6000 16100 ²⁾ | 6 ³⁾ | 130 |

¹⁾ provisorische Annahme/gemäss vorläufigem Tarif

²⁾ inklusive Verpflegung, Prüfungsgebühr und evtl. weiteren Nebenkosten; ³⁾ davon 1 Jahr Praktikum

Alle Gebühren- und Preisangaben in Franken/Vollzeitstudium

Quelle: htr hotelrevue

www.pistor.ch
frischindieküche
pistor

„Gönnen Sie Ihren Gästen moderne Tischwäsche“
Leinenweberei Bern AG
Tissage de Toiles Berne SA
www.twbern.ch

OFFENAUSCHANKSYSTEME
Bester Service dank bleibender Wein-Qualität.
EUROCAVE
In der Schweiz vertreten durch
Klimawatt AG | Seestrasse 18 | 3800 Kienberg
Telefon: 044 716 55 41 | www.klimawatt.ch

ANZEIGE

Fortsetzung von Seite 11

In den Abrechnungsmodalitäten gebe es erhebliche Unterschiede. «Gerade kantonseigene Schulen stapeln hier bei den Angaben der Kosten gern tief respektive können aufgrund fehlender Daten die Erhebung nicht vollständig ausfüllen. Das ist systemverzerrend», gibt Eva Desarzens-Wunderlin zu bedenken. Fragezeichen setzt hier auch Claudia Zürcher, Präsidentin edu-suisse. Zum einen gebe es Bildungsbereiche, bei denen eine 50-Prozent-Finanzierung seitens der Kantone schlicht nicht reicht. Zum anderen habe sie Berechnungsfehler im Erhebungsformular entdeckt und der EDK auch gemeldet. Für Christoph Rohn ist deshalb klar: Bei der Art der Erhebung müsse die EDK noch mal über die Bücher.

Neue Tarife sollen ab Schuljahr 2015/2016 gelten

Claudia Zürcher bezweifelt zudem, ob die HFSV wirklich dieses «hehre Ziel der Chancengleichheit» erreicht. Das hängt auch davon ab, wie viele Kantone sich dem Konkordat anschliessen. Damit die HFSV Realität wird, müssen sich mindestens zehn Kantone beteiligen, bis heute haben sich sieben verpflichtet, vor allem kleinere. Eva Desarzens-Wunderlin schätzt die Wahrscheinlichkeit, dass sich schlussendlich alle Kantone HFSV-ratifizieren werden, als gross ein.

«Wichtig ist, dass diese interkantonalen Vereinbarungen möglichst schnell in Kraft tritt.» Sie hofft auf Herbst 2013, damit die Konferenz der Vereinbarungskantone die neuen Tarife bald bekannt geben könnte; ab Schuljahr 2015/2016 sollen diese gelten.

Gleiche Spiesse für alle

Mit dem Projekt Höhere Berufsbildung will das SBFI Berufs- und Höhere Fachprüfungen finanziell den Fachhochschulen gleichstellen. Und bekannter machen.

GUDRUN SCHLENCKER

Das die höhere Berufsbildung gestärkt werden soll, fordern Berufsverbände und Dachverbände der Bildungsbranche schon lange. Beim Bund ist die Stärkung der Berufsbildung nun ein erklärtes Ziel der nächsten drei Jahre: Fördern will der Bundesrat explizit die nationale und internationale Positionierung der Berufsbildung «im Sinne der Gleichwertigkeit der allge-

meinbildenden und berufsbezogenen Bildungswege».

Am neu formierten Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI wurde jetzt deshalb das Projekt Höhere Berufsbildung ins Leben gerufen, was den Worten Taten folgen lassen soll. Bei dem Projekt konzentriert sich das Amt auf die Höhere Berufsbildung (HBB) und hier auf die Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen: Berufsprüfungen ermöglichen eine Spezialisierung nach der beruflichen Grundbildung in einem Beruf. Die höheren Fachprüfungen verfolgen zwei Ziele: Zum einen qualifizieren sie Berufsleute als Experten in ihrem Berufsfeld. Zum anderen bereiten sie die Absolventen auf das Leiten eines Unternehmens vor.

Diese damit unter anderem in Konkurrenz zu Fachhochschul-



Die formale Weiterbildung soll preislich attraktiver werden.

Alain D. Bollat

stehenden Abschlüsse haben allerdings zwei Schönheitsfehler: Einmal sind sie sowohl national als auch international bei Unternehmen und Arbeitnehmern zum Teil zu wenig bekannt. Andererseits bezahlen die sich Weiterbildenden für die

«Eine Berufsprüfung soll künftig den Teilnehmer nicht mehr kosten als ein Bachelor.»

Josef Widmer
Stellvertretender Direktor SBFI

Tertiär-B-Abschlüsse oft ein Vielfaches eines Bachelor-Titels.

«Wir wollen die Positionierung der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen national und international verbessern», betont Josef Widmer, stellvertretender

Direktor des SBFI und Leiter Direktionsbereich Berufsbildung und allgemeine Bildung. Erreichen will Widmer die bessere Positionierung über eine Verstärkung der Marketingmassnahmen. Bis Ende Jahr sollen erste Ergebnisse vorliegen.

Nicht weniger ehrgeizig fallen die Ziele des SBFI punkto Finanzierung der Höheren Berufsbildung aus. Aus Sicht der Teilnehmenden sollen die Kosten für Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen in Zukunft nicht mehr höher sein, als wenn sich diese für einen Fachhochschul- oder universitären Abschluss entscheiden, verdeutlicht Widmer. Dass heute hier ein deutliches

Ungleichgewicht besteht, stört den stellvertretenden Direktor des SBFI: «Es gibt Branchen, in denen der Teilnehmer mehrere 10 000 Franken für so einen Abschluss der Höheren Berufsbildung hinblättern muss.» Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen seien damit im Vergleich zu einem Bachelor mit Semestergebühren von mehreren hundert Franken deutlich teurer. Um dieses Gleichgewicht bei den Studienkosten zu erreichen, müssten wohl vor allem die Kantone zur Kasse gebeten werden: Heute fallen die Finanzierung der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen je nach Kanton sehr unterschiedlich aus.

ANZEIGE

DER MILESTONE 2013 INNOVATION ZAHLT SICH AUS

Der MILESTONE, Tourismuspreis Schweiz ehrt herausragende Ideen, Projekte und Persönlichkeiten mit der wichtigsten Auszeichnung der Branche. Unter www.htr-milestone.ch erfahren Sie alles über die Teilnahmemöglichkeiten.

ANMELDEN BIS 30. AUGUST 2013



Der MILESTONE, Tourismuspreis Schweiz wird von der htr hotel revue und hotelleriesuisse verliehen und vom SECO im Rahmen des Innovator-Förderprogramms unterstützt. Der MILESTONE steht unter dem Patronat des Schweizer Tourismus-Verbands.

innovation
tourism

htr hotelrevue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Patronat
STV FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione svizzera del turismo
Federaziun svizra del turissem

Eventpartner
BKW
BKW Energy AG
SCHEITEL
LAUSANNE

Das Nachdiplomstudium NDS HF Hotelmanagement bleibt eidgenössisch anerkannt. So sieht es der Bundesrat in seiner Botschaft zum Gesetz über die Weiterbildung.

DENISE WEISFLOG

Praxisorientierte Nachdiplomstudienangebote, wie sie an den Höheren Fachschulen angeboten werden, sind für die Hotelbranche sehr wertvoll. Der Entscheid des Bundesrats, diesem Weiterbildungslehrgang nun doch die eidgenössische Anerkennung zu gewähren, ist deshalb in der Branche sehr positiv aufgenommen worden. Die revidierte Botschaft des Bundesrats zum neuen Weiterbildungsgesetz (WeBIG) ist dem Parlament überwiesen worden. Mit dem Gesetz soll der Verfassungsauftrag zur Weiterbildung von 2006 umgesetzt werden. Laut der Botschaft soll die hauptsächlich privat organisierte Weiterbildung gestärkt werden; staatliche Eingriffe stünden nicht im Vordergrund.

Königsweg der Weiterbildung im Hotelfach

Die Tatsache, dass Nachdiplomstudiengänge wie das NDS HF Hotelmanagement unter das Weiterbildungsgesetz fallen, wird in der Branche begrüsst. Für Miriam Shergold, Projektleiterin Bildungsmonitoring bei hotellerieuisse, ist das NDS in der Hotelbranche der Königsweg für Absolventen der Höheren Fachschulen (HF), die ihr Wissen weiter vermehren und vertiefen wollten. «Die eidgenössische Anerkennung steht für die Qualität der Bildungsgänge und für ihre Bedeutung im schweizerischen Bildungssystem. Wäre sie abgeschafft worden, hätte dies die Berufsbildung als Ganzes geschwächt – sowohl innerhalb der Schweiz als auch in Hinblick auf ihre internationale Positionie-



Absolventen von Nachdiplomstudiengängen sollen weiterhin ein vom Bund anerkanntes Diplom erhalten, schlägt der Bundesrat vor.

Bilder Alain Boillat / zvg

NDS-Unterstützung von höchster Warte

», sagt Shergold. Was die konkreten Auswirkungen des Weiterbildungsgesetzes betreffe, bleibe abzuwarten, wie das Rahmengesetz ausgelegt werde. Dass der Bund mehr Einfluss auf die

Inhalte der NDS nehmen könnte, glaubt sie nicht, schliesslich müssten bereits heute Standards über die Lehrpläne erfüllt werden.

Enormer Nutzen für die Tourismuswirtschaft

Auch Mario Lütolf, scheidender Direktor des Schweizer Tourismusverbands (STV), zeigt sich erleichtert darüber, dass die Höhere Berufsbildung in Abgrenzung zu den Fachhochschulen (FH) einen adäquaten Stellenwert erhalte und ihre Anerkennung bestehen bleibe. «Wir sind der Meinung, dass die Höhere Berufsbildung einen enormen Nutzen für die Tourismuswirtschaft hat», so Lütolf. Im STV ernte der neue Gesetzesentwurf deshalb mehrheitlich Applaus, auch wenn man gewisse Punkte noch im Detail anschauen müsse.

Zurückhaltender äussert sich FH Schweiz zur Vorlage. Laut Ge-

schäftsführer Toni Schmid begrüsst der nationale Dachverband der Absolventinnen und Absolventen von Fachhochschulen zwar die Schaffung von gesetzlichen Rahmenbedingungen in der Weiterbildung. Es sei wichtig, dass in diesem Bereich die Qualität für Anbieter und Arbeitgeber stimme, weshalb man die Kernpunkte des Weiterbildungsgesetzes auch als Pluspunkte betrachte.

Daneben enthalte der Entwurf aber einige Schwächen. «Unverständlich ist, dass man der Forderung nach einem höheren Einbe-

zug der Arbeitswelt ausgewichen ist», sagt Schmid. Ein weiteres Defizit sei das elegante Ausklammern der Weiterbildung auf Hochschulstufe.

«Nach wie vor offen ist, wie der Titelschutz der Weiterbildungsmaster MAS und EMBA zukünftig geregelt wird. Das Weiterbildungsgesetz gibt darauf keine Antwort», erklärt Schmid. FH Schweiz fordere

eine qualitative Sicherstellung des Weiterbildungsangebots auf Stufe der Fachhochschulen und Universitäten und damit einen entsprechenden Titelschutz. «Wir prüfen gegenwärtig alle Optionen:

Doch noch eine Integration ins Weiterbildungsgesetz, eine Ergänzung im neuen Hochschulförderungs- und Koordinationsgesetz oder eine Lösung über die Akkreditierung», sagt Schmid. Solange der Weiterbildungsmarkt verrückt spiele und über Inhalte und Abschlüsse wenig Transparenz herrsche, liege eine Harmonisierung der Titel aber in weiter Ferne. Ein Gesetz alleine schaffe keine Abhilfe, oder dann höchstens in jenen Bereichen, die der Bund regle beziehungsweise unterstütze.

Der zweite Entwurf für das Weiterbildungsgesetz geht nun in die Überprüfungsphase; der genaue politische Fahrplan ist noch nicht bekannt. Bei der Einführung des Rahmengesetzes müssen 65 Bundesgesetze, 165 Verordnungen und 110 internationale Abkommen angepasst werden. Wie sich dies auf die Praxis auswirken wird, steht noch in den Sternen.



«Die eidg. Anerkennung steht für die Qualität der Bildungsgänge»

Miriam Shergold
Bildungsmonitoring hotellerieuisse

Weiterbildungsgesetz Dies sind die wichtigsten Grundsätze im Entwurf

Verantwortung: Weiterbildung liegt primär in der Verantwortung des Einzelnen. Es steht jedoch auch im Interesse der Arbeitgeber, die Weiterbildung ihrer Mitarbeitenden zu begünstigen.

Wettbewerb: Staatliche Angebote dürfen den Wettbewerb nicht verfälschen.

Qualität: Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung sollen eine bessere Vergleichbarkeit der Angebote bewirken und einen

hohen Bildungsstandard garantieren.

Anrechnung: Die Anrechnung von Weiterbildung und informellen Bildungsleistungen an die formale Bildung erhöht die Durchlässigkeit des Bildungssystems.

Chancengleichheit: Die Gleichstellung von Frauen und Männern, die besonderen Bedürfnisse von Behinderten und die Integration von Ausländern werden hervorgehoben.

Kein Licht im Berufsbildungs-Dschungel



Mehr Transparenz bei den Programmen wäre wünschenswert.

Private Berufsbildungsprogramme haben gemäss Bund im nationalen Qualifikationsrahmen keinen Platz. Der Weiterbildungsverband SVEB will dies ändern.

DENISE WEISFLOG

Die in der Schweiz von privaten Institutionen angebotenen Weiterbildungsangebote bleiben für Arbeitgeber und Konsumenten intransparent. Zwar erarbeitet das

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) zurzeit einen nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQR), Titel der privaten non-formalen Bildung sind davon aber ausgeschlossen. Der NQR soll Struktur in das Schweizer Berufsbildungssystem bringen und es international vergleichbar machen, indem jeder Berufsbildungsabschluss einem von acht Einstufungs-Niveaus zugeordnet wird. Als Vorbild dient der europäische Qualifikationsrahmen (EQR).

Der Schweizerische Verband für Weiterbildung (SVEB) fordert,

dass auch in der Weiterbildung Abschlüsse und deren Anerkennung verbindlich geregelt werden. «Der Einbezug der non-formalen Abschlüsse in den NQR würde helfen, Transparenz beziehungsweise Vergleichbarkeit der Abschlüsse zu schaffen», sagt André Schläfli, Direktor SVEB. Der Dachverband setze sich dafür ein, dass übergeordnete private Weiterbildungstitel ebenfalls in den Qualifikationsrahmen eingeordnet werden. Zu diesen zählten Abschlüsse von Branchenverbänden und Organisationen der Arbeitswelt wie beispielsweise das HR- oder das SVEB-Zertifikat.

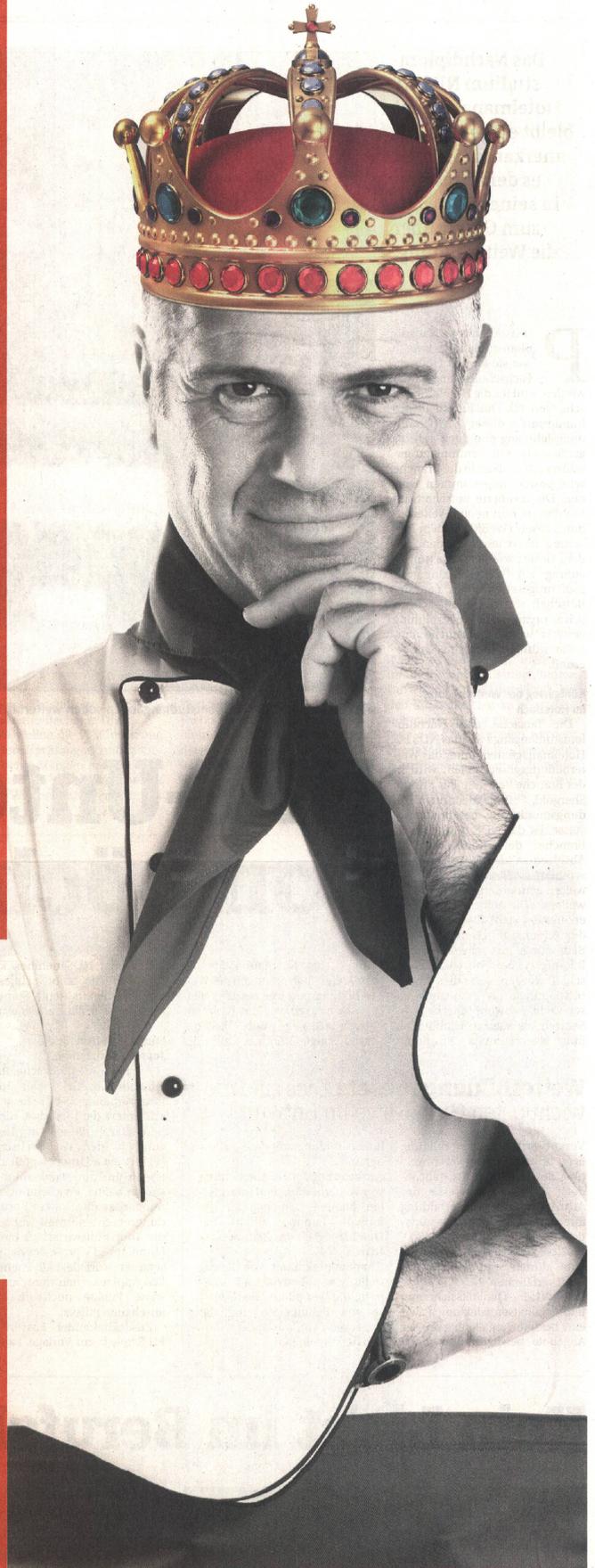
Da der Bund daran festhalte, dass ausschliesslich die formale Bildung (Berufsbildung und höhere Berufsbildung) in den NQR gehöre, seien private Anbieter daran, eigene Lösungen zu suchen.

Sinnvolle Ansätze seien zum Beispiel das Best-Practice-Modell der ICT-Branche oder das Projekt «Diploma» der Klubschulen. Laut Schläfli können solche Modelle die Einordnung der Weiterbildungsabschlüsse in den NQR allerdings nicht ersetzen. Die Chancen, dass das SBFI diesen für die non-formale Bildung öffne, stünden derzeit eher schlecht, schätzt der SVEB-Direktor die Situation ein.

Wenn
**DER
GAST**

*ein Restaurant
weiterempfiehlt, dann*

IST
der Wirt
KÖNIG



Testen Sie das Empfehlungs- und Reservations-System Foratable 3 Monate gratis:

- 👍 Automatische Weiterempfehlungen
- ✓ Über 30 Medien- und Tourismus-Partner
- ☎ Reservationsannahme per Telefon
- 📖 Gäste-Feedbacks

JETZT kostenlos 3 Monate testen:

www.foratable.info/mehrgeaeste

office@lunchgate.com

Telefon +41 43 501 00 47

 lunchgate forAtable

Diese Medien- und Tourismus-Partner bringen Ihnen neue Gäste

Blick **ZÜRITIPP** **XING** Der Rheintaler Thurgauer Zeitung **Basel** **OBWÄLDNER ZEITUNG** **Tages Woche** **Basel** **LANDSCHWITZER ZEITUNG** **LUZERN** **FICERNE**
ZÜRICH **ZEITUNG** **SÜDOSTSCHWEIZ** **LÜZERNER ZEITUNG** **ZÜRICH** **insider** **TAGBLATT** **NÜDWÄLDNER ZEITUNG** **WILER ZEITUNG** **BERN**
Landbote **SCHWYZER ZEITUNG** **ZEITUNG** **Appenzeller Zeitung** **ÜRNER ZEITUNG** **Toggenburger Tagblatt** **ZÜGER ZEITUNG** **winterthur...**
winterthur-tourismus.ch

Umfrage

Gast bestimmt den Preis

Hat das Preismodell «Zahle was du willst» Zukunft? Einen Versuch ist es immerhin wert, meint eine Mehrheit der User, die an der Umfrage auf unserer Seite www.htr.ch teilnahmen.

Frage: Was halten Sie vom Modell «Zahle was du willst»?



Medien-Echo

«Komplett falsche Richtung»

Gelesen im Zürcher «Tages-Anzeiger» vom 24. Mai zum Thema Standortwahl eines neuen Zürcher Kongresshauses.

...Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus, kritisiert in einem Interview mit der «Hotel Revue», dass die Diskussion in die «komplett falsche Richtung» laufe. Nach Ansicht von Sturzenegger müsse man sich zuerst darüber im Klaren sein, ob Zürich ein kleiner, feiner Kongressstandort bleiben oder die Top Ten der Kongresszentren anvisieren soll...

Kunden bedienen die Kasse

An der Uni München funktioniert sie bereits im grossen Stil: die Selfservice-Kasse. In der Schweiz testet die SV Group das System.

GU DRUN SCHLENCZEK

Die Nudeln dampfen auf dem Teller, der Braten riecht verführerisch. Doch zuerst gilt es noch, die Kasse zu passieren, nicht selten kommt es hier allerdings zu ärgerlichen Wartezeiten. Und das nicht nur zur Hauptstosszeit, auch in Randzeiten. Denn dann sind aufgrund unregelmässiger Frequenzen gern mal weniger Kassen besetzt.

In der Gemeinschaftspflegebranche diskutiert man deshalb eine Alternative: die unbemannte Kasse. Bei dieser rech-

net der Gast seine Speisen gleich selber ab. Dann braucht es nur noch genügend Kassenterminals, um dem mittäglichen Ansturm gerecht zu werden.

Im grossen Stil wurde das System bereits an der Universität München eingeführt. Seit einem Jahr managen die Studierenden im Selfservice-Bereich der Mensa Leopoldstrasse die Bezahlung ihrer gewählten Speisen selbst: Das Essen wird getippt, Handelswaren wie Getränke oder Eis werden gescannt. Viele Gerichte muss der Gast selber abwägen und per 100-Gramm-Preis abrechnen. Zwischenzeitlich gibt es acht unbemannte Kassen im Selfservice-Bereich. Für das reguläre Angebot stehen zusätzlich vier bediente Kassen zur Verfügung. In Spitzenzeiten verlassen die Mensa 4700 Essen pro Tag.

Investitionskosten verursacht die Umstellung kaum: Genutzt werde das bisherige Kassensystem, erklärt Gregor Fricke, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie beim Studentenwerk München. Personalkosten wur-



Selbstbedienungskasse an der Uni München: Gäste tippen ihre Konsumation selbst ein.

den mit dem neuen System zwar keine eingespart, aber es musste im Zuge der Umstellung auf 100-Gramm-Preise auch nicht aufgestockt werden. «Um die Wartezeiten an den Kassen nicht zu erhöhen, haben wir uns für dieses System entschieden», verdeutlicht Gregor Fricke.

Erste Versuche mit Kassen mit Selbstbedienungsebene fährt auch die SV Group in der Schweiz. Der Caterer spricht von Personaleinsparung in der Höhe von 30 Stellenprozent. Potenzial sieht Julia Negri von der SV Group insbe-

sondere in Randzeiten, in denen der Kunde sonst auf Automaten zurückgreifen muss: «So können wir den Gästen zusätzlich frisches Warenangebot bereitstellen.» Grundsätzlich komme die Selfservice-Kasse gut an: Rund 40 Prozent der Mitarbeiter würden ihre Produkte per Barcode-Scanner oder Touch-Bildschirm selbst erfassen. Während des Mittagsservices wären die Kassen aber bedient. Dass die personallose Kassenalternative in der Schweiz noch nicht Fuss gefasst hat, erklärt Julia Negri so: «Das Konsumverhalten – insbe-

sondere in der Schweiz – ist nicht mit dem anonymen Buchungsprozedere an einem Terminal vereinbar.» Zudem müsste die Angebotsbreite sehr stark eingeschränkt werden, damit die Bedienungsebenen übersichtlich bleiben. Das sieht auch Fricke als wichtigste Voraussetzung: «Kann ich das Angebot an der Kasse nicht auf wenige Tasten reduzieren, ist es für den Gast undurchschaubar.» Nicht als grösseres Problem erachten sowohl Fricke als auch Negri die Kontrolle: Hier setzt man auf Vertrauen. Vorstellen kann sich die SV Group das System bei Banken und Versicherungen. Die Münchner Studentenwerke prüfen derweil die Einführung von Selfservice-Kassen in der Mensaria Rosenheim.

«Bedingung: Das Angebot an der Kasse muss auf wenige Tasten reduzierbar sein.»

Gregor Fricke
Studentenwerk München

des Mittagsservices wären die Kassen aber bedient. Dass die personallose Kassenalternative in der Schweiz noch nicht Fuss gefasst hat, erklärt Julia Negri so: «Das Konsumverhalten – insbe-

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis. Kursbeginn Zyklus 40: 16. Oktober 2013

Informationsveranstaltungen:

27. Juni 2013, Hotel Mont Cervin, Zermatt
28. Juni 2013, Restaurant La Poste, Visp
01. Juli 2013, Hotel ABC, Chur
15. August 2013, Hotel Storchen, Zürich

Führungsfachfrau/-mann FA

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

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

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

Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus

| Stufe I | Stufe II |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 19./20. Juni 2013, Bern | 25./26. Juni 2013, Meisterschwanden |
| 05./06. August 2013, Pfäffikon | 08./09. August 2013, Bern |
| 23./24. September 2013, Winterthur | 25./26. November 2013, Lenzerheide |
| 01./02. Oktober 2013, Basel | |

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

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

KOPAS-Ausbildungen

28. August 2013, Gwatt-Zentrum, Gwatt

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie

10. September 2013, Lenzerheide

reception@hotelleriesuisse, Zyklus 9

Modul 1 Persönlichkeit: 07. bis 11. Oktober 2013
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 25. bis 29. November 2013
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

News

Schweizer Berghilfe unterstützt Ausbau historischer Wege

Von Kulturwegen, wie sie Via Storia, das Zentrum für Verkehrsgeschichte, erarbeitet, profitieren Tourismus, Gewerbe und Landwirtschaft gleichermaßen. Die Schweizer Berghilfe fördert nun mit 750 000 Franken Via Storia bei der Erarbeitung von Informationsmaterial zu historischen Kulturwegen im Berggebiet. Die Unterstützung erfolgt im Rahmen einer langfristigen Partnerschaft; das Geld wird in mehreren Tranchen bis ins Jahr 2014 ausgezahlt. Mit der touristischen Nutzung entlang der Routen wird die Wertschöpfung in wirtschaftsschwachen Bergregionen gefördert.

Nespresso verzichtet auf Denner-Klage

Nespresso verzichtet auf eine Klage gegen die neuen Kaffeekapseln von Denner, die mit der Nespresso-Maschine kompatibel sind. Laut der Tochter des Nahrungsmittelriesen Nestlé unterscheiden sie sich ausreichend von ihren Originalkapseln. Damit reagiert Nespresso auf ein Urteil des St. Galler Handelsgerichts: Die Richter waren zum Schluss gekommen, dass die Kapseln von Denner die Markenrechte von Nespresso nicht verletzen.



Kolumne

Heil dir Helvetia



Bruni's

Christoph Bruni
Käseaffineur von Berufs wegen und aus Berufung. Der Thuner beliefert die Spitzengastronomie mit seinem streng selektierten Käse und bietet ihn dienstags und samstags auf dem Berner Markt feil. Seine Kolumne erscheint alle zwei Monate.

Nein, meine Kolumne enthält keinen nationalistischen Inhalt. Das ist nicht so mein Ding, schliesslich leben wir alle auf demselben Planeten und der ist winzig klein im unendlichen Universum. Helvetia ist der Name einer schönen, reinrassigen Simmentaler Kuh. Vor 16 Jahren wollte ihr Besitzer sie zum Metzger bringen, weil sie nicht so viel Milch gab. Ihre Mutter hatte mehrfach Preise gewonnen, und da erwartet man mehr Leistung. Ein Bauer, Äpler und Käser, der für mich sensationelle Produkte herstellt, kannte die Helvetia und spürte ihren guten Charakter. So rettete er sie vor dem viel zu frühen Tod und kaufte seinem Kollegen die unglückliche, nicht geliebte Helvetia ab. Sie ist jetzt 18 Jahre alt und die Leitkuh in der Herde. Leider wurden ihre Hörner bereits nach einigen Lebensmonaten weggebrannt. Enthornen nennen wir das. An manchen Orten ätzt man sie weg und oft sind die Käiber bereits genetisch ohne Horn gezüchtet (was gar nicht so einfach ist), weil das Entfernen, trotz Betäubung, ein schmerzhafter Prozess ist, der noch wochenlang nachhält. Alle anderen Kühe bei diesem Bauern haben natürlich ihre Hörner, weil das eben natürlich ist. Sonst hätten sie ja keine. Eigentlich ist es schade, dass Kühe überhaupt ohne Hörner leben können. Aber eben, der gute Charakter der Kuh Helvetia und das Mitgefühl des Bauern waren entscheidend.

Es ist ganz klar: Der respekt- und liebevolle Umgang mit den Tieren steht an erster Stelle. Tiere unter Stress geben nachweislich mikrobiologisch schlechtere Milch. Für einen Liter Kuhmilch müssen weit über hundert Liter Blut die winzig kleinen Bläschen in der Milchdrüse passieren. Dort wird Blut in Milch umgewandelt. Wenn das Blut mit Stresshormonen belastet ist, geht das auch in die Milch über. Klar ist auch: Tiere, die nicht ausreichend Raum haben, stehen fast permanent unter Stress und verletzen sich gegenseitig. Rangeleien kommen auch bei enthornen Tieren vor. Die müssen sich dann anders wehren als ihre Artgenossen mit Horn und fügen sich dadurch mehr innerliche Verletzungen zu. Bei den bekannten Eringer Kuhkämpfen gibt es sehr selten Wunden – und man stelle sich dieses Ritual mit enthornen Tieren vor. Wie würden die wohl ihre Rangordnung austragen?



Eigentlich ist die Bezeichnung Horn nicht ausreichend. Beim Horn stellen wir uns oft ein unempfindliches Gewebe vor, wie unsere Fingernägel oder die Verhornung der Haut an Händen und Füssen. Tatsächlich besteht nur die äusserste Schicht der Hörner aus Horn. Darunter befinden sich Knochen, die direkt mit dem Schädel verwachsen sind, und allerlei organisches Material. Das Innenleben der Hörner ist durchblutet und mit Nervenzellen durchzogen. Tiere, die Hörner haben, sind alle Wiederkäuher. Warum also wachsen ihnen diese Dinger am Schädel? Oder ich frage anders: Mit welchem Recht entfernt der Mensch den Tieren dieses Organ?

Zum Leben müssen wir essen und trinken. Unser Körper wächst mit der Nahrung, die wir ihm zuführen. Wir sind, was wir essen und trinken. Ich bin der Überzeugung, dass auch das Wohlbefinden, der Umgang und Respekt welchen wir unserer Lebensgrundlage – den Tieren, Pflanzen, der Erde, dem Wasser und der Luft – entgegenbringen, in uns übergeht. Die Auswirkungen bemerken wir vielleicht nicht in kurzer Zeit, aber über Generationen mutieren wir infolge unserer Nahrung. In der sogenannten «modernen Welt», wo wir keine Hungersnot kennen, sind Krankheiten wegen Fehlernährung oder denaturierten Lebensmitteln bereits in immer weniger Generationen bemerkbar geworden. Das Enthornen ist eindeutig auch eine Denaturierung. Es gibt verschiedene Methoden, mit denen wir Veränderungen der Molekularstruktur in Milch, Blut und Urin bei hornlosen Tieren sichtbar machen können. 90 Prozent der Kühe in der Schweiz müssen ohne Hörner leben. Da kann ich nur sagen: Heil dir Helvetia.

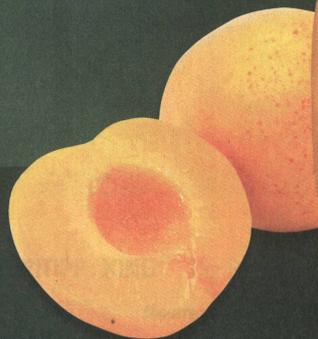
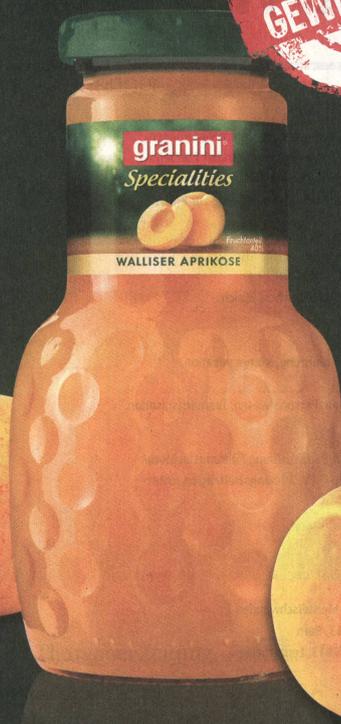
Unsere Kolumnisten

Christoph Ammann, Reisejournalist
Christoph Bruni, Affineur de fromages
Thomas Harder, Markenspezialist
Christoph Kokemoor, Chefsommelier
Sarah Quigley, Schriftstellerin und Autorin

ANZEIGE

granini® Specialities

Der authentische Geschmack von 100% Schweizer Aprikosen. Ein vollmundiger Genuss der alle Herzen höher schlagen lässt.



ZU GEWINNEN 100 SMARTBOX

Limitierte Ausgabe Gault & Millau Dinner:
2 Mahlzeiten für 2 Personen in einem der 30
vorgestellten Gastronomie-Restaurants.

Bestellen Sie in einem unserer Partner-Restaurant einen granini Saft 20cl Ihrer Wahl und finden Sie einen der Gewinn-Deckel! Wenn auf der Unterseite Ihres Deckels das granini Logo steht, senden Sie ihn uns unverzüglich mit Ihren Kontaktdaten an folgende Adresse, um an der Verlosung teilzunehmen: Eckes-Granini (Suisse) SA – Rte de la Gare 1, 1525 Henniez *

* Teilnahmebedingungen: die Teilnahme an dem Gewinnspiel ist vom 01.05.2013 bis 01.09.2013 möglich und die Verlosung aller Gewinne findet am 15.09.2013 statt.

Gastronomie

Restaurantführer
«Tessin geht aus!»
mit 41 Neuen

Die besten Grotti, die besten Dorf-
beizchen, die besten Weinlokale,
die besten «Italiener», die besten
Gourmetrestaurants: das «Tessin
geht aus!» erscheint heuer zum
achten Mal. Die Tester des Restau-
rantführers fahnden nach den
besten Adressen zwischen Airolo
und Vacallo, zwischen Brissago
und Bellinzona und nehmen die
100 empfehlenswertesten im Ma-
gazin auf. In die diesjährigen Aus-
gabe 2013/2014 haben es gleich
41 neue Restaurants geschafft.

www.gehtaus.ch

Gästekochen in
der Äbtstube
in Bad Ragaz



«Horizontenerweiternd» - das ist das
Thema des Kochevents in der «Äb-
tstube» im **Grand Resort Bad
Ragaz**, an dem Weinprofi Jan Mar-
tel (Martel AG St. Gallen) als Gast-
koch und Spitzenkoch Roland
Schmid am 14. Juni zusammen
hinter dem Herd stehen. Der
Abend soll laut Mitteilung eine
«hochstehende, aber auch locker-
legère kulinarische Weltreise» wer-
den, «bei der auch witzige Kompo-
nenten ihren Platz haben».

www.resortragaz.ch

Kaffee

«Café de Colombia»
neu mit
Schweizer Siegel

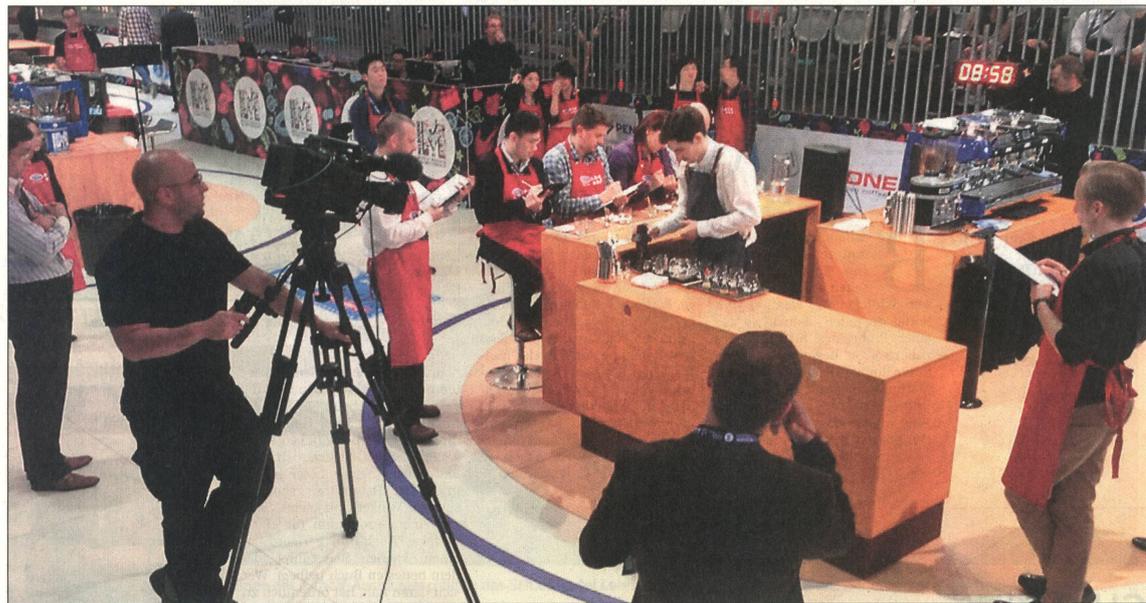
Der traditionelle «Café de Colom-
bia», der für seine gute Qualität
bekannt und in Kolumbien seit
2005 als Ursprungsbezeichnung
eingetragen ist, ist nun auch in der
Schweiz eine geschützte Bezeich-
nung: Die Einsprachefrist für die
Eintragung der geschützten geo-
grafischen Angaben (GGA) ist ab-
gelaufen, und beim Bundesamt für
Landwirtschaft ist keine Einsprache
eingegangen. Somit kann der
Kaffee aus Kolumbien in das Regis-
ter der GUB und GGA aufgenom-
men werden. Es handelt sich um
die erste Eintragung einer ausländi-
schen Bezeichnung in der
Schweiz (siehe auch htr Nr. 11 vom
14. März 2013).

Publikation

Reise durch die
Schweiz: Neues
Buch erschienen



Am Freitag, 31. Mai findet im Ber-
ner Alpenmuseum der Schweiz die
Vernissage des neuen Buches
«Meine Reise durch die Schweiz -
einst und jetzt» statt. Autor Paul
Honegger erzählt von seinen Er-
fahrungen und Architekturhistori-
ker und Denkmalpfleger Roland
Flückiger-Seiler kommentiert die
Tourismus-Schweiz um 1900. www.alpinemuseum.ch
www.hierundjetzt.ch



Baristi aus der ganzen Welt haben sich an der Barista und Brewers Weltmeisterschaft in Melbourne gemessen und liessen die Kaffeekultur hochleben.

Bilder: zvg

Kaffeekunst vom Feinsten

Zwei Baristi haben
die Schweiz an der
Barista und Brewers
Weltmeisterschaft in
Melbourne vertre-
ten: Raymond Place
und Schem Leupin.
Mit unterschiedli-
chen Resultaten.

FRANZISKA EGLI

Erholte sich den neunten
Platz, Raymond Place,
Leiter der Kaffeent-
wicklung bei der Bir-
seldener Firma Delica. Und das in
einer Disziplin, die im «Espresso-
Land» Schweiz (noch) nicht gross
Beachtung findet: dem «Brewed
Coffee», also der Kunst und Me-
thode, innert zehn Minuten Fil-
terkaffee perfekt zuzubereiten.
Als «Highlight» bezeichnet denn
auch Armin Luginbühl vom Swiss
SCAE, dem Schweizer Chapter
des europäischen Spezialitäten-
kaffee-Verbandes, Places neunten
Platz von 25 Teilnehmenden.
Zumal die Disziplin «Brewers

Cup» im Februar diesen Jahres,
an den Barista-Schweizer-Meis-
terschaften, Premiere feierte und
letzte Woche an den Weltmeis-
terschaften auch weltweit erst zum
zweiten Mal ausgetragen wurde.

Hohes Niveau der Kaffeekultur
und sortenreine Kaffees

So fand vergangene Woche in
Melbourne, Australien nicht nur
der World Brewers Cup 2013,
sondern auch der World Barista
Championship 2013 statt. Und
nebst Raymond Place in der Kate-
gorie «Brewers Cup» wurde die
Schweiz vom Australier Schem
Leupin von der Zürcher Kaffee-
rösterei Stoll vertreten: in der
Königsdisziplin «Barista». Ihm
war das Glück weniger hold. Leu-
pin erreichte unter «53 sehr star-
ken Nationen», wie es Teamleiter
Philipp Henauer von Henauer
Kaffee ausdrückt, den 36. Platz.
Das sei sicherlich hinter den
persönlichen Erwartungen, aber
«noch nie haben wir ein solches
Niveau an Kaffeekultur gesehen»,
betont Henauer.

Es galt, einen Espresso, einen
Cappuccino sowie einen «Signa-
ture Drink» zu kredenzen, und
Schem Leupin verwendete für sei-
ne Kreationen eine Bohnen-Mi-
schung von Cauca Fedar aus Ko-



Wurde beim «Brewers Cup»
Neunter: Raymond Place.

lumbien und Yirgacheffe Konga
aus Äthiopien, um so die besten
Eigenschaften der beiden sorten-
und varietätenreinen Kaffees her-
auszuholen. Seinen «Signature
Drink» ergänzte er mit Rhabar-
ber-, Apfel- und Johannisbrot-
baumsaft sowie mit drei Tropfen
Ingwer.

Gerecht hat es nicht: Den
Wettkampf für sich entschieden
hat schliesslich Pete Licata von
«Parisi Artisan Coffee» in Kansas
City, USA (631 von total 900
Punkten). Auf dem zweiten Platz
figuriert Matthew Perger (619
Punkte) vom Kaffeehaus St. Ali
Coffee Roasters in Melbourne,



Belegt als «Barista» den
36. Platz: Schem Leupin.

auf Platz drei William Hernandez
(596 Punkte) vom «Viva Espresso»
in San Salvador. Leupin er-
hielt 452,5 Punkte.

Raymond Place verwendete für
seinen «Brewers Cup» Kaffee-
bohnen der Kirimahiga-Kooperati-
ve aus dem Hochland von Kenia
und brühte ihn ungewöhnlich
heiss, nämlich bei 98 Grad Cel-
sius, um so noch mehr Aromen
gewinnen zu können.

Gewonnen hat in dieser Diszi-
plin Erin Mc Carthy von der US-
Kaffee-Firma «Counter Culture
Coffee» mit Sitz in North Caroli-
na, gefolgt von Jung InSung, Stu-
dent aus Süd-Korea, und dem

Kanadier Joshua Tarlo vom «Pig
Iron Coffee Roasters» in Missis-
sauga bei Toronto.

Ein weiteres Highlight aus Sicht
der Schweizer ist, dass mit Gloria
Pedroza erstmals die Schweiz in
der Jury vertreten war. Die ehe-
malige «Cup-Tasting»-Weltmeis-
terin und Kaffee-Sensorikerin
stammt ursprünglich aus Guate-
mala und ist seit fast zehn Jahren
Qualitätsmanagerin bei der Bern-
hard Rothfos Intercatè AG in Zug.

An der «World of Coffee» in Nizza
sind auch zwei Schweizer am Start

Vom 26. bis 29. Juni findet in
Nizza zudem die «World of Coffee»
mit der europäischen Aus-
scheidung der SCAE statt, bei der
die Disziplinen «Latte Art» und
«Cup Tasting» auf dem Pro-
gramm stehen. Die Schweiz wird
dabei von Lucie Adisson von
Nespresso sowie Micha Schranz
von der Berner Kaffeerösterei
Blaser Café vertreten. Schranz
siegte im Februar an den 14. Ba-
rista-Schweizer-Meisterschaften
in der Kategorie «Latte Art». Bei
der Sensorik-Prüfung «Cup Tas-
ting» holte sich die Waadtländerin
Lucie Adisson den ersten
Platz.

www.swisscafe.ch

Symbiose von Kunst und Kulinarik

Das 4-Sterne-Hotel Stella
in Interlaken bietet seinen
Gästen einen Monat lang
ein «Art-Dinner». Objekte
von Künstler Anton Buri
werden dafür kulinarisch
umgesetzt.

SABRINA GLANZMANN

Ab kommenden Samstag
wird im Hotel Stella in
Interlaken während eines
Monats Kunst aufgetischt. Und
zwar diejenige von Anton Buri.
Der Künstler und Architekt HTL
aus dem solothurnischen Lohn-
Ammanegg ist der Onkel von

«Stella»-Küchenchef Mirko Buri.
Gemeinsam mit Bastian Hof-
mann, Direktor im Interlaken
4-Sterne-Haus, entwickelten die
beiden ein 5-Gang-«Art-
Dinner», bei dem Buri-Skulptu-
ren wie die sogenannten Gips-
figuretten und weitere Werke als
ganze Gerichte oder Menükom-
ponenten in Szene gesetzt wer-
den. So gehört etwa ein Schin-
kenmousse in Würfelform als
Vorspeise dazu - das Original-
Kunstwerk aus Leinwand-Bildern
und Holzelementen steht wäh-
rend der «Art-Dinner»-Zeit in der
Hotelhalle.

Die Hauptspeise, zu der etwa
Entrecôte mit Peperonata, ein
Quadrat aus Stock von blauen
Kartoffeln und Pinsel als Dekora-

tion gehören, soll in Farben und
Formen mit den zehn Bildern
des Künstlers übereinstimmen,
welche während des Dinners auf
Staffeleien im Restaurant präsenti-
ert werden. Und Mirko Buri
setzt Objekt-Materialien
seines Onkels auch als
Zutaten ein: Der
Skulpturen-«Ab-
fall» von Kasta-
nienholz aus
dem Tessin dient
etwa als Rühr-
chermehl und
wird als Würz-
mittel im Fond
mitgekocht.

Mit dem
«Art-Dinner»
nimmt eine Idee

im wahrsten Sinne des Wortes
jetzt Formen an, welche Bastian
Hofmann schon länger im Kopf
hatte. Der Hotelier hörte vor eini-
gen Jahren ein Referat von David
Bossart, CEO des Gottlieb Dutt-
weiler Instituts, in dem es um die
steigende Bedeutung
von Design- und Äs-
thetikempfinden in
den verschiedensten
Branchen und Be-
reichen ging. Seither
suchte Hofmann
nach Inputs, «wie
wir als kleines,

familiengeführtes Hotel und Res-
taurant im Rahmen unserer Mög-
lichkeiten diesen Trend angehen
können». Mit dem «Art-Dinner»,
das er auf 95 Franken angesetzt
hat, erhofft sich der Hotelier denn
auch ganz direkt positive Effekte
auf den rückläufigen Restaurant-
umsatz. Dieser geht einher mit
der Verschiebung der Herkunft
der Gäste - vom nahen Ausland
vermehrt hin zu Ländern wie
China, Korea oder den Golfstaa-
ten - und den damit verbunde-
nen anderen kulinarischen Be-
dürfnissen.

Die Zeichen für den Erfolg ste-
hen gut: Die Vernissage am
Samstag ist bereits ausverkauft.

www.stella-hotel.ch



Schinkenmousse
wird als Vorspeise in
Würfelform serviert. zvg

Ein Krimiautor bringt Gäste ins Périgord

Martin Walker kurbelt mit seinen «Bruno»-Krimis den Tourismus im Périgord an. Sogar eine neue direkte Fluglinie nach Bergerac gibt es – vielleicht wegen Bruno.

RENATE DUBACH

Bruno Courrèges, erster und einziger Polizist von Saint-Denis, war selten glücklicher über sein Städtchen, als wenn er vom Portal der alten Steinkirche aus einer Probe des Kirchenchores zuhörte.» So beginnt der neue, fünfte Roman «Femme fatale» von Martin Walker mit Hauptperson Bruno, Chef de police. Bruno-Fans wissen, dass das Glück des Dorfpolizisten von kurzer Dauer ist, denn schliesslich schreibt Walker – Historiker, Journalist und

Vorsitzender einer Ideenschmiede für Topmanager – Kriminalromane. Bruno-Fans wissen auch, dass mit der Handlung grosszügige Portionen Kulinarik, Historie und Touristik serviert werden. Denn der schottische Autor lässt sein Romanpersonal in der französischen Périgord-Gegend agieren, die nicht nur mit mildem Klima, mittelalterlichen Kulissen und romantischen Flüssen aufwartet, sondern auch mit Trüffeln, Foie gras, Käse, Wein, Kastanien und Nüssen der Extraklasse.



Sarlat im Périgord mit seiner mittelalterlichen Kulisse. ©T Sarlat / zvg

Bruno ist einem realen Polizisten namens Pierrrot nachempfunden; das fiktive Saint-Denis ist Le Bugue – alles kein Geheimnis mehr. Trotzdem, es gibt Leute, die wollen keine Detektivarbeit leisten: «Viele meiner Leser haben mich um Reisetipps gebeten», schreibt Walker und bietet diese mit einem Programm für «Eine perfekte Woche im Périgord» in einem kleinen Reiseführer, die dem neuesten Buch beiliegt. Wer sich daran hält, hat ordentlich zu tun mit Besichtigen von Orten, Schlössern, Gartenanlagen und Märkten. Und dann gibt es auch noch persönliche Vorschläge von Walker für Restaurants und Hotels, die man in einer Woche kaum alle besuchen kann.

Die Tourismusbüros der Region müssen den Autor lieben, denkt man. Tun sie auch: «Aber selbstverständlich kenne ich Martin Walker und seine Romane», ruft Micheline Morissonneau vom Tourismusbüro des Départements Dordogne so fröhlich ins Telefon, als ob sie gerade mit ihm geplaudert hätte. Sie habe «ziemlich viele» Medienleute zu den Schauplätzen der Bücher geführt, um zu zeigen, wie Walkers fiktives Périgord in Realität aussieht. «Es gibt eine Reihe von Reisebüros hier, die sehr erfolgreich Reisen «Auf den Spuren von Bruno» anbieten», sagt die Touristikerin und verweist auf die offizielle Website für Tourismus in Frankreich, mit speziellen Einträgen «Auf den Spuren von Martin Walker».

Der charmante Autor sei äusserst beliebt in ihrer Heimat, führt Micheline Morissonneau aus, sie hoffe, er bringe nur einen Bruchteil seiner grossen deutschsprachigen Leserschaft ins Périgord, denn bei Gästen aus der Deutschschweiz und Deutschland gebe es



Autor Martin Walker liefert mit seinem Roman Reisetipps.
Bastian Schweitzer/Diogenes Verlag/zvg

noch Entwicklungspotenzial, daran werde kräftig gearbeitet.

Neu unterstützt werden Morissonneau und ihr Team von Ryanair. Die irische Billig-Fluggesellschaft bietet seit April zweimal wöchentlich Direktflüge von Düsseldorf-Weeze nach Bergerac an. Sie scheinen einem Bedürfnis zu entsprechen, die billigsten Flüge für 32 Euro (Hin- und Rückflug) sind in der nächsten Zeit kaum mehr zu ergattern. «Meine Bruno-Romane sind nicht ganz unschuldig daran, dass es diese Direktflüge gibt», schreibt Martin Walker in seinem Reiseführer, das wisse er von den Tourismusbüros. Diese freuen sich jetzt schon auf viele weitere Bruno-Romane.

Übrigens: Von der Schweiz aus kann man nach Bordeaux fliegen. Und das ist ja bloss 120 Kilometer von Bergerac entfernt, das wissen «Bruno»-Leser.

www.perigord-dordogne.de

Martin Walkers Reiseführer:
http://res.franceguide.com/de/Perigord-Dordogne/Walker_Reisefuehrer.pdf

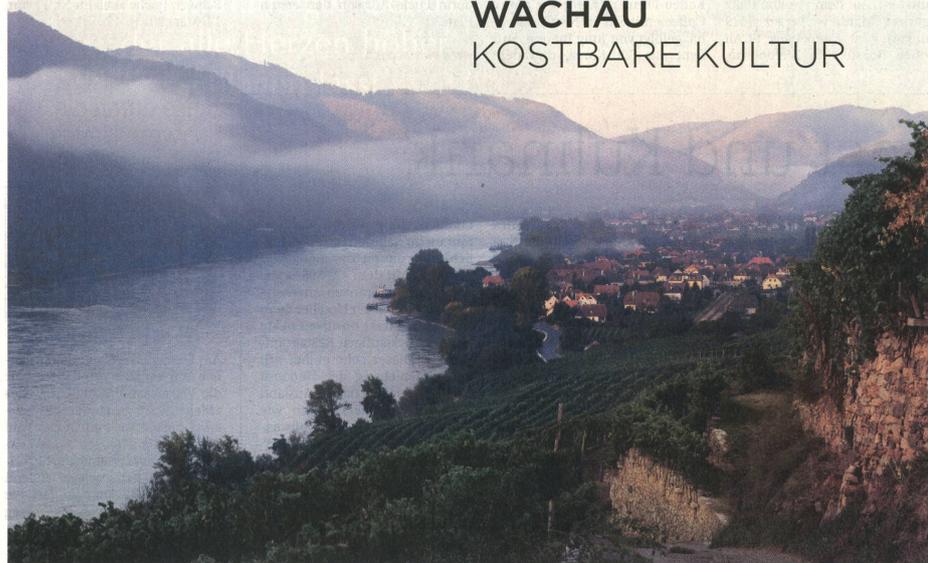
ÖSTERREICH WEIN

Wo die Donau in Jahrmillionen eines der schönsten Täler Europas in das Urgestein gegraben hat, wachsen auf steilen Steinterrassen aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling einige der grössten Weissweine der Welt.

www.osterreichwein.at



WACHAU KOSTBARE KULTUR



impresum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku

Ressortleitung:

aktuell: Daniel Stampfli/dst
cahier français: Alexandre Caldera/jaca
fokus: Alex Gertschen/axe
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen:

Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/gsg
Praktikum: Anna Tschaggelar
Grafik und Produktion: Roland Gerber/rg; Andrea Husstein/ah; Daniel Steiny/ste
Korrekturen: Paul le Grand.
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak.

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
Redaktion: Natalie-Pascale Allesch
Koordination: Daniel Steim

Verlag

Leitung: Barbara König,
Assistent: Alain Hänni.
Stelleninse: Angela di Renzo Costa,
Patricia Nobs Wyss
Geschäftsangelegenheiten: Emanuel Müller,
Michael Müller,
hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.
Auflage: WEMF-Begleitaufgabe 2012, verkaufte Auflage: 9031; Graticaufgabe: 940.
Leser: 85'000 (Studie DemoScope 2009)
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 169.–, ISSN: 1424-0440

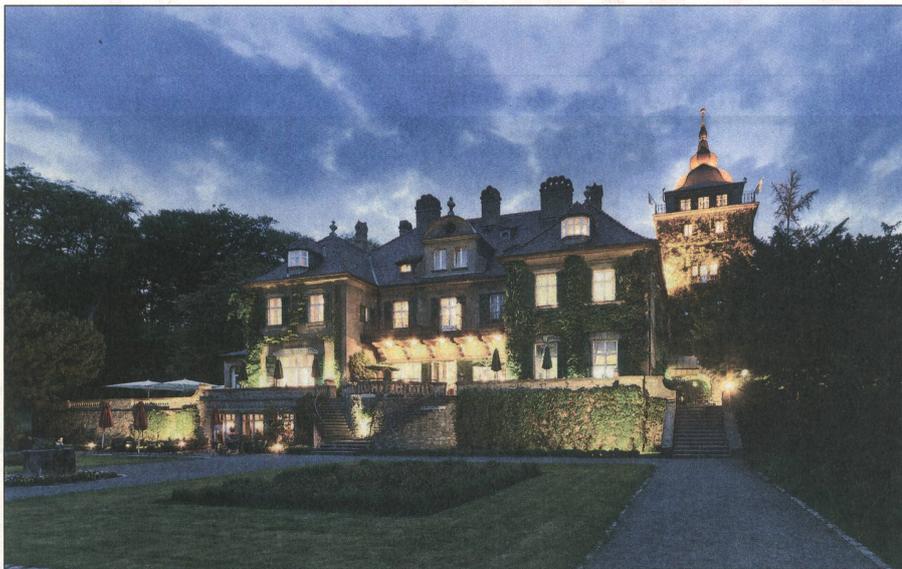
Kontakte

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

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

Elf Michelin-Sterne für sieben Häuser: Die deutsche Althoff Hotel Collection ist mit Auszeichnungen reich gesegnet. Inhaber und Hotelier Thomas Althoff hat Ausbaupläne.

PATRICIA BRÖHM



Eines der Althoff-Aushängeschilder: das Schlosshotel Leerbach in Bergisch-Gladbach mit 2-Sterne-Koch Nils Henkel.

Bilder zvg

Glanzvolle Hotelgruppe

Eine «Schweinerei» im Gourmetrestaurant? Noch dazu serviert auf einem Stück Rinde? Kein Problem, wenn es köstlich schmeckt: Zucchiniblüte, gefüllt mit Blutwurstmousse, dazu eine Kartoffel, gefüllt mit geräucherem Schweinebauch, umspielt von süß-säuerlichen Zwiebelaromen. Für solche Kreationen, die bayerische Einflüsse auf Weltniveau interpretieren, wurde Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee vom deutschen GaultMillau zum «Koch des Jahres 2013» gekürt.

Spitzenrestaurants als Positionierungsmerkmal im Hotelmarkt

Diese Auszeichnung ist auch als Hommage an Thomas Althoff zu verstehen. Der Gründer und Chef der Althoff Hotel Collection, zu der das Seehotel Überfahrt zählt, gilt in der Branche als «Sternesammler». Seine derzeit sieben Häuser im Luxussegment (siehe Box) können auf elf Michelin-Sterne und Spitzenwertungen in allen Restaurantführern verweisen. Die neueste Ehre kommt dem «Vendôme» im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg zuteil – es gehört mit 3-Sterne-Chef Joachim Wissler (siehe auch Interview Seite 20) seit Kurzem zu den zehn besten Restaurants weltweit, gemäss der neu-



Zum Grandhotel Schloss Bensberg gehört Joachim Wissler's Wirkstätte «Vendôme».



Im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern kocht Christian Jürgens mit 2 Sternen.



Auch die Villa Belrose in St-Tropez ist Teil des Althoff-Hotel-Collection-Portfolios.

en «World's 50 Best Restaurants»-Liste.

Auch privat geht Thomas Althoff gerne gut essen und testet die angesagten Küchenchefs. Er weiss, dass eine kleine Gruppe im hart umkämpften Hotelmarkt nur überleben kann, wenn sie etwas bietet, was andere nicht haben. Der Hotelier hatte schon in den 1980er-Jahren beobachtet, dass in London, New York und den asiatischen Metropolen die besten Restaurants meist in den grossen Hotels zu finden waren. In Deutschland dagegen fristeten Hotelrestaurants oft ein Schattendasein. Das wollte Althoff ändern, als er 1989 mit dem Schlosshotel Lerbach seine Luxushotellinie startete. Mit Dieter Müller, der in Lerbach rasch drei Sterne erkoche, arbeitete Althoff 20 Jahre zusammen; seit 2008 leitet Nils Henkel die dortige Küche.

Mit seiner kleinen Gruppe ist es Thomas Althoff gelungen, sich im Konzentrationsprozess der Branche zu behaupten. Zwar geht der Trend global zu grossen Konzernen, aber bekanntlich erzeugt ja jeder Trend auch eine Gegenbewegung. «Es gibt durchaus einen Markt für individuell geführte Häuser», so der Hotelier. «Gerade im Highend-Bereich ist es nicht unbedingt von Vorteil. Ein gutes Hotel ist nicht nur ein Haus, in dem man für kurze Zeit absteigt, sondern ein Stück positives Lebensgefühl», so formuliert er sein berufliches Credo.

Mit der 4-Sterne-Gruppe Ameron kommt Althoff jetzt nach Davos

Die Hotellerie wurde ihm nicht in die Wiege gelegt. Seine Eltern führten in Wuppertal ein Ge-

schaft für Farben und Einrichtungsbedarf. Doch wenn die Familie auf Reisen ging, stieg man in guten Hotels ab – so kam der Sohn auf den Geschmack. Schon mit 21 Jahren pachtete er sein erstes Hotel. Als die US-Gruppe Best Western 1980 den deutschen Markt erschliessen wollte, engagierte man den 27-Jährigen als Geschäftsführer der Frankfurter Zentrale. In vier Jahren eröffnete er für die Amerikaner 100 Hotels in ganz Deutschland, dann zog es ihn in die Selbstständigkeit.

1984 übernahm er das Hotel Regent in Köln, das erste Haus seiner Ameron-Gruppe, zu der heute neun Businesshotels im 4-Sterne-Bereich zählen – darunter auch das Ameron Hotel Flora in Luzern. Ab 1989 begann er parallel dazu den Aufbau der Luxus-Linie Althoff Hotels. Sie

wird schon bald weiter wachsen: Im Herbst 2014 wird in Köln das traditionsreiche Dom Hotel nach einer umfangreichen Renovierung im Althoff-Stil seine Türen öffnen.

Pünktlich zur Wintersaison 2015/16 will Althoff übrigens mit der Ameron-Gruppe mit einem zweiten Haus in der Schweiz präsent sein. Im April begann der Bau des Ameron Hotel Davos in unmittelbarer Nähe zum Kongresszentrum. Das Haus fällt, wie alle 4-Sterne-Ameron-Häuser, in die Kategorie «smart business». Geplant sind 148 Zimmer und Suiten (davon 12 Familienappartements), ein Spa, zwei Konferenzräume und ein italienisches Restaurant-Konzept. Für die Projektentwicklung des Resorhotels zeichnet die Firma Mettler2Invest verantwortlich, der Investor ist der Immobilienfonds UBS Sima.



Nachgefragt

Thomas Althoff

Inhaber und Geschäftsführer
Althoff Hotel Collection,
Köln

Sie gelten als «Sternesammler», der immer wieder grosse Talente entdeckt und fördert. Was sind die wichtigsten Kriterien bei der Auswahl Ihrer Küchenchefs?

In erster Linie natürlich ein kreativer Küchenstil und ausgeprägtes Qualitätsdenken. Aber auch die Persönlichkeit des Küchenchefs ist mir wichtig. Ein Gourmetrestaurant zu führen, das ist eine komplexe Aufgabe. Der Kandidat muss nicht nur gut kochen können, er muss auch Sinn für Ästhetik haben, er muss Mitarbeiter führen können und sowohl den Umgang mit den Gästen als auch mit den Medien beherrschen.

Sie verfolgen den Werdegang von Köchen über Jahre, bevor Sie sie engagieren.

Ja, Christian Jürgens zum Beispiel habe ich vor über 15 Jahren kennengelernt. Uns war beiden rasch klar, dass wir gerne zusammenarbeiten würden. Aber er wollte nicht aus Bayern weg. Also habe ich ihn weiter beobachtet, habe immer wieder bei ihm gegessen, bis sich mit dem Seehotel Überfahrt am Tegernsee im Sommer 2009 die Möglichkeit bot, ihm ein konkretes Angebot zu machen. Er sagte sofort zu.

Wie viel Freiheit lassen Sie Ihren Küchenchefs bei ihrer Arbeit und bei den Entscheidungen?

Um bei Christian Jürgens zu bleiben: Er ist der Chef des Restaurants und der Garant für die Qualität. Wir stimmen gewisse finanzielle Eckdaten ab, aber ansonsten entscheidet

er. Wir würden ihm niemals vorschreiben, wo er sein Fleisch oder seinen Loup de Mer zu kaufen hat.

Sie bieten Ihren Küchenchefs den Freiraum, ihr kulinarisches Talent zu entfalten, indem Sie ihnen in Sachen Administration, Finanzen und Technik viele Aufgaben abnehmen.

Wir bieten ihnen ein ganzes Backoffice an Experten, von der Finanzchefin bis zur PR. Eine besonders wichtige Rolle spielt Andreas Schmitt, unser Vice President Operations. Es gibt in Deutschland wenige, die über so viel kulinarisches Fachwissen verfügen wie er. Er ist ein wichtiger Gesprächspartner und Berater für unsere Küchenchefs in allen kulinarischen Fragen. pb

Fakten Die Häuser der Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection mit Sitz in Köln steht für Spitzenhotellerie und -gastroonomie. Zu den 5-Sterne-Häusern gehören das Grandhotel Schloss Bensberg (mit 3-Sterne-Koch Joachim Wissler), Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach (mit 2-Sterne-Koch Nils Henkel), Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern (mit 2-Sterne-Koch Christian Jürgens), Hotel Fürstenhof in Celle, Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, St. James's Hotel and Club in London und Villa Belrose in St-Tropez (jeweils 1 Stern). pb

www.althoffhotels.com

Genuss

Tavolata-Menü mit Weinen aus Magnum Flaschen

In Form einer geselligen Runde, also einer Tavolata, organisiert der Spitzenkoch Torsten Götz am Samstag, 29. Juni 2013, in seiner «Kulinarischen Genusswerkstatt» in Unterseen bei Interlaken die erste «Magnum Flaschen Tavolata». Dabei bietet er ein 4-Gang-Menü (Fr. 145.– pro Person inkl.) und begleitet jeden Gang mit einem auserlesenen Wein aus der Magnum Flasche. Das beginnt bereits beim Apéritif: Da serviert Götz zu den Häppchen eine Magnum aus dem Hause Laurent Perrier.

www.torsten-goetz.ch

«Das Beste der Region» um zwei Projekte reicher



zvg

Der Verein «Das Beste der Région» expandiert: An der Delegiertenversammlung vom 22. Mai wurden der Verein Uster Plus (ZH) sowie die Hochstamm Seetal AG (AG/LU) in den Verein aufgenommen. Ende 2012 zählte der Verein insgesamt 1532 Vertragspartner, welche einen Umsatz von 317 Mio. Franken erzielten. Vom 23. August bis zum 15. September 2013 findet die «Genuss '13» statt, an welcher an über 110 Anlässen Regionalprodukte in Szene gesetzt werden.

www.regionalprodukte.ch

Produkt

Mineralwasser aromatisiert mit Cherry-Cranberry

Die neue Limited Edition von Heniez setzt diese Saison auf das Aroma Cherry-Cranberry. Sie wird das ganze Jahr 2013 erhältlich sein.

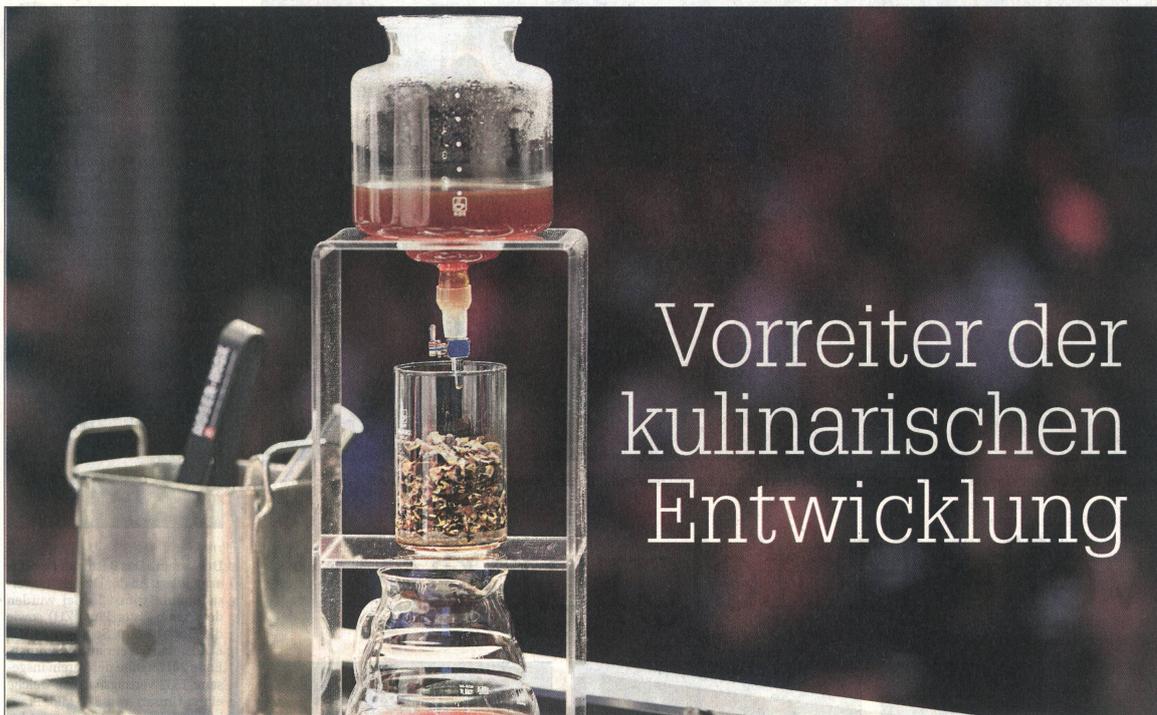
Das Mineralwasser verfügt über wenig Kohlensäure und fünf Prozent Fruchtsaft und kommt ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln aus. Zudem konnte der Zuckergehalt um 44 Prozent reduziert werden: Dank der Süßkraft der Stevia-Pflanze, die damit in einem Produkt von Nestlé Wassers europaweit erstmals zum Einsatz kommt.



Hotellerie

Mit dem Sportflitzer durch die Schweizer Alpen

Mit dem Arrangement «Open Air» laden das Tschuggen Grand Hotel in Arosa und das Hotel Eden Roc in Ascona gemeinsam mit der Luxusautomobilvermietung Edel & Stark zum besonderen Fahrerlebnis in die Bündner Berge oder an den Lago Maggiore. Dabei erhalten die Gäste den Wagen ihrer Wahl direkt nach Hause geliefert. Für Gäste aus dem Ausland gilt das Angebot auch ab Flughafen Zürich. Es stehen verschiedene Modelle zur Auswahl, von Sportflitzer über Cabriolet bis Luxuslimousine. fee



Vorreiter der kulinarischen Entwicklung

Joachim Wissler und die Methodik: Tafelspitzbouillon tröpfelt stetig durch holzkohlengrillierte Lauchstücke, um deren Aroma aufzunehmen.

Bilder Chef Alps/Fotografin: Nadine Kägi

An der «Chef Alps» gab er Autogramme und posierte für Erinnerungsfotos wie ein Popstar: ein Gespräch mit Spitzenkoch Joachim Wissler am Rande des Fachsymposiums.

SABRINA GLANZMANN

Joachim Wissler, seit einem Monat sind Sie mit dem Restaurant Vendôme auf dem zehnten Platz der gastronomischen Welttrangliste «World's Best Restaurants», und damit als erste deutsche Adresse überhaupt in den Top 10. Wie steht's um Ihre Buchungslage? Natürlich hat das Ganze eine grosse Resonanz ausgelöst, und diese Anerkennung macht uns sehr stolz. Nach der Preisverleihung in London hatten wir tags darauf 20 000 Klicks auf unserer Website – normalerweise sind es höchstens 1000. Das zeigt die Wirkung, die das Ranking auslöst, und klar erhoffen wir uns dadurch auch eine erhöhte Nachfrage, gerade auch von neuen Gästen.

Welche «neuen Gäste»? Nun, der Markt in Deutschland ist verteilt. Es leben hier zwar 80 Mio. Menschen, aber mit meiner Arbeit spreche ich nur einen ganz kleinen Teil davon an. Wenn man bedenkt, dass sich die Anzahl der deutschen Spitzenrestaurants in den letzten zehn Jahren mindestens verdreifacht hat, macht es das nicht einfacher – für alle Kollegen. Deshalb ist diese breite, weltweite Wahrnehmung Gold wert. Und wir erreichen so hoffentlich auch ein jüngerer Publikum – eines, das bisher mit der 3-Sterne-Küche vielleicht nicht so viel am Hut hatte. Für

die wirtschaftliche Basis eines Gourmetlokals ist eine Öffnung der Zielgruppe gegen unten aber klar immer wichtiger.

Es gibt Beispiele von Spitzenköchen, die das mit Zweit- oder Drittkonzepten versuchen – nach dem Prinzip moderatere Preise aber kulinarisches «Herantasten» an die jeweilige Küchenphilosophie. Heben Sie Pläne in diese Richtung? Ich denke definitiv darüber nach, ob, wie und wo ich mit einem Zweitkonzept die Leute erreichen könnte. Das würde sicher vor allem in grossen Städten funktionieren, etwa in Köln oder Düsseldorf. Aber auch Berlin als Hauptstadt wäre natürlich interessant.

Sind Sie bereits in Gesprächen?

Dazu kann ich zum aktuellen Zeitpunkt leider noch nichts genaueres sagen. Aber es wäre natürlich toll, wenn es klappt.

Stichwort Unternehmen: Wo wären Sie heute ohne die Althoff Hotel Collection im Rücken, zu der das Grandhotel Schloss Bensberg mit dem «Vendôme» gehört? Ich habe im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg (Anmerkung der Redaktion: siehe auch Artikel zur Hotelgruppe auf Seite 19) von Beginn weg mitgearbeitet und es mit aufgebaut, im Gebäude war vorher ja kein gastgewerblicher Betrieb. So gesehen bin ich nicht durch das Restaurant gross geworden, sondern das Restaurant gemeinsam mit mir. Es ist heute grundsätzlich aber

sehr schwer als Koch auf diesem Niveau, wenn du kein Unternehmen im Rücken hast oder keinen Gönner, der dir für einige Jahre finanziell Luft verschafft, während du dich auf dem Markt etablieren kannst. Wie anfangs erwähnt, der Markt wird nicht grösser, und die Waren- und Personalkosten bekanntlich nicht kleiner.

Sie gelten kulinarisch als der geistige Vater der «Neuen Deutschen Schule», die auf regionale Produkte und vergessene Gerichte setzte, als das in der breiteren Spitzengastronomie noch undenkbar war. Heute sind Authentizität und Regionalität in aller Munde. Welche «Revolution» planen Sie als Nächstes? So revolutionär bin ich nicht

(lacht), ich bin einfach pragmatisch. Bei allem Respekt für die französischen Statuten und Grundlagen, ich muss Gänseleber, Steinbutt oder Trüffel nicht auf der Karte haben, wenn es für mich Alternativen auf Augenhöhe gibt. Eine schöne Forelle etwa ist sehr wandelbar in der Küche. Ich gehöre zu Generation von deutschen Köchen, die selbstbewusst für ihr kulinarisches Erbe einstehen, und sich damit auch ein Profil, eine kulinarische Identität geschaffen haben. Und das verfolge ich konsequent weiter.

Joachim Wissler

Das heisst?

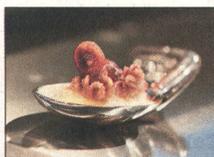
Die deutsche Küche hatte ja jahrzehntlang weiss Gott kein besonders gutes Renommee international bei den Kollegen. Das hat sich zum Glück geändert, und darin will ich mich weiter vertiefen. Heute arbeite ich zum Beispiel, wie ich an der «Chef Alps» präsentiert habe, an einer Roten Grütze. Sie gehört zum Elementarsten, das die deutsche Esskultur ausmacht, und heute findet man ein solch altes Gericht interessant und spannend.

Das liegt aber auch daran, dass Sie diese Rote Grütze mit gefriergetrocknetem, vakuumiertem Vanilleeis kombinieren. Ist die Technik, die Methode heute der Star? Man denke dabei auch an Sous-Vide oder Stickstoff... Momentan beschäftigt mich Gefrierdrying als Technik intensiv, das stimmt. Aber solche Techniken als übergreifenden Arbeitstitel einer ganzen Menüfolge einzusetzen, als den roten Faden dahinter, das interessiert mich nicht. Technik sollte immer punktuell unterstützen, die Aromen herausheben, aber nie selbst Anlass der Sache sein. Auf jedem Gericht zig Stickstoffkügelchen zu haben, ist meiner Meinung nach nicht sehr reizvoll.

Joachim Wissler (*1963) ist seit 2000 Küchenchef im Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach (D). Er ist aktuell mit 3 Michelin-Sternen, 19,5 Gault-Millau-Punkten und 4 Hauben dekoriert. Auf einem Bauernhof auf der Schwäbischen Alb aufgewachsen, absolvierte Wissler seine Ausbildung in der «Traube Tonbach» bei Biersbrunn; als Küchenchef im Schloss Reinhartshausen erhielt er 1995 den ersten Michelin-Stern.



«Chef Alps 2013» Weltklasse-Kochkunst in Zürich



Joan Roca und das Meer: Löffel mit gebratenen Tintenfischen, der an Tentakel erinnern soll.



Elena Arzak und die Welt: Seehecht unter frittierter «Erdkugel» aus Reispapier.



Björn Frantzén und die Natur: Pochierte Auster mit Seegraspuder, Sanddorn, Wallnussöl.



Denis Martin und «la Suisse revisitée»: salziger Beignet-Teig mit asiatischer Füllung.



Jonnie Boer und das Wilde: Lamm in Bienenwachs gegart, Oliven, Krouten, Wildkräuter.

Gute Gerichte bestehen nicht nur aus der Qualität der Zutaten, sondern auch aus der Qualität der Ideen. Dieser Appell des italienischen Spitzenkochs Massimo Bottura an die «Chef-Alps»-Besucher lässt sich wie ein Motto auf die ganze zweite Ausgabe des Fachsymposiums übertragen. Denn an der «Ideo-Qualität» der geladenen elf Profiköche und -pâtissiers (siehe auch htr vom 23. Mai) muss offensichtlich etwas dran sein – nicht umsonst weisen sie alle Spitzenbewertungen in den

Gastroführern und -rankings auf oder sind Träger hochdotierter Awards. Von diesen Ideen wollten sich letzten Sonntag und Montag in der Eventhalle Stage One in Zürich-Oerlikon rund 1700 Besucher inspirieren lassen, von diesem unterschiedlichen Umgang mit Formen, Texturen, Konsistenzen, Aromen und Techniken. Das waren vor allem Vertreter der hiesigen Kochprominenz – darunter etwa Heiko Nieder, Nenad Mlinarevic oder Rolf Fuchs –, der Gastronomienachwuchs, Fachmedien und interessierte Laien.

Neben Joachim Wissler war zum Beispiel Joan Roca zu erleben. Die Live-Show der neuen Nummer 1 auf der Liste der «World's 50 Best Restaurants 2013» sorgte für staunende Gesichter – als der Spanier zeigte, wie er Gerichten ganze Musikstücke und speziell kreierte Gefässe widmet. Der Schweizer Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner liess Bodypainting-Models mit seinen Kreationen auftreten und präsentierte aktuelle Dessert-Trends – flüssige Kerne und Prickeleffekte à la «Tiki»-Braise.

Der Deutsche Tim Raue sorgte mit seiner direkten Art für viel «Szenenapplaus» («Wir kochen nicht für Veganer, weil ich beschlossen habe, dass mir das keinen Spass macht. Aber man muss den Arsch in der Hose haben, zu solchen Entscheidungen zu stehen») und mit den 200 Kostproben seiner «Dry Age Rinderkrone» für Anerkennung im Zuschauerraum. Das sind nur einige Beispiele aus dem hochkarätigen Programm der Organisatorinnen Erica Woehrlé und Adriano Pirola von der Agentur Woehrlé-

Pirola, Reto Mathis von Mathis Food Affairs und Thomas Ruhl, Herausgeber der Edition Port Culinaire und Initiator der «Chef-Sache» Deutschland. Sie konnten eine positive Bilanz der zweiten «Chef Alps» verzeichnen, mit 700 Besuchern mehr als 2012 und ausverkauften Tickets im Vorfeld. «Das bestärkt uns in unserem Engagement, auf dem richtigen Weg zu sein», so Erica Woehrlé. Die nächste «Chef Alps» findet am 18. und 19. Mai 2014 statt, sagt

www.chef-alps.com

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 22 · 30. Mai 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ARBEITSPLATZ DER ZUKUNFT

Der Arbeitsplatz und im Besonderen wie dieser attraktiv zu gestalten ist, steht seit einiger Zeit in vielen Unternehmen an ungewohnt prominenter Position auf diversen Traktandenlisten. So wie unsere Gäste das Angebot durch ihre Bedürfnisse definieren, so bestimmt eben auch der Mitarbeitende, welchen Arbeitsplatz er sich aussucht. Die Diskussion spitzt sich dann zu, wenn sich auf der einen Seite die Bedürfnisse einer neuen Generation an ihren Arbeitsplatz stark ändern und auf der anderen Seite dieser Arbeitsmarkt in vielen Berufen zunehmend austrocknet. Was ist das für eine neue Generation, und was erwartet diese von ihren Arbeitsplätzen und somit von ihren Arbeitgebern?

Die Generation Y

Y wird im Englischen ausgesprochen wie «why», das englische Wort für warum. Tatsächlich hinterfragt diese Generation, die zwischen 1980 und 1995 geboren wurde, gerne und so ziemlich alles. Diese Generation hatte immer die Wahl: Von Geburt an genoss sie volle Aufmerksamkeit ihrer Eltern, durfte bei Urlaubs- und Autowahl mitentscheiden und hatte freie Hobby- und Berufswahl, selbstverständlich mit uneingeschränkter Unterstützung der Eltern, Trainer und Lehrpersonen. Diese Erfahrungen transferiert sie in die Unternehmung und äussert folgende Bedürfnisse: Von der Struktur eines Unternehmens erwartet sie flache Hierarchien. Sie verlangt Aufmerksamkeit, Fürsorge und Mitsprache bei Entscheiden sowie ständige Feedbacks. Entscheiden soll, wem am besten weiss und nicht derjenige, der hierarchisch

höher steht. Sie ist mit Internet aufgewachsen und gewohnt, in Netzwerken zu denken und zu kommunizieren und ist daher alles andere als leichtgläubig: richtig ist, was Wikipedia sagt, nicht, was der Chef sagt. Sie verlangt herausfordernde und abwechslungsreiche Jobs mit möglichst hohem Grad an Selbstbestimmung, zum Beispiel in Bezug auf Arbeitszeiten. Karriere ja – aber nicht um jeden Preis: Freunde, Familie und Freizeit sind gleichwertig. Generation Weichei werden sie gern von jenen genannt, die der Überzeugung sind, dass Karriere auf Leistung und dem uneingeschränkten und kostes-was-es-wolle Einsatz für das Unternehmen basiert. Dies stimmt nur bedingt: Diese jungen Nachwuchskräfte sind zwar anspruchsvoll und wählerisch, aber auch – neben besten Qualifikationen – sehr engagiert, wenn sie von der Sache überzeugt und in ihrer Tätigkeit herausgefordert und wertgeschätzt sind. Genügt ein Arbeitsplatz diesen Bedürfnissen nicht mehr, gehen sie ohne grossen Schmerz – auch zum Nachbarn.

In einer Zeit der zunehmenden Selbstbestimmung können Betriebe mit veralteten Arbeitszeitmodellen und Jobs ohne Perspektiven nicht erwarten, qualifizierte Mitarbeitende zu gewinnen und langfristig zu halten.



Christa Augsburg
Leiterin Ausbildung/Dozentin
Personalmanagement
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

ZITAT
DER WOCHE

«Das grösste Übel der heutigen
Jugend besteht darin, dass man
nicht mehr dazugehört»

Salvador Dalí

AGENDA

10. JUNI

«Die Arbeitszeitkontrolle sowie
Arbeitszeit- und Ruhezeitbestimmungen»,
von hotelleriesuisse,
im Romantik Hotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus – Stufe I»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. JUNI

«Interculture Seminar – Focus
GCC countries»,
von hotelleriesuisse, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB AUGUST

«Chef werden – Chef bleiben»,
vom Schweizer Bäckerei- und
Konditorei-Personal-Verband
in Kooperation mit der Bieler
GmbH, Aargau, Bern, St. Gallen
www.chefwerden.ch oder
www.hotelgastrounion.ch

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde
Ernährung», vom Schweizer
Kochverband, diverse Ort
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. SEPTEMBER

«8. Internationale Service-
meisterschafts», vom
Berufsverband Restauration,
anlässlich der Igeho in Basel
www.hotelgastrounion.ch

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 3)
Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände usw. können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei.

Üben Sie mit den Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien. Begehen Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz.

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

TELEFONBEWERBUNG: SO MACHEN SIE ES RICHTIG

Schon im «Profil» 19 und 21 ging es um das Bewerbungsgespräch am Telefon. Wer es richtig macht, hat einen Vorsprung gegenüber anderen Bewerbern. Darum sind die richtige Vorbereitung und ein gutes Gespräch das A und O.

Wie letztes Mal erwähnt, braucht es für ein Bewerbungsgespräch einen ruhigen Ort, genügend Zeit und die richtige Stimmung. Doch bevor Sie endlich telefonieren, braucht es noch weitere Vorbereitung.

SAMMELN SIE SÄMTLICHE WICHTIGEN INFORMATIONEN

- Name der Kontaktperson
- Informationen über das Unternehmen (Website...)
- Tätigkeits- und Stellenprofil (Inserat...)
- Aktuelle Arbeitsmarktlage

HALTEN SIE DIE ERFORDERLICHEN UNTERLAGEN BEREIT

Wenn Sie die folgenden Tipps beachten, tun Sie bereits einiges für Ihre Sicherheit:

- Gesprächsleitfaden
- Bewerbungsdossier und Kompetenzprofil
- Terminplaner und Notizmaterial

BEREITEN SIE IHRE BOTSCHAFT VOR

- Ziel des Gesprächs
- Fragen (offen und dialogorientiert formulieren, W-Fragen)
- Wichtigste Aussagen, Verkaufsargumente
- Reaktion auf verschiedene Szenarien (XY ist nicht zu sprechen: Worum geht es? Nein, wir haben keine Stelle frei. Wir sind nicht interessiert. Wir haben im Moment

keine Stelle frei, schicken Sie uns trotzdem Ihr Dossier.)

- Formulierungen überlegen und trainieren

KONTAKT HERSTELLEN

- Stellen Sie den Kontakt her
- Sekretariat überwinden, sich mit Namen vorstellen
- Anliegen formulieren und Kontaktperson anfragen
- (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf vereinbaren)
- Gespräch eröffnen, sich mit Namen vorstellen (Vor- und Nachnamen) und Anliegen formulieren
- (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf vereinbaren)

GESPRÄCHSZIEL ERREICHEN

- Interesse bekunden und wecken
- Eigene Fragen klären
- Weiteres Vorgehen vereinbaren und Termine setzen
- Option für späteren Kontakt sichern
- Sich für das Gespräch bedanken und freundlich bleiben, auch wenn die Zielperson wenig Interesse zeigt
- Mit Namen verabschieden und Gespräch beenden

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

WIE VIEL VERDIENEN DIE ANDEREN?

Über den Lohn sprechen viele nicht gern. Umso interessanter ist ein Buch, aus dem man mehr über die Löhne der anderen erfährt. Selbstverständlich steht nicht darin, wie viel Herr Meier im «Sternen» verdient, sondern es sind die Mindest- sowie orts- und berufsüblichen Löhne in der Schweiz festgehalten. Für das Gastgewerbe kennen wir die Mindestlöhne aus dem L-GAV. Spannender ist also zu erfahren, wie hoch die (Mindest-)Löhne in anderen Branchen sind. Dabei zeigt sich, dass die Löhne im Detailhandel oft tiefer liegen als jene in der Gastrobranche. So verdient beispielsweise eine Detailhandelsfachfrau oder ein Detailhandelsfachmann (dreijährige Lehre) in einer Bäckerei-Konditorei nur gerade 3.553 Franken. Im Gastgewerbe sind es mit einer dreijährigen Lehre immerhin 4.100 Franken. Wo wird dann das grosse Geld verdient? Natürlich bei den Banken, denkt man. Doch ein Kreditoren- und Debitorenbuchhalter beginnt auch nur mit 4.583 Franken. Bis ein Lohn 10.000 Franken übersteigt, muss man beispielsweise Finance Manager mit sechs bis neun Berufsjahren sein.



«Das Lohnbuch 2013»

Orell Füssli
Philipp Mülhauer
ISBN
978-3-280-05502-1

CHF 65.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
QUALITY Our Passion

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäffikon SZ
23.-24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0949 377 111 www.gastrouisse.ch

KADER

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2013/14
eine Geschäftsführung
für ein neues Hotel im Oberengadin

Das Hotel verfügt über 80 Betten und eine Restauration mit 100 Plätzen. Unser Auftraggeber stellt sich eine Geschäftsführung vor, welche bereits ein Hotel dieser Gröszenordnung geführt hat.

Gerne erwarten wir Ihren Lebenslauf (ohne Zeugnisse).

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



IHR NEUER ARBEITGEBER: Die Sattel-Hochstuckli AG ist ein dynamisches und seit vielen Jahren im Markt etabliertes, innovatives Tourismusunternehmen. Nebst der Drehgondelbahn gehören diverse Winter- und Sommeranlagen sowie ein Berggasthaus zum Angebot. Zahlreiche Projekte wurden in den vergangenen Jahren realisiert und es stehen weitere spannende und innovative Projekte an, welche realisiert werden möchten.

Wir suchen ab 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Geschäftsführer/in 100%

STELLENPROFIL: Sie führen als Geschäftsführerin oder als Geschäftsführer die Unternehmung mit insgesamt 70 Teilzeit- und Vollzeitangestellten. Sie verantworten die fünf Teilbereiche der Unternehmung inklusive eines Gastronomiebetriebes. In enger Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind Sie massgeblich am langfristigen Erfolg der Unternehmung beteiligt. Sie bringen sich aktiv ein und repräsentieren die Unternehmung gegenüber den zahlreichen Anspruchsgruppen. Ihre Machermentalität setzen Sie bei den zukunftsweisenden Projekten für die Unternehmung gekonnt ein.

ANFORDERUNGEN: Für diese äusserst interessante Managementaufgabe bringen Sie eine höhere kaufmännische oder höhere technische Weiterbildung mit. Sie haben bereits erfolgreich Führungserfahrungen gesammelt und können wenn möglich Branchenkenntnisse vorweisen. Im Weiteren sind Sie eine leistungsfähige, kommunikative und zuverlässige Persönlichkeit. Sie lieben es sich an innovativen Projekten zu beteiligen und diese erfolgreich durchzuführen. Sie sind gut organisiert, flexibel und belastbar.

WIR BIETEN IHNEN Ein abwechslungsreiches, herausforderndes Aufgabengebiet in einer innovativen Tourismusunternehmung mit einem motivierten Team. Ein Unternehmen, mit dem Sie Ihre Ideen verwirklichen können.

Unser Verwaltungsratspräsident, Josef Föhn, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Sattel-Hochstuckli AG, Josef Föhn, Postfach 36, 6417 Sattel, josef.foehn@borm.ch
weitere Fragen beantwortet Ihnen Mathias Ulrich, Geschäftsführer, 076 561 17 07.

www.sattel-hochstuckli.ch

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

Assistant Restaurant Manager (w/m)

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 1. Juli 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung suche ich für 2 gegenüberliegende Garni-Hotels mit 40 Zimmern, Zentrum Luzern, Gäste-segment Einzelreisende, einen

Aide du Patron, m/w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, sind ca. 35 Jahre jung, D/E/F sprechend, berufserfahren, belastbar, führungssicher, frontorientiert, flexibel, kreativ und haben Erfahrung im Umgang mit Online-Marketing/Reservationskanälen. Als mein Stellvertreter sind Sie verantwortlich für die Führung und Leitung der Betriebe während meiner Abwesenheit.

Ihr Ziel zur Selbstständigkeit über Pacht kann ermöglicht werden.

Senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an roland.wismer@baslertor.ch oder per Post.

SUMMER POOL *** HOTEL

BASLERTOR

LUZERN • DOWN TOWN

GUEST HOUSE

ROSLI

LUZERN • DOWN TOWN

AT THE SUMMER POOL HOTEL BASLERTOR

Hotel Baslertor · Pfistergasse 17 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 249 22 22
www.baslertor.ch · info@baslertor.ch

26971-10073



WOLFSBERG

Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und eine vielfältige Restauration in historischen Räumlichkeiten. Wir führen jährlich mehrere hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durch.

Ab 1. September 2013 oder nach Vereinbarung ist die neu geschaffene Stelle des

Stellvertretenden Leiters Hotellerie

zu besetzen. Sie sind hauptverantwortlich für das ganze Facility Management und die Hauswirtschaft mit über 20 Mitarbeitenden und unterstützen zudem die Leiterin tatkräftig in allen anderen Bereichen, insbesondere auch im ganzen F&B Departement sowie bei der Gästebetreuung. Sie sind während deren Abwesenheit für den reibungslosen Ablauf des Gesamtbetriebes verantwortlich.

Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und eine anerkannte schweizerische Hotelfachschule abgeschlossen. Sie kennen sich bestens in allen Bereichen eines anspruchsvollen Hotel- und Seminarbetriebes aus und haben einige Jahre Führungserfahrung.

Sie sind eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit und ein umsichtiger, vorausblickender Vorgesetzter, der seinem Team in jeder Hinsicht ein Vorbild ist. Sie zeichnen sich aus durch Ihre Liebe zum Detail und durch Ihr hohes Qualitätsdenken. Sie lieben es, die Geschicke eines international ausgerichteten Betriebes an der Front mitzuprägen, sind sprachgewandt (insbesondere Englisch) und an einer langjährigen Zusammenarbeit interessiert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Services (Wolfsberg) AG
8272 Ermatingen. Telefon 071 663 56 44
E-Mail: ruth.kilchenmann-fuellemann@ubs.com

Wolfsberg – The Platform for Executive & Business Development
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

26980-10082



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und hohe Bekanntheit. Für unser modernes und qualitativ hochstehendes Personalrestaurant in Kilchberg suchen wir eine motivierte und innovative Führungspersönlichkeit als

Chef de Cuisine (m/w)

In dieser vielseitigen Funktion übernehmen Sie die selbständige Verantwortung für den gesamten Küchenbereich inklusive der Warenbewirtschaftung, der Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, des Einkaufs und der Warenaufwandkontrolle. Zudem führen Sie ein aufgestelltes Team von 3 Mitarbeitenden und stellen hier die Werte Qualität, Arbeitssicherheit und Hygiene jederzeit in den Vordergrund. In enger Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste während einem normalen Tagesbetrieb, hauptsächlich montags bis freitags, in einem sehr dynamischen und lebhaften Umfeld.

Wir wenden uns an einen ausgewiesenen und flexiblen Chef de Cuisine, welcher bereits über mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position verfügt. Ein hoher Qualitätsstandard ist für Sie selbstverständlich. Mit Ihrer vermittelnden Art und Ihrem vernetzten Denken sind Sie für diese Herausforderung bestens gerüstet.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe mit viel Freiraum für eigene Ideen und Kreativität, wo Sie Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten voll einbringen können. Es erwarten Sie ein kollegiales Arbeitsteam und attraktive Anstellungsbedingungen. Interessiert? Denise Zabkar, Bereichsleiterin HR Produktion, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Online-Bewerbung auf www.lindt.ch.

CHOCOLADEFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG
PERSONALABTEILUNG SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG

26975-10077

Führendes, bekanntes First Class Hotel – Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, unschuldig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

In einem anerkannten First Class-Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb mit hervorragenden Gästebeurteilungen umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie **exzellente Anstellungsbedingungen**, eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in – Executive Chef/in

zur Führung einer 15–20-köpfigen Brigade inkl. zwei junge Sous-chefs

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: Direktreport an den General Manager, Mitglied des Kaderns, selbstverständlich permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters und kurze Entscheidungswege. Küchenrendite, Organisation, Hygiene und Technik sind auf Top-Niveau. Ideale Voraussetzungen für Chef de Cuisine oder erfahrenem starken Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Es erwartet Sie das ganze Spektrum aus à la carte-Restauration, Seminar- und Gruppengeschäft sowie internationales Publikum. Der Eintrittstermin, z.B. im Sommer oder Herbst, wird flexibel gehandhabt. – Mental starke Head-Chefs mit dem Auge fürs Detail informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch! Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

26963-10066

Interessiert an einer gut eingeführten Schweizer Hotelmarketing-Agentur?

Gesucht wird ein/e Unternehmer/in, die sich für eine gut eingeführte Hotelmarketing-Agentur in der Schweiz engagieren und diese zu einem späteren Zeitpunkt übernehmen will.

Sie arbeiten flexibel und selbständig in den Bereichen Sales, Marketing und Public Relations. In der Betreuung von bestehenden Kunden und in der Akquisition von Neukunden, bei Messeauftritten, Besuchen bei Reisebüros und -veranstaltern, in Marketingprojekten ist Ihr Engagement gefragt. Reise-tätigkeit innerhalb der Schweiz und Europas.

Sind Sie eine dynamische, kompetente und aufgestellte Persönlichkeit? Verfügen Sie über Berufserfahrung im Bereich Sales & Marketing im Tourismus? Beherrschen Sie unsere Landessprachen Deutsch und Französisch (schön wäre auch Italienisch) sowie Englisch in Wort und Schrift? Sind Sie neugierig, offen und kreativ und können neue Entwicklungen und Trends aufspüren? Dann erwartet Sie eine interessante und selbständige Tätigkeit!

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift mit CV unter Chiffre 26996-10092 an
hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26996-10092

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 100 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsternen Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Ab sofort suchen wir den Kontakt zu passionierten, bergbegeisterten Hotel-professionals mit Affinität zu Luxus&Lifestyle für die folgenden Department-Head und Kader-Positionen:

Director of Finance
Director of Engineering
IT Manager
Executive Chef i/c of F&B
SPA Manager
Executive Housekeeper
Front Office Manager
Chief Concierge
Restaurant Manager
Sales Manager

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen, wenn Sie sich mit einer der o.g Positionen identifizieren und bereit sind für den nächsten Karriereschritt. Bewerben Sie sich in elektronischer Form und werden Sie Teil des Pre-Opening Teams.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH-6490 Andermatt
hr-chedianderamatt@ghmhotels.com
www.ghmhotels.com

GHM

A STYLE TO REMEMBER

26976-10078



ankommen und geniessen
Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Suchen Sie Ihre berufliche Herausforderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Nachdem der jetzige Stelleninhaber nach 4-jähriger Topleistung unser Haus verlässt, suche ich seine Nachfolge per August 2013 als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Unser charmantes ***Sterne-Cityhotel Goldener Schlüssel Bern wurde vor 5 Jahren total renoviert, verfügt über 54 Betten, ein Restaurant mit 85 Plätzen und liegt mitten in der Berner Altstadt, dem UNESCO Weltkulturerbe.

Sie sind ein(e) Allrounder/in, Hotelfachschulabsolvent/in, 28 bis 35 Jahre jung, kommunikativ, vertreten den Direktor und sind bei dessen Abwesenheit verantwortlich für die Führung des Betriebes mit 20 Mitarbeitenden. Sehr gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse und Wohnort in der Stadt setze ich voraus.

Auf eine Persönlichkeit, die begeistern und überzeugen kann, freue ich mich sehr. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, senden Sie bitte Ihre Bewerbung elektronisch (troxler@goldener-schluesel) oder per Post an Jost Troxler.

Marianne & Jost Troxler
Rathausgasse 72 · CH-3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16 · Fax +41 31 311 56 88
www.goldener-schluesel.ch
E-Mail: info@goldener-schluesel.ch

26963-1005



Zu unserem innovativen Team suchen wir
per sofort oder nach Übereinkunft
gelernte/n

Alleinköchin/Alleinkoch (100%)

Haben Sie Freude am Beruf und arbeiten Sie gerne in einem modernen Betrieb, sind kreativ, exakt und qualitätsbewusst, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
an untenstehende Adresse

Gyger AG, Café-Confiserie-B&B
Postfach 110
7430 Thuisis
Telefon 081 651 11 23

26978-1000

Sous-Chef / Junior Sous-Chef

Jobcode hoteljob.ch: J63344

Aparthotel Rotkreuz
Mattenstrasse 1, 6343 Rotkreuz
041 799 49 99, hugo.lenzlinger@aparthotel-rotkreuz.ch

26985-1009

Für die Sommersaison oder länger suchen wir

Koch oder Commis de Cuisine

Restaurant Dampfzentrale
Marzillstrasse 47
3005 Bern

26982-1003

Suchen Sie eine neue vielseitige Herausforderung?

Wir sind ein kleines, tierfreundliches
Garni-Apparthotel in Flims-Waldhaus
und suchen eine innovative und kompetente

Führungspersönlichkeit

Wenn Sie eine Ausbildung im Hotelfach
oder als Hotelfachassistent/in bereits
Erfahrungen an der Rezeption, im Service,
in der Hauswirtschaft gesammelt haben,
überall Hand anlegen und selbständig gerne
mit einem kleinen Team arbeiten, dann ist
gerade dies vielleicht die Stelle für Sie.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-
unterlagen:

HOTEL AM WALDRAND
Céline Giger
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 30 30
E-Mail: amwaldrand@flims.ch
www.amwaldrand.ch

26986-1004

INTERNATIONAL



The Chateau
Spa & Organic Wellness Resort

Award winning wellness resort
in Malaysia is hiring

Chef de Cuisine French Fine Dining

You must have in-depth knowledge of
presentation, be able to maintain a high
degree of quality and train a team.

Director of Food & Beverage

Highly skilled and able to lead and direct
the F&B team with exceptional emphasis on
services, quality and details. Preferably with
event management experience.

For more information, please visit
<http://www.thechateau.com.my/careers> or
contact recruitment@thechateau.com.my

26983-1006



HOTEL LÖWEN AG
6522 DAGMERSELLEN
062 756 18 55

info@loewen-dagmersellen.ch
www.loewen-dagmersellen.ch

Wir suchen in unser junges Team
flexible(n) und einsatzfreudige(n)

Koch/Sous-Chef

100%
mit Berufserfahrung

auf den 1. August 2013
oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Rufen Sie unverzüglich an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Wolfgang Kristan und Mitarbeiter

26992-1008

hpmisteli

Unser Kunde ist ein Restaurant in der Stadt Bern, das sich
innert kurzer Zeit zu einem beliebten Treffpunkt für Gäste
aus nah und fern etabliert hat.

Im Zentrum des Tagesbetriebes mit regelmässigen Abend-
anlässen stehen kulinarische, kulturelle und kommuni-
kative Erlebnisse.

Traditionelle Naturküche neu interpretiert, herzliche Gast-
freundschaft und kreative, authentische Angebote prägen
ein einzigartiges Ambiente.

Wir suchen für die erfolgreiche Mitgestaltung dieses innova-
tiven Betriebes eine engagierte Persönlichkeit mit eini-
gen Jahren Erfahrung als

Alleinköchin und Stellvertreterin GL

(50% bis 80%)

Sie haben Freude eine kreative und ideenreiche Küche
aktiv umzusetzen. Sie sind kommunikativ, gasteorientiert
und haben nebst der Freude am Kochen auch Lust auf
direkten Kontakt mit unseren Gästen. Aktive Mithilfe bei
administrativen Aufgaben rundet Ihr Profil ab.

Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und arbei-
ten gerne in einem motivierten Team. Sie erreichen enga-
giert gesteckte Ziele und helfen mit, ein anspruchsvolles
Konzept immer wieder mit neuen Inhalten zu füllen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns ken-
nenlernen. Hans-Peter Misteli freut sich auf Ihre Kontak-
nahme oder schriftliche Bewerbung.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

26981-10084

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

Hotellerie Gastronomie Verlag**
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23
inseterate@stellenprofil.ch
inseterate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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
grafiku (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie** Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

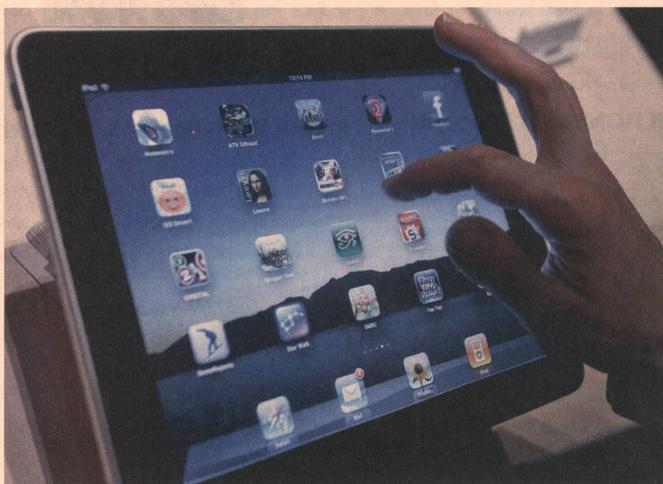
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum 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 Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Redak-
tion. 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 IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

ALLES MOBIL ODER WAS?

«Mobile First» heisst es schon lange nicht mehr nur bei Internetgrössen wie Google oder Facebook. Immer mehr Hotels erkennen, wie wichtig das Thema «Mobile» ist. Laut einer Online-Umfrage nutzt fast jedes zweite Schweizer 4- bis 5-Sterne-Hotel mobile Vertriebskanäle. Experten zufolge wird der mobile Traffic noch in diesem Jahr den stationären Traffic übertreffen. Doch zahlreiche potentielle Gäste werden bitter enttäuscht, sobald sie eine Hotel-Website auf dem Smartphone aufrufen: kaum leserlicher Text, Buttons, die vom «zu dicken Daumen» versehentlich gedrückt werden oder Menüs, die erst mühsam gross gezogen werden müssen. Entsprechend kurz ist die Aufenthaltsdauer.

Ist Ihre Website mobil?

Viele wissen gar nicht, wie die eigene Website auf dem Smartphone eigentlich aussieht. Natürlich lässt sich prinzipiell (fast) jede Website auch auf dem Smartphone anzeigen. Doch die Frage ist, wie übersichtlich eine Standard-Website auf solch einem kleinen Gerät ist. Während an einem Laptop eine Bildschirmbreite von 1024 Pixel mittlerweile schon fast klein ist, begnügt

sich z. B. ein iPhone mit 320 Pixel. Entsprechend verkleinert werden Texte und Bilder angezeigt, Navigationspunkte müssen erst vergrössert werden, manche Buttons werden versehentlich gedrückt, weil der Daumen «zu dick» ist etc. Da verliert der mobile Besucher schnell die Lust und verlässt die Seite wieder.

Braucht jedes Hotel eine App?

Ohne jetzt spezifisch auf die Unterschiede zwischen App und mobiler Website eingehen zu wollen: nein. Für eine Hotel-Website, bei der es auf die wesentlichen Informationen wie Öffnungszeiten, Zimmer, Angebot, Preise, Buchungsmöglichkeit, Anfahrt etc. ankommt, wird keine App benötigt. Im Gegenteil: Eine App hat den Nachteil, dass sie stets für ein bestimmtes Betriebssystem, also z. B. nur für Android oder iOS, programmiert wird. Um einen Grossteil der mobilen Besucher zu erreichen, müssten also auf Grund der Verbreitung mindestens zwei Apps programmiert werden. Eine mobile Website hingegen läuft im jeweiligen Browser und ist nicht auf ein bestimmtes Betriebssystem festgelegt. Neben der Möglichkeit, eine separate mobile Website zu pro-

grammieren, bietet sich auch ein so genanntes responsives Webdesign an. Dabei handelt es sich um ein Website-Layout, das sich je nach Gerät, von dem aus zugegriffen wird, grafisch anpasst. Der Vorteil: Inhalte werden nur einmal eingepflegt und nicht separat für die PC- und die mobile Version. Das kostet am Anfang natürlich erst einmal mehr, zahlt sich aber am Ende aus.

Es gibt keine allgemeingültige Antwort auf die Frage: native App, mobile Website oder responsives Webdesign. Doch es gibt eine auf die Frage: «Mobil oder nicht?» Nicht mehr lange und Ihre Website-Besucher kommen zu einem Grossteil über mobile Geräte. Darauf sollten Sie vorbereitet sein.



Thomas Hendele
Social Media Kommunikation &
Online Marketing Beratung
www.some-communication.de

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

Einmalige Gelegenheit

Für neu-Unternehmer und Gastronom mit Herzblut:

Werden Sie Ihr eigener Chef. Restaurant in gutgehendem 3*-Hotel im Grossraum Zürich zu vermieten. Inventar kann mitgemietet werden. Kaum Eigenkapitalbedarf. Attraktive Mietkonditionen.

Bewerbung unter Chiffre 26967-10075 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumsnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint nebst dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienstleistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsausweis in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie dafür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

- Bistro und Bar: 40 Plätze
- Gewölbekeller: 36 Plätze
- Stübli: 30 Plätze
- Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze
- Dachsaal: bis 100 Plätze
- Gartenterrasse: 40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiteingabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschaftssitz erfolgt im November 2013.

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue