

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 27

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 04.07.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus *Avec cahier français*



Mehr Projekte

Der neue Steigenberger-CEO Puneet Chhatwal will über 15 Millionen Franken in seine drei Schweizer Betriebe investieren. **Seite 5**

Mehr Impuls

Zusätzliches Geld für den Tourismus: Das Impulsprogramm des Bundesrates soll helfen, die Folgen der Zweitwohnungsinitiative abzufedern. **Seite 2**

Mehr Ertrag

Das 5-Sterne-Hotel Montreux Palace erzielt in den zwei Wochen des Jazz Festivals Montreux 10 Prozent des Jahresumsatzes. **Seite 10**

Mehr Qualität

Gloria Pedroza ist Qualitätsmanagerin beim weltweit grössten Grünkaffeehändler: Die Fachfrau äussert sich zu Kaffeetrends und Wettbewerben. **Seite 19**

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

Lebensmittel-Verschwendung

Nur noch die Hälfte

Mehrere Initiativen gegen Food Waste im Gastgewerbe wollen die Abfallmenge reduzieren.

ALEX GERTSCHEN

Nach der effizienten und sicheren Entsorgung von Lebensmittel-Abfällen gewinnt die Vermeidung solcher Abfälle an Aufmerksamkeit. Am Dienstag ist die Gründung des Vereins «United Against Waste» («Gemeinsam gegen Verschwendung») bekannt gegeben worden, und noch in dieser Woche dürfte

das Bundesamt für Landwirtschaft einen eigentlichen Fahrplan zur Bekämpfung von Food Waste an Vertreter der Ernährungswirtschaft und der Zivilgesellschaft versenden.

Der Grund für die Initiativen liegt auf der Hand: Mehr als ein Drittel der 6,2 Millionen Tonnen verfügbaren Lebensmittel in der Schweiz wird Jahr für Jahr ver-

schwendet. Auf das Gastgewerbe entfallen geschätzt 5 Prozent dieser Verschwendung.

Der Verein «United Against Waste», dem unter anderen Unilever, Nestlé, die Grosshändler der Transgourmet AG, hotellerieuisse und Gastrosuisse angehören, will den Food Waste bis 2020 halbieren.

«fokuss», Seite 11 bis 14

Öffentlicher Verkehr

TGV rollt in die Zukunft

Heute gibt TGV Lyria bekannt, ob die Verbindung von Paris über Neuenburg und Bern bis nach Interlaken eingestellt wird. Den Entscheid für oder gegen die Streichung der Verbindung hat der Verwaltungsrat gestern Mittwoch gefällt. Wie Alain Barbey, CEO von TGV Lyria, in einem Interview gegenüber der htr erklärt, habe die Direktion dem Verwaltungsrat die Umleitung über Basel vorgeschlagen. Danach werden von den sechs Zügen pro Tag und Richtung bei einer Verbindung Doppelzüge eingesetzt. Von Paris kommend werden diese in Basel getrennt. Ein Teil davon fährt weiter über Bern bis nach Interlaken, der andere nach Zürich.

Laut Alain Barbey reisen mehr Schweizer mit dem TGV nach Frankreich als Franzosen in die Schweiz, etwa im Verhältnis 3:2. Auf Drittländer entfallen 10 Prozent. Da diese Zielgruppe am Wachsen sei, will sich TGV Lyria vermehrt auf diese Märkte ausrichten. **mr/dst**

Seite 3



Bald dürften die Gäste mit dem TGV von Paris via Basel nach Interlaken anreisen. **zvg**

Kongresshaus

Zürcher Hoteliers bleiben beharrlich

Nach der Enttäuschung über den Entscheid des Stadtrats, die Pläne für ein neues Kongresszentrum zu beenden und das Kongresshaus zu sanieren, wollen die Zürcher Hoteliers nicht klein beigeben. Jörg Arnold, Präsident der Zürcher Hoteliers, überlegt sich Privatpläne für ein Kongresszentrum. **ag/dst**

Seite 4

Caterer

Kerngeschäft reicht nicht mehr

Die vier Schweizer Contract Caterer, die sich den Schweizer Betriebsverpflegungs-Kuchen mehr oder weniger untereinander aufteilen, erzielen heute zusammen einen Umsatz von 1,15 Mrd. Franken. Das ist gut ein Drittel mehr als vor zehn Jahren. DSR und ZFV konnten den Ertrag verdoppeln, Marktleaderin SV Group Schweiz legte um 14



Christian Hürlimann, DSR. **zvg**

Prozent zu. Gewachsen ist man vor allem in Bereichen jenseits des Kerngeschäfts, auch um die Marge aufzubessern. «Eine gute Rendite mit Gemeinschaftsverpflegung zu erzielen, wird immer schwieriger», begründet Christian Hürlimann von DSR. 2012 erlitten jedoch fast alle Caterer wieder einen Dämpfer. **gsg**

Seite 15

Kommentar

Good News aus Bundesbern und für einmal auch aus Frankfurt



GERY NIEVERGELT

Es war eine gute Woche für den Schweizer Tourismus, insbesondere für die Hotellerie. Beim Gesetzesentwurf zu den Zweitwohnungen wurden zentrale Anliegen der Beherbergungsbranche berücksichtigt, und der Bund engagiert sich mit dem Impulsprogramm für die Jahre 2016 bis 2019 deutlich stärker für touristische Projekte. Vergrössert wird des Weiteren der finanzielle Spielraum der Gesellschaft für Hotelkredit.

Für weniger Publizität sorgte eine weitere positive Meldung: Steigenberger Hotel Group, ein weltweit operierendes Unternehmen mit Sitz in Frankfurt, vertraut dem Schweizer Markt, investiert hier kräftig in seine bestehenden Betriebe und will ebenso kräftig expandieren.

Überbracht wurden die Neuigkeiten von Puneet Chhatwal, dem neuen CEO von Steigenberger. Der Hotelmanager indischer Abstammung nahm sich bei seinem Besuch in Zürich auch die Zeit für ein Gespräch unter vier Augen, und wir diskutierten bald über Gott und die Welt. Es wurde eine inspirierende Begegnung.

Chhatwal ist mit Sicherheit ein kühl kalkulierender Manager, aber auch smart und kommunikativ. Er könnte der richtige Mann sein, um dem traditionellen Familienunternehmen, das in letzter Zeit eher defensiv agierte und anonym wirkte, wieder ein Gesicht zu geben.

Wenn man ihn denn lässt. Chhatwal ist bereits der dritte Steigenberger-CEO innerhalb von vier Jahren.

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



WANTED

- Waschmaschine
- Gewerbliche Bauart
- Mindestfüllgewicht 7 kg

Aktionsdauer 1. Juni bis 31. August 2013

Gesucht wird!
Wir suchen die älteste Gewerbe-Waschmaschine der Schweiz.

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

Registration unter www.miele-professional.ch/wanted
Weitere Informationen
Telefon 056 417 27 51

Miele
PROFESSIONAL

Qualität und textile Kompetenz

Leinenweberei Bern AG
Tissage de Toiles Bern SA
www.lwbern.ch

www.muekusch.de - info@muekusch.de

MÜKUSCH
EINRICHTUNGEN!

Der KOMPLETTEINRICHTER!
Wir vereinen Ideenreichtum, Tradition und Handwerk. Bei uns sind Sie in guten Händen – gemeinsam für Ihre Objekte!

GROSSE AUSSTELLUNG UNSERER ZIMMERTYPEN!

MÜKUSCH EINRICHTUNGEN
Aumühle 5 · D-87538 Obermengen
Tel. 0049 (0)8326 38160

Wir planen und fertigen Ihre komplette HOTELEINRICHTUNG

BAUR
WOHNFAZINATION

Tel. +49(0)7755-9393-0
www.baur-bwlf.de

Für einen nachhaltigen Erfolg im Einkauf

HOREGO

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

Aus der Region

Zentralschweiz Gotthard-Zubringer einen Schritt weiter



Die SBB will die Gotthard-Zubringerstrecke entlang des Zugersees ausbauen, um die Kapazität auf der Nord-Süd-Achse zu erhöhen. Der Zuger Kantonsrat hat einen Richtpläneintrag genehmigt, der bei der Gemeinde Walchwil einen Doppelspur-Ausbau erlaubt. Erstellt werden soll die Ausweichstrecke ab 2016.

Jubiläum 2015 läuft unter dem Namen Gästival

Das Jubiläum der Gastfreundschaft, das 2015 in der Zentralschweiz gefeiert wird, hat einen Namen: Gästival. Gäste und Gastgeber stehen im Mittelpunkt des Jubiläumjahres, gefeiert wird während eines Jahres im Rahmen eines ausgedehnten, abwechslungsreichen Festivals mit einer Vielzahl von Aktivitäten in der ganzen Zentralschweiz. Das zentrale Gästival-Projekt ist eine schwimmende Plattform, die im Sommer 2015 an diversen Orten auf dem Vierwaldstättersee andocken und als Begegnungsort für Gäste und Gastgeber, für Kulturschaffende, für Vereine und Bevölkerung dienen wird.

www.gaestival.ch

Mittelland

Stadt Olten erhöht die Übernachtungstaxe



Die Parlamentarier der Stadt Olten haben einstimmig beschlossen, einen Antrag des Vereins «Region Olten Tourismus» anzunehmen und die Übernachtungstaxe von 40 Rappen auf 2 Franken zu erhöhen. Die Erhöhung, die erste seit 1977, tritt am 1. Januar 2014 in Kraft und wird künftig als City-Taxe ausgewiesen. Neu fließen 20% der Einnahmen zur Stadt Olten und 80% dem Verein «Region Olten Tourismus» zu.

Region Aargau wird zentral vermarktet

Weiterhin kann der Kanton Aargau als Tourismus- und Ferienregion zentral vermarktet werden. Der Grosse Rat hat am Dienstag dem Verein Aargau Tourismus 1,5 Mio. Franken für die Jahre 2014 bis 2016 mit 101 zu 30 Stimmen zugesprochen. Der Verein Aargau Tourismus soll mit dem Geld die verschiedenen regionalen Tourismusangebote koordinieren und finanzieren. Gemäss Regierungsrat ist das touristische Dachmarketing ein wichtiger Bestandteil der Standortförderung. dst

Ja zur Strategie des Bundes

Das Impulsprogramm des Bundes für die Jahre 2016 bis 2019 sieht für den Tourismus deutlich mehr Geld vor. Auch der finanzielle Spielraum der SGH soll vergrössert werden.

DANIEL STAMPFLI

Um den durch die Zweitwohnungsinitiative beschleunigten Strukturwandel abzufedern, schlägt der Bundesrat ein Impulsprogramm 2016 bis 2019 vor. Dieses soll der Tourismusbranche Anreize bieten, auch die Chancen der neuen Entwicklung zu nutzen, wie Bundesrat Johann Schneider-Ammann bei der Präsentation des Massnahmenpakets erklärt hat. Die Mittel für die Neue Regionalpolitik (NRP) sollen für die Jahre 2016 bis 2019

um 200 auf 400 Mio. Franken erhöht werden. Den Beitrag für Innotour will der Bundesrat befristet um 10 auf 30 Mio. Franken erhöhen. Die Finanzierung der 200 Mio. Franken für die NRP erfolge prioritär aus dem bestehenden Fonds für Regionalentwicklung, so Bundesrat Johann Schneider-Ammann. Für die 10 Mio. Franken für Innotour ist eine entsprechende Erhöhung des Verpflichtungskredits für 2016 bis 2019 vorgesehen.

Modernere und besser dotierte SGH

Ein weiterer Mosaikstein im Massnahmenpaket zur weiteren Entwicklung der Tourismuspolitik des Bundes ist die Optimierung der Beherbergungsförderung. Die gemäss Bundesrat teilweise veralteten Vollzugsbestimmungen der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) sollen modernisiert und die Abstimmung zwischen der SGH und der NRP verbessert werden. Im Zusammenhang mit der Zweitwohnungsinitiative will der Bundesrat im Weiteren den finanziellen Spielraum der SGH vergrössern. Insbesondere soll



Mit deutlich mehr Mitteln soll der Schweizer Tourismus dotiert werden.

Fotolia

das vom Parlament 2011 bewilligte und auf Ende 2015 befristete Zusatzdarlehen von 100 Mio. Franken bis Ende 2019 verlängert werden. Diese Massnahme soll mithelfen, dass in der Beherbergungswirtschaft weiterhin genügend investiert wird.

Sämtliche Branchenverbände begrüssen Strategie

SGH-Direktor Philippe Pasche begrüsst die im Tourismusbericht definierte Strategie. Die Struktur der SGH stamme aus den 1960er-

Jahren. Es gehe jetzt darum, die SGH an die Public-Corporate-Governance-Richtlinien des Bundes, wo sinnvoll, anzupassen. Die Verlängerung des Zusatzdarlehens bis Ende 2019 «ist für die Beherbergungswirtschaft eine gute Massnahme», so Pasche. Er erwartet, dass mittelfristig aufgrund der Zweitwohnungsinitiative die Nachfrage nach Finanzierungen grösser wird.

Als nicht zweckmässig erachtet der Bundesrat den Aufbau einer Tourismusbank nach österreichi-

chem Vorbild. Der Schweizer Tourismusverband, Gastrosuisse, hotelleriesuisse, Parahotellerie Schweiz und Seilbahnen Schweiz begrüssen die vom Bundesrat vorgelegte Tourismusstrategie. Sie unterstützen auch das Vorhaben, der SGH einen grösseren Gestaltungsspielraum zu geben. Die touristischen Verbände teilen die Ansicht des Bundesrates, dass eine Optimierung der SGH einer Tourismusbank nach österreichischem Vorbild vorzuziehen sei.

Ganz im Sinne der Beherbergung

Mit dem Entwurf des Ausführungsgesetzes hat der Bundesrat die Bedürfnisse der Beherbergungsbranche berücksichtigt. Die Vernehmlassung ist eröffnet worden und dauert bis 20. Oktober.

DANIEL STAMPFLI

Nach Annahme der Zweitwohnungsinitiative durch das Schweizer Volk ist der Neubau von Zweitwohnungen in Gemeinden mit einem Zweitwohnungsanteil von über 20% grundsätzlich verboten. Zulässig ist gemäss jetzt vorliegendem Gesetzesentwurf die Erstellung von Wohnungen, die touristisch bewirtschaftet werden, sogenannte warme Betten. Solche Wohnungen können im Rahmen eines strukturierten Beherbergungsbetriebs erstellt werden, worunter der Bundesrat Hotels und hotelmässige Residenzen versteht. Neu lässt der Gesetzesentwurf auch touristisch bewirtschaft-



Wer künftig was bauen darf, wird das Gesetz regeln.

tete Wohnungen zu, die auf einer international ausgerichteten, kommerziellen Vertriebsplattform

angeboten werden müssen. Diese Möglichkeit besteht aber nur in Gebieten, in denen ein entsprechender Bedarf ausgewiesen ist und die der kantonale Richtplan explizit für die Nutzung vorsieht.

Nach der geltenden Verordnung ist es möglich, Hotelbetriebe komplett umzunutzen, sofern sie bereits seit 25 Jahren bestehen und nicht mehr wirtschaftlich weitergeführt werden können. Ergänzend dazu sieht das Gesetz eine weitere Möglichkeit zum Erstellen neuer Zweitwohnungen vor: Diese sind bis zu einem Anteil von maximal 20 Prozent der Hauptnutzungsfläche eines Be-

herbergungsbetriebs zugelassen, wenn sie für die Finanzierung des Baus oder der Weiterführung erforderlich sind.

«Wir sind erfreut, dass zentrale Anliegen der Branche im vorliegenden Gesetzesentwurf berücksichtigt wurden», sagt Marc Kaufmann, Geschäftsleitungsmitglied von hotelleriesuisse. Zu der vorgeschlagenen Gesetzgebung werde sich der Verband im Rahmen der Vernehmlassung detailliert äussern. Nach Ende der Vernehmlassungsfrist wird dem Parlament bis Ende 2013 / Anfang 2014 die Botschaft für das Gesetz unterbreitet.

Restaurants sollen Gästen auf Verlangen Hygiene bescheinigen

Die vorberatende Kommission des Ständerates schloss sich ganz knapp der Meinung des Nationalrats an.

Wenn Restaurants die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, sollen sie künftig eine Bescheinigung erhalten. Den Gästen sollen sie diese Bescheinigung auf Verlangen zeigen müssen. Wie schon der Nationalrat hat sich nun auch die vorberatende Kommission des Ständerates für eine solche Regel ausgesprochen.

Art und Weise der Information über die Lebensmittelkontrolle bleibt umstritten: Die Gesundheitskommission des Ständerates sprach sich mit Stichtenscheid von Präsidentin Christine

Egerszegi für die Nationalratsvariante aus, die nur positive und keine negativen Bescheinigungen vorsieht. Betriebe, die wesentliche Vorschriften verletzen, sollen gar keine amtliche Bescheinigung bekommen, aber innerhalb eines halben Jahres eine zweite Chance erhalten.

Ursprünglich hatte der Bundesrat vorgeschlagen, dass die Behörden die Ergebnisse der Kontrollen veröffentlichen. In der Gastronomie stiess dies jedoch auf Kritik. Die Betriebe befürchteten, an den Pranger gestellt zu werden. dst

Hilfe für Hochwasser-Opfer

Unter dem Motto «Jetzt. Österreich.» lanciert Österreich Werbung kurzfristig zusätzliche Marketingaktivitäten für die zuletzt von Hochwasser betroffenen Tourismusbetriebe.

Mit der Ende Juni gestarteten Aktion soll der Branche schnell und effektiv unter die Arme gegriffen werden, kündigt Petra Stolba, Geschäftsführerin Österreich Werbung (ÖW), an. Das Wirtschaftsministerium stellt der ÖW ein Sonderbudget von 500 000 Euro

zur Verfügung. Wegen der Möglichkeit der raschen Umsetzung hat man sich für Rundfunk und Internet entschieden. Neben Hörfunk-Spots bei reichweitenstarken Sendern in Österreich und Süddeutschland werden auf der Internetseite «www.austria.info/jetzt» gezielt Urlaubsangebote aus den in Mitleidenschaft gezogenen Regionen in den Mittelpunkt gerückt. «Allerdings werden wir keine Schnäppchenjagd eröffnen. Die Betriebe vermarkten ihre Angebote zu den üblichen Konditionen», stellt Stolba klar.

Zusätzlich werden die vom Hochwasser betroffenen Tourismusbetriebe - rund 1000 in ganz

Österreich - mit zinsfreien ERP-Krediten und gebührenfreien Haftungen und Garantien unterstützt. «Damit ermöglichen wir die rasche Wiederherstellung und Fortführung der Betriebe», gibt sich Wirtschaftsminister Reinhold Mitterlehner zuversichtlich.

«Mit der Aktion wollen wir das Potenzial am Inlands- und Nahmarkt bestmöglich ausschöpfen. Das stimmt uns zuversichtlich, dass wir an das Rekordergebnis des Vorjahres von 131 Millionen Nächtigungen trotz diverser Widrigkeiten auch heuer wieder herankommen können», erklären Stolba und Mitterlehner übereinstimmend. hp



CEO Alain Barbey will die Fahrpläne der TGV-Lyria-Verbindungen noch besser den Kundenbedürfnissen anpassen.

Standpunkt

Studie beweist:
Lachen lässt
Sie jünger
aussehen



JÜRIG
BALSIGER*

Strahlen Sie – und Sie sehen im Schnitt drei Jahre jünger aus», so das Fazit einer Studie des Max-Planck-Instituts Berlin. 154 Testpersonen wurden über 2000 Fotos von 171 Personen jeden Alters gezeigt. Sie mussten das Alter der gezeigten Personen schätzen. Das Resultat: Gesichtsausdrücke haben einen wesentlichen Einfluss auf die Treffsicherheit des zu schätzenden Alters. Das Alter von neutralen Gesichtsausdrücken wird oft richtig eingeschätzt, das Alter von

«Lachen beeinflusst die Atmung positiv und stärkt die Immunabwehr.»

glücklich und fröhlich schauenden Menschen meist jünger. Die Fotos zeigten die Menschen ärgerlich, ängstlich, empört, neutral, fröhlich und traurig. Generell wurden Gesichter von Frauen drei Jahre jünger als die Gesichter von Männern geschätzt. Wer zudem bedenkt, dass Lachen das Herzinfarkt-Risiko mindert, tut seinem Umfeld und sich selber mit Strahlen wirklich Gutes. Lachen beeinflusst die Atmung positiv, stärkt die Immunabwehr, die Verdauung wird angeregt, und Lachen macht glücklich. Lachen und Humor gelten als Phänomene in der Gesundheitspsychologie. Sogar einen europäischen Berufsverband für Lachyoga und Humortraining gibt es. Glücklicherweise bin ich, Gastgeber zu sein. Da gibt es immer Gründe zum Lachen und Strahlen. Meine Arbeit muss also Therapie an meiner Seele und an meiner Optik (wo?) sein. Wir Touristiker sind wirklich Glückspilze!

* Jürg Balsiger ist Direktor der Stanserhorn-Bahn.

Weichenstellung beim TGV

Heute gibt TGV Lyria bekannt, ob die Strecke Paris-Bern gestrichen wird. CEO Alain Barbey über alte Zöpfe und neue Pläne sowie die Bedeutung der Verbindungen fürs Incoming.

MELANIE ROTH

Alain Barbey, wie oft reisen Sie mit dem Zug?
Ich reise fast wöchentlich ein- bis zweimal zwischen Paris und der Schweiz, abwechselnd auf den verschiedenen Strecken. Es ist wichtig, die Nähe zu den Kunden und Mitarbeitenden zu pflegen. Ich erhalte so sehr viel Feedback.

Viele Reaktionen gab es, als bekannt wurde, dass die Strecke Paris-Bern möglicherweise gestrichen wird. Für welche Lösung haben Sie sich eingesetzt? Nachdem viele Optionen zur Rettung der Linie getestet wurden, haben wir als Direktor die Umleitung über Basel vorgeschlagen. Für das Wachstum der Strecke Bern wären eine kürzere Reisezeit und ein besserer Komfort erforderlich, die mit der aktuellen Route nicht einhergehen.

Gehen wir davon aus, die Strecke wird neu über Basel umgeleitet: Werden einzelne Verbindungen gestrichen?

Auf der Strecke Paris-Basel/Zürich werden weiterhin sechs Züge pro Tag und Richtung fahren. Bei je einer dieser Verbindungen setzen wir neu Doppelzüge ein. Von Paris kommend werden diese in Basel getrennt, ein Teil fährt weiter nach Bern/Interlaken, der andere nach Zürich.

Welche Konsequenzen hätte dies für die Passagiere?

Für Reisende nach Basel/Zürich steht mehr Platz zur Verfügung. Passagiere, welche bisher schon die Route über Basel anstelle der langsameren Verbindung über den Jura gewählt haben, müssen nicht mehr umsteigen, um nach Bern zu gelangen, und sparen 15 Minuten ein. Nach Anpassungen auf der Neubaustrecke werden sie 35 Minuten gutmachen – das ist aber frühestens 2015/16 der Fall.

Zur Person Von Cispalino zu TGV Lyria

Alain Barbey (56) ist seit 2010 CEO von TGV Lyria, zuvor leitete er die Cispalino AG. TGV Lyria ist die gemeinsame Tochter der französischen Staatsbahnen (SNCF, 74%) und der SBB (26%). Ende 2012 gab man bekannt, dass die defizitäre Strecke Bern-Neuenburg-Paris (ca. 2,4 Millionen Franken Verlust im Jahr) wohl aus dem Streckennetz gestrichen wird. In Bern und Neuenburg regte sich Widerstand, im März wurde eine von 20.000 Personen unterschriebene Petition an den Bund übergeben. Gestern entschied der Verwaltungsrat der TGV Lyria, ob die Strecke erhalten wird oder neu über Basel umgeleitet wird. Kommuniziert wird im Verlauf des Tages. Aktueller Entscheid auf www.htr.ch/lyria. mr

uns wichtig, auch sie würden wir nicht im Stich lassen. Ich verpflichte mich, alles dafür zu tun, eine leistungsstarke Ersatzlösung zu finden. Man könnte etwa den TGV mit einem Linienzug ersetzen und Tickets und Preise bis nach Neuenburg anbieten.

Ende 2012 hat man die Strecke Paris-Bern bis Interlaken erweitert. Wie kommt dieses Angebot an?

Wir sind mit der Entwicklung zufrieden. Allerdings genügt auch das nicht, um die Strecke über Neuenburg zu unterstützen.

«Die Kunden aus Neuenburg sind für uns wichtig, auch sie würden wir nicht im Stich lassen.»

Alain Barbey
CEO TGV Lyria

In diesem Zusammenhang ist noch nicht alles geklärt, wahrscheinlich bleibt aber alles beim Alten. Für Passagiere, die in die Schweiz kommen, ist das Angebot gesichert. Der Rückweg ist im Moment noch nicht bestätigt.

Was steht sonst noch auf dem Lyria-Fahrplan?

In den letzten Jahren hat sich viel verändert, wir sind gewachsen, haben etwa auf den Strecken Paris-Genf oder Paris-Basel/Zürich zusätzliche Kapazitäten und eine bessere Anbindung an England und Belgien geschaffen. Jetzt steht die Konsolidierung und Überprüfung der Pläne im Vordergrund. Es steht zur Diskussion, auf der Linie Lille-Genf ab 2015 regelmäßige Verbindungen zu schaffen. Und wir versuchen, die Fahrpläne noch besser den Kundenbedürfnissen anzupassen. Das bedeutet vor allem: mehr Kapazität am Abend und am Morgen, weniger durch den Tag. Wir werden das wahrscheinlich nächstes Jahr in Genf testen. Wenn das positiv verläuft, übertragen wir das Konzept auf Basel.

Wie viele Touristen kommen jährlich mit dem TGV in die Schweiz?

Das ist schwer zu sagen. Lyria wird 2013 knapp 6 Millionen Passagiere befördern, davon 3 Millionen international Reisende. Etwa 70% reisen aus privaten oder touristischen Gründen; etwa 30% sind beruflich Reisende. Fest steht, dass mehr Schweizer nach Frankreich als Franzosen in die Schweiz reisen, etwa im Verhältnis 3 zu 2. 10 Prozent kommen aus Drittländern, vor allem aus Asien, UK und Nordamerika. Diese Zielgruppe wächst, wir werden uns noch vermehrt auf diese Märkte ausrichten.

Kann man die Passagiere charakterisieren?

Das kommt auf die Strecke an. Nach Genf reisen um die 30 Prozent Geschäftsleute, die regelmässig pendeln. Lausanne ist ein Spezialfall: 40 Prozent der Passagiere steigen um, um weiter zu reisen, nach Montreux oder Freiburg zum Beispiel. Nach Bern zieht es vor allem Feriengäste. Basel/Zürich wird noch von den Schweizern dominiert. Dabei sind Franzosen sehr kulturinteressiert, gerade Basel wäre für sie interessant. Wir versuchen, den französischen Markt mit Spezialangeboten zu gewinnen und arbeiten eng mit

Basel Tourismus zusammen. Sie sind mit der Entwicklung sehr zufrieden.

Wie werden sich Zugreisen durch Europa entwickeln?

Ich bin sehr zuversichtlich, dass das immer attraktiver

wird. Die Reisezeiten werden kürzer, das Rollmaterial wird besser, man bietet mehr Komfort. Im Vergleich zu Kurzstreckenflügen sind Zugreisen unkomplizierter. Man ist meistens pünktlich, landet direkt im Zentrum, hat keine Gepäckbeschränkung. Hier haben wir Handlungsbedarf, weil immer mehr Leute grösseres Gepäck mitnehmen. Wir müssen mehr Platz schaffen.

Im Vergleich zu Flugreisen ist der Zug allerdings immer noch teuer...

Das Low-Cost-Segment haben wir verschlafen. Da gibt es noch viel Nachholbedarf. Aber auch viel Potenzial, um weiter zu wachsen.

Nachgefragt

Brauchen Luzerns Taxichauffeure einen Knigge?



Marcel Perren, waren Sie als Direktor von Luzern Tourismus überrascht, dass der Stadtrat neue

Qualitätsrichtlinien für die Luzerner Taxichauffeure erlassen will?

Bei der Anpassung des Taxireglements aus dem Jahr 2003 will die Stadt auch Qualitätskriterien wie zum Beispiel Basiskenntnisse in Englisch und Ortskenntnisse betreffend Hotels und Sehenswürdigkeiten optimieren und regelmässig überprüfen. Aus Sicht des Tourismus ist dies sehr willkommen, da auch die Taxichauffeure in direktem Gästekontakt stehen und so als Visitenkarte viel zu einem noch optimaleren Gästeservice und zur Gastfreundschaft beitragen können.

Polemik ums Kongresshaus



Das Zürcher Kongresshaus soll nach Plänen der Stadtregierung saniert werden.

ZVG

Touristiker kritisieren die Studie und den Planungsstopp für das neue Zürcher Kongresszentrum. Hoteliers erwägen nun, das Projekt privat zu betreiben.

ANDREAS GÜNTERT

Für die Zürcher Touristiker war es ein Paukenschlag der Enttäuschung: Letzte Woche verkündete Stadtpräsidentin Corine Mauch, dass man die Pläne für ein neues Kongresszentrum stoppe und dafür die Sanierung des Kongresshauses – Baujahr 1939 – an die Hand nehme. Die Hauptgründe der Stadtregierung: Schwierige bis unmögliche Standort-Realisierung. Und eine gross angelegte Bedarfsstudie, die der Politik aufzeigte, dass «der stagnierende europäische Kongressmarkt keine Wachstumssprünge» zeige. Während die Touristiker die Standortfrage eher verstehen,

stiess die Bedarfsstudie auf Kritik. Das 120 Seiten starke Papier stammt von der Basler Firma Symbios, die seit 1992 beratend im Spezialimmobilien-Bereich – Messen, Kongresszentren, Flughäfen, Sport-Arenen – tätig ist.

Diskussion um Basisdaten der Studie

Schon 2003/2004 erstellte Symbios eine erste Kongresszentrum-Studie für Zürich. Jörg Arnold, Präsident der Zürcher Hoteliers, bemängelt an dem Papier unter anderem, dass die Zahl der aktuellen und künftigen Hotelprojekte falsch angegeben wurde. Statt der aufgelisteten 1600 Zimmer im Bau und der projektierten 720 Zimmer – «wobei die Stadt nur immer von den 1600 Zimmern spricht» –, sind es gemäss den Zahlen von Ende Februar total 3500 projektierte neue Zimmer im Raum Zürich. Ein wichtiges Element für die Zürcher Hoteliers; es zeigt, dass grosse Anstrengungen nötig sind, um die Gesamtauslastung auf guter Höhe zu behalten.

Symbios-Chef Thomas May sagt dazu, dass man die Analyse zur Hotelsituation bereits per Ende Januar 2013 fertigstellen musste. Hierfür wurden die Daten zum Hotelprojekt-Stand Juni 2012 berücksichtigt. Martin Sturzenegger,

Direktor Zürich Tourismus, findet es «erstaunlich», dass viel Gewicht auf die Stagnation der europäischen Kongresszahlen seit 2009 gelegt worden sei: «Die Zahlen zeigen auch, dass die Branche zwischen 2002 und 2009 um 60 Prozent wuchs.» Der momentane Stillstand sei der Finanz- und Wirtschaftskrise geschuldet. Auf längere Sicht, so Sturzenegger, sei weiteres Wachstum möglich – «und falls nicht, könnte man im Rahmen einer Konkurrenzstrategie Marktanteile von anderen Kongressstädten gewinnen».

May hält dies für machbar: «Tatsächlich habe ich im Umgang mit Politik und Experten eine eher vorsichtige und abwägende Haltung erlebt. Chancen und Risiken wurden intensiv diskutiert und kontinuierlich hinterfragt.» Dazu habe sich ein gewisser Respekt vor dem «The-Circle»-Projekt gesellt, welches am Flughafen Zürich-Kloten ebenfalls auf das Segment Kongresse setzen wollte.

Touristiker wollen nicht klein beigeben

Für viele Hoteliers bleibt der Eindruck, ein mutloser Stadtrat pickte sich aus der Studie das heraus, was ihn in einer Klein-Klein-Denke bestärke. Verbunden damit ist der Ärger der Zürcher

Touristiker, viel Zeit für Workshops aufgewendet zu haben und letztlich federstreichartig von der Änderung der Marschrichtung unterrichtet zu werden. Aufgeben wollen die Zürcher Touristiker die Idee Kongressstadt nicht. Sturzenegger will mit dem umgebauten Kongresshaus und dem Circle-Projekt «das Beste am Markt erreichen».

Jörg Arnold plant, in naher Zukunft «die aktuelle Meinung der Stakeholder abzuholen und zu schauen, ob sie überhaupt bereit sind, jetzt als reine Privatinvestition ein Kongresszentrum zu bauen und zu betreiben».

Verbandskongresse Wien an erster Stelle, Zürich auf dem 30. Platz

Bezüglich der Auszeichnung als Stadt mit der weltweit höchsten Lebensqualität liefern sich Wien und Zürich jedes Jahr ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Bei den Verbandskongressen aber liegt Wien weit vorne. So zeigten sich 2012 die weltweiten Top 10 (in Klammern Anzahl der durchgeführten Verbandskongresse) sowie weitere Schweizer Städte.

1. Wien (195)
2. Paris (181)
3. Berlin (172)
4. Madrid (164)
5. Barcelona (154)
6. London und Singapur (150)
7. Kopenhagen (137)
9. Istanbul (128)
10. Amsterdam (122)
30. Zürich (70)
43. Genf (49)
88. Basel (26)

Quelle: ICCA

ANZEIGE



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement Unternehmerseminar hotellerieuisse

Zu den Besten des Fachs gehört in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus heute, wer als Leader Wissen, Können und Persönlichkeit vereint.

Die Entscheidungsträger von morgen sind beruflerfahrene und ambitionierte Macher, die zielbewusst die finale Stufe auf der Karriereleiter erklimmen und sich zur Unternehmerin oder zum Unternehmer formen wollen. Das notwendige Rüstzeug erarbeiten sie sich im NDS HF Hotelmanagement, dem einzigen Nachdiplomstudium in der touristischen Dienstleistung auf der Stufe Höhere Fachschule.

Das NDS HF Hotelmanagement arbeitet mit erfahrenen Dozentinnen und Dozenten. Der praxisnahe Studiengang dauert mit dem Verfassen der Diplomarbeit 18 Monate, vermit-

telt in Modulen betriebswirtschaftliche und marketingorientierte Kenntnisse und fördert gleichzeitig persönliche und soziale Kompetenzen. Seit 1968 wurden so aus Talenten über 1700 diplomierte Hotelmanagerinnen und -manager, die Benchmarks setzen und selbstbewusst die Richtung vorgeben. Als innovative und erfolgreiche Unternehmerinnen und Unternehmer leisten sie ihren Beitrag für die stetige Weiterentwicklung der Schweizer Hotel-Gastro-Tourismus-Branche und deren vorzügliche Positionierung auf der internationalen Landkarte.

Die Titel «Dipl. Hotelmanagerin NDS HF» und «Dipl. Hotelmanager NDS HF» eröffnen neue Laufbahnperspektiven und verschaffen Zutritt zur Vereinigung diplomierter Hotelmanager NDS HF/Hoteliers Restaurateure SHV/VDH.

Informationsveranstaltung:
15. August 2013 Hotel Storchen, Zürich

Kursbeginn am 16. Oktober 2013 (Zyklus 40)

Anmeldung, Administration, Information
hotellerieuisse, Unternehmerbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Telefon +41 (0)31 370 43 01
unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/nds





Sechs Millionen für die Erneuerung des «WEF-Hotels»: das Davoser «Belvédère» der Steigenberger Hotel Group.

«Wie im Märchen»

Frohe Botschaft vom neuen CEO Puneet Chhatwal: Steigenberger investiert über 15 Millionen Franken in seine drei Schweizer Betriebe und will hierzulande kräftig wachsen.

GERY NIEVERGELT

Puneet Chhatwal, willkommen in der Schweiz. Haben Sie einen speziellen Bezug zu unserem Land?
Das habe ich mir noch nie überlegt, aber vielleicht ist es so. Ich bin in Indien mit der Schweiz aufgewachsen, denn sehr viele unserer Bollywood-Filme spielen hier in den Alpen.

Sie haben bei Rezidor unter dem Schweizer «Welthoteliere» Kurt Ritter gearbeitet. Haben Sie ihn schon in Interlaken besucht, wo er seinen Ruhestand verbringt?
Nein, aber wir trafen uns vor vierzehn Tagen im neuen Steigenberger Hotel in Brüssel zum Dinner. Kurt Ritter war für mich weniger ein Chef, eher mein Mentor. Ich denke im Alltagsbusiness immer



Puneet Chhatwal

wieder: Wie würde er das jetzt machen?

Was haben Sie von ihm gelernt?
Zuerst einmal: Do the simple things well. Dann: Hab ein gutes Auge für Menschen. Das kann man zwar nicht lernen, es ist eine Frage der Begabung, aber ich habe ihm dabei einiges abgeschaut. Und drittens: Bleibe stets bescheiden. All das ist, wie soll ich sagen, die Universität des Lebens.

Sie sind bei Steigenberger der dritte CEO innerhalb von vier Jahren. Haben Sie einen Schleudersitz bestiegen?

Darüber mache ich mir keine Gedanken. Es tönt wie ein Märchen, ist aber wahr: Ich habe in Indien begonnen, Deutsch zu lernen, weil es mein Ziel war, irgendwann einmal bei Steigenberger zu arbeiten. Nun hoffe ich, dort länger zu bleiben als nur ein Jahr.

Sie haben mit dem Deutschen Stefan-Peter Buchs einen General Manager für die Schweiz ernannt. Heisst das, dass Sie hierzulande die Präsenz von Steigenberger stärken wollen?
Absolut. Das zeigt sich auch darin, dass wir nun etwas mehr als 15 Millionen Schweizer Franken in die drei Schweizer Steigenberger Hotels investieren, nämlich sechs Millionen ins Grandhotel Belvédère in Davos, neun Millionen ins Sportchalet in Gstaad. In das Belleverie Zürich haben wir schon investiert, nun tun wir es noch einmal mit 300 000 Franken. Das sind für die heutige Zeit erhebliche Summen.

Haben Sie diese Vorwärtsstrategie in die Wege geleitet?
Ich muss bei Steigenberger nicht die Welt neu erfinden. Es war einfach notwendig. Wir sind sehr stolz, dass wir seit Jahren das WEF-Hotel in Davos sind, aber wir müssen diese Führungsposition gerade auch mit Blick auf neue Hotelprojekte behaupten.

«Wir wollen mit InterCityHotels heimisch werden. Das hat für uns Top-Priorität.»

Puneet Chhatwal
CEO Steigenberger Hotel Group

Wichtig für das Renommee dieses Hauses ist auch, dass es personell zur Ruhe kommt. Wann wird der neue General Manager ernannt?

Wir haben im Belvédère mit Ingo Schwegler einen Mann, der mit Steigenberger aufgewachsen ist und bei uns als Nachwuchstalent gilt. Er hat das in den letzten Monaten interimistisch so gut gemacht, dass er auch bleiben wird, nicht als Hotel Manager, sondern als General Manager. Dieser Betrieb ist ja auch sehr saisonal. Wenn das WEF stattfindet, wird Stefan-Peter Buchs bei Bedarf Ingo Schwegler unterstützen.

Steigenberger investiert nicht nur in bestehende Hotels. Sie wollen in der Schweiz bis 2016 die Präsenz verdoppeln.

Ja, wir planen drei neue Hotels mit insgesamt 500 Zimmern, dies in der Deutschschweiz. Zudem wollen wir mit der Marke InterCityHotels heimisch werden. Das hat Top-Priorität.

Wo entstehen InterCityHotels?
Dort, wo es klappt. Im Moment ist es nicht einfach, in der Nähe von grossen Schweizer Bahnhöfen einen Neubau zu realisieren. Der Immobilienmarkt ist so kompliziert wie nie zuvor.

Steigenberger will auch weltweit wachsen, um sechs bis acht neue Hotels pro Jahr. Wann ist der Pfad erreicht?
Heute sind 81 Hotels in Betrieb, darunter 33 InterCityHotels. Ziel ist, bis 2016 die Zahl von 120 Hotels zu erreichen. Dabei wollen wir nicht nur wachsen, sondern gleichzeitig das Portfolio ausgleichender gestalten. Heute haben wir bei 60 Prozent der Hotels und Zimmer Mietverträge, was bekanntlich ein gewisses zusätzliches Risiko birgt. Mit mehr Management- und Franchise-Verträgen streben wir ein Verhältnis von 50:50 an.

Sie wollen «Hospitality made in Germany» in die Welt hinaus tragen. Was heisst das?
Ich denke weniger an Deutschland, sondern an den deutschsprachigen Raum, wo insgesamt die Ausbildung im Hotelfach herausragend ist. Denken Sie nur, wie viele deutsche und schweizerische Hoteliers weltweit erfolgreich sind. So haben auch wir zahlreiche General Manager exportiert, aber nicht so sehr die Marke in die Welt getragen.

Das Image von Steigenberger, das heute einem ägyptischen Investor gehört, erscheint tatsächlich etwas diffus. Wofür steht das Unternehmen?
Steigenberger steht auch unter dem neuen Eigentümer ganz klar für ein traditionsreiches Familienunternehmen mit deutschen Wurzeln, das auf Kontinuität gebaut ist. Der Familiengedanke ist übrigens auch unter den rund 5600 Mitarbeitern sehr lebendig. Entweder man gehört zu Steigenberger, oder eben nicht.

Karriere Hotelmanager mit indischen Wurzeln

Puneet Chhatwal, 48, wuchs in Neu-Delhi auf. Er arbeitete bei Carlson Hotels und wechselte 2002 zu Rezidor, wo er zuletzt als Executive Vice President tätig war. Seit Herbst 2012 ist Chhatwal neuer CEO der Steigenberger Hotel Group, die derzeit 48 Steigenberger Hotels und Resorts sowie 33 InterCityHotels umfasst.

Aus der Region

Zürich

Leitbild für Entwicklung des Zürichsees

Der Kanton Zürich will mit dem Leitbild «Zürichsee 2050» einen «Wegweiser» für die künftige Entwicklung schaffen. Dies da der Zürichsee und seine Ufer vielfältig sind und intensiven Nutzungen ausgesetzt sind. Im Leitbild ist festgehalten, in welchen Gebieten mittel- bis langfristige Erholungs- und Naturräume für die Bevölkerung und Naturräume für Tiere und Pflanzen aufgewertet und geschaffen werden können.

Zwei Hotels gewinnen «prix naturemade»



Zu den Gewinnern des diesjährigen «prix naturemade» gehören auch zwei umweltbewusste Stadtzürcher Hotels, Geschäftskunden der Elektrizitätswerke der Stadt Zürich ewz. Das **Hotel Glockenhof** wurde für die grösste gekaufte Menge von Strom aus erneuerbaren Energien, zertifiziert nach naturemade basic, ausgezeichnet. Das Hotel Steigenberger Bellevue au Lac hat den «prix naturemade» erhalten, weil es für seinen Strombedarf prozentual am meisten nach naturemade star zertifizierten Ökostrom einsetzt.

Winterthur spart bei Toilettenanlagen

Bis Ende 2013 schliesst die Stadt Winterthur 10 ihrer heute 26 Toiletten-Anlagen, einige werden künftig von der SBB betrieben. Die Stadt kann damit pro Jahr 150 000 Franken sparen. Geschlossen werden Anlagen, die sanierungsbedürftig sind oder wenig genutzt werden. Gespart werden soll auch bei der Reinigung. Prioritär behandelt, sprich gereinigt, werden dabei Toiletten im Zentrum, bei Naherholungsgebieten, an Bus-Endstationen und in der Nähe von Veranstaltungen. Vereinzelt werden auch neue Anlagen entstehen.

Schweiz

Verbot von Spielautomaten in Restaurants



Die Spielbankenkommission will über zwei Dutzend Spielautomaten als **Glücksspielautomaten** klassifizieren und sie damit für Restaurants verbieten. Spielautomaten mit Namen wie «Magic Colors», «Vegas Poker» oder «Joker Poker» sollen als Glücksspielautomaten eingeteilt werden. Die Geräte dürfen in dieser Klassifikation nicht mehr ausserhalb konzeptionierter Casinos aufgestellt werden.

Gütsch vorläufig auf Kurs

Nach Erfüllen einer weiteren Bedingung bleibt die Baubewilligung fürs Château Gütsch gültig. Nächstens will die Bauherrschaft die Betreiberfrage klären und dann das Hotel gegen Ende 2013 wieder eröffnen.

Der Luzerner Stadtrat hatte der Château Gütsch Immobilien AG am 12. März 2013 verschiedene Auflagen gemacht, damit die Baubewilligung ihre Gültigkeit behält. Bis am 28. Juni musste die Bauherrschaft die Unternehmer-

Verträge für den Bau der Talstation der Gütschbahn und den Bau des Schräglifts einreichen. Wie die Stadt Luzern nun mitteilt, sind die eingedorderten Unterlagen fristgerecht eingetroffen. Nach verwaltungsinterner Prüfung sind aus Sicht des Luzerner Stadtrates die geforderten Bedingungen zur Aufrechterhaltung der Baubewilligung in Bezug auf das Datum vom 28. Juni 2013 erfüllt. Ebenso wurde die Bewilligung für das Baugesuch Projektänderung Talstation durch die Baudirektion erteilt. Damit seien die Voraussetzungen gegeben, dass die Bauarbeiten an der Talstation bis im Herbst abgeschlossen werden können. Gemäss frü-

heren Auflagen des Stadtrats muss die Gütschbahn bis spätestens Ende Oktober betriebsbereit und eröffnet sein.

Wie die Château Gütsch Immobilien AG (CHGI) mitteilt, ist derzeit fraglich, ob diese Frist eingehalten werden kann. Nicht infrage gestellt sei aber die Wiedereröffnung der Gütschbahn «im Spätherbst 2013». Des Weiteren schreite die Sanierung des Hotels Château Gütsch «weiter gut voran». Und in den nächsten Wochen soll die Betreiberfrage entschieden werden. Die CHGI gibt sich zuversichtlich, dass das Château Gütsch seinen Betrieb gegen Ende 2013 wieder aufnehmen könne.

Mehr Handlungsspielraum für Walliser Gemeinden und Destinationen

Arbeitsgruppe «Strukturen und Finanzierung» legte am dritten Tourismuspfeil ihren Schlussbericht vor.

Gemeinden und Destinationen im Kanton Wallis sollen mehr Handlungsspielraum bei der Gestaltung der Organisationsstrukturen und der Festlegung der Tourismusfinanzierung erhalten. Dies soll mit gezielter Änderung des aktuellen Tourismusgesetzes erfolgen, erklärte Luc Felley, Präsident der Arbeitsgruppe «Strukturen und Finanzierung», am dritten Walliser Tourismuspfeil in Sierre. Konkret sollen die Gemeinden selber festlegen können, welche Organisationsform bzw. welche Taxen sie wählen möchten. Die Gemeinden erhalten

einen «Werkzeugkasten», aus welchem sie die für ihre Situation angepassten geeigneten Instrumente auswählen können. Die Teilnehmer des Tourismuspfeils begrüssten diese Vorschläge mehrheitlich und forderten eine rasche Umsetzung. Staatsrat Jean-Michel Cina erklärte, es liege an den Entscheidungsträgern und nicht zuletzt auch daran, die Bevölkerung in diese Entscheidung miteinzubeziehen. Der Kanton werde die Gemeinden und Destinationen bei der Umsetzung der gewählten Instrumente unterstützen.

Runde Feier für die Engadinerlinie

Die Linie der **Rhätischen Bahn** zwischen Bever und Scuol-Tarasp existiert seit genau 100 Jahren. Über 10 000 Gäste erwiesen der rüstigen Jubilarin am Wochenende die Ehre.

SABRINA GLANZMANN



Gute Stimmung bei der **Trachtengruppe «Engiadina Bassa»** trotz Regenwetter (l.). RhB-Direktor **Hans Amacker** spricht zu den geladenen Gäste des RhB-Jubiläumfestes in Guarda. Bilder swiss-image.ch/Andy Mettler

Ein Jahrhundert alt und noch immer munter in Fahrt: Seit dem 1. Juli 1913 fährt die Rhätische Bahn (RhB) zwischen Bever und Scuol-Tarasp und verbindet damit das Unter- mit dem Oberengadin. Fast auf den Tag genau 100 Jahre später marschierte am Samstag eine Jahrhundertparade wie zur Streckeneröffnung anno 1913 durch die Gassen von Scuol.

Damit waren die Jubiläumsfeierlichkeiten eingeläutet, und insgesamt über 10 000 Besucherinnen und Besucher vergnügten sich während des ganzen Wochenendes auf liebevoll geschmückten Plätzen in Bever, Zuoz, Lavin und Scuol und entlang der 49 Kilometer langen Jubiläumslinie. Zahlreiche Attraktionen und Darbietungen vereinten die Ladinier Kultur und technische

Einblicke der RhB zu einem stimmigen Wochenende der Feierlichkeiten. Verschiedene Erlebniszüge und attraktive Angebote führen die Gäste von einem Festplatz zum nächsten. Am Samstagabend lud zudem RhB-Direktor Hans Amacker zum offiziellen

RhB-Jubiläumfest «100 Jahre Bever-Scuol-Tarasp» in Guarda, an dem zahlreiche Vertreter aus Politik und Wirtschaft anwesend waren.

Im Rahmen des Jubiläums wurde übrigens auch der allererste Direktor der RhB geehrt: Der

neue Allegra-Stammnetztriebzug 3104 wurde am Sonntag in Zuoz auf seinen Namen, Achilles Schucan, getauft.

Die Rhätische Bahn und ihre Partner feierten nicht nur am Jubiläumswochenende, sondern im ganzen Sommer 2013: Ausstellungen zu 100 Jahre Bever-Scuol-Tarasp und zu 100 Jahre Elektrifizierung beim Bahnhof Scuol-Tarasp und im Museum d'Engiadina Bassa in Scuol lassen Interessierte von Juli bis Oktober in die Vergangenheit und Gegenwart der Bahn eintauchen.

Ausserdem können findige Beobachterinnen und Beobachter bis Ende August verschiedene Preise mit dem erlebnisreichen Wettbewerb «Nationalparktiere» gewinnen.



Gehörte zu den Rednern: Bündner Regierungsrat **Mario Cavigelli**.



Stefan Engler, VR-Präsident der RhB, eröffnete das Jubiläumfest.



Verbinden traditionelle Unterengadiner Tanzmusik mit Klängen aus aller Welt: «**ils Fraenzlis da Tschlin**» spielen zum Jubiläum auf.



Feiern die BLS: Bundesrätin **Doris Leuthard**, (2. v.l.), Regierungsrätin **Barbara Egger-Jenzer**, Staatsrat **Jean-Michel Cina** (vorne); **Rudolf Stämpfli**, VRP BLS AG, und **Bernard Guillelmon**, CEO BLS. zvg

Die BLS in bester Festlaune

Im Rahmen des Jubiläums 100 Jahre **Lötschbergbahn** lockte das **BLS-Eisenbahnfest** Tausende Besucher nach Frutigen. An den offiziellen Festakt war auch die **Politikprominenz** angereist.

Das grosse BLS-Eisenbahnfest in Frutigen letzten Samstag und Sonntag hat Tausende in seinen Bann gezogen. Die Veranstaltung spannte den Bogen von der Bauzeit der Lötschbergbahn über die Entwicklung zur internationalen Transitachse hin zu Pionierleistungen für die Bahn von morgen. Zu den Höhepunkten auf dem Festgelände rund um den Bahnhof Frutigen zählte historisches und modernes Rollmaterial, die Pendelfahrten mit historischen Zügen nach Kandersteg und zurück sowie

viele Exponate aus der Bahnwelt. Umrahmt wurde das Fest von der BLS-Ausflugswelt «Lötschberger», einem grossen Kinderland sowie verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten, einem «Märit» mit Produkten aus der Region und dem Wallis sowie einem gut besuchten Unterhaltungsabend der Gemeinde Frutigen mit einheimischen Künstlern.

18 000 Besucherinnen und Besucher aus der Region, der übrigen Schweiz und aus dem Ausland zirkulierten an beiden Tagen

auf dem Festgelände. Sie liessen sich, vor allem am Samstag, die gute Laune durch den Dauerregen nicht verderben, am Sonntag herrschte dafür ideales Festwetter. Die unzähligen Extrafahrten und Führungen waren nahezu ausverkauft.

Am Samstag mit einem Extrazug zum offiziellen Festakt angereist sind Bundesrätin **Doris Leuthard** sowie die Berner Regierungsrätin **Barbara Egger-Jenzer** und der Walliser Staatsrat **Jean-Michel Cina**. sag

Vom STV an die Hochschule im Wallis

Die stellvertretende Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV), **Mila Trombitas**, wird den STV verlassen. Ab Oktober



adp

2013 wird sie Leiterin des Studiengangs Tourismus an der Hochschule für Wirtschaft und Tourismus in Sierre. Sie habe sich zum Ziel gesetzt, zusammen mit den Verantwortlichen der HES-SO Wallis den Studiengang Tourismus zu einem international renommierten Studiengang aufzubauen, heisst es in der Medienmitteilung.

Sesselrücken

Neuer Chefkoch im Zürcher Hotel Eden au Lac

Für die Haute Cuisine im Zürcher Nobelhotel Eden au Lac zeichnet neu **Sebastian Diegmann** (Bild) verantwortlich. Er löst den



zvg

bisherigen Chefkoch **Giuseppe Stormiolo** ab. Der 35-jährige Sebastian Diegmann hat Erfahrungen in verschiedenen renommierten Häusern gesammelt, unter anderem auch als Souschef bei **Franz Faeh** im Vieux Manoir am Murtensee. Im Gasthaus Schupfen in Diessenhofen erlangte er 14 Gault-Millau-Punkte.

Präsidium der Romantik Hotels in Bündner Händen

Die Führung der Romantik Hotels und Restaurants Schweiz bleibt in Bündner Händen. Der Churer Hotelier **Adrian K. Müller** (rechts)



zvg

vom Romantik Hotel Stern hat das Präsidium der Hotel-Kooperation von **Andreas Ludwig** vom Romantik Hotel Margna in Sils-Baselgia übernommen. Die Amtsübergabe erfolgte letzte Woche. Als 26. Betrieb wurde der Brunegger Landgasthof zu den drei Sternen bei den Romantik Hotels Schweiz aufgenommen. ste

Eine «bondige» Eröffnung

Auf dem Schilthorn sind die **«Bond World 007»** und die Aussichtsplattform **«Piz Gloria View»** eröffnet worden. Mit dabei war auch «Bond»-Legende **George Lazenby**.

Mit der Eröffnung der «Bond World 007» und der Aussichtsplattform «Piz Gloria View» sind zwei grosse Projekte umgesetzt worden: Die Indoor-Attraktion «Bond World 007» führt im Touristorama auf 400 Quadratmetern mit diversen Stationen durch die Geschichte des Filmes «Im Geheimdienst der Majestät», welcher im Winter 1968/69 auf dem Schilthorn gedreht wurde. Und die neue «Piz Gloria»-Plattform gibt den Blick über die Alpenwelt frei. Das wurde mit einem Gala-Abend und rund 300 Gästen am Freitag und dem Grand Public



Von links: **Peter Feuz**, VRP Schilthornbahn, **Silvana Henriques**, **Terry Mountain**, Botschafterin **Sarah Gillett**, Moderatorin **Annina Frey**, **George Lazenby**, **Christoph Egger**, CEO Schilthornbahn. zvg

Opening tags darauf mit über 1000 Besuchern ausgiebig gefeiert. Zu den Highlights gehörte die Autogrammstunde mit dem früheren «Bond»-Darsteller **George**

Lazenby; er war mit weiteren Zeitzeugen und Kollegen aus dem Film von 1968/69 angereist, darunter **Terry Mountain** und **Silvana Henriques**. sag

En bref

Vaud

Le Nord Vaudois en terroir et littérature



Depuis hier et jusqu'au 28 août 2013, 17 visites guidées en français et en allemand seront proposées par l'Office du Tourisme d'Yverdon-les-Bains. Cela va du tour de ville traditionnel ou littéraire, en passant par des visites thématiques sur le 18^e siècle. Des visites découverte du terroir sont proposées les 3 juillet et 28 août.

Léman

La CGN présente sa stratégie à l'horizon 2020

Lors de son assemblée générale La Compagnie générale de Navigation sur le lac Léman (CGN) a dévoilé à ses actionnaires son document «Stratégie 2020». Ses orientations concernent les trois cantons lémaniques. Au chapitre tourisme le volet le plus important sera celui de la rénovation de la flotte historique. Le coût total de la rénovation est estimé entre 5 et 6 millions par an pendant une décennie. La construction de nouveaux navires se fera entre 2016 et 2020.

Jura

Un espace d'infos touristiques proche de l'étang

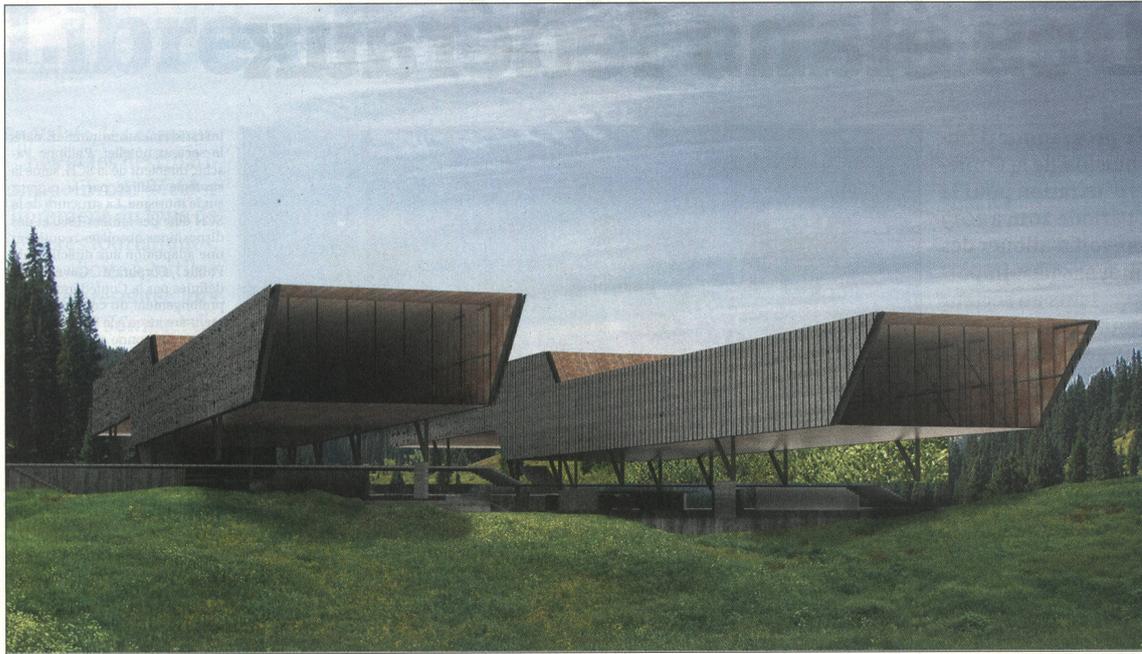


L'étang de la Gruère reste une attraction naturelle et touristique majeure du Jura avec 100 000 visiteurs par année. Mais les conditions d'accueil ne sont pas encore au niveau souhaité. Dans l'attente d'un projet d'infrastructures plus importantes à l'étude, des partenaires ont mis en place certaines prestations supplémentaires. Il s'agit d'un espace de promotion de spécialités de la région et d'information à l'Auberge de la Couronne à La Theurre.

Genève

Carouge repart pour son Tour de plage

La municipalité de Carouge propose pour la dixième année consécutive son Tour de plage. Jusqu'au 25 août, elle offrira un grand choix d'animations autour de la fontaine des tours. Inspiré de Bruxelles-les-Bains et de Paris-Plage la manifestation genevoise installe chaises longues, parasols, magazines, baby-foot et tables de ping-pong. Elle propose aussi de la musique live le vendredi soir et des bals musette les dimanches. Des initiations à la salsa et à la zumba, des massages, des maquillages pour enfants et de la pétanque. Tout cela proposé gratuitement. aca



Diego Varras Covarrubias de l'Université du Chili s'inspire des ponts comme lieux d'échanges et de vie et imagine des bâtiments en terrasses.

images de synthèse/lcd

Dessine-moi un campus

385 étudiants de dix universités d'architecture internationale ont imaginé le futur campus de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Quatre projets seront retenus.

LAETITIA BONGARD

Dessinez le campus de demain. L'invitation de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) laissait carte blanche. Les 385 étudiants provenant de dix universités d'architecture ou de hautes écoles internationales se sont prêtés au jeu de la créativité et de l'innovation. Une surface vierge de 30 000 m² (59 000 m² au total) pour concevoir un hôtel d'application, 650 studios supplémentaires pour les étudiants, un lieu de vie et des infrastructures sportives. «Un campus pour des étudiants conçu par des étudiants», selon la devise de l'EHL.

Six mois plus tard, 35 projets sur les cent ont été retenus. Ils sont exposés depuis mardi à Lausanne, en présence de leurs auteurs. Leur destin se joue aujourd'hui. A l'issue du Campus Development Forum, un jury composé de six experts interna-

tionaux remettra quatre prix, pour la créativité, l'excellence, l'innovation, le paysagisme. Il s'agira ensuite d'élaborer une synthèse de ces quatre projets pour dessiner les traits définitifs du futur campus. Le master plan final sera révélé début 2014, sa réalisation est attendue à l'horizon 2020.

Aucune contrainte, plus de créativité

«Nous avons volontairement donné aucune indication budgétaire ni exigé que les contraintes liées au plan partiel d'affectation et aux normes de construction suisses soient prises en considération. Le but étant d'encourager à un maximum de créativité», relève Rémi Walbaum, directeur du développement du campus. «Certains projets incluent les logements existants, soit 320 studios; d'autres une piscine dans l'infrastructure sportive. La formule définitive n'a pas été arrêtée, tout est possible.»

La délicate tâche de coordination et de finalisation du master-plan a été confiée au bureau Richter-Dahl Rocha & associés architectes SA, de Lausanne. Il avait déjà remporté en 2008 le concours de l'extension de l'EHL; la réalisation du Swiss Tech Con-



«La formule définitive du futur campus n'a pas été arrêtée. Tout est possible.»

Rémi Walbaum
Dir. développement du campus EHL

vention Center sur le site de l'EPFL de Lausanne figure parmi ses autres signatures.

Concet de cellules et de terrasses

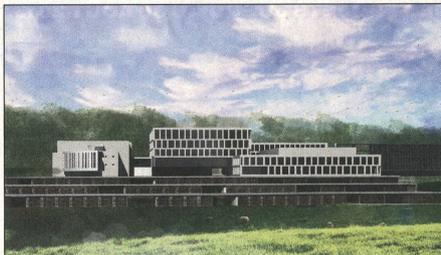
Certaines tendances se profilent. La réflexion autour de l'interaction, de l'échange prend une forme circulaire dans un projet de l'Université de Navarre en Espagne, porté par Carmen Ortega. «Nous avons imaginé des patios circulaires, vides au centre pour laisser la place à la végétation ou à un bassin de récupération d'eau. Les appartements se situent sur le pourtour», explique l'étudiante.

Une idée de cellules, certaines closes, d'autres poreuses, qui a également nourri la réflexion de Pauline Jochenbein, étudiante en paysagisme à l'HEPIA de Genève. «L'image de la cellule pour le côté multiculturel, l'interaction entre les individus, reliées entre elles par une membrane formant un tout, l'école.» Pauline Jochenbein a apporté sa contribution pour une intégration harmonieuse dans le paysage du projet de l'Université de Navarre.

Diego Varras Covarrubias, de l'Université pontificale catholique du Chili, s'est inspiré des

points de la ville de Lausanne, lieux de vie et d'échange. «J'ai imaginé plusieurs bâtiments surélevés, vitrés sur le côté afin de garantir l'interaction avec l'extérieur et les espaces communs», explique-t-il. La valorisation de la nature environnante a également guidé Carmen Francés, autre étudiante de l'Université de Navarre. Elle présente un bâtiment long d'environ 600 mètres, ondulant tel un serpent. «Il permet de donner la priorité à la nature, le bâtiment s'adapte à la topographie du lieu.»

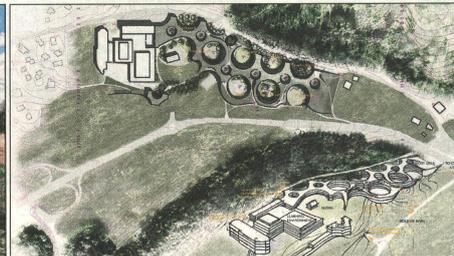
Le Sud Coréen Sung Yup Kim, de la faculté d'architecture de l'Université de Séoul, a choisi la ferme originelle du site comme point de départ de sa réflexion pour intégrer à son projet un jardin communautaire à disposition des résidences d'étudiants et de l'hôtel d'application.



Une coupe transversale d'une partie du bâtiment «Serpent» de Carmen Francés de l'Université de Navarre.



Le concept d'un campus inspiré d'un tissu cellulaire, réalisé par un groupe d'étudiants de l'Université de Navarre (image de synthèse à gauche) et le projet harmonisé au paysage existant par Pauline Jochenbein de l'HEPIA Genève (maquette à droite).



Projet international Dix établissements participants

Les dix universités et hautes écoles d'architecture prenant part au projet de campus de l'EHL viennent de Séoul (Corée du Sud), du Chili, de Rosario (Argentine), d'Ahmedabad (Inde), de Navarre (Espagne), Porto (Portugal), Ljubljana (Slovénie), Houston (USA) ainsi que de la Haute école de paysagisme et d'architecture de Genève et de l'EHL. lb

En bref

Fribourg

Forum Fribourg et Espace Gruyère dans le rouge



Forum Fribourg et Espace Gruyère ont bouclé leur exercice 2012 dans les chiffres rouges. Le récent arrêt de la contribution du Fonds d'équipement touristique et la concurrence régionale peuvent expliquer les difficultés rencontrées par les deux centres d'événementiels fribourgeois, lit-on dans «La Liberté». L'Etat a été appelé en renfort et une task force a été créée.

Un sentier thématique autour de l'eau

L'office du tourisme de Châtel-St-Denis Les Paccots et région inaugure un nouveau sentier thématique didactique. Intitulé «Rand'eau», ce parcours balisé s'adresse particulièrement aux familles. La mascotte «Paccotin» livre anecdotes et questions-réponses sur le thème de l'eau. La balade, qui se déroule autour de la montagne de Corbetta, s'étend sur 3,3 kilomètres. lb

Des élans fédéraux

Le programme d'impulsion de la Confédération pour la période 2016 à 2019 prévoit d'allouer des moyens plus importants au secteur touristique. La marge de manœuvre de la SCH sera en outre augmentée.

DANIEL STAMPELI

Afin d'amortir les rapides changements structurels survenus à la suite de l'adoption de l'initiative sur les résidences secondaires, le Conseil fédéral propose un programme d'impulsion pour la période 2016 à 2019. Il est destiné à donner des élans au secteur touristique afin de lui permettre de tirer avantage de cette évolution, ainsi que l'a souligné le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann lors de la présentation de ce train de mesures. Les fonds pour la Nouvelle politique régionale (NPR) seront portés de 200 à 400 millions pour les années 2016 à 2019. Le Conseil fédéral entend également élever la contribution à Innotur de 10 à 30 millions de



Le Conseil fédéral propose un programme d'impulsion pour le secteur touristique.

francs pour une période limitée. Le financement des 200 millions de francs alloués à la NPR proviendra de manière prioritaire des fonds existants pour le développement régional, ainsi que l'a déclaré Johann Schneider-Ammann. Pour leur part, les 10 millions de francs supplémentaires destinés à Innotur seront obtenus par un accroissement du crédit d'engagement pour les années 2016 à 2019. Un autre élément du

train de mesures appelé à renforcer la politique touristique de la Confédération est représenté par l'optimisation de l'encouragement du secteur de l'hébergement.

Une SCH plus moderne et mieux dotée

Le Conseil fédéral se prononce également en faveur de la modernisation des dispositions d'exécution de la Société suisse de

crédit hôtelier (SCH) et d'une harmonisation entre la SCH et la NPR. En relation avec l'adoption de l'initiative sur les résidences secondaires, le Conseil fédéral entend en outre étendre la marge de manœuvre financière de la SCH. Ainsi, le prêt complémentaire de 100 millions de francs, approuvé par le Parlement en 2011 et limité à 2015, devrait être prolongé jusqu'à la fin 2019. Cette mesure est destinée à assurer des

investissements minimaux dans le secteur hôtelier. Philippe Pasche, directeur de la SCH, salue la stratégie définie par le rapport sur le tourisme. La structure de la SCH date des années 1960 et des dispositions obsolètes requièrent une adaptation aux directives de Public Corporate Governance définies par la Confédération. Le prolongement du crédit complémentaire jusqu'à la fin 2019 constitue «une bonne mesure», pour Philippe Pasche. Il s'attend à une hausse des demandes de financement à moyen terme, en conséquence de l'initiative sur les résidences secondaires.

Une stratégie saluée par la totalité des associations professionnelles

Le Conseil fédéral ne croit pas que l'instauration d'une banque du tourisme selon l'exemple autrichien permette d'atteindre l'objectif poursuivi. La Fédération suisse du tourisme, Gastrosuisse, hôtellerie suisse, Parahotellerie Suisse et les Remontées mécaniques suisses saluent la stratégie proposée par le Conseil fédéral en matière de tourisme. Ils considèrent aussi de manière favorable l'extension des compétences de la SCH. Les associations touristiques partagent l'opinion du Conseil fédéral et se déclarent convaincus qu'une optimisation de la SCH est préférable à la création d'une banque du tourisme.

Traduction Jean Pierre Ammon sur la base d'un texte en page 2

ANNONCE

LE MILESTONE 2013 L'INNOVATION PAIE

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

INSCRIPTION DES PROJETS JUSQU'AU 30 AOÛT 2013



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

innovation
tourism

htr hotelrevue

hôtellerie suisse
Swiss Hotel Association

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

Patronage
STV · FST
Schweizer-Touristenverband
Fédération suisse du tourisme
Fédération suisse des hôtelliers
Fédération suisse des restaurateurs

Partenaires de l'événement
FMB
ECOLE HÔTELIÈRE
LAUSANNE

Libre choix des destinations

En Valais, les communes et les destinations pourront décider librement du type de taxes touristiques. Une «boîte à outils» a été présentée lors du 3e Sommet du tourisme valaisan.

LAETITIA BONGARD

A l'avenir, les communes et les destinations valaisannes seront libres et responsables de fixer elles-mêmes le type et le montant des taxes dévolues à financer leur tourisme. Une stratégie adoptée par le groupe de travail «Structures et financement» dans le cadre du projet «Tourisme 2015». Le rapport final a été présenté vendredi lors du 3e Sommet du tourisme valaisan, à la HES-SO Valais/Wallis, à Sierre. Il donnait suite aux deux autres volets de cette restructuration du tourisme valaisan, désormais concrétisés: la mise en activité de l'Observatoire valaisan du tourisme et de la société intersectorielle Valais/Wallis Promotion.

«Nendaz n'est pas Zermatt, Champéry n'est pas Sion, Ovronnaz n'est pas Bagnes», a relevé à titre d'exemples Luc Fellay, président du groupe de travail en question. Les remaniements proposés par le groupe de travail veulent répondre aux critiques émises face



L'Office du tourisme de Nendaz est partenaire du Festival international de cor des Alpes, cette année du 26 au 28 juillet. Valais/Wallis Promtion

au projet de loi sur le tourisme refusé par le peuple en 2009. Mais aussi respecter les spécificités propres à chaque commune, station, destination, en fonction de leur dépendance au tourisme. «Nous avons voulu favoriser les acteurs touristiques, éviter les flux financiers: les moyens prélevés à la base restent à disposition de la base», note Luc Fellay. Le modèle devrait être appliqué dans un dé-

lai de cinq ans. Pour garantir cette nouvelle marge de manœuvre, le groupe de travail propose une «boîte à outils» composée de cinq taxes: la taxe de séjour (perçue auprès des hôtes); la taxe d'hébergement (perçue auprès des logeurs); la taxe de promotion touristique (sur les personnes physiques indépendantes ou les personnes morales); la taxe sur les résidences secondaires (avec pour but d'inc-

ter les propriétaires à la location) et la taxe sur les transactions immobilières (pourcentage perçu sur les transactions immobilières en milieux touristiques). «Toutes ces taxes sont déjà introduites dans le canton; elles peuvent être sélectionnées et/ou cumulées en fonction des besoins et de la stratégie définie. Le règlement adopté devra être homologué par le canton», a expliqué Luc Fellay. Le

modèle de la taxe de séjour se veut particulièrement flexible, entre 0 et 8 francs, contre 2,50 francs actuellement, fixes par nuitée. Un aspect qui a suscité des réactions au sein de l'assemblée. «Je me bats sans cesse pour baisser mes prix et on nous propose d'augmenter la taxe de séjour», relève Alain Duc, président des hôteliers à Crans-Montana. Philippe Rubod, directeur de la même destination,

a salué cette nouvelle flexibilité, tout en interrogeant la possibilité de l'adapter en fonction du prix de la chambre et de supprimer le plafond maximal. Peter Bodenmann, hôtelier à Brigue, a quant à lui émis des réserves sur les capacités des communes, déjà surchargées, à assumer cette nouvelle responsabilité. Car avec ce nouveau modèle, les communes et les destinations devront trouver elles-mêmes leur voie. Avec l'aide de l'Etat si nécessaire. Dans le discours de clôture, le conseiller d'Etat Jean-Michel Cina a tenu à souligner: «Nous ne vous laisserons pas seuls. Le canton jouera son rôle d'accompagnateur pour vous permettre d'atteindre vos buts.»

Lits touristiques 17 mesures visant à la compétitivité

Le développement de l'hébergement touristique figurerait parmi les autres thèmes abordés lors du 3e Sommet valaisan du tourisme. Les cinq lignes directrices et 17 mesures élaborées par le groupe de travail visent à renforcer la compétitivité du secteur. Parmi celles possibles figurent la protection des hôtels existants, l'investissement des prêts d'aide à l'investissement, le financement des reprises d'hôtels par des hôteliers, le renforcement de la location commerciale des résidences secondaires. Le rapport sera soumis au Conseil d'Etat, puis les mesures prioritaires définies. lb

Une consultation dans le sens des pros

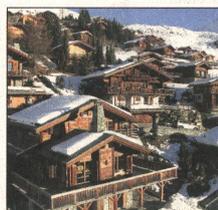
Les projets de loi et d'ordonnance sur les résidences secondaires du Conseil fédéral vont dans le sens des demandes de la branche. Une consultation ouverte jusqu'au 20 octobre.

ALEXANDRE CALDARA

Le Conseil fédéral vient d'ouvrir la consultation concernant les projets de loi et d'ordonnance sur les résidences secondaires. Elle va durer jusqu'au 20 octobre. La construction de nouvelles résidences secondaires dans les communes dont la proportion de résidences secondaires dépasse 20% est en principe interdite. Le projet de loi autorise en revanche la construction de résidences secondaires affectées à l'hébergement touristique, communément appelé «lits chauds». De telles résidences peu-

vent être construites dans le cadre d'une entreprise d'hébergement organisé; un hôtel ou une résidence hôtelière. Les personnes établies dans la commune peuvent aussi aménager à la faveur de la construction de leur résidence principale une résidence affectée à l'hébergement touristique dans le même bâtiment.

Le projet de loi autorisera une troisième catégorie de résidences affectées à l'hébergement touristique, qui devront être proposées sur une plate-forme de placement



Verbier une station concernée par le projet de loi. ldd

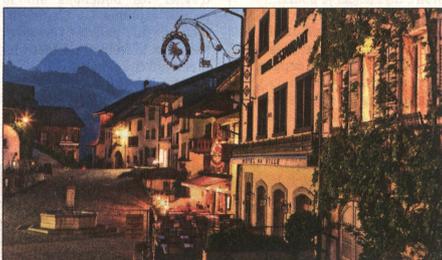
commerciale destinée au marché international. Cette possibilité n'existera cependant que dans les zones où un tel besoin est attesté et que le plan directeur cantonal destine explicitement à cette affectation. Selon l'ordonnance en vigueur, le changement d'affectation d'établissements hôteliers est admissible pour autant que l'établissement ait été exploité durant 25 ans et qu'il ne puisse plus l'être de manière rentable. A titre complémentaire, la loi prévoit une autre possibilité pour la construc-

tion. Les résidences secondaires sont autorisées à concurrence d'une part correspondant au plus à 20% de la surface utile principale d'une entreprise d'hébergement si le financement de la construction ou de l'exploitation de l'entreprise l'exige.

«Nous sommes satisfaits que le message central de notre branche ait été considéré dans le projet de loi mis en consultation», déclare Marc Kaufmann, responsable de l'économie et du droit, auprès d'hotelleriesuisse.

Chorégraphie de lumière

Gruyères va présenter son nouvel éclairage à l'installation discrète qui valorise ses bâtiments. Sous la protection de la famille Chaplin.



Le nouvel éclairage intra-muros de Gruyères. ldd

Après dix années de travaux, la cité médiévale de Gruyères inaugurera samedi sa mise en valeur par la lumière. Cet éclairage intramuros a été repensé par l'atelier de Roland Géol, ingénieur éclairagiste français. Selon Jean-Pierre Doutaz, syndic de Gruyères: «Ce projet exprime la volonté de ne plus penser l'éclairage au coup par coup, comme un élément distinct de la réflexion architecturale, mais de l'intégrer comme composante à part entière d'un projet afin d'exprimer une volonté d'action cohérente sur la cité.»

Le défi de l'ingénieur éclairagiste était de ne laisser apparaître aucun candélabre ou poteau. Il a

opté pour une lumière semi-rasante réalisée à l'aide de petits projecteurs et systèmes lumineux encastrés dans les sols, aux murs ou sous les plafonnets des maisons. Une ponctuation a aussi été réalisée sur les enseignes caractéristiques ou des emblèmes comme la fontaine centrale

et l'entrée du clos des cerfs. Samedi les festivités débuteront à 19 heures avec la projection du film «Les lumières de la ville» de Charlie Chaplin en présence de Michael Chaplin, fils du cinéaste et résident de Gruyères. Un projet extra-muros se réalisera dans un deuxième temps. aca

Les gens

Un président content de la consommation

Philippe Bardet président de l'Interprofession du Gruyère AOP s'est réjoui des 29068 tonnes de fromage produites en 2012. A



l'occasion de l'assemblée des délégués la semaine dernière, à Vauderoc (VD), il a déclaré: «Le marché suisse a augmenté de manière notable, que ce soit à la vente de détail ou dans la valorisation sur le marché de la restauration et de l'hôtellerie.» Les Suisses restent les plus gros clients avec 14000 tonnes consommées l'an dernier.

Un administrateur d'Avoriaz aux Portes du Soleil



Alain Blas (photo) vient d'être élu nouvel administrateur du Groupement des remontées mécaniques du domaine franco-suisse des Portes du Soleil. Le directeur des remontées mécaniques d'Avoriaz a été élu pour un mandat de trois ans. Il était jusqu'alors vice-président de l'Association Internationale des exploitants de remontées mécaniques. Il succède à ce poste à Raymond Monnay. Le directeur de Télé-Champéry-Les Crosets part à la retraite. aca

De la Fédération suisse de tourisme à la HES-SO Valais

Mila Trombitas, directrice adjointe de la Fédération suisse de tourisme (FST) depuis 2006, a annoncé son départ. A compter du



mois d'octobre 2013, elle assumera le poste, nouvellement créé, de responsable de la filière tourisme de la HES-SO Valais/Wallis à Sierre. Manu Broccard assumait jusqu'il y a quelques mois la responsabilité de la filière et de l'Institut du tourisme. Avec cette nouvelle répartition, il se concentre désormais uniquement sur la direction de l'Institut. lb

Le Montreux Jazz Festival débute demain. Le directeur du Fairmont Montreux Palace connaît la musique. 800 repas servis chaque soir aux VIP's et des stars prêtes à jouer.

ALEXANDRE CALDARA

Michael Smithuis, le Montreux Jazz débute demain. Pourriez-vous nous décrire la vie qui va régner au Fairmont Montreux Palace ces prochains jours?
Une grande effervescence. Une ambiance extraordinaire dans laquelle se côtoient nos clients et des stars. Nous accueillons le concours de piano solo dans la grande salle, l'espace VIP dans nos jardins et le Petit Palais se transforme en grand club nocturne avec «The Studio».

Qu'est-ce que cela implique en termes de management de vos équipes?

Ce sont de très longues journées qui démarrent entre 7h30 et 8 heures. Elles se terminent entre deux et trois heures du matin au Harry's Bar. Mais pour notre personnel cela les plonge dans une autre ambiance, extrêmement motivante.

Et quels sont les impératifs du directeur?

Comme l'ensemble de nos quinze cadres, je dois être présent partout. Offrir du soutien à nos employés et accueillir notre clientèle fidèle du monde entier et toutes les générations qui reviennent chaque année pour ce moment heureux. Je passe aussi du temps avec les stars que j'ai appris à connaître, ainsi que leurs préférences, leurs souhaits. Cette année nous retrouverons Sting, Prince, George Benson, Diana Krall.

Quelles nouveautés avez-vous apporté dans votre collaboration avec le festival ces dernières années?

Parcours De Neuchâtel à Hambourg

Michale Smithuis est directeur général du Fairmont Montreux Palace depuis 2003. Ce Hollandais a étudié à l'École hôtelière IHTTI de Neuchâtel. Il a notamment été directeur adjoint de l'Hôtel Vier Jahreszeiten de Hambourg en 1998, du groupe Raffles et a été directeur commercial du groupe. Il a occupé le poste de directeur général du Swissôtel d'Amsterdam. aca



Michael Smithuis, directeur du Fairmont Montreux Palace, prend du plaisir à accueillir des stars comme le guitariste et chanteur Carlos Santana.

lkd

Palace en mode festival

C'est la troisième fois que nous accueillons les VIP's dans nos jardins. Cela implique 800 repas à servir entre 18h30 et 21 heures. Nous avons créé le club il y a deux ans, à la suite de discussions sur les espaces de l'hôtel non utilisés pendant le festival.

Quelle est l'importance commerciale du festival pour votre établissement?

Très grande. Sur la quinzaine, on réalise 10% de notre chiffre d'affaires annuel. Beaucoup de personnes découvrent cet endroit idyllique au bord du lac et reviennent à une période plus calme de l'année en famille ou pour des conférences. Nous disposons de 16 salles de banquets et de 236 chambres.

En matière de sécurité devez-vous prendre des mesures concrètes?
Nous doublons nos effectifs. En soirée, cinq personnes travaillent à l'intérieur de l'hôtel et

quatre autour. L'ensemble de l'établissement est équipé de caméras de surveillance.

Quelles anecdotes sur les musiciens pouvez-vous raconter...

On ne dit pas tout, nous sommes obligés de rester discret. Mais je me souviens de la présence de Carlos Santana au Harry's Bar. Et bien-sûr de Prince, il y a

trois ans, qui jouait du piano dans le Hall à cinq heures du matin.

Vous étiez présent?

Non, mais j'ai pu revivre ce moment grâce aux caméras de surveillance. (Rires.) Pour notre personnel et pour les clients qui retournaient dans leurs chambres cela restera un instant magique.

Comment arrivez-vous à perpétuer une ambiance de fête tout en garantissant du calme à vos clients?

Les alentours de l'hôtel sont tranquilles. La fête au loin sur les quais ne dérange pas. Les agents de sécurité évitent de laisser entrer des gens bruyants.

Que représentait pour vous Claude Nobs et que pensez-vous de la personnalité du nouveau directeur Mathieu Jaton?

Claude était un ami. Il a réussi à mettre Montreux sur la carte. On peut parler de lui comme d'un ambassadeur de toute la Riviera, mais aussi de la Suisse. Il fourmillait d'idées, de créativité. Il cherchait toujours à attirer des gens même en dehors du festival. Mathieu est un protégé de Claude, il l'a préparé parfaitement. Il apporte de nouvelles idées.

Quel est votre plus beau souvenir du festival?

A chaque fois que je repense à l'histoire de Prince, je souris. Mais quand nous avons ouvert les jardins aux VIP's j'ai aussi trouvé incroyable de retrouver 800 personnes dans cet espace. Les concerts de Prince, de B.B. King. Enfin je ne peux pas

oublier Quincy Jones, quelle chance d'accueillir une telle personnalité, chaque année.

Avez-vous le temps de profiter du festival?

Oui, j'essaie. Jusqu'à 20h30 en général je me consacre pleinement à mon travail au Palace. Ensuite je vais souvent écouter

quelques chansons des concerts, je passe aussi au Harry's Bar. Cela ne s'arrête jamais, cette année on se prépare à 18 jours de présence 24 heures sur 24. Ce qui m'importe le plus c'est qu'au moment du check-out nos clients repartent emplies de beaux souvenirs.

Nouveautés 2013: Navette lacustre aux Trois-Couronnes et plus de salles

Le Trois-Couronnes de Vevey, autre établissement de prestige de la Riviera, ne se situe pas au cœur du festival. Cette année il innove en proposant à ses clients, une navette lacustre de luxe. Entre 18 et 21 heures, cinq personnes au maximum pourront embarquer à bord d'un «Riva Super Florida» et y déguster une coupe de champagne. «Une belle manière d'éviter les bouchons sur la route», explique Jay Gauer, directeur du palace veveysan. Même si le festival promet une meilleure circulation.

Cette idée lui est venue pendant le festival de Cannes:

«L'Hôtel du Cap Eden Roc d'Antibes propose ce service à ses clients. Notre situation peut se comparer, nous offrons un grand calme et confort hors du bruit du festival.»

Mathieu Jaton et Claude Nobs avaient pensé la nouvelle infrastructure du festival dès septembre 2012. Le Miles Davis Hall devient le Lab, il propose des musiques actuelles. Le Jazz Café devient la Rock Cave. Un nouveau lieu naît: le Montreux Jazz Club avec 350 places assises. L'offre gratuite reste aussi légion avec plus de lieux. aca

www.montreuxjazzfestival.com

ANNONCE

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



Les avantages d'une buanderie à domicile:

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

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

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



SCHULTHESS
La lessive. Le savoir-faire



eezy tool
Gastro - Buchhaltung Online - seit 1990
Schweizer Buchhaltungs-Software & Dienstleistungen
www.eezytool.ch



Kreativer Blick auf vermeintlichen Abfall: Eine Fotoserie des Genfer Künstlers Cyril Vandenbeusch durchzieht diesen «fokus» (vgl. Box Seite 14).

Besser vermeiden statt effizient entsorgen

In der Schweiz wird mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Nachdem in der Abfallentsorgung Fortschritte erzielt worden sind, rückt die Vermeidung in den Fokus.

ALEX GERTSCHEN

Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: In der Schweiz werden jährlich gut 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Einwandfreie, für den menschlichen Verzehr hergestellte Waren gehen irgendwo auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren oder werden weggeworfen. Für rund 5 Prozent oder 115 000 Tonnen ist das Gastgewerbe verantwortlich. Aus diesem Grund sind die Verbände hotellerie und Gastrosuisse an Initiativen beteiligt, die in den vergangenen Monaten von staatlicher und privater Seite zur Reduktion der Lebensmittel-Verschwendung lanciert worden sind.

Wirtschaftsvertreter gründen Verein «United Against Waste»

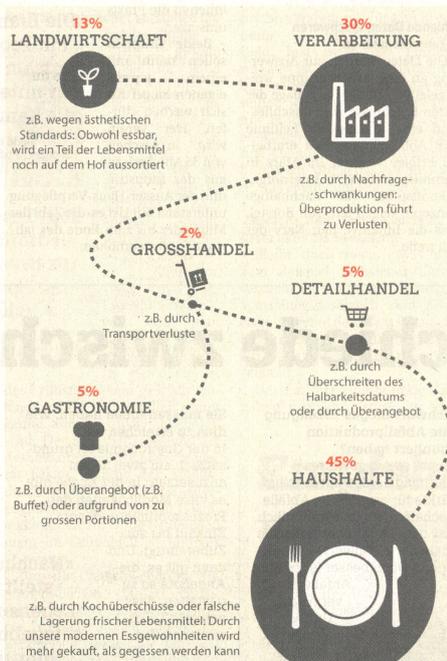
Am Dienstag ist in Zürich die Gründung des Vereins «United Against Waste» («Gemeinsam gegen Verschwendung») bekannt gegeben worden. Der Verein soll Akteure als Kooperationsplattform dienen, die in die kommerzielle Herstellung und Verwendung von Lebensmitteln involviert sind. Zu den Gründungsmitgliedern gehören deshalb neben den Branchenverbänden unter anderem auch Unilever, Nestlé, Emmi, die SV Group oder die Grosshändler der Transngourmet Schweiz AG. Der Verein geht auf eine internationale Kampagne von Unilever zurück. Der niederländische Lebensmittel-Konzern hat bereits in

den USA, Grossbritannien oder Deutschland zahlreiche Stakeholder an einen Tisch gebracht. Ziel ist es, mit der besseren statistischen Erfassung und dem Austausch von Erfahrungen Handlungsempfehlungen abzugeben und die Lebensmittel-Verschwendung zu reduzieren – in der Schweiz bis 2020 um die Hälfte (vgl. auch den Artikel und das Interview auf Seite 12).

Monika Güntensperger, bei hotellerieuisse für die Wirtschaftspolitik zuständig, sagt: «Für die ressourcenintensive Hotellerie ist die Steigerung der Effizienz ökologisch und ökonomisch sehr wichtig.» Dies betreffe auch den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Die Mitgliedschaft bei «United Against Waste» gehorche dem Bemühen, die Branche für die Problematik zu sensibilisieren und pragmatische Lösungsansätze zu verbreiten.

Stark gestiegene Nachfrage nach organischen Abfällen

Es ist symptomatisch, dass der Verband bisher für die Entsorgung, nicht aber für die Vermeidung von Lebensmittel-Abfall Empfehlungen aufgestellt hat (vgl. Beitrag auf Seite 13). «In den letzten Jahren sind in Europa bezüglich der Effizienz der Abfallentsorgung wesentlich grössere Fortschritte erzielt worden als in der Vermeidung», sagt Urs Baier, Leiter der Fachstelle Umweltbiotechnologie an der Zürcher Hoch-



Wo fallen jährlich 2,3 Millionen Tonnen Food Waste an? Ein Blick auf die Lebensmittel-Kette der Schweiz. Quelle Grafik und Tabelle: foodwaste.ch

schule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil.

Im Zuge des Verfüterungsverbots von Lebensmittel-Abfällen in der Europäischen Union (EU) und der Schweiz sind Märkte für organische Abfälle eingerichtet worden, auf denen Biogaserzeuger

die wichtigsten Nachfrager sind. Laut Alexandra Märki vom Planungs- und Beratungsunternehmen Ernst Basler und Partner gibt es hierzulande rund 90 landwirtschaftliche und 23 gewerbliche Biogasanlagen. Hinzu kämen Abwasserreinigungsanlagen (ARA)

mit der entsprechenden Infrastruktur, deren Zahl im «tiefen zweistelligen Bereich» liege. Laut

einer Studie der Nova Energie GmbH von 2010 werden rund vier Fünftel aller Gastroabfälle in den ARA verarbeitet.

Der bis heute anhaltende Ausbau der Produktionskapazitäten für Biogas scheint zu einem Nachfrageüberhang geführt zu haben. Werner Hausmann, Inhaber der Future Foodrecycling GmbH in Sugiez, klagt: «Weil kaum eine Anlage ausgelastet ist, herrscht ein Konkurrenzkampf um Lebensmittel-Abfälle.» Als Folge davon seien die Preise abgesackt.

Boom in der Biogas-Erzeugung führt zu unerwünschten Anreizen

Nicht nur für das Gastgewerbe sind dadurch die Entsorgungskosten gesunken. Urs Baier befürchtet mit Blick auf die ganze Gesellschaft, dass die steigende Nachfrage nach organischen Abfällen und die fallenden Preise der Reduktion der Abfallmengen entgegenwirken. Er begrüsst die Gründung von «United Against Waste» nicht zuletzt deshalb, weil der Verein den Fokus von der Entsorgung zur Vermeidung verschiebt. «Dies ist auch ein wichtiges Zeichen an die Konsumenten, die oft das Gefühl haben, dass viel Abfall in der Produktion und Verteilung anfallt und sie selber eine marginale Rolle spielen.»

Dass für Lebensmittel-Abfälle niedrigere Preise verrechnet wer-

den, bedeutet nicht, dass diese kein Kostenfaktor mehr sind – gerade im mittelständisch geprägten Gastgewerbe. Lagerung und Logistik verursachen Kleinbetrieben überdurchschnittlich hohe Kosten. Hinzu kommt, dass unabhängig von finanziellen Anreizen der politische Druck zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen zunehmen wird – sowohl in der Schweiz als auch in der EU (vgl. auch Artikel auf Seite 12).

Gesetzliche Bedingungen im «Stakeholder-Dialog» thematisiert

Im November 2012 hat eine Arbeitsgruppe des Bundes unter der Führung des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) einen «Stakeholder-Dialog» ins Leben gerufen. Laut Werner Harder vom Direktionsbereich Strategie und Evaluation des BLW, sind mit Vertretern der Ernährungswirtschaft und der Zivilgesellschaft Themen definiert worden, die im Herbst in einer zweiten Phase vertieft werden sollen. Dazu gehören Fragen zur Datierung von Lebensmitteln, zu Handelsnormen oder zur Verwertung von Abfällen. Auch werde erörtert, wie dem Thema Food Waste auf der Konsumentenseite und im Bildungssystem, von der Schule bis zur Berufsausbildung, mehr Bedeutung beigemessen werden könne.

«United Against Waste» konzentriert sich derweil auf die bessere Erfassung des Food Waste. Denn die eingangs erwähnten Zahlen sind Schätzungen, die von anderen Angaben zum Teil stark abweichen. Eine zweite Massnahme des Vereins besteht in der Verbreitung von Besten Praktiken. Für die Gastronomie zum Beispiel hat er folgende Kontrollfragen formuliert:

1) **Einkauf:** Haben Sie mit Ihren Lieferanten die für Ihren Betrieb passenden Anlieferfrequenzen? Sind Bestand und Warenfluss zu jedem Zeitpunkt überschaubar?

2) **Lagerung:** Behalten Sie mit übersichtlichen Datumsetiketten den Überblick über Ihre Lagerbestände? Wenden Sie das First-in-First-out-System an?

3) **Mise en place:** Bereiten Sie nur das vor, was Sie im Rahmen Ihrer Speiseplanung auch sicher brauchen?

4) **Zubereitung:** Setzen Sie alle Zutaten und die Technik überlegt ein? Verwerfen Sie auch vermeintliche «Abfallprodukte»?

5) **Portionierung und Speisereste:** Fragen die Service- oder Ausgabekräfte nach der gewünschten Portionsgrösse? Bieten Sie auch halbe Portionen an?

Je mehr Fragen ein Betrieb uneingeschränkt bejaht, desto ökologischer und ökonomischer ist er; und desto eher respektiert er die Normen, die über kurz oder lang auf freiwilliger Basis eingeführt werden dürften – oder ansonsten Gesetz werden könnten.

Die Verschwendung von Lebensmitteln in absoluten Zahlen

Die jährliche Verschwendung in der Schweiz wird auf mehr als einen Drittel der 6,2 Mio. t Lebensmittel geschätzt.

Landwirtschaft	299 000 t
Verarbeitung	690 000 t
Grosshandel	46 000 t
Detailhandel	115 000 t
Gastronomie	115 000 t
Haushalte	1 035 000 t



«Wenn die Wirtschaft nicht selber aktiv wird, nimmt der politische Druck zu.»

Urs Baier
Umwelt-Biotechnologie



Europäischer Kampf gegen Verschwendung

In der Europäischen Union hat die Politik der Lebensmittel-Verschwendung den Kampf angesagt. In Deutschland ist «United Against Waste» bereits letztes Jahr lanciert worden.

NATHALIE KOPSA

Seit Herbst 2012 ist «United Against Waste» in Deutschland als eingetragener Verein aktiv. Mittels eines von Unilever entwickelten Fragebogens will er speziell für den Ausser-Haus-Markt untersuchen, wie gross das Abfallvolumen bei Lebensmitteln ist und an welchen Stellen nachgebessert werden muss. Köche können sich ein Info-Paket auf der Website des Vereins herunterladen, das Planungs- und Kalkulationshilfen

sowie ein Abfall-Analysetool beinhaltet. Anhand der Daten soll ein ganzheitliches Abfallmanagement-System entwickelt werden, das alle wesentlichen Stationen vom Einkauf bis zur Entsorgung berücksichtigt und ein Bewusstsein für das Problem der Lebensmittel-Verschwendung schafft. «Die Kampagne ist in Deutschland sehr gut angelauten und die Resonanz in der Öffentlichkeit viel versprechend gewesen», sagt Torsten von Borstel, Sprecher von

«United Against Waste». Für die Kommunikation konkreter Ergebnisse oder Erfolge bei der Umsetzung sei es aber noch zu früh. «Wir befinden uns noch in der Datensammelphase und hoffen, dass sich möglichst viele Köche an unserer Aktion beteiligen und unseren Fragebogen ausfüllen.»

Fehlende Daten erschweren Gegenmassnahmen

Die Daten werden zur Auswertung an eine Arbeitsgruppe weitergeleitet. Auf der Grundlage der ersten Ergebnisse wird anschliessend eine umfassende Leitlinie zum Abfallmanagement erarbeitet. Erfolge wie der im März in Hamburg verliehene Internorga-Zukunftspreis für nachhaltige Konzepte zeigen laut von Borstel, dass die Initiative den Nerv der Zeit treffe.

Geplant ist, zu gegebener Zeit Mitglieder aufzunehmen, die nicht nur wie bisher einen reinen Förder-Status haben, sondern als «Anwender» die Leitlinien in die Praxis umsetzen.

Beide Gruppen sollen dann mit einem jeweils eigenen Siegel für sich werben dürfen. Der Verein wird inzwischen von 35 Mitgliedern aus der Industrie und der Ausser-Haus-Verpflegung unterstützt. Ziel ist es, die Zahl der Mitglieder bis zum Ende des Jahres auf 100 zu erhöhen.



«Die Branche geht mit Produkten sorgsam um, aber wir unterstützen die Kampagne.»

Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin, Dehoga

In Deutschland werden jährlich knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Für 17 Prozent des Volumens ist der Food-Service-Markt verantwortlich, der mit 1,9 Millionen Tonnen pro Jahr unter den Grossverbrauchernteil aufweist. Diese Erkenntnisse stammen einer Studie der Universität Stuttgart, die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erstellt worden ist.

Doch die Datenbasis ist für weitgehende Massnahmen zu dünn und ungenau. Vor diesem Hintergrund leistet «United Against Waste» mit der regelmässigen Abfallerfassung im Ausser-Haus-Markt einen wichtigen Beitrag. Ohne solche Daten wird zum Beispiel nicht zu überprüfen sein, ob die Europäische Union (EU) die angestrebte Halbierung des Food Waste erreichen wird.

Deutsches Gastgewerbe unterstützt Kampagnen

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) begrüsst die Ziele von «United Against Waste». Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges betont allerdings, es liege «in der Natur der Sache», dass die Betriebe sorgsam mit den Produkten umgingen.

Die Mitglieder des Dehoga können von dessen Website eine Checkliste zur Reduktion von Lebensmittel-Abfällen herunterladen. Die dabei erfassten Daten werden von UAW ausgewertet. Der Dehoga empfiehlt Gastronomen auch, verstärkt unterschiedliche Portionsgrössen anzubieten oder übrig gebliebene Lebensmittel an karitative Einrichtungen wie die «Tafeln» weiterzugeben.

Der Staat engagiert sich seinerseits um die Aufklärung der Konsumenten. So hat die 2012 vom Verbraucherministerium initiierte Kampagne «Zu gut für die Tonne» gegen die Verschwendung von Lebensmitteln die öffentliche Diskussion angeregt. Dem vom Ministerium ausgerufenen «Bündnis zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen» haben sich Akteure der Wirtschaft angeschlossen, unter ihnen der Dehoga.

«Europäischen Jahr gegen Lebensmittel-Verschwendung»

Um ein Zeichnen gegen Lebensmittel-Verschwendung zu setzen, hat der Deutsche Bundestag zudem einen fraktionsübergreifenden Antrag eingebracht. Erörtert wird, was mit Lebensmitteln passieren soll, die entweder kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen oder dieses bereits erreicht haben. Auch die EU-Vermarktungsnormen für Gemüse und Obst stehen in diesem Kontext auf dem Prüfstand.

In der EU wird Food Waste ebenfalls thematisiert. Das Parlament will die Verschwendung bis 2025, die Kommission bereits bis 2020 halbieren. Als eine erste öffentlichkeitswirksame Massnahme hat die EU das nächste Jahr zum «Europäischen Jahr gegen Lebensmittel-Verschwendung» ausgerufen. – Höchste Zeit, einen zweiten Blick in die «grüne Tonne» zu werfen.

«Grosse Unterschiede zwischen Betrieben»

Eine treibende Kraft im Verein «United Against Waste» ist die Beratungsfirma Foodways. Ihr Co-Geschäftsführer Markus Hurschler sagt, dass in kurzer Zeit Beachtliches erreicht worden sei.

ALEX GERTSCHEN

Markus Hurschler, gemäss unterschiedlichen Schätzungen verschwendet die hiesige Gastronomie jährlich zwischen 115 000 und 300 000 Tonnen Lebensmittel. Wie und in welchem Umfang will der Verein «United Against Waste» diese Zahl senken? Die Vision des Vereins ist es, bis 2020 die Abfälle der Food-Service-Branche zu halbieren. Natürlich ist das ein weiter Weg. Was wir bisher erreicht

haben, ist, dass sich zahlreiche wichtige Akteure aus der Branche zu dieser Vision bekennen.

Das klingt nicht nach viel. Dem muss ich widersprechen. Zum einen ist Unilever erst zu Beginn dieses Jahres an uns herangetreten. Dass wir innerhalb weniger Monate viele relevante Akteure in einem Verein versammelt haben, ist eine Leistung. Zum anderen ist bisher viel über die Entsorgung von Lebensmittel-Abfällen gesprochen worden, nicht aber über deren Vermeidung. Unser Verein setzt bei diesem vernachlässigten Problem an.

Teilen Sie die Meinung gewisser Fachleute, dass die Fortschritte in der Entsorgung –

Markus Hurschler



Stichwort Biogas-Erzeugung – die Abfallproduktion stimuliert haben?

Da gibt es ein gewisses Spannungsfeld, denn man hat Märkte für organische Abfälle geschaffen. Es ist verständlich, dass man lieber über Beispiele effizienter Abfallverwertung spricht. Noch besser ist es aber, Abfälle zu vermeiden. Dieses Prinzip ist auch im Umweltschutzgesetz festgehalten.

Sie müssen Ideen haben, wie dies zu erreichen ist.

In der Gastronomie ist grundsätzlich auf zwei Seiten anzusetzen: In der Küche gibt es viele Möglichkeiten der Prozessoptimierung, vom Einkauf bis zur Zubereitung. Und dann gibt es, die Angebote so zu gestalten, dass weniger Tellerreste anfallen.

Kann man auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen verbessern?

Die Lebensmittelgesetzgebung ist mit ein Grund für die Abfälle. Sie zielt nämlich insbesondere auf die Sicherung der Gesundheit und Hygiene ab, nicht jedoch auf einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Wie steht die Schweiz im Vergleich da?

Unser Food Waste ist mit jenem anderer westeuropäischer Länder vergleichbar. Aber es ist ein Problem, dass kaum eine international vergleichbare Forschung betrieben wird. Wir haben keine verlässlichen Zahlen.

«Nachhaltigkeit stellt in der Lebensmittelgesetzgebung keine Priorität dar.»

Markus Hurschler
Co-Geschäftsführer, Foodways

Wie steht das Gastgewerbe im Vergleich da?

Die fünf Prozent Anteil an der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz sehen nach relativ wenig aus. Aber es gibt grosse Unterschiede zwischen den Betriebskategorien. So ist die Gemeinschaftsgastronomie effizienter als die Gourmetgastronomie. Qualitativ anspruchsvolle, variable Küche produziert mehr

Abfall. Grosse Betriebe haben zudem mehr Ressourcen für ein effizientes Abfallmanagement; dafür haben kleinere mehr Flexibilität, was auch Vorteile bringt. Aber hier gilt wie bei so manchem in dieser Thematik: Wir wissen noch zu wenig.

Beratung für ein nachhaltigeres Ernährungssystem

Das Beratungsunternehmen Foodways Consulting arbeitet an den Standorten Willisau und Bern an Projekten für ein nachhaltiges Ernährungssystem. Das sechsköpfige Team führt zum Beispiel die Geschäfte der NGO Refiller, deren Ziel die Vermeidung von Verpackungsabfall ist, und organisiert Fachtagungen oder Ideenwettbewerbe zum Thema Food Waste. axg

Essensabfälle zu vermeiden, hat nicht nur eine ethische, sondern auch eine ökonomische Seite. Drei gastgewerbliche Betriebe erklären, wie sie Food Waste in den Griff bekommen.

GUDRUN SCHLENCZEK



Kreative Abfallverhinderer

Die Formel, um Speiseabfälle in der Gastronomie zu vermeiden, basiert im Grossen und Ganzen auf drei zentralen Faktoren. Erstens: Die Angebotsbreite gilt es möglichst schmal zu halten. So sinkt die Wahrscheinlichkeit, dass Reste entstehen, der Absatz ist besser kalkulierbar. Zweitens: Was eingekauft wurde, sollte auch möglichst komplett verwertet werden und irgendwann auf dem Teller zum Verzehr landen. Und drittens: Die gekauften Lebensmittel müssen von bester Qualität sein und die Haltbarkeit muss gut im Auge behalten werden. Die Wege, um das zu erfüllen, können jedoch ganz unterschiedliche sein.

Roland Anderes, Hoteldirektor des «Greulich» in Zürich, schränkt das Speiseangebot in dem Zürcher 4-Sterne-Hotel ein, indem die Mitarbeitenden die gleichen Speisen erhalten wie die Gäste. So

müsse man nicht separat für die Mitarbeiter einkaufen. «Je kleiner das Angebot eines Hauses, umso weniger Abfälle entstehen», begründet Anderes die «Greulich»-Politik. «Mir tut es im Herzen weh, wenn ich sehe, dass Lebensmittel weggeschmissen werden.» Abgesehen davon habe Food Waste auch eine ökonomische Seite: Mit bewusster Abfallvermeidung könne man sicher 10 Prozent bei den Warenkosten einsparen, rechnet Anderes vor. Er schätzt, dass in seinem Betrieb der Lebensmittelabfall 1 bis 2 Prozent der Foodkosten ausmacht.

Dass die Mitarbeiter das Gleiche aufgetischt bekommen wie die Gäste, sei zwar kostenmässig eigentlich nicht immer vertretbar, aber auch eine Wertschätzung gegenüber jedem einzelnen Mitarbeitenden.

Hotel Greulich: Mitarbeiter essen das Gleiche wie die Gäste

Die Hotelmitarbeiter können jedoch nicht wie die Gäste aus der Karte bestellen, sondern erhalten ihren Teller auch mal – stillvoll – fertig angerichtet. Denn bei der Mitarbeiterverpflegung werden möglichst jene Waren eingesetzt, welche am Mittag oder am Vortag in der Gästeküche nicht verwertet werden konnten. «Dabei berücksichtigen wir natürlich eine ausgewogene Ernährung und ob ein Mitarbeiter vegetarisch oder kein Schweinefleisch isst.»

Grundsätzlich verfolgt Anderes aber das Ziel, dass es erst gar nicht zu Lebensmittelresten kommt, weshalb der Küchenvorrat bewusst begrenzt wird: «Lieber ha-

ben wir die Situation, dass ein Gericht an einem Abend oder Mittag ausgeht.»

Am Frühstücksbuffet entstehen die meisten Abfälle

Die grösste Quelle für Food Waste im Hotel ist für Anderes das Frühstücksbuffet. Zum einen neigt der Gast dazu, sich zu viel auf seinen Teller zu schöpfen. Zum anderen könne man am Buffet nie so gut kühlen wie im Kühlraum. «Was mal im Frühstücksraum war, kann man schlecht nochmals einsetzen.» Im «Greulich» ist das Frühstücksteam deshalb laufend bemüht, nachzufüllen, damit genug, aber nie zuviel angeboten wird. Der Mitarbeiterbestand sei deshalb noch ein wichtiger weiterer Faktor: Nehme der Arbeitsdruck aufgrund von Mitarbeiterengpässen oder erhöhtem Gästeaufkommen zu, lande tendenziell mehr im Grünabfall ist Anderes überzeugt.

Um die Verschwendung am morgendlichen Buffet einzuschränken, setzt Anderes bei einigen Produkten auf Portionen, und Eierspeisen werden für den Gast auf Bestellung frisch zubereitet.

Was sich nicht lohne, ist Foodqualität zweiter Klasse, warnt Anderes: «Bei Gemüse erster Klasse entstehen viel weniger Rüstabfälle.» Ebenso wichtig sei schnelles und sauberes Verarbeiten, damit Rohware erst gar nicht kontaminiert werde – kurz, ein Kochen nach den Regeln der guten Herstellungspraxis.

Im Bistrot Marzer in Bern bestimmt das Feld und der Küchenvorrat, was auf dem Speisezett-

el steht. Der direkte Kontakt zum Bauern garantiert Frische und damit weniger Rüstabfall, der kreative Umgang mit der Ware einen raschen Warenumschlag im Kühlraum. «So vermeiden wir totes Geld. Erst wenn das Produkt verkauft ist, haben wir verdient», beleuchtet Carsten Ihrke, der mit seiner Schwester Diana das Bistrot führt, die Kostenseite eines effektiven Food-Handlings. «Ich rufe abends den Bauern an und bringe am Mittag das auf die Karte, was er auf dem Feld hat.»

«Marzer», Bern: Service verkauft Reste aktiv als Spezialität

Bleibt doch noch etwas wie zum Beispiel Kalbsleber übrig, versucht man dies am Abend als Spezialität zusätzlich zum A-lacarte-Angebot dem Gast schmackhaft zu machen. «Dafür braucht es ein gutes Serviceteam, das aktiv verkauft.»

Um den Vorratsbestand klein zu halten und Vorratsreste zu ver-

meiden, kreierte Carsten Ihrke das «Marzer»-Speiseangebot möglichst so, dass ein Produkt wie getrocknete Tomaten gleich bei mehreren Speisen eingesetzt werden kann. Nach dem Einkauf und der Planung sei die Art der Zubereitung ein zentraler Punkt: «Wir verwenden ein Produkt möglichst zu 100 Prozent», betont Ihrke. Mit Gemüseabschnitten werden wie mit Knochen Fonds gekocht. Vorgekochte Beilagen werden vakuiert, müssen gemäss Lebensmittelgesetz aber auch bei kühler Lagerung nach 48 Stunden verbraucht werden. Zwei Tage längere Haltbarkeit ermögliche Sousvide. Im «Marzer» kocht das Küchenteam jedoch alle zwei Tage alles neu.

Gourmet-Restaurant Mesa, Zürich: Fotzelschnitte aus Brotresten

Besonders kreativ zeigt man sich im Restaurant Mesa in Zürich. In dem 17-Gault-Millau-Punkte-Betrieb kommt selbst

«Fotzelschnitte» – auf moderne Art interpretiert – als Dessert auf die Karte. Brot vom Vortag könnte aber auch im Topfenknödel-Einsatz finden oder als Tomaten-Mozzarella-Brot-Salat, weiss Luzia Penner. Die ehemalige «Greulich»-Hötelière ist heute für die «Mesa»-Administration zuständig. Mit Kalbfleischabschnitten zaubere das Team in der Küche Polpette, Fischabschnitte landen in Burgern für die Mitarbeiterverpflegung und aus Kartoffelabschnitten, welche beim Tournieren anfallen, entsteht Kartoffelstock. «Wenn der Küchenchef findig ist, kann er aus Abschnitten einfache Gerichte kreieren, die gut ankommen.»

In einem Gault-Millau-Betrieb entstehe aber trotzdem mehr Abfall, insbesondere beim Fleisch. Allgemein ortet Penner jedoch beim Gemüseresten die grösste Abfallquelle. «Vegetarische Küche produziert nicht weniger Food Waste», ist Penner überzeugt.

Containern Wenn aus Abfällen Kreatives entsteht

Was im Abfall landet, muss nicht ungenussbar sein: Organisationen wie Schweizer Tafel und Tischlein deck dich verteilen nicht mehr verkaufbare Lebensmittel an Bedürftige. Dass Weggeworfenes auch zu kulinarischem Genuss werden kann, zeigte die Vegan-Köchin Lauren Wildbolz mit ihrem Restaurant-Projekt, dank dem sie ihren Bachelor an der Zürcher Hochschule der Künste mit Auszeichnung erhielt: Während den ersten zwei Juni-Wochen kochte sie in einem provisorischen Betrieb über 1000 Menüs aus Abfällen von Markt und Einzelhandel. Nun plant sie mit Designern weltweit Pop-up-Restaurants nach ähnlichem Konzept. gsg

Empfehlungen für Entsorgung

Laut unterschiedlichen Schätzungen sind in der Gastronomie zwischen der Hälfte und zwei Dritteln aller Lebensmittel-Abfälle unvermeidbare Rüstabfälle – und somit kein Food Waste. Selbst wenn also die ehrgeizigen Ziele zur Reduktion von Lebensmittel-Abfällen erreicht werden, wird eine energetisch und stofflich möglichst effiziente Entsorgung bedeutsam bleiben.

Aufgrund des Verbots der sogenannten Schweinesuppe (vgl. Artikel Seite 14) hat hotelleriesuisse 2011 ein Merkblatt mit Empfehlungen für die Entsorgung von Speiseresten publiziert, das unter www.hotelleriesuisse.ch/nachhaltigkeit nach wie vor verfügbar ist.

Die vier hierarchisch geordneten Optionen sind:

1) **Biogasanlagen:** Die Verwertung in solchen Anlagen stellt die sinnvollste Alternative zur Verwitterung dar, da eine Doppelnutzung besteht. Die Speisereste werden energetisch (Strom, Wärme, Gaseinspeisung) und stofflich genutzt, denn die Gärreste werden als wertvoller Dünger auf die Äcker und Wiesen ausgebracht.

2) **Trocknungsanlagen:** Mittels kleiner Trocknungsanlagen, die von den Hotel- und Restaurantbesitzern angeschafft werden, lässt sich die Biomasse auf einen Bruchteil ihrer Anfangsmenge eindampfen. Die verbliebene Trockensubstanz kann als Dünger verwendet werden, so-

fern entsprechende Hygienevorschriften eingehalten werden. Allerdings fehlt in diesem Verfahren die energetische Nutzung.

3) **Abwasserreinigungsanlagen:** Die Speisereste werden mit dem Frischschlamm gemischt und anschliessend vergärt. Dabei wird zwar Biogas gewonnen. Weil das Restprodukt aber nicht mehr als Düngemittel genutzt werden kann, wird der Faulschlamm mit sämtlichen enthaltenen Nährstoffen verbrannt.

4) **Kehrichtverbrennungsanlagen:** Ein Teil der in den Abfällen gespeicherten Energie wird in Strom oder Wärme umgewandelt. Doch ist die energetische Nutzung im Vergleich zu Biogasanlagen geringer und fehlt die stoffliche Nutzung gänzlich. axg

Ambivalenz des Saukübels

Die Verfüterung von Speiseabfällen ist in der Schweiz auf Druck der EU seit zwei Jahren verboten. Ein gewisser Widerstand dagegen hält sich bis heute, nicht ohne Grund.

ALEX GERTSCHEN

Wer von der effizienten Entsorgung von Lebensmitteln spricht, darf vom Saukübel nicht schweigen. Denn die jahrhundertalte Tradition der Verfüterung von Lebensmittel-Abfällen und insbesondere von Speiseresten an die Schweine ist in Sachen Effizienz unübertroffen. Diese in allen interessierten Kreisen geteilte Erkenntnis wird immer wieder von jenen ins Feld geführt, die das Verbot des sogenannten Saukübels – oder der Schweinesuppe – lockern oder gleich ganz aufheben möchten.

Mehrere «schwache» Initiativen gegen Verbot in der EU

Laut Urs Baier, einem an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften forschenden Umwelt-Biotechnologen, existieren in der Europäischen

Union (EU) mehrere, wenngleich «schwache» Initiativen, die auf eine Lockerung des Verbots abzielen. «Die Bemühungen werden sowohl auf der Ebene der Union als auch in einzelnen Mitgliedstaaten entwickelt», sagt Baier. Unabhängig von den politischen Kräfteverhältnissen, die für die Zukunft des Verbots entscheidend sind, handelt es sich um eine Güterabwägung.

Einerseits wird die Verfüterung von Speiseresten als Ursache von Tierseuchen und damit als Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten betrachtet. Es waren wiederkehrende Tierseuchen, die die Europäische Gemeinschaft und später die EU ab dem Ende der 1980er-Jahre veranlassten, die Regulierung sukzessive zu verschärfen. Um den Zutritt zum Fleischmarkt der EU zu erhalten, musste die Schweiz deren 2006 erlassenes Verbot übernehmen. Es ist seit dem 1. Juli 2011 in Kraft.

Divergierende Stimmen in der Güterabwägung

Die andere Seite der Abwägung besteht aus ökologischen und ökonomischen Argumenten. Auch wenn die Effizienz der Biogasanlagen recht gut ist (s. Entsorgungsempfehlungen auf Seite 13), reicht sie nicht an jene des Saukübels heran. Diese Ambivalenz drückt sich in den Antworten aus, die Behörden und Verbände auf die Frage geben, wie sie einer von der EU ausgehenden Lockerung des Verbots gegenüberstünden.

Jürg Jordi, der Mediensprecher des Bundesamtes für Landwirtschaft, sagt: «Ich persönlich finde, dass man nicht über das Ziel hinausschiessen sollte.» Sofern die Sicherheit garantiert werden könne, sei eine Aufhebung oder eine Lockerung durchaus eine Überlegung wert. Regula Kennel, Mediensprecherin des Bundesamtes für Veterinärwesen, hält die Gefahr einer Verschleppung von Tierseuchen aber nach wie vor für zu gross, als dass solche Schritte infrage kämen. Während Gastroisuisse die Abschaffung des Verbots begrüssen würde, aber dafür keine politischen Chancen sieht, gibt sich hotellerieisuisse zurückhaltend. Nur konkrete Initiativen könnten bewertet werden. Grundsätzlich sei man für pragmatische Lösungen, die den divergierenden Interessen Rechnung trügen.

Mitarbeit: Anna Tschaggelar

Fotoserie eines Genfer Künstlers zu «Food Waste»

Der in Genf wohnhafte Künstler **Cyril Vandenbeusch**, selber ein ausgebildeter Cafetier-Restaurateur, hat bei der Erstellung eines Kochbuchs seinen Blick auch auf das geworfen, was in der «grünen Tonne» landet. Dabei ist die Serie «Restes de recettes» entstanden, die diesen «fokus» illustriert.



ANZEIGE

DER MILESTONE 2013 INNOVATION ZAHLT SICH AUS

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

ANMELDEN BIS 30. AUGUST 2013



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

innovation
tourism

htr hotelrevue hotellerieisuisse
Swiss Hotel Association

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

Patronat
STV FST
Schweizer Tourismus-Verband
Federazione svizzera del Turismo
Fédération suisse du Tourisme
Federazione svizra del Turismo

Eventpartner
BKW
BKW Energy AG
KOLLE HOTELIERE
LAUSANNI

Diversifikation als Chance

Die grössten Caterer in der Schweiz wachsen weiter: In den letzten zehn Jahren haben sie den Umsatz um ein Drittel gesteigert. Am meisten zugelegt haben DSR und ZFV.

GUDRUN SCHLENCEK

Das letzte Geschäftsjahr war im Durchschnitt für die vier grossen Schweizer Contract Caterer allerdings kein Bombenjahr: SV Group musste beim Umsatz eine leichte Einbusse hinnehmen (minus 2%), Compass etwas grössere (minus 5%). DSR mit Hauptsitz in Rolle konnte den Umsatz halten. Zugelegt haben einzig die ZFV-Unternehmungen (plus 6%). Die Gastronomie-Gruppe aus Zürich ist überhaupt der Wachstumssieger unter den Caterer-Leadern: In den letzten zehn Jahren konnte der ZFV den Umsatz insgesamt mehr als verdoppeln. Verdoppelt wurde dabei auch der Umsatz mit der Personalverpflegung, bei der Schulverpflegung legte man in diesem Zeitraum immerhin noch um 60 Prozent zu. Noch mehr zugelegt

hat man jedoch mit Segmenten jenseits des ursprünglichen Kerngeschäfts wie Hotellerie (Umsatz 2012: 44 Mio. Fr.), öffentliche Gastronomie (2012: 19,7 Mio. Fr.), Bäckerei/Konditorei. Nummer eins ist der ZFV als Genossenschaft in Sachen Cashflow: mit 28 Mio. Franken im 2012 weist die Unternehmung einen dreimal so hohen Cashflow aus als die SV Group für die drei Länder Schweiz, Deutschland und Österreich.

Neue Bereiche bessern schlechte Catering-Rendite auf

Auf eine ausgeprägte Diversifikation setzt ebenfalls die Nummer zwei und fährt wie die ZFV-Unternehmungen anscheinend gut damit: DSR zählt inzwischen 14 Tochtergesellschaften, wie die Lake Gourmet SA (Umsatz plus 25% im 2012), die Hotelis SA für die Vermittlung von Teilzeitarbeitenden oder die Expo Gourmet SA für die Messgastronomie. «Eine gute Rendite mit Gemeinschaftsverpflegung zu erzielen, wird immer schwieriger», begründet Christian Hürlimann, Direktor Deutschschweiz. Gerade in der Deutschschweiz seien viele Neuausschreibungen finanziell getrieben. Deshalb suche DSR nach weiteren Marktsegmenten, welche die Rendite des Gesamtunternehmens aufbessern. «Wir sehen uns künftig als globaler Anbieter im Gastronomiebereich», verdeutlicht Hürlimann. Die Formel scheint aufzugehen: Den Gesamt-



Die Firmenverpflegung bleibt für Schweizer Caterer zentral: ZFV-Restaurant The Traders im World Trade Center Zürich.

umsatz konnte DSR in den letzten zehn Jahren annähernd verdoppeln. Trotzdem ist der DSR-Generaldirektor Andrew Gordon überzeugt, dass das grösste Wachstum von DSR auch in Zukunft aus der Gemeinschaftsverpflegung stam-

men wird. Diese macht heute noch immer 80 Prozent des Gesamtumsatzes aus.

Gewachsen ist in den letzten zehn Jahren auch der Leader unter den Schweizer Contract Caterern: Die SV Group konnte in der Schweiz den Umsatz nochmals um 14 Prozent steigern. Komplett zurückgezogen hat sich 2012 die Nummer 1 aus dem Care Catering in der Schweiz. «Care Catering ist kein strategisches Ziel mehr», verdeutlicht Mediensprecherin Marion Münstermann.

Weiter ausgebaut hat das Unternehmen dafür die öffentliche Gastronomie, welche inzwischen 8 Prozent des Schweizer Umsatzes ausmacht. Fast verdoppeln auf 54 Mio. Franken konnte im 2012 der Konzern den Umsatz in der Hotellerie. «Wir wollen unsere Position als Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie weiter ausbauen und gleichzeitig die beiden neueren Standbeine Hotel und Spiga entwickeln», so CEO Patrick Camele. Während die SV Group mit Hotels und auf dem Markt Österreich 2012 zulegen konnte, musste man wie in der Schweiz auch in Deutschland einen Umsatzrückgang verkraften.

Stagnation herrscht bei der Compass Group Schweiz: 2002 noch die Nummer zwei, rangiert der Caterer mit Mutterhaus in

Paris heute auf dem dritten Platz. Wieder wachsen will man mit der Schulverpflegung. Das auch im Ausland erfolgreiche Ernährungsprogramm der Compass-Marke Scolarest soll dabei helfen.

Keine ernste Konkurrenz

Ernsthafte Konkurrenz für die vier Leader, welche sich den Schweizer Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen plus/minus untereinan-

der aufteilen, scheint nicht im Anzug: Die deutsche Nummer zwei, Aramark, beteiligt sich zwar bei Ausschreibungen, konnte bis anhin aber noch keinen Schweizer Auftrag an Land ziehen. Sodexo gibt sich bezüglich Geschäftsstrategie hierzulande sehr bedeckt. Nur Migros könnte, nicht zuletzt dank aggressiver Preis-

«Wir sehen uns künftig als globaler Anbieter im Gastronomiebereich.»

Christian Hürlimann
Direktor Deutschschweiz DSR

politik, zu einem valablen Mitspieler werden.

Schweizer Caterer: Geschäfte im 2012

Caterer	SV Group Schweiz		DSR		Compass		ZFV	
	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011
Umsatz in Mio. Fr.	436	446	284	284	232	244	204	193
Anzahl Betriebe*								
Total	302	339	263	256	245	k. A.	141	133
Firmenverpfl.	287	325	146	142	200	k. A.	47	47
Schulverpfl.			50	50	40	k. A.	47	44
Care-Catering			67	64	5	k. A.		
Event	3	3					4	4
Hotellerie	3	3					17	13
Gastronomie	9	8					12	12
Bäckerei/Konditorei							14	13

*per Ende Jahr, DSR nur GV-Betriebe. SV Group: Schulbetriebe unter Firmenverpflegung; Umsatz ohne Hotels. Quelle: htr



Andreas Hunziker, Sie führen seit Januar die ZFV-Unternehmungen. Was sind Ihre Ziele? Die Strategie von Regula Pfister, die der ZFV seit 1995 verfolgt, weiterzuführen. Wichtig sind mir Wirtschaftlichkeit, Unternehmenskultur und Nachhaltigkeit. Ausbauen will ich die Synergien zwischen den Geschäftsfeldern, ohne die Individualität der einzelnen Betriebe zu verlieren.

Nachgefragt

Andreas Hunziker (36)

CEO der ZFV-Unternehmungen, seit 2001 bei den ZFV-Unternehmungen in Zürich; Dipl. Hotelier/Restaurateur HF SHL

Der ZFV hat in den letzten zehn Jahren den Umsatz mehr als verdoppelt. Wird das Wachstum so steil weitergehen? Die relative Zunahme wird nicht mehr so gross sein. In den nächsten Jahren möchten wir jährlich rund 5 Prozent beim Umsatz zulegen, dieses Jahr 10 Prozent.

Heute ist der ZFV die Nummer vier unter den Schweizer Contract Caterern. Wollen Sie auf die Überholspur wechseln? Das ist nicht unser Ziel. Wir

konzentrieren uns auf unser eigenes Geschäft, nicht auf den Wettbewerb.

Sie wollen die Expansion in der Hotellerie noch verstärken. Wird der ZFV zur Hotelgruppe? Bezüglich Anzahl Hotels sind wir mit 17 Hotels bereits heute die grösste Hotelgruppe in Schweizer Besitz. Allerdings werden wir von aussen nicht unbedingt so wahrgenommen. Eine unserer nächsten Aufgaben wird sein, den Brand Sorell Hotels Switzerland noch weiter zu stärken.

Was sind Ihre Expansionspläne in der Hotellerie? Jedes Jahr durchschnittlich ein neues Hotel. Als Genossenschaft verfügen wir über genügend liquide Mittel, die Häuser auch zu kaufen. Die Hotels sind für uns sehr lukrativ: Sie bestritten 2012 zwar nur ein Fünftel des Umsatzes, aber rund die Hälfte des Cashflows.

Wenn
DER GAST
ein Restaurant weiterempfiehlt, dann
IST
der Wirt
KÖNIG



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

- Automatische Weiterempfehlungen
- Über 30 Medien- und Tourismus-Partner
- Reservationsannahme per Telefon
- Gäste-Feedbacks

JETZT kostenlos 3 Monate testen:

www.foratable.info/mehrgaeste

office@lunchgate.com Telefon +41 43 501 00 47

lunchgate forAtable

ANZEIGE

Die lange Nacht der Tavolata

Das zweite Zürcher Food-Festival «Il Tavolo» bringt die Veranstalter zum Schwärmen: Stimmung, Location, Essen – benissimo!

RENATE DUBACH

Wir sind ganz bestimmt auf dem richtigen Weg. Bei der ersten Durchführung letztes Jahr haben wir viel gelernt. Diesmal sind wir rundum zufrieden», bilanziert die Initiatorin des Anlasses, Alexandra Heitzer. Und der Präsident des Vereins «Il Tavolo», der General Manager des Zürcher Hotels Storchen, Jörg Arnold, doppelt nach: «Die Stimmung war schon am Eröffnungabend im Lichthof beim Restaurant Bären-gasse super. Wir hatten rund 500 Gäste, das Publikum war

sehr durchmischt mit vielen Promis und ganz gewöhnlichen Leuten, so wie wir uns dies gewünscht hatten.» Es gebe zwar schon in einzelnen Bereichen ein gewisses Verbesserungspotenzial, aber die ganze Logistik habe sehr gut funktioniert und das Essen sei durchwegs ausgezeichnet gewesen, freut sich Arnold.

Im Engrosmarkt konnte man auch einkaufen

Auch von der Engrosmarkthalle, die neue Location der Hauptanlässe, sprechen die Veranstalter in Superlativen. Der 200 Meter lange Tisch war so ausgebucht, dass am Samstagabend für die «lange Nacht der Tavolata» zusätzlich drei Seitentische aufgestellt werden mussten. Insgesamt tafelten am Samstagmittag gegen 500, am Abend 570 und am Sonntagmorgen noch einmal rund 560 Gäste in der bunt dekorierten Halle.

«Ich denke, wir können die Kosten decken und eine schwarze Null schreiben.»

Jörg Arnold
Präsident Verein «Il Tavolo»



Die Ruhe vor dem (An)Sturm: am 200 Meter langen Tisch im Zürcher Engrosmarkt fanden über 500 Gäste Platz.

Il Tavolo/David Biedert/zvg

Rings um den langen Tisch waren gegen 50 Marktstände und Verkaufsnischen aufgebaut; Gemüse, Früchte, Pilze und Kräuter konnte man kaufen. Es gab aber auch Argetikel, die man sonst in dieser Halle kaum findet: Brot von Fredy's Backwaren, neue Truffes von der Confiserie Sprüngli, Options-präsentierte Tabletop-Varianten zum Mieten, und bei Hans Mars konnte man an Seifen aus der Levante

riehen. Dieser Markt soll noch weiter ausgebaut werden: «Vielleicht haben wir zu wenig gut kommuniziert, dass man an diesen Marktständen auch wirklich einkaufen kann. Das werden wir verbessern und das Angebot noch erweitern», erklärt Alexandra Heitzer.

Der Traum vom Utoquai ist noch nicht ausgeträumt

Der Engrosmarkt hat sich als Glücksgriff herausgestellt, deshalb ist für Heitzer und Arnold klar, dass «Il Tavolo» die nächsten Jahre in dieser Halle stattfinden

wird. «Wir werden sicher drei, vier Jahre im Engrosmarkt bleiben, so können wir uns etablieren und mit der Infrastruktur spielen», sagt Alexandra Heitzer. Den ursprünglichen Traum von einer Tavolata auf der Bahnhofstrasse oder dem Utoquai hat sie aber noch nicht aufgegeben: «Ein Tisch im Freien, das wäre super. Er sollte etwa 400 Meter lang sein.»

Ob das Festival den Zürcher Hotels bereits mehr Gäste bringt, bezweifeln die Veranstalter. Jörg Arnold ist jedoch davon überzeugt, dass sich die sechs Gastgeberhotels Baur au Lac, Eden au

Lac, Park Hyatt, Storchen, Dolder Grand und Widder – und insbesondere deren Kochbrigaden – sehr gut präsentieren: «Wir konnten Vorurteile abbauen und zeigen, dass die Zürcher 5-Sterne-Hotels nicht abgehoben sind. Mit «Il Tavolo» kommen wir näher zu den Leuten und können ein positives Gefühl gegenüber unseren Hotels erreichen.» Die zweite Tavolo-Ausgabe werde vermutlich noch keinen grossen Gewinn abwerfen, meint Jörg Arnold: «Aber ich denke, wir können unsere Kosten decken und eine schwarze Null schreiben.»

Publireportage - Kästli Storen

Kursaal Bern: Neue, von weitem sichtbare Visitenkarte



Der erweiterte, über 40 Meter breite Aussenraum, ist mit einer filigranen Allwetteranlage überdacht.

Fotos: Alain Bucher

Der Kursaal Bern erstrahlt in neuem Glanz. Mehr als 35 Mio. CHF hat das multifunktionale Haus in seine Zukunft investiert. Von weit her sichtbar ist das neue lichtdurchflutete Forum. Auch die Terrassen haben eine Erweiterung erfahren – mit einer filigranen Überdachung von Kästli Storen.

Die Ambitionen des Kursaals sind bereits von der Stadt aus sichtbar. Das neu gebaute Forum für Anlässe ist zu einem neuen Wahrzeichen von Bern geworden. Die dem traditionsreichen, ebenfalls rundum erneuerten Kongressaal vorgelagerte prägnante Glasfassade ist eines der Kernstücke einer umfangreichen Erneuerungsoffensive, die der Kursaal 2012 abgeschlossen hat. Die Renovation wurde praktisch bei Vollbetrieb umgesetzt. «Mit der Kombination von Hotellerie, Gastronomie, Kongress- und Eventplattformen halten wir zahlreiche Trümpfe in der Hand», sagt Kursaal-Direktor Patrik Scherrer.

Im Rahmen der Renovation erfuhr auch die Terrasse beim 17-Punkte-Gourmet-Restaurant Meridi-

ano eine Vergrösserung. Die Erweiterung vor einem an das Restaurant grenzenden Kongressraum gibt dem Kursaal die Möglichkeit, den gesamten Aussenraum auch für grössere Gesellschaften zu nutzen. Die Terrasse gibt den Blick frei über die gesamte von der UNESCO als Weltkulturerbe klassifizierte Altstadt bis hin zu den imposanten Eiger, Mönch und Jungfrau. «Die Aussicht ist einzigartig. Deshalb wollen wir sie unseren nationalen und internationalen Kunden bestmöglich präsentieren», sagt Scherrer.

Diese Ausgangslage stellte hohe Anforderungen an die Beschattungslösung. Denn im Sommer sollen die Gäste des Gourmetlokals vor Sonne und leichten Regengüssen geschützt draussen essen können. Und im Winter, wenn die Gäste sich im Innern des Restaurants aufhalten, dürfen keine unnötigen Stützen die phantastische Aussicht stören. Ein eindeutiger Fall für die filigrane Terrassenüberdachung SUN TOP® 3100 der in Belp-Bern ansässigen Firma Kästli Storen. Diese gänzlich auf die Kundenwünsche anpassbare Beschattungslösung ist schweizweit bereits weit über 1000 Mal im Einsatz.

Mit dem Wind- und wetterfesten Produkt können Flächen bis 300 Quadratmeter problemlos in einem Stück und mit sehr wenigen Stützen überdacht werden.

Das traditionsreiche Berner Storenunternehmen ist schweizweit führend in der Planung, Produktion und Montage von speziellen textilen Sonnenschutzlösungen und hatte bereits in den Vorjahren für das Restaurant Giardino im Erdgeschoss und für die ursprüngliche Terrasse des Meridianos dieses Produkt eingesetzt.

Mit der Erweiterung der Terrasse wurde die bestehende Anlage mit einer 24 Meter breiten Store ergänzt. «Die Terrassenbeschattungen von Kästli sind eine Investition, die wir bisher nie bereut haben.

Die eingesetzte Lösung gehorcht zum einen unseren hohen ästhetischen Anforderungen. Zum anderen gewährt das Produkt uns insbesondere bei instabileren Wittersituationen in den Sommermonaten eine gewisse Planungssicherheit, die unseren Aufwand bei der Bewirtschaftung der Terrasse



in Grenzen hält und den Umsatz sichert», erläutert Scherrer die Vorteile.

Und einen weiteren sieht der Besucher, der von der Stadt aus über die Kornhausbrücke zum Kursaal spaziert: Die Anlage ist zwar total über 40 Meter breit. Doch die filigrane Machart konzentriert die angrenzende Glasfassade des neuen Wahrzeichens Berns in kleinster Weise.

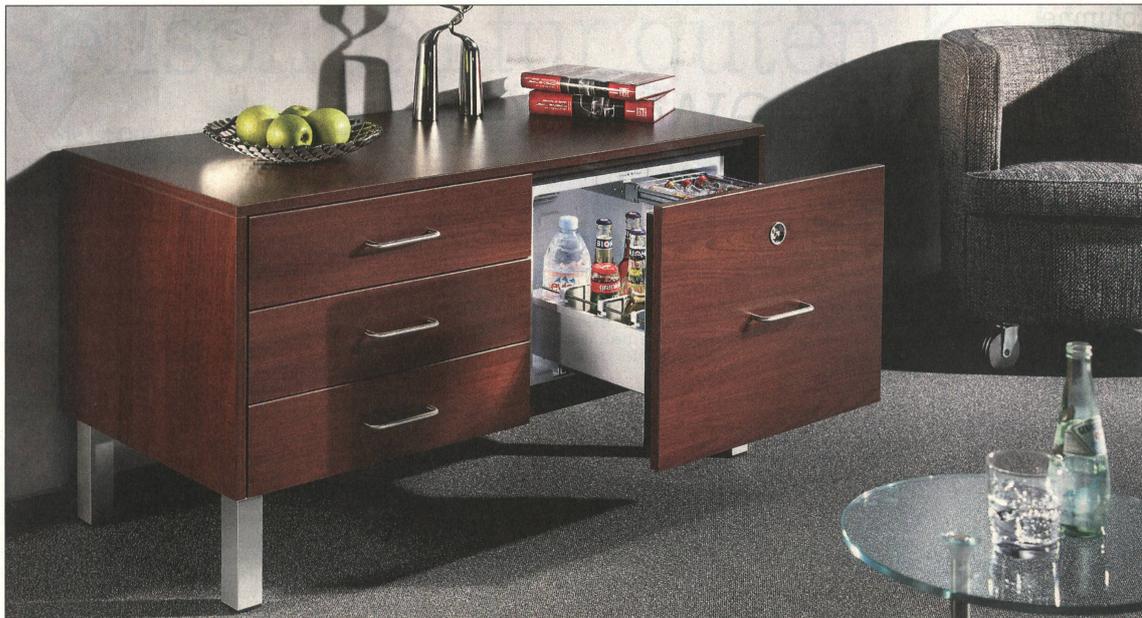
KÄSTLISTOREN

Kästli & Co. AG

Seit 1937

Ist schweizweit führend bei kundenindividuellen textilen Beschattungslösungen.

ca. 45 Mitarbeitende
Geschäftsführer: Marc Kästli
Weitere Informationen und Referenzen:
www.kaestlistoren.ch oder 031 340 22 22



Über den Sinn und Nutzen einer Minibar im Hotelzimmer machen sich Gast und Gastgeber unterschiedliche Gedanken.

ornetic - waeco

Gastronomie

Markthalle Basel: etappenweise zum Ziel

Die Basler Markthalle steht ab Januar 2014 unter einem neuen Konzept: Aktivitäten und Nutzungen rund um die Themen Essen, Trinken und Geniessen sollen die Kuppelenebene zu neuem Leben erwecken. Wie früher soll ein spezieller Lebensmittelmarkt entstehen, der für alle zugänglich gemacht wird. In der Halle soll nach und nach mehr Marktflair aufkommen, wie die Projektgruppe um Barbara Buser und Gregor Dill in einer Mitteilung schreibt. Die Kuppelenebene werde zu einem Ort, der sich ständig verändert und in Bewegung bleibt – ein Konzept, das in verschiedenen Etappen organisch wächst.

Alpenblick Weggis: kein unnötiger Schnickschnack



ZVG

Die Sinnvoll Gastro eröffnet in Weggis ihren siebten Betrieb: Nach dem mehrmonatigen Umbau wurde das Restaurant **Alpenblick** mit Panorama-Terrasse eröffnet. Auch hier soll die Handschrift von Sinnvoll Gastro zum Tragen kommen: Unkompliziert, herzlich, authentisch und bodenständig, lautet das Motto des Unternehmens. Der Gastrobetrieb bietet täglich ein Viergangmenü und eine Auswahl an Flammkuchen für den kleinen Hunger.

News

Oettinger Davidoff: Fokussierung auf das Kerngeschäft



ZVG

Die Basler Oettinger Davidoff Group verzichtet in Zukunft auf das Geschäft mit Zigarettenautomaten in der Schweiz und hat die Zobia AG an die Westschweizer Gruppe Margot verkauft. Das im **Premium-Zigarren-Geschäft** tätige Unternehmen wolle so die Fokussierung auf sein Kerngeschäft konsequent vorantreiben, wie die Firma in einer Mitteilung bekannt gibt. Alf Klinger bleibt Geschäftsführer der Zobia AG, die Anstellungsverträge werden von Margot unverändert übernommen. at

Kühl ist nicht für alle cool

An der Minibar scheiden sich die Geister. Den Gästen bringt sie luxuriösen Komfort, dem Gastgeber hingegen viel Mehraufwand.

ANNA TSCHAGGELAR

Willkommenes Extra oder überflüssiges Gerät? Diese Frage stellt sich in Bezug auf die Minibars in den Schweizer Hotelzimmern. Immer öfter wird über die Nützlichkeit des kleinen Kühlgerätes diskutiert. So auch in der neusten Online-Umfrage des Portals holidaycheck.de zum Thema «Was die Urlauber in ihren Hotels am meisten nervt». Hier schaffte es die Minibar neben Duschen und Hoteltelefonen auf Platz vier der Stimmungskiller im Hotelzimmer. Was für die Kühlung der eigenen Getränke nett sei, sei ansonsten ein überbeurteiltes Vergnügen, heisst es in der Bewertung.

Gemäss Michèle Luzi, Projektleiterin Schweizer Hotelklassifikation bei hotelleriesuisse, ist die

Minibar für 4- und 5-Sterne-Häuser jedoch eine Mindestanforderung und zugleich die am höchsten bewertete Punktezahl für Serviceausstattung. «Ein 4-Sterne-Haus hat die Möglichkeit, anstelle der Minibar einen 24-Stunden-Roomservice zu erbringen», sagt Michèle Luzi. Wie die genauen Zukunftsaussichten

sehen, sei noch unklar. «Die Revisionsperiode 2015 ist in Bearbeitung und das Kriterium der Minibar wird im Kontext der Nachhaltigkeit und der Gästedürfnisse diskutiert werden», erklärt Michèle Luzi weiter. Die Rückmeldungen der Hoteliers seien zum heutigen Zeitpunkt unterschiedlich, da die einen die Minibar begrüßen würden, andere wiederum weniger. Das österreichische Spitzenhotel Rogner Bad Blumau macht es vor: Bei einer Gäste- und Mitarbeiterbefragung hat die Direktion jüngst herausgefunden, dass die Minibar für «altmodisch, ein-

betrieben im Einsatz. Für die Branche ergibt sich so die Frage, ob das zeitlich und personell aufwendige Extra überhaupt gebraucht wird, oder ob es sich lohnt, über Ersatz nachzudenken. «Eine Minibar ist für die Gäste ein gern gesehener Service, aber für das Hotel ein Aufwand», sagt Brigitta Schaffner, Leiterin der Ombudsstelle von hotelleriesuisse.

Das weiss auch Fritz Erni, Direktor des 4-Sterne-Superior-Art-Deco-Hotel Montana in Luzern: «Es ist eine Frage von Aufwand und Ertrag. Der Umsatz steht in keinem Verhältnis zum Aufwand.» Die Frage, die Minibar abzuschaffen, hat sich beim Ho-



«Aus Energiegründen würde ich keine Minibar mehr in den Zimmern platzieren.»

Daniela Bumann
Eigentümerin Hotel Etoile Saas-Fee

fallslos und überbeurteilt gehalten wird. So entschloss sie sich kurzerhand, die Minibar durch eine Naschkammer im Eingangsbereich zu ersetzen. Die leeren Minibars bleiben in den Zimmern stehen.

Mehrwert oder Mehraufwand
Rund 55000 Kleinkühlschränke sind in den Schweizer Hotel-

betrieben im Einsatz. Für die Branche ergibt sich so die Frage, ob das zeitlich und personell aufwendige Extra überhaupt gebraucht wird, oder ob es sich lohnt, über Ersatz nachzudenken. «Eine Minibar ist für die Gäste ein gern gesehener Service, aber für das Hotel ein Aufwand», sagt Brigitta Schaffner, Leiterin der Ombudsstelle von hotelleriesuisse.

Das weiss auch Fritz Erni, Direktor des 4-Sterne-Superior-Art-Deco-Hotel Montana in Luzern: «Es ist eine Frage von Aufwand und Ertrag. Der Umsatz steht in keinem Verhältnis zum Aufwand.» Die Frage, die Minibar abzuschaffen, hat sich beim Ho-

teldirektor jedoch bis jetzt nie aufgedrängt. Trotzdem denkt er über eine Alternative nach. «Mittelfristig wäre es möglich, Minibars durch Selbstbedienungstheken auf den Etagen zu ersetzen, da die erforderlichen Nischen bereits vorhanden wären», sagt Erni.

Das 4-Sterne-Hotel Simmenhof in Lenk hingegen stellte seit der Eröffnung in den Zimmern keine Minibar zur Verfügung. «Wir bieten den Gästen stattdessen Getränkeautomaten auf jeder Etage», sagt der Geschäftsführer Beat Minder.

Der Mini-Kühlschrank als Energiefresser

In Relation zum geringen Fassungsvermögen verbraucht die Minibar im Durchschnitt vier Mal mehr Energie als ein herkömmlicher Haushaltskühlschrank. Ein Grund mehr, sich über Alternativen oder energieeffizientere Mini-Kühlschränke Gedanken zu machen. «Rein aus Energiegründen würde ich bei einer Umstruk-



«Der Umsatz steht in keinem Verhältnis zum Aufwand, den wir betreiben.»

Fritz Erni
Direktor Art Deco Hotel Montana

turierung keine Minibars mehr in die Zimmer stellen», sagt Daniela Bumann, Eigentümerin des 3-Sterne-Superior-Hotels Etoile in Saas-Fee. Aber die Gäste würden das Angebot schätzen, da sie eigene Esswaren, Getränke oder auch Medikamente darin kühl stellen können.

Auch das 5-Sterne-Superior-Haus Külm in St. Moritz möchte auf diese Zusage nicht verzichten. «Wir offerieren unseren Gästen in der Minibar authentische, regionale Produkte, die sie schätzen», sagt Sales- und Marketing-Managerin Brenda Zimmermann. Als besonderes Extra bietet das Hotel die Möglichkeit, bei der Reservation bereits Wünsche für die Minibar anzubringen. «Wir wollen die Präferenzen der Hotelgäste mit einbeziehen», erklärt sie. Die Vorteile einer Minibar in den Zimmern würden nach wie vor überwiegen. «Wenn sie im Zimmer nicht vorhanden ist, wird das genauso bemängelt», weiss Brigitta Schaffner.

Herausragende Ideen werden belohnt

Der «Thunersee-Stern» soll auch in diesem Jahr an innovative Hoteliers, Gastronomen und Kulturschaffende vergeben werden. Die Anmeldefrist läuft bereits.

Thun-Thunersee und Interlaken Tourismus vergeben in diesem Jahr bereits zum vierten Mal den Qualitätspreis «Thunersee-Stern» für herausragende Projekte in den drei Kategorien Unterkunft, Gastronomie

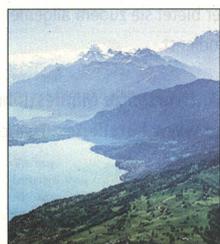
sowie in Kultur und Freizeit. Teilnehmen können neue Hoteliers, Gastronomen und Kulturschaffende aus der gesamten Ferienregion Interlaken.

Gesucht wird nach innovativen, regionalen, ökonomischen, nachhaltigen und unverwechselbaren Projekten dieses Jahres, welche zusammen mit dem jeweiligen Unternehmen auf die Beine gestellt wurden.

Die Fachjury wird im Oktober eine Vorauswahl treffen. Danach besucht eine Delegation aus der Jury die nominierten Hotels und Restaurants vor Ort, um die Pro-

jekte zusätzlich direkt zu bewerten. In der Sparte Kultur und Freizeit wird ein öffentliches Internet-Voting 50 Prozent der Bewertung übernehmen. Im Dezember wird die Jury die jeweiligen Kategoriensieger bekannt geben.

Die Gewinner des «Thunersee-Sterns» erhalten eine Urkunde, eine Trophäe und dürfen mit der Auszeichnung aktiv Werbung betreiben. Ausserdem werden die Sieger in den kommunikativen Gefässen der Ferienregion Interlaken-Thunersee kostenfrei berücksichtigt. Als besonderes Extra



Die Thunersee-Region sucht originelle Projekte

ZVG

gibt es einen Rundflug über den Thunersee.

Bewerben kann man sich ab jetzt mit dem Bewerbungsformular oder einem eigenen Bewerbungsdossier mit der Beschreibung des Projekts, Ziel, Zweck, Zielpublikum und Entstehungsgrund per Mail an carina.kammernann@interlaken-tourismus.ch oder per Post an Interlaken Tourismus, Höhweg 37, 3800 Interlaken. Stichtag ist der 30. September 2013. at

Weitere Informationen:
www.interlaken.ch

Lefatec: Technik-Fachmesse für die Branche

Im November 2013 trifft sich die Lebensmittelbranche in Basel: Mit der neuen Lefatec bietet erstmals eine Schweizer Technik-Fachmesse die Plattform über alle Stufen der Lebensmittelproduktion. Sie findet parallel zu den traditionellen Fachmessen Mefa und Igeho statt, welche sich an die Fleischbranche und an das Gastgewerbe richten. Die drei Messen bilden vom 23. bis zum 27. November zusammen eine Branchenschau mit rund 900 Ausstellern und 80000 erwarteten Fachbesuchern. sag

www.lefatec.ch

Tourismus

In Arosa gibts weiterhin «Ski-schule inklusive»



ZVG

Logiernächteanstieg und «deutlicher Zunahme von Neugästen» sei Dank: Arosa Tourismus führt das Angebot «Ski-schule inklusive» im Winter 2013/14 weiter. Nach einmaliger Anschubfinanzierung der Gemeinde sichern künftig Sponsoringbeiträge die Aktion. Ab zwei Übernachtungen in einem der teilnehmenden Hotels oder Ferienwohnungen erhalten Kinder bis 17 Jahren kostenlos Gruppen-Ski- und Snowboardunterricht.

SSTH-Studierende beraten Vereine für Food-Konzepte

Ein Projektteam der SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality Passugg agiert als Beratersteam: Für das Churer Fest 2013 steht es fünf Vereinen bei der Planung des kulinarischen Angebotes zur Seite, inklusive Unterstützung bei der Kalkulation bis zur Einsatzplanung, Gesundheitliche Aspekte, Bezug zu Graubünden und Originalität sollen im Zentrum stehen. Die Beratung ist eines der Projekte, welche die Studierenden der SSTH im Fach Projektmanagement im 5. und 6. Semester umsetzen. sag

Kolumne

Kein Käsewetter



Bruni's

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



ZVG

Nach dem langen, schneereichen Winter, wie er vor einigen Jahrzehnten noch ganz normal gewesen wäre, erleben wir einen aussergewöhnlichen, kalten Frühling und Sommeranfang. Viele Bauern konnten erst mit zwei bis drei Wochen Verspätung auf die Alp zügeln, und bei manchen wurde das Futter knapp. Zum Glück können wir Heu importieren. Natürlich auch Kraftfutter, welches in den letzten Jahren immer mehr an Tiere verfüttert wird. Kühe, die nur Gras und Heu fressen, gibt es sowieso praktisch keine mehr. Die Tiere, die wir züchten, brauchen immer mehr Nährstoffe und würden krank, wenn sie nur Gras fressen könnten.

Die genetisch veranlagte Milchleistung verlangt mehr. Soja und andere Futtermittel auf Getreidebasis werden in immer grösseren Mengen zugekauft. Aber auch Heu. In den letzten Jahren hat sich der Import vervielfacht. Jeden Arbeitstag werden über 600 Tonnen Heu über die Grenze gekarrt! Unglaublich aber wahr. Das belegen die Zahlen von 2011. Heuer wird es wahrscheinlich noch mehr sein. Im Gegenzug hat sich die Fläche von bewirtschaftetem Weideland verkleinert. Immer mehr Alpeiden verganden, und trotzdem wird immer mehr Käse produziert. So ein Unsinn, aber eben: Rentabilität und Landwirtschaftspolitik haben ihre eigenen Gesetzmässigkeiten.

Das kühle Wetter hat auch einen Einfluss auf den Käse. Vor allem bei den nicht standardisierten Produktionen von Frisch- und Weichkäse. Bei tieferen Temperaturen kann die Luft weniger Feuchtigkeit aufnehmen. Dadurch trocknet der frische Käse langsamer. Wird er dann aus der Form genommen droht die feuchte und noch weiche semesse zu zerlaufen. Durch den leicht höheren Feuchtigkeitsgehalt reift der Käse auch anders. Er wird gegen den Rand schneller flüssig und hat im Innern noch einen recht festen Kern. Die Produzenten versuchen zwar bei der Herstellung die Umgebungstemperaturen zu berücksichtigen, aber das ist gar nicht so einfach, oft wird dann der Käse zu fest und gummig. Einen sehr grossen Einfluss hat die kühle Temperatur auf die Rindenbildung. Speziell die Ziegen- und Schafkäse ohne gewaschene Rinde und ohne künstliche Zusätze wie Weisschimmelkul-

turen oder sonstige Rindenbehandlungsmittel bilden vermehrt natürlichen Schimmel. Auf der Oberfläche können sich Hefen weniger schnell entwickeln und andere Pilze beginnen zu blühen. Wir sehen das dann als bläulich-grünen Schimmel, der in der vorhandenen Menge völlig unbedenklich für unsere Gesundheit ist. Allenfalls haben sie einen unangenehmen oder strengen Geschmack. Ich entferne jeweils solche Rinden, damit der Charakter der Käse nicht übertönt wird.

Viele meiner Käse in der Vitrine weisen einzelne Schimmelpunkte auf, was einzelne Kunden immer wieder verunsichert. Das führt dann zu langen Erklärungen. Zum Glück sind die meisten meiner Kunden aufgeklärt und wissen, dass solche Schimmelbildung ganz gewöhnlich ist. Einige Leute haben sogar eine Vorliebe für diesen ausgeprägten Genuss. In der Familie der Schimmelkäse will man ja gerade diesen speziellen Geschmack. Bei meinem Roquefort zum Beispiel wird Sauerteig-Roggenbrot geschimmelt, und es existieren noch einige Schimmelkäse, die nicht mit einem speziell gezüchteten Pilz geimpft werden.

Einer dieser aussergewöhnlichen Schimmelkäse ist der «Bleu de Tignes». Nur noch sechs Produzenten widmen sich dieser aufwendigen Herstellung. In der Zeit von Juni bis September wird er auf 2000 m Höhe im «Parc National de la Vanoise» in Savoyen gemacht. Vor zwei Wochen hatte ich die Gelegenheit, mit einigen «Crémiers», wie Käsehändler in Frankreich genannt werden, eine solche Alpennerei zu besuchen. Ausführlich wurde uns das Verfahren erklärt und mit Gestik ergänzt, denn leider konnten sie mit der Produktion noch nicht beginnen, weil der Frühling aussergewöhnlich kalt und lang war.

Unsere Kolumnisten

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

ANZEIGE

Beratung zum L-GAV gefällig?



Antworten zum L-GAV

Unsere Rechtsberatung steht für Fragen aus dem Arbeitsrecht, dem L-GAV und für allgemeine Rechtsauskünfte zur Verfügung.

Für Mitglieder bietet sie zudem allgemeine Auskünfte im Bereich Personalwesen, die Übernahme von Mandaten und einen Inkassodienst.

Finden Sie Antworten zu Mindestlöhnen und weiteren rechtlichen Fragen unter www.hotelleriesuisse.ch/rechtsberatung



hotelleriesuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sensorium für guten Kaffee

Sie ist Qualitätsmanagerin bei einer Rohkaffee-Firma und Kaffee-Jurorin: Gloria Pedroza über anspruchsvolles Verkosten und das Analysieren von Rohkaffee-Bohnen.

FRANZISKA EGLI

Gloria Pedroza, Sie waren Jurorin an der «World of Coffee» in Nizza. Was genau war Ihre Aufgabe?

Ich war «Visual Judge» bei der Kategorie «Latte Art», was die Kunst ist, nur mit Giessen von Milch Sujets in die Tasse zu zaubern. Hier beurteilte ich die Muster und Ausführungen und deren Schwierigkeitsgrad. Bei der Disziplin «Coffee Roasting» war ich zudem in der Jury, die den Kaffee blind degustierte, welcher von den Teilnehmenden geröstet wurde.

Der Berner Micha Schranz rangiert mit seiner «Latte Art» auf Rang 18. Wie schätzen Sie seine Leistung ein?

Dazu kann ich mich nicht äussern, da ich als Schweizer Jury-Mitglied seine Arbeit nicht beurteilen durfte.

Und Lucie Adisson, die die Schweiz im «Cup Tasters» vertrat und früh ausschied?

Hierzu ist zu sagen, dass der «Cup Tasters Championship» eine sehr schwierige, sehr anspruchsvolle Disziplin ist. Die Teilnehmenden müssen innert acht Minuten acht sogenannte Dreieckssets beurteilen. Ein solches Set besteht aus drei Kaffees, wovon sich einer von den zwei anderen unterscheidet, und genau den gilt es herauszuschmecken. Wohlverstanden: Hierbei handelt es sich um sehr kleine Unterschiede. Zumal die Geschmackswahrnehmung von ganz vielen Faktoren abhängt, wie der Tagesform, Nervosität, einer Erkältung oder auch der Temperatur der Kaffeeprobe.

Das ist aber genau die Disziplin, mit der Sie selber 2006 Weltmeisterin wurden. Hat sich von damals zu heute verändert?

Im Gegenteil. Es ist wohl die Kategorie, die am wenigsten Veränderung erfahren hat, da die Grundidee – acht Sets innert acht Minuten – nach wie vor dieselbe ist. Neu im Reglement steht aber der Zusatz, dass man mindestens zwei der drei Portionen auch wirklich kosten muss – dies, nachdem mal ein Teilnehmer diesen Wettbewerb nur mittels Riechen an der Tasse absolviert hat.

Sie sind Leiterin Qualitätsmanagement für den in- und ausländischen Markt bei Bernhard Rothfos Intercafé. Was genau beinhaltet Ihr Aufgabe-Bereich?

Ich analysiere Rohkaffee-Mus-



In dieser Disziplin entscheidet vor allem das Auge: «Latte Art» ist die Kunst, mit Milch Sujets in die Tasse zu zaubern. Bilder: zvg/Luzia Taschler



Bevorzugt Espresso mit wenig Säure: Gloria Pedroza.

World of Coffee Die Schweiz war dabei

Vergangene Woche war Nizza der Mittelpunkt der Kaffeewelt. Die «World of Coffee», der Messe-Event der Specialty Coffee Association of Europe SCAE deckt nicht nur die gesamte Wertschöpfungskette von Kaffee-Anbau bis Vertriebskonzepte ab, sondern bietet auch zahlreiche Seminare und Workshops und ist jeweils auch Austragungsort für diverse Meisterschaften. Mehrere hundert Kaffee-Aficionados aus der ganzen Welt fanden sich ein, um sich in

den Disziplinen «Latte Art» (der Kunst, nur mit Giessen von Milch Sujets in die Tasse zu zaubern), «Cup Tasters» (Sensorik), «Coffee in Good Spirits» (Kaffee veredelt mit Spirituosen) sowie – in diesem Jahr zum ersten Mal ausgetragen – in «Coffee Roasting» (Kaffeerösten) zu messen.

Die Resultate auf Schweizer Seite: Micha Schranz von der Berner Kaffeerösterei Blaser Café, der unser Land in der Kategorie «Latte Art» vertrat, belegte den Rang 18 von insgesamt 31 Teil-

nehmenden. Die Siegernationen waren Japan, Korea und Spanien. Die zweite Schweizerin, Lucie Adisson, Verkosterin bei Nespresso, die in der Disziplin «Cup Tasters» antrat, schied bereits früh aus. Heinz Trachsel vom SCAE: «Hier glänzten Ungarn, Japan und Tschechien. Man müsste bedenken, dass sich weltweit über 500 Menschen aus fast 40 Ländern an diesen Meisterschaften beteiligen würden. fee

www.swisscsc.ch



Belegte den Rang 18 von 31: Micha Schranz. zvg

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
Redaktion: Natalie-Pascale Alliesch/Inpa
Koordination: Daniel Steim

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Häni
Stelleninserate: Angela di Renzo Costa
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller, Michael Müller
hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZP Nintz, 8952 Schlieren.

ter, also Bohnen, wenn sie noch grün und ungeröstet sind. Ich beurteile Bohnergröße, Farbe, Feuchtigkeitsgehalt, aber auch Defekte und nicht zuletzt den Geschmack. Für Letzteres rösten und mahlen wir schliesslich ein paar Bohnen, um den Geschmack mittels einer Degustation – welche dem Wein nicht unähnlich ist – nochmals zu analysieren. Wird die Bohne dann für gut befunden, darf der Importeur seinen Kaffee einführen. Dieser wird von uns nochmals analysiert, da auch während des Transports vieles schiefgehen und der Kaffee beschädigt werden kann.

Nicht nur im Ausland, auch in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ist hochwertiger Kaffee ein grosses Thema. Wie beurteilen Sie das?

Noch gibt es längst nicht in jedem Betrieb guten Kaffee. Aber auch wir beobachten, dass die Konsumenten qualitätsbewusster werden und Hotels und Restaurants vermehrt grosses Interesse daran bekunden, ein gutes Produkt anzubieten. Ob aber ein Kaffee-Trend wie etwa der zurzeit sehr angesagte «Brewed Coffee» längerfristig eine Zukunft hat und ob er es von der Barista-Szene, den kleinen Röstereien und Cafés ins breite Kundensegment

Auch der Sensorik wird heute deutlich mehr Aufmerksamkeit geschenkt.

Das ganze Gebiet der Sensorik und Verkostung hat sich auch in den letzten zehn, fünfzehn Jahren stark entwickelt. Als ich angefangen habe, haben wir bei der Qualitätskontrolle zum Beispiel nur gerade fünf unterschiedliche Geschmacksattribute ausgemacht, den Kaffee in fünf Kategorien eingestuft, und die Beschreibung jeder Kategorie war auf Intensität, Säure und Körper beschränkt. Ganz anders heute: Heute sprechen wir detailreich über verschiedenste Geschmacksprofile.

Innen hat man früh ein Talent als Kaffee-Verkosterin attestiert. Wie zeigt sich so etwas?

Nun, ich habe es selber nicht gemerkt, aber Kaffee-Sensorik hat mich interessiert. Zum einen Teil ist so ein Talent genetisch bedingt: Es hängt von der Anzahl Geschmackspapillen auf der Zunge ab. Das ist aber nicht das Wichtigste:

Es ist auch die Übung, die entscheidend ist, die Datenbank, die man sich mit den Jahren im Kopf anlegt und dank der man einen Geruch, einen Geschmack jederzeit wieder abrufen und benennen kann.

Sie stammen aus Guatemala, einem typischen Kaffee-Land. Welchen Kaffee mögen Sie? Ich mag guatemaltekischen, aber auch solchen aus Kolumbien oder Äthiopien – beim Brühkaffee bevorzuge ich eher einen fruchtig-blumigen, beim Espresso einen ausgewogenen mit weniger Säure.

Zur Person Kaffee-Verkosterin aus Guatemala

Sie ist in einem traditionellen Anbaugebiet für Kaffee aufgewachsen: Gloria Pedroza, 35, stammt aus Guatemala, wo sie eine Lehre als Industriekaufrau bei der lokalen Niederlassung der deutschen Neumann-Gruppe machte, dem weltweit tätigen Kaffeehändler. Vor neun Jahren kam Pedroza in die Schweiz und leitet bei Bernhard Rothfos Intercafé in Zug, einem Ableger der Neumann-Gruppe, das Qualitätsmanagement für den in- und ausländischen Markt. fee

impresum

htr hotelrevue

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. Chefredaktor: Sabrina Glanzmann/sag
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku

Ressortleitung:

aktuell: Daniel Stampfli/dst

cahier français: Alexandre Caldarà/aca

fokus: Alex Gertschen/axg
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb; Franziska

Eggl/fee; Theres Lager Berger/tl; Gudrun Schlenczek/gsg
Praktikum: Anna Tschaggelar/at
Grafik und Produktion: Roland Gerber/rg; Andrea Husistein/ah; Daniel Steim/dst
Korrektorat: Paul le Grand
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak

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.

Wir machen Hotels erfolgreicher.

rebagdata
Hotel Management Solutions 044 711 74 10 www.rebag.ch

hotellereuse
Hotel Real Estate

protel

Die Familie Perrin leitet das Château du Beaucastel, eines der grössten Güter der AC Châteauneuf-du-Pape. Matthieu Perrin über Terroir, Tradition und Märkte.

RENATE DUBACH

Matthieu Perrin, im Château de Beaucastel arbeitet Ihre ganze Familie mit. Wie muss man sich das vorstellen?
Mein Vater François ist 60 Jahre alt, mein Onkel Jean Pierre 70. Sie sind pensioniert, aber noch oft in den Weinbergen anzutreffen. Die fünfte Perrin-Generation, meine beiden Brüder, eine Cousine, drei Cousins und ich, wir sind verantwortlich für das Weingut.

Sieben Leute bestimmen gemeinsam, alle haben gleich viel zu sagen?
Wir brauchen keinen Boss. Bei wichtigen Fragen, wie etwa der Assemblage eines Weins, entscheiden wir gemeinsam. Wir glauben, dass wir heute nicht dieselben Weine herstellen könnten, wenn wir nicht ein Familienunternehmen wären. Wir alle verdanken es unserem Grossvater, dass wir alte hervorragende Rebstöcke haben. Eine Winzerfamilie plant anders als eine Firma, wir sind nicht am schnellen Geld interessiert.

Ihr Grossvater hat den Grundstock klug gelegt.
Mein Grossvater stellte sehr wichtige Prinzipien auf. Er hatte eine Vision. Er führte die 13 Rebsorten wieder ein, die für die AC Châteauneuf-du-Pape zugelassen sind. Er hat nach der Reblausplage auf Mourvèdre gesetzt, nicht auf Grenache wie alle anderen im Rhonetal.

13 Rebsorten, sind das nicht ein paar zu viele?
Die AC Châteauneuf-du-Pape ist die älteste AC in Frankreich, sie wurde 1934 eingeführt. Damals gab es diese 13 Rebsorten, die Winzer pflanzten sie an, weil sie für ihre Böden, für ihre Höhenlage und Ausrichtung am besten geeignet waren. Wir von Beaucastel glauben, dass jede einzelne Sorte ihre eigene «Persönlichkeit» hat. Wir haben 13 verschiedene Parzellen, je mit einer Sorte, die wir einzeln vinifizieren. Man könnte Weine aus 100 Prozent Grenache oder Mourvèdre machen. Aber es ist wie in einem Konzert, ein Klavier oder eine Geige allein kann schön klingen. Aber mehrere Instrumente zusammen ergeben eine komplexere Harmonie. Das versuchen wir auch mit unserem Wein.

Auch für Weisswein? Viele kennen die guten Weissweine aus der AC Châteauneuf-du-Pape gar nicht...
In unserer Region ist das Klima ziemlich warm, also eher gut für Rotweine. Wir produzieren über 90 Prozent rote Weine. Aber auch unsere Weissweine sind einzigartig, weil Beaucastel ganz im Norden der Appellation liegt, wo es kühler ist. Es ist



Das stattliche Weingut Château de Beaucastel im französischen Courthezon, inmitten seiner Reben.

Bilder zvg

Starke Familienbande mit Sinn für Tradition



Roussanne Vieilles Vignes 2011.

auch sehr flach und äusserst windig. Der Mistral bläst stark da. Das alles ergibt ausgewogene, elegante Rotweine. Wir haben ausgezeichnete Lagen für weisse Traubensorten, wie etwa Roussanne, eine Sorte, die nicht einfach ist. Wir haben die ältesten Roussanne-Reben, die es gibt, sie sind über 90 Jahre alt.

Bei uns bezahlt man im Laden zwischen 440 und 500 Franken für eine Flasche Ihres Topweins «Hommage à Jacques Perrin».

Ihre anderen Châteauneuf-du-Pape-Weine liegen zwischen 90 und 150 Franken. Wie viel bezahlen Sie selber maximal für eine Flasche Wein?
Ein Topwein ist ein Luxusprodukt. Ich bin bereit, viel für einen Wein zu bezahlen, wenn ich ihn sehr gern habe.

Ein Winzerkollege von Ihnen, Jean-Marie Royer



Hommage à Jacques Perrin 2000.

hat gesagt: «In der AC Châteauneuf-du-Pape sind die Winzer noch Winzer. Im Bordeaux sind die Winzer Manager, ich weiss nicht, ob sie noch Reben schneiden können.»
Wenn Sie möchten, dass ich etwas Schlechtes über die Winzer im Bordeaux sage, muss ich Sie enttäuschen. Meine Familie und ich sind jeden Tag in den Rebbergen. Wir sehen es gerne, wenn man unseren Wein mag und trinkt. Unsere Preise sind jedes Jahr etwa gleich. Sie gehen nicht rauf und runter wie im Bordeaux.

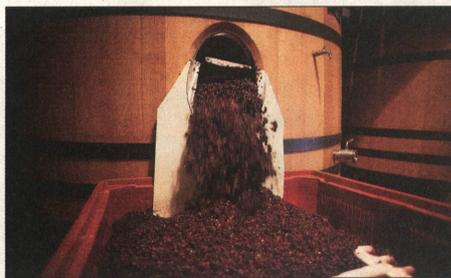


Matthieu Perrin



Eindrücklich: die grossen Lagerfässer von Beaucastel.

selber reisen viel in der Welt herum, um Ihre Weine zu vermarkten. Wie viel verkaufen Sie in Frankreich?
Etwa zwanzig bis dreissig



Décuvage auf Château de Beaucastel. Alle 13 Rebsorten werden einzeln vinifiziert.

Prozent. Die wichtigsten Exportländer für uns sind die USA und Kanada. Dann kommen Deutschland und England. In China muss ich

zuerst erklären, was Châteauneuf-du-Pape ist. Aber wir haben dort eine Zukunft, asiatisches Essen passt gut zu unseren Weissweinen.

Beaucastel trifft auf «Stucki»

Matthieu Perrin (32) stammt aus einer der traditionsreichsten Winzerfamilien in der AC Châteauneuf-du-Pape, mit über 300 Hektaren Rebberge in diversen Appellationen. Auf 110 Hektaren stehen Rebstöcke, die unter dem Label «Château de Beaucastel» verkauft werden. Sämtliche Weine werden biodynamisch hergestellt. Seit zwei Monaten importiert die Basler Firma Paul Ullrich AG die Perrin- und Beaucastel-Weine in die Schweiz; zum Einstand organisierte das Unternehmen letzte Woche ein «Wine

& Dine» im «Stucki» in Basel – «um auf dem Niveau der Weine zu bleiben, mussten wir schon ein besonderes Restaurant dazu finden», sagte Adrian Baumgartner, der in der Geschäftsleitung der Paul Ullrich AG sitzt. Die mit zwei Michelin-Sternen dekorierte «Stucki-Chefin» Tanja Grandits weilt an diesem Abend zwar berufshalber im Ausland, aber «meine Frau versuchte, ein bisschen Südfrankreich in das Menü einzubauen», erklärte Gastgeber René Graf Grandits. Die südfranzösischen Akzente blieben dezent, doch die Speisen setzten die Beaucastel-Weine ins beste Licht. Der Châteauneuf-du-Pape AC Vieilles Vignes Roussanne

2011, ein Wein mit blumigen und mineralischen Noten, viel Schmelz und langem Abgang, begleitet etwa das Lachs-Kardamom-Sashimi mit Rotbusch-Rauch und Süsskartoffel-Dashi perfekt. In Rot – zu Kalbsbäggli, Berglammrücken und zum Käse – gab es drei Jahrgänge des Châteauneuf-du-Pape AC rouge zu degustieren. 2010, 2006 und 2000. Der Jüngste präsentierte sich intensiv fruchtig, ausgewogen und rund. Der 2006er schmeichelte mit Kirsch- und Schokoaromen. Und der Älteste zeigte erdige Primärnoten und etwas weniger Frucht. rd

www.beaucastel.com

PROFIL

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

Nr. 27 · 4. Juli 2013

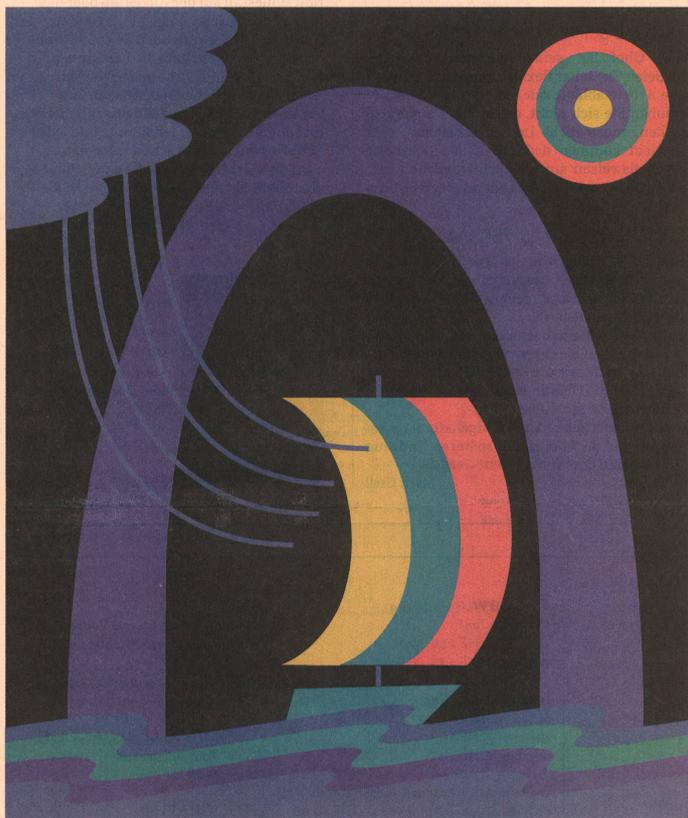
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit ist meine Therapie
gegen Pessimismus»

Woody Allen

FEEDBACK UND ERMUTIGUNG NÜTZEN

Kürzlich schrieb uns ein Kandidat mitten im Rekrutierungsprozess: «Es liegt nun an mir, und ich packe diesen Job, das versichere ich Ihnen, jedoch für den Mut und die Kraft, für den Glauben an mich selber, den Sie mir gegeben haben, dafür bin ich Ihnen extrem dankbar. Das kommt von Herzen und das meine ich auch so ...». Wir waren perplex in doppelter Hinsicht: Erstens waren wir uns zu keiner Zeit bewusst, ihn über die Gebühr positiv beeinflusst zu haben und zweitens bekam er kurz danach tatsächlich den Zuschlag für die Stelle. Was war passiert: Beide Seiten hatten sich an das empfohlene Strickmuster der Feedbackkultur gehalten – jeder hielt jeden minutiös über den Fortschritt der Verhandlungen auf dem Laufenden inkl. konkreter Rückmeldungen über die Qualität der diversen Gespräche zwischen Kandidat und den Vertretern der Geschäftsleitung des potenziellen Arbeitgebers. Dass wir ihn ermutigt (ermuntert) hatten, eine grosse Herausforderung in Angriff zu nehmen, ihn für seinen hervorragenden, unternehmerisch geprägten Background lobten und ihm offen kommuniziert hatten, dass er das Zeug zum Ideal-kandidaten hätte, war selbstverständlich.

Feedback macht stark

Erfahrungsgemäss gibt es in Sachen Feedback respektive Lob und Ermutigung noch viel Nachholbedarf. Es spielt eine wichtige Rolle beim Wissenstransfer. Die deutsche Lösungsforscherin Simone D. Wiedenhöft schreibt zur Feedbackkultur: «Wenn mehr Menschen wüssten, was sie mit ihren Worten Wunderbares be-

wirken können, würden sie so etwas häufiger aussprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die meisten Menschen ihren Job gut machen wollen. Dazu müssen sie wissen, wann sie ihn tatsächlich gut machen und was an dem, was sie machen, überhaupt das Gute ist. Sie müssen die Chance bekommen, etwas zu verändern, wenn sie ihn vielleicht noch nicht so richtig gut machen. Klar, je nach Tätigkeit gibt's auch durch die Sache an sich eine Rückmeldung über «gut» und «schlecht». Den meisten Menschen reicht das allerdings nicht – nicht umsonst steht die mangelnde Anerkennung auf der Liste der Motivationskiller ganz weit oben. Und die Anerkennung muss ich schon mit der Lupe suchen, wenn sich Vorgesetzte einfach um das Feedback drücken.» So weit einige der wichtigsten Aussagen der Diplom-Psychologin Wiedenhöft. Das leicht altmodisch klingende Wort Ermutigung ist übrigens gleichzusetzen mit Mentoring, welches auch als Personalentwicklungsinstrument Anwendung findet. Eine erfahrene Person gibt hier ihr praktisches Wissen an eine weniger erfahrene Person weiter mit dem Resultat: Die betroffenen Persönlichkeiten trauen sich mehr zu und erreichen dadurch ambitionierte Ziele. Unterschätzen wir also nicht, was ein positives Feedback, eine Ermutigung, auslösen können.



Ansgar Schäfer
SCHAEFER & PARTNER GMBH
Dübendorf
www.schaeferpartner.ch

AGENDA

15.–20. JULI

«Summer Academy – English Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22.–27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.–9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II»,

von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. AUGUST

«Learning by Doing – Modul 5», von hotelleriesuisse, Hotel Seedorf, in Pfäffikon/SZ
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. AUG./26. OKT.

«Methodik-/Didaktikkurs I+II», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum Liestal
www.hotelgastrounion.ch

3. SEPTEMBER

«WSET Level 2 Spirituosen», vom Berufsverband Restauration, im EAV, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

7. SEPTEMBER

«Ladies first», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt dazu wöchentlich Tipps.

Gesundheitsgefährdung vermeiden (Teil 4)

Suchtmittel

Alkohol und andere Suchtmittel beeinträchtigen auch in kleinster Menge die Wahrnehmung und die Reaktion. Sie gehören nicht in die Backstube.

Hauterkrankungen

Die Haut, insbesondere die Hände, sind durch den Kontakt mit Backmehlen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einer Dauerbelastung ausgesetzt. Die regelmässige Pflege der Hände ist deshalb besonders wichtig.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitiergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

EIN NEUER CHEF KANN AUCH EINE CHANCE SEIN

Wer kennt das nicht. Das alte Team ist eingespielt und plötzlich geht der Chef de service oder der Küchenchef. Während vorher alles paletti war, stülpt der Neue alles um und stellt langjährige Mitarbeitende in Frage. – Was nun?

Veränderungen im Arbeitsalltag sind nicht jedermanns Sache. Viele arbeiten am liebsten in einem eingespielten Team, in dem jeder weiss, was Kollegen und Vorgesetzte voneinander erwarten. Doch was, wenn ein neuer Chef die Abteilung übernimmt?

ABWARTEN UND BEOBACHTEN

Ein neuer Chef ist genauso verunsichert wie Sie. Auch für ihn ist alles neu. Auch er weiss nicht, wer wie tickt und wie alles abläuft. Bevor Sie auf Ihren neuen Chef losstürmen, sollten Sie zunächst seine Arbeitsweise und seinen Kommunikationsstil beobachten. Welcher Typ ist er? Wie geht er mit der neuen Situation um? Kommt er auf Sie zu oder müssen Sie selbst einen persönlichen Termin mit ihm vereinbaren? Vorsicht: Sagen Sie ihm nicht ständig, wie (gut) es der alte Chef gemacht hat. Denn der neue Chef kann dies auch als Kritik an ihm selber verstehen, was ihn eventuell mehr verunsichert und allenfalls wütend auf Sie macht. Auf jeden Fall kann es zu Verstimmungen führen.

UNTERSTÜTZEN

Jeder neue Job ist eine Herausforderung. Stehen Sie Ihrem neuen Chef daher mit Ihrem Fachwissen und Ihrer langjähriger Erfahrung im Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite. Passen Sie aber auf, dass Sie nicht behindernd wirken. Nutzen Sie die Chance, ihm Zusammenhänge aufzuzeigen, zum Beispiel, wie

die Abläufe zwischen den Abteilungen – und sich ihm wichtige Beziehungsgeflechte zu erläutern, etwa mit wem sein Vorgänger ein gutes Verhältnis hatte und mit wem es Ärger gab. Der Vorgesetzte ist dankbar für jeden Hinweis. So lernt er rasch die Unternehmenskultur kennen, und das kommt allen zugute.

FLEXIBEL SEIN

Jeder Chef hat seinen eigenen Führungsstil. Seien Sie daher flexibel und offen, wenn er neue Arbeitsabläufe oder Strukturen einführt. Sträuben Sie sich nicht, denn etwas anders zu machen, muss nicht immer schlechter sein. Vielleicht kommen dadurch längst überholte Vorgehensweisen auf den Prüfstand und werden gegen innovative Methoden ausgetauscht.

ZWISCHENZEUGNIS VERLANGEN

Ein wichtiger Tipp zum Schluss: Wenn Ihr Vorgesetzter wechselt, verlangen sie von ihm unbedingt ein Zwischenzeugnis. Das Zeugnis sichert sie mehrfach ab:

- Falls Sie die Stelle nächstens wechseln, kann Ihr neuer Chef Sie gar nicht richtig beurteilen.
- Falls Sie sich mit dem neuen Chef nicht verstehen, ist die Gefahr gross, dass er Ihnen ein schlechtes Zeugnis ausstellt.
- Ein im Zwischenzeugnis festgehaltener Leistungsstand darf bei einem späteren Endzeugnis nicht auf den Kopf gestellt werden.

Mario Gsell

BUCHTIPP

MODERNE ARCHITEKTUR IN UNSEREN BERGEN

Wer vom Bauen in den Alpen spricht, denkt in der Regel an imitierte Chalets, von Technokraten gestaltete Bergbahnstationen oder gesichtslose Zweitwohnschaftsbauten in den grossen Wintersportorten. Doch zwischen diesen alltäglichen Gebäuden finden sich auch in den Bergen immer wieder architektonische Trouvaillen, die zum Teil aus der Feder bekannter Architekten stammen. Viele dieser Bauten sind Restaurants oder andere touristische Einrichtungen. Zum Beispiel das Alpenmuseum in Colombrè, das Bergrestaurant Chüestall auf der Riederalp oder das Ferienhaus Rigi Scheidegg. Alle Objekte lassen sich auf spannenden Routen erkunden. Dieses Buch führt die Leserinnen und Leser auf 15 Touren zu ausgewählten Architekturprojekten in den Alpen und Vorarlpen der Schweiz, Süddeutschlands und dem Vorarlberg. Jede Route und jeder Bau wird mit ausführlichen Informationen sowie zahlreichen Bildern und Plänen dokumentiert und liefert so die passende Grundlage für alle wanderbegeisterten Liebhaber zeitgenössischer Architektur.



«Architektur erwandern»

Werd Verlag
von Reto Westermann
und Üse Meyer
ISBN
978-3-85932-694-1
CHF 29.90

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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

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

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 25
inserate@stellenprofil.ch
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 / 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 / www.immobiliensuisse.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion:
Hotellerie * 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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Abwechslungsreicher kann man sich eine Arbeit gar nicht vorstellen als die Geschäftsleitung im Büro, an der Front, bei der Mitarbeiter- und Bankettplanung und im Bestellwesen

als Betriebsassistenten

zu unterstützen. Sie bringen Erfahrung im Service und der Administration mit, lieben den Umgang mit jungen Mitarbeitern und einer bunt gemischten Gästeschar, können sich mit unserem Shoppingrestaurant im Bauernhaus und der angrenzenden Weinbar identifizieren und sind bereit, ab Mitte August nach unseren Sommerferien uns alle zu unterstützen. Sonntag und Montag frei. Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhäusern
Telefon 041 790 33 88
www.tischundbar.ch
willkommen@tischundbar.ch

27206-10194



Gruppenleitung (Segment Bildung)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27300-10198

Die VISIONGROUP ist spezialisiert auf die Vermietung von hochwertig möblierten Apartments mit Service und Stil in besten City-Lagen. Zur professionellen Unterstützung unseres Vermietungsteams in Zürich suchen wir per sofort einen

Vermietungsprofi im Aussendienst (w/m) 100%

Ihre Aufgaben:

- Besichtigungen von unseren Apartments koordinieren und selbstständig durchführen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche führen
- Bearbeiten der Kundenanfragen unserer anspruchsvollen Kundschaft per E-Mail, Post, persönlich oder am Telefon
- Mietverträge aushandeln und abschliessen

Was wir erwarten:

In unser Vermietungsteam passt eine hoch motivierte, aufgestellte und belastbare Persönlichkeit. Sie sind es gewohnt, anspruchsvolle Kundschaft zu beraten und zu betreuen. Sie sind ein Talent im Koordinieren, Organisieren, können vernetzt denken und selbstständig arbeiten. Sie haben bereits sehr gute Verkaufserfahrung, gute PC-Anwenderkenntnisse, kooperieren gut im Team, können sehr gut mit Stresssituationen umgehen und besitzen den Führerausweis. Sie sind zwischen 25 und 38 Jahre jung, Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch und Sie beherrschen sehr gut Englisch in Wort und Schrift.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:
pthoma@visiongroup.eu / www.visionapartments.eu

27325-10007



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n)

Stv. Chef de Service 100%

Sie sind dienstleistungsorientiert, besitzen Führungs- und Fachkompetenz, allgemeine EDV- und Fidelio-Kenntnisse, sind flexibel und belastbar. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Es erwarten Sie anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgaben mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Marlen Schuler (Chef de Service), Tel. 044 764 88 21, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. Juli 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

27303-10199

Bei uns sind Sie in besten Händen

Kantonsspital

Graubünden

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

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

(Arbeitspensum 70 – 100 %)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Gesundheit

Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

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

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Tel. +41 81 255 23 30.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 49/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 49/13

27282-10186

ALEXANDER

DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Für unser 4*-Business-Hotel direkt am See mit 22 Hotelzimmern und grosser See-Terrasse suchen wir auf Ende August oder nach Vereinbarung eine/n selbstständige/n

Direktions-AssistentIn

Aufgaben

- Selbstständige Führung der Abteilungen Reception, Housekeeping und Unterhalt
- Mitarbeit an der Reception und Mithilfe im Restaurant
- Unterstützung der Direktion im Personalwesen
- Stellvertretung des Direktors in dessen Abwesenheit
- Kontrolle der Debitoren und Tageseinnahmen
- Marketing und PR
- Verkauf und Organisation von Banketten und Seminaren

Anforderungen

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder mehrjährige Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Mehrjährige Erfahrung im Frontoffice Bereich

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
martin.heyne@alexander-am-zuerichsee.ch

27301-10204



Hotelfachfrau/-mann

Sorell Hotel Rex
Weinbergstrasse 92, 8006 Zürich

per sofort

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

 SORELL HOTELS
SWITZERLAND



27304-10201



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 Verkaufs- & Marketingabteilung suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jährstelle eine/n

Sales Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite:
www.kulm.com oder 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

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

SWISS DELUXE HOTELS

27325-10111



Der Golf & Country Club Blumisberg, idyllisch und gleichzeitig nahe zwischen Bern und Freiburg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golf-szene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten

in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei unseren Firmen- und Sponsorevents wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie in idealer Kombination mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Für die selbständige Führung (ab Frühling 2014) unseres Club-Restaurants suchen wir einen begeisterungsfähigen, zweisprachigen (dt/frz)

PÄCHTER

idealerweise ein ausgewiesenes Gastgeber-Ehepaar, welches sich längerfristig mit unserem Betrieb identifizieren kann. Mit Ihrem Team und in Zusammenarbeit mit unserem Management führen Sie diesen abwechslungsreichen Betrieb in einem geschichtsträchtigen Umfeld. Verantwortungsbewusst setzen Sie unsere konzeptionellen Ideen und Vorgaben unternehmerisch um. Es erwarten Sie attraktive Pachtbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier.

Golf & Country Club Blumisberg
Heinz Reber, Clubmanager
3184 Wünnwil
Telefon: 026/496.34.38
heinz.reber@blumisberg.ch

27295-10195

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr hotel revue

**HOTELLERIE[®]
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

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

**GESAMT
AUFLAGE
40.000**

www.stellenPROFIL.ch

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

1. In den USA die Bekanntheit des Hotel-Findens in der Vergangenheit durch Google...
2. In der Schweiz...
3. In der Schweiz...
4. In der Schweiz...
5. In der Schweiz...
6. In der Schweiz...
7. In der Schweiz...
8. In der Schweiz...
9. In der Schweiz...
10. In der Schweiz...

**Gesucht: Salztroter
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS LAUF AUSSEHEN

1. August
2. August
3. August
4. August
5. August
6. August
7. August
8. August
9. August
10. August

PROFIL

Letzte Food & Beverage

SCHAFER & PARTNER

Küchenchef

SEP Switzerland

Küchenchef

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

1. In der Schweiz...
2. In der Schweiz...
3. In der Schweiz...
4. In der Schweiz...
5. In der Schweiz...
6. In der Schweiz...
7. In der Schweiz...
8. In der Schweiz...
9. In der Schweiz...
10. In der Schweiz...

HERSSER

RESTAURANT

ERBART

**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilienset selber unter
www.htr.ch/immobilien**

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2013/2014 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

Spezialitätenköche für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
- Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschallik/
jobs@aroskopulm.ch



AROSÄ KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 · Fax -89
jobs@aroskopulm.ch www.aroskopulm.ch

27284-1010



Personalassistent/in (Segment Bildung)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Fiüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27290-1017

SVIZZERA ITALIANA



Le piacerebbe contribuire e partecipare al successo del "Salotto di Lugano" in un ambiente molto suggestivo e colmo di storia?

Nella funzione di

Chef di cucina

delizierà i nostri ospiti con una variegata cucina "à la carte" d'impronta italiana durante il giorno, mentre la sera, pianificherà e cucinerà per ricevimenti e convivi da 10 a 80 persone. Verrà affiancato e condurrà con competenza un piccolo team.

Sarà data preferenza a un/a professionista con comprovate esperienze e referenze, spirito organizzativo e capacità amministrative.

Offriamo un ambiente di lavoro stimolante nel Ristorante storico di Lugano, con un team ben introdotto e condizioni/orari di lavoro interessanti.

La invitiamo a inviare il suo Curriculum Vitae completo all'attenzione del Dir. Anton Froschauer.

Ristorante Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, 6900 Lugano
Tel. +41 91 910 51 30, Fax +41 91 910 51 33
www.grand-cafe-lugano.ch, froschauer@grand-cafe-lugano.ch

27319-1005

Kambly

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Seit drei Generationen steht Kambly für vollendete Schweizer Feingebäck-Tradition. Wir bieten unseren Kunden raffinierte Köstlichkeiten, sorgfältig hergestellt nach allen Regeln der Kunst und mit den besten Rohstoffen als Qualität ohne Kompromisse.

Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in (40 - 60%)

Hauptaufgaben

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld in der Schauconfiserie im Kambly Erlebnis und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche Qualität.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre zuverlässige Arbeitsweise sowie Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und möchten unseren kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre Berufserfahrung und Sie haben sich die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, angeeignet. Sie stehen gerne im Rampenlicht und können mit unterschiedlichen Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und begeistert zusammenarbeiten. Sie sind flexibel in der Arbeitszeitgestaltung und sind bereit Ferienvertretungen zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 33).

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

27283-1018

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

Réception
Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Etagengouvernante
Chef de Rang
Bar

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas. Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des *Travel & Leisure* Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail oder Fax.



E-mail: jobs@posthotel.com
Fax: 001 403 522 3966
Lake Louise, Alberta Kanada

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

27206-1003

SUISSE ROMANDE



Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme cherche

Un(e) responsable marketing & relations publiques de 80% à 100%

Tâches principales

- Coordination des actions de marketing
- Gestion des actions de promotion
- Création et réalisation de brochures et publications
- Communication médias & relations publiques
- Soutien au développement d'animations et de manifestations

Profil souhaité

- Formation d'une école de tourisme, HES, ou commerciales supérieure
- Expérience dans le domaine du tourisme, de la promotion ou de la communication
- Aisance rédactionnelle et dans les contacts
- Parfaite maîtrise du français et de l'allemand
- Compétences dans la gestion de projets
- Flexibilité, esprit d'initiative, entretient
- Maîtrise des outils de bureautique et logiciel Adobe

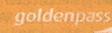
Entrée en service de suite ou à convenir

Vous êtes intéressé(e) ? Alors transmettez votre dossier de candidature d'ici au 26 juillet 2013 avec les documents usuels à :

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme,
A l'attention de M. Laurent Mollard, Directeur
Rue de l'Hôtel de Ville 16, 1470 Estavayer-le-Lac

Cahier des charges disponible : www.estavayer-payerne.ch/fr/A-notre-sujet/Emplois
Plus de renseignements : 026/660.61.61

27356-1002



Le GoldenPass (Chemin de fer Montreux Oberland bernois SA et ses entreprises associées) offre une large gamme de services et de prestations touristiques entre le Léman et l'Oberland bernois.

Le secteur Gastro de nos entreprises comprend le site touristique des Rochers-de-Naye (avec hôtel, restaurants et yourtes), le Restaurant des Pléiades, le Buffet de la Gare de Montreux et le Catering sur nos trains panoramiques.

Pour la gestion d'une cinquantaine de personnes œuvrant dans ce secteur, nous cherchons à engager

un assistant Human Resources à 50% (h/f)

Vos tâches :

- Vous vous occupez de la gestion intégrale du personnel Gastro.
- Vous assumez la comptabilité salariale (Mirus).
- Vous entreprenez toutes les démarches nécessaires au niveau des assurances sociales.
- Vous rédigez toute la correspondance en relation avec le personnel Gastro.
- Vous êtes disposé(e) à travailler quelques samedis, dimanches ou jours fériés par année.

Votre profil :

- Vous êtes une personnalité engagée et motivée, et vous savez organiser votre travail.
- Vous avez une formation commerciale ou équivalente avec expérience dans les affaires du personnel.
- Vous êtes de langue maternelle française ou disposez d'excellentes connaissances écrites et orales en français.
- Vous maîtrisez les outils informatiques (MS Office et Mirus).

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous adresser à M. Walter Jenelten, Tél. : 021 989 81 15, mail : w.jenelten@goldenpass.ch.

Vous vous reconnaissez dans ce profil et souhaitez rejoindre notre équipe ? N'hésitez pas à adresser votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, copies de diplômes, certificats et photo récente) à Goldenpass, Administration, case postale 1426, 1820 Montreux 1.

27356-1006

**Bauernfamilien in
Guinea-Bissau stoppen
den umweltschädlichen
Phosphatabbau
auf ihrem Land.**

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mit 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

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



KEYSTONE

LEITLINIE GVG

Die Verbände hotellerieuisse, GastroSuisse und CafetierSuisse haben gemeinsam die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) erarbeitet und vom Bundesamt für Gesundheit genehmigen lassen. Dadurch erhält die Leitlinie einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug. Die GVG-Leitlinie soll für alle Betriebe eine unverzichtbare Hilfe bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften und der Sicherstellung einer guten betrieblichen Verfahrenspraxis sein. «Gute Hygienepraxis», «Gute Herstellungspraxis» und «Gute Verfahrenspraxis» werden seit jeher im Gastgewerbe angestrebt. Die entsprechenden Minimalanforderungen sind in drei Gesetzen, in über 30 Verordnungen in den HACCP-Leitlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) und in weiteren Publikationen verankert und werden durch ISO und andere Normen ergänzt.

Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie

Wichtigste Voraussetzung für eine gute Verfahrenspraxis sind eine klare Regelung der Organisation und Festlegung der Ver-

antwortungen sowie die Ausbildung der Mitarbeitenden. Um die Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen zu gewährleisten, müssen diese bekannt und präsent sein. Zudem sieht das HACCP-Konzept vor, dass die wichtigsten Gefahren identifiziert, überwacht und das damit verbundene Risiko auf ein vertretbares Mass reduziert werden.

Fünf Schritte zur guten Verfahrenspraxis

1. Schritt: Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen. Das Minimalwissen für sämtliches Personal sind dabei die fünf Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene.

2. Schritt: Rechtsgrundlagen überblicken und beachten. Hier gilt es, eine Übersicht aller für den Betrieb relevanter Vorschriften zu erstellen.

3. Schritt: Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP). Bei sehr grossen Gefahren und Risiken für die Gesundheit sind kritische Kontrollpunkte mit regelmässigen Kontrollen und deren Dokumentation vorzusehen.

4. Schritt: Sicherheit gewinnen durch Selbstkontrolle. Jeder Betrieb hat selber für die Einhaltung der für ihn geltenden Vorgaben zu sorgen.

5. Schritt: Kompetent mit dem Vollzug zusammenarbeiten. Kenntnisse über Rechte und Pflichten bei der Lebensmittelkontrolle bilden eine solide Basis für eine kompetente Zusammenarbeit mit dem Vollzug.

Die Leitlinie kann unter www.hotellerieuisse.ch kostenlos bezogen werden.



David Stirnimann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotellerieuisse.ch



Die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern sucht eine/n neue/n Pächter/in für das

Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern

Das frequenzstarke Restaurant befindet sich im Naherholungsgebiet direkt an der Aare und grenzt an den beliebten Tierpark Dählhölzli.

Wir bieten:

- Selbstbedienungsrestaurant, 80 Plätze
- Galerierestaurant, Banketträume, unterteilbar, 250 Plätze
- Gartenrestaurants (Self, Bedient, Lounge), 670 Plätze
- Grosse moderne funktionale Küche
- Kinderspielplatz
- und Vieles mehr

Wir suchen:

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung:
Einen innovativen, kompetenten und flexiblen Wirt mit Organisationstalent und Führungserfahrung in der Ausflugsrestauration.

Interessenten senden wir sehr gerne eine Dokumentation mit den Details zu.

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern
Markus Portmann
Schwanengasse 14, 3011 Bern
Telefon 031 321 75 81
markus.portmann@bern.ch

27281-10195

Zu verkaufen im Tessin

3-Sterne-Hotel, Nähe Lugano

Mit 50 Zimmern, Restaurants, gepflegter Park mit Schwimmbad, grosse Liegewiese, Parkplätze. Absolut ruhige Lage.

Nähere Angaben unter Chiffre 27293-10192 an htr@hotelrevue.ch, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27293-10192

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

26988-10191



Das Sportamt der Stadt Zürich sucht auf die Badesaison 2014 (Mai) eine Mieterin/einen Mieter für das neu gebaute

Restaurant Strandbad Mythenquai

Das Strandbad Mythenquai ist eines der beliebtesten Zürcher Sommerbäder mit ca. 160 000 BesucherInnen pro Saison. Das Restaurant mit ca. 400 Aussensitzplätzen versorgt die Badegäste während der Sommerbadesaison jeweils von Mai bis September. Die Betriebszeiten richten sich nach den Öffnungszeiten des Badebetriebes (wetterabhängig, normalerweise 9.00 bis ca. 20.00 Uhr).

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit solider Gastronomie-Erfahrung sowie Flair für die Bedürfnisse unserer Badegäste. Interessenten sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier mit Betriebskonzept, Gastro-Erfahrung, Businessplan usw., inkl. Mietzinsofferte, bis spätestens 31. Juli 2013 einzureichen. Detaillierte Informationen finden Sie auf www.sportamt.ch

Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Tödistrasse 48, Postfach 2108, 8027 Zürich. Für Fragen steht Ihnen die Bereichsleiterin Daniela Eggs unter Tel. 044 413 93 75 zur Verfügung.

27285-10191

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

htr hotel revue