

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 23

## 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:** 05.07.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus *Avec cahier français*



### Neue Märkte

Botschafter Gerhard Brügger vom EDA erklärt, wie die Schweizer Visa-Praxis Gästen aus neuen Fernmärkten zur Einreise verhilft.

Seite 3

### Neue Ideen

Vier Hotels in Vercorin zeigen, wie sie mit einem smarten Rabattangebot viele Sommergäste in die Destination holen wollen.

Seite 9

### Neues Konzept

Ein Unternehmen in Zürich zeigt, wie es mit einem neuen Apartment-Komplex für Long-Stay-Businessgäste der lokalen Hotellerie gefährlich werden kann.

Seite 19

### Neue Aperitifs

Fachleute sagen, welche «Sommer-Getränkereiz» es diese Saison in die Gläser der Hotel- und Restaurantbars schaffen werden.

Seite 20

### Inhalt

aktuell	2-5
people	6
cahier français	7-10
fokus	11-14
caterer & service	15
dolce vita	16-20

### Tag der Schweizer Hotellerie

## Aufruf zur Tat

Nach der Analyse bedarf es der Tat. Die Krise ist auch am Tag der Hotellerie im Zentrum gestanden.

ALEX GERTSCHEN

Zur Bewältigung der gegenwärtigen Probleme in der Hotellerie bedarf es nun konkreter Taten. Analysiert worden ist zur Genüge. Diese Forderung hat Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotelleriesuisse, am Dienstag am 6. Tag der Schweizer Hotellerie in Brienz in den Raum gestellt. Insbesondere forderte er

erneut mit Nachdruck die verstärkte Kooperation der Leistungsträger in horizontaler und vertikaler Richtung.

Ein Roundtable-Gespräch zeigte, dass der Marktdruck noch nicht den notwendigen Willen zur Zusammenarbeit freigesetzt hat. Implizit wurde die Frage gestellt, ob die Politik die entsprechenden Anreize verstärken soll-

te, womöglich in teilweiser Abkehr von ordnungspolitischen Gepflogenheiten in der Schweiz.

Dem Tag der Schweizer Hotellerie war die Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse vorausgegangen. Die Delegierten sprachen der Verbandsleitung ihr Vertrauen aus. Sachgeschäfte wurden nicht behandelt.

Seite 5, 6 und 8

### Schweizer Schifffahrt

## Der grossen Flaute trotzen



Die touristische Schifffahrt ist ein gesättigter Markt. Wachstum versprechen nur die neuen Märkte. fokus Seite 11 bis 14.

### Kommentar

## Männer sind scheinbar einfach unersetzlich



GERY NIEVERGELT

Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse in Brienz. Aus der Fülle an Eindrücken bleibt mir vielerlei besonders in Erinnerung.

Frauen-Fehlzanzeige: Wie schon am Ferientag von ST und an weiteren von mir kürzlich besuchten Veranstaltungen der Branche blieben auch in der Brienzner Sporthalle die Männer beim Podiumsgespräch unter sich. Das fällt heutzutage auf und irritiert nicht nur Frauen.

STC: Schön, dass die schweizerische Buchungsplattform als Ergänzung zum bestehenden Angebot mehr und mehr auf Interesse und Akzeptanz stösst. Die Vorteile für den Hotelier sind ja auch augenfällig.

Kritik: Nicht einmal Peter Bodenmann mochte an dieser DV noch gegen STC wettern. Aber ansonsten übt sich der Hotelier aus Brig zunehmend in Fundamental-Opinion und wirkt mit seinen Auftritten und Ausfällen am Rande der Veranstaltung zusehends isolierter. Dabei hat Bodenmann nicht in allem unrecht, ein (Streit-)Gespräch mit ihm könnte fruchtbar sein. Ein Interview mit der htr lehnt der einst so mediengewandte Politiker jedoch kategorisch ab.

Brienz: Erfreulich, hocherfreulich sogar war die gelebte Gastfreundschaft der Brienzner, die mit Engagement und ungekünstelter Freude sowohl das monatliche Get-together wie auch die offiziellen Anlässe vom Dienstag zu einem Erlebnis werden liessen. Sie machen damit beste Werbung für das schöne Berner Oberland.

### Mehrwertsteuer

## Der Sondersatz bleibt bis 2017

Die Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie ist unter Dach und Fach. Nach dem Nationalrat hat am Dienstag auch der Ständerat ohne Gegenstimme bei sieben Enthaltungen sich für das Anliegen der Hotellerie ausgesprochen. Der Sondersatz von 3,8% gilt bis Ende 2017. dst/tl Seite 2

### Bürgenstock Resort

## Eröffnung noch unbestimmt

Die Verantwortlichen für Planung und Realisierung des Bürgenstock-Resorts, unter der Leitung von Bruno H. Schöpfer, wollen sich bezüglich Eröffnungstermin nicht mehr festlegen. Dies, nachdem bereits zwei angekündigte Termine nicht mehr realistisch sind. Hauptgrund für die jüngste Verzögerung ist ein angepasster Gestaltungsplan. Dieser wird im Juni aufgelegt und muss noch genehmigt werden. Aber auch Einsparungen verzögern die Vollendung und Eröffnung des Resorts, das 34 neue oder zu sanierende Objekte umfasst. Von der Investitionssumme von 485 Mio. Franken sind bereits über 120 Mio. Franken verbaut worden. dst Seite 4



«Mister Bürgenstock» Bruno H. Schöpfer. adb

### 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



9 771662 334000 23

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association  
Federal Partner

protel

**ROTOR Lips**

www.RotorLips.ch

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf  
Maschinenfabrik • 033 346 70 70

**BRITA Professional**

PURITY Steam  
PURITY C Quell ST

Genuss braucht Wasser.  
Wasser braucht BRITA®.

http://professional.brita.ch

SUN TOP 3100®

Windfest bis 75 km/h  
und 100 % wasserdicht!

**KÄSTLISTOREN**

Kästli & Co. AG  
Tel. 031 340 22 22  
www.kaestlistoren.ch

**HUGENTOBLER**  
freeze'n'go

Werden Sie zu Ihrem eigenen Convenience Hersteller

Innovation bleibt unser Rezept

www.hugentobler.ch • Tel. 0848 400 900

## Aus der Region

### Graubünden

#### Unterstützung für Skigebiet am Oberalp

An den Gesamtkosten von rund 135 Millionen Franken für den Ausbau der Skigebiete Andermatt und Sedrun zur Skiarena Andermatt-Gemsstock-Oberalp-Sedrun beteiligen sich der Bund und die Standortkantone Uri und Graubünden mit insgesamt 48 Millionen Franken. Die Skigebiete sollen sich so zu einer international marktfähigen Skiarena entwickeln. Der Kanton Graubünden erhofft sich von diesem Projekt eine wirtschaftliche Belebung der oberen Surselva.

### Mittelland

#### Rückgang bei den Waldenburgerbahnen

Die Waldenburgerbahnen haben im vergangenen Jahr knapp 44 000 Personen weniger befördert als im Vorjahr. Die Unternehmensleitung vermutet dabei einen Zusammenhang mit den gesunkenen Bevölkerungszahlen im Bezirk Waldenburg. Trotz der sinkenden Zahlen mussten die Waldenburgerbahnen nur geringe finanzielle Einbussen erleiden. Der Gesamttrag belief sich auf 9 Millionen Franken.

### Ostschweiz

#### Piste frei auf den Flumserbergen



Die Bauarbeiten zur Erweiterung des Wintersportgebietes Flumserberge können nach jahrelangem Hin und Her gestartet werden. Die Gebietserweiterung Pantüöl wurde durch das Bundesamt für Verkehr bewilligt, sodass die Bauarbeiten sofort in Angriff genommen werden können. Bereits in der nächsten Saison sollen die Schneesportler von drei neuen Bahnanlagen im Raum Pantüöl und rund zehn zusätzlichen Kilometer präparierter Pisten profitieren können.

### Aargau

#### «Schützen» Rheinfelden gut unterwegs



Sowohl die Schützen Rheinfelden AG (Betrieb), wie auch die Schützen Rheinfelden Immobilien AG blicken auf ein gutes 2012 zurück. Die Betriebsgesellschaft mit der Klinik und den Hotelbetrieben konnte den Umsatz um 20% auf 37,8 Mio. Franken steigern. Der Reingewinn liegt mit 789 000 Franken deutlich über Vorjahr (517 000). Im Geschäftsjahr 2012 wurde mit dem Hotel Schiff am Rhein ein drittes Hotel in die Gruppe integriert.



Einchecken im Hotel: Die Übernachtung unterliegt auch künftig dem Mehrwertsteuer-Sondersatz von 3,8 Prozent.

Alain D. Boillat

# Sondersatz bis 2017

**Nun ist es definitiv: Nach dem Nationalrat hat am Dienstag auch der Ständerat eine Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie gutgeheissen.**

THERES LAGLER

**K**lare Unterstützung für die Branche: Der Ständerat hat sich am Dienstag mit 30 zu 0 Stimmen bei sieben Enthaltungen dafür ausgesprochen, den Mehrwertsteuer-Sondersatz für Beherbergungsleistungen zu verlängern. Der Sondersatz von 3,8 Prozent für die Hotellerie, der Ende Jahr abgelaufen wäre, gilt somit bis Ende 2017. Der Normalatz beträgt weiterhin 8 Prozent, der reduzierte Satz für lebensnotwendige Güter 2,5 Prozent.

**Sondersatz für Beherbergung ist immer noch befristet**

Es wurden allerdings auch kritische Stimmen laut. So wies Ständerat Martin Schmid (FDP/GR), Sprecher der vorbereitenden Wirtschaftskommission, darauf

hin, dass es einzelne Kommissionsmitglieder störe, einen Sondersatz, der 1996 befristet eingeführt worden sei, immer wieder zu verlängern. Damit sind wohl

auch die Stimmenthaltungen zu erklären. Finanzministerin Eveline Widmer-Schlumpf hielt dazu fest: «Der Bundesrat ist mit der Verlängerung des Sondersatzes

## Session Energiewende «light»

**D**er Ständerat hat sich als Zweiter für eine Energiewende «light» ausgesprochen. Es handelt sich dabei um eine parlamentarische Initiative der nationalrätlichen Umwelt- und Energiekommission. Sie dient als indirekter Gegenvorschlag zur Cleantech-Initiative der SP. Erneuerbare Energien sollen unter Wahrung der Interessen der Wirtschaft ge-

fördert werden. Das sieht dann so aus: Die kostendeckende Einspeisevergütung (KEV) wird von heute 0,45 Rappen pro Kilowattstunde auf 1,5 Rappen angehoben. Diese Änderung bringt jährlich 300 Millionen Franken zur Förderung von Solar-, Wind- und Biomassenprojekten ein. Um Industriebetriebe mit hohem Strombedarf zu entlasten, sind Grossverbraucher von den

zusätzlichen Abgaben entnommen. Profitieren dürften zwischen 300 und 600 Betriebe. Eine Ausdehnung auf weitere Betriebe lehnte der Ständerat ab. Dabei sind gerade KMU-Betriebe wie Hotels sehr stromintensiv und in ihrer Wettbewerbsfähigkeit gefährdet.

**Aktuelle Entscheide jeweils auf:**  
[www.htr.ch/session](http://www.htr.ch/session)

# Ein Bündner Trio prescht vor

**Das gibt es nicht alle Tage: Drei Bündner Parlamentarier haben in Eigenregie ein Gesetz zur Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative erarbeitet. Sie wollen damit Tempo machen.**

THERES LAGLER

Die Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative sorgt in den Tourismuskantonen immer noch für Unbehagen. So grosses Unbehagen, dass drei Bündner Parlamentarier auf eigene Faust einen Gesetzesentwurf ausarbeiteten. Ihr unübliches Vorgehen begründeten SVP-Nationalrat Heinz Brand, FDP-Ständerat Martin Schmid und CVP-Ständerat Stefan Engler an einer eigens einberufenen Medienkonferenz damit, dass sie Rechtsunsicherheiten beseitigen

und das Verfahren beschleunigen wollen. Es gehe keineswegs darum, den Verfassungstext aufzuweichen oder zu umgehen. Der Volkswille und das Bundesgerichts Urteil vom 22. Mai würden respektiert. Die drei Juristen sehen ihren Gesetzesentwurf als Alternativ-Vorschlag zum Gesetzesentwurf der Bundesverwaltung. Sie wollen ihn noch vor dem Start der Vernehmlassung dem Bundesrat zur Prüfung unterbreiten. Parallel dazu wollen sie einen

parlamentarischen Vorstoss lancieren, der verlangt, dass der Erstrat das Gesetz bereits im Dezember beraten soll.

hotellerieuisse unterstützt das Ziel der drei Bündner Parlamentarier, dass das Ausführungsgesetz zur Zweitwohnungsinitiative möglichst rasch in Kraft gesetzt wird. Inhaltlich bestehen aber durchaus Differenzen. So fehlt im Bericht der Bündner eine Kernforderung der Hotellerie: die Möglichkeit der Umnutzung von

Hotels in Zweitwohnungen. hotellerieuisse kämpft dafür, dass Hotels nach einer Mindestverpflichtungsdauer von 25 Jahren umgenutzt werden dürfen, wenn ein unabhängiges Gutachten aufzeigt, dass sie nicht mehr rentabel zu betreiben sind. Nur so sei ein nachhaltiger Strukturwandel weiterhin möglich. Der Bundesrat will seinen Vorschlag noch vor den Sommerferien in die Vernehmlassung geben. Man darf gespannt sein.

## Bei Andermatt Swiss Alps sitzen die Sprecher auf einem Schleudersitz

Erneut wird der Leiter der Kommunikation nach kurzer Zeit ausgewechselt.

Bei der Andermatt Swiss Alps, die das Tourismusprojekt des ägyptischen Investors Samih Sawiris entwickelt und realisiert, scheinen die Kommunikations-Chefs kein Sitzleder zu haben oder auf einem Schleudersitz zu sitzen. Erneut wird die Ernennung eines neuen Leiters Kommunikation gemeldet. Am Montag hat Markus Berger die Stelle als Leiter Kommunikation der Andermatt Swiss Alps angetreten. Sein Vorgänger Daniel Göring, der als Head of Communications der

Orascom Development für die Kommunikation der Andermatt Swiss Alps zuständig war, wird das Unternehmen verlassen. Göring wiederum hatte sein Amt erst Mitte Oktober 2012 angetreten. Auch Göring hatte den Job übernommen, nachdem sein Vorgänger, Alain Gozzer, nach nur einem Jahr aus dem Unternehmen ausschied. Gozzer hatte bei seinem Antritt Urs Ineichen abgelöst, die das Unternehmen damals ebenfalls verliess.

## Campagne genevoise ausgezeichnet

Die Campagne genevoise ist von der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz SL zur Landschaft des Jahres 2013 ausgezeichnet worden. Die Genfer Campagne sei eine landwirtschaftlich geprägte Landschaft mit hoher kultureller Bedeutung in der Nähe einer grossen Agglomeration, so die SL. Sie will mit dem Preis das Engagement für die Erhaltung und Förderung der landschaftlichen Qualitäten und den Wert von Landschaft ganz allgemein im Sinne einer Vorbildleistung würdigen.

## Offizielle Zeichen für Berg- und Alpprodukte

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat die ersten offiziellen Zeichen des Bundes im Agrarbereich präsentiert. Diese Zeichen dürfen für alle echten Schweizer Berg- und Alpprodukte verwendet werden, welche den Anforderungen der Berg- und Alpverordnung (BAIV) entsprechen und zeichnen deren besondere Qualität aus. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat die Anhörung zum Verordnungsentwurf eröffnet. Interessierte Kreise können bis am 26. Juli 2013 dazu Stellung nehmen.

## Nur 17 Bahnlinien von Prüfung betroffen

Die Umstellung von Bahnlinien auf Busbetrieb soll nur geprüft werden, wenn der Kostendeckungsgrad der Linien unter 30% liegt. Betroffen sind 14 Bahnlinien in der Westschweiz sowie drei Linien in der Deutschschweiz. Ursprünglich hatte der Bundesrat vorgeschlagen, bei Bahnlinien mit einem Deckungsgrad unter 50% die Umstellung auf Busbetrieb zu prüfen. Betroffen gewesen wären rund 175 von 300 Regionalbahnlinien. Allerdings war die Kritik in der Vernehmlassung ausserst harsch.

# «Näher beim Kunden»

Was unternimmt das EDA, um Touristen aus den Fernmärkten die Anreise in die Schweiz zu erleichtern? Antworten von Botschafter Gerhard Brügger, Leiter der Konsularischen Direktion.

GERY NIEVERGELT

**Gerhard Brügger, der Schweizer Tourismus hofft auf die neuen Fernmärkte wie China, Indien oder Russland. Teilen Sie die Zuversicht?**  
Absolut. Die seit Jahren steigenden Zahlen bei den Visa-Gesuchen aus diesen Ländern sprechen eine klare Sprache.

**Wie viele Visa-Gesuche wurden 2012 von den Schweizer Vertretungen in den genannten Ländern behandelt?**  
In den drei Ländern total 252 489 Gesuche, davon knapp 96 000 in China, fast 95 000 in Indien und über 60 000 in Russland – bei weltweit 540 000 Gesuchen.

**Wie viele wurden schliesslich bewilligt?**  
Bewilligt wurden in den drei Ländern insgesamt 246 987 Visa, also fast 98 Prozent der beantragten Visa und 15,6 Prozent mehr als 2011.

**Dennoch gilt die Visa-Praxis der Schweiz allgemein als restriktiv. Seit 2008 ist die Schweiz Teil des Schengen-Raums und stellt für visumpflichtige Personen Schengen-Visa aus, die für den ganzen Raum gültig sind. Umgekehrt ist es Personen mit Visum eines anderen Schengen-Staates ebenfalls möglich, ohne Weiteres in die Schweiz einzureisen, was der Tourismusindustrie sehr entgegenkommt. Die Visa-Praxis ist in den Schengen-Bestimmungen geregelt und belässt den einzelnen Ländern keinen Interpretationsspielraum. Die Schweiz agiert demnach nicht restriktiver als andere Länder. Zudem optimieren wir unsere Prozesse laufend, um noch effizienter zu werden.**

**Die Schweiz kann potenzielle Gäste aus China oder Indien also nicht einfach von der Visumpflicht befreien? Nein. Die Schweiz kann die gemeinschaftlichen Regelungen nicht einseitig abändern. Daher ist es ihr auch nicht möglich, die für bestimmte Länder geltende Visumpflicht einseitig aufzuheben.**

**Die logistischen Herausforderungen für das EDA sind gross. Wie bewältigen Sie die Menge der Gesuche?**  
Die stark wachsende Gesuchszahl stellt die Bundesbehörden in der Tat vor beträchtliche Herausforderungen. Zudem unterliegt der Geschäftsgang naturgemäss starken saisonalen Schwankungen. Mit der Einführung der biometrischen Schengen-Visa in Asien wird sich die Bearbeitungszeit zudem erhöhen, was unsere knappen Ressourcen noch stärker belasten wird. Da hilft nur ein Mix aus verschiedenen Lösungsansätzen, etwa die punktuelle personelle Verstärkung, der Einsatz von sogenannten Sprin-

## Zur Person Weit gereiseter und erfahrener Diplomat

Der 59-jährige Berner Gerhard Brügger trat 1984 in den Dienst des Aussendepartements EDA ein, wurde unter anderem in Amman und London eingesetzt und war Militärbeobachter für die UNO im ehemaligen Jugoslawien. 2004 übernahm er die Leitung der Schweizer Delegation in der «Neutralen Waffenstillstandskommission» in Korea. 2008 wurde Brügger zum schweizerischen Generalkonsul in Dubai ernannt, 2010 kehrte er nach Bern zurück und baute die Konsularische Direktion auf, zu deren Dienstleistungen auch das Visa-Geschäft gehört. Als ihr Direktor wurde dem erfahrenen Diplomaten der Titel eines Botschafters verliehen.



Baute im EDA die Konsularische Direktion auf: Botschafter Gerhard Brügger.

gern, die temporär an die Visa-Hotspots verlegt werden oder die Einstellung von Bürgern anderer Schengen-Staaten, die bereits vor Ort leben und in unseren Visa-Abteilungen rasch eingesetzt werden können.

**Sie ziehen ausserdem externe Dienstleister bei. Worum geht es konkret?**  
Da die personellen Verstärkungen alleine nicht genügen, arbeiten wir mit privaten Dienstleistern zusammen, um dem Bedarf besser gerecht zu werden. So lässt das EDA beispielsweise in Indien administrative Arbeiten nicht mehr vom spezialisierten Konsularpersonal, sondern vom externen Dienstleister erledigen. Der Entscheid über einen Antrag bleibt aber in jedem Fall unseren Botschaften oder Generalkonsulaten vorbehalten.

### Was sind die Vorteile dieses Modells?

Die Trennung im Bearbeitungsprozess ermöglicht die Fokussierung unserer Mitarbeitenden auf die materielle Prüfung der Gesuche. Für die Antragstellenden liegt der Vorteil darin, dass die privaten Dienstleister an mehreren Standorten und näher beim Kunden die Gesuche entgegennehmen, auf ihre Vollständigkeit überprüfen und an die

Vertretung weiterleiten. Dadurch lässt sich die Dienstleistung verbessern, ohne dass für den Kunden wesentliche Zusatzkosten entstehen.

**Wie viele externe Dienstleister sind eingepplant und wo?**

Abgesehen von einigen Pilotprojekten wie zum Beispiel in Indien läuft im Moment das Ausschreibungsverfahren für eine globale Zusammenarbeit; detaillierte Informationen sind daher noch nicht möglich. Geplant ist die Zusammenarbeit jedenfalls nur an Standorten, wo es die Verhältnisse zulassen und sich geeignete Partner finden lassen.

**Ist die Schweiz in dieser Sache Pionier?**

Die Schweiz hat sich schon früh mit Outsourcing auseinandergesetzt und damit in der Tat eine Pionierrolle übernommen. Inzwischen handelt es sich beim Outsourcing jedoch um eine weltweite Praxis, ohne die auch unsere Partnerstaaten im Visa-Bereich kaum mehr funktionieren könnten.

**Welche Rolle spielt Schweiz Tourismus im Visa-Geschäft?**

Die Zusammenarbeit zwischen ST, den Auslandsvertretungen und den lokalen Reiseanbietern ist für den Bund zentral: Getroffene Vereinbarungen garantieren den Reiseveranstaltern ein hohes Mass an Planungssicherheit und sichern ihren raschen Zugang zum «Visa-Schalter». Im Gegenzug erhält die Visa-Abteilung besser vorbereitete, komplette und vorgeprüfte Antragsdossiers, was sich günstig auf die Durchlaufzeit auswirkt.

ST agiert dabei als Partner zwischen dem privaten Sektor und der Vertretung und stellt sicher, dass die Interessen der Tourismusbranche einfließen.

**Fernöstliche Touristen generieren durchschnittlich bloss 1,1 Logiernächte. Wird sich das ändern?**

Die Schweizer Vertretungen geniessen dank ihrer effizienten Gesuchsbearbeitung bei den Reiseanbietern einen exzellenten Ruf. Das macht es immer attraktiver, eine Europareise mit einem längeren Besuch in der Schweiz zu verbinden.

## «Die Schweiz agiert in Bezug auf die Visa-Praxis nicht restriktiver als andere Länder.»

Gerhard Brügger  
Direktor Konsularische Direktion

**Zurück zur bereits beschlossenen Einführung der biometrischen Visa. Wird dies Reise-willige in Fernost abschrecken?**  
Bezogen auf den Kontext der visums-

pflichtigen Länder glaube ich das nicht, da die Einführung biometrischer Visa, die letztlich auch einem Sicherheitsbedürfnis dienen, schengenweit geschieht und wir unter anderem dank der Outsourcing-Lösung ein Instrumentarium aufbauen, das den Mehraufwand für den Kunden gut abfedert. Ich weiss aber, dass Länder ohne Visumpflicht in diesem Punkt attraktiver werden und sich im Markt dadurch kurzfristig besser positionieren können.

**Was darf die Tourismusbranche in Zukunft vom EDA erwarten?**

Der Bund wird den Herausforderungen weiterhin mit innovativen Lösungen begegnen und so seinen Handlungsspielraum nutzen.

## Standpunkt

### Krawalltourismus verträgt sich nicht mit Städtetourismus



MARKUS LERGIER \*

**A**then, Paris, Stockholm – Krawalle scheinen Hochkonjunktur zu haben in Europa. Auch die Bundesstadt der Schweiz blieb letzthin nicht verschont: Ob am Cupfinal vom Pfingstmontag oder am «Tanz dich frei», die neuen, heftigen Begleiterscheinungen solcher Anlässe sind ein Stich in die Seele für alle, die Bern im Herzen tragen. Für jeden Touristiker sind solche Ereignisse schlimm, denn der Krawalltourismus verträgt sich nicht mit dem Städtetourismus. In einem

**«Die Energie sollte nicht für die Korrektur wüster Bilder genutzt werden müssen.»**

Augenblick werden Bemühungen zunichte gemacht, die in oft mühsamer Arbeit für einen starken Tourismusstandort aufgewendet wurden. Was nützen Mobility Ticket und geöffnete Einkaufsmielen an den Wochenenden, wenn Ausschreitungen unbeschwerte touristische Erlebnisse – ein Trumpf der Schweiz – nicht zulassen? Eine Tourismusorganisation setzt sich ein für eine gute Infrastruktur und einen spannenden Angebotsmix. Die Energie sollte dabei für eine aktive Mitgestaltung und Vermarktung touristischer Angebote genutzt werden können und nicht für die Korrektur wüster Bilder, die in Windeseile um die Welt gehen. Zum Glück konnte Bern als Gastgeber des Schweizer Ferientags und des Switzerland Travel Markt zeigen, dass die Gastfreundschaft in der Region gelebt wird und die Besucher jederzeit herzlich willkommen und gut aufgehoben sind.

\* Markus Lergier ist Direktor von Bern Tourismus.

## Nachgefragt

### Die Zahl 50 macht dem Präsidenten von hs Graubünden Freude



Ernst Wyrsch, vor 10 Wochen trafen sich auf Initiative von hoteleriesuisse Graubünden

rund 100 Bündner Hoteliers, um sich über die Möglichkeit einer Befreiung von der CO<sub>2</sub>-Abgabe zu informieren. Was hat sich konkret ergeben? Ich darf sagen, es war ein gewaltiger Erfolg, der Freude macht. Rund 50 Betriebe haben sich definitiv verpflichtet, am Programm teilzunehmen, und es kommen laufend neue Interessenten hinzu. Wir können schon jetzt für die Betriebe pro Jahr zirka 0,8 bis 1 Million CO<sub>2</sub>-Gelder zurückholen. Die Zeit ist reif für das Thema, und wir werden von anderen Branchen und Regionen rege auf unsere Erfahrungen angesprochen.

gn

Aus der Region

**Bern**

**Erneut 890 000 Franken für Bern Tourismus**

Der Gemeinderat der Stadt Bern hat den Leistungsvertrag mit Bern Tourismus für das Jahr 2014 genehmigt und den Vortrag zuhanden des Stadtrats verabschiedet. Die Abgeltung beträgt wie in den Vorjahren 890 000 Franken plus Teuerungsausgleich im selben Umfang wie für das städtische Personal. Zum Jahresbeitrag hinzu kommt die Übernachtungsabgabe, die durch die Stadt Bern erhoben und Bern Tourismus – nach Abzug einer Inkassogebühr – vergütet wird.

**Kursaal-Umbau führt zu mehr Umsatz**



Trotz Umbauprojekt «Kursaal Bern 2012» stieg der Gesamtumsatz der Kongress + Kursaal Bern AG im Jahr 2012 um 5,6% auf 20,8 Mio. Franken. Diese Mehreinnahmen seien vor allem im neu eröffneten Kongresszentrum – und damit im letzten Quartal – erwirtschaftet worden, teilte das Unternehmen mit. Unter Berücksichtigung aller Mehrkosten weist die Kongress + Kursaal Bern AG einen Verlust von 1,4 Mio. Franken aus. Für das laufende Jahr wird eine Rückkehr in die Gewinnzone erwartet.

**Zentralschweiz  
Ausbau des Flugplatzes in Buochs**



Die Nidwaldner Regierung möchte, dass der zivile Flugplatz in Buochs erhalten und ausgebaut wird. Der Kanton soll sich daran finanziell beteiligen, den Flugplatz aber nicht selber betreiben. Private sollen den Flugplatz kostendeckend betreiben. 2012 zählte der Flugplatz am Vierwaldstättersee 14 300 Starts und Landungen. Die Regierung will das Maximum künftig bei 20 000 Flugbewegungen festsetzen.



Grossbaustelle auf dem Bürgenstock: Verzug ist angesagt.

# Bürgenstock im Rückstand

**Bei der Realisierung des Resorts auf dem Bürgenstock kommt es zu Verzögerungen. Der angepasste Gestaltungsplan wird im Juni aufgelegt und muss genehmigt werden.**

DANIEL STAMPFELI

Ich nenne für das Resort auf dem Bürgenstock zurzeit keinen endgültigen Eröffnungstermin», sagt Ronald Joho, Sprecher der Betreibergesellschaft Katara Hospitality Switzerland AG, auf Anfrage. Mit gutem Grund. Denn ursprünglich war die Eröffnung für Ende 2014 vorgesehen, dann für das Jahr 2015 und nun kommt es erneut zu Verzögerungen. Hauptgrund

ist ein angepasster Gestaltungsplan, welcher im Juni aufgelegt wird und genehmigt werden muss.

Dies wurde notwendig, nachdem das Siegerprojekt «Icon» eines Architekturwettbewerbs erst nach der ersten Auflage des Gestaltungsplans im Jahr 2009 feststand. Icon steht für das neue Park-Hotel, welches an Stelle des abgerissenen alten Park-Hotels zu stehen kommt. Das neue Kerngebäude wird ein 5-Sterne-Luxushotel mit 110 Zimmern und Suiten sowie Restaurant und Bar sein.

**«Es ist ganz normal, dass es zu Anpassungen und Verzögerungen kommt.»**

Ronald Joho  
Sprecher The Bürgenstock Selection

«Es ist ganz normal, dass es bei derart grossen und komplexen Bauvorhaben zu Anpassungen und damit verbundenen Verzögerungen kommt», sagt Ronald Joho.

**Einsprachen und Kritik von Anwohnern**

Weiter würden Einsprachen die Realisierung verzögern. «Die vormalige Besitzerin, die Familie Frey, deckt uns regelrecht mit Einsprachen ein», so Joho weiter. Die wichtigste betreffe die neue Energieleitzentrale. Damit soll eine nahezu CO<sub>2</sub>-neutrale Energieversorgung möglich werden. Auch Bewohner der benachbarten Residenz «La Maison» äussern gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» Kritik an der Realisierung des Resorts. «Diese Reaktion erstaunt uns, stehen wir doch in Kontakt und informieren die Anwohner regelmässig darüber, dass es wie geplant weiter geht, mit einigen zu bewältigenden Kurven. Mit der Realisierung

des gesamten Resorts erfahren die bisherigen Anwohner eine klare Wertvermehrung ihrer Immobilien», so Joho.

Insgesamt umfasst das Bürgenstock Resort 34 neue oder zu sanierende Objekte. Die gesamte Investitionssumme wird mit 485 Mio. Franken beziffert. Bis heute wurden davon über 120 Mio.

Franken bereits verbaut. Ursprünglich war die Bauherrschaft von insgesamt 300 Mio. Franken Investitionen ausgegangen. Im Namen der Investoren aus Katar plant, organisiert und baut die Katara Hospitality Switzerland AG die Gesamtanlage. Betrieben wird das Resort «The Bürgenstock Selection». Nach möglichen Hoteldirektoren werde Umschau gehalten, konkrete Namen würden sich hingegen noch nicht abzeichnen.

und baut die Katara Hospitality Switzerland AG die Gesamtanlage. Betrieben wird das Resort «The Bürgenstock Selection». Nach möglichen Hoteldirektoren werde Umschau gehalten, konkrete Namen würden sich hingegen noch nicht abzeichnen.

**800 Arbeitsplätze direkt und 300 indirekt**

Nach Fertigstellung soll das autofreie Bürgenstock Resort drei Hotels und rund 400 Zimmer, 68 Residence-Suiten sowie 12 Restaurants und Bars umfassen. Im «Waldhotel» wird ein Medical Wellness Center betrieben. Vor Kurzem wurde dafür der Aushub gemacht. Gearbeitet wird im Moment auch am Tenniscenter und an der Tiefgarage.

In Zukunft sollen auf dem Bürgenstock 800 Arbeitsplätze entstehen. Gemäss einer Studie von BAK Basel werde auf drei Arbeitsplätze im Resort ein zusätzlicher Arbeitsplatz ausserhalb – also in der Region – entstehen.

## Gütsch Wer wird Pächter?

Die «Neue Luzerner Zeitung» hat einmal mehr den Hotelier und Präsidenten von Private Selection Hotels, Olav V. Reinhardt, als möglichen Pächter des Château Gütsch ins Gespräch gebracht. Er habe kürzlich bei der Gütsch-Eigentümerschaft in London einen Businessplan eingereicht. «Ich habe dies auch gelesen, damit aber nichts zu tun», sagt Reinhardt auf Anfrage der htr hotel revue. «Mit mir hat nie-

mand Kontakt aufgenommen. Dies wurde einfach so geschrieben.» Einen Businessplan habe er im vergangenen Jahr eingereicht. Im August 2012 hatte Reinhardt sein Interesse gegenüber der htr kundgetan und entsprechende Gespräche geführt. Im Dezember hatte er dann erklärt, er habe nichts mehr gehört, nachdem seine Verhandlungspartner aus dem Verwaltungsrat der Gütsch Immobilien AG ausgetreten waren.

Seither sei in dieser Angelegenheit nichts mehr gegangen, sagt Reinhardt. Gesa Eichler, Delegierte der Château Gütsch Immobilien AG (CGI), war für Fragen zum Stand der Pächtersuche nicht erreichbar. Die nächste von der Stadt Luzern der CGI gesetzte Frist läuft am 28. Juni ab. Bis dann müssen Unternehmensverträge für den Bau der Talstation und des Schräglifts bei der Stadt Luzern eingereicht werden. dst

# Im Aston Martin durchs Engadin

**Mit einem Cabrio-Angebot machen zwei Oberengadiner Hotels gemeinsame Sache. Dank der neuen Kooperation sollen die Kosten des Mehrwerts, der dem Hotelgast geboten wird, minimiert werden.**

DANIEL STAMPFELI

Vier Stunden im schnittigen Aston Martin Vantage Roadster V8 mit Picknick-Korb, dazu zwei Übernachtungen für zwei Personen sowie Bergbahntickets für den gesamten Aufenthalt. Dies bieten die beiden Oberengadiner Hotels Chesa Surlej (3 Sterne) in Silvaplana und Schweizerhaus in Maloja (4 Sterne) im Zeitraum vom 30. August bis 15. September 2013 für 780 Franken an.

Mit dem gemeinsamen Angebot soll die Schlagkraft und Kommunikation in diversen Kanälen der einzelnen Kooperationspartner erhöht und somit auch mehr Aufmerksamkeit generiert wer-

den, erklärt Ingo Schlösser, Direktor des Hotels Chesa Surlej. «Die Kosten sind für einen Betrieb wie den unsrigen nicht unerheblich. Durch eine Kooperation kann man diese für ein und dasselbe Produkt teilen und so minimieren», so der Oberengadiner Hotelier weiter.

Mit an Bord bei der Kooperation ist auch das Casino St. Moritz. Dieses wird an einer Men's-Night und einer Ladies'-Night einen halbtägigen Ausflug verlosen. Schon im vergangenen Jahr sei dies der Fall gewesen, so Schlösser. Damals hatte die Chesa Surlej das Package als «Geheimagent-



Aston Martin Vantage: exklusives Fahrerlebnis.

«Es ist ganz normal, dass es bei derart grossen und komplexen Bauvorhaben zu Anpassungen und damit verbundenen Verzögerungen kommt», sagt Ronald Joho.

war über unseren Erwartungen», so Ingo Schlösser. Nun hat er also dieses Jahr mit dem Hotel Schweizerhaus in Maloja einen Partner gefunden. Hotelier Jürg Wintsch sei «ebenfalls ein Autoverrückter und hat Spass an solchen Kunstwerken auf vier breiten Reifen». Vielleicht gesellen sich ja im nächsten Jahr weitere Partner dazu.

Kooperationen hält Ingo Schlösser generell für absolut richtig. «Ich denke, es braucht noch an manchen Stellen Mut und einen ersten Schritt, aufeinander zuzugehen. Kooperationen sind die Zukunft.»

ANZEIGE

**Delegiertenversammlung hotelleriessuisse 2013**

hotelleriessuisse dankt dem Organisationskomitee der Sektion Brienz für die Gastfreundschaft, die professionelle Vorbereitung und vor allem Durchführung der Delegiertenversammlung vom 3. + 4. Juni 2013 in Brienz sowie den Sponsoren für ihre finanzielle Unterstützung.

hotelleriessuisse  
Verbandsleitung und CEO

hotelleriessuisse  
Swiss Hotel Association

## Notfall Gstaader Bergbahnen

**Die Gstaader Bergbahnen befinden sich in einer finanziell schwierigen Situation. Es besteht dringender Handlungsbedarf, wie eine Bestandsanalyse ergab.**

Die Liquiditätslage der Bergbahnen Destination Gstaad AG (BDG AG) ist sehr angespannt. Dies teilt der eingesetzte Steuerungsausschuss nach Erarbeitung einer Ist-Analyse mit. Es existiere wei-

terhin hoher Investitionsbedarf bezüglich der Angebotsqualität. «Bedeutende Überkapazitäten belasten das Firmenergebnis», schreibt der Steuerungsausschuss mit dem Vorsitzenden Aldo Kropf, Gemeindepräsident von Saanen, in einer Medienmitteilung.

Es sei erkannt worden, dass das von 2009 bis 2018 angelegte Konzept Konzentration aufgrund der veränderten Marktgegebenheiten und der sich wandelnden Kundenwünsche grundsätzlich überarbeitet werden müsse. Ausserdem sei der Handlungsspiel-

raum der BDG AG durch das politisch geprägte Umfeld stark eingengt (siehe auch htr vom 11.4.2013). «Es braucht einen grossen kollektiven Effort», betont Aldo Kropf. Eigeninteressen und lokale Befindlichkeiten müssten einem gemeinschaftlichen Konsens weichen.

Um die Bevölkerung über die bisherigen Ergebnisse und die weiteren Schritte zu orientieren, ist am Montag, den 10. Juni um 20 Uhr im Hotel Landhaus in Saanen eine öffentliche Informationsveranstaltung geplant. dst

Aus der Region

**Berner Oberland**  
**Opposition gegen Parkhotel-Projekt in Bönigen**

Die Gegner des Neubauprojekts für das Parkhotel in Bönigen am Brienzsee machen mobil. Wenige Tage vor der Gemeindeversammlung von morgen Freitag, an der über die Zonenordnung abgestimmt wird, haben die Überbauungsgegner in einer Flugblattaktion nochmals ihre Einwände gegen das Projekt am Seeufer kundgetan, schreibt der «Berner Oberländer».

**Zürich**  
**Erfolgreiches Jahr für den Zoo Zürich**



Edi Day

Der Zoo Zürich kann auf ein erfolgreiches Jahr 2012 zurückblicken: Rund 1,8 Millionen Besucher haben von der Attraktion profitiert. Diesen Erfolg führt der Zoo nicht nur auf das gute Wetter zurück, sondern auch auf die südamerikanische **Pantanal-Anlage**, welche gut einwachsen konnte. Der Zoo ist schuldenfrei und könne somit seine konservative Finanzierungspolitik fortsetzen, heisst es in einer Medienmitteilung des Zürcher Zoos.

**Felsenegg-Luftseilbahn mit weniger Gästen**



ZVG

Letztes Jahr hat die **Luftseilbahn Adliswil-Felsenegg (LAF)** mit 16300 Fahrten 211000 Fahrgäste befördert. Dies sind über 15000 Personen weniger als im Vorjahr, wie die LAF mittelt. Die Frequenzen im laufenden Jahr wiesen auf ein nur durchschnittliches Jahr hin. Dies wird mit dem schlechten Strukturrisiko unternehmerisch überwunden hätten. Der Vergleich inspirierte, doch rückte er auch ins Bewusstsein, dass die erfolgreiche Vermarktung der Swissness womöglich einen Konzentrationsprozess in den hiesigen Tourismusstrukturen erfordert, den sich viele Betroffene zurzeit nicht vorstellen können oder wollen.

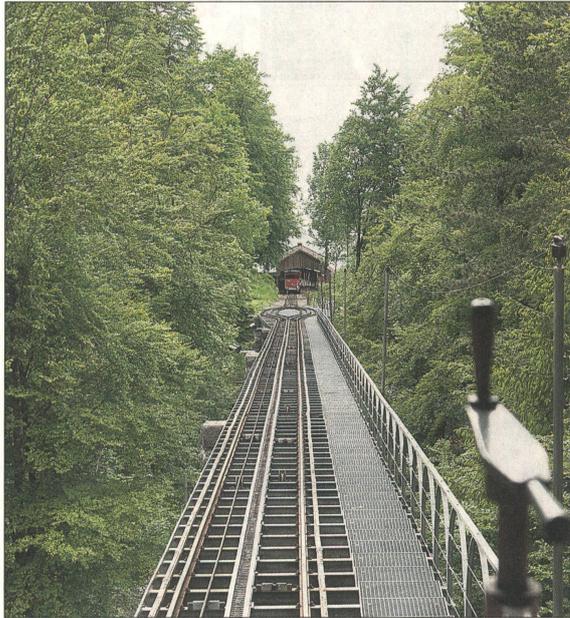
ANZEIGE

**Ruepp & Partner ?!**



Durch die Zusammenarbeit mit der Ruepp & Partner Dietikon AG sind aktuelle Finanz- und Betriebskennzahlen eine Selbstverständlichkeit. Wir können so den Betrieb nachhaltig und effizient führen.

**Helmut Schattauer**  
HHT AG  
Ruepp & Partner Dietikon AG  
[www.ruepp.ch](http://www.ruepp.ch)



hotelleriesuisse zu Besuch im Berner Oberland: Delegierte auf dem Weg ins Grandhotel Giessbach.



Nicole Müller

# Zeit zum Handeln

**Am 6. Tag der Schweizer Hotellerie ist die mangelhafte Kooperation in der Branche aufgegriffen worden. Ob es neben den Zwängen des Marktes jene der Politik bedarf?**

ALEX GERTSCHEN

**M**it einer Prise Zentralismus und Interventionismus, ohne feil austarierte Kompromisse: Kann der hiesige Tourismus seine strukturellen Probleme nur lösen, indem er mitunter zu solchen, ganz und gar unschweizerischen Massnahmen greift? Diese Frage wurde am Dienstag in Brienz am 6. Tag der Schweizer Hotellerie nicht explizit gestellt. Doch schwang sie unterschwellig im Roundtable-Gespräch mit, in dem Eric Jakob (Seco), Otto Jolias Steiner (Steiner Sarnen AG für Kommunikation), Reto Soler (Internationale Alpenschutzkommission) und Jan Stiller (Hotel Lenkerhof) «Zukunftsoptionen für die alpine Hotellerie» erörterten.

Die Vorlage hatte Guglielmo L. Brentel geliefert. Der Präsident

von hotelleriesuisse vertiefte in seinem Referat die schonungslose Analyse, die er in der Vorwoche im grossen Interview mit der htr hotel revue vorgenommen hatte, und prangerte insbesondere das Kooperationsdefizit zwischen den Branchenakteuren an. Dem Unternehmergedanken verpflichtet, sprach er sich nicht für staatliche Zwangsmassnahmen aus. Vielmehr griff er zur Metapher des Zuges, der von herausragenden Unternehmern gezogen wird, aber nur Fahrt aufnimmt, wenn die anderen zumindest für komfortable, reibungslos rollende Wagen sorgen. Kooperation kommt in diesem Bild zustande, indem die Mehrheit der Betriebe die Dynamik nutzt, die laut Brentel «starke Einzelkämpfer» zu entfachen vermögen.

**Leuchtende Beispiele gelungener Kooperationen**

Mit Beispielen von solchen «Lokomotiven» geizte Brentel nicht. Fredy Gmür und die Jugendherbergen, Reto Gurtner und die Weisse Arena, das «Belvédère» von Julia und Kurt Baum-



**«Womöglich muss der Staat die Anreize für Kooperationen verstärken.»**  
Eric Jakob  
Leiter Standortförderung, Seco

gartner in Scuol oder das Hotel Hof Weissbad waren ihm Beweise für erfolgreiches Unternehmertum – und insbesondere gelungene Kooperationen in horizontaler und vertikaler Richtung. Doch stellen diese Beispiele Ausnahmen dar, steht es laut Brentel «längst fünf vor zwölf». Es sei zur Genüge analysiert worden, «jetzt müssen wir es einfach packen und machen».

Werden solche Appelle und der Druck des Marktes rechtzeitig zu den notwendigen Kooperationen führen? Während Brentel darauf vertraut, konnten im Roundtable-Gespräch Zweifel herausgehört werden (wobei die Zurückhaltung der Teilnehmer den Zuhörenden einiges an Interpretationskraft aberlangte). Otto Jolias Steiner, als Einziger um keine markigen Worte verlegen, kritisierte, die schweizerische Kompromisskultur stehe sowohl auf betrieblicher wie überbetrieblicher Ebene Zusammenschlüssen und klaren Positionierungen im Wege. Zwar werde seit Langem über das Potenzial eines Tourismus gesprochen, der sich konsequent auf Kinder ausrichte. Doch

gebe es bis heute keinen Schweizer Ferienort, der die Idee umsetze. «Der Resortgedanke muss hierzulande gestärkt werden», forderte der Kommunikationsfachmann. Als weiteres Beispiel eines heiklen Kompromisses nannte er die von Schweiz Tourismus propagierten Touring-Routen, mit denen auf der Landkarte «möglichst viele rote Punkte» verbunden würden, damit die grösste Anzahl Akteure zufriedengestellt sei. Solche Kooperationen brächten keine attraktiven Angebote zustande.

**Inspirierender, erschauernder Vergleich mit der Uhrenindustrie**

Steiners implizite Forderung nach einer stärkeren zentralen Hand, die Angebote unabhängig von lokalen Partikularinteressen ausschliesslich entlang den Marktbedürfnissen gestaltet, versandte in der Gesprächsrunde. Wie in seinem vorangegangenen Referat betonte Eric Jakob, der im Seco die Direktion für Standortförderung leitet, die Rolle des Staates als diskreter Garant für gute Rahmenbedingungen. Die-



**«Schweizerische Kompromisskultur behindert Kooperationen und klare Positionierungen.»**  
Otto Jolias Steiner  
Kommunikationsberater

sen Grundsatz vertrat er auch gegenüber der htr hotel revue im Anschluss an die Diskussion, doch konzidierte er, dass der Staat die Anreize für Kooperationen womöglich verstärken müsse. Auch eine klarere und komplettere Positionierung der Destinationen für den Massen- bzw. den Nischentourismus könnte durch eine Aufweichung föderalistischer Prinzipien beschleunigt werden, meinte Reto Soler, der die schweizerische Sektion der Internationalen Alpenschutzkommission präsidiert.

Solchen Ansinnen hatte Guglielmo L. Brentel in seinem Referat die Uhrenindustrie gegenübergestellt, zum Beleg dafür, dass andere Branchen vergleichbare Strukturkrisen unternehmerisch überwinden hätten. Der Vergleich inspirierte, doch rückte er auch ins Bewusstsein, dass die erfolgreiche Vermarktung der Swissness womöglich einen Konzentrationsprozess in den hiesigen Tourismusstrukturen erfordert, den sich viele Betroffene zurzeit nicht vorstellen können oder wollen.

**Salvisberg zum Ehrenmitglied von hotelleriesuisse ernannt**



Samuel Salvisberg

**h**otelleriesuisse hat Samuel Salvisberg am Dienstag an der DV zum Ehrenmitglied ernannt – just an dessen 67. Geburtstag. Salvisberg war zwischen 1972 und 2012 an der Ecole hôtelière de Lausanne tätig gewesen, erst als Dozent, später in der Schulleitung. Dabei hinterliess er laut Verbandspräsident Brentel über die EHL hinaus «bleibende Spuren». Von seiner Wertschätzung zeugt, dass Salvisberg für die Schule weiterhin Mandate ausüben wird.

## Zufriedene Verbandsdelegierte

**U**nmittelbar vor dem Tag der Schweizer Hotellerie hat hotelleriesuisse am Dienstag in Brienz die Delegiertenversammlung durchgeführt. Die Delegierten zeigten sich mit der Verbandsarbeit zufrieden. Sie genehmigten die Jahresrechnung 2012 und erteilten den Verantwortlichen die Décharge jeweils einstimmig. Über Sachgeschäfte wurde nicht abgestimmt.

Jacques Biner, der Leiter der Finanzen, musste einen Verlust von 180000 Franken erläutern und sagte, die finanzielle Situation werde weiterhin angespannt

bleiben. Ganz andere Töne schlug Thomas Allemann an, hsgeschäftsleitungsmitglied und Verwaltungsrat von Switzerland Travel Centre AG. Er sieht STC finanziell und bezüglich der Strategieumsetzung auf Kurs und rief den Hoteliers einmal mehr die Vorteile eines schweizerischen Buchungsportals in Erinnerung. Zwischen diesen Referenten äusserte sich CEO Christoph Juen zu ausgewählten Aktivitäten. Er kündigte an, dass sich hotelleriesuisse nach dem Scheitern umfassender Freihandelslösungen für die gezielte Senkung der

Fleischimportzölle einsetzen werde. Bezüglich der Vollerhöhung der Verbandsmitgliedschaften präsentierte er einen Kompromissvorschlag für regionale Verbände, die sich mit der Umsetzung schwertun. Aus dem Plenum ergriff einzig Peter Bodenmann das Wort. Er warf der Verbandsleitung unter anderem vor, sich nicht für eine höhere Euro-Untergrenze einzusetzen und forderte bei der Umsetzung der Lex Weber einen Interessenausgleich zwischen der Hotellerie, dem Baugewerbe und den Umweltschutzorganisationen. axg



Einste leuchteten die Kronleuchter im **Grandhotel Giessbach** gekrönten Häuptern, am Montag erhielten sie das Treffen der Hoteliers. Bilder Nicole Müller



Die Gäste wurden an der Landestelle Giessbach-See folkloristisch empfangen.

## Sesselrücken

### Neuer Leiter für das Radisson Blu in St. Gallen



**Andreas Stöckli** (Bild) wird per 1. Juli neuer General Manager des Radisson Blu Hotel in St. Gallen. Er tritt die Nachfolge von **Dany Lützel** an. Der Schweizer Andreas Stöckli ist seit rund 30 Jahren in der Hotellerie tätig, zuletzt als GM im Radisson Blu Hotel Frankfurt.

### Nach 16 Jahren verlässt Christian Wanner LeShop.ch

Ende September gibt LeShop.ch Geschäftsführer und E-Commerce Pionier **Christian Wanner** seine



Stelle beim Online-Supermarkt ab, bleibt jedoch im Verwaltungsrat tätig. Gemeinsam mit drei Freunden gründete er vor 16 Jahren das Unternehmen. Sein Nachfolger soll zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben werden.

### Slow Food unter neuer, doppelter Führung



Die Schweizer Slow-Food-Bewegung wird neu von einem Co-Präsidenten geleitet: Die Delegierten wählten am 1. Juni die Zürcherin **Andrea Ries** und den ehemaligen Nationalrat **Josef Zisyadis** (Lausanne) an die Spitze der Organisation. Mit der Ernennung von Zisyadis trägt Slow Food der wachsenden Bedeutung der Bewegung in der Romandie Rechnung.

### Neuer VR-Kapitän für die Vierwaldstättersee-Schiffe

**Hans-Rudolf Schurter** ist von den Delegierten zum neuen Verwaltungsrats-Präsidenten der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees SGV gewählt worden. Er löst **Josef Nigg** ab, der infolge Amtszeitbeschränkung aus dem Verwaltungsrat ausscheidet. Zu neuen Verwaltungsrats-Mitgliedern wurden ausserdem **Alfred Bossard**, **Felix Frei** und **Georg Reif** gewählt. ste

# Die «Familie» trifft sich

Am Vorabend des 6. Tages der Schweizer Hotellerie haben sich rund **200 Branchenvertreter** im Grandhotel Giessbach eingefunden. Trotz der gegenwärtigen Krise war die Stimmung aufgeräumt bis ausgelassen.

ALEX GERTSCHEN

**W**anderer, kommst du an den Giessbach... dann reist du in der Zeit. Am Montagabend fanden sich im Grandhotel aus dem 19. Jahrhundert gut 200 Hoteliers und Touristiker ein, um in einem prächtigen, aber informellen, fast familiären Rahmen zu plaudern und zu speisen. Angesichts der gelösten Stimmung schien es, als hätten sie die Probleme der Branche auf der «Jungfrau» zurückge-

lassen, die sie über den tiefgrünen Brienzsee gebracht hatte. Während Direktor **Matthias Kögl** diskret im Hintergrund die Fäden zog, führte **Ruedi Rubi**, der Präsident der Brienzner Hoteliers, durch den Abend. Ob seiner hünenhaften Gestalt und schweren Stimme musste sich niemand über fehlende Orientierung beklagen. Und kaum jemand, der sich nicht schwor, dereinst erneut als Privatperson an diesen entrückten Ort zurückzukehren.



Gastronom, Hotelier, Touristiker: **J. Häberli** («Schützenhaus», M'buchsee, links), **G. L. Brentel** (hotelleriesuisse), **M. Sturzenegger** (ZH Tourismus).



Volle Kraft voraus! **F. Krähenmann** (Hotel La Rocca, Porto Ronco, links), **Ch. Juen** (hotelleriesuisse), **F. Brunner** (Hotel & Gastro Services, Muralto).



Die Gastgeber: **Ruedi Rubi** (Hotelier-Verein Brienz, 2. v. l.), **Matthias Kögl** (Grandhotel Giessbach, Mitte) und **Peter Hugger** (Gemeinderat Brienz, 2. v. r.).



Hotela an Bord der MS Jungfrau (v. l. n. r.): **Peter Eyer**, **Dietmar Heinzmann**, **Johanna Pecora**, **Michael Bolt** und **Flurin Cadonau**.



Die Viererbande: **Sandra Della Rocca** (Four Points by Sheraton, Zürich, vorne li.), **Simone Walt** («Hirschen», Waldhaus), **Leandro Renggli** («Ibis», Zürich City-West, hinten li.), **Pascal Rüegg** («Meierhof», Horgen).



Die kreisende Münze fest im Blick: **Marianne von Niederhäusern** (Freilichtmuseum Ballenberg).



Parliamo italiano! **Piermichele Bernardo** (IBC Broker, li.), **Frank Wolf** (Hotel Al Porto, Ascona).



Hotelier-Präsidenten: **Stephan J Maeder** (BE Oberland), **Beatrice Imboden** (Bern + Mittelland).

Sparen Sie mit der eigenen Wäscherei – im Ø unter CHF 2.00 pro Kilo Wäsche

Faktoren, die für eine eigene Wäscherei sprechen:

- Unabhängigkeit
- Wertehaltung der Textilien
- Kostengünstige Lösung
- Schnelligkeit
- Hygiene und Desinfektion

Gerne ermitteln wir kostenlos Ihre persönlichen Kennzahlen. Kontaktieren Sie uns: [kostenrechnung@schulthess.ch](mailto:kostenrechnung@schulthess.ch)

Schulthess Maschinen AG  
CH-8633 Wolfhausen, [kostenrechnung@schulthess.ch](mailto:kostenrechnung@schulthess.ch)  
Tel. 0844 880 880, [www.schulthess.ch](http://www.schulthess.ch)

**SCHULTHESS**  
Wäschepflege mit Kompetenz



ANZEIGE

# Duo de frères, vin du succès

**Les frères Kursner ont repris le Domaine familial de Féchy et sa cave il y a 20 ans. Un anniversaire fêté avec le meilleur sommelier du monde de Paolo Basso et le chef Pierrick Suter.**

LAETITIA BONGARD

Pour définir leur complémentarité, Jean-Luc Kursner plaisante: «L'un est extraverti le jour, l'autre la nuit.» Son frère Pierre-Yves Kursner évoque leur tenue: «On ne s'habille pas pareil.» Autrement dit, leur fonction diffère, mais l'humour, la spontanéité et le franc-parler les unit. Le duo a repris la cave familiale à Féchy il y a 20 ans. Le premier se charge de l'administratif et de la vente, il porte un complet-cravate. Le second, en jean, œnologue, viticulteur et caviste, se charge d'élever le vin dans ce qu'il compare à «une maternité». Deux forces, deux savoir-faire qu'ils ont

su conjugué pour faire prospérer leur entreprise.

Les vins du Domaine Kursner, déclinés en 17 produits dont 60% de blanc, figurent parmi les «meilleurs crus suisses». Leur volume a triplé et le nombre de bouteilles a été multiplié par sept en 20 ans. Ils ont fait du patron de Hublot Jean-Claude Biver leur allié. Le jour de célébrer leur anniversaire, la semaine dernière, ils se sont entourés d'invités prestigieux: le Tessinois Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, le chef et ami Pierrick Suter (lire ci-contre). L'ambition comme marque de fabrique, le plaisir, une constante. «Ils ont su se professionnaliser, anticiper et s'entourer pour réussir», témoigne leur père Willy Kursner, qui avait repris la cave de sa mère en 1965.

Jean-Luc Kursner voit en Paolo Basso un ambassadeur du vin suisse à l'étranger: «Nous devons changer cette image de la Suisse froide et enneigée, faire savoir que nous produisons d'excellents vins.» Pour faire venir celui qu'il décrit comme «une star», Jean-Luc Kursner a usé de son arme favorite, l'audace. C'est ainsi qu'il est parvenu par exemple à photographe Alain Delon avec son «Arbre à fondue», un concept parrainé par Jean-Claude Biver. Il

les avait remarqués à Valence en 2007, lors de la Coupe de l'Amérique et de l'épopée Alinghi. Les relations nouées avec le charismatique horloger a permis aux frères Kursner de présenter leurs vins dans des vitrines privilégiées comme le Musée océanographique de Monaco, la place Vendôme à Paris, le Ritz de Berlin et sur les pistes de ski autrichiennes.

A la table des convives, des amis, des partenaires, comme leur importateur chinois. Active depuis 2010 dans l'Empire du Milieu, la cave a récolté les premiers fruits de ses négociations l'année dernière. Il complète son marché principal d'exportation, la France (66 points de vente, 6 restaurants). Hervé Mons, fromager affineur à Lyon et meilleur ouvrier de France, en est le digne représentant, l'exemple d'un rapprochement significatif avec ce corps de métier que les deux frères considèrent comme un allié. Au même titre que les restaurateurs, ils possèdent un dénominateur commun: «Offrir du plaisir et de l'émotion», note Jean-Luc Kursner. Son frère complète cette vision: «Notre challenge est semblable. Un bon vin dépend à 90% de la vigne. Pareil en cuisine, on ne peut pas rafistoler un plat composé d'un mauvais produit.»



Les frères Jean-Luc et Pierre-Yves Kursner entourent le Tessinois Paolo Basso, meilleur sommelier du monde. Mickel Naumann/ld

## Accord mets et vins La cuisine du chef Pierrick Suter révélatrice d'arômes

Autre invité de marque de cette journée d'anniversaire: le chef Pierrick Suter de l'Hôtel de la Gare de Lucens (16 points GM, promu Romand de l'année en 2010). Il a concocté un menu de dégustation tout en finesse par amitié pour les frères Kursner. Des plats valorisés par cinq vins du domaine, sélectionnés avec l'expert Paolo Basso. Comme ce Vanel 2000 aux arômes d'aman-

de douce et noisettes pour accompagner la lasagne de langoustines et son émulsion homardine. Ou le choix du Rouge absolu 2011, épice et fruité, caractère révélé avec la roulade pintade fermière aux chanterelles. En dessert, l'onctuosité du Gewürztraminer passerillé aux notes de mûre et abricot sublime la mousse pêche sur joconde aux pistaches et son sorbet framboise. lb

## En bref

### Suisse

#### Le taux spécial de TVA prolongé jusqu'en 2017

Après le Conseil national, le Conseil des Etats a donné son aval mardi à une prolongation du taux spécial de TVA pour les prestations d'hébergement. Ce taux de 3,8%, dont la durée d'application expire fin 2013, sera donc prolongé jusqu'à fin 2017. Cette modification de loi a été acceptée à 30 voix sans opposition.

### Genève

#### La campagne genevoise récompensée



swiss-image.ch/Peter Maurer

Le prix du «Paysage de l'année 2013» a été décerné à la campagne genevoise. La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage a relevé l'engagement des communes et d'AgriGenève en faveur d'un développement harmonieux du paysage et la pérennisation des exploitations agricoles. Un défi important face à l'agglomération genevoise située à proximité. lb

ANNONCE

## L'actualité hôtelière en un clic?

### La Newsletter électronique d'hotelleriesuisse vous livre ...

... chaque mois les dernières nouvelles et informations sur des sujets politiques, économiques et de formation en lien avec la branche, et vous présente les offres actuelles de l'association.



hotelleriesuisse – compétence,  
dynamisme, enthousiasme.

Abonnez-vous dès maintenant sur  
[www.hotelleriesuisse.ch/newsletter](http://www.hotelleriesuisse.ch/newsletter)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



Des délégués romands: Yves Chavallaz (Hôtel d'Angleterre, Lausanne); Jean-Claude Gétaz (Royal Savoy, Lausanne); Antoine Chaumeron (Palafitte, Neuchâtel); Daniela Vogt (Les Endroits, La Chaux-de-Fonds); Philippe Thuner, président de l'Association romande des hôteliers.

Nicole Müller

## Coopérations, moulins à vent pour l'avenir

L'assemblée générale d'hotelleriesuisse, à Brienz, a relevé l'importance de l'innovation dans des moments difficiles. La direction a salué les succès politiques de l'année.

ALEXANDRE CALDARA

L'eau verte de Brienz, la cascade illuminée de Giessbach, le «single malt» d'Interlaken. Voici des exemples de «coopérations» entre destinations, ce mot flottait sur toutes les lèvres comme réponse innovatrice du monde du tourisme pendant les deux jours de l'assemblée des délégués d'hotelleriesuisse organisée par Brienz

avec une première soirée festive au Grand Hôtel de Giessbach. L'Oberland bernois a montré la force de ses coopérations et de son organisation aux hôteliers suisses.

Sur le fronton d'un chalet de Brienz, on lit les noms de Goethe et de Byron. Mais hotelleriesuisse a choisi de revendiquer l'âme littéraire de Cervantes en mettant

en avant dans son rapport annuel 2012 des moulins à vent plus utiles que des murs empruntés certes à un proverbe chinois, mais qui lorgnent du côté de Don Quichotte.

Directeur d'hotelleriesuisse, Christoph Juen a évoqué devant l'assemblée générale des préoccupations plus concrètes. «Le franc reste fort, le handicap concurrentiel par rapport aux pays voisins s'est encore fait douloureusement sentir.» Une étude réalisée par BAK Basel Economics pour hotelleriesuisse montre que les coûts de l'hôtellerie helvétique étaient en 2010 supérieurs de 20% à ceux des pays voisins. Mutation dans l'hôtellerie, il y a, comme le montre la statistique des membres



«Sur le plan politique hotelleriesuisse a obtenu des succès.»

Christoph Juen  
Directeur d'hotelleriesuisse

2012 d'hotelleriesuisse. On y trouve certes moins d'établissements, mais le nombre de chambres reste pratiquement inchangé.

Une acclamation de la salle a salué mardi matin, au cœur de l'assemblée la décision du conseil des Etats, suivant celle du National de donner son aval pour la prolongation du taux spécial de TVA pour les prestations d'hébergement. Elle a permis à Christoph Juen de saluer les succès sur le plan politique, comme sur celui de la mise en œuvre de l'initiative Weber «où le Conseil fédéral a donné suite à la plupart des revendications d'hotelleriesuisse». Il a aussi abordé brièvement, mais avec détermination, d'autres sujets comme l'ouverture partielle

du marché de la viande avec l'Union Européenne, l'introduction d'un certificat d'hygiène et l'initiative pour un salaire minimum. Il l'a qualifiée de «dangereuse» en rappelant que la fixation des salaires doit rester l'affaire des partenaires sociaux.

L'assemblée a accueilli sans remous toutes ces déclarations. Seul Peter Bodenmann a réclamé la parole. L'hôtelier de Brig a exprimé son désaccord sur de nombreux points, il a notamment regretté que des graphiques de l'UBS soient utilisés pour parler du franc et a dit que l'initiative sur le salaire minimum était un «faux danger».

La plate-forme STC a été présentée par Thomas Allemann, responsable des services aux membres. Il se réjouit du lancement en août de «cette solution suisse autonome en complément aux marchés.» Il a rappelé qu'il s'agissait «d'une offre de marketing intégré sur plusieurs canaux». Les délégués valaisans toujours par l'intermédiaire de Peter Bodenmann ont regretté que leur outil bookingvalais ne soit pas présenté par hotelleriesuisse au même niveau que STC. Responsable des finances d'hotelleriesuisse, Jacques Biner a commenté la situation ainsi: «Malgré un chiffre d'affaires sensiblement moins important que prévu, les objectifs fixés ont été atteints. Les projections faites dès le premier semestre 2012 ont permis de prendre des mesures au niveau des charges qui compensent en grande partie la baisse des produits.»

La sixième Journée de l'hôtellerie qui a suivi l'assemblée générale était consacrée aux «options d'avenir pour l'hôtellerie alpine». Président d'hotelleriesuisse, Guglielmo L. Brentel a défini la situation ainsi: «Si les dépenses engagées par les établissements hôteliers pour leurs hôtes augmentent, les prix pratiqués restent inchangés, voire diminuent, d'où une érosion des bénéfices.» Il faut donc trouver une alternative: «La coopération entre hôteliers et avec tous les prestataires touristiques accroît la valeur de l'offre pour l'hôtel.»

Lors d'une table ronde intéressante, mais où l'on déplorait l'absence de Romands ou de Tessinois, l'hôtelier Jan Stiller du Lenkerhof a exposé son concept «simplement luxueux». Il est notamment basé sur l'implication totale de jeunes collaborateurs à qui il demande des compétences sociales élevées, elle offre selon lui un complément idéal à son concept de haute gastronomie et de wellness. Le scénographe Otto Jolias Steiner qui collabore avec plusieurs grandes destinations a demandé aux hôteliers «de regarder le monde autrement, en introduisant plus de culture dans le monde alpin.» Et en guise de nouvelle idée: «Pourquoi ne pas plus exploiter la beauté de la montagne la nuit.»

## Des retrouvailles dans un cadre unique

Le «Get-together» d'hotelleriesuisse s'est déroulé au départ de Brienz lundi. Les hôteliers se sont laissés séduire par l'ambiance particulière du Grand Hôtel de Giessbach et par la beauté de la nature sauvage.

ALEXANDRE CALDARA

Ambiance décontractée et joyeuses retrouvailles entre amis. Tel était le ton de l'excursion en bateau de Brienz à Giessbach pour le «Get-together» d'hotelleriesuisse lundi qui précède comme de tradition l'assemblée des délégués. Les Romands et les Tessinois prennent gentiment possession de l'espace du bas de l'embarcation, laissant le haut à une majorité de Suisses allemands. A l'arrivée à Giessbach, on plaisante sur une cascade à côté de l'embarcadère, quelqu'un glisse goulûment «ils ont oublié de fermer le robinet», d'autres pensent à une performance artistique. Alors que seule la nature gouverne.

Un lanceur de drapeaux et une accordéoniste accueillent le groupe de délégués et d'invités. La

montée au Grand Hôtel de Giessbach se fait à bord d'un charmant funiculaire. Certains reviennent à des préoccupations financières et se demandent comment rentabiliser un établissement aussi éloigné de centre urbain et de boutiques.

Mais arrivés dans le salon du Grand Hôtel Giessbach construit en 1879, sous le regard de petits angelots, leurs réflexions s'éteignent devant la puissance hors du temps du lieu, plusieurs parlent de revenir en privé. La cascade semble faire son apparition dans le salon. On a l'impression de se retrouver dans un film de Daniel Schmid. Puis la nuit arrive et le rituel de l'illumination, actif depuis 150 ans, enivre le public de toute sa luminosité.



Michel Rochat, directeur de l'EHL, l'Ecole hôtelière de Lausanne.



Gisèle Merminod, secrétaire générale de l'ARH; Robert Pontet, Casino de Morges; Catherine Künzler, Hôtel du Marché de Lausanne.

Photos Nicole Müller

**La station valaisanne de Vercorin lance le «Vercopass». Son originalité: offrir un rabais de 10 ou 20% sur l'hébergement lors d'une réservation à l'avance. 4 hôtels participent.**

CLAUDE JENNY

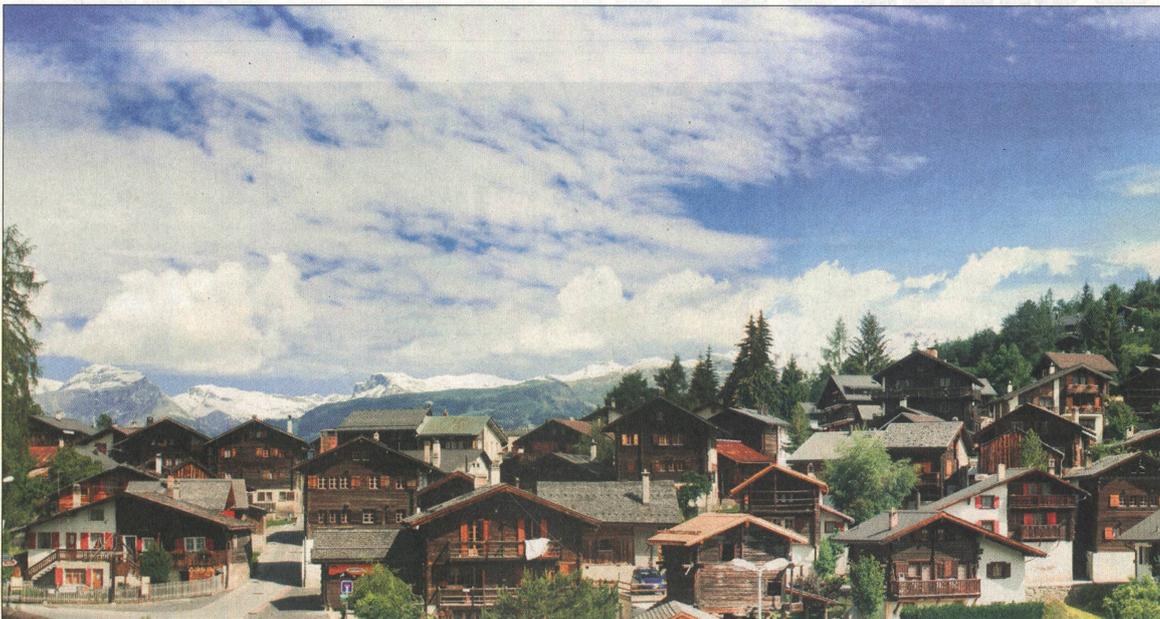
Nous voulions tenter quelque chose pour essayer d'attirer davantage d'hôtes durant la saison estivale. Avec quelques-uns des principaux acteurs de la station, nous avons eu l'idée de lancer un pass», explique Alban Mathieu, président de Vercorin Tourisme. Une tournée auprès de tous les adhérents a suffi pour que le «Vercopass» voie le jour. Grâce à cette initiative, la station de Vercorin bénéficie depuis mi-mai d'un joli coup de pub dans les médias et sur les réseaux sociaux.

La grande particularité de ce pass, et son originalité par rapport à ceux d'autres stations, réside dans son avantage direct sur le prix de l'hébergement. Qui effectue, avant le 15 juin, une réservation pour au minimum une semaine bénéficie automatiquement d'un rabais de 20%. Un rabais d'un cinquième du prix demande un effort important de la part des hébergeurs. «Certes, commente Alban Mathieu, mais un logement ou une chambre d'hôtel vide, ce n'est pas mieux». Une version avec un rabais de 10% est applicable pour les séjours plus courts.

#### «Un ballon d'essai, une base de travail pour la suite»

La grande force de cette opération réside dans l'adhésion de la totalité des hébergeurs de la station (agences de location, hôtels, gîtes, B&B). «Nous ne nous y attendions pas» se réjouit le président du tourisme local. Il est vrai que la participation du Bureau d'affaires touristiques parmi les initiateurs a contribué à dynamiser le mouvement. Sur les cinq hôtels de la station, quatre jouent le jeu: l'Hostellerie d'Orzival, Le Victoria, Le Lodge Alpes et caetera, l'Hôtel des Mayens. Déjà complète cet été et spécialisée dans l'accueil des personnes handicapées, la Pension La forêt n'y participe pas.

Avec 1500 lits en gestion et un hôtel (Orzival), Arnaldo Corvasce est le principal hébergeur de la station. «Nous n'allons pas décrocher la timbale, mais c'est un ballon d'essai, une base de travail



Les prestataires touristiques du village valaisan de Vercorin se sont unis pour dynamiser la demande estivale. Le «Vercopass» propose de nombreuses réductions.

## Vercorin lance son pass

pour la suite et qui prouve que tout le monde était d'accord pour réaliser quelque chose.»

Tout le monde, oui. Outre les hébergeurs, de nombreux prestataires de services (remontées mécaniques, parapente, VTT, mini-golf, etc.) ainsi que 9 restaurants et 4 commerces sont également partenaires du «Vercopass» et offrent aussi un rabais de 20% sur certains prestations.

#### Une opération pour encourager les réservations à l'avance

«C'est une action de last minute qui ne va engendrer un boom des réservations» analyse Arian Kovaci, directeur de l'Office du tourisme, mais le but est de stabiliser la fréquentation durant la saison d'été et d'inciter les hôtes à faire des réservations à l'avance, ce qui rassure les hébergeurs. «Qui plus est, par l'écho que cette action a eu, nous avons réalisé une bonne opération publicitaire», relève-t-il.

Les stations voisines de Vercorin ont lancé l'année dernière le pass «Annivers Liberté», lequel

offre la gratuité sur tous les moyens de déplacement dans la vallée. Vercorin, qui est partenaire de Sierre-Anniviers Marketing, ne pouvait y adhérer pour l'instant pour diverses raisons tant financières que techniques. «Mais nous n'excluons pas d'y participer ultérieurement» souligne Alban Mathieu. «Dès lors, relève Simon

Wiget, directeur d'Anniviers Tourisme, le «Vercopass» est une initiative qui mérite d'être saluée, même si une action sur le prix de l'hébergement me semble délicate, dans la mesure où celui qui aura bénéficié d'un tel rabais ne voudra pas payer le prix plein une autre fois. C'est un peu un miroir aux alouettes».

L'initiative anniversaire est elle-même une duplication du Villars Free Access Pass de la station villardouise, qui a joué la locomotive en matière de carte d'hôte. «Les hôtes apprécient cette formule du «all inclusive», relève Serge Beslin, directeur de l'Office du tourisme de Villars. Il y voit une attraction devenue «indispensable».



«Le pass demande un effort des hébergeurs, mais c'est mieux que des lits vides!»

Alban Mathieu  
président Vercorin Tourisme

## Activité pour un été aérien

Après avoir inauguré en décembre dernier sa nouvelle télécabine menant au Crêt-du-Midi, au prix d'un investissement de 16 millions de francs, la station de Vercorin poursuit sa ligne de renouvellement de ses équipements. Elle offrira dès le 13 juillet une nouvelle «forêt de l'aventure», une attraction aérienne qui va ravir les mordus de crapahutage dans les arbres et de tyroliennes spectaculaires.

Obligés de revoir le tracé du parcours adultes en raison du déplacement du tracé de la télécabine, les promoteurs du tourisme local ont en effet décidé de déplacer le parcours des adultes dans la même zone que celui des enfants, «afin de favoriser les familles» explique Jean-Marc Zufferey, responsable de ce projet. Tous les équipements ont été démontés et seront également remplacés par des installations neuves.

Innovation appréciable, tout le parcours adultes sera à l'avenir praticable avec une «ligne de vie en continu» permettant de profiter au maximum des 45 activités offertes aux adultes et des dix activités proposées aux enfants.

Les nouveaux équipements, à en croire le fournisseur, pourraient autoriser une utilisation hivernale. Ce qui offrirait une attraction inédite pour le temps de l'après-ski.

## Deux concours d'Yverdon-les-Bains Région pour gagner en visibilité

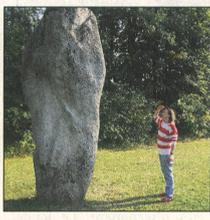
L'Office du tourisme invite à photographier les traditions vivantes et à élire la plus belle terrasse.

Yverdon-les-Bains Région organise deux concours estivaux. Jusqu'au 5 juillet, le public est invité à voter pour sa terrasse coup de cœur, parmi plus de 70 établissements en compétition, allant de la buvette d'alpage à l'hôtel de luxe. Dans un autre registre, l'office du tourisme renouvelle l'expérience du concours photo. Cette année, elle suggère aux photographes amateurs de se laisser inspirer par les traditions vivantes, thème de Suisse Tourisme. Les clichés doivent être remis d'ici au 30 août.

«Les deux concours ne s'adressent pas au même public, mais poursuivent un objectif commun, celui de développer un esprit régional», relève Dominique Faesch, directrice d'Yverdon-les-Bains Région. Alors que le concours photo invite à poser un autre regard sur la région, le

concours de la plus belle terrasse encourage les restaurateurs à valoriser leur espace extérieur, par un décor original, un accueil chaleureux ou un équipement de qualité.

Deux concours pour gagner en visibilité, créer des synergies et nourrir le dynamisme.



Traditions vivantes, un thème photogénique. Thierry Grobet/ldd

## Un chef italien au Grand Hotel Kempinski

Marcello Salvatore, chef napolitain de 27 ans, a pris les commandes du nouveau restaurant italien «Il Verò» du Grand Hotel Kempinski.



pinski de Genève. Marcello Salvatore a travaillé quatre ans au restaurant Le Richmond à Genève avant de rejoindre le chef star italien Fulvio Pierangelini durant deux ans. Au restaurant «Floor Two, Il Verò», il propose des plats italiens traditionnels et authentiques comme le tartare de loup de mer, les raviolis noirs, le filet de cochon de lait au marsala.

## Les gens

### Le tourisme rural valaisan perd sa présidente



Malvine Moulin a annoncé sa démission de l'Ourval, l'association pour le tourisme rural en Valais dont elle assumait la présidence depuis 2007. Elle quitte son poste un an avant la fin de son mandat «pour des raisons privées et familiales», confie-t-elle au Nouvelliste. Elle encourage les organisations cantonales à continuer de promouvoir les produits du terroir lors de tournages de films étrangers en Valais, croit à l'avenir des exploitations agritouristiques dans le domaine de l'enotourisme. Son successeur n'a pas encore été désigné.

### Le patron de Montreux Noël se montre satisfait

Yves Cornaro, président et directeur de Montreux Noël, a fait part d'un bilan «très positif» des résultats de l'exercice 2012, lors de

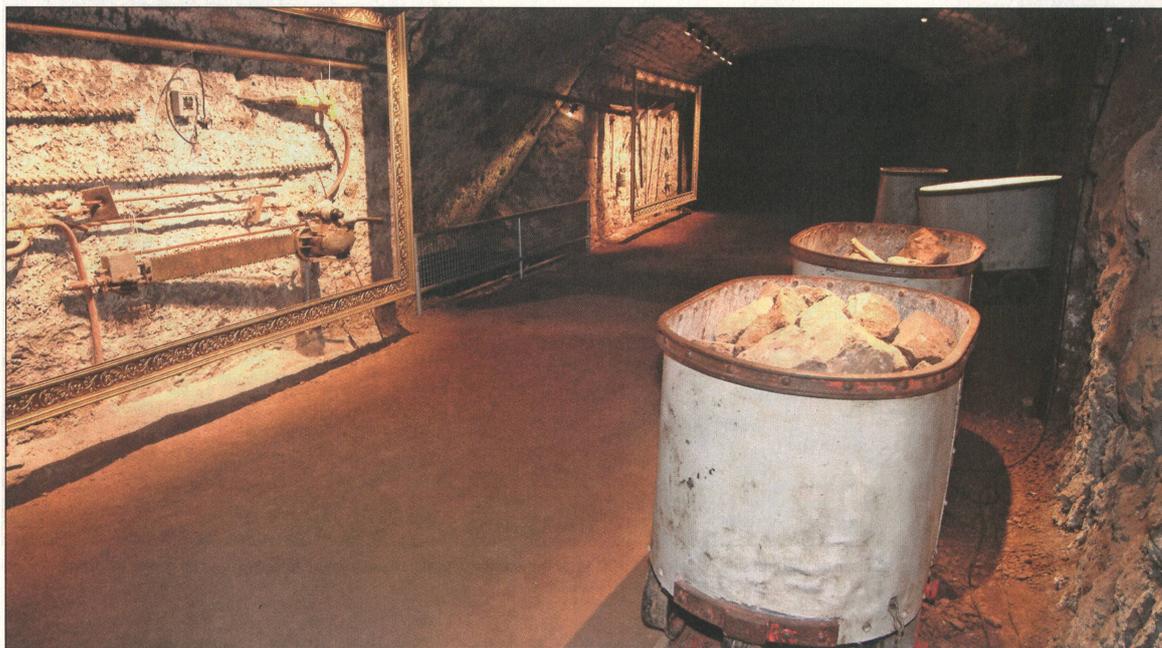


l'assemblée générale qui s'est tenue la semaine dernière au Grand Hotel Suisse Majestic de Montreux. «Avec une forte fréquentation, oscillant en moyenne entre 400 000 et 420 000 visiteurs, et un chiffre d'affaires de 12% supérieur à celui de l'année précédente, Montreux Noël poursuit son développement avec sérénité», indique un communiqué.

### Le mécène de Martigny exposé à Domodossola



Léonard Gianadda a été nommé citoyen d'honneur de la ville piémontaise de Domodossola. Le quotidien turinois «La Stampa», cité par le «Nouveliste», parle de «l'ingénieur suisse qui a eu l'intuition de transformer la petite ville suisse de Martigny en capitale mondiale de l'art». Deux expositions lui sont consacrées jusqu'au 31 octobre au Palazzo San Francesco et à la Fondation Rosimini. La première présente 90 de ses photographies prises dans les années 1950, la seconde se consacre à l'homme et son œuvre.



Les mines de la Presta, au Val-de-Travers viennent d'accueillir l'assemblée générale de l'Association romande des hôteliers.

Tourisme Neuchâtelois

Mais le président de l'ARH tient à apporter un bémol à ces résultats: «La pression sur les prix, due au franc fort et à la concurrence européenne, voire plus lointaine, qui casse les prix, est très forte. La statistique des nuitées ne dit rien des chiffres d'affaires ou des bénéfices réalisés.» Sa solution: «Maintenir des prix économiquement justes, quitte à y inclure une prestation supplémentaire, et en portant haut l'étendard de la qualité.»

Les sujets politiques sont aussi au cœur des enjeux d'une association qui défend les conditions-cadre d'exercice de la profession. Au sujet de la Lex Weber il a déclaré: «Nos montagnards devront promouvoir leur région, louer des chambres, servir et distraire leurs hôtes avec l'appui des pouvoirs publics pour les investissements.» Il n'a pas mâché ses mots sur le secret bancaire: «Il s'agit d'une guerre économique et seuls les naïfs croient à l'existence de pays amis. Comment mesurer la quantité de nos hôtes qui joignent l'utile à l'agréable en s'offrant un séjour en Suisse tout en traitant leurs affaires.» Il a plaidé contre le salaire minimum dans la branche: «Il enlèverait une bonne partie de sa substance à notre convention collective.» En termes de propriété et de sécurité, il a souhaité que la Suisse redevienne rapidement «propre en ordre.»

## L'étendard de la qualité

L'Association romande des hôteliers a voulu tenir un discours volontariste face à la crise. Son président Philippe Thuner énonce aussi ses vérités sur des sujets politiques.

ALEXANDRE CALDARA

L'Association romande des hôteliers (ARH) et la commune fusionnée du Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, fêtent leurs cinq ans d'existence. Jeudi les hôteliers de Vaud, Fribourg, Neuchâtel et du Jura se sont retrouvés aux mines d'asphalte de la Presta: «Un lieu insolite, dans la verte fraîcheur du Val-de-Travers qui prouve la richesse de pépites de la plus grande région touristique de Suisse, le Pays des Trois-Lacs», a déclaré avec fierté Martin Mayoly, président de l'Association des hôteliers Neuchâtel-Jura. Il a tenu à rappeler les qualités d'anticipation qui ont permis après une étude

financée par une petite section la création en onze mois, «d'une grande section romande permettant un tourisme sans frontière.»

Philippe Thuner, président de l'ARH, a présenté ainsi la situation: «Si nous étions dans le domaine viti-vinicole, nous dirions que 2012 n'a certainement pas été l'année du siècle et ne restera pas comme un millésime à garder en mémoire. Mais ce n'est pas non plus l'année de gel de 1956 ou, pour revenir à l'hôtellerie, les années des deux guerres mondiales ou de la crise des années trente.» Il a déclaré que le canton de Vaud perd 4,3% de ses nuitées par rapport à 2011. Mais précise «que les

2455 000 nuitées réalisées en 2012 sont similaires à celles de l'année 2006, qui était considérée comme bonne à très bonne.»

Il s'est ensuite félicité «de la magnifique progression du canton de Fribourg avec 6,1% à 457 000 nuitées. «Elle peut s'expliquer par l'augmentation et l'amélioration de l'offre hôtelière ainsi que par les effets de l'opération Enjoy Switzerland.» Il a aussi relevé la progression de 1,1% à 740 000 nuitées de la région Jura et Trois-Lacs. «Là aussi, l'augmentation et l'amélioration de l'offre hôtelière dans le Jura contribue à ce résultat.»

Philippe Thuner analyse ces différences entre cantons ainsi: «Fribourg, Neuchâtel et le Jura bénéficient traditionnellement d'une majorité de clients suisses à l'inverse de Vaud dont plus de 60% des hôtes proviennent de l'étranger, notamment des pays européens voisins fortement impactés par la crise économique. D'une manière générale, les Suisses res-

tent fidèles à leur pays et ont bénéficié d'un pouvoir d'achat stable, voire même supérieur à l'année précédente.»

Enfin Philippe Thuner relève aussi que les prix sont plus bas dans ces trois cantons que sur

l'Arc lémanique. «Ils offrent donc à la clientèle européenne la Suisse à petits prix. De même que certains hommes d'affaires descendent dans des hôtels moins étoilés, les vacanciers recherchent une région plus avantageuse.»



Philippe Thuner, président de l'ARH.

idd

## «Essayer de penser à côté»

L'hôtelier Martin Mayoly et Jacques Hainard, ancien directeur des Musées d'ethnographie de Neuchâtel et Genève, se connaissent depuis Expo.02. De nombreuses séances se tenaient à l'Hôtel Alpes et Lac où l'ethnologue se distinguait souvent. Jeudi dernier, Jacques Hainard a tenu à expliquer pourquoi les citoyens du Val-de-Travers comme lui «sont ce qu'ils sont et pensent ce qu'ils pensent.» Il restitue les séparations entre le Haut et le Bas du canton de Neuchâtel au 14<sup>e</sup> siècle: «Des

querelles constantes existaient entre le château de Valangin et La Béroche et le Littoral. Cela offre des signaux curieux par rapport aux réalités politique, économique et anthropologique d'aujourd'hui.»

Pour évoquer le passé prussien de Neuchâtel, Jacques Hainard conseille de visiter l'exposition «Sa majesté en Suisse», au musée d'art et d'histoire de Neuchâtel: «Je trouvais leur affiche nulle avec un siège rouge vide au milieu. Mais l'actuel ambassadeur d'Allemagne m'a fait remarquer

qu'elle illustrait la puissance lointaine du roi de Prusse. J'ai alors réfléchi aux libertés qui nous permettent de nous construire loin de nos chefs.»

Jacques Hainard est surtout l'homme qui en citant Einstein invite les hôteliers «à essayer de penser à côté, de sortir des schémas.» Il aime dire que son village Fleurier est «le plus nobélisé du monde» et que l'on fabrique de la mozzarella de buffe au Val-de-Travers. De l'ethnologie de la rupture en attendant l'hôtellerie de la rupture. aca

## Un cocon moelleux dans un grand chalet primé

Le Beau-Séjour de Champéry vient de recevoir le «Prix Bienvenu» dans la catégorie petit hôtel. De quoi raviver les souvenirs d'un moment agréable dans le seul boutique hôtel trois étoiles du Valais.

ALEXANDRE CALDARA

En apprenant que le premier «Prix Bienvenu» de Suisse Tourisme a été récompensé dans la catégorie petit hôtel de vacances l'Art Boutique Hôtel Beau-Séjour de Champéry, on se souvient de notre arrivée dans cet endroit en mars dernier. Le très grand sourire d'Inès à la réception, puis celui de Sophie Zurkirchen juste à l'arrière tout près d'un berceau. On s'empara d'un porte-clés en forme de cœur et pousse la porte d'une chambre douillette. L'impression d'arriver dans un cocon moelleux, l'antre d'une famille ne sera jamais démentie pendant notre séjour.

Cet unique hôtel boutique trois étoiles du Valais est né de l'idée de Sophie et Philippe Zurkirchen, anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ils rachètent en octobre 2010, cet hôtel de 18 chambres qui existe depuis 1914. Ils deviennent la cinquième génération d'hôteliers. Situé au centre du village de Champéry, dans un chalet de montagne typique de la vallée d'Illeiez. Leur slogan: «Notre hôte n'est pas dans un hôtel, mais dans un grand chalet.»

En fin d'après-midi après le ski, on sent l'odeur agréable des pâtisseries maison de Sophie accom-

pagné de thé aux saveurs originales. Gâteaux aux fruits, incroyables cookies au chocolat restent encore gravés en nous, comme madeleine de Proust. Un petit recueil de recettes joute le buffet pour ceux qui voudraient retrouver les goûts chez eux. Juste en dessus un feu de cheminée crépite, dans un petit salon idéal pour bouquiner. En revenant d'un souper au restaurant Le National, autre belle adresse, on déniché une succette qui adoucit le palais.

Les étages recèlent des créations de SophieK nom d'artiste de l'hôtelière décoratrice et peintre.



L'atmosphère chalet voulue dans les chambres de l'Hôtel Beau-Séjour de Champéry.

idd

Une foule d'objets girly et amusants, qui revisitent la pop culture. Nombre d'entre eux peuvent être achetés directement. Le lendemain matin au petit-déjeuner les hôteliers passent de tables en ta-

bles enjoués, fourmillant d'anecdotes. On repart le dernier jour très tôt et Inès propose immédiatement de nous servir encore un café, alors que tout sommeille. Un «Prix Bienvenu» pas usurpé.

**Das Jahr 2012 brachte vielen Schifffahrtsgesellschaften satte Zuwächse. Heuer fällt die Prognose düster aus. Grund ist nicht nur das Wetter. Es fehlt auch ein Wachstumsmotor.**

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Wie stark wetterabhängig die Schifffahrt ist, zeigt der Saisonauftakt in diesem Jahr besonders deutlich. Der verregnete Mai verwässerte viele der diesjährigen Bilanzen der Schweizer Schifffahrtsgesellschaften schon von Beginn weg. «Ist das Wetter gut, registrieren wir 10- bis 15-mal mehr Passagiere», konstatiert Thomas Erne, Geschäftsführer der Bielersee Schifffahrt. Der Präsident des Verbandes der Schweizer Schifffahrtsgesellschaften VSSU, Stefan Schulthess, zeichnet für das laufende Jahr ein entsprechend düsteres Bild: «2013 wird für alle Schifffahrtsgesellschaften schwierig.»

**Die guten Ergebnisse vom letzten Jahr sind kaum zu toppen**

Die Passagierzahlen der von Schulthess geführten Gesellschaft, der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees SGV, lägen schon jetzt 10 Prozent hinter jenen des Vorjahres. Dabei gilt der Vierwaldstättersee als «Mercedes in der Branche», dessen Schifffahrtsgesellschaft als Einzige fast ohne Gelder der öffentlichen Hand auskommt: Nicht nur dank seiner Grösse, sondern insbesondere wegen der sehr guten touristischen Vernetzung mit den zahlreichen Bergbahnhaltungen. «Jeder zweite Schiffsgast auf dem Vierwaldstättersee verbindet die Fahrt mit einem weiteren touristischen Erlebnis», so Schulthess.



Die touristische Schifffahrt ist ein gesättigter Markt, der sich analog zum Wetter mehr oder weniger leicht nach oben oder unten bewegt.

## Geschäft mit der Sonne

Der VSSU-Präsident rechnet für die gesamte Schweizer Schifffahrt im laufenden Jahr mit einem Minus von 5 bis 10 Prozent bei den Passagierzahlen. Allerdings muss sich die Schweizer Schifffahrt in diesem Jahr mit einem Vorjahr

vergleichen, das vielen Gesellschaften aussergewöhnliche Glanzresultate mit teilweise zweistelligen Wachstumsraten bescherte. «Die Resultate von 2012 sind nicht zu toppen», ist für Schulthess klar. Der letztjährige

Erfolg hätte dabei schlicht drei Buchstaben gehabt, so Schulthess: UBS. Denn das Wetter zeigte sich auch 2012 nicht unbedingt immer von der besten Seite. Über die 5-Franken-Preisaktion der Grossbank wurden schlussendlich eine halbe Million Tickets verkauft. «Jeder vierte bis fünfte Passagier fuhr letztes Jahr für 5 Franken auf dem Bielersee», verdeutlicht Thomas Erne. Auch in anderen Jahren zahle aufgrund diverser Aktionen im Durchschnitt nur noch jeder fünfte Gast einen regulären Preis. Für die Schiffs-Promotion machte die UBS einen, wenn auch tiefen, zweistelligen Millionen-Betrag locker. Die Schifffahrtsgesellschaften erhielten neben den 5 Franken vom Kunden noch eine Abgeltung der Grossbank, sodass der Billettbetrag in etwa dem durchschnittlichen Verkaufs-

preis entsprach. Schulthess: «Wir machen uns aber keine Illusionen: Jene, die letztes Jahr eine Fahrt auf dem See zum Aktionspreis genossen haben, werden dieses Jahr kaum zum regulären Preis wieder kommen.»

Das Jahr 2012 werde dank UBS als Spitzenjahr in die Geschichte der Schweizer Schifffahrt eingehen, schätzt Schulthess. In anderen Jahren ist das Wetter jener Faktor, welcher den Ergebnissen mal ein leichtes Plus oder Minus beschert. «Die touristische Schifffahrt ist ein gesättigter Markt, der sich analog zum Wetter mehr oder weniger nach oben oder unten bewegt.»

Wachstumspotenzial sieht Schulthess deshalb weniger im Kerngeschäft als insbesondere in verwandten Geschäftsfeldern: Bei der SGV sind dies die Tochtergesellschaften Tavolago (Gastronomie auf dem Schiff und an Land) und Shiptec (Schiffsbau und -technik). «Die Tavolago AG erwirtschaftet bereits die Hälfte ihres Umsatzes nicht mehr auf dem Schiff.»

**Substanzielles Wachstum gibt es in den neuen Märkten**

Eine Möglichkeit für «substantielles Wachstum» im Kerngeschäft Schifffahrt ortet Schulthess noch in neuen Märkten wie Asien oder Südamerika. Das Problem sei, diesen Gästen eine Schifffahrt überhaupt schmackhaft zu machen. «Wir haben es noch nicht geschafft, die asiatischen Gäste vom Titlis aufs Schiff zu bekommen.» Diese Gäste wollten touristische Angebote schnell konsumieren. «Ein Asiat macht keine lange Schifffahrt.» Erste Erfolge verzeichnet die SGV mit den einstündigen Stadtrundfahrten auf der Panorama-Yacht «Saphir»: Hier liegt der Anteil ausländischer Passagiere heute bei rund 35 Prozent. Mit einem neuen Schiff voraussichtlich ab 2017 will Schulthess dem Markt weiteren Schub verleihen.

Fortsetzung auf Seite 13

### Passagierzahlen 2012 auf Schweizer Seen

Abk. Gesellschaft/Gewässer	Anzahl Schiffe	Passagierzahlen 2012	Passagierzahlen 2011	+/-
SGV Vierwaldstättersee	21	2 490 000	2 391 000	+4,1
CGN Genfersee	19	2 267 000	2 006 000	+13,0
FHM Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen	5	2 123 000	2 192 000	-3,1
ZSG Zürichsee/Limmatschiffahrt	17	1 746 000	1 823 000	-4,2
BLS Schifffahrt Berner Oberland	15	1 030 000	896 000	+15,0
SBS Bodensee	9	611 000	579 000	+5,5
NLM Lago Maggiore	6	476 000	624 000	-23,7
BSG Bielersee und Aarefahrt	8	407 000	351 000	+16,0
URh Untersee und Rhein	6	378 000	344 000	+9,9
SNL Luganersee	10	307 000	322 000	-4,7
LNM Neuenburger- und Murtensee	9	301 000	260 000	+18,8
SW Walensee	5	212 000	206 000	+2,9
SGZ Zugersee	4	133 000	129 000	+3,1
SGH Hallwilersee	5	131 000	138 000	-5,1
BPG Basler Personenschiffahrt	3	103 000	90 000	+14,4
SGG Greifensee	3	80 000	86 000	-7,0
AeS Ägerisee	3	19 000	20 000	-5,0
<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>12 814 000</b>	<b>12 457 000</b>	<b>+2,9</b>

Quelle: Litra



**«Ein Asiat macht keine lange Schifffahrt. Noch kommen sie nicht vom Titlis aufs Schiff.»**

Stefan Schulthess  
Schifffahrt Vierwaldstättersee

SHOW CAVE  
Edle Weine verdienen den besten Auftritt.  
EUROCAVE  
hoch Schweiz vertreten durch  
Klimawatt AG | Seestrasse 18 | 8500 Kilchberg  
Telefon: 041 716 33 44 | www.klimawatt.ch

stars & hotels  
You are welcome!  
www.swisshotelfilmaward.ch

Wir planen und fertigen Ihre komplette  
HOTELEINRICHTUNG  
BAUR  
WOHNFAZINATION  
Tel +49(0)7755-9393-0  
www.baur-bwf.de

ANZEIGE  
bocco yield  
10 goldene YIELD Regeln  
mit denen Sie als Hoteller rasch Ihre Auslastung und Ihren Ertrag steigern können  
kostenlos bestellen auf  
www.bocgroup.com

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

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 29.00!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich

im Jahresabonnement für CHF 169.00.

Telefon 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** hotel revue

# Rhein als «Zubringerstrasse»

**Rheinkreuzfahrten boomen. Sie bringen gut betuchte Gäste nach Basel, die gern die Schweiz entdecken. Die Zukunft des Geschäfts hängt von einer neuen Anlegestelle ab.**

RENATE DUBACH

Die Ausgangslage ist komfortabel, die Prognosen sind rosig: «Das Geschäft mit den Hotelschiffen wächst. In den letzten vier Jahren nahm die Zahl der in Basel anlegenden Hotelschiffe um durchschnittlich 14 Prozent pro Jahr zu», sagt der Vizedirektor von Basel Tourismus, Christoph Bosshardt.



**«In den letzten Jahren nahm die Zahl der Hotelschiffe um 14 Prozent pro Jahr zu.»**

Christoph Bosshardt  
Basel Tourismus

«Bis 2020 werden wir mindestens ein- einhalb Mal so viele Kreuzfahrtgäste in Basel empfangen wie heute, optimistischere Prognosen rechnen mit einer Verdoppelung der Anzahl Gäste, das wären dann rund 200 000», rechnet Nina Hochstrasser vor, die bei den Schweizerischen Rheinhäfen für Kommunikation und Verkehrspolitik verantwortlich ist. Das Unternehmen hat bereits reagiert und die Passagier-Anlegestelle St. Johann modernisiert und für längere Schiffe eingerichtet.

## Infrastruktur für längere und grössere Schiffe schaffen

Die Infrastruktur entsprochen nicht mehr den modernen Anforderungen. Denn waren die Schiffe bisher meist 110 Meter lang, werden zunehmend längere mit dem neuen Standardmass von 135 Meter Länge gebaut. Der eine Steg musste 45 Meter rhinaufwärts verschoben werden, damit die grösseren Schiffe anlegen können. Gleichzeitig wurde ein neues Stromsystem eingebaut, über welches die anlegenden Schiffe Elektrizität beziehen können. Die lauten Dieselgeneratoren der Schiffe sind am Steg nicht erwünscht. Auch die Frisch- und die Abwasserentsorgung wurde erneuert.

Die Schweizerischen Rheinhäfen haben dafür 2,4 Millionen Franken investiert.

Die erneuerte Anlegestelle wurde Mitte April dem Betrieb übergeben und findet seither rundum Gefallen: «Die Rheinhäfen haben diesen Anlageplatz hervorragend erneuert, insbesondere die neue Infrastruktur ist technisch modern und ausgezeichnet gelöst», formuliert es etwa Daniel Buchmüller von River Advice. Die Basler Reederei betreibt 38 Flussschiffe in Europa, verkauft selber aber keine Reisen.

## Moderne Anlegestelle als Visitenkarte der Stadt

Eine erneuerte Anlegestelle allein bringt nicht die Lösung für den erwarteten Ansturm. «Sie ist toll, aber sie reicht nicht», bringt es Christoph Bosshardt auf den Punkt. Der Ausbau der Anlegestellen Dreiländereck oder Klybeck scheint aus verschiedenen – vor allem verkehrstechnischen

Gründen – wenig attraktiv. Gefragt ist deshalb mindestens eine weitere Anlegestelle, und die muss gleich mehrere Anforderungen erfüllen. «Sie sollte möglichst nahe der Stadt sein, damit der Transfer der Gäste ins Zentrum einfach ist», erklärt Bosshardt. «Die Anlegestelle ist eine Visitenkarte der Stadt. Wenn sie in einem Industriequartier gebaut wird, erleben die Gäste ihre Ankunft anders, als wenn sie gleich einen Blick aufs Münster werfen können. Und sie müsste gut erschlossen werden, damit die Logistik reibungslos abläuft», sagt Daniel Buchmüller.

Wo aber könnte diese neue Anlegestelle gebaut werden? «Zwischen der Mittleren Brücke und der Dreirosenbrücke wäre ideal», sagt Bosshardt. Reeder Willem De Zeeuw bringt den Novartis Campus, das Kasernenareal und den Yachthafen ins Spiel, glaubt aber nicht so ganz daran, dass die drei Orte realistisch sind. «Es ist alles nicht so einfach. Es gibt viele Diskussionen und Abklärungen, und verschiedene Interessen», fasst De Zeeuw zusammen.

## Ohne Modernisierung bleiben die internationalen Gäste weg

Gebündelt werden diese Abklärungen im EU-Projekt «Con-



In den letzten Jahren nahm die Zahl der in Basel anlegenden Hotelschiffe um durchschnittlich 14 Prozent pro Jahr zu.

necting Citizen Ports CCP21», in welchem die Verantwortlichen für sieben Binnenhäfen – darunter sind Brüssel, Paris, Utrecht und Lüttich – zusammenarbeiten. Ziel ist es, die «Erschliessungsqualität und den nachhaltigen Transport zu fördern, indem die Organisation der Logistik und die Raumentwicklung der Häfen optimiert werden», wie es dazu heisst.

Konkret sieht das so aus, dass am Beispiel Basel ein Modell erarbeitet wird, das alle Faktoren einbezieht und am Schluss in eine umsetzbare Lösung mündet.

«Möglich sind drei Szenarien: Der Ausbau bestehender Anlegeplätze, der Neubau einer Passagier-Anlegestelle oder keines von beidem, also, sich mit der Situation, wie sie heute ist, zufriedengeben», führt Nina Hochstrasser aus. Sie weist darauf hin, dass nicht nur die Schweizerischen Rheinhäfen, sondern auch Vertreter von Kanton, Tourismuswirtschaft und der Schifffahrtsbranche an diesem Projekt mitarbeiten. Gemäss Projektplanung soll Anfang 2014 eine gangbare Variante vorliegen. Die Initianten hoffen, dass Realisation

Ende nächsten Jahres mit der Realisation begonnen werden kann.

## Von den Basler Kreuzfahrten profitiert die ganze Schweiz

«Gar nichts unternehmen» ist eigentlich keine Option. «Wenn es nicht genügend Platz hat und die Hotelschiffe nicht in Basel anlegen können, bleiben sie in Strassburg oder sonst in einer Stadt. Das wäre eine vergebene Chance, nicht nur für Basel, sondern für die Schweiz. Denn vor oder nach der Kreuzfahrt machen die Gäste gerne Ausflüge, nach Luzern, Zer-

mat, auf das Jungfraujoch oder nach Zürich», erklärt Touristiker Bosshardt. Die Aussage wird von den Reedern bestätigt. Es seien vor allem gut betuchte Gäste aus den USA, die diese Art von Kreuzfahrten unternehmen, und die Prognosen zeigen, dass diese Reisen und die Kreuzfahrten zunehmen werden, sagen Willem De Zeeuw und Daniel Buchmüller. Ihr Fazit: «Es wäre sehr schade, wenn die Schweiz diese kaufkräftigen Touristen verlieren würde, nur weil es in Basel zu wenige Anlegestellen gibt.»

Fortsetzung von Seite 11

Gerne ausbauen würde Thomas Erne von der Bielensee Schifffahrtsgesellschaft AG das Chartergeschäft: «Das ist besonders attraktiv, insbesondere auch für die Gastronomie.» An der Nachfrage würde es nicht fehlen, die wäre sogar grösser als das Angebot, welches die Bielensee Schifffahrt Firmen und Gruppen zur Verfügung stellen könne. «Wir bräuchten einfach mehr Schiffe», so Erne. Die Vorhandenen seien durch die Fahrplanpflicht oft anderweitig bereits im Einsatz. «Das schränkt das Chartergeschäft sehr ein.» Knapp 20 Prozent des Umsatzes erzielt die Bielensee Schifffahrt mit Charter- und Themenschiffen. 80 Prozent des Umsatzes entfällt auf die Kursschiffe. In allen Bereichen schreibt die Bielensee Schifffahrt heute aber schwarze Zahlen, untermischt Erne.

Ein neues Schiff erhielt die Bielensee Schifffahrt im letzten Jahr.

Erhielt – weil die Kantone Bern und Solothurn die 8 Mio. Franken teure MS Rousseau fast komplett finanzierten. Je nach Kanton sieht der finanzielle Zustand der öffentlichen Hand an die Schifffahrt anders, im Kanton Bern beschränkt sich die Unterstützung auf Investitionshilfen.

## Mit der Gastronomie die Fixkosten senken

Ein neues Schiff ist jeweils ein wichtiger Umsatzmotor, erläutert Erne: Dank der MS Rousseau verzeichnete die Bielensee Schifffahrt im letzten Jahr, noch bevor die UBS-Aktion Ende Juni startete, zweistellige Zuwachsraten bei den Passagierzahlen. Ein anderer Umsatzmotor sei die Gastronomie auf dem Bielensee. «Die Gastronomie ist der dritt wichtigste Grund für eine Schifffahrt», betont Erne. Die Restauration trage dazu bei, die Schiffsauslastung zu steigern und damit den Anteil der Fixkosten am Umsatz zu senken. «Die Fixkosten

für jede Fahrt sind sehr hoch.» Grund: Das Gesetz schreibe für motorisierte Schiffsfahrten einen bestimmten Personalbestand vor – egal wie viele Gäste sich an Bord befinden.

Innert rund zehn Jahren fast verdoppelt haben sich die Passagierzahlen auf dem Genfersee. Für das Wachstum ist vor allem der Pendlerverkehr besorgt. Waren früher drei Viertel der Schiffspassagiere Touristen, ist es jetzt genau umgekehrt: Fast 70 Prozent sind heute Passagiere auf den vier Kurslinien zwischen Frankreich und der Schweiz. Der grosse Durchbruch kam mit den Linien Thonon-Lausanne und



**«Im Chartergeschäft übersteigt die Nachfrage das Angebot. Uns fehlen Schiffe.»**

Thomas Erne  
Bielensee Schifffahrtsgesellschaft

Chens-Nyon. In der wirtschaftlich boomenden Genfersee-Region wurde der Wohnraum zunehmend knapp. Immer mehr Arbeitnehmer suchten sich auf der gegenüberliegenden französischen Seite ein Zuhause. In Chens seien ganze «Schweizer Wohnviertel» aus dem Boden gestampft worden, berichtet Luc Baehni, Generaldirektor der Compagnie Générale de Navigation sur le Lac Léman.

## Genfersee stösst an seine Kapazitätsgrenzen

Starker Franken und Personenzufuhr haben das Pendlerverhalten noch verstärkt. Das

Pendlergeschäft ist zudem ein wetterunabhängiges. «Wir verzeichneten auch dieses Jahr bis Ende April ein Plus von 10 Prozent», freut sich Baehni. Die Schifffahrtsgesellschaft auf dem Genfersee stösst nun an ihre Kapazitätsgrenzen. «Wir bräuchten grössere Schiffe», so Baehni. Das Problem seien dabei nicht die Investitionen in neue Schiffe, sondern die dafür nötigen Anlegestellen sowie der Anschluss an den öffentlichen Verkehr. Aktuell suche der Regierungsrat des Kantons Waadt mit den entsprechenden Stellen in Frankreich nach einer Lösung.

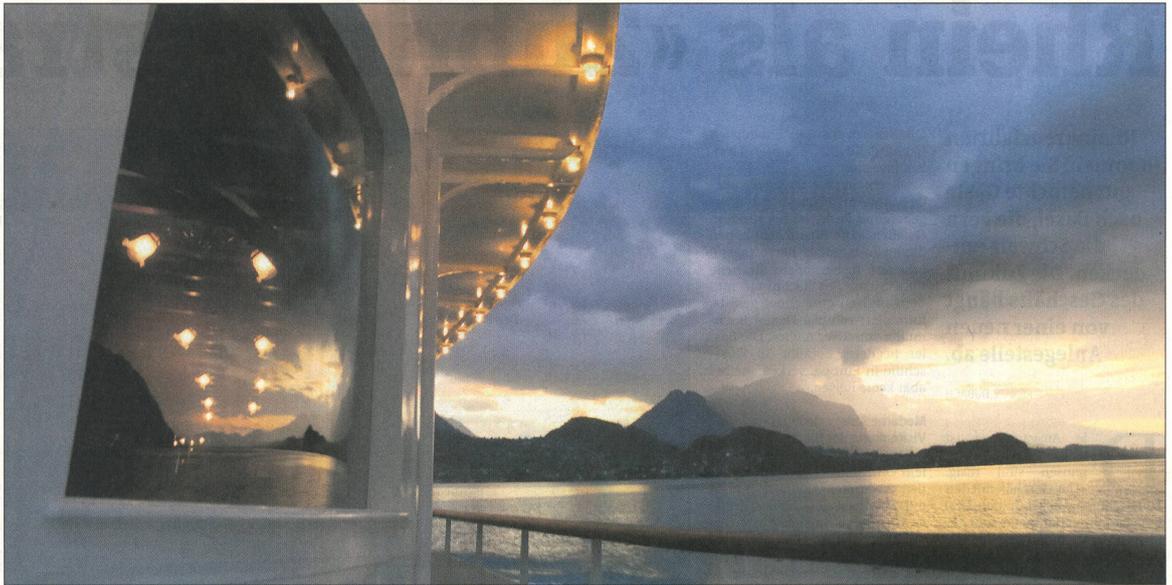
Trotz grossem See weniger Passagiere zählte die Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft im letzten Jahr. Zum einen war das Vorjahr das beste in der Geschichte der Zürichsee Schifffahrt und damit nur schwierig zu toppen. Zum anderen meint der Geschäftsführer Hans Dietrich: «Wir haben mit der UBS-Aktion im letzten Jahr eher

## Bildung Gebühren nicht vergleichbar

Im fokus der htr hotel revue von letzter Woche wurden die Studiengebühren Höherer Fachschulen für Tourismus gegenübergestellt. Allerdings ist der Teilzeitlehrgang an der Höheren Fachschule für Tourismus in Luzern nicht direkt mit dem Vollzeitlehrgang an der Internationalen Schule für Touristik in Zürich vergleichbar. Dort erwartet man, dass der entsprechende Teilzeitlehrgang in dem im Zuge der HFSV sogar kostengünstiger wird.

Die BLS Schifffahrt schrieb rote Zahlen. Mit einem besseren Angebot bringt Hans Meiner die Gesellschaft nun wieder auf Kurs. Bei den Passagierzahlen will er auch 2013 zulegen.

GU DRUN SCHLENZKE



Sonnenuntergang im Taktfahrplan: Bei der BLS Schifffahrt auf dem Thuner- und Brienzsee werden Kursfahrten und Erlebnis kombiniert.

BLS

## «Schwarze Null im 2013»

Hans Meiner, Sie hatten vor zwei Jahren die Stelle als Leiter der BLS Schifffahrt für erst mal ein Jahr angetreten. Nun sind Sie schon zwei Jahre dabei. Dauert die Neuausrichtung länger als erwartet? Ich habe nie gesagt, wie lange ich bleibe – einfach so lange, bis die Schifffahrt der BLS wieder auf einem besseren Kurs ist. Und da sind wir auf bestem Weg dazu. Auf dem Thunersee konnten wir die Passagierzahlen letztes Jahr um 19 Prozent steigern, auf dem Brienzsee um 6 Prozent.

**Wie haben Sie das erreicht?** Wir haben das Angebot quantitativ und qualitativ ausgebaut. Quantitativ, indem wir mehr Kurse fahren und die Saison verlängert haben. Qualitativ, indem wir bei all unseren Kursen in Thun, Interlaken und Brienz einen Anschluss an den öffentlichen Verkehr bieten. Beispiel: Wenn der Wanderer vorher vom Brienz Rothorn mit der Bergbahn ankam, fuhr ihm das Schiff nach Interlaken vor der Nase weg. So etwas darf nicht sein. Jetzt hat er, wenn er möchte, einen direkten Schiffsanschluss.

2012 war für viele Schweizer Schiffsgesellschaften ein gutes Jahr wegen der gross angelegten UBS-Aktion: Wie entscheidend war diese für den Erfolg der BLS-Schifffahrt? Aktionen gibt es in der Schweizer Schifffahrt jedes Jahr. Für uns war sie nicht matchentscheidend.

**Längere Saison und mehr Schifffahrtskurse bedeuten auch mehr Kosten: Wie sieht das Ergebnis unter dem Strich aus?** Natürlich haben wir mehr Treibstoff verbraucht. Aber den wichtigsten Kostenblock haben wir konstant gehalten: die Personalkosten. Die 20 Prozent mehr Fahrleistung in Kilometern haben wir mit dem gegebenen Mitarbeiterbestand erreicht.

**Sie bieten neu auch einen Winterkurs an: Brauchen Sie dafür nicht mehr Personal?** Nein. Ein Grossteil der Mitarbeitenden ist das ganze Jahr bei uns angestellt und im Winterhalbjahr im Unterhalt beschäftigt. Einige dieser Mitarbeiter setzen wir nun auf den Winterkursen ein.

Sie zählten 2012 zwar 15 Prozent mehr Passagiere, aber trotzdem einen Verlust von 2,3 Mio. Franken. Wie kommt das? Grund ist, dass in der Vergangenheit Aktionen ausserhalb des Tarifsystems des öffentlichen Verkehrs lanciert wurden, bei denen zum Beispiel der Ticketpreis unter jenem des Halbtax-Preises lag. Damit verliert man Halbtax- und GA-Kunden und erhält schlussendlich kleinere Anteile am GA- und Halbtax-Schlüssel. Diese Gelder werden rückwirkend ausbezahlt, die Verzögerung beträgt vier Jahre. Wir spüren den Passagierzuwachs der letzten Saison also erst in zwei bis drei Jahren in der Kasse.

**Das Wetter verregnete Ihnen das Frühjahrgeschäft. Wird**



«Die Gemeinden um den Brienzsee werden einen Betrag an die Kosten zahlen.»

Hans Meiner  
Leiter BLS Schifffahrt

**dieses Jahr kein gutes Schiffsjahr werden?** Der Mai war sicher ein schlechter Monat für uns. Aber lieber ein verregneter Mai als ein verregneter Juli. Vor Ende Oktober gebe ich für die Saison noch keine Prognose ab.

**Trotzdem: Rechnen Sie mit höheren oder tieferen Passagierzahlen als im 2012?**

Auf dem Brienzsee erhoffen wir uns dank dem Einsatz eines dritten Schiffes in den Monaten Juli und August, das neu einen Stundentakt zwischen Interlaken und Brienz ermöglicht, ein Plus von 10 Prozent. Auf dem Thunersee rechnen wir mit einem Plus von 5 Prozent.

**Der Brienzsee war für die BLS Schifffahrt schon immer das schwierigere Geschäft. Wie wollen Sie auf diesem See**

**jetzt auch noch zusätzliche Kurse auslasten?** Das ist richtig, auf dem Brienzsee ist es schwierig, über die Runden zu kommen. Gleichzeitig ist die Schifffahrt dort für den Tourismus und die Hotellerie wichtig. Wir haben uns mit den Gemeinden um den Brienzsee jetzt darauf einigen können, dass diese uns einen Betrag an die Kosten dieser Angebotsverbesserung zahlen.

**Wollen Sie dieses Modell auch auf den Thunersee übertragen?** Da sind wir dran. Wir versuchen, auch von den Gemeinden am Thunersee einen gewissen Beitrag zu bekommen.

**Im Sommer sind die Hotels in Interlaken gefüllt mit Gästen aus Asien: Wie profitieren Sie von den neuen Märkten?** Dieses Jahr inkludiert der Jungfraubahn-Pass erstmals auch das Schiff. Dadurch erhoffen wir uns mehr asiatische Gäste an Bord. Asien, aber auch Arabien sehen wir klar als Wachstumsmarkt. So bieten wir mit Tourismus Interlaken spezifische kulinarische Fahrten für diese Gästegruppe.

**Diese Themenfahrten schenken mit rund 3000 Gästen im Jahr aber nicht gross ein. Das stimmt. Wir registrieren aber auch mehr asiatische Gäste bei den Kursfahrten. Aber es ist klar: Über zwei Drittel der Gäste werden auch in Zukunft aus der Schweiz kommen.**

**Sie waren 16 Jahre lang Direktor der Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee: Ist das Geschäft auf den Berner Oberländer Seen schwieriger?** Es gibt einen gewichtigen Unterschied: Da die Oberländer Seen für die Schifffahrt nicht verbunden sind, brauchen wir zwei Wertinfrastrukturen. Je eine in Thun und Interlaken. Dies wirkt sich insbesondere auf die Kosten aus.

**Wann hat die BLS Schifffahrt den Turnaround geschafft?** Dieses Jahr sollten wir in die Nähe einer schwarzen Null kommen.

**Dann werden Sie nächstes Jahr Ihren Nachfolger suchen? Sollte es eine Veränderung geben, werden wir dies zu gegebener Zeit mitteilen.**

## Bodensee Schifffahrt muss massiv investieren

Die Schweizerische Bodensee Schifffahrt SBS muss 9 Millionen Franken in ihre Werft in Romanshorn investieren. Die früheren Besitzer hinterliessen einen Scherbenhaufen.

RENATE DUBACH

«Wir sind gezwungen, diese Werft zu erneuern und auch etwas zu vergrössern, es ist keine Heldentat, sondern ein Sachzwang», sagt Hermann Hess, Verwaltungsratspräsident der Schweizerischen Bo-

densee Schifffahrt SBS. Dem Amriswiler Unternehmer gehören 49 Prozent des Aktienkapitals der SBS, die restlichen Aktien halten vier weitere Unternehmer aus der Region. Die Ostschweizer haben die Bodensee Schifffahrt 2007 der SBB abgekauft.

Anfangs war noch ein Österreicher an Bord: Werner Netzer. Dessen Aktien wurden allerdings nach Interessenskonflikten grösstenteils von Hermann Hess übernommen. Dieser blibt aufgebracht zurück: «Die SBB hat das Unternehmen und die Werft in einem gravierenden Zustand hinterlassen, es gibt einen massiven Investitionsrückstand.» Jetzt muss

se man systematisch ein Problem nach dem anderen lösen: Letztes Jahr wurde das Hafengebäude in Romanshorn renoviert. Man wollte eigentlich bloss die Küche sanieren, aus welcher die neun Schiffe der SBS gastronomisch versorgt werden. Sie genügt den heutigen Anforderungen nicht mehr. «Aber das Gebäude stürzte fast ein, wir mussten mehr investieren», erklärt Unternehmer Hess. Schliesslich kostete die Renovation 7 Millionen Franken.

**Den Fahrgästen bedeutet die weisse Flotte sehr viel** Nun kommt also die Werft in Romanshorn dran, sie wird von

Februar bis Oktober 2014 modernisiert und vergrössert. Letzteres, weil auch die Schiffe auf dem Bodensee grösser gebaut werden. Anschliessend werden sich die SBS-Besitzer überlegen, was dringender benötigt wird: eine Autofähre, die von Romanshorn nach Friedrichshafen fahren würde, oder ein neues Kurs- und Ausflugschiff, das 700 Gäste transportieren könnte.

Hess rechnet frühestens 2016 mit einem Entscheid. Das Geld für die Neuausschaffungen muss allerdings erst einmal verdient werden: «Unsere Umsätze bewegen sich nicht nach oben, wir müssen unsere Kosten fest im Griff haben.



Kursschiffe der Bodenseeflotte kommen besser in Fahrt.

SBS

Wir machen rund 12 Millionen Franken Umsatz pro Jahr und rechnen mit einem Cashflow von etwa 20 Prozent, führt Hermann Hess aus. Aber er und die anderen SBS-Aktionäre stehen aus Überzeugung hinter den Schweizer Schif-

fen auf dem Bodensee: «Die Gäste auf unseren Schiffen sind nur etwa zu 20 Prozent Touristen, zu 80 Prozent kommen sie aus der Region Thurgau, St. Gallen, Bodensee. Und diesen Menschen bedeutet unsere weisse Flotte auf dem See sehr viel.»

**Das Schwiecheldthaus in Goslar (D) ist eine Kombination aus Altersresidenz und Hotelbetrieb. Die flexible Nutzung macht den 3-Sterne-Plus-Betrieb zum Erfolgsmodell.**

GUIDRUN SCHLENCEK

Das Haus ist nur schwer einzuordnen. Hotel? Residenz? Business- oder Familienhotel? Der Speisesaal des Hauses zeigt eine bunte Gästeschar: Betagte im sichtlich höheren Alter, Businessfrauen und -männer, je nach Belegung laufen Kinder zwischen den Tischen. Auf der Website des Schwiecheldthaus steht sowohl Residenz als auch Pflegehotel. Das Haus in Goslar in Niedersachsen gehört zur Gemeinschaft Deutsche Altenhilfe GmbH GDA und ist das einzige des deutschlandweit tätigen Unternehmens, das den Namen Residenz statt Wohnstift trägt. Den Hotelbereich gibt es erst seit zwei Jahren. Direktor Martin Stodolny spricht je nach dem Anlass lieber von Hotel als von Pflegehotel - weniger wegen der zum Teil jüngeren Gäste, sondern wegen dem Service. Immerhin könnte das Haus nach Dehoga-Klassifikation vier Sterne tragen. Stodolny bleibt aber bewusst bei «3 Sterne plus»: «Ich habe lieber, wenn die Gäste nur drei Sterne erwarten, aber vier Sterne bekommen.»



Verbreitet Hotel- statt Heimatmosphäre: Das Schwiecheldthaus im niedersächsischen Goslar ist Altersresidenz und Hotel in einem.

## Altersresidenz und Hotel

### Leerstehende Appartements werden zum Hotelzimmer

Die Mischung aus Altersresidenz und Hotel beschränkt sich dabei nicht auf das Restaurant. Die 85 Appartements des Haupthauses werden heute sowohl als Residenzwohnungen als auch als

Hotelzimmer genutzt. Für Martin Stodolny eine ideale Kombination: Wird eine Wohnung leer, in der Regel, weil der Bewohner verstirbt, dauere es meist ein paar Monate, bis diese wieder fest bezogen werde. Der Nachfolger müsse erst seine bisherige Wohnung kündigen oder sein Einfamilienhaus verkaufen, bevor er seinen Wohnsitz in die Altersresidenz verlegt. Dieser Umstand habe unter anderem dazu geführt, dass die Belegung, als Martin Stodolny vor dreieinhalb Jahren das Haus übernahm, mit 74 Prozent wenig zufriedenstellen war. Ein solcher Leerstand ist im Schwiecheldthaus

**«Wir konnten innert zwei Jahren 15 Hotelgäste als Bewohner gewinnen.»**

Martin Stodolny  
Schwiecheldthaus Goslar

nun Geschichte: Wird ein Residenzappartement leer, wird es kurzerhand zum Hotelzimmer. Mitarbeitende des eigenen Hauses verleihen den Räumlichkeiten einen Anstrich mit frischen Farben. Neue Gardinen, stilvolles Mobiliar und die passende Dekoration verbreiten Hotelzimmerambianze. Das nötige Mobiliar wartet im Keller des Hauses auf seinen Einsatz. Dank der Doppelnutzung weisen die Residenzwohnungen heute eine Auslastung von fast 100 Prozent aus.

### Der typische Heimgeruch hat im Schwiecheldthaus keine Chance

Damit der typische «Heimgeruch» im Schwiecheldthaus auch gar keine Chancen hat, setzt Martin Stodolny auf ein Bedufungskonzept. Mit Hotelfachkräften ga-

rantiert er den erforderlichen Service. «Ein Bett richtig drapiert, das können nur Mitarbeiter mit Hotelerfahrung.» Den Gästen scheint zu gefallen: Aktuell stehen 22 Appartements im Hotelbetrieb, und diese sind zu 75 Prozent ausgelastet. «Und das, obwohl wir die teuersten am Platz sind», betont Martin Stodolny.

Manchen älteren Gästen gefällt es so gut, dass sie nach ihren Ferientagen im Schwiecheldthaus gleich ganz dorthin ziehen. «In den letzten zwei Jahren haben wir 15 Hotelgäste anschliessend als Residenzbewohner gewinnen können», freut sich Stodolny. Die Einrichtung des Hotelzimmers spricht dabei viele angehende Bewohner so an, dass sie gleich die ganze Ausstattung der Residenz abkaufen und übernehmen.

### No-Go: Ungepflegt gekleidete Betagte im Restaurant

Heute erzielt das Schwiecheldthaus eine halbe Million Euro Um-

satz mit dem Hotelbereich. Ein Neubau mit neun Appartements, die ausschliesslich als Hotelzimmer genutzt werden, ergänzt das Stammhaus. Trotzdem ist sich Martin Stodolny bewusst: «Das Geld im Hotelbereich ist schwerer verdient.» Der Aufwand sei grösser als in einer Altersresidenz. Martin Stodolny musste das Team um elf Mitarbeiter ergänzen. Keine Berührungspunkte hätten die ganz unterschiedlichen Gäste: Die betagten Bewohner würden die gewisse Hektik, welche der Hotelbetrieb mit sich bringt, als belebend empfinden. Das Durchschnittsalter der Bewohner liegt bei 87 Jahren, die Wohndauer bei rund zwei Jahren. Die jüngeren Hotelgäste störten sich nicht an den Hochbetagten.

Damit das so bleibt, gelte es aber, ein paar Regeln zu beachten, unterstreicht Martin Stodolny: Zum Beispiel, dass die Residenzbewohner, für die das Schwiecheldthaus ihr «Daheim» ist, nicht

in der Jogginghose zum Essen im Restaurant erscheinen. «Falls dem so ist, weisen wir sie ganz höflich darauf hin», erklärt Martin Stodolny. Zudem verköstige man an Demenz erkrankte Personen separat.

### Bedingungen: Gute touristische Lage und Unternehmerrhaltung

Das Schwiecheldthaus gilt innerhalb der GDA inzwischen als Erfolgsmodell. Dank Hotelbetrieb wurde aus dem ehemaligen Sanierungsfall ein Vorzeigeobjekt. Martin Stodolny reist zurzeit durch Deutschland und berät Kollegen. Damit die Mischung aus Hotel und Residenz funktionieren, brauche es zum einen eine touristisch attraktive Lage. Das Schwiecheldthaus steht mitten im Zentrum der Unesco-Welterbestadt Goslar im Harz. Zum anderen erlaube ein solches Konzept keine «Heimleiter» sondern erfordere eine Unternehmerrhaltung», betont Martin Stodolny.



Gastgeber Martin Stodolny ist mit dem Start zufrieden.

Input,  
Impulse für die Schweizer Hotellerie

## Expertenforum des Beraternetzwerks



25. Juni 2013 – Hotel Olten, Olten  
17. September 2013 – Sorell Hotel Ador, Bern  
26. November 2013 – IGEHO, Basel

Input 1/2013: Juristische Fallstricke und wie Sie diese umgehen können  
Input 2/2013: Gäste mit spezifischen Bedürfnissen  
Input 3/2013: Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie

Detailprogramm und Anmeldeformular finden Sie unter [www.hotelleriesuisse.ch/expertenforum](http://www.hotelleriesuisse.ch/expertenforum)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**Gesucht:  
Lieferanten**

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



**hotel**  
**marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

# Die lange Tafel wird gedeckt

**Das Zürcher Food-Festival «Il Tavolo» findet Ende Juni zum zweiten Mal statt. Es ist kürzer, günstiger und hat mit dem Engrosmarkt einen neuen Standort für die Grossanlässe.**

RENATE DUBACH

In einigen Bereichen haben wir das Konzept angepasst. Und wir sind günstiger geworden, wir möchten näher an die Leute kommen», sagt «Il-Tavolo»-Präsident Jörg Arnold, General Manager des Hotels Storchen. Schon der Start ins Festival ist neu: Der Auftakt am Mittwochabend im Hotel Park Hyatt wurde gestrichen. Dieses Jahr findet die «Opening Night» am Donnerstag statt, im Lichthof der Credit Suisse beim Paradeplatz, mit direktem Anschluss an Dieter Meiers Restaurant Bären-gasse.

Das Besondere daran: Hobbyköche, rekrutiert aus der erweiterten Zürcher Prominenz, dürfen mitkochen – unter Anleitung der Köche der Gastgeberhotels Baur au Lac, Eden au Lac, Park Hyatt, Storchen, Die Dolder Grand und Widder. Dieter Meier, Anatole Taubmann, Caroline Müller Möhl, Silvia Affolter und Samih Sawiris werden zusammen mit weiteren Prominenten

die Kochlöffel schwingen. Neu am Eröffnungsabend ist auch, dass er den Mitgliedern der kürzlich gegründeten Vereinigung «Il Tavolo Amici» vorbehalten ist. Die «Amici» erhalten für einen Jahresbeitrag von 175 Franken den Eintritt zur «Opening Night» und zum Lunch am Samstag und werden hier und da eine Art Bonus bekommen. Jörg Arnold: «Wir möchten den Kontakt zu diesen Mitgliedern das ganze Jahr über aufrechterhalten.»

**Essen am 200 Meter langen Tisch in Zürich West**

500 Gäste sollen am Eröffnungsabend teilnehmen, ist das Ziel. Am Hauptanlass, der Tavolata vom Samstagabend, dürfen es noch ein paar mehr sein. Denn die «Tavola» hat die stolze Länge von 200 Metern. Aufgestellt wird sie im Engrosmarkt in Zürich West, nicht mehr im Hof des Landesmuseums, welches umgebaut wird.

Schon letztes Jahr war klar, dass diese Kulisse nur einmal zu haben war. Offenbar liess sich die Stadtverwaltung nicht zu einer Bewilligung für einen zentralen Ort unter freiem Himmel erweichen. «Ich finde die Engrosmarkthalle total lässig, da können wir die Vision des langen Tisches umsetzen und sind mitten im Marktgeschehen», tönt es positiv von der «Tavolo»-Erfinderin Alexandra Heitzer. Aber die Event-Managerin hofft, dass man die lange Tafel irgendwann an einem Ort wie dem Utoquai aufbauen darf. Jetzt wird halt «in mediterraner Mercato-Atmosphäre» getafelt, und dies wie 2012 gleich



**Alexandra Heitzer, «Il-Tavolo»-Gründerin: «Im Engrosmarkt sind wir im Marktgeschehen.»**



**Jörg Arnold, «Il-Tavolo»-Präsident: «Wir möchten näher an die Leute kommen.»**



Bald werden in Zürich wieder die Teller fürs «Il-Tavolo»-Festival bereitgestellt.

Bilder zvg

dreimal: am Samstagmittag und -abend und am Sonntagmorgen.

**Der Samstagabend wird etwas weniger glamourös**

Der Anlass am Samstagabend heisst nicht mehr «Galanacht», es ist jetzt einfach eine «Lange Nacht», an der die Spitzenköche der Gastgeberhotels Maurice Marro, Olivieri Rais, Giuseppe Stornio, Frank Widmer, Fredi Nussbaum, Heiko Nieder, Gion Fetz und Dietmar Sawyere wirken. Der Preis beträgt 198 Franken, nicht mehr 325 wie letztes Jahr. Im Ticket ist die Afterparty inbegriffen – mit einem Konzert des omnipräsenten Dieter Meier und seiner Band «Out of Chaos».

Eine Zusammenarbeit mit den 31 Restaurants, die letztes Jahr bei «Il tavolo» mit besonderen Angeboten mitmachten, wurde durch eine Neuauflage am 1. Mer-

cato-Lunch vom Samstag ersetzt. Dabei kochen vier Köche aus Zürcher Restaurants mit: Karsten Klink von «Carlton», Tobias Holzner von «Münsterhof», Fran-

çoise Wicki von «Helvetia» und Joachim Karsten vom «Tao's». «Unser Verein ist jung, wir werden unser Konzept weiter verfeinern», so Alexandra Heitzer.

## Programm «Rasende Köche» und gemütliches Tafeln im Grossmarkt

Il Tavolo – Zürich bei Tisch» startet seine zweite, verbesserte Auflage am Donnerstag, 27. Juni mit der «Opening Night» im Lichthof beim Paradeplatz. Die Spitzenköche der Gastgeberhotels werden dabei von prominenten Hobbyköchen unterstützt – oder umgekehrt. «Der rasende Koch» vom Freitag 28. Juni bleibt im Programm. Die Gastköche Reto Mathis, Pascal Schmutz, Gregor Zimmermann, Christian Kuch-

ler, Sascha Kemmerer und David Thompson wirbeln von Küche zu Küche der Gastgeberhotels und kochen dort je einen Gang. Der Samstag ist Grossmarkt-Tag: Mitten in den speziell arrangierten Marktständen des Engrosmarktes wird an einer 200 Meter langen Tafel zu Mittag und zu Abend gegessen. Und ein paar Stunden später auch gefrühstückt. rd

[www.il-tavolo.ch](http://www.il-tavolo.ch)

## Neue Bücher

Die vielen süssen Seiten der Douce Steiner



In ihrem dritten Buch widmet sich Douce Steiner aus dem Restaurant Hirschen in Sulzburg ganz der süssen Leidenschaft: gute und doch ganz einfach zuzubereitende Desserts, die als Finale eines gelungenen Menüs ebenso wie für sich allein überzeugen. Die jüngst

mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenköchin liefert mit den Rezepten kreative Inspirationen, die vom erfahrenen Food-Fotografen Michael Wissing einmal mehr wunderbar in Szene gesetzt sind. Nicht nur für Patis-siers eine Pflichtlektüre!

Douce Steiner, **Meine liebsten Desserts**. AT Verlag, 232 Seiten, ISBN 978-3-03800-722-7, CHF 49.90.

## Gesundes Kochen nach den gesunden Prinzipien des Yoga

In «Alchemie des Kochens – Kochen im Sinne des Yoga» begibt sich Mark Oliver Bank in neue Koch-Sphären: Er zeigt darin, wie das alchemistische Kochen bei



der Gesinnung des Kochs oder der Köchin beginnt und welche Einflüsse eine bewusste Einstellung auf die Gerichte hat. Eine etwas andere Lektüre für Köche mit offenem Blick. sag

Mark Oliver Bank, **Die Alchemie des Kochens**. Brunner Verlag Kriens, 112 Seiten, ISBN 978-3-03727-045-5, CHF 29.80

**Alle Bücher sind erhältlich auf** [www.hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://www.hotelleriesuisse.ch/buchshop)

## News

### Dänemark und Griechenland bei «Hotelstars Union»

Der Kreis der Mitglieder bei Hotelstars Union (HSU), welche seit 2009 eine Harmonisierung der Hotelklassifikation in Europa verfolgt, ist auf 15 erweitert. Anlässlich der GV von Hotrec, dem europäischen Dachverband für Hotels, Restaurants und Cafés, sind Dänemark und Griechenland der Union beigetreten. Laut Mitteilung belegen diese Beitritte «die Flexibilität des Systems der Hotelstars Union, das auch in den beiden klimatisch und kulturell unterschiedlichen Ländern Dänemark und Griechenland anwendbar ist».

### Jodlerfest im Berner Jura: 20.000 Zuschauer erwartet



Nach 30 Jahren kehrt das Bernisch-Kantonale Jodlerfest vom 14. bis 16. Juni in den Berner Jura zurück; Austragungsort ist, wie bereits damals, Tramelan. Die Veranstalter erwarten laut Mitteilung über 1800 Aktive und rund 20.000 Zuschauer. Zu den Höhepunkten des Bernisch-Kantonales Jodlerfests Tramelan gehört unter anderem ein Mitternachtskonzert, das alle Jodlerinnen und Jodler gemeinsam vortragen.

[www.tramelan2013.ch](http://www.tramelan2013.ch)

### Schloss Oberhofen startet Saison mit neuem Restaurant



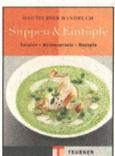
Das Schloss Oberhofen hat die Sommersaison mit einem neuen Restaurant direkt am Thunersee gestartet. Die beiden Pächter Fabienne Lüdi (Absolventin HF Thun, zuletzt für die Victoria-Jungfrau Collection tätig) und Rafael Hännli (gelernter Koch, zuletzt Sous-Chef Restaurant Innere Enge, Bern) definieren ihre Philosophie als «smarte, regionale und saisonale Küche». Das neue Lokal mit seinen grossen Fensterfronten ist im 150-jährigen Nebengebäude des Schlosses in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege entstanden.

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

### Nestlé investiert kräftig in Kapselproduktion

Neben dem Kampf um ihr Kaffeekapselssystem Nespresso und den jüngsten Gerichtsentscheidungen zu den kompatiblen Denner-Kapseln hierzulande (siehe htr vom 30. Mai) investiert Nestlé in Deutschland jetzt kräftig in die Produktion: In Schwerin entsteht für insgesamt 220 Mio. Euro eines der grössten Werke zur Herstellung von Kaffeekapseln. Von dort aus sollen laut Mitteilung künftig vor allem die Märkte Deutschland sowie Nord- und Osteuropa beliefert werden. Produktionsbeginn ist nach aktuellen Angaben voraussichtlich Mitte 2014. sag

## Das grosse Suppen-ABC für Kochprofis



Das Teubner Handbuch «Suppen und Eintöpfe» bietet viel Know-how in kompakter Form. Über 200 Produktbeschreibungen von Artischocke bis Zwiebel und Extra-Seiten zur Geräterkunde geben dabei umfassende Infos. Auch alle wichtigen Techniken sind an-

schaulich bebildert, was gerade für den Kochnachwuchs nützlicher Anschauungsunterricht ist. Wie bereitet man Dashi zu, wie legt man Suppen, wie müssen Kräuter vorbereitet werden? Die Antworten dazu liefert das Handbuch gut erklärt, sowie 150 klassische und moderne Rezepte für Suppen und Eintöpfe – von Rinderbrühe mit Griessnockerln über Gurkenkalttschale mit Minze bis zu Austern-Schaumsuppe, Elsässer Linsensuppe oder Kichererbseneintopf. «Suppen und Eintöpfe» ist ein weiterer, gelungener Band aus der Teubner-Handbuch-Reihe für Kochprofis.

Cornelia Klagner/Claudia Bruckmann, **Das Teubner Handbuch Suppen und Eintöpfe**. Teubner Verlag, 416 Seiten, ISBN 978-3-8338-1832-5, CHF 35.50.

## Filmprojekte

Bündner «Schellen-Ursli» soll verfilmt werden

Die Traditionsgeschichte vom «Schellen-Ursli», der sich für den Bündner Brauch Chalandum auf die Suche nach einer grossen Glocke macht, soll ins Kino kommen. Die Bündner Produktionsfirma La Siala Entertainment GmbH hegt gemeinsam mit C-Films und Regisseur Xavier Koller entsprechende Pläne, so «La-Siala»-Geschäftsführer Ditti Brook gegenüber der «Südostschweiz». Vom gesamten Budget von 5,5 Mio. Franken seien von verschiedenen Schweizer Förderern – darunter das Bundesamt für Kultur – bereits 3,5 Mio. zugesichert. Mit dem Drehbeginn rechnet man für 2014.

Statisten in Zürich und St. Moritz für «Der Koch» gesucht

Lust auf filmreife Kulinarik, für einmal nicht als Profi in der Küche, sondern als Schauspieler? Für die Dreharbeiten der Verfilmung von «Der Koch», dem Bestseller des Schweizer Autors Martin Suter, werden Statisten für temporäre Einsätze auf dem Set in St. Moritz und Zürich gesucht. Für die Szenen in St. Moritz kommen Männer und Frauen zwischen 30 und 70 Jahren infrage; teilweise als Fahrer auf der Strasse (im Idealfall im eigenen Fahrzeug). In Zürich sei laut Mitteilung «jedermann willkommen». Die Einsätze dauern einen halben Tag und werden symbolisch vergütet.

[www.facebook.com/derkochfilm](http://www.facebook.com/derkochfilm)

## Kolumne

# Präzise kommunizieren



## Harder's

**Thomas Harder** ist Markenspezialist. Der Gründer und Geschäftsführer von Swiss Brand Experts arbeitet regelmässig mit Destinationen und touristischen Leistungsträgern zusammen. In der htr-Kolumne schildert er seine ganz persönlichen Markenbeobachtungen.

Ihr Betrieb, Ihre Destination ist topfit: das Personal kompetent und zuvorkommend; Technik und Infrastruktur stimmen; Sie haben Leistungen und Angebote im Köcher, die genau so niemand anbieten kann – von Saison zu Saison entwickeln Sie diese weiter, tüfteln am Bestehenden, suchen nach passenden Ergänzungen. Was kann jetzt die Kommunikation beitragen? Kommunizieren Sie Ihre Leistung – direkt, genau, mit Ihrem feinen Dreh, über Jahre wiedererkennbar. Aber immer diese Leistung.

Das Genaue in der Kommunikation ist entscheidend. Denn auch das gute Hotel in der Nachbarschaft, das nächste Tal, die nächste Destination hat etwas zu bieten – und erst Österreich. Wollen Sie das in Ihren Händen Liegende mit seinen feinen Unterschieden in den Markt tragen, muss sich die Kommunikation genau darum drehen. Sonst verpuffen all Ihre Investitionen in die Leistung.

Wollen Sie genau kommunizieren, müssen Sie Ihren Betrieb oder Ihre Destination in drei Richtungen durchdringen: Welches sind die konkreten feinen Differenzierungsdimensionen? – Es werden zwischen 5 und 12 sein. Welche 1 bis 3 Elemente beschreiben darin das Wesen, den Charakter, die Atmosphäre? Was sind typische Aktivitäten und Leistungen, die Ihr Angebot im Publikum auf den Punkt bringen können? Diese Basisarbeit sollte zu klar fassbaren Begrifflichkeiten und Vorstellungen führen, die nur auf Ihre Situation zutreffen.

Nach dem Was das Wie: Fühlen Sie sich angesprochen, wenn jemand Banalitäten verbreitet? Krampfhaftes Lustigsein versucht? Konstruierte Geschichten erzählt? Genau dies passiert in der heutigen Kommunikation und Werbung oft. Wenn Banken, Versicherungen oder Grossverteiler sich auf «Mehr vom Leben», «Vertrauen gibt Sicherheit», «Für mich und dich», «Ein M besser» reduzieren. Wenn Kühlschränke mit Milchschnitten durch Decken brechen, Ferienorte sich als freie Republiken darstellen, «fun» oder «magic» auf Autobahntafeln neben wenig erklärenden Bildern geschrieben steht, Bauern als plumpe Heidi-Welt inszeniert werden.

Wie anders wird das Publikum durch «Frisch und freundlich», durch «die nahe Bank» angesprochen. Oder durch das Südtirol-Magazin, das seit Jahren via Schweizer Presse in Umlauf kommt. Geschichten,

Journalismus und Bilder vom Feinsten. Mit Erfolg. Oder die Autobahntafeln entlang der Autobahn Lindau-München, welche die Sehenswürdigkeiten wie Perlen entlang der Strecke mit Benennung und Bild der Sehenswürdigkeit klar verständlich anzeigen und zum Abbiegen anregen – bei diesem oder einem nächsten Mal. Für einmal haben nicht wir Schweizer es erfunden.

Kommen wir zu Ihren gefassten Differenzierungsdimensionen oder eben Perlen zurück und wie Kommunikation sie ins Publikum tragen und verankern kann. Eine erste Anregung betrifft das anvisierte Publikum: Die bestehende Kundschaft ist die Wichtigste – sie umfasst durchaus auch solche, die einem Modetrend folgend letztlich Österreich oder ein anderes Land als Alternative ausprobiert haben, gerade diese. Eine zweite Anregung: Kommunizieren Sie über Ihre Perlen, sprich Leistungen und Ihre Vorteile konkret, eindeutig, natürlich. Was die zentrale Aussage betrifft, die verwendeten Bilder und Worte. Das darf kunstvoll, humorvoll, spektakulär sein, aber im Dienst der Perlen. Imagewerbung ist tabu. Eine dritte Anregung: Kommunizieren Sie aus der Tiefe, fassbare und fürs Ganze stehende Details. Denn Menschen schliessen vom Einzelnen aufs Ganze. So fasziniert die auch in den Gästezimmern aufleuchtende Mitarbeiterin im Silser «Waldhaus», weil sie Überraschendes wie Erhellendes vermittelt. Die letzte Anregung: Entwickeln Sie einen Stil, der zu Ihrem Wesen passt und verfolgen Sie diesen über viele Jahre. Die Löttschberger machen dies gut, Schweiz Tourismus rund ums Edelweiss, die Schweizer Skischulen mit Snowli.

Und die Emotionen? Man sagt doch, je emotionaler die Kommunikation desto besser. Genau darum gehören Ihre Leistungen ins Zentrum, denn sie lösen die Emotionen aus. Nicht umgekehrt.

## Unsere Kolumnisten

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

ANZEIGE

## Herzliche Gratulation!

**Diplomerte der Hotel- und Touristikfachschule der Swiss School of Tourism and Hospitality Passugg, Frühjahrssemester 2013**

**Diplomfeier vom 29. Mai 2013**

Bär Reto, Gwatt (Thun)  
Fersini Martina, Winterthur  
Füeg Isabelle, Mümliswil  
Haab Olivia, Kilchberg ZH  
Humphries Corinne, Warth  
Isler Irina, Gossau SG  
Jitar Alice, St. Gallen  
Meier Sina, Winkel bei Bülach  
Meier Stefanie, Uster  
Oetke Robin Alexander, D-Hannover  
Salgado Dominik, Tamins  
Speich Madleina, Schwändi bei Schwanden  
Staub Bettina, Walperswil  
Willi Stefanie, St. Gallen

hotelleriesuisse – Kompetent.  
Dynamisch. Herzlich.  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Telefon +41 31 370 41 11  
Telefax +41 31 370 44 44  
welcome@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch

## 20 Filmcrews bald im Hotel

Der «Swiss Hotel Film Award 2013» geht in die nächste Runde: Die Jury hat aus den insgesamt 63 eingereichten Filmkonzepten ihre 20 Favoriten ausgewählt.

Zum bereits dritten Mal werden beim diesjährigen «Swiss Hotel Film Award» Kurzfilmprojekte gesucht, die Geschichten aus der vielfältigen Welt der Hotellerie erzählen sollen. Neben Filmschaffenden konnten sich dafür auch die Hotels als Schauplatz für die Dreharbeiten bewerben. Insgesamt 63 Konzept-Ideen wurden eingereicht und über 90 Mitgliederhotels von hotelleriesuisse, der Trägerin des Awards, stellen sich als Drehort zur Verfügung. Am Montag gab die Fachjury nun bekannt, welche zwanzig Filmkonzepte sie am meisten



Mohan Mani, Jurypräsident des Swiss Hotel Film Award. A. Boillat

überzeugten und für die Endrunde nominiert sind. Die Jurymitglieder zeigten sich beeindruckt von der Vielfalt der Projekte: «Von Action über Love-Story bis zum Musical-Film; wir dürfen uns einmal mehr auf spannende Projekte freuen» so Jury-Präsident und Filmredaktor Mohan Mani. Die

Herausforderung werde laut Mani vor allem darin liegen, die teils umfangreichen Geschichten in nur fünf Minuten mit Einbindung des diesjährigen Mottos «You are welcome!» umzusetzen. Mit den 20 Nominierungen ist der Startschuss für die maximal zweitägigen Dreharbeiten gefallen. Die Wahl für das Dreh-Hotel liegt beim Filmer, der fertige Kurzfilm muss bis zum 29. Juli eingereicht werden. Anschliessend werden die Beiträge von der Fachjury begutachtet und ab 15. August auch dem Urteil der Internet-Community gestellt. Die Verleihung der Jurypreise für die besten drei Beiträge sowie des Publikumspreises findet am 19. September 2013 in der Arena Filmcity in der Sihcity Zürich statt; die Preissumme beträgt insgesamt 12 000 Franken. sag

**Alle Nominierten und Infos auf:**  
[www.swisshotelfilmaward.ch](http://www.swisshotelfilmaward.ch)

## impresum

### htr hotel revue

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

**Herausgeber/Editeur**  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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

**Ressortleitung:**  
aktuell: Daniel Stampfli/dst  
cahier français: Alexandre Caldera/aca

fokus: Alex Gertschen/axe  
dolce vita: Sabrina Glanzmann/gsg

**Redaktorinnen:** Laetitia Bongard/lb; Franziska Egl/fee; Theres Lagler Berger/rl; Gudrun Schlenckez/gsg

**Praktikum:** Anna Tschaggelar

**Grafik und Produktion:** Roland Gerber/rg; Andrea Husistein/ah; Daniel Steim/ste

**Korrektorat:** Paul le Grand.

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

**htr Online**  
Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt  
Redaktion: Natalie-Pascalie Alesch  
Koordination: Daniel Steim

**Verlag**  
Leitung: Barbara König.  
Assistent: Alain Hänni.  
Stelleninserate: Angela di Renzo Costa,  
Patricia Nobs Wyss  
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller,  
Michael Müller.  
hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.  
Auflage: WEMF-Beglaubigt 2012, verkaufte Auflage: 9031; Gratisauflage: 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.

**Visionapartments eröffnet diese Woche in Zürich einen Neubau mit 206 Wohneinheiten. Mit Komfort im 4-Sterne-Bereich will man Businesskunden erreichen.**

GREGOR WASER

N och wusel Bauarbeiter in den oberen Stockwerken herum, eine Bohrmaschine ist im Treppenhaus zu hören, und im Innenhof, auf dem neugestalteten Wollframplatz, werden aus einem Laster Matratzen gehievt. Im siebenstöckigen neuen Apartmenthaus, beim Bahnhof Giesshübel im Zürcher Kreis 3 gelegen, erfolgt das Soft-Opening der «Visionapartments». Seit dieser Woche werden im ersten und zweiten Stock die ersten der total 206 Business-Apartments bewohnt. Bis Ende Juli sollen alle Einheiten fertiggestellt sein, ebenso der oberste Stock mit VIP-Lounge und Fitness-Center.

**Wohnstile von «St. Moritz» über «Crazy China» bis «Ibiza»**

Alain Gozzer, seit November Kommunikationschef bei Visionapartments – früher bei Mövenpick Hotels & Resorts und Andermatt Swiss Alps tätig – führt durch den ovalen, futuristischen Eingangstunnel, an dessen Seite sich die Eingangstüre befindet. 200 schuhschachtelgrosse Briefkästen stehen im Entrée zur Beschriftung bereit, der endlos scheinende Gang, der sachte beleuchtet und mit leiser Musik beschallt wird, erinnert an ein Kreuzfahrtschiff.

Gozzer öffnet ein erstes Apartment. «St. Moritz» nennt sich dieser Wohnstil, geprägt von schwarzem Stein und dunklem Holz. Die Kücheneinheit wartet mit einem Mini-Backofen auf, der gleichzeitig die Funktion einer Mikrowelle erfüllt, sowie einer kleinen Kaffee- und Abwasmachine. Eleganz ist das mit Korian ausgestattete Badezimmer – mit Dusche und modernen Armaturen. Weiter bietet die 30 Quadratmeter grosse Wohnung einen kleinen Tisch mit Stühlen, einen Sessel, einen TV-Flachbildschirm, Internet-Zugang und ein französisches Bett. In der Ambiance unterscheiden sich die 17 bis 70 Quadratmeter grossen Apartments deutlich: «Sie sind grund-



Ab dieser Woche in Zürich beziehbar: eine der grösseren «Visionapartments»-Wohnungen im sogenannten «Ibiza»-Stil. Bilder zvg

## Designwohnungen für Businessnomaden

verschieden, um für jeden Mieter eine passende Wohnung zu finden», erklärt Alain Gozzer, «der Stil «Ibiza» vermittelt Ferienfeeling, asiatisch angehaucht ist der Stil «Crazy China», Plexiglas-Elemente prägen den Stil «LED», «St. Moritz» setzt alpine Akzente und «Magnolia» steht für eine klassische Einrichtung mit Cappuccino-Farben.»

Als die heute 36-jährige Firmengründerin Anja Graf nach der Mittelschule im Model-Business erste Erfahrungen sammelte, organisierte sie für ihre Berufskolleginnen, wenn diese in Zürich weilten, möblierte Zimmer. Wenig später, 1999, erfolgte dank finanzieller Unterstützung ihrer Eltern der Startschuss zur Firma Visionapartments und die Eröffnung erster Design-Wohnungen im Zürcher Kreis 4.

Schritt für Schritt ist Visionapartments gewachsen, auch im Ausland.

Mit der Eröffnung des Zürcher Flaggschiffs (die Investitionssumme gibt der «Familienbetrieb» nicht bekannt) verfügt Visionapartments neu über 1014 Wohnungen; neben Zürich (total 602 Wohnungen) auch in Lausanne (118), Berlin (135), München (17), Mallorca (2), Warschau (8) Wien (78) und demnächst auch in Genf (54).

**Preise zwischen 1900 und 4000 Franken im Monat**

Die Gruppe sieht sich im Premium-Bereich positioniert, Alain Gozzer spricht vom 4-Sterne-Bereich. Nach dem Vergleich zur Hotellerie befragt, sagt er: «Wir sind verwandt, aber trotzdem in einer anderen Liga». Man biete



So sieht ein Badezimmer im Stil «St. Moritz» aus.

nicht den gleichen Service, haben keine Reception, und die Wohnungen würden nur einmal pro Woche gereinigt. «Aber klar, der Markt ist umkämpft und der

eine oder andere Gast wird sich überlegen, ob ihn ein möbliertes Apartment nicht günstiger komme», sagt Alain Gozzer. Die Preise belaufen sich von 1900 bis 4000 Franken im Monat. Eine 30-Quadratmeter-Wohnung kostet rund 2700 Franken, was 90 Franken am Tag entspricht. Ob auch für eine kürzere Aufenthaltsdauer als einen Monat vermietet wird? Gozzer: «Wenn wir Leerbestände haben, sind wir flexibel und vermieten die Wohnungen auch nur für wenige Tage.»

Wieder im Parterre angelangt, stehen wir noch vor einer weiteren Baustelle. Hier entsteht ein öffentliches Restaurant, das auch mit einem Room-Service und dem Betrieb der Dach-Lounge aufwarten wird. Noch aber ist die Suche nach einem geeigneten Pächter im Gang.

### Apartment-Markt Anbieter im Geschäft mit möblierten Wohnungen

Visionapartments ist mit derzeit 774 möblierten Wohnungen Marktleader in der Schweiz, zumindest im Premium-Bereich. Der Anbieter punktet mit einem einheitlichen Wohnkonzept und zentraler Vermarktung. Alain Gozzer von Visionapartments nennt die wachsende Zahl von Geschäftsleuten, die einige Monate hier, dann die nächsten Monate dort engagiert sind, als Haupttreiber des wachsenden Marktes.

Im kommenden Monat eröffnet in Zürich mit «The Flag» ein weiteres Apartment-Haus mit 104 Zimmern (siehe auch htr vom 16. Mai 2013). Auf lokaler Ebene sind zahlreiche weitere Anbieter im Geschäft mit möblierten Wohnungen präsent. Swissboardinghouse.ch verfügt in Zürich, Zug, Winterthur und St. Gallen über viele Wohnungen. Mit 400 Wohnungen bezieht apartments-swiss-star.ch die Anzahl Wohnungen in Zürich. Die Preise von 4-Zimmer-

Wohnungen belaufen sich teilweise auf über 5000 Franken, was die derzeitigen Mechanismen im Zürcher Wohnungsmarkt verdeutlicht. Schon seit den 1980er-Jahren ist pabs.ch aktiv und nennt sich ohne Angabe der Anzahl Wohnungen Marktleader auf dem Platz Zürich. Unter ema-house.ch sind weitere «serviced apartments» in Zürich zu finden, ebenso auf cityapartments.ch. Über viele Wohnungen, vor allem in Basel, verfügt ums.ch.

Auf internationaler Ebene heissen zwei der führenden Anbieter 9Flats und Bridgestreet. 93.000 Wohnungen in den wichtigsten Städten der Welt sind auf 9flats.com zu finden. Die attraktive Online-Präsenz und das einfache Such- und Buchungsprozedere zeigen: der Erfolg des neuen Geschäfts basiert vor allem auch auf dem Internet. Auf bridgestreet.com sind in wenigen Klicks über 50.000 Wohnungen in 60 Ländern abrufbar. gw

### Tourismus

#### Switzerland Travel Mart 2013 mit positiver Bilanz

Der 17. Switzerland Travel Mart (STM), der vom 31. Mai bis 2. Juni in 2013 in Bern stattfand, verzeichnete rund 500 Reiseveranstalter und Einkäufer (+14,5% gegenüber 2011) aus 54 Märkten sowie rund 400 Schweizer Tourismusanbieter (+5,1%). Über 50% der Einkäufer reisten aus den stark wachsenden Regionen Asien-Pazifik, Russland und den Golfstaaten an. Die grössten ausländischen Delegationen stellten China, Grossbritannien, USA, Südostasien, Indien und Deutschland.

#### 15. Haus für «Ferien im Baudenkmal» in Bönigen



zvg

Die Stiftung «Ferien im Baudenkmal» hat ab Juli sein 15. Haus im Angebot – das «Bödeli-Haus» in Bönigen (BE). Nach einer sanften, ökologischen Renovation hat das Doppelbauernhaus aus dem späten 18. Jahrhundert neue Elemente in Küche und Bad erhalten. Diese verbinden sich mit den alten, erhaltenen Balken und Steinmauern. Die Stiftung «Ferien im Baudenkmal», 2005 vom Schweizer Heimatschutz gegründet, übernimmt und renoviert gefährdete Baudenkmäler und stellt sie für eine Ferien-nutzung zur Verfügung.

#### «Erlebnis Gotthard»: zum Saisonstart ein Sonderprogramm



zvg

Am Samstag, 15. Juni 2013 findet erstmals der Event «Erlebnis Gotthard» statt. Auf der Strecke zwischen Erstfeld und Göschenen sowie im Tessin sollen Ausstellungen, geführte Wanderungen und Sonderfahrten mit historischen Zügen Besucher anlocken. Mit der Veranstaltung feiert der Verein Gotthard-Wanderweg sein sechsjähriges Bestehen.

[www.gottardo-wanderweg.ch](http://www.gottardo-wanderweg.ch)

### Genuss

#### Bei Starbucks ist der Sommer Matcha-Grün

Starbucks hat sein Frappuccino-Sortiment erweitert: Im Januar 2013 noch als neues Getränk eingeführt, gibt es den «Matcha Green Tea Latte» jetzt als Frappuccino. Zum Konzept gehört, dass alle Frappuccino personalisierbar sind. Der Gast kann das Getränk nach seinen Vorlieben zusammenstellen. Dazu gehört etwa die Wahl der Milch oder der diversen Toppings. sag



zvg



### Nachgefragt

Anja Graf

Gründerin und Inhaberin von Visionapartments

#### Welche Gäste sprechen Sie mit ihrem Apartment-Haus an?

Unser Publikum setzt sich international zusammen. In erster Linie sind es Business-Leute, die temporär in Zürich arbeiten. Es gibt aber auch immer mehr Private, die unser Angebot nutzen, sei es, weil man bei der Wohnungssuche noch nicht fündig geworden ist, sei es, weil das Eigenheim noch nicht bezugsbereit ist oder aus familiären Gründen. Im Durchschnitt verweilen unsere Gäste drei Monate.

#### Welche Dienstleistungen können Ihre Gäste in Anspruch nehmen?

Im Mietpreis sind die Nebenkosten, TV- und Internet-Anschluss, die wöchentliche Reinigung und die Schlussreinigung inklusive. Ein Wäscheservice ist gegen Aufpreis erhältlich. Im zweiten Halbjahr wird im neuen Flagship House Zürich auch noch ein Fitness-Center verfügbar sein. Für unsere VIP-Gäste richten wir zudem im obersten Stockwerk

eine exklusive Lounge sowie einen Wellnessbereich ein.

#### Wie vermarkten Sie Ihre Apartments?

In erster Linie über unsere eigenen Kanäle wie die Website und wir stehen im direkten Kontakt mit Firmen und deren HR-Abteilungen. Wir schreiben unsere Mietwohnungen auch auf Immobilienplattformen wie Homegate aus. Einzelne Buchungen haben wir auch schon via Booking.com erhalten.

#### Planen Sie weitere Expansions-schritte?

Neben Zürich sind wir in der Schweiz auch in Lausanne präsent. Ausserhalb der Schweiz betreiben wir in Berlin ein neues Apartmenthaus am Alexanderplatz, zudem in München, Warschau und Wien. Ende 2013 eröffnet ein weiteres Haus in Genf. Wir halten Ausschau nach weiteren Standorten, allen voran im deutschsprachigen Raum. Auf unserer Wunschliste stehen Frankfurt und Hamburg. gw

## Frische Ideen für den Sommer im Aperitif-Glas

Sommerzeit ist Apéro-Zeit – und warme Temperaturen verlangen nach einem frischen Getränkeangebot in Bars und Restaurants. Barfachleute über die Trends und neuen Entwicklungen in der Saison 2013.

SABRINA GLANZMANN

Es sind zwei ungeschriebene Gesetze: Jedes Jahr pünktlich zur warmen Jahreszeit gibt es garantiert mindestens einen musikalischen «Sommerhit», den die Radiostationen wochenlang rauf und runter spielen. Und es gibt garantiert mindestens einen flüssigen «Sommerhit», der als das neue Trendgetränk der Saison angekündigt wird. Was der «Aperol Spritz» oder der «Hugo» in den vergangenen Jahren waren, sollen heuer Kreationen wie «Lillet vive» (aus Lillet, dem Aperitif aus Bordeauxweinen und Fruchtlikören, Tonic Water, Gurke, Erdbeere und Minze) oder «Campari Milano» (aus Campari und Cranberry-Nektar, Prosecco und Minze) auf den Bar- und Loungekarten werden. Denn das sind nur zwei Beispiele aus einer Vielzahl von angepriesenen «Apéro-Trends 2013», von lancierten Flaschen-Redesigns oder neuen Rezeptvorschlägen, die dieser Tage via PR-Mitteilungen an die Medien und damit weiter an die Öffentlichkeit gelangen.

### Aperol schneidet bei neuer Markenstudie gut ab

Dass der Aperitif-Getränkemarkt ein lukrativer und interessanter ist, wird gerade am Beispiel von Aperol deutlich: In der Schweiz steigerte der italienische Bitterlikör, der zur Campari-Gruppe gehört, seinen Absatz 2012 gegenüber dem Vorjahr um mehr als 50%. Weltweit gehörte er von 2008 bis 2012 gar zu den zehn Premium-Spirituosemarken mit dem grössten Volumenwachstum, so die Ergebnisse der Studie «Impact Database 2013». Und in der neuesten Markenstudie «Brand-Asset Valuator 2013» der Y&R Group Switzerland schafft es Aperol auf Platz 2 in den Top 10 der «Aufstel-

ger 2013». Ein Stück von diesem Kuchen wollen sich jetzt weitere Spirituosenunternehmen abschneiden; Pernod Ricard Swiss SA etwa, seit Juli 2012 Lillet-Generallimporteur, rührt gerade eben kräftig die Werbestrommel mit Slogans wie «Lifestyle-Aperitif erobert die Schweiz».

Tut er das? Und welche «Trends» sehen Fachleute für den Aperitif-Getränkemarkt 2013 ganz generell? Die Befragten sind sich einig: Die Spritz-Getränke bleiben wichtig. Und Lillet – schon anno 1872 lanciert und als Zutat im James-Bond'schen Leibgetränk «Vesper Martini» bestens bekannt – sei zwar alles andere als neu, aber in der Tat ein spannendes Produkt.



**«Für uns als Barkeeper sind Spritz-Getränke nicht die grosse Herausforderung.»**

Kathrin Leisi  
Präsidentin Swiss Barkeeper Union

Alexander Hänsel beobachtet das Lillet-Revival in Ländern wie Amerika oder Frankreich schon länger, und Kathrin Leisi, Präsidentin der Swiss Barkeeper Union, sagt: «Er passt gut in den aktuellen Retro-Trend in der Barszene. Aber natürlich werden die Spritz-Getränke auch diesen Sommer nach wie vor stark nachgefragt sein. Auch wenn sie für uns Barkeeper nicht die grosse Herausforderung sind: Sie sind etabliert und ein Gästebedürfnis», sagt die Fächfrau. Auch «Pimm's» oder Schaumweinen mit Frucht-pürees à la Bellini sieht sie weiterhin auf dem Vormarsch.

### «Kaugummi-Spirit» in der «Dolder-Bar» ein Thema

Laut Alex Armbrüster von der Barfachschule Zürich hole «Lillet Vive» diejenigen Leute ab, denen Aperol zu süss ist. «Ich sehe aber einen anderen starken Trend: den «Moscow Mule» aus Wodka, der Ingwerlimonade «Ginger Beer» und

**«Campari Milano» mit Cranberry-Saft, Prosecco und Minze.**

Limettensaft. «Gerade für Ginger Beer sehe ich hierzulande eine grosse Zukunft» so Armbrüster. Es enthält mehr Ingwer als Ginger Ale und schmeckt dadurch intensiver, schärfer und gibt neue Kombinationsmöglichkeiten.

Auch zwei Zürcher Barkeeper sehen noch andere Entwicklungen: Aristoteles Tsinogeorgos von der Bar im «Dolder Grand» etwa nennt zwar Variationen von Mojito und «Pimm's» wie schon im Sommer 2012 auch dieses Jahr als «Trends», nennt aber im gleichen Atemzug ein hierzulande noch wenig verbreitetes Destillat als «stark im Kommen»: Mastiha,

der in seiner Heimat Griechenland aus dem Harz der Mastix-Pistazienbäume gewonnen wird. Tsi-

nogeorgos nennt es den «Kaugummi-Spirit», weil das Mastix-Harz auch für die Kaugummiherstellung verwendet wird und eine Spearmint-Note aufweist. «Das macht es zum Beispiel in Kombination mit Wodka, Champagner oder Prosecco sehr interessant» so der Fachmann. «Wir werden dies verfolgen und einige Rezepturen mit Mastiha auf die Karte bringen.»



**«Mastiha, das griechische Kaugummi-Destillat, ist in der Schweiz im Kommen.»**

Aristoteles Tsinogeorgos  
Barkeeper The Dolder Grand

Er macht mit seinem Team nichts Geringeres als «Cocktail-Eis». Das bedeutet: Kreationen à la «Hugo



Mojito gehört definitiv zu den Klassikern im Angebot auf den Sommer-Getränkemenüs.



Die «Clouds-Bar» in Zürich mit stimmigem Ambiente.

am Stil» oder «Negroni am Stil» sind in der «Clouds-Bar» ab Mitte Juni für die Gäste erhältlich. «Dafür gilt es, bestimmte Dinge bei der Rezeptierung zu beachten: Der Alkoholgehalt kann für die Eisherstellung nicht allzu stark sein und auch der Süssegrad nicht, sonst ist's nur noch klebrig», so der Bar Manager. Das Eis ist sowohl als Aperitif wie auch als Dessert gedacht; geplant sind vier bis fünf Sorten, auch solche ohne Alkohol.

Andreas Kloke verrät eines der Rezepte für einen solchen Cocktail in Glacé-Form: den «Thai Pop-sicle». Dafür verwenden die Barkeeper im «Clouds» 2cl Wodka, 1cl der hauseigenen Infusion Thai Chili Wodka, 1cl Giffard Mango Likör, eine ganze Passionsfrucht, 2cl Zitronensaft und 2cl Zuckersirup. Ausserdem braucht es 1g Emulgator aus der Speiseeisherstellung. «Das Ganze einfach aufschlagen, in geeignete Eisformen geben und im Tiefkühler bei minus 18 Grad erkalten lassen.»

### Im «Clouds» gibts bald «Cocktail-Eis»

Eine andere Idee für die diesjährige Sommerkarte hat Andreas Kloke, Bar Manager im «Clouds».

## Deutschland Eine Hotelbar namens Lillet

Das «Le Méridien» in Stuttgart entdeckt den Weinaperitif Lillet nicht erst jetzt für sich – es nennt schon seit neun Jahren eine ganze Bar nach ihm. Mit der Eröffnung des 5-Sterne-Hauses 2004 vereinbarte General Manager Bernd Schä-

fer-Surén mit Vincent Borie, dem damaligen Inhaber der Distillerie «Maison Lillet» in Podensac, Lillet als Hausaperitif anzubieten und die Hotelbar «Bar Lillet» zu nennen. «Lillet ist ein Getränk aus dem Südwesten Frankreichs. Daher stammte ursprünglich

auch die Idee, ihn in den Südwesten Deutschlands, nach Stuttgart, zu bringen. Und damals war Lillet in unserer Region noch nicht sehr bekannt» sagt Bernd Schäfer-Surén zu den Gründen für die Wahl. Für die Minibar in den Hotelzimmern wurden übrigens eigens fürs «Le Méridien» 5cl-Flaschen produziert.

Natürlich gibt es auch zahlreiche andere Getränke, Drinks und Cocktails auf der Barkarte. Aber gerade Lillet blanc, rosé oder rouge auf Eis gehöre mittlerweile zu den gefragtesten Getränken in der Bar. «Wir stellen in letzter Zeit aber auch eine vermehrte Nachfrage der Gäste nach Lillet-Cocktails fest, etwa die Berry-Variante aus Lillet rosé und Russian Wild Berry», sagt Romy Peterziel, Bar &

Room-Service-Managerin. Andere Varianten sind zum Beispiel Lillet mit Weisswein, Gurke und Soda.

In Podensac in der Bordeaux-Region haben 1872 die Brüder Paul und Raymond Lillet die Idee für das Aperitifgetränk aus heimischen Weinen und Fruchtlikören entwickelt. Noch heute wird Lillet in kleinen Örtchen mit seinen knapp 3000 Einwohnern produziert – das genaue Originalrezept ist streng geheim, aber bekannt ist, dass Sauvignon-Blanc- und Sémillon-Weine, verschiedene Gewürze, Orangenliköre und Kräuteresenzen die Hauptrollen spielen, sagt



**Lillet blanc, Namensgeber für die «Bar Lillet» im «Le Méridien».**



Ton in Ton: Die «Bar Lillet» im Hotel Le Méridien in Stuttgart.

# 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. 23 · 6. Juni 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

ZITAT  
DER WOCHE

«Die Praxis sollte das  
Ergebnis des Nachdenkens sein,  
nicht umgekehrt»

Hermann Hesse

## MEHRWERT PRAKTIKUM

Ein gut organisiertes Praktikum birgt sowohl für den Studierenden als auch für das Unternehmen zahlreiche Vorteile. Für das Unternehmen ist es sogar imagefördernd, Praktikanten zu beschäftigen. Es zeigt, dass es diesem Arbeitgeber wichtig ist, in die Nachwuchsförderung zu investieren.

### Der Gewinn für Unternehmen

Studierende, die ein Praktikum absolvieren, können die bereits in der Schule gesammelten theoretischen Vorkenntnisse, die dem aktuellen Stand der akademischen Diskussion entsprechen, in die berufliche Praxis und damit in das Unternehmen einbringen. Dieses Wissen, verbunden mit einer neuen Sicht auf bestehende Arbeitsabläufe, können diese manchmal sogar verbessern. Zudem bieten Praktikanten eine flexible Arbeitsunterstützung, die gerade für saisonal abhängige Betriebe von Vorteil ist. Sie verstärken die personellen Ressourcen und stehen für einen definierten Zeitraum als Vollzeitkraft zur Verfügung. Unter Umständen auch bei der Lösung eines konkreten Projektvorhabens mit neuen und zeitgemässen Ideen. Auch als Instrument zur Rekrutierung von Fachkräften sind Praktika nicht zu unterschätzen und der Betrieb kann sich als attraktiver Arbeitgeber positionieren. Geeignete Nachwuchskräfte können in einem Praktikum frühzeitig erkannt und an das Unternehmen gebunden werden. Auf diese Weise lassen sich sowohl die Kosten für Neueinstellungen reduzieren als auch das Risiko, falsche Bewerber einzustellen, minimieren.

Doch neben den Vorteilen, die sich aus der Beschäftigung von Praktikanten ergeben können, geht der Betrieb auch eine Verpflichtung ein. Die Einarbeitung ist mit einem gewissen Aufwand verbunden und die Praktikanten brauchen Aufmerksamkeit und Ressourcen. Dies fängt bei der Einrichtung einer Praktikantenstelle an und geht weiter über die organisatorischen, rechtlichen und versicherungstechnischen Rahmenbedingungen hinaus. Zudem werden personelle und räumliche Kapazitäten gebunden, da ein Ausbildungsverantwortlicher bestimmt und ein je nach Aufgabengebiet ausgestatteter Arbeitsplatz eingerichtet werden sollen. Bezieht man in die Betrachtung die Situation der Praktikanten mit ein, nimmt das Bild einer Win-win-Situation aber zunehmend Gestalt an. Für den Praktikanten geht es um die Verzahnung theoretischer Studienabschnitte mit der praktischen Ausbildung in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb. Diese ermöglicht ihm, selbständig Aufgaben zu übernehmen, Werte wie Team- und Konfliktfähigkeit zu lernen und somit die Sozialkompetenz zu stärken. Dadurch können persönliche Stärken und Schwächen besser erkannt werden, und er lernt, wie er sich im Arbeitsleben oder gegenüber Kunden in Zukunft richtig verhält.



Sandra Benz  
Verantwortliche Marketing &  
Kommunikation  
Hotelfachschule Thun - www.hfthun.ch

### AGENDA

#### 18. JUNI

«Das Arbeitsgesetz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel St. Gotthard, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 27. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im Hotel Mont Cervin, in Zermatt  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 31. AUGUST

«Methodik-/Didaktikkurs», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum Liestal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 7. SEPTEMBER

«Ladies first», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich im Gastgewerbe über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

**Notbeleuchtung, Handlampen, Notausgangsleuchten usw.**

**Gefährdung:**

- Bei Stromausfall keine Notbeleuchtung

**Mögliche Massnahmen:**

- Periodisch alle Notlampen durch Simulation eines Stromunterbruchs auf richtige Funktion hin überprüfen (mindestens 1-2 Lux).
- Lampenkörper der netzunabhängigen Notbeleuchtung kennzeichnen, Programmierschalterstellung periodisch überprüfen
- Defekte Batterien oder Akkus ersetzen (Lebensdauer und Standort beachten)

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](http://www.ekas.admin.ch)

# NUTZEN SIE DIE KÜNDIGUNG AUCH ALS CHANCE

Der Küchenchef sucht eine neue Herausforderung und hat gekündigt. Nutzen Sie als Gastronom die Gelegenheit, um vor und während der Suche nach einem Nachfolger die richtigen Fragen zu stellen.

Wenn der Küchenchef kündigt, ist das sicher nicht einfach. Denn Gäste und Team haben sich ja auf seine Küche eingestellt. Bevor Sie die Stelle neu ausgeschrieben, sollten Sie sich folgende Gedanken machen:

- Wie erfolgreich läuft der Betrieb zurzeit? Falls er schlecht geht, sollten Sie sich die Frage nach einer allfälligen Konzeptänderung stellen. Das geht natürlich sehr weit, evtl. benötigen Sie Beratung von Aussen. Sicher sollten Sie keinen Schnellschuss machen und gut abklären, welche Konkurrenz sie schon haben und ob ein neues Konzept wirklich zu Ihnen, Ihrem Restaurant und Ihren Gästen passt.
- Wenig sinnvoll ist es aber, einfach einen neuen Küchenchef zu suchen und aufgrund seiner Qualifikation das Konzept zu ändern. Denn es bringt beispielsweise nichts, wenn Sie einen japanischen Koch einstellen und in der Nähe schon drei Sushibars existieren.
- Schreiben Sie in die Bewerbung, welche Küche bzw. welchen Küchenchef sie wünschen. Sie sollten nichts dem Zufall überlassen.
- Wenn Sie wissen, was Sie wollen, können Sie sich auch überlegen, ob Sie allenfalls den geeigneten Küchenchef schon kennen und diese Person direkt anfragen. Sie können sich viel Zeit und Kosten sparen.

einen für jene, die Sie sich vorstellen können, und einen für jene, die Sie unbedingt wollen.

- Laden Sie aus dem letzten Stapel drei, vier Personen ein. Falls sie sich bei Ihnen telefonisch melden, nehmen Sie sich Zeit für das Gespräch. Denn es ist eine erste Chance für Sie zu erfahren, ob die Person wirklich zu Ihrem Team und Ihrem Konzept passt.
- Sie können die Bewerber natürlich auch direkt telefonisch kontaktieren und so schon einiges in Erfahrung bringen.

**DAS BEWERBUNGSGESPRÄCH**

- So wie sich die Bewerber auf das Gespräch vorbereiten, müssen auch Sie als Chef sich vorbereiten. Was wollen Sie wissen? Wo haben Sie aufgrund des Bewerbungsschreibens Bedenken, die es abzuklären gilt? Welchen Lohn wollen oder können Sie zahlen.
- Bleiben Sie während des ganzen Gesprächs freundlich, auch wenn Sie schon zu Beginn merken, dass Ihr Gegenüber die falsche Person für Ihren Betrieb ist.
- Aus den Fragen des Bewerbers können Sie auch viele Schlüsse für sich ziehen, über sein Engagement, sein Wissen, seine Eignung usw.
- Stellen Sie unbedingt alle kritischen Fragen oder äussern Ihre Bedenken, um allfällige Zweifel auszuräumen oder zu bestätigen.
- Zum Schluss des Gesprächs sollten Sie vereinbaren, wie es weitergeht. Wie lang ist die Bedenkzeit? Wer meldet sich bei wem?

Mario Gsell

**120 BEWERBUNGEN - WAS NUN?**

- Legen Sie die Bewerbungen in drei Stapeln ab. Einen für die, die gar nicht in Frage kommen,

BUCHTIPP

**FORDERN, BETREIBEN KLAGEN**

Der neue Beobachter-Ratgeber führt in leicht verständlicher Sprache durch das Schuldbetriebs- und Konkursrecht. Das Handbuch zeigt Unternehmen, wie sie das Verlustrisiko vom ersten Geschäftskontakt an eindämmen können und wie sie Schritt für Schritt vorgehen müssen, wenn ein Kunde die Rechnung nicht bezahlt. Wie erfahre ich, ob ein Kunde vertrauenswürdig ist? Wie kläre ich die Zahlungsfähigkeit ab? Welche Sicherheiten kann ich in einen Vertrag einbauen? Der Ratgeber enthält wertvolle praktische Ratschläge, wie sich Firmen vor und nach Vertragsabschluss absichern können. Kann der Kunde nicht bezahlen, soll man ihn dann betreiben oder gegen ihn klagen? Das Handbuch macht auf die Kosten und Risiken der verschiedenen Verfahren aufmerksam. So können Gläubiger abschätzen, ob sich der Gang auf das Betreibungsamt oder zum Richter überhaupt lohnt. Das Buch hilft bei der Anmeldung der Forderungen im Konkurs und weist auf die Rechte in einem Insolvenzverfahren hin. Mit zahlreichen Mustern für Briefe, Klagen, mit Tarifen, nützlichen Adressen und Links.



«So kommen Sie zu Ihrem Geld»

Beobachter-Ratgeber von Michael Krampf ISBN 978-3-85569-338-2

CHF 46.80

AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE

**Der Barkurs**  
Coolste Drinks heiss geliebt

**Termine:** Blockkurs  
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.06.13, Start Herbst: 15.11.13

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 [www.gastro Suisse.ch](http://www.gastro Suisse.ch)

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE

**Der Schweizer Wein-Sommelier®**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine:** berufsbegleitend  
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13, Level 3: Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 [www.gastro Suisse.ch](http://www.gastro Suisse.ch)

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

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

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie® Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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](mailto:redaktion@stellenprofil.ch)  
[redaktion@immoprofil.ch](mailto:redaktion@immoprofil.ch)

**ADMINISTRATION**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin  
Tel. 041 418 24 48  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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  
[inserate@stellenprofil.ch](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / [immobilien.aufgeschaltet.ch](http://immobilien.aufgeschaltet.ch) falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

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

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

## 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 Zweiteigabe 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.

26997-10093

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

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig 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: Direktreportant 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-Restoration, 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

26993-10090

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung suche ich für 2 gegenüberliegende Garni-Hotels mit 40 Zimmern, Zentrum Luzern, Gästesegment 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.wisner@baslertor.ch](mailto:roland.wisner@baslertor.ch) oder per Post.

SUMMER POOL \*\*\* HOTEL  
**BASLERTOR**  
LUZERN • DOWN TOWN

GUEST HOUSE  
**ROS LI**  
LUZERN • DOWN TOWN  
AT THE SUMMER POOL HOTEL BASLERTOR

Hotel Baslertor · Pfistergasse 17 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 249 22 22  
[www.baslertor.ch](http://www.baslertor.ch) · [info@baslertor.ch](mailto:info@baslertor.ch)

26997-10079

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

## Koch oder Köchin

Was Sie mitbringen:  
Sie lieben Ihren Beruf, Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen. Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und haben einige Jahre Berufserfahrung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, evtl. Kost und Logis im Hause.

Weitere Auskünfte unter [www.ibergereg.ch](http://www.ibergereg.ch)  
Ansprechperson: Sandra Rubli

**Hotel Passhöhe Ibergereg**  
8843 Oberberg  
Telefon 041 811 20 49

27024-10107

PAUL SCHERRER INSTITUT



Das Paul Scherrer Institut PSI ist mit 1500 Mitarbeitenden das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften in der Schweiz. Wir betreiben Spitzenforschung in den Bereichen Materie und Material, Mensch und Gesundheit sowie Energie und Umwelt. Durch Grundlagen- und angewandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.

Für die Gruppe Planung und Produktion unserer Gastronomiebetriebe suchen wir eine/n

## Köchin/Koch – Chef de Partie Tournant

### Ihre Aufgaben

- Produktion und Fertigung im Bereich der kalten und warmen Küche (Abendverpflegung, Gardemanger, Entremetier, Saucier und Frontküche)
- Kontrolle des Wareneingangs nach Hygieneplan
- Kommunikation und Koordination mit dem Sous-Chef betreffend Gesamtbetrieb
- Fachgerechtes und sorgfältiges Abräumen der Lebensmittel
- Bewirtschaftung und Kontrolle der Küchenschüler und -lager nach Hygieneplan
- Mitarbeit bei der Führung und Instruktion der Küchenmitarbeiter
- Reinigungsarbeiten nach Hygieneplan
- Mitarbeit bei Banketten und Events an Abenden sowie Wochenenden
- Mitarbeit bei der Ausbildung unserer Lernenden

### Ihr Profil

Als gelernte/r Koch/Köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung verfügen Sie über versierte Fachkenntnisse und sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Sie arbeiten selbstständig sowie effizient, sind begeistert von Ihrem Beruf und haben hohe Qualitätsansprüche. Ausserdem zeigen Sie sehr grosse Einsatzbereitschaft, sind motiviert, kommunikativ sowie äusserst teamfähig. Als zuverlässige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit sind Sie gerne in einem eingespielten Team tätig und haben Freude daran, unsere Gäste mit neuen Ideen kulinarisch zu verwöhnen.

### Was wir Ihnen bieten

Es erwartet Sie ein vielseitiges Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihr Fachwissen zu erweitern und Sie gerne in Ihrer Weiterentwicklung fördert. Ihr Arbeitstag an der Frontküche oder in der Abendverpflegung dauert im Turnus entweder von 06.15 bis 15.15 Uhr oder von 11.00 bis 20.30 Uhr.

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an Christian Wandres, Tel. +41 56 310 20 55.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Koch/Chef Tournant mit der Kennziffer 9171-03 unter [www.psi.ch/pa/offenstellen/0592-2](http://www.psi.ch/pa/offenstellen/0592-2).

Paul Scherrer Institut  
Personalmanagement, Sandra Lopo, 5232 Villigen PSI, Schweiz, [www.psi.ch](http://www.psi.ch)

27020-10105

PAUL SCHERRER INSTITUT



Das Paul Scherrer Institut PSI ist mit 1500 Mitarbeitenden das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften in der Schweiz. Wir betreiben Spitzenforschung in den Bereichen Materie und Material, Mensch und Gesundheit sowie Energie und Umwelt. Durch Grundlagen- und angewandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.

Für die Gruppe Planung und Produktion unserer Gastronomiebetriebe suchen wir eine/n

## Jungkoch/Jungköchin

### Ihre Aufgaben

- Produktion und Fertigung im Bereich der kalten und warmen Küche (Abendverpflegung, Gardemanger und dem warmen Buffet «Frontküche»)
- Aktive Mithilfe an der Frontküche (Produktion und Fertigung) sowie im Mittagsservice nach Absprache
- Fachgerechtes und sorgfältiges Abräumen der Lebensmittel
- Bewirtschaftung und Kontrolle der Küchenschüler und -lager nach Hygieneplan
- Reinigungsarbeiten nach Hygieneplan
- Mithilfe bei Banketten und Events an Abenden sowie Wochenenden

### Ihr Profil

Als gelernte/r Koch/Köchin EFZ mit Berufserfahrung sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Sie arbeiten selbstständig sowie effizient, sind begeistert von Ihrem Beruf und haben hohe Qualitätsansprüche. Ausserdem zeigen Sie grosse Einsatzbereitschaft, sind motiviert, kommunikativ sowie sehr teamfähig. Als zuverlässige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit sind Sie gerne in einem eingespielten Team tätig und haben Freude daran, nach einer Einarbeitungszeit unsere Gäste mit neuen Ideen kulinarisch zu verwöhnen.

### Was wir Ihnen bieten

Es erwartet Sie ein vielseitiges Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihr Fachwissen zu erweitern und Sie gerne in Ihrer Weiterentwicklung fördert. Ihr Arbeitstag an der Frontküche oder in der Abendverpflegung dauert im Turnus entweder von 06.15 bis 15.15 Uhr oder von 11.00 bis 20.30 Uhr.

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an Christian Wandres, Tel. +41 56 310 20 55.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Jungkoch/Jungköchin mit der Kennziffer 9171-02 unter [www.psi.ch/pa/offenstellen/0591-13](http://www.psi.ch/pa/offenstellen/0591-13).

Paul Scherrer Institut  
Personalmanagement, Sandra Lopo, 5232 Villigen PSI, Schweiz, [www.psi.ch](http://www.psi.ch)

27021-10106

## INTERLAKEN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

## Servicemitarbeiter/in

mit Erfahrung (Sprachen: D, E und evtl. F)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken  
Alex Auderset, Marktplatz 14  
Telefon 033 821 69 10

27026-10112

## Neuartiges Gastronomiekonzept sucht aufgestellte Mitarbeiter im Voll- und Teilzeitsum



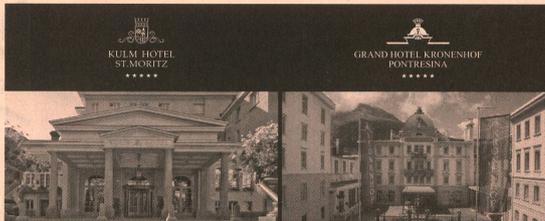
CANADÉE

Für unser neuartiges Gastronomiekonzept suchen wir ab 10. Juni 2013 professionelle Mitarbeiter in Service, Bar und Produktion.

Bist Du zwischen 18 und 40 Jahre jung, motiviert, magst Menschen, hast schon Erfahrung im Service oder an der Bar sammeln können, und Du bist ein Teamplayer? Dann sende uns Deine Bewerbung mit CV und Zeugnissen, wie auch mit einem Foto, bitte per Mail an [thomas@andermarkt.ch](mailto:thomas@andermarkt.ch)

Wir freuen uns, Dich vielleicht schon bald in Zürich willkommen zu heissen. Weitere Infos unter 079 501 30 66, Thomas Andermatt

27036-10116



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

Für die Ergänzung unserer Verkauf- & Marketingabteilung suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

## Sales Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite: [www.kulm.com](http://www.kulm.com) oder [www.kronenhof.com](http://www.kronenhof.com)

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an  
Grand Hotel Kronenhof  
Frau Monika Kamn  
7504 Pontresina bzw. an  
[bewerbung@kronenhof.com](mailto:bewerbung@kronenhof.com)



27033-10113

**DAS KANN NUR  
EIN INSERAT.**

### GRAFIKER(IN)

Sie verstärken das Marketing-Grafikteam und gestalten selbständig Broschüren, Anleitungen, Flyer, Inserate und Werbebanner. Durch Ihre kreative Art bringen Sie das »gewisse Etwas« ins Layout und sorgen dafür, dass unsere Kommunikationsinstrumente den hohen Qualitätsansprüchen stets gerecht werden. Die Druckvorlagen inkl. Datenaufbereitung erstellen Sie auf dem PC. Sie sind gut organisiert, terminfest und bewahren auch in hektischen Momenten den Überblick.

#### Wir suchen genau Sie, wenn Sie...

- eine Lehre als Grafiker/in, Polygraf/in o. Ä. mitbringen
- Berufserfahrung auf Agentur- oder Kundenseite haben
- Kreativität und Abwechslung im Job schätzen
- die Adobe CS6-Programme InDesign, Photoshop und Illustrator gewandt einsetzen
- über gute Englischkenntnisse verfügen

#### Das dürfen Sie erwarten...

- Unterstützung durch ein offenes, lösungsorientiertes Team
- persönliche Entwicklung am Puls zukunftsweisender Technologien
- internationale Projekte und Spielraum für eigenverantwortliches Arbeiten
- kurze Entscheidungswege und eine direkte Kommunikation
- gute Anbindung an die ÖV / einen Parkplatz in der Tiefgarage



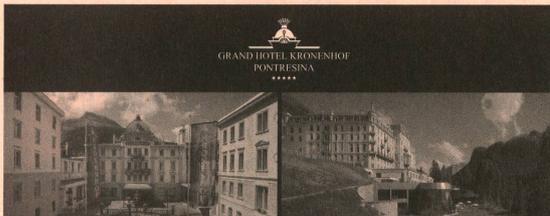
Nur ein Inserat schafft es, dass Sie wichtige Informationen jederzeit im Blick haben.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit - kreierte sie von Serife Günyar, Werbeagentur cR Werbeagentur AG bsw. [www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch](http://www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch)



**SCHWEIZER MEDIEN**

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



Das 5-Sterne-Superior-Haus **GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA** gehört zu den bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts. Die 112 luxuriösen Suiten und Zimmer sowie die imposante Wellnessanlage laden unsere Gäste zur Erholung und Entspannung ein. Kulinarisch werden unsere Gäste im schönsten neubarocken Grand Restaurant der Alpen sowie im Gourmet-Restaurant Kronenstübli verwöhnt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jahresanstellung eine/n

### Front Office Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite: [www.kronenhof.com](http://www.kronenhof.com)

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Grand Hotel Kronenhof  
Frau Monika Kamm  
7504 Pontresina bzw. an [bewerbung@kronenhof.com](mailto:bewerbung@kronenhof.com)

27004-10114

## HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das Hotel Elite ist ein \*\*\*\*Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar Baramundo und dem Brasserie-Restaurant Elite bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams und als Stellvertreter des Küchenchefs suchen wir per Mitte August 2013 oder nach Übereinkunft einen fachlich ausgewiesenen

### Sous-Chef (m/w)

der/die mit Herz und Seele Koch ist und den Umgang mit den verschiedenen Lebensmitteln kennt und schätzt. Sie sind eine zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit mit Führungs-Erfahrung.

Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in führenden Häusern gesammelt. Zudem macht es Ihnen Spass, junge Leute zu führen und zu motivieren. Sie arbeiten selbständig und verantwortungsbewusst, sprechen Deutsch und/oder Französisch und sind ein ausgesprochener Teamplayer.

Wenn ja, dann freut sich Rémy Fischer, Vizedirektor, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie für weitere Informationen einfach an.

À bientôt in Biel/Bienne

Art Déco Hotel Elite  
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne  
[remy.fischer@hotelelite.ch](mailto:remy.fischer@hotelelite.ch) / 032 3287777  
<http://www.hotelelite.ch>



### Réceptionist/in

Sorell Hotel Aarauhof  
Bahnhofplatz 2, 5001 Aarau

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com) oder [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



27003-10117

## STELLENGESUCHE

Gesucht nach Vereinbarung, vorzugsweise in der Zentralschweiz, Stelle als

### CONCIERGE

(20% bis 100%, auch Nacht oder Privat)

Ich biete: HF-Abschluss, CH/49/D/E/F, flexibel, belastbar, entsprechende Umgangsformen. Freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 27006-10098 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27006-10098



### Leiter/in Gastronomie LUKS



Ein gutes Essen weckt Lebensfreude! Die Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und zur Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Am Standort Luzern verwöhnen wir im cook and serve Verfahren täglich rund 650 Patientinnen und Patienten und bedienen 1300 Gäste in unserem topmodernen Restaurant "feingut". Am Standort Sursee betreiben wir eine gepflegte cook and chill Küche für rund 300 Patienten und Patientinnen sowie 300 Mitarbeitende an in den Spitäler Sursee und Wolhusen.

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle und interessante Funktion **"Leitung Gastronomie"** neu zu besetzen.

#### Als Leiter/in Gastronomie LUKS

- führen Sie die Gastronomiebetriebe des Luzerner Kantonsspitals und sind für die Weiterentwicklung verantwortlich
- sorgen Sie für eine optimale, auf die Bedürfnisse der Patienten, Mitarbeiter und Besucher ausgerichtete Organisation der Produktion, der Speisenverteilung und des Services
- gestalten Sie die künftige Ausrichtung Patienten und Mitarbeitergastronomie federführend mit
- pflegen Sie die strategischen Kontakte zu den Lieferanten
- stellen Sie die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems der Gastronomiebetriebe sicher
- sind Sie verantwortlich für einen kostenoptimalen Betrieb und die Einhaltung der Budgetvorgaben

#### Anforderungen

- Sie haben eine Grundausbildung im Gastgewerbe, idealerweise als Koch/Diätkoch
- Sie verfügen über einen Abschluss als Hotelier einer schweizerisch anerkannten Hotelfachschule oder haben eine adäquate Ausbildung
- Sie weisen eine mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung grosser Gastronomiebetriebe vor, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Sie sind innovativ, kreativ und handeln kundenorientiert
- Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und legen Wert auf eine Kultur der gegenseitigen Wertschätzung und des Vertrauens

#### Wir bieten

- eine interessante Aufgabe mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- hohe Selbstständigkeit und Eigenverantwortung
- gute Arbeitsbedingungen und geregelte Arbeitszeit

#### Kontakt

Beat Furrer, Leiter Oekonomie LUKS, 041 205 43 04

#### Bewerbungsverfahren

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55022 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Luzerner Kantonsspital  
HR Abteilung  
Spitalstrasse  
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11  
Fax +41 (0)41 205 44 11  
[www.luks.ch](http://www.luks.ch)

27004-10097

## GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**JETZT BUCHEN**

# Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich: [wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)



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



KEYSTONE

## GEWINNCHANCE: CO<sub>2</sub>-ABGABE

Auf jeden Liter Heizöl, auf jede kWh Erdgas zahlt das Hotel automatisch die CO<sub>2</sub>-Abgabe. Diese Abgabe macht heute ca. 10% der Öl- oder Gasrechnung aus und wird bis ins Jahr 2020 auf bis zu 30% ansteigen. So beträgt die Abgabe bei einem Kauf von 50.000 Liter Heizöl heute 4.775 Franken. Im Jahr 2020 wird sich die Abgabe voraussichtlich auf 15.917 Franken erhöhen. Der Preis des an sich schon teuren Heizöls oder Erdgases wird zusätzlich massiv erhöht.

### Massnahmen im Hotel Marriott, Zürich

Die Abgabebelastung muss nicht hingenommen werden; die Schweizer Hotels können sich von dieser Abgabe befreien lassen, wenn sie sich im Gegenzug auf Energiesparziele festlegen. Jedes Hotel mit einer fossilen Heizung im Keller sollte eine Befreiung prüfen – eine Win-win-Situation für die Umwelt und das eigene Portemonnaie. Und zusätzlich ein Imagegewinn, den man vermarkten kann: Die Gäste sollen wissen, dass sie in einem Hotel übernachten, das etwas für die Umwelt tut.

Das Hotel Marriott in Zürich hat sich sehr früh für Energieeffizienzmassnahmen entschieden und ist dazu schon 1995 der Energiegruppe «Kongresshotels» der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) beigetreten. Zusammen mit der Energie-Agentur und einem Ingenieurbüro wurde das Hotel energetisch untersucht und ein Massnahmenplan zur Umsetzung erarbeitet. Nur wirtschaftliche Massnahmen wurden in die Zielsetzung eingerechnet. Im «Marriott» betraf dies insbesondere die Betriebsoptimierungen mit dem Gebäudeleitsystem, die Fenstererneuerung, die Umstellung von Ölheizung auf Gasheizung, die Dachisolation sowie diverse Stromsparmassnahmen in Restaurants und Hotel wie Einbau von LED-Lampen, optimale Küchengeräte, Austausch von Umwälzpumpen, Optimierung der Aufzüge und Rolltreppen etc. Dank all dieser Sanierungen sank zwischen den Jahren 2000 und 2013 der Stromverbrauch um 20%, der CO<sub>2</sub>-Ausstoss gar um 30%! Schon über eine genaue, sich am realen Bedarf orientierende Steuerung des Wärme- und Kälteverbrauchs kann häufig eine grosse Menge Energie einge-

spart werden. Der Grundsatz lautet: Es soll nur so viel Energie produziert und in Umlauf gesetzt werden, wie benötigt wird. Es gilt also, Betriebszeiten und Temperaturen von Heizung, Lüftung und Klimaanlage an den realen Bedarf anzupassen, unbedingt gleichzeitiges Heizen und Kühlen zu verhindern.

### Was ist zu tun?

Interessierte Betriebe mit einem CO<sub>2</sub>-Ausstoss von mindestens 100 Tonnen entsprechend einem Ölverbrauch von jährlich 38.000 Litern können das Gesuch zur Abgabebefreiung 2014 bis spätestens 1. Sept. 2013 beim BAfu einreichen. Die Energie-agentur der Wirtschaft (EnAW) unterstützt gerne.

Lukas Herzog Kurt Petak  
Alteno AG Siemens Switzerland Ltd.  
Moderator EnAW Head Vertical Market Hospitality

## Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

### Alvaneu Dorf

zwischen Davos und Lenzerheide

Im Auftrag der Eigentümer verpachten oder verkaufen wir auf Anfang Winter 2013/14 oder nach Übereinkunft das

### Hotel-Restaurant Belfort

Das von den Eigentümern im Jahr 1976 neu erbaute Restaurant wurde 1986 mit einem Hotelanbau ergänzt und befindet sich in einem sehr guten Zustand. Die jahrelange Existenz des Betriebs ist gekennzeichnet durch eine köstliche, regionale Landesküche und ausserlesene Weine. Die modernen Hotelzimmer mit ihren rustikalen Elementen laden zum Entspannen ein.

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu. Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Minuten.

#### GILDE-Restoration

- Familiäres, heimeliges Restaurant mit 45 Sitzplätzen
- Sonnige Aussichtsterrasse mit 50 Sitzplätzen
- Saal mit 60 Sitzplätzen
- Stübli mit 30 Sitzplätzen

#### Hotel (Hotellklassifizierung Gastroisuisse)

- 11 komfortabel eingerichtete Doppelzimmer, alle mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und WLAN ausgestattet, teilweise mit Balkon
- Touristenlager mit 28 Schlafstellen
- Sauna
- Parkfläche im Freien für ca. 20 Autos

• 4½-Zimmer-Wirtwohnung im DG und 3 Personalzimmer mit Aufenthaltsraum  
Für ein fachlich ausgewiesenes Wirtpaar bietet dieser Betrieb eine ausgezeichnete Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherigen Berufstätigkeit an:

#### Gastroconsult AG

Urban Augustin  
Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur  
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62  
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch  
www.gastroconsult.ch

27015-10102

Sehr gepflegtes, beliebtes und gut eingeführtes

### Hotel mit Charme im Engadin zu verkaufen

Bestens geeignet für die Führung eines familiären Betriebs, dank grosszügiger Landreserven auf 400 Betten ausbaubar.  
Preisrahmen 5 bis 6 Mio. Euro. Detaillierte Informationen auf Anfrage.

Kontakt unter Chiffre 27035-10115 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27035-10115

### A louer HOTEL BERNINA à Genève



Catégorie 3 étoiles, 77 chambres, idéalement situé face à la gare Cornavin. Mise en valeur souhaitée.

Dossier disponible sur demande au 022/420.50.00

27019-10104

### 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](mailto:hesser@bluewin.ch)

26668-10070

### 3 Sterne Hotel im Schwarzwald zu verkaufen

8 Zimmer, alle mit DU/WC/Tel./Balkon, Internetzugang.  
Sehr schönes Restaurant (60 Plätze), helles freundliches Nebenzimmer (30 Plätze), Gartenterrasse mit Grillhäuschen (50 Plätze), Großes Grundstück mit Liegewiese, beh. Freibad, 6 Garagen, ca. 25 Parkplätze, 2 Wohnungen mit 100 und 90 m<sup>2</sup> Besichtigung bei laufendem Betrieb möglich, Preis VB. Weitere Informationen unter:

[schwarzwald-hotel@gmx.de](mailto:schwarzwald-hotel@gmx.de)

27018-10103

Zu verkaufen oder zu verpachten ab 2014 oder nach Vereinbarung

### Bergrestaurant Fritzenfluh

880 m ü. M., an Hauptstrasse, 90 Sitzplätze im Erdgeschoss, Saal bis zu 100 Plätze und Sonnenterrasse 70 Plätze. Grosser Parkplatz und 4½-Zimmer-Wirtwohnung.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie bei Hans und Hedi Niederhauser Restaurant Fritzenfluh 4954 Wyssachen

27025-10108

### Neubau Wohn- und Appartementshäuser «Marcou» Via Marcou, 7031 Laax



Attraktive, möblierte 1- bis 2-Zi.-Studios mit idealer Anbindung ans Postautonet, ideal als Personalwohnungen Blockmiete ab Fr. 620.–

Alle Wohnungen mit separater, voll ausgestatteter Küche und Bad, zentraler W-Lan-Anlage

Bezug: Dezember 2013



[www.nocasä.ch/marcou](http://www.nocasä.ch/marcou)  
081 252 90 62  
[info@nocasä.ch](mailto:info@nocasä.ch)

26911-10106