

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 05.07.2025

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

317

1002893
Schweiz, Nationalbibliothek
Periodikendienst
Heliwegstrasse 15
3005 Bern

B0267
002/5

htr

10. Oktober 2013
Nr. 41 / Fr. 4.50
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
www.htr.ch



Der Hotelier

Beat R. Sigg, CEO und Präsident der Victoria-Jungfrau Collection, liebt seinen Beruf – sowohl als Gastgeber wie auch als Manager.

Seite 3

Der Verzug

Das Grossprojekt «Goms Village» in Obergesteln erfährt eine weitere Verzögerung – die Tourismusregion Goms muss sich in Geduld üben.

Seite 4

Der Protest

38 deutsche Hoteliers probten den Aufstand gegen das Diktat der grossen Buchungsportale – mit zwiespältigem Erfolg.

Seite 5

Der Verlust

Die Folgen des Hagelzugs vom letzten Juni in Neuenburg offenbaren sich während der Weinlese – mit Ertragseinbussen.

Seite 9

Inhalt

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

PROFIL DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Avec cahier français

Logiernächte

Jetzt durchatmen

Die neusten Zahlen der Logiernächte bestätigen den Aufwärtstrend in der Schweizer Hotellerie.

DANIEL STEIM

Die August-Zahlen der Logiernächte bestätigen es: In der Schweizer Hotellerie gibt es nach längerer Zeit wieder einen Aufwärtstrend. Der quantitative Ausmass und nicht für alle Regionen gleich. Die Zahlen sind aber positiv wie schon lange nicht mehr zuvor.

Im August haben die Logiernächte gesamtschweizerisch um 7,6 Prozent zugenommen. Zum positiven Resultat haben sowohl inländische wie auch ausländische Gäste beigetragen. Und die Entwicklung der Übernachtungszahlen seit Anfang Jahr liegt mit 2,8 Prozent ebenfalls im positiven Bereich. Erfreulicherweise ist auch wieder eine Zunahme der

Gäste aus dem für die Schweiz wichtigen Markt Deutschland zu verzeichnen.

Nicht alle Regionen profitieren gleichermassen vom Aufwärtstrend. Während das Berner Oberland im August stark zulegte, musste das Wallis als einzige Region eine Abnahme der Logierzahlen verbuchen.

Seite 5

Kommentar

Skywork muss wohl letzte Chance nutzen



DANIEL STAMPFELI

Das Luftfahrtgeschäft ist bekanntlich wirtschaftlich kein einfaches Business. Das zeigen die Schwierigkeiten, mit welchen Airlines weltweit kämpfen, zur Genüge. Einzelne Gesellschaften fusionieren, andere verschwinden. Dieser Entwicklung kann sich auch die kleine Berner Skywork nicht entziehen.

Sie stand kurz vor dem Grounding, hat aber glücklicherweise noch die Kurve gekriegt. Dies dank den Bemühungen des Managements sowie dem Engagement und dem Glauben an die Zukunft von Skywork durch die neu gewonnenen Investoren. Für die in der Region ansässige Wirtschaft und auch den Tourismus ist eine eigene gesunde und schlagkräftige Airline von grosser Bedeutung.

Wichtig ist nun, dass die Verantwortlichen aus den in der Vergangenheit gemachten Fehlern ihre Lehren ziehen. Die Unternehmensleitung tut gut daran, das Wachstum nicht mehr im gleich forschenden Tempo der letzten drei Jahre seit dem Start voranzutreiben, sondern vielmehr das Erreichte zu konsolidieren. Und die sich mit der neuen Partnerschaft mit der deutschen MHS Aviation bietenden Synergien müssen voll ausgeschöpft werden. Die jetzt vorhandene Möglichkeit zum Neustart dürfte die letzte Chance für das Überleben von Skywork sein. Umso wichtiger ist, dass diese genutzt wird. Denn sonst ist das Vertrauen für weitere Geldgeber endgültig zerstört.

Seite 2

Tourismusregion La Côte

Keine Angst vor den Grossen



Eingebettet zwischen Genève und Lausanne sucht die Tourismusregion La Côte ihre eigene Identität. Seite 10

Peter Colberg

Bildung

Aufwind für duale Bildungswege

Der Bund gibt bei der Höheren Berufsbildung Gas: Ende Oktober erhält die HBB eine eigene Homepage. Die Finanzierung, welche die HBB mit der Uni gleichstellt, soll schon Ende Jahr stehen. Bereits Realität ist der neue Beruf zum Systemgastronomiefachmann: 60 Lernende haben gestartet.

gsg

Seite 11 bis 13

Gault Millau 2014

«Aromenkönigin» an der Spitze

Dank ihres virtuellen Spiels auf der Aromen- und Gewürzklaviatur hält ihr der Ruf der «Aromenkönigin» hinterher: Tanja Grandits vom Basler Restaurant Stucki ist seit Jahren ein etablierter Name in der hiesigen Gastronomie. Am Montag nun ist sie von Gault Millau als erste Frau exklusiv zum «Koch des Jahres» gekürt worden. Zuvor war Frau-



Tanja Grandits

zvg

en die Ehre parallel zu männlichen Kollegen zuteil geworden.

Neben Grandits haben auch Pierre-André Ayer («Le Pérolles», Freiburg) und Othmar Schlegel («Locanda Barbarossa, Ascona») erstmals 18 Punkte erhalten. Hingegen bleiben die sechs bisherigen 19-Punkte-Köche unter sich.

Seite 7, 19 und 20

Täglich aktuell:
www.htr.ch

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



9 771662 334000 41

ANZEIGE

Zeit haben für das wirklich Wichtige:

für Ihre Gäste.

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

hotelieresuisse Swiss Hotel Association Professional Partner

protel

SUN TOP 3100®

Windfest bis 75 km/h und 100 % wasserdicht!

KÄSTLISTOREN

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

Hügli

100% Bekömmlichkeit
100% Geschmack

Das laktose- und glutenfreie Sortiment

JETZT NEU

Cerealiemilchpulver

www.hueglifoodservice.ch

PURITY Steam
PURITY C. Quell ST

BRITA Professional

Genuss braucht Wasser.
Wasser braucht BRITA®.

<http://professional.brita.ch>

HUGENTOBLER FrigoJet

Mit FrigoJet sicher, schnell und intelligent schnellkühlen

Innovation bleibt unser Rezept

www.hugentobler.ch • Tel. 0848 400 900

Aus der Region

Zentralschweiz

Hotel Albana in Weggis hat neue Eigentümer

Das seit sechs Jahren leer stehende Hotel Albana wurde von der Immobiliengesellschaft Mobimo AG erworben. Vormalige Eigentümerin war die Avora Albana GmbH, hinter welcher laut der «Neuen Luzerner Zeitung» der russische Investor Alexander Udodov steckt. Nach dem Kauf im Jahr 2007 für 4 Mio. Franken bestanden Pläne für ein Kongresshotel beachtlichen Ausmasses. Dagegen wurde von verschiedener Seite erfolgreich Einsprache erhoben.

Stationsgebäude auf Rigi Kaltbad kommt später



Das von den Rigi-Bahnen geplante Stationsgebäude auf Rigi Kaltbad wird ein Jahr später als vorgesehen eröffnet. Ursprünglich sollte es Ende 2013 oder im Sommer 2014 eröffnet werden. Gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» stösst das 3 Mio. Franken teure Bauvorhaben noch immer auf zählenden Widerstand bei Anwohnern. Da nicht alle Einsprachen bereinigt werden konnten, liegt noch keine Baubewilligung vor. Noch hängig ist eine Sammelersprache.

Tessin

Mario Botta plant Restaurant auf Monte Generoso

Ab 2015 soll an der Gipfelstation des Monte Generoso ein neues Restaurant in Form einer fünfstöckigen Blume aus Stein stehen. Der Entwurf des grauen achteckigen Turms stammt vom Tessiner Stararchitekten Mario Botta, wie der «Tessiner Zeitung» zu entnehmen ist. Das Gebäude soll auch zwei Konferenzräume beherbergen. Marco Bronzini, Direktor der Monte-Generoso-Bahn, erhofft sich vom neuen Bauwerk einen grossen Imagegewinn für die Bahn.

Ostschweiz

Sanierung des Kunstmuseums Thurgau



Der Kanton Thurgau plant 2014 die Gesamtrenovierung des Kunstmuseums Thurgau in der Kartause Ittingen. Mit dem Budget beantragt der Regierungsrat einen Kredit von 4,6 Mio. Franken. Diesen Antrag für den Umbau der bestehenden Ausstellungsräume hatte die Regierung schon einmal vorgelegt. Nach Querelen über das Ausschreibungsverfahren für den geplanten Erweiterungsbau machte die Regierung einen Rückzieher.



Für Wirtschaft und Tourismus im Kanton Bern hat Skywork mit ihrer Basis auf dem Flughafen Bern-Belp eine grosse Bedeutung.

Schub für Skywork

Die Berner Flugesellschaft Skywork kriegt Aufwind. Die äusserst angespannte Finanzlage konnte durch neue Investoren und einen neuen Partner entschärft werden.

DANIEL STAMPELI

Die letzten Monate waren relativ kritisch. Wir wussten nicht, ob wir weitermachen können», erklärte Rolf E. Hartleb, CEO der Skywork Airlines, am vergangenen Freitag an einer kurzfristig anberaumten Medienkonferenz. Hartleb hat soeben das Amt des CEO von Tomislav Lang übernommen, der auch Gesellschafter war. Lang habe sein Aktienpaket zur Verfügung gestellt und damit die auf dem Freitag präsentierte neue Partnerschaft von Skywork mit der deutschen MHS Aviation ermöglicht, so Hartleb.

Die strategische Partnerschaft mit MHS Aviation, einem 1977 gegründeten Aviatik-Unternehmen mit 13 Flugzeugen und 48 Mitarbeitenden, führe zu «wertvollen Synergien», erklärten die Verantwortlichen. Insbesondere bei der Wartung und gewissen administrativen Aufgaben im Flugbetrieb gebe es ein grosses Potenzial für Kosteneinsparungen. Bisher wurde die Wartung an Dritte ausgelagert, was teuer war. «Es lag uns sehr am Herzen, dass wir von den hohen Kosten runterkommen», so Hartleb. Da

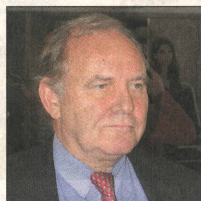
neben eröffne die Partnerschaft aber auch neue Marktchancen und sichere so langfristig das be-

stehende Flugangebot ab Bern. Die beiden Unternehmen beteiligen sich in Form einer Minderheitsbeteiligung gegenseitig zu gleichen Teilen an anderen Unternehmen. Über die Höhe der Beteiligung wird geschwiegen.

Berner Unternehmen als Investoren

Durch seinen Rückzug als Gesellschafter von Skywork hat Tomislav Lang auch die Türe für

neue Investoren geöffnet, die den Standort Bern gemeinsam mit Skywork weiterentwickeln wollen. Es soll sich um Berner Unternehmer handeln. Über die Identität der Investoren und die Höhe ihres Engagements sei Stillschweigen vereinbart worden. Rolf Hartleb dazu: «Skywork bleibt eine Schweizer Firma mit Schweizer Investoren und hat ihren Sitz in Bern.» Neben den neuen Aktionären sind weiterhin



Nachgefragt

Rolf E. Hartleb

Neu CEO von Skywork Airlines, zuvor Chief Operating Officer (COO)

Benötigt Skywork zur Sicherung der Zukunft weitere Investoren?

Diese sind nicht mehr nötig, aber jederzeit willkommen.

Verfügt die Unternehmung über genügend flüssige Mittel? Ja, die sind absolut vorhanden.

Zurzeit schreibt Skywork immer noch rote Zahlen. Bis wann wollen Sie break even sein oder gar Gewinn machen? Ich hoffe, dass sich das Rot vielleicht Ende nächsten Jahres in Rosa entwickeln könnte. Mein Wunschziel wäre, ab 2015 hellgrüne Zahlen zu schreiben.

Wird Skywork in fünf Jahren noch existieren?

Für eine Antwort müsste ich in die Glaskugel blicken können. Denn sollten sich die Treibstoffpreise verdoppeln, wird sich dies mit der Existenz wohl

erledigt haben. Es sei denn, die Kunden wären bereit, massiv höhere Kosten mitzutragen. Ein anderes Problem könnte entstehen, wenn der Vulkan in Island während drei Monaten aktiv ist und das Fliegen verunmöglicht...

Aber unter normalen Bedingungen?

Dann könnte es Skywork in fünf Jahren noch geben. Selbstverständlich ist dies mein Wunsch.

Beabsichtigen Sie einen weiteren Strecken- und Flottenausbau?

Nein, diesbezüglich haben wir keine Pläne. In den letzten Jahren wurde das Netz sehr ehrgeizig entwickelt und ausgebaut. Nun wollen wir auf den aktuellen Strecken und Basen und mit der aktuellen Flotte konsolidieren. Der von der MHS geplante Ausbau der

Daniel Borer und Skywork-Verwaltungsrats-Präsident Sébastien Méritat Teilhaber. «Jetzt schauen wir mit grosser Begeisterung in die Zukunft. Ich bin zuversichtlich, was die nächsten Monate und auch Jahre angeht», so Rolf E. Hartleb. Die übrigen Skywork-Geschäftsführungsmitglieder der Kirsten Steingruber (CFO) und Tom Kurzweg (Chief Commercial Officer) bleiben in ihren Funktionen. Die Nachfolge von Rolf E. Hartleb als Chief Operating Officer soll so schnell wie möglich geregelt werden.

In die Schlagzeilen geriet Skywork kürzlich auch, weil die Tochterfirma Aaretal Reisen aus dem Garantiefonds der Reisebranche ausgeschlossen wurde. Skywork-CEO Rolf E. Hartleb ist die Angelegenheit äusserst unangenehm: «Wir wollen den Normalzustand mit Hochdruck wiederherstellen.»

Erste neun Monate lassen Hoffnung aufkommen

In den ersten neun Monaten des laufenden Jahres, habe sich das Geschäft solide entwickelt, wurde an der Medienkonferenz weiter erklärt. Im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode hätte sich die Anzahl der geflogenen Passagiere um 7% erhöht. Es wurden über 168.500 Gäste befördert. Die durchschnittliche Auslastung stieg um 5 Prozentpunkte auf 59%. Gleichzeitig hätten auch die Durchschnittserträge um 21% gesteigert werden können.

Im Winter 2013/14 werden neun Destinationen angefliegen. Damit bietet Skywork ein ähnliches Angebot wie in der Vorjahresperiode an. Darüber hinaus seien bereits zahlreiche Charterflüge im Winter verkauft worden. Die Planungen für den Sommer 2014 würden bereits auf Hochtour laufen. Man erwarte, zudem zusätzliche Marktchancen durch die strategische Partnerschaft mit MHS Aviation.

Strecken in Deutschland wird Teil unserer indirekten Expansion.

Wie wichtig ist für Skywork das Incoming-Geschäft?

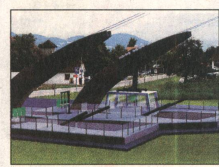
Es ist sicher wichtig, kann aber für uns zurzeit in unserer Grösse keine übergeordnete Rolle spielen. Dies aus ganz praktischen Gründen. Alle potenziellen Passagiere für unsere Destinationen können wir in Bern bewerben. Dies an einem anderen Abflugort zu tun, ist relativ schwierig, da wir uns in einer Nische befinden. In grossen Flughäfen wie Berlin oder Wien werden 300 Destinationen angeboten, unter anderem Bern. Dies erschwert die Aufgabe zu wissen, bei wem für Bern gewonnen werden muss. Aber wir arbeiten mit bernischen Tourismusorganisationen für das Incoming zusammen.

Seilbahn zur Jucker Farm

Die Jucker Farm AG will ihren Erlebnisbauernhof in Seegraben im Zürcher Oberland besser erschliessen. Mit einer Seilbahn.

Auf einer Distanz von 1,5 Kilometer vom Bahnhof Aathal nach Seegraben plant die Jucker Farm AG den Bau einer Kabinenseilbahn. Wie Geschäftsleitungsmitglied Martin Jucker in einer Medienmitteilung schreibt, soll das Projekt bis Ende Oktober beim Kanton eingereicht werden. Die Seilbahn muss in den kantonalen Verkehrsrichtplan aufgenommen

werden. «Bis diese Vision überhaupt wahr werden kann, vergehen wohl an die zehn Jahre», so Martin Jucker. An schönen Herbsttagen würden bis zu 8000 Leute den Juckerhof in Seegraben



Station der Kabinenseilbahn im Modell.

besuchen. Zur Verfügung stehen aber nur rund 100 gebührenpflichtige Parkplätze. Der Fussmarsch vom Bahnhof Aathal nimmt 20 Minuten in Anspruch. Im gesamten Naherholungsgebiet Pfäffikersee verteilt finden sich noch einmal rund 200 bis 300 Parkplätze. Der Hof in Seegraben gehört, wie die Höfe in Jona und Rafz, zum Portfolio des rund 150 Mitarbeiter zählenden Unternehmens. Dieses hat sich vor allem auf Kürbisse, Erlebnislandwirtschaft und Events spezialisiert. Die Jucker Farm ist für den Preis des «Herausragenden Projekts» des Milestone 2013 nominiert.

Gespräch mit Beat R. Sigg, CEO und Präsident der Victoria-Jungfrau Collection, über die Hochgefühle von Gastgebern, problematische Abhängigkeiten und die Wichtigkeit eines starken Stellvertreters.

GERY NIEVERGELT



Beat R. Sigg in dem zur Victoria-Jungfrau Collection gehörenden Zürcher Hotel Eden au Lac.

Frederic Meyer

«Ja, es ist eine Art Droge»

Beat R. Sigg, es ist noch nicht lange her, dass Sie die Direktion des zur Victoria-Jungfrau Collection gehörenden Zürcher Hotels Eden au Lac abgaben und zum CEO und Präsidenten der VJC aufstiegen. Sie sind also vom Gastgeber zum Manager mutiert. Glücklicherweise in Ihrer neuen Rolle? Sehr glücklich. Der Wechsel ist für mich auch nicht völlig neu. Das erste Mal war es im Grand Hotel Dolder, das ich bis zur Schliessung führte, um dann während des Umbaus als CEO der Dolder Hotel AG zu wirken. Als ich 2007 das Dolder verliess, fand ich im Eden au Lac mehr oder weniger zufällig wieder zur Gastgeberrolle. So kann ich sagen: Es hat beides seinen Reiz.

Wo liegt der Reiz im Management für einen Hotelier, der gerne bei seinen Gästen ist?

Der Reiz liegt in den organisatorischen und strategischen Herausforderungen. Es gefällt mir, über das rein Operative hinaus zu denken. Als Hotelier ist man mit vollem Einsatz und Leidenschaft dabei, sonst ist man nicht erfolgreich. Man kommt jeden Morgen ins Hotel, vielleicht sind ein paar Termine fixiert, aber im Grunde hat man keine Ahnung, was der Tag alles bringen wird. Das ist einerseits total spannend, andererseits aber auch sehr anspruchsvoll. Denn man ist hochgradig fremdbestimmt, muss extrem flexibel sein und bereit, alles fallen und liegen zu lassen, wenn ein Gast ein Problem hat.

Auch andere Hoteliers wechseln ins Management, aktuell etwa Michael Thomann vom Berner Schweizerhof. Ist es auf Dauer zu viel, was ein Gastgeber heute leisten muss, wenn er erfolgreich sein will?

Nicht zu viel. Aber es gibt heute eine Vielzahl neuer technischer Hilfsmittel, die einen Hotelier zusätzlich beanspruchen. Er muss ständig erreichbar sein, aber eben nicht mehr nur physisch. Jedes Mal, wenn er ins Büro zurückkehrt, sind wieder etliche Mails eingetroffen, die es sofort zu beantworten gilt. In dieser Hinsicht

ist der Druck entschieden grösser geworden, und es ist eine Kunst, jeweils entscheiden zu können, was wichtig und was etwas weniger wichtig ist.

Ein Hotelier sagte mir: Gastgeber zu sein, ist wie eine Droge. Ich weiss, was er meint. Wenn man einen Abend erlebt mit vielen Arrivées, Anlässen, einem vollen Restaurant, fühlt man sich wohl wie ein Fisch im Wasser. Da hat man ein Hochgefühl und kann danach auch nicht gleich einschlafen, sondern schwebt noch immer irgendwie. Ja, das ist eine Art Droge.

Gerade in der Ferienhotellerie setzen viele Gäste voraus, dass der Gastgeber allzeit präsent ist. Das ist doch eine permanente Überforderung. Es ist jedenfalls enorm schwierig, diese Erwartungshaltung zu befriedigen und gleichzeitig zu verhindern, dass man in völlige Abhängigkeit gerät.

Ich weiss von Hoteliers, die abends um elf Uhr noch ins Hotel eilen, um für einen Gast die Kerzen auf der Geburtstagsstorte anzuzünden, und die nur mit konstant schlechtem Gewissen überhaupt einmal in die Ferien fahren. So weit habe ich es nie getrieben, und bin froh darum. Wenn man nur noch für den Gast da ist, bedeutet das ein eingeschränktes Privatleben, wenig Zeit für Hobbys und Freundschaften, und zu Hause ist man hin und her gerissen zwischen dem Wunsch, dem Kind bei den Schulaufgaben zu helfen, und dem Bedürfnis, einen wichtigen Gast im Hotel zu begrüßen. Das alles kann eine Zeitlang gut gehen. Aber irgendwann wird einem bewusst, dass man sich auch Zeit für sich selbst und sein Umfeld nehmen muss.

Hotel zu begrüßen.

Das alles kann eine Zeitlang gut gehen. Aber irgendwann wird einem bewusst, dass man sich auch Zeit für sich selbst und sein Umfeld nehmen muss.

Wie schafft man es, nicht in diese Abhängigkeit zu geraten?

Indem man beim Gast nicht die Erwartungshaltung weckt, der Gastgeber sei immer da.

Konkret?

Wichtig ist einmal, dass man selbst Prioritäten setzt. Und

dann muss man in seiner Abwesenheit gut vertreten sein, und zwar mit einem starken Stellvertreter. Leider erhalten zu wenige Stellvertreter die Kompetenzen, um sich auch auf dieser Stufe zu etablieren. Deshalb wandern sie oft wieder ab, um anderswo selber Verantwortung zu übernehmen.

Das heisst, eine Stellvertretung muss die Chance haben, die eigene Persönlichkeit zu entwickeln und bei den Gästen unter Umständen ebenso beliebt zu sein wie der Direktor. Genau. Die eintreffenden Gäste sollten sich freuen in der Art von: Ah, heute sind Sie in Charge. Dann kommt die Abwesenheit der Hoteliers nicht negativ rüber. Es sollte in der Stellvertretung auch nicht zu häufige Wechsel geben. Im Eden au Lac war mein Stellvertreter Michael Stühler schon so lange im Haus, gut bekannt und bei den Gästen beliebt, dass er die Nachfolge nahtlos antreten konnte. Aber natürlich – die Chemie zwischen Hotelier und Stellvertreter muss stimmen.

Nun gibt es ja auch noch das Partnerschaftsmodell. Das Ehepaar führt den Betrieb – die Ideallösung?

Vorsichtig ausgedrückt, ist es eine ganz besondere Konstellation. Die Chemie muss noch mehr stimmen, und es geht auch da wieder um Abgrenzungen. Wenn es erfolgreich umgesetzt wird, kann es tatsächlich eine Ideallösung sein, aber irgendwann möchte man in die Ferien gehen, will sich mit Freunden treffen, mit denen man über ganz andere Themen redet. Diese Dinge sind oft erschwert, weil der Partner nicht immer dabei sein kann.

Er oder sie ist dann in Charge.

Eben. Es gibt bestimmte Modelle, wo man sich eine Zeitlang gut ergänzt. Das habe ich im Widder Hotel zusammen mit meiner Frau erfolgreich praktiziert. Aber – und das ist interessant: Die Gäste wollen im Grunde einen Direktor oder eine Direktorin.

Suizide von Führungskräften haben diesen Sommer zum Bewusstsein gebracht, wie isoliert Chefs in schwierigen Situationen sein können. Bräuchten nicht auch Hoteliers

vermehrt Coaches als Ansprechpersonen?

Die Möglichkeit zum Austausch ist sehr wichtig. Das kann jedoch auch im privaten Umfeld erfolgen. Hat man Freunde und Kollegen ausserhalb der Hotellerie, mit denen man sich austauschen kann, ist das in schwierigen Situationen sehr hilfreich. Aber so was kommt nicht von alleine. Um echte Freundschaften muss man sich rechtzeitig bemühen.

Gehört es nicht zu den Aufgaben des Managements einer Hotelkette, dem Direktor als Gesprächspartner zur Verfügung zu stehen?

In den grossen Ketten ist das eine Illusion. Der Kontakt mit der Zentrale beschränkt sich in den meisten Fällen auf Zahlen und Reports. In einer kleineren Gruppe wie der VJC dagegen gibt es diesen Austausch schon. Mit unseren Direktoren telefoniere ich bestimmt eine Stunde pro Tag. Sie

wissen, dass ich als Hotelier die Probleme zwar kenne, sie als Manager nun aber von etwas anderer Warte aus betrachte. Ein solcher Dialog setzt natürlich ein gegenseitiges Vertrauen voraus.

Wir haben uns über die gestiegenen Erwartungen an den Gastgeber unterhalten. Es kam in den vergangenen Wochen zu einigen prominenten Wechseln und Rücktritten – aus unterschiedlichen Gründen. Aber ist es in der Tendenz nicht so, dass der langjährige Gastgeber ausstirbt? Wer sein eigenes Hotel hat, wird auch in Zukunft länger bleiben. Studien zeigen jedoch, dass bei der Generation Y die Loyalität einen geringeren Stellenwert hat. Man bringt sich stark ein, aber nicht mehr für 30, sondern für drei bis fünf Jahre und beurteilt die Situation dann neu. In der Kettenhotellerie wird dieses Verhalten ja auch bewusst gefördert, um die Beweglichkeit der Mitarbeitenden zu erhalten.

Und dann gibt es noch das Modell Beat R. Sigg: Alle fünf bis sieben Jahre ein Wechsel zwischen Gastgeberrolle und Management.

Das ist natürlich nicht für jeden machbar. Aber ja, als Modell ist es gut – und sehr bereichernd.

Standpunkt

Lärmrelevanz als Chance für touristische Entfaltung



MARIO LÜTOLF *

Im Inputreferat über die 24-Std.-Gesellschaft – kurz vor Mitternacht – analysierte der Futurologe Andreas Walker Megatrends städtischen Nachlebens. Die Einleitung «früher war alles besser» wich rasch der Einsicht über strukturelle Veränderungen, die unser Leben stark beeinflussen. Der Megatrend «gesellschaftlichen Wertewandels» bringt eine «Anspruchs-, Einforderungs- und Rechts-Ethik» hervor: Konsens über Nacht-, Ruhezeiten und Erholungsverständnis verschwin-

«Das Bedürfnis nach Ruhe-Inseln im Freizeitbereich wird stark ansteigen.»

det, der Ruf nach Polizei kommt vor Zivilcourage und Engagement zur privaten Konfliktbewältigung. Der Megatrend «Globalisierung» lässt uns 24 Std. businessaktiv sein, die internationale Community entwickelt ein eigenes kulturelles Verständnis von Ruhe und Erholung. Der Megatrend «Urbanisierung» zieht soziale Trennungen nach Herkunft, Bildungs- und Einkommensniveau mit. Ich erlebe nun in neuer Verantwortung hautnah mit, welche heikle Gratwanderung der Umgang damit darstellt. Ich teile die These des Futurologen, dass das Bedürfnis nach Ruhe-Inseln im Arbeits-, Wohn- oder im Freizeitbereich stark ansteigen wird. Die Akzeptanz von künstlichen Indoor-Lösungen als Ruhe- und Erholungsräume wird zunehmen. Wenn der Lärm Bestandteil eines umfassenden Gesundheitsverständnisses ist, bieten sich den touristischen Leistungsträgern gar wunderbare Entfaltungsmöglichkeiten.

* Mario Lütolf ist Leiter Stadtraum und Veranstaltungen bei der Stadt Luzern.

Aufgefallen

Alles schimpft über die SBB? Nein. Touristen lieben unsere Bahn.



Wenig kundenfreundlich: Dieses Bild zeichnet eine von den SBB selbst in Auftrag gegebene,

kürzlich publik gewordene Umfrage. Nichts Neues also – es ist ja nachgerade Mode, über die Schweizerischen Bundesbahnen zu schimpfen. Und wer täglich zwischen Zürich und Bern pendelt, wundert sich erneut, erlebt er doch fast ausnahmslos freundliches Personal, das sich auch gegenüber schlecht erzogenen Bahnkunden korrekt verhält. Was ums Himmels willen sollen Kondukteure und Zugbegleiter noch zusätzlich leisten? Wie masslos verwöhnt man hierzulande ist, führen uns die Touristen vor Augen. Sie sind von den Dienstleistungen der SBB schlicht begeistert. gn

Schweiz

Alkohol: weniger Verkäufe an Minderjährige

Bei 1700 der insgesamt rund 6000 Testkäufe im Jahr 2012 ist Minderjährigen Alkohol verkauft worden. Dies zeigt die von der Eidg. Alkoholverwaltung (EAV) veröffentlichte gesamtschweizerische Statistik 2012 der Alkoholtstkäufe. Deutlich zurückgegangen sind die Verkäufe an Minderjährige unter anderem bei den Restaurants. Laut EAV darf die Verbesserung gegenüber 2012 nicht zum Nachlassen verleiten. Im Visier bleibe der Verkauf von Alkohol an Veranstaltungen und in der Nacht.

Gastrosuisse lanciert neue MWST-Idee

Eine verminderte Diskriminierung des Gastgewerbes könnte laut Gastrosuisse über die Einführung eines gastgewerblichen Mehrwertsteuer-Sondersatzes von 5,5% erzielt werden. Darunter würden die Leistungen der Restauration und der Beherbergung gleichermassen fallen. Nicht erfasst wären das «warme Take-away» und Alkoholika. dst

Goms braucht Geduld

Sie scheint zur unendlichen Geschichte zu werden: die Realisierung des «Goms Village». Erneut können früher angekündigte Termine nicht eingehalten werden.

DANIEL STAMPELI

Nach im vergangenen Februar zeigten sich die Projektentwickler von der Credit Suisse zuversichtlich, dass die Baueingabe für das «Goms Village» in Obergesteln im Sommer 2013 erfolgen könne. Nun ist bald Mitte Oktober und nichts geschah. «Eine Baueingabe sollte im nächsten Jahr möglich sein», erklärt Conradin Stiffler, Head Project Management bei der CS, auf Anfrage. «Das Vorprojekt ist weitestgehend abgeschlossen, und die Vorbereitung für die Baueingabe kann in Angriff genommen werden.» Neben der architektonischen und konzeptionellen Einbindung von typischen Gommer Elementen, wie den Gaden, be-

inhalte das Projekt auch weitere «koordinative Elemente für die Region». Gemeint ist die Tatsache, dass die involvierte Stiftung Lebens- und Wirtschaftsraum Goms nicht nur der Impuls für das Hotel Goms Village sein soll, sondern auch eine tragende Rolle in der Weiterentwicklung der Region in touristischen wie wirtschaftlichen Belangen spielen soll. «Und dies braucht mehr Zeit, als wir eingeplant haben», so Stiffler. Ursprünglich war die Baueingabe bereits für das Frühjahr 2013 geplant gewesen.

Grossteil der Investitionen übernimmt CS-Fonds

Das Projekt umfasst 20 Zimmer und Suiten in 10 ortstypischen



Möglich, dass die künftigen Gäste von Obergesteln auch die örtliche Kirche besuchen werden. zvg

«Die Vorbereitung für die Baueingabe kann in Angriff genommen werden.»Conradin Stiffler
Credit Suisse

Gaden in Obergesteln, welche aufgekauft und zu diesem Zweck umgebaut werden. In einem zu bauenden Haupthaus soll ein 4-Sterne-Hotel mit 70 Zimmern und Suiten sowie einem Spa-Bereich integriert sein. So hätte das Village insgesamt 90 Zimmer und Suiten. Für die Öffentlichkeit einsehbar Pläne sind noch nicht vorhanden. «Wir werden erst beim Baueingabeverfahren Renderings erstellen lassen», sagt Conradin Stiffler.

Für das gesamte Projekt geht die Credit Suisse von einer Investitionssumme in der Höhe von 50 bis 60 Mio. Franken aus. Rund 35 bis 45 Mio. Franken davon investiert der Credit Suisse Real Estate Fund Hospitality (CS REF Hospitality).

Anfang 2012 hatte die Gemeinde Obergoms einen Beitrag von einer Million Franken à fonds perdu genehmigt. Im Sommer 2012 hatte dann der Kanton Wal-

lis zu einem zinslosen Darlehen von 10 Mio. Franken einen positiven Grundsatzentscheid gefällt. Bis zu 4 Mio. Franken wird die Stiftung Lebens- und Wirtschaftsraum Goms einbringen müssen.

Das Goms hatte schon auf andere Grossprojekte gehofft

Für die Tourismusindustrie im Goms wäre die Realisierung des Projekts «Goms Village» ein Segen. Insbesondere das 4-Sterne-Hotel käme den Tourismusverantwortlichen entgegen. Denn in der Region Goms fehlt es seit

Jahren an Hotels dieser Kategorie. Im Goms wurden schon verschiedentlich Grossprojekte vor sich her gewälzt. Vor Jahren war vom ersten Luxus-Hide-away-Resort die Rede, bei welchem auf dem Hungerberg 15 Luxussuiten in den Hang hätten gebaut werden sollen.

Ebenfalls gescheitert ist das Projekt Alpine Rose Valley, das Hotels und Clubanlagen in Selkingen vorsah. Und das Goms Village, das nun eine weitere Verzögerung erfährt, hätte laut früheren Plänen eigentlich bereits Ende des vergangenen Jahres eröffnet werden sollen. Damals war noch eine dezentrale Hotelanlage mit 200 Betten für 130 Mio. Franken geplant gewesen.

Wenn das nun vorliegende Projekt im nächsten Jahr bewilligt wird, dann braucht es laut Conradin Stiffler von der CS etwa zwei bis zweieinhalb Jahre bis zur Eröffnung.

Gstaad pusht den Bikesport

Um das Bike-Angebot in der Region Gstaad weiter zu entwickeln, ist die Gstaad Bike World GmbH gegründet worden.

Die ambitionierten Visionen zum künftigen Bike-Angebot der Ferienregion Gstaad, die unter dem Namen Gstaad Bike World seit einiger Zeit im Raum stehen, werden nun auf ein tragfähiges Fundament gestellt. Dazu wurde am 7. Oktober die Gstaad Bike World GmbH gegründet, wie Gstaad Saanenland Tourismus mitteilt.

Ziel der GmbH-Gründung sei es, ein klares Konzept und geordnete Strukturen zu schaffen, um dieses touristische Segment in eine fruchtbare Zukunft zu führen. Die Teilhaber der Gstaad Bike World GmbH widerspiegeln den breiten Konsens innerhalb der Destination zu dem Thema, ist der Mitteilung zu entnehmen. Es sind dies Gstaad Saanenland Tourismus, die Bergbahnen Destination Gstaad AG, das Sportzentrum Gstaad AG, das Alpenzentrum Gstaad, der Hote-



Auch die Region Gstaad will Biken fördern. swiss-image/Christof Sonderegger

lier Verein Gstaad-Saanenland. Die Gstaad Bike World GmbH könne auf das in der Branche sehr gut etablierte Know-how der Firma Allegra Tourismus zurückgreifen. Deren Inhaber, Darco Cazin, entwickelt seit rund zehn Jahren Mountainbike-Regionen im In- und Ausland. Nach den Anfängen in Alta Rezia folgten unter anderem die Weltmeisterschaften 2005 in Italien, ein UNO-Projekt in Montenegro und Kon-

zepte für Schottland. Heute sei Allegra in vielen namhaften Schweizer Destinationen, von Andermatt bis St. Moritz, tätig.

Im Rahmen eines Workshops konnten die jeweiligen Interessenvertreter im Anschluss an die Gründung der Gstaad Bike World GmbH ihre Einschätzungen, Bedürfnisse und Wünsche aufzeigen. Dieser Input soll nun bei der weiteren Entwicklung der Gstaad Bike World einfließen. dst

ANZEIGE

MEINE CHANCE **WIR Bank**

KMU-SUPPORT PAR EXCELLENCE

Die WIR-Verrechnung – ein geniales System

www.wirbank.ch
Telefon 0848 947 947

Es geht wieder aufwärts

Sowohl im August als auch in den ersten acht Monaten kumuliert registriert die Schweizer Hotellerie mehr Logiernächte. Dazu trugen ausländische und Schweizer Gäste bei.

DANIEL STAMPF

Im August 2013 verzeichnete die Schweizer Hotellerie insgesamt 4,2 Millionen Logiernächte. Dies entspricht gegenüber dem entsprechenden Vorjahresmonat einer Zunahme von 7,6%. Die durch ausländische Gäste generierten Logiernächte nahmen um 10% zu, jene der inländischen Gäste um 4,3%. Aber auch von Januar bis August 2013 ergibt sich bei 25,3 Millionen Logiernächten ein Plus von 2,8% im Vergleich zu den ersten acht Monaten 2012. Auch in dieser Zeitspanne sorgten sowohl die ausländischen als auch die inländischen Gäste für ein Plus.

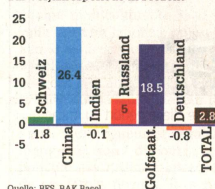
Im August wiesen die Golfstaaten bei den Logiernächten das stärkste absolute Wachstum aller Herkunftsländer auf. Für das deutlichste absolute Minus aller Herkunftsländer sorgte im Berichtsmonat Israel. Unter den europäischen Ländern verzeichnete Deutschland die deutlichste absolute Steigerung. Die Nachfrage aus dem amerikanischen Kontinent verringerte sich um 1,2%. Dabei sind die Vereinigten

Staaten für die stärkste absolute Abnahme dieses Kontinents verantwortlich.

In zwölf der dreizehn Tourismusregionen nahmen die Logiernächte im August 2013 zu. Dabei verzeichnete das Berner Oberland das stärkste absolute Logiernächtewachstum gegenüber dem August 2012, vor Graubünden. Einen Rückgang musste lediglich das Wallis hinnehmen (siehe Zweittext unten).

Logierzahlen nach Herkunftsländern

Januar bis August 2013 im Vergleich zur Vorjahresperiode in Prozent



Quelle: BFS, BAK Basel

Wallis Selbstkritisch und reformwillig

Die vom Bundesamt für Statistik veröffentlichten Übernachtungszahlen in der Hotellerie für den Monat August weisen für das Wallis ein Minus von 1,9% gegenüber dem Vorjahr aus. Auch wenn das Ergebnis relativiert werden müsse, da im Vorjahr die Raiffeisen-Aktion zu einem ausserordentlichen Wachstum beigetragen hat, müsse von einem enttäuschenden Resultat gesprochen werden, schreibt Valais/Wallis Pro-

«Wir wollen in Zukunft das Image des Wallis aktiver mitgestalten.»

Damian Constantin
Direktor Valais/Wallis Promotion

motion in einer Stellungnahme. Das Wallis habe von der positiven Tendenz aus dem Ausland nur beschränkt bis gar nicht profitieren können.

«Diese Zahlen können nicht zufriedenstellen und zeigen die Notwendigkeit auf, dass sich das Wallis den Veränderungen stellen muss», so Valais/Wallis Promotion. Bereiche mit wichtigem Verbesserungspotenzial seien die Kommunikation und die integrierte Angebotsgestaltung.

Der Direktor von Valais/Wallis Promotion, Damian Constantin, gibt unumwunden zu, dass in den letzten Jahren im Wallis einiges versäumt wurde. «Wir haben in der Vergangenheit keine echten Image-Kampagnen gehabt.» Und der Direktor stellt Reformen in Aussicht: «Wir wollen unsere Stärken hervorheben und das Image des Wallis aktiver mitgestalten», hält Constantin fest. Entsprechende Arbeiten seien bereits im Gange. dst



Dieses Jahr werden an der Hotellerie wieder mehr Zimmerschlüssel ausgehändigt. Alain D. Bollat

Zeichen gegen die Abhängigkeit

Kaum einer wagt es noch, sich den grossen Buchungsportalen zu verweigern. 38 Hotellers aus Regensburg haben sich getraut. Die Bilanz fällt zwiespältig aus.

NATHALIE KOPSA

Ende September haben sich 38 Hotellers aus Regensburg zusammengetan, um zehn Tage lang keine Zimmer über die kommerziellen Buchungsportale im Internet anzubieten. Stattdessen nahmen sie Online-Buchungen über das eigene, im Dezember 2012 gegründete provisionsfreie Portal hotels-in-regensburg.com und die jeweilige Homepage des Hotels entgegen. Sie wollten damit ein Zeichen gegen ihre Abhängigkeit von den Buchungsportalen setzen. Die eingesparten Provisionen überweisen sie an zwei wohltätige Organisationen. «Wir wollen keinen Krieg mit den Portalen, sondern nur unsere unternehmerische Freiheit», sagte Martin Stadtmüller vom Hansa Apart Hotel kämpferisch, als die Aktion im

Spätsommer das erste Mal bekannt gemacht wurde. Kurz nach Ende lautet das Fazit der Hotellers: Die Blockade der Portale hat zwar zu unterschiedlich hohen Buchungsdefiziten bei den teilnehmenden Hotels geführt – aber das Risiko entpuppte sich vorübergehend als tragbar. Die Hotels rechnen damit, dass nach dem Kassenzusturz ein fünfstelliger Betrag gespendet werden kann.

Grössere Verluste am Stadtrand

Vor allem für die Hotels in der Regensburger Altstadt fiel der Unterschied bei den Buchungen gegenüber dem Vorjahr eher gering aus, betont Kathrin Fuchshuber, Direktorin des Hotels Münchner Hof und Blauer Turm. «Wir hatten im Vergleich zum Vorjahr 12% weniger Übernachtungen, was in absoluten Zahlen einem Minus von 108 Übernach-

tungen entspricht – aber 2012 war auch bisher unser absolutes Spitzenjahr.» Erheblich geringer war die Abweichung bei der Auslastung im Vergleich zu 2012 für

Ralph Schleupner, Direktor der innerhalb des Altstadtgürtels gelegenen Hotels Central und Jakobstor. Er verzeichnet eine Minderbelegung von 4%.

Grössere Verluste als die mehrheitlich inhaber-geführten Hotels in der Innenstadt hatten die am Stadtrand gelegenen Hotels zu verzeichnen, die meistens grösseren Ketten angehören. So vermeldet etwa die Direktion eines Stadtrandhotels einer internationalen Kette, dass namentlich nicht erwähnt werden möchte, einen Übernachtungsrückgang von 11% im Aktionszeitraum, der mit einem Umsatzverlust in Höhe von 30 000 Euro im Vergleich zum Vorjahr



«Wir hatten im Vergleich zum Vorjahr 12% weniger Übernachtungen.»

Kathrin Fuchshuber
Münchner Hof und Blauer Turm

einherging. Die Höhe der im Gegenzug eingesparten Provision beziffert das Hotel, welches bis weit über 30% seines Volumens über die Buchungsportale generiert, auf 2000 Euro. Manch ein Direktor eines Kettenhotels hätte zudem den Druck seiner Zentrale zu spüren bekommen, weil man befürchtete, die Aktion könnte den bestehenden Verträgen mit Firmenkunden zuwiderlaufen.

Aktion wird nicht als Rezept der Branche betrachtet

Markus Luthé vom Hotelverband Deutschland indes steht Initiativen wie dieser nicht ohne Vorbehalte gegenüber, auch wenn er Massnahmen, die den Eigenvertrieb fördern, grundsätzlich begrüsst: «Der Hotelvertrieb muss noch stärker als heute diversifiziert aufgebaut sein, auf mehreren Füßen stehen. Eine Stärkung des Direktvertriebes ist sicher ein Mittel der Wahl. Doch bei allem Verständnis für die vermutete Motivlage der Handelnden ist für mich auch klar, dass die Aktionen nicht die Antwort der Branche sein können.» Der Versuch des IHA, 2004 mit dem Bundesverband Dehoga als erster Verband in Europa ein eigenes

multimediales Buchungsportal mit einem niedrigen Provisionsatz auf die Beine zu stellen, sei unter anderem angesichts der fehlenden Akzeptanz und Unterstützung der gastgewerblichen Betriebe gescheitert. «Eine Neuaufgabe ist angesichts des allein für eine nachhaltige Markteinführung erforderlichen Marketingbudgets von sieben bis acht Millionen heute schlichtweg nicht darstellbar», so Markus Luthé weiter.

Heute stösst die Idee von einem alternativen Buchungskanal von der Branche für die Branche durchaus auf Interesse oder wird zumindest rege diskutiert. Ein Alleingang wie die vorerst provisionsfreie deutsche Portal-Neugründung reise-10.de, welche von einem Rügener Hoteller betrieben wird, hat in relativ kurzer Zeit weit über 900 Hotel-Partner akquiriert. Auch bei den Regensburger Hotelliers landen Anfragen aus ganz Deutschland: «Hotel-Sprecher aus sieben Städten haben angefragt, ob wir sie in diesem Punkt beraten können, denn sie wollen für ihre Stadt auch eine eigene Buchungsplattform haben», freut sich Kathrin Fuchshuber.

Aus der Region

Graubünden

Baustart des neuen «Pardenn» im Frühjahr 2014

Mit dem Bau des neuen 4-Sterne-Hotels Pardenn in Klosters kann im Frühjahr 2014 begonnen werden. In das Haus mit 180 Betten sollen rund 80 Mio. Franken investiert werden. Die Fertigstellung des neuen Hotels ist für Herbst 2017 vorgesehen. Das frühere Hotel Pardenn liessen die Meili Unternehmungen im Herbst 2011 zugunsten eines Neubaus abreißen. Die Meili Unternehmungen hatten die Liegenschaft im 2010 erworben.

Zürich

Uto Kulm: Regierung heisst Rekurs gut



Der Zürcher Regierungsrat hat den Rekurs betreffend den kantonalen Gestaltungsplan für den Uto Kulm auf dem Uetliberg gutgeheissen. Er hebt daher den Gestaltungsplan auf und beauftragt die Baudirektion, eine neue umfassende Lösung zu suchen. Nach Ansicht des Regierungsrats bewirkt der Gestaltungsplan in zentralen Punkten einen zu weit gehenden und daher unzulässigen Eingriff in die Schutzziele und in den Grundsatz der Trennung von Bau- und Nichtbaubereich.

Wallis

Flugplatz Sitten bemüht sich um Charterflüge

Dem Flugplatz Sitten eröffnet ein neues Anflugsystem via GPS neue Möglichkeiten. Künftig könnten Flugzeuge mit bis zu 150 Passagieren landen. Offenbar gibt es für Charterflüge nach Sitten erste Interessenten. Gemäss Flugplatz-Direktor Bernard Karer könne man für Ende 2014 oder Anfang 2015 auf kommerzielle Flüge hoffen. Erste Flugesellschaften wie Air Berlin oder Easyjet hätten bereits Interesse signalisiert, wie Karer einen Bericht des «Walliser Boten» bestätigt. Kommerzielle Flüge würden allerdings keine Linienflüge bedeuten, sondern Charterflüge.

Aletsch Riederalp Bahnen wollen investieren



In den nächsten vier bis fünf Jahren will die Aletsch Riederalp Bahnen AG 27 Mio. Franken investieren. Laut «Walliser Bote» umfasst dies neben der Erweiterung der Beschneidungsanlage im Raum Alpenrose vor allem den Ersatz der 1995 erbauten Moosfluh-Bahn sowie eine Generalüberholung der Talstation in Mörel. dst

Royale Küche in Biel

Rund 140 Gäste liessen sich am vergangenen Samstag im Restaurant Côté Lac in Biel verwöhnen: **Starkoch Anton Mosimann** gab ein Kulinarik-Gastspiel königlicher Klasse.

NATALIE-PASCALE ALJESCH

Anton Mosimann, der Schweizer Starkoch ihrer Exzellenz «The Queen» bot zusammen mit drei seiner Köche aus London und dem Team von Beat Weibel, Leiter Gastronomie der Residenz Au Lac, den rund 140 geladenen Gäste ein königliches Gastmahl.

Die Anwesenden, unter ihnen auch der Bieler Stadtpräsident **Erich Fehr** und Ex-Miss Schweiz **Anita Burri**, waren begeistert von den Aromaspielen, die der mehrfach ausgezeichnete Gastronom in mehreren Gängen auf

die Teller zauberte. «Wir fühlen uns auch wie Könige», schwärmte eine Teilnehmerin.

Nach dem Apéro erläuterte der royale Koch auf humorvolle Art seinen Werdegang und seine Beziehung zum britischen Königshaus. Lebhaft erzählte er, wohin ihn seine Reise um die ganze Welt geführt hat und wie er zu dem Koch wurde, der er heute ist.

Der königliche Koch, der von Nidau aus die Welt eroberte

Mit dem Gastauftritt im Bieler Restaurant Côté Lac kehrte Mosimann zu seinen Wurzeln zurück.



Starkoch Anton Mosimann bot zusammen mit drei seiner **Londoner Köche** und der **Küchenbrigade vom «Côté Lac»** Köstlichkeiten, die sonst der britischen Königin vorbehalten sind. Bilder: zvg

Seine Eltern führten in Nidau bei Biel ein einfaches Restaurant. Mit Vater oder Mutter ging er auf den Markt, um frische Zutaten für ihr Restaurant zu besorgen. Dies prägte den heutigen Starkoch und Aromatüftler.

Nach seiner Kochlehre im Restaurant Hotel Bären in Twann hat der 66-jährige Spitzenkoch in über 70 Städten rund um die Welt als Koch und Küchenchef gewirkt und für unzählige hochrangige Gäste den Kochlöffel geschwungen. Heute lebt er in London und kocht im «Mosimann's Club» für die britische Königsfamilie.



Für einmal nicht im Dienste Ihrer Majestät. Die Fliege gehört zu Anton Mosimanns **Markenzeichen**. Bilder: zvg

Neue Touristenattraktion im Wandergebiet Simmental – Gantrisch eröffnet

Eine neue **Hängebrücke in Oberwil (BE)** erschliesst den historischen Bäderweg für den Wandertourismus.

Auf dem Gelände des ehemaligen Grandhotels Weissenburgbad feierten am Samstag rund 200 Gäste, darunter Touristiker aus der ganzen Schweiz, die Eröffnung der 111

Meter hohen und 111 Meter langen Brücke über die Bunsenschlucht im Berner Simmental. Das attraktive Bauwerk ist Teil der historischen Via Casea. npa



Oswald Kunz, Vizepräsident der Lenk-Simmental Tourismus AG (li.), und **Reto Blatti**, Präsident Tourismusverein Oberwil. Bilder: zvg

Zürich durch die rosa Brille

«Wie sieht uns die Welt?» Dieser Frage gingen die Zürcher Hoteliers und Zürich Tourismus letzten Donnerstag an der diesjährigen «Plattform» im «Park Hyatt» nach. Antworten gaben auf dem Podium Hotelier **Marc Ohlen-**

dorf, derzeit in Moskau tätig, sein Berufskollege **Urs Mosimann**, Hard Rock Cafe in Köln, «Mister Tennis» **René Stamm-**

bach und der Musiker und Konzeptkünstler **Dieter Meier**. Dabei bekamen die anwesenden Zürcher Touristiker und Hoteliers viel Schmeicheles über ihre Stadt und ihre Betriebe zu hören. Wünschenswert seien höchstens mehr Boutique-Hotels, befand die Runde. Und Meier ärgerte sich ganz allgemein: Zu viele historisch wertvolle Hotels würden heute still und lieblos renoviert. gn



Würzte mit seinen Statements die harmonische Podiumsdiskussion der Zürcher Hoteliers: Musiker **Dieter Meier**. Bilder: zvg



Gastgeber der «Plattform»: **Jörg Arnold**, Hotel «Storchen».

Sessellücken

Entschuldigen Sie bitte, Präsident Klaus Künzli

Er ist nicht Direktor von Gastro-Suisse, wie wir vergangene Woche an dieser Stelle fälschlicherweise schrieb. **Klaus Künzli** ist der



zvg

Präsident des Verbandes, in welchem es am Ende der Legislaturperiode 2012 bis 2015 zu einer grösseren Ablösung an der Spitze kommt. Verschiedene Amtszeiten laufen Mitte 2015 gemäss den geltenden Statuten von GastroSuisse ab. Um eine reibungslose und gestaffelte Erneuerung im strategischen Führungsorgan zu gewährleisten, hat sich Klaus Künzli entschieden, anlässlich der Delegiertenversammlung im Juni 2014, ein Jahr vor Ablauf seiner letzten Amtszeit, als Präsident zurückzutreten. Der Verband nimmt die Übergangszeit zum Anlass, die Organisation zu überprüfen und optimal auf die Erfordernisse der Zukunft auszurichten. Der Vorstand hat deshalb eine Analyse der operativen und strategischen Strukturen eingeleitet. Nach deren Abschluss soll auch der Posten des Direktors definitiv besetzt werden. Bis dahin stellt Hannes Jaisli, stellvertretender Direktor und Leiter Wirtschaft und Recht, interimistisch die operative Leitung sicher.

Neue Gastgeber im Sorell Hotel Tamina Bad Ragaz

Monica und **Rudolf Weber** haben die Leitung des Sorell Hotels Tamina in Bad Ragaz übernommen. Sie sollen das einzige Vier-Sterne Hotel der Ferienregion Hei-

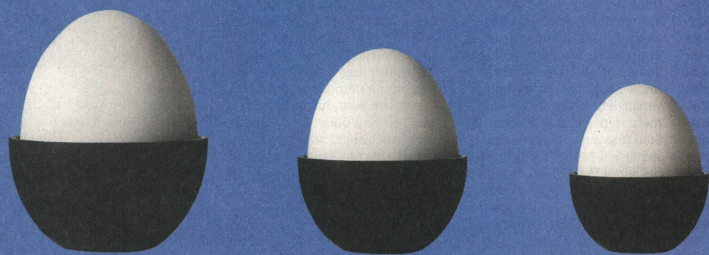


zvg

dland neu beleben und in eine erfolgreiche Zukunft führen. Seit 2006 haben Monica und Rudolf Weber das von den ZFV-Unternehmen betriebene Personalrestaurant Cantinetta Bialla des Unternehmens Ems-Chemie in Domat/Ems geführt. dst

Mehr Mutationen finden Sie unter www.htr.ch/leute

Gesucht: Eierbecher Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Gault Millau. Le palmarès. Tanja Grandits cuisinière de l'année à l'esthétique radicale. Alors qu'un 18e point couronne la longévité du Fribourgeois Pierre-André Ayer et que l'Ecole hôtelière de Lausanne devient pôle gastronomique.

Les points sur le vacherin

En Suisse romande, le guide rouge récompense l'authenticité du Fribourgeois Pierrot Ayer. Il révèle aussi Christophe Pacheco, prestigieux formateur à l'EHL.

ALEXANDRE CALDARA

Pierre-André Ayer, connu de tous à Fribourg sous le nom de Pierrot, se sent comme protégé entre les murs cossus du Stucki de Bâle. Lundi, le Gault Millau le distinguait «promu romand» de l'année, en lui attribuant un point de plus, l'amenant jusqu'à 18. Mais lui tenait avant tout à évoquer les qualités humaines indispensables à l'exercice du métier. Celles qu'il rencontra justement auprès de Hans Stucki, qu'il quitta voici 30 ans: «Une personnalité grandiose et un employeur qui proposait de bons horaires et de bonnes conditions salariales.»

Une philosophie qu'il tient à pépétrer, à travers ses 21 ans comme indépendant, dans des

établissements devenus prestigieux comme la Fleur-de-Lyss et Le Pérolles. Il évoque le premier plat qui chaque jour sort des cuisines, celui du personnel: «Il doit être très bon, cela me semble aussi important que l'ordre dans les frigos.» Il appelle cela l'amour du métier: «Je le partage avec une équipe multiculturelle. Si je travaille avec un Japonais ou un Italien quelques mois, ils peuvent m'amener un clin d'œil de leur gastronomie, mais on ne le laisse à la carte que le temps de leur présence.»

Les mots rigueur et régularité marquent son discours, qu'il ponctue avec de fins mouvements de ses larges pognes. Il peine à qualifier sa cuisine, qu'il sent plus

sérène avec l'expérience. Il réchigne à citer un produit qu'il aime plus que d'autres et finit tout de même par évoquer la combinaison entre le foie gras et le vin cuit. Puis évidemment son goût pour les produits régionaux du marché de Fribourg, qu'il fréquente deux jours par semaine. On l'entend prononcer les mots vacherin, poire à botzi et on devine presque les paroles de l'abbé Bovet. Il exprime aussi sa gratitude envers Gérard Rabaey, se souvient du mail que ce dernier lui a envoyé au moment de l'obtention de l'étoile Michelin.

De Girardet avec admiration, il ose: «Unique». Il salue la «magnifique gastronomie suisse et la qualité des formations» et semble déjà se tourner vers la nouvelle génération, à qui il veut passer le flambeau. Au fil du repas, il cite encore «mon super pâtissier» Benoît Jérôme. Il shoote avec nostalgie les images des tournois de football de jadis «quand on jouait contre l'équipe de Ravet». En tendant l'oreille, on l'entend encore évoquer un repas qu'il qualifie de



Françoise et Pierre-André Ayer du restaurant Le Pérolles, à Fribourg, sont les promus romands de l'année, avec 18 points.

Bruno Voser/Schweizer Illustrierte/ldd

marquant au Carré des feuillants, à Paris, chez Alain Dutournier. Son épouse Françoise qui s'occupe de la salle et dont on perçoit l'indéfectible complicité ajoute: «On avait mangé une tourte de bolets, qu'il n'est jamais parvenu à refaire.» Pierrot Ayer ne triche pas et quand il décrit son stage de jeunesse dans une pension des Marécottes, les images apparaissent.

La découverte de l'année en Suisse romande (avec une entrée

à 15 points) couronne un chef français dont le nom n'était jusqu'ici pas très familier: Christophe Pacheco. Celui qui se décrit comme «gourmand, gourmet et épicurien» se met au service, depuis une année, du Berceau des Sens de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Meilleur ouvrier de France en 2011, il dirige une brigade de 14 étudiants, avec cinq autres chefs, soit un chef pour quatre étudiants. Celui qui fut étoilé, à Corbes Es-

sonne, aux Armes de France pense avant tout à transmettre sa vocation. Il qualifie sa cuisine de contemporaine et voudrait la rendre «perceptible». Ses mentors furent Georges Roux et Michel Diommet. Il souligne aussi l'influence décisive de Joël Robuchon et Guy Krenzer. Il se réjouit de disposer à l'EHL «d'un jardin à demeure».

Voir aussi sur le même sujet les pages 19 et 20.

«Il faut savoir rester humble»

Thibaut Panas, sommelier de l'année, gère la cave du Beau-Rivage de Lausanne. Les vins suisses à l'honneur.



Thibaut Panas, sommelier de l'année.

Thibaut Panas devient meilleur sommelier de Suisse pour Gault Millau et sort de sa réserve. Il évoque «cette reconnaissance» et le plaisir qu'il éprouve à travailler dans ce pays depuis cinq ans. Puis tout de suite: «Le mérite revient à mes employeurs le Beau-Rivage Palace et les propriétaires la Fondation Sandoz.» Il s'agit d'une réserve de 75 000 bouteilles. Depuis une année et demie, il perpétue la ligne et l'héritage de Tony Decarpentrie. Comme découverte, il cite la Maison du Moulin, de Re-

verolle. Il estime que sur les 65 000 bouteilles vendues au Beau-Rivage Palace, 30 000 viennent d'Helvétie. Originaire de Champagne, il relativise le métier de sommelier: «On reçoit un produit fini, l'honneur revient au vigneron

qui tire la quintessence du raisin. On doit rester humble et se concentrer sur nos histoires.» Il nourrit sa passion de sa collaboration avec grands chefs, actuellement Anne-Sophie Pic et Guillaume Raignex. A ce moment-là, passe dans la salle du Stucki Benoît Violier, embrassades et souvenirs du temps auprès de Philippe Rochat. Emu, il glisse au sujet du nouveau patron de Crissier: «La classe!»

Pour la première fois, Gault Millau et Swiss Wine Promotion classent les 100 meilleurs vins suisses par régions. La meilleure carte de vins suisses revient à Pierrick et Jane-Lise Suter, à l'Hôtel de la Gare de Lucens. L'espoir romand de l'année est Alexandre Delétraz, au Domaine des Amandiers, à Saillon. aca

Le monochrome et l'extrême

Tanja Grandits emplit ses bols de saveurs vives. Elle a célébré à sa manière son titre de cheffe de l'année.

Tonalité jaune. Des chanterelles, une base de grains de blé, une crème de cardamome, de la racine de persil, des noisettes croquantes. Il y a des plats qui vous hantent, celui-ci servi par Tanja Grandits pour célébrer son titre de cheffe Gault Millau de l'année ne sera pas qu'une transition entre le saumon et la langoustine, mais bien un émerveillement et un apaisement.

Car derrière ses monochrome servis dans des bols zens et blancs, la cheffe du Stucki exacerbe aussi les saveurs, parfois jusqu'à l'extrême. Le vert vif qui accompagne les Saint-Jacques ne

dissimule pas une huile de menthe très puissante, même chose pour le gingembre et le consommé de cerise. Poussés comme lorsqu'on monte le son excessivement jusqu'à la transe. Expérience intense et radicale mais qui masque parfois les autres éléments de l'assiette comme dans le cas de l'huile de menthe avec la vanille du sud et le gel d'avocat. Pas de repos pour les papilles.

Par contre la sophistication des assiettes, leur tenue, leur grâce et le voyage total qu'implique le repas sont suffisamment rares pour être soulignés. Tanja Grandits pratique une cuisine identitaire de sensations et de légers séismes. Intense de la voir en cuisine, si fine, si petite, faisant corps avec sa jeune brigade, les dirigeant calmement comme au cœur de

l'atome. On remarque aussi sa marque, ses menus disposés comme des cartes postales sur la table, là aussi le mauve comme manifeste et la fleur épurée comme symbolique.

En Suisse romande, on dénombre 41 nouvelles adresses. A Genève: Il Vero (Kempinski), le Wood's (Intercontinental) et Le Jardin (Richmond) font leur entrée avec 14 points. Le guide note: «La bataille culinaire des palaces gagne en intensité.» Vaud: le Guillaume Tell, à Aran-Villette et l'Auberge de Bogis-Bossey gagnent leur 16e point. Fribourg: 4 nouvelles tables à 15 points. En Valais, Samuel Destaing, à l'Hôtel des Alpes d'Orsières passe à 17. Notons par ailleurs qu'à Neuchâtel, la Maison du Prussien perd un point pour atteindre 16. aca

ige ho

23-27 novembre 2013 | Bâle | www.ige ho.ch
Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile

Powered by  Partenaires médias officiels 

SAVOIR-FAIRE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE:

Vous trouverez ici des plaisirs de table à discrétion.

Journée
romande
26.11.2013



En bref

Vaud

Trois bornes interactives à Lausanne

Lausanne Tourisme installera trois bornes interactives durant le dernier trimestre 2013, annonce-t-elle dans sa newsletter. Elles seront réparties entre le débarcadère d'Ouchy, à la sortie du métro M2 à Ouchy et sur la place de la Gare. Il s'agit d'un essai pilote mené en collaboration avec la Compagnie Générale de Navigation (CGN). Les bornes, qui s'inspirent des smartphones, sont munies d'écrans tactiles. Elles fournissent des informations en français, anglais, allemand, espagnol et italien, liées à la ville ainsi que les croisières organisées par la CGN.

Site internet plus vendeur pour Lavaux

L'association Lavaux Patrimoine annonce la mise en ligne de son nouveau site internet. «Notre présence sur la toile est désormais améliorée, grâce à un nouveau layout, une meilleure gestion des menus et de nouveaux articles», écrit-elle. Au chapitre des nouveautés, elle relève encore la présentation des offres et activités à Lavaux – comme la participation à des dégustations – et une section consacrée aux projets de l'association. lb

www.lavaux-unesco.ch

Le Valais côté plaine

De Monthey à Brigue, les offices du tourisme de la plaine du Rhône s'unissent pour valoriser leurs atouts touristiques. Une brochure et une association concrétisent cette réflexion.

CLAUDE JENNY

L'offre touristique de la plaine n'était pas suffisamment mise en avant. Nous avons voulu combler cette lacune», explique Jean-Marc Jacquot, directeur de l'OT de Sion. Avec son collègue de Sierre, Vincent Courtine, il a rassemblé neuf offices du tourisme autour d'une brochure commune à la plaine du Rhône. Vincent Courtine tient à préciser que la démarche n'est pas dirigée contre la montagne! «Même si nous avons des capacités d'hébergement en plaine, la brochure n'en fait pas mention. Nous visons clairement le créneau des excursionnistes en leur montrant qu'il y a de multiples activités à pratiquer en plaine».

Tirée à 100 000 exemplaires et en trois langues, cette brochure présente pour chaque région, de Monthey à Brigue, ce qu'il y a de



La viticulture, comme ici à Martigny, figure parmi les thématiques présentées dans la nouvelle brochure.

Swiss-Image/Stephan Engler

mieux à voir ou à faire tout au long de la plaine du Rhône. Monthey et Saillon complètent l'offre de cette deuxième édition. Il ne manque que le Haut-Léman (St-Gingolph – Le Bouveret) et la région de Fully pour que le train tire tous les wagons de l'offre touristique des deux rives. Le financement de 110 000 francs a été couvert par les offices du tourisme et de la publicité exclusivement ciblée dans la branche.

«Cette brochure s'adresse aux hôtes qui résident en montagne, à ceux qui sont de passage en plaine et aussi aux indigènes», ajoute Jean-Marc Jacquot. Comme le relève Fabian Claivaz, directeur de l'Office du tourisme de Martigny, «pour aller dans n'importe quelle vallée du Valais, le passage par la plaine du Rhône est incontournable».

que nous cherchons à lui faciliter la vie».

Cette réalisation laisserait-elle présager de possibles fusions entre les offices du tourisme disséminés au fil du Rhône? Diable, non! En Valais, le mot fusion fait tousser. Certaines tentatives de vendre des «destinations» ont laissé des traces. «La structure actuelle fonctionne très bien. Nous n'avons pas besoin de nous unir pour travailler ensemble. Nous en donnons la preuve!», argue Vincent Courtine. «Le client se fiche de la structure. Ce qu'il veut, c'est que l'on réponde à ses besoins. Ce que nous faisons», renchérit

chère a été extrêmement bénéfique au niveau de l'échange d'expériences».

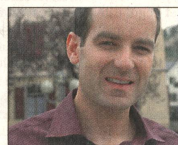
Réuni en association pour disposer d'une plate-forme d'échange

La nouvelle n'a pas fait grand bruit et pourtant elle est d'importance: tous les directeurs des OT du Valais – plaine et montagne – se sont réunis depuis ce printemps en une association dans le but de disposer d'une plate-forme d'échanges. Autrefois, cette concertation se faisait sous l'égide de feu Valais Tourisme. L'Association vient utilement remplir ce rôle de relais. D'autres réalisations communes sont-elles sur le feu? Pas aujourd'hui, répondent nos interlocuteurs, même si la question d'un site internet collectif pourrait se poser si le nouvel organe promotionnel du tourisme valaisan Valais/Wallis Promotion ne s'en charge pas.

Les pros du tourisme valaisan montrent clairement qu'ils savent travailler à l'unisson lorsqu'un besoin existe. Mais sans pour autant engendrer des structures qui... feraient déborder le Rhône.

Se mettre au niveau du visiteur

Cette initiative est le fruit d'une collaboration entre les offices du tourisme des régions concernées. «Nous avons travaillé ensemble dans le but de mieux répondre aux attentes des visiteurs», souligne le boss de l'OT de Sion. Son homologue d'Octodure abonde dans ce sens: «Nous nous sommes mis au niveau du client. Nous montrons que nous nous occupons de lui,



«Se voir dix fois par an a été extrêmement bénéfique pour l'échange d'expériences.»

Jean-Marc Jacquot
Directeur Office du tourisme Sion

Fabian Claivaz.

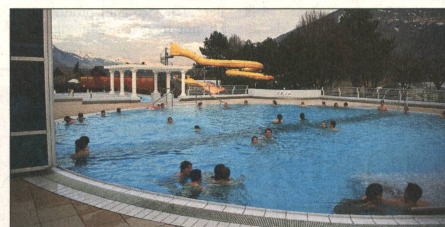
Par contre, reconnaît Jean-Marc Jacquot, «le simple fait de se voir dix fois par an entre directeurs des offices du tourisme de la plaine pour préparer cette bro-

Une inquiétante exception

Alors que les nuitées ont augmenté de 7,6% en août, le Valais fait figure d'exception: c'est la seule région touristique à afficher une baisse. Le CEO de Valais/Wallis Promotion réagit.

Un peu plus d'un mois après son entrée en fonction, Damian Constantin, CEO de Valais/Wallis Promotion, tire la sonnette d'alarme. Le Valais est l'unique région touristique à enregistrer une baisse des nuitées de 1,9% au mois d'août. Un résultat qu'il considère comme «décevant». «Le Valais doit se confronter à des changements essentiels», écrit-il dans un communiqué. La communication et la création d'offres intégrées représentent à ses yeux deux domaines «avec un grand potentiel d'amélioration». Deux points sur lesquels la nouvelle structure se focalisera ces prochains mois, annonce-t-il.

De prime abord, les résultats de l'Office fédéral de la statistique présentent un bilan réjouissant, avec une hausse des nuitées de



Les Bains de Saillon, un exemple d'offre touristique.

F. Perraudin/Idd

7,6% en août au niveau national. Une croissance des nuitées enregistrées prioritairement du côté des marchés lointains, à l'image de l'Asie (+32%) et des Pays du Golf (+144%). Les touristes européens font également leur retour, que ce soit l'Allemagne (+4,1%), le Royaume-Uni (+14%), la France (+5,4%) ou encore la Belgique (+7,3%).

«Le Valais n'a pu bénéficier que de manière limitée, voire pas du tout, de cette tendance positive de l'étranger», relève Damian Constantin. Il accepte que le résultat valaisan soit relativisé étant donné que la croissance de l'an-

née précédente avait été fortement influencée par l'action Raiffeisen.

Toutefois, même une comparaison avec 2011 laisse le CEO sur sa faim: «Le Valais termine avec une baisse de 5,6% en comparaison cumulée avec 2011.» D'autres chiffres confirment une crise structurelle: de novembre 2012 à août 2013, seules deux régions touristiques sur les six plus grandes du canton ont atteint un résultat positif, Crans-Montana (+1,91%) et Zermatt (+0,22%). La perte des quatre autres destinations représente 36 607 nuitées au total. lb

ANNONCE

En octobre Grapillon en action

Profitez maintenant chez votre grossiste de boissons!

Grapillon Nectar
20 cl verre
– 10 CHF en moins

Grapillon Nectar
100 cl verre
– 20 CHF en moins

GRAPILLON
C'est si bon...

Grapillon, C'EST SI BON ...
Le nectar de raisins légèrement gazéifié.

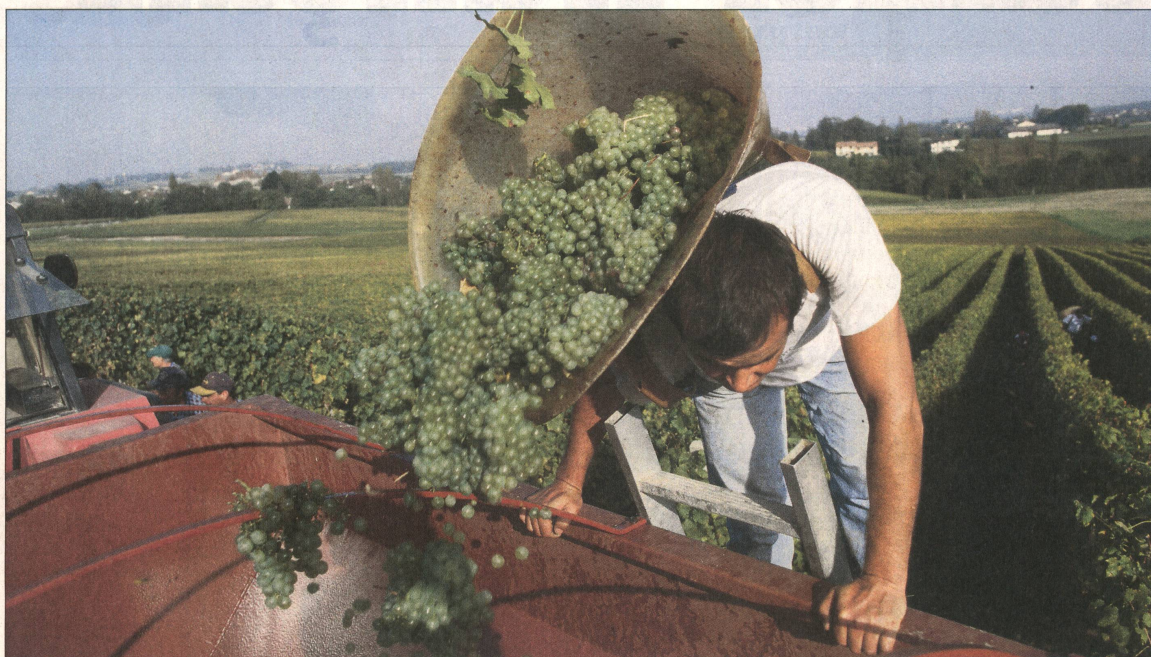
Les viticulteurs neuchâtelois ont pris des mesures pour atténuer les effets dévastateurs de l'orage de grêle de fin juin. Ils devront rester présents sur le plan promotionnel.

MIROSLAW HALABA

Depuis le début de la semaine, le vignoble neuchâtelois connaît l'animation qui lui est coutumière à pareille époque. Les vendanges ont, en effet, démarré. Deux semaines plus tard toutefois que d'habitude, mais surtout sur une note teintée d'amertume. Personne ne peut oublier l'orage de grêle exceptionnel et dévastateur qui, le 20 juin, s'est abattu sur deux tiers des 598 ha du vignoble neuchâtelois, endommageant la récolte dans des proportions allant de 15 à 100%.

Des répercussions sur le volume et non sur la qualité de la récolte

«Du jamais vu. De Gorgier au Landeron, soit sur une distance de trente kilomètres, il n'y a pas une vigne qui n'a pas été touchée», note Alain Gerber, président de la Fédération neuchâteloise des vigneron et vigneron-encaveurs à Hauterive. Selon les dernières estimations de l'Interprofession vitivinicole neuchâteloise, présentées la semaine dernière, le montant des dommages assurés s'élève actuellement à 13,1 millions de francs, dont 11,4 millions pour la vigne. Par chance, cet événement néfaste s'est produit avant la formation du raisin, si bien qu'il n'affectera que le volume et pas la qualité de la récolte.



Les vendanges ont débuté dans le canton de Neuchâtel. Le volume de la récolte devrait représenter 40 à 50% par rapport à une année normale.

swiss-image.ch/Peter Maurer

La traversée du désert

Depuis le 20 juin, la vigne a repris «beaucoup de vigueur», a souligné, Yann Huguellit, président de l'interprofession. La teneur en sucre du raisin est de «bon augure» et le volume de la

récolte devrait osciller entre 40 et 50% par rapport à une année normale. Depuis juin également, la profession est «fortement mobilisée» pour mettre en place un certain nombre de mesures destinées

à atténuer les effets de la grêle et permettre aux vins neuchâtelois de rester présents sur le marché.

Ainsi, pour combler les volumes, les vigneron-encaveurs auront l'autorisation de doubler la quantité d'achat permise hors canton, soit 4000 litres au lieu de 2000. Le droit de coupage de 10% s'appliquera également cette année aux spécialités blanches. Des réductions d'horaire de travail (RHT) ont été déposées auprès du Seco et des aides financières ponctuelles pourront être octroyées.

Promouvoir les produits porteurs, comme le vin non-filtré

La stratégie de promotion joue également un rôle clé. Pour Yann Huguellit, la branche doit véhiculer l'image d'un terroir et de produits de qualité. Pour ce faire, l'interprofession est disposée à prendre en charge les coûts de participation à des concours ou à des manifestations promotionnelles. Elle recommande de mettre l'accent sur les produits porteurs,

comme le vin non-filtré, et entend maintenir les journées caves ouvertes. «Il est important que les vigneron ne réduisent pas les activités de promotion qu'ils avaient jusqu'ici et que monsieur et madame tout-le-monde continue, dans l'optique de pérenniser le vignoble, à acheter du vin neuchâtelois», estime le président de l'interprofession.

Swiss Wine Promotion, de son côté, ne peut pas apporter de soutien direct aux vigneron neuchâtelois. «Mais, les offices régionaux savent que nous sommes là pour répondre, cas par cas, à des besoins spécifiques», a indiqué son secrétaire général, Sébastien Fabbri.



«La vigne a repris de la vigueur, la teneur en sucre du raisin est de bon augure.»

Yann Huguellit
prés. Interprofession vitivinicole

En raison des volumes réduits, le problème des fournisseurs, sera, selon lui, de maintenir la clientèle hors canton. En cas de perte, celle-ci est, en effet, plus difficile à reconquérir que la clientèle locale. Un avis que partage également Alain Gerber. «Un restaurateur qui n'aura pas été suffisamment approvisionné pourrait retirer le vin neuchâtelois de sa

carte», commente-t-il. A noter encore la bonne volonté affichée par Gastro Neuchâtel. «On ne nous a pas encore demandé d'encourager les restaurateurs à continuer à vendre les vins neuchâtelois, mais si cela devait être le cas, nous ferons ce qu'il faut», a déclaré son président Michel Vuillemin.

Vendange prévisions positives

Passé de quantité, mais de la qualité. C'est ainsi que devraient être les caractéristiques de la vendange 2013 dans les autres vignobles romands. Comme à Neuchâtel, la vendange a débuté ces jours avec environ deux semaines de retard par rapport aux moyennes.

A Genève, où 5 à 6% de la récolte a été perdue en raison de la grêle et d'un «coup de froid» lors de la floraison, «ce ne sera pas l'année du siècle», estime Guillaume Potterat, de la direction cantonale de l'agriculture. Ajoutant toutefois: «Il faut attendre encore un peu pour voir.»

Dans le canton de Vaud, Philippe Hermijard, secrétaire de la Fédération vaudoise des vigneron, explique: «Nous n'arriverons pas à atteindre les quotas, déjà réduits, que nous nous étions fixés. Sinon, la vendange se présente plutôt bien. Nous sommes contents de la qualité.» La partie ouest du vignoble vaudois a également souffert de la grêle. «Et même à plusieurs reprises», note Philippe Hermijard.

Le président de la Fédération valaisanne des vigneron, Pierre-Antoine Héritier, parle aussi de volume en baisse, en raison d'une «mauvaise pollinisation»:

30% de moins sur le pinot noir, 10% sur les spécialités, situation normale pour le chasselas. La qualité, en revanche, le réjouit. «Ce sera une super qualité. Certes, il faudra voir ce qui se passe avec la vinification, mais la récolte est saine. La vendange est au top», dit-il.

Au bord du lac de Bienne, les pertes dues à la grêle sont estimées entre 30 et 50%. «La qualité sera au rendez-vous. Par contre, pour ce qui est de la quantité, cela sera une autre affaire...», indique Werner Engel, vigneron à Douanne, cité par le «Journal du Jura». mh

Nouveaux espaces genevois

La Halle 22 permet d'accueillir des conférences et des cocktails. Alors que le Pavillon de la danse prendra forme en 2017.



Un aménagement possible de la Halle 22.

ltd

Un nouvel espace dédié à l'événementiel vient d'ouvrir ses portes à Genève, près de l'aéroport et de Palexpo. Il se nomme Halle 22, cet ancien bâtiment industriel des années 1900 se trouve sur la commune de Vernier. Il propose une salle de 1200 mètres carrés et une salle plus intime de 130 mètres carrés baptisée l'Atelier. La salle principale possède une capacité allant jusqu'à 800 personnes en cocktails dinatoires. Les piliers permettent des transformations: en tables de cocktails; vitrines d'exposition; panneaux d'affichage ou séparations pratiques. L'Atelier équipé de puits de lu-

mière et de fenêtres sur toute la longueur peut être aménagé en salle de conférence, bar lounge ou salle de réception pour dîners. Par ailleurs le concours d'architecture de la Ville de Genève pour reloger l'Association pour

la danse contemporaine sur la place Charles Sturm vient d'aboutir. A l'horizon 2017, On Architecture va développer une construction légère, sans sous-sol, pouvant être déplacée et agrandie en un autre lieu. aca

Les gens

Changement à la tête de l'Hôtel des Alpes de Nyon

Marion Sanchez Deblue a repris la direction de l'Hôtel des Alpes (3 étoiles) à Nyon ainsi que du Restaurant Le Perdretemps. Elle



ltd

succède à Pascal Héritier, qui aura passé neuf ans à ce poste. Marion Sanchez Deblue est diplômée de l'Ecole hôtelière de Genève et membre de la famille propriétaire. Elle a travaillé auparavant à l'Hôtel La Réserve de Bellevue (GE) et était jusqu'ici directrice adjointe de l'Hôtel des Alpes.

Un seul directeur pour l'Hôtel et les Bains d'Yverdon

Guy Lindt a été nommé directeur unique du Grand Hôtel des Bains et de la Cité des Bains d'Yverdon par les conseils d'administration. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Guy Lindt est au bénéfice de plus de 20 ans d'expérience. Il a assuré la direction de plusieurs établissements, dont le Country Club de Genève. Cette nomination confirme la volonté de créer des synergies entre ces deux lieux et de trouver un investisseur prêt à s'engager sur le long terme. Peter et Nadine Traber, qui dirigeaient l'Hôtel des Bains, quitteront leurs fonctions à la fin du mois, annonce «24 heures». Le directeur du centre thermal Olivier Kernien se verra proposer un contrat à durée déterminée, pour accompagner Guy Lindt.

Heureux de faire rayonner Palexpo à l'expo de Milan

Claude Membrez, directeur général de Palexpo SA, a la mine réjouie. L'institution genevoise a été choisie pour exploiter les deux



ltd

restaurants, le bar et le salon VIP du pavillon suisse de la prochaine expo universelle à Milan en 2015. «Pour nous, il s'agit d'une belle aventure et d'une occasion importante pour faire rayonner Palexpo», a-t-il précisé à «La Tribune». 133 pays et plusieurs institutions internationales y participeront. lb



Le lac Léman constitue un atout indéniable de La Côte. Morges Région Tourisme propose plusieurs activités nautiques à l'intention de la clientèle d'affaires. Marc Baertschlyd

Economique au naturel

La Côte profite de sa situation entre Genève et Lausanne, tout en cherchant à créer sa propre identité. Face aux limites du tourisme d'affaires, elle développe son offre de loisirs.

LAETITIA BONGARD

Arc de quelque 40 kilomètres entre Genève et Lausanne, La Côte cherche à définir sa place entre ces deux pôles dynamiques. Ses points forts: la nature et l'économie. Une clientèle d'affaires générant près de 85% des nuitées grâce à la présence de nombreuses entreprises et sociétés internationales, mais aussi de l'excursionnisme. Le rapprochement des offices de tourisme de Nyon et de Morges qui couvrent cette surface, doit permettre une meilleure visibilité de la région, qui pourrait, à terme, se muter en destination (lire ci-contre).

Faut-il voir dans cette nouvelle stratégie la volonté de faire le poids face à Genève et à Lausanne? «Nous ne voulons, ni ne prétendons pas, rivaliser avec nos voisins. L'attrait qu'exercent ces deux villes est intéressant pour nous, il est donc fondamental de rester en lien avec elles», relève Ermanno Castelli, directeur de Morges Région Tourisme. Son

confrère de Nyon Région Tourisme, Vasja Zalokar, évoque une coopération sous forme d'échange de produits avec Genève Tourisme. «Nous vendons par exemple la carte journalière de Genève Tourisme, appréciée des hommes d'affaires. De son côté, Genève met à disposition notre forfait fondue, à St-Cergue, une escapade nocturne en montagne à 40 minutes de la ville».

Quand Lausanne et Genève débordent

Au total, les deux districts de Morges et de Nyon ont enregistré près de 239 000 nuitées en 2012, soit un peu moins de 10% de l'ensemble du canton. Difficile toutefois de chiffrer les nuitées direc-

ment liées à la proximité de Genève et Lausanne. «Nous en profitons lorsque les deux villes sont complètes, lors de manifestations d'envergure comme le Salon de l'auto», résume Robert Pontet, président de l'Association des hôteliers de La Côte. La section compte 30 membres, soit 955 chambres.

Ermanno Castelli dit «recupérer quelques nuitées, par la force des choses», mais estime plutôt que ce phénomène tend à faiblir. Davantage tourné vers Lausanne du fait de sa situation géographique, Morges compte sur l'EPFL, notamment avec l'arrivée du nouveau centre de congrès sur le site, pour profiter de quelques nuitées supplémentaires. «Ces villes ont de plus grandes capacités hôtelières que nous, c'est ce qui fait défaut sur La Côte, nos établissements sont

trop petits», déplore-t-il. Vasja Zalokar établit le même constat. «Nous n'avons pas les capacités hôtelières à Nyon pour devenir une ville purement d'affaires. Le centre-ville compte six hôtels et moins de 300 lits, Genève plus de 10 000 lits», observe-t-il.

Pourtant, la demande existe: d'après une étude réalisée par Nyon Région Tourisme, en collaboration avec le Conseil régional du district de Nyon et la Ville de Nyon en 2010, 75% des entreprises du district ayant répondu au son-

dage ont affirmé réserver régulièrement, voire plusieurs fois par semaine, des chambres pour leurs hôtes. Toutefois, le manque de chambres d'hôtel était ressenti par 73% des personnes interro-

gées, d'où la nécessité de se tourner vers d'autres sites, comme Lausanne, Genève ou encore Divoine. L'Hôtel Best Western Chavannes-de-Bogis (3 étoiles) était l'établissement le plus sollicité par cette clientèle. Avec 180 chambres, il représente la plus grande capacité hôtelière de la région.

Bien conscient de cette situation, Vasja Zalokar observe les différents projets hôteliers avec optimisme. Certains sont bien avancés (lire encadré), d'autres au stade de gestation. «Si tous se réalisent, le nombre de chambres pourrait doubler d'ici à 2015-2020», note-t-il. En attendant de les voir se con-

crétiser, il se tourne vers un autre créneau, celui de l'excursionnisme, qui enregistre une demande croissante. «La clientèle d'affaires est présente du lundi au jeudi, les trois autres soirs méritent notre attention, nous avons suffisamment d'arguments pour promouvoir le tourisme de loisirs», estime Vasja Zalokar.

Des arguments qui pourraient séduire à leur tour les entreprises qui chercheraient à animer les séjours de leurs hôtes ou à renforcer l'esprit d'équipe. D'où l'intention de renforcer les «post-business trip», autour par exemple de l'argument viticole. A ce titre, le projet de la Maison des vins au Mont-sur-Rolle permettrait de présenter la richesse des produits du terroir.

A Nyon comme à Morges, on place ses espoirs dans la clientèle helvétique. Mais la présence chinoise en forte augmentation pousse à s'y intéresser. «Avec 10 500 nuitées enregistrées dans le district de Nyon en 2012, cette clientèle se place en 4^e position de nos visiteurs, relève Vasja Zalokar. Elle est encore très liée aux entreprises, mais se transforme peu à peu en une clientèle individuelle, de loisirs.»

Démarcher les entreprises en quête d'activités

Des arguments qui pourraient séduire à leur tour les entreprises qui chercheraient à animer les séjours de leurs hôtes ou à renforcer l'esprit d'équipe. D'où l'intention de renforcer les «post-business trip», autour par exemple de l'argument viticole. A ce titre, le projet de la Maison des vins au Mont-sur-Rolle permettrait de présenter la richesse des produits du terroir.

A Nyon comme à Morges, on place ses espoirs dans la clientèle helvétique. Mais la présence chinoise en forte augmentation pousse à s'y intéresser. «Avec 10 500 nuitées enregistrées dans le district de Nyon en 2012, cette clientèle se place en 4^e position de nos visiteurs, relève Vasja Zalokar. Elle est encore très liée aux entreprises, mais se transforme peu à peu en une clientèle individuelle, de loisirs.»

Chantiers hôteliers Des chambres sur le point de voir le jour

Plusieurs projets sont en cours de réalisation. A Gland, l'Hôtel Glanis (3 étoiles, 40 chambres env.) est prévu ouvrir en 2014. A Nyon, le chantier de l'Hôtel-résidence Base (4 étoiles, 40 chambres env.) doit démarrer prochainement, une opposition subsiste. L'Hôtel La Barcarolle, à Prangins (4 étoiles, 39 chambres) va tripler ses capacités. Vasja Zalokar évoque un autre projet d'hôtel 3 étoiles à Vich, dont «l'investisseur très discret» prévoit environ 100 chambres. A ce potentiel, s'ajoutent deux hôtels 4 étoiles fermés depuis des années: Le Rive à Nyon (29 chambres) et le Rivesrolle à Mont-sur-Rolle (60 chambres). lb



«Nous avons beaucoup d'arguments pour promouvoir le tourisme de loisirs.»

Vasja Zalokar
Directeur Nyon Région Tourisme

Marketing commun en 2014

On ne peut pas encore parler de fusion ni de destination, mais le rapprochement est en marche. Les deux offices de tourisme de Nyon et de Morges (en cours de restructuration) concrétisent leur volonté de collaborer plus étroitement, de se présenter sous une bannière commune. «Nos deux structures présentent une cohérence de leur offre, que ce soit la nature, la détente, l'art de vivre ou encore l'offre viticole. Le visiteur de passage ne perçoit pas la frontière géographique entre ces

deux villes, situées à 14 minutes en train l'une de l'autre», relève Vasja Zalokar, directeur de Nyon Région Tourisme.

A partir de 2014, le «pool marketing» qui réunit les deux entités, ainsi que l'association des hôteliers de La Côte, mettra les bouchées doubles. «Avec un budget d'actuellement 27 000 francs, notre marge d'actions est limitée», relève Ermanno Castelli, directeur de Morges Région Tourisme. «Le but est de tripler ce montant l'année prochaine, d' étoffer nos activités et d'ouvrir

ce pool marketing à d'autres partenaires. A ce jour, tout est encore en construction, les montants exacts n'ont pas encore été définis», tient-il à préciser.

On imagine un site internet unique, des brochures et un logo commun. Nyon, dont le processus de régionalisation est plus avancé, opérera dès l'année prochaine pour un marketing autour de l'appellation La Côte. «Nous espérons que Morges nous rejoindra, une fois sa restructuration terminée», indique Vasja Zalokar. lb

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

Venez nous rendre visite à Igheo, Bâle
23.11 – 27.11.2013, salle 1.0, stand A 30

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





L-GAV-konform
Lohnbuchhaltung + Arbeitszeitkontrolle
CHF 40.- / Mt.
Jetzt kostenlos testen!
www.eazytool.ch — 061 366 99 36

Der Bund prüft zwei Finanzierungsmodelle in der Höheren Berufsbildung. Mit zusätzlichen Marketing- und Kommunikationsmassnahmen soll die HBB weiter gestärkt werden.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Vorhaben des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI, die Höhere Berufsbildung der universitären Laufbahn gleichzustellen, läuft auf Hochtouren. Letzte Woche lancierte das SBFI eine Arbeitsmarktbefragung, welche die Wertigkeit der Höheren Berufsbildung im Vergleich zu einem Abschluss der Fachhochschule oder Universität eruiert soll.

«Durch die Personenfreizügigkeit agieren in der Schweiz inzwischen viele Führungskräfte, die mit dem Schweizer Bildungssystem wenig vertraut sind», verdeutlicht Rémy Hübschi, Projektleiter Höhere Berufsbildung beim SBFI. Sehen würde man das beispielsweise daran, wenn Stellen, für die grundsätzlich ein HBB-Abschluss geeignet wäre, für Bachelor-Träger inseriert würden. «Wir wollen sehen, ob die Abschlüsse der höheren Berufsbildung von Arbeitgeberseite ihrem Wert entsprechend eingeschätzt werden.»

SBFI lanciert Ende Monat Website für die Höhere Berufsbildung

Er gibt die Firmenbefragung, dass die HBB-Titel bei den Chefs vielfach unbekannt sind, müssten entsprechende Massnahmen ergriffen werden. «Die Schweizer Titel sollen bleiben», stellt Hübschi klar. Denkbar wäre gemäss Hübschi eine international verständliche Terminologie im Supplement ergänzend zum Diplom respektive Fachausweis.

Die Wichtigkeit der Titelfrage betont auch Claudia Zürcher, Präsidentin von edu-suisse. «Für eine Anhebung der Bildungsbeteiligung ist die Titelfrage genauso entscheidend.» Die heutigen Titel



Vorbereitungskurse auf Berufs- und Höhere Fachprüfungen sollen finanziell gefördert werden. Ob alle davon profitieren können, ist noch unklar.

Höhere Berufsbildung soll attraktiver werden

der Berufsprüfung und Höheren Fachprüfung seien in der Schweiz gut impliziert, auf dem internationalen Markt dagegen unbekannt. «Es braucht eine englischsprachige Übersetzung», fordert Claudia Zürcher. Um die Höhere Berufsbildung bekannter zu machen,

will das SBFI auch die Kommunikation verbessern. Ende Oktober wird das Staatssekretariat dafür eine eigene Homepage aufschalten: Mit «www.hbb.admin.ch» soll der Höheren Berufsbildung zu einem prominenteren Auftritt verholfen werden.

Angebots- versus Subjektfinanzierung

Gleich lange Spiesse zwischen Tertiär A und Tertiär B will das SBFI aber nicht nur in Sachen Image, sondern vor allem auch punkto Finanzierung. Die Prüfungsgebühren werden seit diesem Jahr bis zu 80 Prozent vom Bund getragen. Nicht so die Kosten für die Vorbereitungskurse, welche den Löwenanteil des Aufwands für den Erwerb eines Fachausweises oder Diploms ausmachen.

Vor den Sommerferien wurden in der Projektsteuerguppe verschiedene Modelle einer Finanzierung der Vorbereitungskurse

auf eidgenössische Berufs- und höhere Fachprüfungen diskutiert. Zwei Modelle stehen aktuell zur Diskussion: Angebotsfinanzierung und Subjektfinanzierung. Das erste Modell sieht vor, dass die Kursanbieter direkt finanziert werden, beim zweiten Modell würden die Kursbesucher das Geld erhalten. In beiden Fällen wäre der Bund der Geldgeber.

Im Gegensatz zu den Berufs- und höheren Fachprüfungen fallen die Vorbereitungskurse nicht unter die formale Bildung, sondern würden dem neuen Weiterbildungsgesetz (siehe Box Seite 12) unterstehen. Wie aus Bran-



«Für eine grössere Bildungsbeteiligung ist die Titelfrage genauso entscheidend.»

Claudia Zürcher
edu-suisse

chenkreisen zu vernehmen ist, wird anscheinend aktuell am SBFI ebenfalls diskutiert, im Zuge der neuen Finanzierung der Vorbereitungskurse der formalen Bildung zu unterstellen.

Der Zeitplan des SBFI ist ehrgeizig. Bis Ende Jahr sollen Ergebnisse vorliegen und dann die entsprechenden Rechtsanpassungen und Kredite vorbereitet und dem Bundesrat respektive dem Parlament mit der «Botschaft über die Förderung von Bildung, Forschung und Innovation in den Jahren 2017-2020» vorgelegt werden. «Wir werden daran gemessen, ob wir die Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung stärken kön-

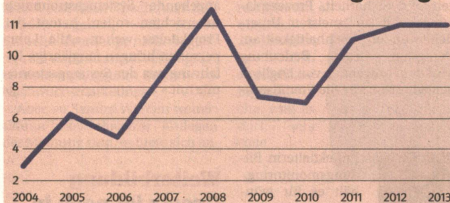
nen oder nicht», so Hübschi. Druck kommt auch von politischer Seite: Nationalrat Matthias Aebischer fordert in einer Motion eine höhere Kostenbeteiligung des Bundes bei den Vorbereitungskursen. Aebischer schreibt einen grossen Teil der Rekrutierungsschwierigkeiten im Tertiär-B-Sektor (Grafik) den hohen Kosten der Vorbereitungskurse zu.

Weniger gut Bemittelte erhalten trotzdem keine Chance

Die Präsidentin von edu-suisse, Claudia Zürcher, spricht sich klar für eine Subjektfinanzierung aus: «Mit einer Angebotsfinanzierung kappt man die Wahlfreiheit dann steuert der Staat so wie heute weiter.» Aber sie sei realistisch und führt gleich selbst die wichtigsten Punkte an, welche für die Umsetzung der Idee der Subjektfinanzierung genauer geprüft werden müssen.

Fortsetzung auf Seite 12

Absolventen der HBB sind gefragt



Der Anteil der Unternehmen aus dem Gastgewerbe, die Arbeitskräfte mit Höherer Berufsbildung (HBB) nur mit Schwierigkeiten gefunden haben, lag im 2. Quartal 2004 bei 3,4%; 2013 waren es bereits 10,8%.

Quelle: BESTA/BFS

GASTRONOMIE | HOTELLERIE | CATERING
IMMER EINE IDEE MEHR.

Igeho
23. - 27. November 2013
Halle 1.2-Stand F73
Basel

Lassen Sie Ihre Fantasie spielen. Wir liefern Ihnen alles, was Sie dazu brauchen.

Besuchen Sie gleich unseren Online-Shop:
www.vega-ch.com

VEGA
KITCHEN AND MORE

Jet-Cut
swiss made
blitzschnell glatte Folienabschneitte

Ökonomisiert die Profi-Arbeit

alustar *Handlanger* **Jet-Cut**

Ihr Grossist hat's

Schlafen ist sinnlich.

roviva

OBJECTS

www.roviva.ch

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie

roviva

www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

Igeho

Besuchen Sie uns!
Halle 1.2 | Stand A 39

pistor

Direkt auf den Chefsessel

60 junge Menschen wollen Systemgastronomiefachleute werden. Lehrplätze hätte es für doppelt so viele gegeben. Nicht alle grossen Gastro-Gruppen setzen auf die neue Lehre.

GUDRUN SCHLENCEK

Nach vier Jahren Entwicklungsarbeit war es im August endlich so weit: Mit dem neuen Lehrjahr haben auch die ersten Lernenden ihre Ausbildung zur Systemgastronomiefachfrau oder zum Systemgastronomiefachmann in Angriff genommen. Schweizweit starteten 60 Lernende mit der neuen dreijährigen Grundbildung. Das Angebot an Lehrstellen wäre allerdings noch deutlich grösser gewesen. Im Juni betrug die Zahl der ausgeschriebenen Lehrstellen mehr als das Doppelte, nämlich rund 140 Lehrstellen. Allem Anschein nach reagiert der Markt der Lernenden noch zögerlich auf das neue Ausbildungsangebot.

Unterrichtet werden die meisten der angehenden Systemgastronomiefachfrauen und -männer zentral bei Hotel&Gastro formation in Weggis. Gebildet wurden dort zwei Deutschschweizer Klassen (38 Lernende) und eine Westschweizer Klasse (13 Lernende), dazu kommt eine separate Klasse mit 9 Schülern im Tessin (Centro Professionale a Trevano).

Systemer wollen gute Schüler zu Managern machen

Wenn die Zahl der Lernenden steigt, soll die Ausbildung künftig auch an anderen Berufsfachschulen in der Schweiz angeboten werden. Wie viele Lernende die junge Grundbildung in einigen Jahren zählen könnte, darüber möchte Michael Berger, Projektleiter bei Hotel&Gastro formation, nicht spekulieren. «Wir denken, dass die Systemgastronomie ein Wachstumsmarkt ist und die Nachfrage nach entsprechend ausgebildeten Personen deshalb auch steigen wird», meint Michael Berger jedoch und verweist dabei auf Deutschland und Österreich, wo der Beruf schon längst etabliert ist.

In der Schweiz setzen die Systemgastronomien bei der neuen Grundbildung erst mal auf Klasse



Lernen von der Pike auf und doch gleich für den Manager-Job: Die neue Lehre zur Systemgastronomiefachfrau macht's möglich.

zv5

statt Masse. Für ihre mehr als 150 Restaurants hat McDonald's Schweiz dieses Jahr gerade mal mit sechs Lernenden zur Systemgastronomie-Fachperson gestartet. Auch die SV (Schweiz) AG mit ihren rund 300 Betrieben hat sechs Lernende engagiert. Nächstes Jahr will der grösste Schweizer Caterer neun Stellen ausschreiben, vier sind noch in Abklärung. Dafür engagiert man gute Sekundarschüler. «Gute Englischkenntnisse, Niveau KV-Lernende», betont Marion Münstermann von SV.

Ähnlich tönt es bei McDonald's, gern gesehen ist dort auch eine bereits absolvierte Erstlehre. Bei der Burger-Kette sieht man in den Lernenden die zukünftigen Manager der Restaurants. «Unsere Ländergesellschaften Deutschland und Österreich haben sehr gute

Erfahrungen mit der neuen Lehre gemacht», konstatiert Aglaë Strachwitz. Und bei SV erhofft man sich, dass die Lernenden zukünftig die Rolle von Teamleadern und Assistant Restaurant Managern in den Betrieben übernehmen können.

«Die Lehre ist eine Mischung zwischen KV und Koch.»

Marion Münstermann
SV (Schweiz) AG

Nicht für jeden Caterer geeignet

Mit in der Initiativgruppe für die neue Ausbildung, aber noch nicht als Lehrstellenanbieter für den neuen Beruf aktiv, sind die ZFV-Unternehmungen aus Zürich. Hauptgrund, so Silja Stoffer, Leiterin Marketing und Kommunikation: Der ZFV - zu dem rund 150 Betriebe zählen - sei kein klassischer Systemgastronom, da breit diversifiziert. Trotzdem will der ZFV nächstes Jahr mindestens Ausbildungsplätze in zwei Betrieben anbieten. Allerdings stelle der Auf-

bau dieses Ausbildungsangebots hohe Anforderungen an die Betriebe. «Die Ausbildung zum Systemgastronomiefachmann unterscheidet sich in der Betreuung stark von den übrigen Grundbildungen», betont Stoffer. Der ZFV bildet heute rund 70 Lernende in den klassischen Gastronomielehren sowie in der Administration aus.

Viel Unterricht - vermittelt wird Englisch, Planen, Verkaufen

Als für die Systemgastronomie-Ausbildung zu individuell empfunden sich auch der Caterer DSR. «Die Ausbildung bedingt, dass mehrere Restaurants nach dem genau gleichen Konzept geführt werden», meint Manuela Stockmeyer von DSR. Die von DSR geführten Mitarbeiterrestaurants wiesen jedoch alle zum Teil recht unterschiedliche Konzepte auf. Zudem schöpfen bei DSR die Köche selbst die Menüs und pflegen den Kontakt zu den Gästen. Kurz und gut: DSR bleibt der Kochlehre

treu. Der national tätige Caterer beschäftigt 31 Kochlernende.

Aktuell wird der Unterrichtsstoff in Blockkursen im Internatsbetrieb in Weggis vermittelt: Im ersten Lehrjahr umfassen die Interkantonalen Fachkurse zehn Wochen Unterricht im Herbst und acht Wochen im Frühjahr, im zweiten und dritten Lehrjahr sind es jeweils neun Wochen. «Im ersten Lehrjahr haben die angehenden Systemgastronomiefachfrauen und -männer doppelt soviel Schule wie Lernende des Kochberufs oder des Hotelfachs», verdeutlicht Berger.

Vermittelt werden fünf Handlungskompetenzbereiche: Planen und Gestalten der Prozesse; Präsentieren, Verkaufen und Beraten; Beschaffen und Zubereiten der Produkte; Englisch; Nachhaltigkeit und Sicherheit. Prozessplanung zählt am meisten Unterrichtsstunden, Nachhaltigkeit am wenigsten. Grosse Bedeutung wird dem Anwenden von Englisch beigemessen: Für die Fremdspra-

che stehen gleich viele Unterrichtsstunden auf dem Rahmenlehrplan wie für Beschaffung und Zubereitung. «Die Lehre ist eine Mischung zwischen KV und Koch», meint Marion Münstermann. Bei SV rotieren die Lernenden zwischen der Produktion, dem Verkauf und der Administration.

Um dem Anspruch eines neuen Berufes gerecht zu werden, setzt man in Weggis auch bewusst auf einen komplett neuen Lehrkörper mit insgesamt 15 Berufsfachschul- und UK-Lehrpersonen. «Mit wenigen Ausnahmen unterrichtet keine Lehrperson gleichzeitig bei einer anderen gastgewerblichen Grundbildung», unterstreicht Berger. «Dies ist wirklich ein neuer Beruf, bei dem erfahrene Systemgastronomien angehende Systemgastronomien unterrichten sollen, betont der Projektleiter weiter. «Alle Lehrpersonen bringen langjährige Erfahrung aus der Systemgastronomie mit.»

Fortsetzung von Seite 11

Zum einen sei die konkrete administrative Abwicklung, also die Auszahlungsmodalitäten, noch unklar. Zum anderen bleibt die Frage, inwieweit der Teilnehmende effektiv von den neuen Geldströmen profitieren kann. Wenn die Übernahme der Kosten erst mit Anmeldung zur Prüfung gesprochen wird, können sich jene aus weniger gut dotierten Branchen eine Weiterbildung trotz allem nicht leisten.

«Die Anbieter der Vorbereitungskurse werden das Geld den Teilnehmern nicht verschossen. Das Kursgeld ist im Voraus fällig», verdeutlicht Christine Davatz, Vize-Direktorin des Schweizerischen Gewerbeverbandes (sgv) das Problem. «Damit erreichen wir aber keine höhere Bildungsbeteiligung», betont Claudia Zürcher. Die Einführung eines Freien Wettbewerbs durch nachfrageorientierte Finanzierung könnte zudem Aus-

bildungsstätten in den Randregionen benachteiligen, gibt Claudia Zürcher zu bedenken. Deshalb ist es für sie durchaus auch denkbar, einen Mix von verschiedenen Finanzierungsmodellen in Betracht zu ziehen.

Vorhaben könnte den Bund viel Geld kosten

Das grösste Problem wird aber wohl das liebe Geld selbst bleiben. Über alle Branchen gesehen absolvieren pro Jahr an die 16'000 Personen eine Berufsprüfung oder Höhere Fachprüfung. Veranschlagt man pro Vorbereitungslehrgang durchschnittlich 20'000 Franken, so würden sich die Vollkosten bei einer hundertprozentigen Subjektfinanzierung auf 320 Mio. Franken belaufen.

«Der Geldtopf wird nicht grösser», warnt Zürcher. Irgendjemand muss für die höhere Finanzierung der Vorbereitungskurse in der Höheren Berufsbildung Federn lassen, ob nun andere Player

aus der Bildung oder solche aus ganz anderen Departementen. «Bei Vorgabe eines ausgeglichene Budgets ist die Realisierung schwierig.»

Fachleute waren vor neuen Ungereimtheiten

Christine Davatz wiederum befürchtet, dass durch die Bemühungen des SBFi neue ungleiche lange Spiesse entstehen, namentlich im Vergleich zu den Höheren Fachschulen. Die neue Interkantonale Vereinbarung über Beiträge an die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen (HFSV; siehe Seite 13) sieht keine Subjektfinanzierung vor.

«Wir fordern, dass alle Fakten auf dem Tisch sein müssen, bevor ein Entscheid gefällt wird», sagt Christine Davatz. Zudem erhalten, wie aktuell vorgesehen, nur jene Geld, welche sich auch für die Berufs- oder Höhere Fachprüfung anmelden. Anders bei der Höheren Fachschule oder Fach-

hochschule: Hier fliesst der Geldstrom unabhängig von einer Prüfungsbeteiligung.

Christine Davatz, die sowohl Einsitz in der Steuergruppe als auch im Projektteam des SBFi zum neuen Finanzierungsmodell innerhalb der HBB hat, warnt vor einem überstürzten Entscheid. «Der sgv wird nicht irgendeiner Lösung zustimmen, nachdem der Bund das Thema jahrzehntelang vor sich hergeschoben hat.»

Der Branchenverband hotele-risuisse begrüsst das Bestreben des SBFi sehr, die Höhere Berufsbildung zu stärken und weiterzuentwickeln. Miriam Shergold,



«Wir fordern, dass vor einem Entscheid alle Fakten auf dem Tisch sein müssen.»

Christine Davatz
Schweizerischer Gewerbeverband

Projektleiterin Bildungsmonitoring, hält es für wünschenswert, dass «gleich lange Spiesse» für berufliche und akademische Bildungswege gewährleistet sind. Dies bedeutet, gleichermassen günstige Rahmenbedingungen zu schaffen, dabei aber auf die Besonderheiten der beiden Wege zu achten. «Die Sektoren Tertiär A und B haben unterschiedliche Aufträge», so Shergold, «im Sektor Tertiär B werden die Bildungsziele massgeblich von der Wirtschaft geprägt. Diese produktive Beziehung gilt es zu pflegen – auch dann, wenn mehr öffentliche Gelder in die Höhere Berufsbildung fliessen.»

Weiterbildung Gesetz ist noch in der Vorberatung

Das Weiterbildungsgesetz wird im Moment in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrats (WBK-N) vorberaten. Am heutigen Erscheinungstag der htr hotel revue ist das Geschäft erneut traktandiert. Die Beratung erfordert mehr Zeit als geplant und wurde deshalb nach der Herbstsession fortgeführt. Die Anrechenbarkeit von informeller Bildung an die formale Bildung soll gemäss WBK transparent erfolgen. Die Durchlässigkeit in der Validierung von Bildungsleistungen soll forciert werden. Weiter hat die WBK bereits beschlossen, dass staatlich geförderte Weiterbildung zu Marktpreisen angeboten werden soll.

Das Vorhaben des Bundesrats, Lernende aus dem Ausland zu holen, trifft dort auf wenig Gegenliebe. Hierzulande begrüßen Hoteliere die Idee – sofern die Lernenden bleiben.

RENATE DUBACH



Heute bleiben viele Lehrplätze in der Schweizer Hotellerie unbesetzt. Mit der Rekrutierung von Lernenden aus dem Ausland könnte das ändern.

Alain D. Bollat

Chance für die Branche

Bundesrat Johann Schneider-Ammann lancierte die Idee Ende August, jugendliche Arbeitslose aus dem EU-Raum in eine Schweizer Berufslehre zu holen. Auf der anderen Seite der Grenze löst Schneider-Ammanns Idee keinen Jubel aus – auch in Deutschland und Österreich buhlen nämlich die Unternehmen um ausbildungsinteressierte Jugendliche. «Wir haben inzwischen eine so stark rückläufige Statistik im Lehrstellenbereich, dass es den Betrieben wehtut. Die Hoteliere und Gastronomen entwickeln neue Wege, um junge Leute zu finden, einzelne suchen auch im Ausland nach Lernenden», sagt Dehoga-Geschäftsführerin Sandra Warden. Es gäbe aber kein landesweites Projekt. «Sollten nun Schweizer Hoteliere und Gastwirte in Deutschland nach Auszubildenden suchen, wäre unsere Branche überhaupt nicht begünstigt, sie unternimmt ja selber grosse Anstrengungen im Bereich des Nachwuchsmarketings.»

Aber, so Sandra Warden weiter: «Wenn die Schweizer Kollegen der Meinung sind, es biete sich an,

in Deutschland Lernende zu suchen, können wir das vermutlich nicht verhindern. Es ist letztlich ein Markt.» Sie wisse allerdings nicht, ob es viele 16- und 17-Jährige gäbe, die ihre Lehre im Ausland absolvieren wollten, tröstet sich Sandra Warden.

Bereits in den 1990er-Jahren holte man Lernende aus Deutschland

Die Idee, Lernende im Ausland zu rekrutieren, sei nicht ganz neu, sagt Barbara Holzhaus, Leiterin berufliche Grundbildungen von hotelleriesuisse, dazu. «Der Lehrlingsmangel hatte sich auch in den 1990er-Jahren auf die Berufe der Hotellerie und Gastronomie niedergeschlagen. Nach der deutschen Wiedervereinigung rekrutierten einige Schweizer Hoteliere in Ostdeutschland Jugendliche, weil es dort sehr viele

jugendliche Arbeitslose gab.» Einige hochmotivierte junge Leute hätten das Angebot angenommen und sich zu Hotelfachassistenten oder Servicefachangestellten ausbilden lassen. Praktische Probleme – wie etwa die Finanzierung des Lebensunterhalts der Lehrlinge – hätte man lösen können. «Es

wäre auch heute machbar», ist Barbara Holzhaus überzeugt, «und es wäre ein anderer Weg, als nur gelernte Fachkräfte aus den Nachbarländern zu rekrutieren.» Diese Ansicht wird von Hoteliere und Gastronomen in zwischen geteilt. «Besonders in abgelegenen Gebieten haben wir Mühe, Lehrstellen zu besetzen», sagt der Geschäftsführer des Bündner Hoteliervereins

Jürg Domenig. «In den guten Jahren 2005 bis 2008 hatten wir beispielsweise noch rund 260 Kochlehrlinge, dieses Jahr sind es noch etwa 180.» Es mache wohl keinen grossen Unterschied, ob die Lernenden aus Zürich oder Bern ins Engadin kämen oder aus Österreich oder Deutschland. Und: «Es wäre auch ein Vorteil für die Branche, da die jungen Leute genau die Ausbildung bekommen, die sie für ihren Beruf in der Schweiz brauchen. Ich gehe nicht davon aus, dass sie nach der Lehre nach Hause zurückkehren, diese Gefahr sehe ich nicht.» Im 4-Sterne-Hotel Edelweiss in Sils-Maria wäre man grundsätzlich nicht abgeneigt, Lernende aus dem Ausland auszubilden, vorab für die Bereiche Küche und Service, bestätigt Michael Max Müller. Der Hoteldirektor schränkt ein: «An der Réception müssen unsere Leute Schweizerdeutsch sprechen können. Wenn die Gäste auf

«Die Gefahr, dass die Lernenden nach Hause zurückkehren, sehe ich nicht.»

Jürg Domenig
Bündner Hotelierverein

Hochdeutsch angesprochen werden, geht die «Swissness» verloren.» Die Direktorin des 5-Sterne-Hotels Swissôtel Le Plaza in Basel legt die Prioritäten etwas anders: «Wichtig bei den Lernenden ist Freundlichkeit und der natürliche Wille, den Gästen einen guten Service zu bieten», führt Brigitte Fritz aus. Man werde Bewerbungen aus dem Ausland bestimmt prüfen, wenn der gesetzliche Rahmen geschaffen worden sei, sagt die Hoteldirektorin.

Zwei Ziele: Fachkräftemangel begegnen und der EU helfen

Berufsleute, Bildungsexperten und Politiker wiegen Pro und Kontra der bundesrätlichen Idee ab. FDP-Nationalrat Peter Schilliger erkundigte sich Mitte September in der Fragestunde des Parlamentes nach dem strategischen Ziel dieser Projektidee: «Sollen offene Lehrstellen besetzt werden, soll damit der künftige Fachkräftemangel abgefedert werden, oder soll unsere Berufsbildung in den EU-Raum transferiert werden?», fragte der Luzerner Unternehmer und Lehrmeister provokant. Bundesrat Schneider-Am-

mann antwortete, 7000 Lehrstellen könnten bei uns derzeit nicht besetzt werden. Man wolle dem Fachkräftemangel unserer Wirtschaft mit Schweizer Nachwuchs entgegenwirken. In Berufen, in welchen die Lehrstellen nicht mit Schweizer Jugendlichen besetzt werden könnten, sollten junge Erwachsene aus von der Jugendarbeitslosigkeit stark betroffenen EU-Ländern ausgebildet werden. Laut dem Wirtschaftsminister soll auch das Ausland von seiner Idee profitieren, es gehe auch darum, «einen Beitrag zur Bekämpfung der hohen Jugendarbeitslosigkeit in der EU zu leisten».

Schneider-Ammann setzte im Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI eine Arbeitsgruppe ein, die Ende Jahr einen Umsetzungsplan vorlegen muss. Ist das in dieser Zeit zu schaffen? Und wird man auch die EU-Länder fragen, was sie von der Idee halten? Reto Trachsel, Projektverantwortlicher berufliche Grundbildung beim SBFI, sagt, er dürfe keine Fragen dazu beantworten, man müsse die Vorschläge der Arbeitsgruppe abwarten.



Jürg Domenig

HFSV wird Anfang 2014 in Kraft treten

Die neue Finanzierungsvereinbarung für die Höheren Fachschulen HFSV wird Anfang des kommenden Jahres in Kraft treten. Der Kanton Bern hat der Hotelfachschule Thun dabei seine Unterstützung zugesichert.

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Die neue interkantonale Vereinbarung über Beiträge an Bildungsgänge der Höheren Fachschulen (HFSV) soll eine Finanzierung

durch die Kantone analog den Hochschulen und eine verbesserte Freizügigkeit für die Studierenden bringen. Tritt der Wohnkanton der HFSV bei, so haben die Studierenden zu allen Höheren Fachschulen, die Teil der Vereinbarung sind, gleichberechtigter Zugang. Die Studierenden sollen künftig so auch für gleiche Bildungsgänge gleiche Semestergebühren zahlen müssen.

Der Ratifizierungsprozess in den Kantonen startete im Frühjahr 2012. Inzwischen haben 12 Kantone sowie das Fürstentum Liechtenstein den Beitritt zum Konkordat beschlossen. Damit steht der Inkraftsetzung der HFSV

durch den Vorstand der Schweizerischen Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren nichts mehr im Wege. Gemäss der Schweizerischen Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren EDK wird die neue Vereinbarung mit Beginn des kommenden Jahres in Kraft treten. Auch alle anderen Kantone hätten die Bereitschaft gezeigt, dem Konkordat beizutreten. Bis 2015 sollte das gemäss EDK der Fall sein.

Aktuell noch nicht der interkantonalen Vereinbarung beigetreten ist der Kanton Bern. Auch hier erwartet die EDK jedoch, dass dies bis 2015 der Fall sein wird. Für die Hotelfachschule Thun hat diese



«Wir hoffen, dass wir unsere Studiengebühren nicht erhöhen müssen.»

Christoph Rohn
Hotelfachschule Thun

Entwicklung im ersten Moment einen deutlichen Einschnitt bei der Preispolitik bedeutet – von bis zu 30 Prozent höheren Studiengebühren war die Rede.

Nun scheint sich die Sachlage etwas entschärft zu haben. Die kantonale Erziehungsdirektion hat der Schule zugesichert, dass es im öffentlichen Interesse sei, diese weiterhin so zu unterstützen, dass die Zukunft der Schule nicht gefährdet ist. Was das konkret heisst, ist zwar noch nicht bekannt. «Wir hoffen aber, dass wir unsere Studiengebühren nicht oder nur geringfügig erhöhen müssen», nimmt Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule

Thun zum aktuellen Stand Stellung.

Hinsichtlich der Klärung dieser Frage werden die Ergebnisse der letzten Vollkostenerhebung bei allen Höheren Fachschulen eine wichtige Rolle spielen. Die Kritik an der Art ihrer Kostenerhebung hat die EDK nun analysiert. Den Unterschieden bei der Kosten-deklaration zwischen öffentlichen und kantonseigenen Schulen versucht man mit kalkulatorischen Aufwandsposten zu begegnen. Einen Einfluss hat auch die angenommene Klassengrösse, da die Unterstützung seitens der Kantone pro Studierenden entrichtet werden soll.

Hier orientiert sich Ihr Kunde!

htr – Werbung ohne Streuverluste.

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr **hotel revue**

Leserbrief

Milestone 2013: Il Ticino c'è!

htr hotel revue vom 3.10.13:
Gespräch mit Barbara Rigassi,
Präsidentin der Milestone-Jury,
über Nominierte und Kriterien.

Die Milestone-Jury hat entschieden: Aus insgesamt 90 eingereichten Tourismusprojekten wurden deren 17 nominiert. «Das Tessin geht wieder einmal leer aus», konstatiert die htr und fragt Jury-Präsidentin Barbara Rigassi nach dem «Weshalb?». Der Milestone sei ausschliesslich den im Reglement festgelegten Kriterien verpflichtet, lautet die Antwort. Und: «Die regionale Herkunft der Projekte spielt dabei keine Rolle. Wir hatten spannende Eingaben aus dem Tessin, die aber die Hürde für eine Nominierung aus verschiedenen Gründen nicht geschafft haben.»

Diese Aussagen sind insofern überraschend, als auf der folgenden Doppelseite der htr die Nominierten der Kategorie «Herausragendes Projekt» vorgestellt werden. Und siehe da! Il Ticino c'è!

Mit Freude stellen wir fest, dass das Projekt «Hotelspitex» von der Claire & George-Stiftung nominiert ist. Man kann einwenden, dass sich der Sitz der Stiftung in Bern befindet. Aber da Ticino Turismo und der Kanton Tessin die Vermittlungsplattform unterstützen (auch finanziell) und auch etliche Tessiner Hotels mitwirken, betrachten wir Tessiner uns als fundamentaler Teil dieses Projektes.

Kann man über die geographische Zuordnung des Projektes «Hotelspitex» geteilter Meinung sein, so ist der Sachverhalt bei der ehemaligen Festung Sasso da Pigna auf dem Gotthard klar. Der Sitz der Stiftung Sasso San Gottardo befindet sich in Airolo, und auch der Themenpark Sasso San Gottardo in der Nähe des Hospizes auf dem Gotthard-Pass liegt auf dem Gebiet der Gemeinde Airolo und somit im Kanton Tessin.

Selbstverständlich hätte es uns gefreut, wenn es noch weitere Tessiner Projekte in die Endauswahl geschafft hätten, zumal es ja laut Jury-Präsidentin Rigassi «spannende Eingaben aus dem Tessin» gab. Dazu zählen wir nicht zuletzt den neuen Aquapark Splash e Spa Tamaro, der gemeinhin als einer der innovativsten Wasserparks Europas gilt.

Wir wollen uns deswegen aber nicht allzu sehr grämen. Unter dem Strich überwiegt die Freude, dass es diesmal anderthalb Tessiner Projekte in die Endrunde geschafft haben. Und natürlich hoffen wir, dass bei der Verleihung des Milestone am 12. November ein Hauch von Italianità durch den Saal wehen wird. Wir drücken «unseren» Projekten die Daumen!

Elia Frapolli
Direttore Ticino Turismo, Bellinzona

Food-Market für Studis

SV Schweiz wird die grösste Mensa auf dem Campus Hönggerberg der ETH Zürich betreiben. Ein Food-Market-Konzept soll dem Studenten-Ansturm gerecht werden.

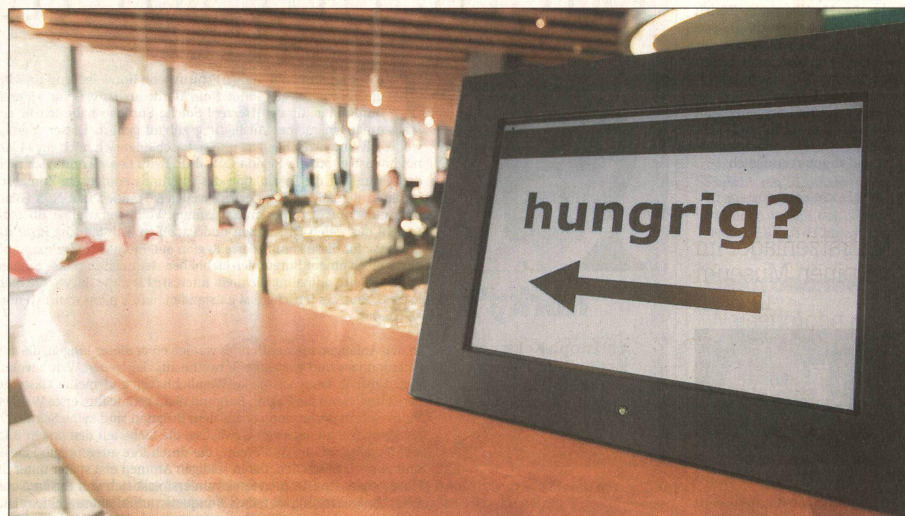
GUDRUN SCHLENCEK

Mit dem grössten Schweizer Personalverpflieger hat die ETH Zürich bereits viel Erfahrung. Bis vor rund acht Jahren war die SV (Schweiz) AG nämlich der einzige Verpflegungspartner der renommierten Hochschule. Dann gesellte sich auf dem Stammgelände in Zürich DSR dazu. Auf dem Campus Hönggerberg kocht der ursprünglich Westschweizer Caterer nun seit 2008. Der Standort am Rande von Zürich öffnete sich sukzessive auch anderen Betreibern. Neben SV Schweiz und DSR wird ab kommenden Jahr zudem die Compass Group (Schweiz) AG Studenten und Mitarbeiter hier verpflegen. Compass betreibt die umgebaute Mensa HCI (klassische Mensa, 600 Sitzplätze) und die Cafeteria (330 Sitzplätze), welche auf das Frühjahrsemester 2014 hin eröffnen wird.

Ziel ist, so der Gastronomieverantwortliche Marcel Zurbuchen, im Hönggerberg einen «Campus» mit breitem gastronomischen Angebot zu bieten. Schliesslich verpflegen sich 85 Prozent aller Personen am Standort Hönggerberg vor Ort. Als erster Meilenstein der Arealstrategie wurde 2010 die «Alumni quattro Lounge» (Betreiber SV Schweiz) eröffnet sowie im Februar letzten Jahres eine Coop-Filiale. Anstelle der heutigen Physik-Mensa HPR entsteht 2015 ein Food-Market. SV erhielt nun den Zuschlag und hat sich dabei gegen drei weitere Mitbewerber im Ausschreibungsverfahren durchgesetzt.

Geplant ist ein Food-Market nach angelsächsischem Vorbild

Der Food-Market ist ein Gastronomie-typus, der an angelsächsischen Universitäten schon länger zu finden ist. Er bietet den Vorteil, dass der Caterer neue,



SV Schweiz betreibt auf dem Campus Hönggerberg die «Alumni quattro Lounge». Und ab 2015 auch den neuen Food-Market.

trendige Food-Angebote realisieren kann und auch die Möglichkeit besteht, die Angebote nach einigen Jahren, dem Markt folgend, anzupassen. Market steht aber auch für einen zentralen Treffpunkt: In der Mitte wird eine Hochstuzone realisiert.

«Für mehr Qualität sind Studierende heute bereit, auch mehr zu zahlen.»

Marcel Zurbuchen
ETH Zürich

Die Gäste wählen und bezahlen an drei verschiedenen Theken ihr Essen. Zur Auswahl stehen im Hönggerberg neben einem Vegi-Counter eine Pizza-Pasta-Station sowie mit «Feuer und Flamme» verschiedene Grill-Gerichte. Das neue Restaurant wird über 620 Plätze verfügen, die Studierende in den Vor- und Nachmittagsstunden als Arbeitsplätze mit WLAN nutzen können.

Studenten haben mittags nur noch 35 Minuten Zeit zu essen

Auch nach dem Umbau wird für 6.20 Franken an jeder Station ein günstiges Angebot für Studierende zur Verfügung stehen. Grundsätzlich sei der Caterer in seiner Preisgestaltung aber frei, betont Marcel Zurbuchen. Er erwartet, dass damit die Preise moderat ansteigen werden. «Wichtig ist heute das Preis-Leistungs-Verhältnis», betont der Gastronomieverantwortliche. Für themenbezogene Angebote und mehr Qualität sei auch der Studierende

heute bereit, mehr zu bezahlen. Zudem sei der Zeitdruck bei der heutigen Bachelor- und Masterstudiumsorganisation deutlich höher. Gemäss einer Gästenumfrage im Hönggerberg hätten die Studierenden nur noch rund 35 Minuten Zeit für das Mittagessen, so Zurbuchen. «Darauf müssen wir reagieren.» Eine rasche Zahlungsabwicklung sollen je sechs

Kassen an den drei Theken im Food-Market garantieren. Am Hönggerberg studieren aktuell 8000 Personen – Tendenz steigend. Der kurzen Mittagspause kommen auch Take-away-Angebote und Detailhandel entgegen.

Die umfangreichen Neu- und Umbauten sind Teil der ETH-Arealstrategie «Gastronomie und Detailhandel Hönggerberg». Ziel

ist es, das Gastronomieangebot am ETH-Standort Hönggerberg den unterschiedlichen Gästebedürfnissen anzupassen. Investiert wird insgesamt ein zweistelliger Millionenbetrag. Der letzte noch an einen Caterer zu vergebende Auftrag ist jener des bedienten Restaurants, welches 2015 eröffnen soll. Aktuell läuft die Ausschreibung.

Herzliche Gratulation!



Diplomierte der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse Minerva Zürich – Diplomfeier vom 3. September 2013

Ben-Zur Tamina, Hotel Glockenhof, Zürich
Brand Ramona, Hotel Alexander, Zürich
Brüschweiler Raphael, Renaissance Zurich Tower Hotel, Zürich
Dobias Jasmin, Sorell Hotel Seidenhof, Zürich
Fancello Giorgia, Hotel Ascot, Zürich
Füer Jonas, Hotel Sedartis, Thalwil
Herren Alina, Radisson Blu Hotel Zurich Airport, Zürich
Hurter Simona, Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ
Kappeler Alessandra, Romantik Seehotel Sonne, Küsnacht
Kaufmann Jan, Hotel Helmhaus, Zürich
Knecht Lucia, Hotel Arte Spreitenbach, Spreitenbach
Kränzlin Gregor, Hotel Europe, Zürich
Lierow Sophie, Hotel Dolder Grand, Zürich
Lohberger Stefanie, Hotel Engimatt, Zürich
Rende Selin, GAHO Betriebs AG Hotel Welcome, Kloten
Ronner Valentina, Central Plaza Hotel, Zürich
Scheiwiller Anais, Hotel Adler AG, Zürich
Schempp Laura, Hotel Bristol, Zürich
Sieber Nicole, The Claridge Hotel Zurich, Zürich
Stasko Dmitry, Hotel Schweizerhof Zurich, Zürich
von Achenbach Angela, Parkhotel Zug, Zug
Waldvogel Alexandra, Hotel Dolder Grand, Zürich
Zakharova Angelina, Palace Luzern, Luzern

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

Bildungspartner von hotelleriesuisse:
MINERVA
Eine Schule der Kantonalen Bildungsgruppe Schweiz

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Hotel-Tourismus-Handelsschule

impressum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

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

Resortleitung:

aktuell: Daniel Stampfli/dst
cahier français: Alexandre Caldarac/aca

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

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb; Franziska
Egl/fee; Theres Lagler Berger/tl

Gudrun Schlencke/gsg
Praktikum: vakant

Grafik und Produktion: Roland Gerber/rg;
Andrea Huster/hah; Daniel Steiny/sts

Korrektur: Paul le Grand

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung);
Danijela Bosnjak

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
Redaktorin: Natalie-Pascale Aliesch/hpa
Praktikum: Arbresha Velji/av
Koordination: Daniel Stein

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Häni
Stellensinsette: Angela di Renzo Costa
Praktikum: Arbresha Velji/av
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller

Michael Müller

hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.

Auflage: 10 330 (WEMF/SW-
Beglaubigung 2013)

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.

Events

«Lange Nacht der Hotelbars» Zürich feiert Jubiläum

Am Samstag, 2. November findet zum zehnten Mal die «Lange Nacht der Hotelbars» in Zürich statt. Acht 4- und 5-Sterne-Häuser öffnen dafür ihre Barlokale für ein breites Publikum und bieten ein vielseitiges Unterhaltungsprogramm. Laut Initiator Urs Zingg gehören das Experimentieren mit Molekular- und Kräutercocktails zu den diesjährigen Highlights. Tickets sind ab sofort erhältlich.

www.langenachtderhotelbars.ch

Matratzenlager im Alpinen Museum in Bern



ZVG

Das **Alpine Museum** Bern wird bald zur temporären Übernachtungsstätte: Vom 12. Oktober bis 24. November 2013 verwandelt sich der Projektraum Biwak in ein Matratzenlager. Geschlafen wird in den neu gebauten Kajütenbetten der künftigen Gspaltenhornhütte im Berner Oberland. Die Unterkunft ist für Gruppen bis 12 Personen für eine Nacht buchbar – Ausstellungsbesuch, Nachtessen und Frühstück am anderen Morgen inklusive. sag

Kolumne

Nicht nur für alte Herren

**Korky's**

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

In der Jugend liebt Man(n) stürmische Rotweine und im Alter die Gewächse aus Pinot Noir! Bordeaux ist was für Männer, Burgunder für alte Herren! Solche Sprüche habe ich in den Anfängen meiner Ausbildung zuhause gehört. Dieser Aussage wollte ich einmal nachgehen, und so beschäftigte ich mich vor 14 Jahren intensiver mit der Region Côte d'Or. Beim Lesen konnte ich nicht den Grund für die Faszination des Burgunds entdecken. Zumal ich in dieser damaligen Zeit der langweiligen Traube Pinot Noir (Blauburgunder) nichts abgewinnen konnte. Völlig verzweifelt über die Anzahl der vielen Ortsnamen und Parzellen, gab ich fürs Erste das Interesse für diese komplizierte Region auf. Ein paar Jahre später begegnete ich einem Burgunder-Liebhaber, der mich in seiner Sprache auf eine Reise mitnahm, die mein Interesse für diese Region nie mehr losliess. Eine Leidenschaft ist entstanden, und ich bin wahrlich noch kein Greis.

In den Anfängen meines Berufes war ich einer dieser Jungen, die fette Chardonnays und gewaltige Rotweine aus der Neuen Welt bevorzugen. Deshalb kann ich heute Weinliebhaber und meine Gäste gut verstehen, wenn die Region Burgund nicht gerade ihre erste Wahl ist. Pinot Noir und Chardonnay aus dem Burgund sind keine Schmeichler, keine fruchtintensiven Gewächse, die Liebe auf den ersten Blick werden könnten. Es sind Weine, die durch ihre ausgeprägte Finesse und Eleganz bestechen, deren seidigen Aromen erst später unter die Haut gehen. Das Aromen-Spektrum erstreckt sich von zarten Noten über Mineralität und zu feinen Bouquets von Früchten – einem Duft nach Blüten und Kräutern. Understatement und Zurückhaltung könnte man behaupten, wenn ich den Weinen eine menschliche Attitüde aufsetzen möchte. Pinot Noir gibt es viele auf dieser Welt und die Besten kommen nicht zwangsläufig aus dem Burgund, doch die Einzigartigkeit der terroirbezogenen Gewächse findet sich kaum an einem anderen Ort der Welt. Auf diesem schmalen Streifen entlang der N74 mit den seitlichen Hängen, die geprägt sind von Ton, Kalkstein, Kiesel. Der Anteil Mergel verleiht dem Boden die notwendigen Voraussetzungen für diese einzigartige Bodenstruktur, um grossartige Weine zu erzeugen.

Wenn Sie auf der Reise von Dijon nach Beaune durch die Ortschaften Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot,

Vosne-Romanée und Nuits-St-Georges fahren, entdecken Sie keine prunkvollen Gebäude. Keine modernen Prachtbauten, wie Sie in aufstrebenden Weinbauregionen der Welt zu finden sind. Die Ortschaften sind geprägt von einem zurückhaltenden Charme vergangener Zeit. Nur am Rande der «zone industrielle» erkennen Sie den Fortschritt des 21. Jahrhunderts. In den dörflichen Ortschaften finden sich kleine Häuser oder alte herrschaftliche Anwesen, in denen die grossen Winzer des Burgunds ihre Weine erzeugen. Beim Durchschreiten der Weinberge entdecken Sie die unterschiedlichen Bodenstrukturen. Auf einer Entfernung von nur 500 Metern können Sie erkennen, dass die Farbe des Bodens sich innerhalb dieser Wegstrecke mehrmals verändert. Auch die Rebstöcke gleichen sich nicht wie einer dem anderen. In Chambolle-Musigny probierte ich aus 5 verschiedenen Parzellen Weine, die sich in ihrem Charakter so unterschieden, wie sich eben Kinder einer Grossfamilie in ihrem Wesen unterscheiden. Das hat mich fasziniert und nicht mehr losgelassen.

Burgunder-Weine sind keine Super Tuscans, die sich einem auf Anhieb erschliessen. Die Eigenschaften eines Burgunders liegen in der Tiefe, einer Welt der leisen Töne, der Zurückhaltung und Unscheinbarkeit. Die Weine des Burgunds gehören nicht gerade zu den günstigsten Gewächsen. Weine der Domaine Romanée Conti, kurz DRC genannt, kosten mehrere Hundert Franken. Wer jetzt aber glaubt, dass es nur grossartige Weine aus dieser Region gibt, wird auch dort Enttäuschungen erkranken, wie sie auf der ganzen Welt zu machen sind. Und umgekehrt gibt es auch im Burgund hervorragende Entdeckungen, die das Portemonnaie nicht zu sehr belasten. Eines ist für mich gewiss: Auch als Greis werde ich Weine aus dem Burgund immer noch geniessen.

Unsere Kolumnisten

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

ANZEIGE

Grapillon im Oktober in Aktion

Jetzt bei Ihrem Getränkehändler profitieren!

Grapillon Nektar

20 cl Glas

– 10 CHF günstiger

Grapillon Nektar

100 cl Glas

– 20 CHF günstiger



Grapillon, C'EST SI BON ...
Der leicht kohlsäurehaltige Traubennektar.

Veranstaltung um Hotelberufe begeistert nicht nur Schüler

In Bern und in Zürich stösst er seit Jahren auf grosses Echo: «Please disturb. Tag der offenen Zimmertüren». Ab 2014 findet er gesamtschweizerisch am 30. März statt.

FRANZISKA EGLI

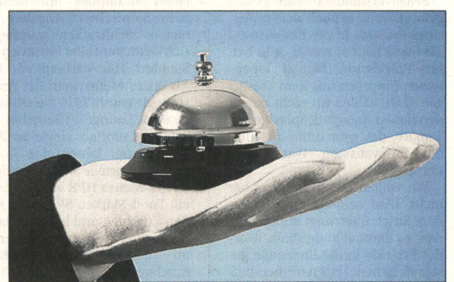
Was interessierte Zürcherinnen und Zürcher in der Berufsfindungsphase heuer bereits hinter sich haben, steht den Bernerinnen und Bernern erst noch bevor: die Aktion «Please disturb. Tag der offenen Zimmertüren», der in der Bundesstadt am Sonntag, 20. Oktober, stattfindet und vom Fach- und Berufsverband der Hotellerie Bern+ Mittelland organisiert wird. Zum dritten Mal können Schüler, Jugendliche und ihre Eltern, aber auch alle Interessierten hinter die Kulissen verschie-

«Wer den Anlass als Chance versteht und sich engagiert, wird belohnt.»

Judith Imiger
Verein Zürcher Hoteliers

Lingerie verfügt, kamen die Besucher in Scharen. Aber: «Ohne Eigeninitiative der Betriebe geht nichts», hat Imiger im Vorlauf der Jahre erfahren. «Wer jedoch als Hotelier oder Gastronom den Anlass als Chance versteht, auf sich aufmerksam zu machen, wird mit vielen interessierten Besuchern und Feedback belohnt.»

Bei der Abteilung Bildung von hotellerieuisse beobachtet man die Events in Zürich und in Bern mit grossem Interesse. «Der An-



Stören ausdrücklich erwünscht: «Please disturb».

ZVG

und vermeldeten zum Teil regelrechte Besucheranstürme», erzählt Judith Imiger, Geschäftsleiterin vom Verein Zürcher Hoteliers stolz. Zum Beispiel das «Marina Lachen» am südlichsten Punkt des Zürichsees, das keinen Aufwand gescheut, selber auch noch Inserate geschaltet hat und in der Folge rund 800 interessierte Besucher empfangen konnte. Auch ins traditionsreiche Zürcher Hotel Storch, das noch über eine eigene

Lingerie verfügt, kamen die Besucher in Scharen. Aber: «Ohne Eigeninitiative der Betriebe geht nichts», hat Imiger im Vorlauf der Jahre erfahren. «Wer jedoch als Hotelier oder Gastronom den Anlass als Chance versteht, auf sich aufmerksam zu machen, wird mit vielen interessierten Besuchern und Feedback belohnt.»

Bei der Abteilung Bildung von hotellerieuisse beobachtet man die Events in Zürich und in Bern mit grossem Interesse. «Der An-

lass ist eine tolle und sehr wirkungsvolle Sache», findet Elian Schmid von hotellerieuisse. «Nicht nur, um Jugendlichen in der Berufsfindung oder Neugierigen und Touristen die Hotellerie und Gastronomie näherzubringen, sondern auch betriebsintern: Er bietet einem Hotel die Möglichkeit zu einem aussergewöhnlichen Betriebs-Event und fördert so nicht zuletzt Teamgeist und Berufsstolz», ist Schmid überzeugt.

Nächstes Jahr, am 30. März, wird «Please disturb» erstmals gesamtschweizerisch und unter der Leitung von hotellerieuisse durchgeführt. Zehn der insgesamt 13 Regionalverbände sind bereits mit von der Partie, darunter auch Bern und Zürich. Am 30. Oktober organisiert hotellerieuisse in Luzern und am 4. November in Bern je eine Infoveranstaltung, an welchen die Verantwortlichen der Verbände detailliert erfahren, um was es bei «Please disturb» geht und wie sie die Hotels ihrer Region unterstützen können.

www.pleasedisturb.ch

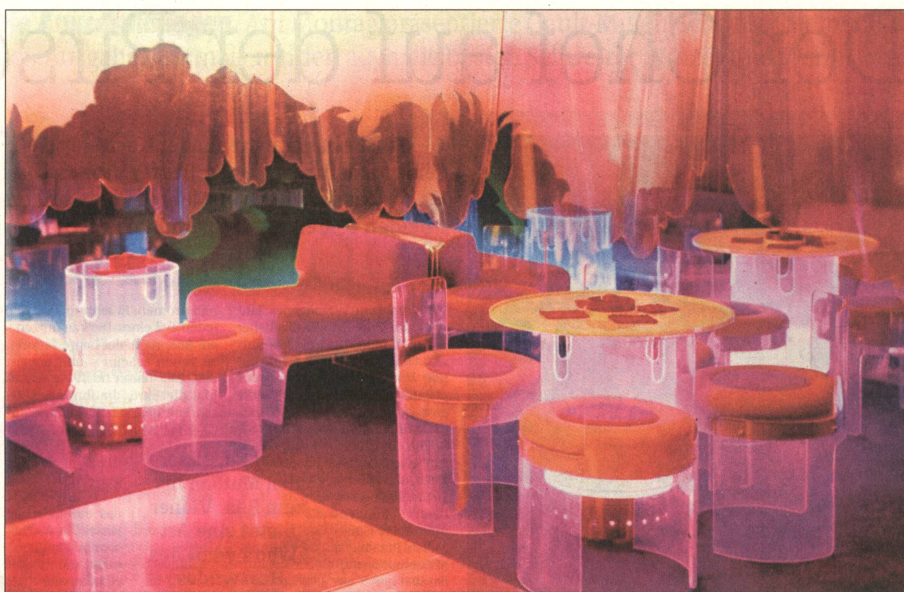
Der Licht-Designer Rogier van der Heide ist für Beleuchtungs- und Lichtkonzepte in diversen Branchen weltweit tätig. Der Niederländer über Beleuchtungstrends im Gastgewerbe.

SABRINA GLANZMANN

Rogier van der Heide, wann zuletzt ist Ihnen die Beleuchtung eines Hotels besonders aufgefallen?
Das war die Aussenbeleuchtung des Le Méridien Hotel in Philadelphia. Eine Beleuchtung fällt grundsätzlich auf, wenn sie einfallend mit der Architektur, mit dem Raum und den Materialien spielt. Im «Le Méridien» ist das geschickt umgesetzt, die kühlen Farben der Buchstaben des Hotelschriftzugs spielen mit der warmen Fassadenbeleuchtung, und das sorgt beim Ankommen für eine spezielle Stimmung.

Wie gezielt wird in Hotellerie und Gastronomie heute Licht-Design betrieben?
Hotelliers und Gastronomen haben Licht und Beleuchtung als etwas Wichtiges erkannt, sie wollen schliesslich die Wahrnehmung und die Wünsche der Gäste in allen Bereichen verstehen. Sie sind sich der Möglichkeiten heute also bewusst, aber tun sich manchmal schwer, den richtigen Designer dafür zu finden.

Wieso?
Nun, Marketing ist nicht gerade die Lieblingsbeschäftigung von Designern (lacht). Im Ernst: Um sich ihren Platz im Markt zu sichern, konzentrieren sich professionelle Lichtdesigner auf verschiedene Bereiche, und das führt manchmal zu etwas Unübersicht. Während einige vor allem Lichtsysteme mit Fokus auf Energieeffizienz und Unterhalt bieten, kreieren andere künstlerisch angelegte Designs, die den Gast zum



Die beleuchteten Möbel aus Plexiglas im Club Il Grifoncino im Hotel Grifone Bozen sorgten 1968 für Aufregung: Die Werke der Designer Cesare Casati, Gino Marotta und Emmanuele Ponzio sind Teil der «Lightopia»-Ausstellung im Vitra-Museum. Cesare Casati/zvg

«Licht differenziert»

Beispiel in eine bestimmte Stimmung bringen sollen. Stehen Beleuchtungsfragen im Raum, ist eine Bedarfsabklärung zwingend. Was will und muss ich mit dem Licht alles erreichen, was nicht? So bieten sich je nachdem ganz andere Designbereiche an.

In Zeiten von LED bewegt sich Licht immer stärker weg vom klassischen Leucht-Objekt, was auch das Gastgewerbe vor neue Herausforderungen stellt. Geht es künftig nicht mehr ohne LED-integrierte Textilien oder Fassaden? LED bietet nur mehr Möglichkeiten, sich mit Licht auszu-

drücken! Es wird weniger heiss, ist kleiner, unterhaltsfreundlich und leicht zu kontrollieren. Das hat Designer natürlich dazu inspiriert, komplett neue Dinge mit Licht zu tun. Ich selbst bin Vertreter der Einfachheit: Oft ist es eine kleine aber smarte Geste, die das Licht einprägsam macht. LED-Beleuchtung kombiniert sich gut mit klassischen Gebäuden, siehe das Beispiel aus Philadelphia. Die ganze Fassade ist LED-beleuchtet, was der Architektur aus den frühen 1920er-Jahre schmeichelt.

Wie kann gerade auch ein kleinerer Individualbetrieb,

der nicht Teil einer Kette mit übergreifenden Lichtkonzepten und -systemen ist, sich heute punkto Lichtdesign fit machen?
Kleine Hotels haben enorme Möglichkeiten, sich mit Licht zu differenzieren. Der Hauptgrund dafür ist, dass qualitativ hochstehende, ausdrucksstarke Beleuchtung dank LED viel erschwinglicher geworden ist. Es ist ratsam, wenn sich ein Hoteller gemeinsam mit einem Lichtexperten und seiner Werbe- oder Marketingabteilung Gedanken über Beleuchtung macht. Der Gast soll sich zum einen ja entspannen können, was vor allem mit Farben und Kontrasten zu tun hat, und sich zum anderen an die Hotelerfahrung erinnern, was eher mit einer originellen Art von Lichtsinsatz – verbunden mit dem Gebäudedesign – zusammenhängt. Bringt man von Anfang an die Marketingziele mit dem Licht- und Interiordesign zusammen, wird man ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis erreichen. Sehen Sie es ganzheitlich!

An einer Tagung bei Marriott in Deutschland liessen Sie in einem Workshop über das «Hotel 2025» brainstormen. Wohin werden sich Beleuchtung und Licht-Design in der Hospitality-Industrie in den nächsten Jahren bewegen?

Wichtiger wird «Connected light», verbundenes Licht also, das es dem Gast ermöglicht, Vorlieben zu speichern und diese in den Häusern ganzer Hotelketten abzurufen. Daneben wird gezielte Beleuchtung für Gesundheit und Wohlbefinden immer wichtiger werden – etwa, indem sie gesunden Schlaf und eine entspannte Atmosphäre fördert. Das werden die wichtigsten Entwicklungen sein. Es geht auch hier immer darum, mit dem Gast in Verbindung zu treten.

Was sind Ihre persönlichen Projekte in den nächsten Monaten?
Ich arbeite gerade an einem Landschafts-Lichtdesign und für drei Hotels in Middle East, und ausserdem für die In-Cabin-Beleuchtung einer Airline. Ich liebe es, viele

Dinge gleichzeitig zu tun.



Rogier van der Heide

Fakten Licht im Museum

Rogier van der Heide (43) zählt zu den bedeutendsten Licht-Designern weltweit. Der Niederländer war in seiner bisherigen 20-jährigen Karriere beispielsweise für die Beleuchtung des Olympiastadions Peking von Herzog & de Meuron oder des YAS Marina Hotel in Abu Dhabi verantwortlich. Im Bereich Unterhaltung hat der Designer für die Musikband Black Eyed Peas interaktive Bühnenkostüme entworfen. Seit 2010 ist Rogier van der Heide Chief Design Officer und

Vice President bei Philips Lighting. Daneben wirkt er als Kurator und künstlerischer Direktor des Amsterdam Light Festival und referiert an Universitäten, Konferenzen und Designveranstaltungen. An der jüngst eröffneten Ausstellung «Lightopia» im Vitra Design Museum in Weil am Rhein (D) hielt er die Opening-Rede zum Thema «The Future is Light».

Die Vitra-Ausstellung fokussiert die Geschichte des Kunstlichtes von einst bis heute und präsentiert das Thema Licht und

Lichtdesign mit Beispielen aus Architektur, Kunst, Design und anderen Disziplinen. 300 Werke, darunter zahlreiche Ikonen aus der bislang noch nie öffentlich gezeigten Leuchtsammlung des Museums, sind zugänglich. Die Arbeiten und Installationen aktueller Künstler veranschaulichen die neuen Möglichkeiten der Gestaltung mit Licht. «Lightopia» dauert noch bis zum 16. März 2014.

www.rogiervanderveide.com
www.design-museum.de

Hiltebrand wird Chefin von «Le Chef»

Per Anfang November übernimmt sie die Pacht des Zürcher Restaurants Le Chef: Meta Hiltebrand. Das «Le Chef by Meta» wartet mit moderner Kochkunst und einer Sonderkarte auf.

Sie führt seit drei Jahren das Restaurant Kutscherhalle im Zürcher Kreis 4, nun wagt sich die 30-Jährige an ein weiteres Projekt: Meta Hiltebrand, untertriebene und eigenwillige Zürcher Köchin, übernimmt per anfangs November das Restaurant Le Chef, ebenfalls im Kreis 4.

Das «Le Chef» war zuvor im Besitz des legendären, vor einem Jahr verstorbenen Zürcher Gastronomen Fred Tschanz. Unter Hiltebrands Regie heisst



Ist nun Chefin von zwei Lokalen: Meta Hiltebrand. zvg

das Lokal nun «Le Chef by Meta» und erhält mit seinen violetten Wänden nicht nur innenarchitektonisch einen trendigeren Anstrich: Statt der gutbürgerlichen Küche schwebt Meta Hiltebrand Zeitgenössischeres vor. «Ich werde eine modernere Kochkunst pflegen, als es hier bislang üblich war», meint die Jungköchin. Zu Ehren des Gründers aber werde es eine kleine Karte mit Tschanz' Lieblingsgerichten geben. Dank dem neuen Restaurant hat die Köchin nun mehr Platz für ihre

Gäste. «Ein neues Lokal war schon lange überfällig, die Kutscherhalle ist oft über Monate ausgebucht.»

Die Bülcherin hat ihr Handwerk bei Fabio Codarini im Hotel Righhof gelernt, im «Château Moosmann» in Olten oder im Zürcher Hotel Widder gearbeitet und sich zudem als TV-Köchin einen Namen gemacht. 2011 eröffnete sie mit «Meta's Kutscherhalle» ihr erstes eigenes Restaurant. fee

www.restaurant-lechef.ch

News

«Relais & Châteaux» unterstützt regionale Produkte

«Relais & Châteaux» war heuer zum ersten Mal Kooperationspartner vom «Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte», der zum 5. Mal in Delémont-Courtemelon stattfand. Die internationale Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants organisierte mit ihren Meisterköchen «Geschmacks-Workshops». Zudem wurden 240 Medaillen an die besten Produzenten vergeben. Das kaltpresste Rapsöl der Domaine de Sur-Chaux, Courtételle JU der Familie Wüthrich erhielt den «Prix Coup de Cœur Relais & Châteaux».

Gastronomie

Walserküche an den «Triesenberger Wochen»



zvg

Bereits zum 38. Mal organisieren die Triesenberger Gastwirte aus dem Fürstentum Liechtenstein die «Triesenberger Wochen». Vom 18. Oktober bis zum 24. November 2013 bereichern typische Liechtensteiner Spezialitäten, Speisen aus der alten, urigen Walserküche, das Angebot der lokalen Restaurants. Des Weiteren lässt sich die Region auch wandernd erleben, etwa auf dem Walser-Sagen-Weg.

www.triesenberger-wochen.li

Wein

Der neue «Gambero Rosso» und die Weine 2014

«Gambero Rosso» präsentiert am Montag, 25. November 2013, im Swissôtel in Zürich seinen neuen Weinführer «Vini d'Italia 2014» mit einer anschliessenden Degustation von 16 bis 20 Uhr. Der Weinguide gilt als Italiens wichtigster Weinführer. Er kommt jedes Jahr komplett überarbeitet auf den Markt und beeindruckt mit Informationen zu über 20'000 Weinen, 2350 Produzenten und 415 «Trebbichieri»-Weinen.

Anmeldung und Info:
trudibruelhart@bluewin.ch

Tourismus

Rundum-Sicht auf Schweizer Hüttenwegen



zvg

Um Bilder von Schweizer Hüttenzügen für Street View aufzunehmen, setzt Google in der Schweiz den Trekker ein: Dieser ist ein speziell für diese Zwecke angefertigter, tragbarer Rucksack mit Kamerasystem, mit dem Wege aufgenommen werden, die nur zu Fuss erreichbar sind. Dadurch lassen sich 360-Grad-Panoramabilder erstellen. Die Aufnahmen werden vom Schweizer Alpen-Club SAC gemacht. In einer ersten Phase werden die Berner Alpen und das Wallis erwandert. fee

GenussChandra Kurt und
der Waadtländer
Chasselas

Die Weinautorin Chandra Kurt hat mit dem Weinunternehmen Bolle & Cie. eine Kollektion von Chasselas-Weinen kreiert. Ziel dieser Kollektion ist es laut Mitteilung, Waadtländer Grands Crus aus «ganz unterschiedlichen und äusserst markanten Terroirs zu präsentieren». Dazu gehören etwa ein Luins Grand Cru 2012 AOC La Côte oder ein Yvorne Grand Cru 2011 AOC Chablais. Die Etiketten-Illustrationen zeigen Winzermotive der Holzschneitte von Paul Boesch. sag

Zürcher Confiserie
Honold erhält den
«Prix du Public»

Am 3. «Salon des Chocolatiers et du Chocolat» in Genf wurde die Zürcher Confiserie Honold vom Publikum zum dritten Mal in Folge zum besten Chocolatier gewählt und hat den «Prix du Public» gewonnen. Insgesamt waren 24 Chocolatiers am Salon vertreten, davon 18 aus der Westschweiz und nur zwei aus der Deutschschweiz. Rund 6000 Schokolade-Liebhaber haben die Messe besucht, welche das Talent der Maître Chocolatiers in den Vordergrund stellt. fee

Der Chef auf der Pirsch

Er ist ein herausragender Koch – und ein leidenschaftlicher Jäger: Benoît Violier. Nun hat der «Koch des Jahres 2013» seinen beiden Leidenschaften ein Buch gewidmet.

FRANZISKA EGLI



Sattelstück vom Hirschkalb mit Grünkohl-Chartreuse.

Ihm kam vergangenes Jahr die Ehre zuteil, die heuer Tanja Grandits gebührt (siehe auch Seite 20): Benoît Violier, der als Patron des «Hôtel de Ville» in Crissier VD die grosse Tradition von Frédéric Girard und Philippe Rochat fortführt, ist «Gault-Millau Koch des Jahres 2013». Der begnadete Küchenmeister (19 Gault-Millau-Punkte, 3 Michelin-Sterne) ist aber auch ein leidenschaftlicher Jäger, was er spätestens mit seinem Buch «Die Küche des europäischen Haarwildes» offenbart, welches nun neu auch auf Deutsch vorliegt.

Er erweist dem Tier die letzte Ehre, schreibt Rochat im Vorwort. Das fast 400 Seiten starke Werk ist deutlich mehr als ein Kochbuch, der 42-jährige Spitzenkoch geht darin weit über das rein Kulinarische hinaus. «Benoît erzählt uns in seinem Buch von der Jagd, der Wildküche und von vergessenen Aromen. Er lehrt uns wieder, jeden Teil eines Tiers zu nutzen – ein Anspruch, der heute verloren zu gehen scheint – und erweist dem Tier damit noch ein letztes Mal die Ehre, die ihm zusteht», schreibt denn auch Philippe Rochat, sein Mentor und einstiger Chef, in seinem Vorwort.

In «Die Küche des europäischen Haarwildes» beschreibt Violier nicht nur alles rund um die Jagd – die Hege und Pflege des Wildes, die Pirsch, die Treibjagd, das Kesseltreiben –, sondern stellt auch die Menschen dahinter vor: den Jagdhüter etwa oder den Büchsenmacher, den Züchter von Jagdhunden und den Optikfabrikanten. Zudem bietet er eine Art «Who's who»

des europäischen Haarwildes und widmet einer jeden Wildart – vom Alpensteinbock über den Elch und bis zum Mufflon, dem Ren oder der Biberratte – ein Kapitel.

Inszenierte Fotos und ein Jagd-Lexikon runden das Werk ab

Und natürlich Rezepte. Traditionelle wie auch überraschende: etwa ein Schmortopf vom Murmeltier, im Glas eingemachter Schneehase, eingelegte Wildkainchenkeulen oder eine «Pâtes» vom Hasen aus Fontaine nach Art meiner Mutter. Je ein Kapitel widmet sich zudem den Saucen, den Marinaden, den Garnituren (Artischocken à la Barigoule, getrocknete Birnen in Glühwein, Marronipüree oder weisse Bohnen nach Art der Charente) und nicht zuletzt den Begriffen aus der Welt der Jägersprache sowie den kulinarischen Fachausdrücken Benoît Violiers. Die stimmungsvollen, zu Stillleben inszenierten Foodbilder stammen vom Lausanner Fotografen Pierre-Michel Delessert.

Benoît Violier, *Die Küche des europäischen Haarwildes*, Weber Verlag, 380 Seiten, ISBN 978-2-940418-53-4, Fr. 98.–

Benoît Violier



ANZEIGE

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

Diese Medien- und Tourismus-Partner bringen Ihnen neue Gäste

Blick **ZÜRITIPP** **XING** Der Rheintaler Thurgauer Zeitung **Basel** **OB- u. NIDWÄLDNER ZEITUNG** **Tages Woche** **BASELSTADT ZEITUNG** **LÜZERN**
ZÜRICH **az** ZEITUNG **SÜDSCHWEIZ** **LÜZERNER ZEITUNG** **insider** **TAGBLATT** **NIDWÄLDNER ZEITUNG** **WILER ZEITUNG** **BERN**
Landbote **SCHWYZER ZEITUNG** **az** ZEITUNG **Appenzeller Zeitung** **URNER ZEITUNG** **Toggenburger Tagblatt** **ZÜRGER ZEITUNG** ...winterthur...
winterthur-tourismus.ch

Gault Millau 2014. Die Auszeichnungen. Am Montag präsentierte Gault-Millau-Schweiz-Chefredaktor Urs Heller das «Who's who» der neuen Ausgabe. Erstmals wurden auch die besten Schweizer Winzer und Weinkarten gekürt.

Erfolgreiche Familienbande

Christian Kuchler, «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz», ist seinem Vater Wolfgang Kuchler dicht auf den Fersen. Die beiden 17- und 18-Punkte-Chefs im Gespräch am Rande der «Gault-Millau-2014»-Präsentation.

SABRINA GLANZMANN

Wolfgang Kuchler, wie stark schlägt ihr stolzes Vater- und Kochherz gerade?

Wolfgang Kuchler: Ziemlich stark, das können Sie mir glauben. Nicht alle Tage hört man als Koch schliesslich den Namen seines Sohnes, wenn es um eine Gault-Millau-Auszeichnung und um den Aufstieg in die 17-Punkte-Liga geht. Aber heute geht es eigentlich nicht um mich, sondern um Christian – ich bin nur als sein Fahrer hier (lacht).

Christian Kuchler, Sie sind auf bestem Wege, in die Fussstapfen Ihres Vaters zu treten: 2010 stiegen Sie, erst 24-jährig, als «Entdeckung des Jahres» mit 14 Punkten in den Gault Millau ein, jetzt sind Sie bei 17 Punkten. Ist Ihr Vater Ihr grösstes Vorbild?

Christian Kuchler: Von klein auf habe ich miterlebt, wie mein Vater mit Leib und Seele in der Küche steht, und nicht zuletzt deshalb habe ich mich bewusst für die Gastronomie entschieden. Wenn ich sehe, wie er seit über 30 Jahren als Alleinkoch im «Schäfli» auf hohem Niveau kocht, ohne einen Hotelbetrieb oder Sponsoren im Rücken, prägt das natürlich sehr.

Wolfgang Kuchler: Als passionierter Velofahrer bin ich froh, dass ich mir ein neues Gerät pro Jahr leisten kann – wer auf eigene Kosten kocht, muss das heute schon mit einiger Leidenschaft und Überzeugung tun. Es freut mich, dass ich das an Christian weitergegeben habe.

Apropos Weitergeben: Wann ist Stabsübergabe im «Schäfli» in Wigoltingen?

Christian Kuchler: Dazu verraten wir noch nichts (lacht), aber das ist selbstverständlich nicht erst seit heute ein Thema für uns. Sie werden rechtzeitig davon hören!

Christian Kuchler, Sie haben unter anderem auch ein Stage bei Alain Ducasse im Gepäck. Erzählen Sie!

Nun, ich konnte kein Wort Französisch und das allein war schon ziemlich spektakulär (lacht). Im Ernst: Am ersten Arbeitstag führte man mich morgens um 7 Uhr in den Frigo,

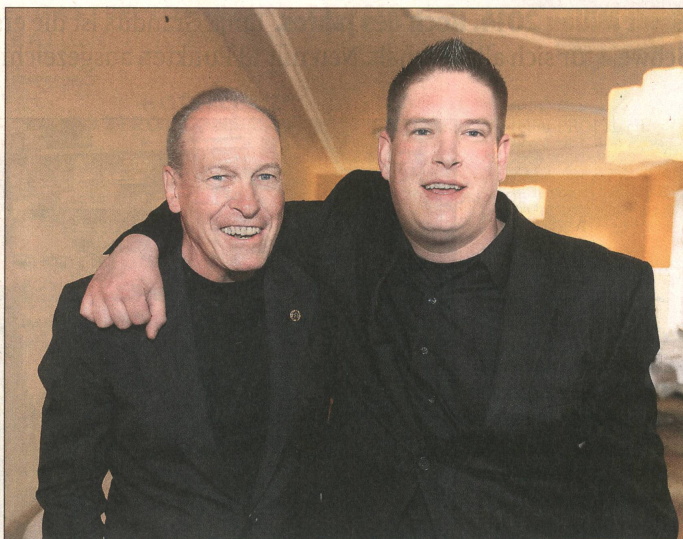
mit fünf Holzkisten mit Coquilles Saint-Jacques zum Herauslösen. Am zweiten Tag war ich schon gespannt, was meine neue Aufgabe sein würde, aber da standen wieder fünf Kisten mit demselben Inhalt und demselben Auftrag, so wie an allen Tagen im ersten Monat in Paris auch. Das war für mich als junger Mensch und Koch schon sehr prägend. Und prägend bis heute ist für mich, dass die französische Küche halt nach wie vor Basis von allem ist.

Hätten Sie bleiben können?

Das hätte ich, ja, am Schluss war ich Chef de Partie, aber nach anderthalb Jahren hatte ich allmählich ziemlich Heimweh nach Freunden und Familie.

Welche kulinarischen Philosophien teilen Sie?

Christian Kuchler: Ich glaube, die Konzentration auf das



Köche mit Leib und Seele: Wolfgang Kuchler (L.) und Sohn Christian Kuchler. Schweizer illustrierte/Bruno Voser/zvg

Produkt und seine Qualität gehört sicherlich dazu.

Wolfgang Kuchler: Das stimmt, auch wenn du damit dann viel komplizierter und extravaganter

kochst als ich. Ich bin froh, dass wir den ganzen Molekular-Trubel allmählich hinter uns gelassen haben und die Produkte wieder mehr in den Fokus rücken.

Christian Kuchler ist Küchenchef im Restaurant La Passion im Gasthof Hirschen in Egglisau ZH und kocht dort neu mit 17 Punkten. Seine Eltern Wolfgang (18 GM-Punkte seit 1998) und Marlis Kuchler führen seit 31 Jahren die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen TG.

Die Namen Aufgestiegen, entdeckt, speziell geehrt

Die Gault-Millau-Testerinnen und -Tester hieven drei Chefs neu in den 18-Punkte-Himmel: Neben **«Koch des Jahres» Tanja Grandits** (siehe Seite 20) wurden **Pierre-André Ayer** («Les Pérolles», Fribourg) und **Othmar Schlegel** («Locanda Barbarossa», Hotel Castello del Sole, Ascona) an der Präsentation am letzten Montag im Basler «Stucki» mit der zweithöchsten vergebenen Punktzahl ausgezeichnet. Die 19-Punkte-Spitze von Benoît Violier, Andreas Caminada, Philippe Chevrier, André Jaeger, Didier de Courten und Bernard Ravet bleibt unverändert.

Ayer und Schlegel bilden mit **Christian Kuchler** das Trio der «Aufsteiger des Jahres». Für das «wandelnde Küchenlexikon Othmar Schlegel» (O-Ton Gault Millau), nach 27 Dienstjahren im «Castello» eine schöne Auszeichnung: «Sie gehört ganz klar zu meinen Karrierehöhepunkten».



Aufsteiger Westschweiz (18 P.): Pierre-André Ayer, «Les Pérolles», Fribourg. Bilder zvg

Neu aufgefallen sind den Testern des roten Gastroführers zwei junge Talente: **Manuel Reichenbach** kochte in der Casa Tödi im bündnerischen Trun mit viel Fantasie und technischer Finesse – gelernt hat er das auch in seinen Wanderjahren bei Roland Pierroz oder Gordon Ramsey – und erhält für den GM-Neueinstieg 14 Punkte. **Christophe Pacheco**, Westschweizer «Entdeckung des Jahres 2014», wirkt im Restaurant Le Berceau des Sens, das zur Ecole



Aufsteiger Tessin (18 P.): Othmar Schlegel, Hotel Castello del Sole, Ascona.

hôtelière de Lausanne gehört, mit 15 Punkten. In Lausanne ist auch der neue «Sommelier des Jahres» daheim: **Thibaut Panas** wacht im Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace über einen der grössten Keller des Landes.

«Wer 'The Cigar Man of the Year' werden will, muss nicht nur Zigarren und Humidor haben, er muss auch kochen können», so Urs Heller – mit Titelsponsor Davidoff hat der Gastroführer diese



Entdeckung Deutschschweiz (14 P.): Manuel Reichenbach, «Casa Tödi», Trun GR.

Attribute bei 17-Punkte-Chef **Jörg Slaschek** (Restaurant Attisholz, Riedholz SO) gefunden.

Den Titel «Schweizer Star im Ausland» erhält **Stephan Schüpbach**, General Manager im «Jumeirah Zabeel Saray» in Dubai. Der gebürtige Berner ist seit über 20 Jahren im Ausland tätig und führt das Luxushotel mit 1000 Mitarbeitenden, 450 Zimmern und Suiten, zehn Restaurants und Bars seit der Eröffnung im Jahr 2011 erfolgreich.



Entdeckung Westschweiz (15 P.): Christophe Pacheco, «Le Berceau des Sens», Lausanne.

Insgesamt 856 Restaurants sind im Gault Millau 2014 gelistet, als Allzeiterkord wurden dieses Mal 94 neue Lokale in den Guide aufgenommen. «Sie alle haben den Mut, heute das Wagnis Spitzengastronomie anzupacken», so Urs Heller.

Mehr zu den Westschweizer Ausgezeichneten siehe «Zahler français», Seite 7.

Alle Neuzugänge und Aufsteiger nach Regionen unterteilt:
www.htr.ch/gaultmillau2014

Ein starkes Plädoyer für den Schweizer Wein

Im Gault Millau gibt es eine neue Rubrik: Eine Fachjury hat erstmals die «100 besten Schweizer Winzer» und junge Talente gekürt sowie die besten Schweizer Weinkarten ausgezeichnet.

SABRINA GLANZMANN

Die ehrgeizigsten Schweizer Winzer haben in den letzten Jahren die Qualität enorm gesteigert. Sie verdienen eine höhere Beachtung im Land. Dazu wollen wir einen Beitrag leisten», schreibt Urs Heller in seinem Editorial zum Gault Millau 2014 – als erste Ausgabe überhaupt ist der Guide um ein Win-



Winzerentdeckung Alexandre Delétraz, Domaine des Amandiers in Saillon VS. Bilder zvg

zer-Rating ergänzt. In Zusammenarbeit mit Partner Swiss Wine Promotion, dem Verein zur Förderung von Schweizer Weinen im In- und Ausland, stellt der Gastro-



Auch Jan Luzin, Weingut Sprecher von Bernegg in Jenins GR, ist «Rookie des Jahres».

führer seine Marke für diese neue Plattform zur Verfügung.

Für die Selektion zuständig war eine sechsköpfige Fachjury: Geny Hess (Präsident), Gilles Besse, Els-

beth Hobmeier, Ueli Kellenberger, Urs Mäder und Nathalie Ravet unterbreiteten Vorschläge, primär aus ihren Regionen, von Winzerinnen und Winzern zur Beurteilung und Blinddegustation. Die Gewinnerinnen wurden nicht aufgeführt, selbst Weine einzureichen, sagt Jurypräsident Hess.

«Die Auswahl der 100 Besten war kein Concours, es wurde nicht nach einem Cup-System oder Medaillen, Rangierungen und Meistertiteln entschieden», betont Geny Hess – vielmehr sei die langjährige Erfahrung der Gruppe aus Sommeliers, Önologen, Küchenchefs und Weinpublizisten ausschlaggebend gewesen. Faktoren wie «Wiedererkennungswert, eine klare Linie im Wein und die Handschrift des Winzers/der Winzerin, die über Jahre erkennbar ist», sei-

en für eine Nomination in die besten 100 ausschlaggebend gewesen.

Gefunden haben die Experten nicht nur ihre 100er-Liste aus allen Weinregionen der Schweiz, sie haben auch zwei «Rookies des Jahres» gekürt – Jungwinzer, denen man eine vielversprechende Zukunft zutraut. Der 33-jährige Alexandre Delétraz (Domaine des Amandiers) gründete 2008 in Saillon VS sein eigenes Weingut mit steil terrassiertem Rebberg und überzeugte die Jury mit der «Ausgewogenheit, den überwältigenden Aromen und der Frische seines Syrah». Die zweite Entdeckung ist Jan Luzin (Weingut Sprecher von Bernegg in Jenins GR), der Neffe der Bündner Winzerin Dorothea von Sprecher. Sein Pinot Noir «Lindenwingert» etwa be-

geisterte mit «Finesse, Aromen und Frucht».

Die beste Schweizer Weinkarte ordet die Jury bei Pierrick und Jane-Lise Suter im Hôtel de la Gare in Lucens VD. Laut Geny Hess waren bei den Weinkarten, unter anderen Kriterien, ein markanter Schwerpunkt von Schweizer Wein auf der Karte, ein tiefes Angebot von Weinen der eigenen Gegend oder eine kluge Lösung im Bereich kleine Flaschen oder Offenwein wichtig. «Es ist erfreulich, dass viele Hoteliers und Gastronomen die Zeichen der Zeit erfasst haben und den Schweizer Gewächsen in ihrem Angebot einen besonderen Auftritt gewähren», sagt Jurypräsident Hess.

Der Gault Millau 2014 ist ab sofort im Buchhandel erhältlich.

Gault Millau 2014. Koch des Jahres. Tanja Grandits ist die erste Frau, die den prestigeträchtigsten Titel von Gault Millau Schweiz für sich allein erhält. Neu mit 18 Punkten ausgezeichnet, ist die Spitzenköchin definitiv in die Topliga aufgestiegen.

Eine charismatische Chefin feiert grosse Erfolge: Spitzenköchin Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel ist «Koch des Jahres 2014» und hat neu 18 Punkte im roten Gourmetguide.

SABRINA GLANZMANN

Das grüne Entrée: «Jakobsmuschel, Vanille Sud, Minz Öl, Avocado Gel». Ganz sanft, ganz fein ist der erste Löffel dieses Gerichts im Mund. Beim zweiten treffen Aromen und Texturen mit voller Wucht aufeinander: Die Frische der Minze, das Wärme der Vanille, das Weiche von Muschel und Gel spielen ein harmonisches Spiel – ein verblüffend harmonisches.

Diese Kreation war am Mittagessen anlässlich der «Gault-Millau-2014»-Präsentation im Restaurant Stucki in Basel der erste Beweis für Tanja Grandits' souveränes Spiel auf der grossen Klaviatur der Aromen- und Gewürzkombinationen. Ein Spiel, für das sie im In- und Ausland mittlerweile bestens bekannt ist. Medien und Kollegen nennen sie nichts Geringeres als die «Aromakönigin», und als solche darf sie sich seit Montag auf dem bisherigen Höhepunkt ihrer Karriere wähnen: Als erste Spitzenköchin hierzulande trägt die gebürtige Süddeutsche alleine den Titel «Koch des Jahres» – die bisherigen «Köchinnen des Jahres» wurden immer parallel zu einem männlichen Kollegen gekürt, auch bei Tanja Grandits war das bereits 2006 neben Didier de Courten der Fall.

Nun setzen sie die hiesigen Gault-Millau-Verantwortlichen ohne Mitspieler auf den Thron, geben ihr, die seit fast einem Jahr nun mit zwei Michelin-Sternen kocht, den 18. Punkt und handeln damit nur konsequent: «Wir haben Tanja Grandits' Weg sehr aufmerksam verfolgt und behutsam begleitet. Sie hat es absolut verdient, «Koch des Jahres» zu sein», sagte GM-Chef Urs Heller in seiner Laudatio. Endlich, wird mancher Branchenkenner denken.

«Schnickschnack auf dem Teller interessiert mich nicht»

Der gelbe Gemüsegang: «Eierschwämmli, Kardamom Rahm, Petersilienwurzel, Haselnuss Gerste». Die Petersilienwurzel knackt. Das Eierschwämmli verschmilzt. Der Rahm verbindet. Die Gerste umrandet. Dem Gaumen und den Sinnen gefällt.



Blumen für die Chefin: Tanja Grandits und ihre junge Erfolgscrew freuen sich über den Titel «Koch des Jahres» und den 18. Punkt. Von links nach rechts stehen Silvana Miotti (Chef Tournant), Julien Duvernay (Chef Pâtissier), Silvana Nussbaumer (Demi Chef Pâtissier), Fabian Wehrli (Junior Sous-Chef), Nikolai Wiedmer (Lernender 3. Jahr), Florian Wieland (Lernender 2. Jahr) und Marco Böhler (Sous-Chef).

Bruno Voser/Schweizer Illustrierte/zvg

Kreative Gipfelstürmerin

Essen bei Tanja Grandits heisst Essen mit allen Sinnen. Die Aromen, die Texturen sind das eine, die Farben das andere: ihre Gerichte hält sie alle in einer Hauptfarbe, in Orange, Rot oder Grün, und das ist schon der einzige «Spleen», den sich die Köchin leistet: «Schnickschnack auf dem Teller interessiert mich nicht», sagt sie, sie möge keine Strassen im Teller oder Türmchen, «dafür umso mehr, wie sich Farben auf unser Geschmacksempfinden auswirken». Irgendwo hallen hier wohl auch noch die paar Semester Chemie

«Mich interessiert, wie sich Farben auf das Geschmacksempfinden auswirken.»

Tanja Grandits
«Koch des Jahres» Gault Millau 2014

nach, die Grandits studierte, bevor sie in Harald Wohlfahrt's Talentschmiede Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn (D) doch lieber eine Kochlehre absolvierte. Nach Stationen im Londoner «Claridge's» und im südfranzösischen Château de Monclud in Bagnol-sur-Cèze eröffnete sie mit ihrem Mann René Graf, ebenfalls ausgebildeter Koch, 2001 ihr erstes gemeinsames Lokal, das «Thürthal» in Eschigkofen TG.

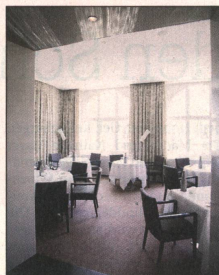
In den heiligen «Stucki»-Hallen eigene Wege gehen

Ihre heutige Philosophie hat sie aber vor allem an dem Ort entwickelt, wo sie seit mittlerweile fünfzehn Jahren zusammen mit René Graf Grandits als Gastgeber wirkt: im Restaurant Stucki an der Basler Bruderholzallee, dort, wo der legendäre Hans Stucki während fast 40 Jahren Schweizer Gourmetgeschichte schrieb.



Ton in Ton: Tanja Grandits' Gerichte aus ihrer «Aromenküche» sprechen eine farblich einheitliche, abgestimmte Sprache.

Bilder zvg



Das Interieur im «Stucki» kommt ohne Schnörkel aus.

«Tanja hatte den Mut, in diesen heiligen Hallen alles umzustellen», sagt Urs Heller. Auf ihre «vorbelastete» Wirkungsstätte angesprochen, lächelt Tanja Grandits freundlich. «Wissen Sie, ich habe die Übernahme nie als Last oder Druck empfunden. Im Gegenteil: es war eine riesige Motivation. Und wenn man Dinge ändert, hat

man auch die Chance, neue, eigene Wege zu gehen».

Eigene Wege geht die 43-jährige im «Stucki» auch mit ihren Mitarbeitenden, sie setzt konsequent auf sehr junge Leute und deren Förderung. Von den 28 Mitarbeitenden im «Stucki» arbeiten 16 in der Küche, davon sind sechs Lernende. Ihr Küchenchef Marco Böhler wurde 2012 zum «Jungkoch des Jahres» bei der «Marmite Youngster Selection» gekürt, kurz nachdem Tanja Grandits ihren zweiten Stern bekam und sie gerade ihren eigenen Delikatessenladen eröffnete. «Das war eine verrückte Zeit, und es war grossartig, dass Marco etwas so Tolles dazu beigetragen hat», sagt sie, wieder herzlich lachend. Marco Böhler daneben lacht auch.

Chefin der neuen Generation, die als Teamplayerin auftritt

Ihre Einstellung zu ihren Mitarbeitern, ihr Führungsstil ist natürlich auch den Gault-Millau-Augen nicht entgangen – Urs Heller bezeichnet sie deshalb als

eine «Chefin der neuen Generation», als eine, die sich im hektischen Sternküchen-Umfeld mit seinem Image für harte Umgangsformen als Teamplayerin sieht und ihrer Brigade vertraut und auf sie zählt. Aus eigener Erfahrung wolle sie selber kein Chef sein, der durchwegs nur bestimmt und scharfe Anweisungen gibt, «das macht niemanden glücklich und wer nicht glücklich ist, kann nicht gut arbeiten», ist die Köchin überzeugt. Natürlich, hat man sie mit ihren Leuten kurz vor dem Service letzten Montag beobachtet, waren die Anweisungen deutlich und klar. Aber nie laut.

Man könnte es «Familiengroove» nennen, was man am Montag in der «Stucki»-Küche beobachten konnte. Eigentlich hat das Restaurant gerade Ferien und eigens für die Gault-Millau-Präsentation geöffnet. Das Kernteam ist da, aber einige Mitarbeitende hatten schon länger Ferien gebucht und fehlen. Wie löst man das im «Stucki»? Da hilft zum Beispiel der Nachbarsjunge beim Abwasch,

und das Kindermädchen von Tanja Grandits' und René Grafs achtjähriger Tochter Emma ist zur Unterstützung in der Küche da. Am Schluss, nach gelungenem Service, stehen alle gemeinsam bei einem Glas Champagner zusammen. Sehr sympathisch.

Es gäbe einige neue Pläne, die sie gerade verfolgt, zum Beispiel auch mit Marco Böhler. Aber darüber mag die neue 18-Punkte-Chefin, die schon mehrere Bücher herausgegeben hat, Foodkolumnen schreibt und sich für das Projekt «Kochen für Afrika» engagiert, noch nicht sprechen. «Jetzt bin ich erst mal zufrieden, wie es gerade läuft», sagt sie, «einen fixen Plan für die nächsten zwei Jahre habe ich nicht».

Das grüne Dessert: «Apfel, Grünes Kompott, Shiso Glacé, Cashew Krokant». Ganz sanft, ganz fein ist der erste Löffel dieses Gerichts im Mund. Beim zweiten hofft man, der Teller möge nie leer werden.

www.stuckibasel.ch

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

Nr. 41 · 10. Oktober 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

FREDI IST ANDERS

Pünktlich um sieben Uhr morgens sass ich in seinem Büro. Erst 15 Minuten später kreuzte er auf. Wie immer unrasiert, ein kariertes Hemd, die Ärmel nach hinten gekrempelt. Auf dem Rundgang sei er gewesen, entschuldigte er sich. Nach dem frühen Tod seines Vaters war er seit einigen Jahren Inhaber der Firma. Als sein persönlicher Coach erlaubte ich mir nachzufragen. Rundgang? Er erklärte sich. Jeden Morgen durch die Bude laufen und alle grüssen. «Ist schliesslich nicht selbstverständlich, dass sie jeden Tag ihr Bestes geben», murmelte er. Sein Kapital, ein buntes Durcheinander osteuropäischer Mitarbeiter, wo eine spezifisch politische Gesinnung den Mahnfinger gefährlich hochhalten würde.

Stunden später. Fredi ist der Erste in der gemeinsamen Kantine. Der Koch sei der teuerste im Team, bemerkte er einmal scherzhaft in einem Gespräch, denn in der Qualität des Essens, dem Benzin seiner Belegschaft, wie er es nannte, sei er kompromisslos.

Sein Handwerksbetrieb gehört zu den Marktführern in der Schweiz. Qualität ist meine Form von Dienstleistung, da mache ich keine Kompromisse. Dies erlebt jeder Mitarbeiter bereits vom ersten Tag an. «Der eine braucht einen Tritt in den Hintern, damit er sich bewegt, mit dem anderen musst du halt fünf Minuten reden», bringt er seine Führungsphilosophie auf den Punkt und ergänzt: «Aber die Kunst ist es, beides zu können und vor allem, den einen nicht mit dem anderen zu verwechseln», fügt er mit einem spitzbübischen Lachen bei. Er ist ein komischer Kauz, ohne Zweifel. Ich glaube nicht, dass er je ein Führungsseminar oder eine Motivationsveranstaltung besucht hat.

Eine rechteckige Geschenkbox liegt auf seinem Schreibtisch. «Der Samir», so erklärt er

mir, «hat einen Sohn und der ist krank. Da ist ein kleiner Bagger drin, damit kann er schon mal üben.» Fredi kennt nicht nur seine Mitarbeiter, er weiss auch über die familiären Verhältnisse, er leiht bei finanziellen Engpässen schon mal zinslos Geld aus oder stellt bei einem Umzug den Lieferwagen zur Verfügung. Fredi ist anders. Im Sommer wird monatlich mit Mitarbeitern und deren Familien grilliert, man sei immer vollzählig, jammerte er scherzhaft und rieb dabei mit vorgehaltener Hand Daumen und Zeigefinger.

Bei einem meiner letzten Besuche wurde es auf einmal laut. Fredi fluchte mit dem Vorarbeiter und zerknüllte den Bauplan. «Falsch, Herrgott Sakrament, du musst die Berechnungen aus der zweiten Tabelle einfügen.»

Wenige Minuten später tranken die beiden im Flur Kaffee. Verwirrend, doch Fredi hat seine eigene Philosophie. «Wenn ich austicke, dann wegen der Arbeit und nicht wegen des Menschen, das wissen die ganz genau, und solange sie so kreativ sind, immer andere Fehler zu machen, ziehe ich ihnen auch das Fell nicht über die Ohren.» Fredi ist anders, schade, hatte sein Vater kein Hotel...



Markus Marthaler
Geschäftsführer
Marthaler-Partner GmbH
www.marthaler-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Erfolg steigt nur zu
Kopf, wenn dort der
erforderliche Hohlraum
vorhanden ist»

Heinz Erhardt

AGENDA

31. OKTOBER

«Professionelles Arbeiten
in der Wäscherei/Lingerie»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, WäBi Ausbil-
dungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

«Führungskurs intensiv»,
vom Berufsverband Hotel-
Administration · Management,
Fachschule Richemont,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren –
ein Erlebnis für den Gast», vom
Berufsverband Restauration,
Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

20./21. NOVEMBER

Qualitäts-Programm des
Schweizer Tourismus,
Coach-Kurs, Stufe I,
von hotelleriesuisse,
Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26. NOVEMBER

Expertenforum Input 3/2013:
«Architektur, Inneneinrichtung
und Design in der Hotellerie»,
von hotelleriesuisse,
an der Igeho, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS»,
von hotelleriesuisse,
Hotel Walhalla, in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf **www.hoteljob.ch**

htr **hotel revue**

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 wöchentliche Tipps.

Türen und Tore (Teil 3)**Gefährdung:**

Kopfverletzungen durch unbeabsichtigtes Hineinlaufen

Mögliche Sicherung:

Glastüren deutlich markieren

Oberlichter**Gefährdung:**

Absturz von Personen infolge Durchbruchs

Mögliche Sicherung:

Durchbruchssichere Materialien verwenden oder Oberlichter (Geländer oder Gitter) sichern (Nachweis für Durchbruchssicherheit verlangen)

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

BRANCHE UNTERSTÜTZT WEITERBILDUNGEN

Wer im Beruf weiterkommen will, muss sich ständig weiterbilden. Davon profitiert auch der Betrieb. Deshalb hat das Gastgewerbe entschieden, diverse Lehrgänge zu unterstützen.

Von einer Weiterbildung profitieren sowohl der Betrieb als auch der Mitarbeitende. Deshalb haben Branchenverbände entschieden, Weiterbildungen zu unterstützen. So haben laut Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) alle Mitarbeitenden drei Tage im Jahr für Weiterbildungen zugute. Solche kurzen Kurse bieten alle Branchenverbände an (siehe auch Agenda). Früher musste man für die Berufsprüfung rund 10.000 Franken ausgeben. Mit dem L-GAV 2010 wurde dies neu geregelt.

FOLGENDE LEHRGÄNGE WERDEN UNTERSTÜTZT

- Progresso (für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die keine Ausbildung haben)
- Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest EBA (z. B. Küchenangestellte/-r EBA)
- Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ (z. B. Restaurationsfachfrau/-mann EFZ)
- Berufsbegleitende Abschlüsse einer eidg. Berufsmaturität (nach Abschluss der dreijährigen Berufslehre EFZ)
- Eidg. Berufsprüfungen (z. B. Gastronomieköchin/-koch oder Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA)
- Eidg. höhere Fachprüfungen (z. B. dipl. Küchenchef/-in)

WER WIRD UNTERSTÜTZT?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, deren Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskosten des L-GAV. Es ist deshalb nicht möglich, auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu unterstützen, deren Arbeitsverhältnis nicht dem L-GAV untersteht.

WIE SIEHT DIE UNTERSTÜTZUNG AUS?

Die Kosten für die Ausbildung (Schulkosten, Administrativkosten, Kosten für Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren) werden weitgehend aus Vollzugskostenbeiträgen an den L-GAV und kantonalen Subventionen bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung in der Regel eine Einschreibgebühr in der Höhe von 20 Prozent der Kosten. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibgebühr zurückerstattet. Zudem wird dem Betrieb der grösste Teil der Lohnkosten ersetzt.

WO KANN MAN SICH ANMELDEN?

Die Gesuche sind bei der Hotel & Gastro formation in Weggis einzureichen. Dort, unter der Homepage www.hotelgastro.ch, gibt es weitere Informationen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

NERVOSITÄT ÜBERWINDEN UND ALS KRAFTQUELLE NUTZEN

Wo immer wir reden oder auftreten, haben wir Lampenfieber – und das ist gut so. Denn im richtigen Mass sorgt es für die notwendige Konzentration. Ziel ist es daher nicht, Lampenfieber zu vermeiden, sondern es in den Griff zu bekommen – mit unterschiedlichen Techniken, die man je nach Persönlichkeit ausprobieren kann. Wer weiss, wie hoch sein persönlicher «Lampenfieberfaktor» ist, kann ihn als Potenzial nutzen, um zukünftig sicher und überzeugend aufzutreten. Beruflich am Ball bleiben, sich rasch informieren und Wissen gezielt aneignen – das klappt mit der Reihe «Pocket Business». Das kleine Büchlein hat es in sich: randvoll mit einer Vielzahl von Übungen, die geradezu Lust auf die nächste Lampenfiebersituation machen, um sie alle ausprobieren zu können. Besonders gefällt, dass Bert Udo Koch Übungen für die verschiedenen Veranlagungen anbietet: Es gibt visuelle, auditive und kinästhetische dazu mentale Techniken und hilfreiche Sprech- und Atemübungen aus der Trickkiste der Schauspielkunst.

Lampenfieber

Herzschlag überwinden und als Kraftquelle nutzen



«Pocket Business – Training Lampenfiebers»

Bibliographisches Institut, Mannheim
von Bert Udo Koch
ISBN
978-3-411-86388-9
CHF 13.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration

**G3**

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 13. Januar 2014 in Bern und
20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

27772-10306

QUALITY
Our Passion

GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

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

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

22805-9005

QUALITY
Our Passion

GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thalwil
25.–26. November 2013, Lenzburg

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

25759-9005

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

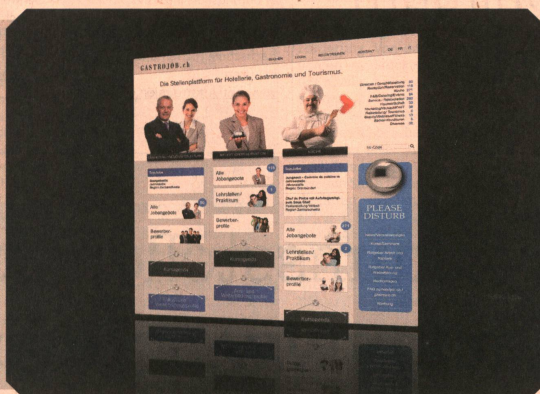
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 10. März 2014
Start Herbst: Dienstag, 23. September 2014

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

23567-9005

**Weiterbildungs-
angebote**
www.hoteljob.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

Erstklasshotel in Zürich-City

Idealbesetzung für dieses mittelgrosse Unternehmen: Hands-on-Hotel Manager **Typ Gastgeber**. Restaurant, Bar, Meeting-Facilities, attraktive Komfortzimmer, Suiten und vieles mehr sind infrastrukturell auf hohem Niveau. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der Stadthotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Hauptaugenmerk: Optimierung der Auslastung und des RevPAR.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und gelungener Kombination aus «Relax- & Business-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere **Hotellers & Hotelières**, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Positionierung des Hauses am Markt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager w/m

für ein ausgezeichnetes Business-Hotel an Top-Lage!

Überzeugender Auftritt und spürbares Engagement sind Ihr Markenzeichen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem **Allrounder-Know-how** unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmerrgeist.

Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizeidirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind ebenfalls willkommen. – Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
Erstklasshotel in Premium Resort Destination

Idealprofil für diesen exklusiven Betrieb mit über 100 Zimmern und Suiten: Organisationsstarke **Hospitality-Profis**, die es verstehen, sich lokal gut zu vernetzen und als GastgeberIn zu überzeugen. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR stehen auf Ihrer Prioritätenliste zuoberst.

Mit souveränem Auftritt, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Sport- & Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Vorgaben. Als **unternehmerisch denkende**, jüngere Persönlichkeit sehen Sie eine echt herausfordernde Aufgabe als Steigbügel zum Erfolg. Dazu bieten wir Ihnen als Hotelière/Hotelier die entsprechende Plattform.

General Manager w/m

für ein beeindruckendes Resorthotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvereinbarung und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der CH-Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Ausbildung und betriebswirtschaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, hohe Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben, setzen wir voraus.

Zusätzliche Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie ist von Vorteil. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die **Vorteile** und **Zukunftspläne**, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Wir suchen ab dem 1. November 2013 oder nach Vereinbarung

Rezeptionistin

mit Hotelserfahrung in Jahresstelle 60 - 100%
Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch
in Wort und Schrift.

Falls Sie gerne in einem kleinen Team
arbeiten, erwarten wir Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

 Hotel Jägerhof Zermatt AG, 3920 Zermatt, Herr Sämi Perren
Tel. 027 966 38 00 · jaegerhof@zermatt.ch · jaegerhofzermatt.ch

28910-10002

Für unser modernes ***Ferien- und Sport-
Hotel TOGGENBURG in Wildhaus
suchen wir ab Winter 2013 eine dynamische und
teamorientierte Persönlichkeit als

**Geschäftsführer
W/M oder – Paar**

Das kompakte, neu renovierte Hotel verfügt
über eine gepflegte Restauration, Pizzeria mit
Holzofen, Hausbar, Jacuzzi-Whirlpool und
Sauna.

Sie haben eine Hotel-/Gastroausbildung,
Freude am Gastgeber sein und suchen ein
langfristiges & selbstständiges Jahresengage-
ment. Natürlich erfreuen Sie sich an einer
attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Süd-balkon
im Hause und einem anspruchsvollen Job in der
schönsten und natürlichsten Berg- und Seenwelt
der Ostschweiz. Ich freue mich auf ihre
umgehende Bewerbung:

 paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder
Im Tobel, CH- 9658 Wildhaus.

28760-10454



www.hotel-basel.ch

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige **** Hotel in der
malerschen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant
Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basler Keller sowie
unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Unser Co-Direktor Markus Wenger nimmt eine neue berufliche
Herausforderung an. Im Rahmen dieser Veränderung suchen wir zur
Ergänzung unseres Führungsteams per 1. Januar 2014 oder nach
Vereinbarung einen

Leiter Gastronomie/Vizedirektor

Sie sind ein begeisterter, herzlicher Gastgeber und haben bereits
Erfahrung in der Leitung von Gastronomiebetrieben. Sie sind gelernter
Koch oder SEFA und haben die Hotellschule oder das Betriebsleiter-
seminar G2 erfolgreich abgeschlossen. Als frontorientierte und engagierte
Persönlichkeit führen Sie 25 Mitarbeiter. Sie übernehmen die
Stellvertretung der Direktorin in deren Abwesenheit. Sie sind mindestens
30 Jahre alt und haben Führungserfahrung. Von der Teamzusammen-
setzung her bevorzugen wir männliche Kandidaten. Idealerweise sind Sie
bereits mit der Basler Fasnacht vertraut, denn da geht bei uns die Post so
richtig ab.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer
spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungs-
unterlagen:

 Esther Brühwiler, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel
Tel: +41 61 264 68 00, esther.bruehwiler@hotel-basel.ch


28910-10454



Wellnesshotel Golf Panorama sucht:

- Restaurationsfachfrau/-mann
- Commis de Cuisine/Chef de Partie

AUFGABENBEREICH

Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestaurant
LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchs-
volle Gäste aus dem Wellness- und Businesssegment.

ANFORDERUNGEN Restaurationsfachfrau/-mann:

Gastgeber/in sein ist Ihre Leidenschaft.
Sie haben eine Restaurationsfachlehre erfolgreich absolviert.

ANFORDERUNGEN Commis de Cuisine/Chef de Partie:

Kochen ist Ihre Leidenschaft.
Sie haben eine Kochlehre erfolgreich absolviert.

EINTRITT: Ab sofort oder nach Vereinbarung

KONTAKT: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit vollständigen Bewer-
bungsunterlagen unter:

 Wellnesshotel Golfpanorama AG
Golfpanorama 6
8564 Lipperswil
+41 52 208 08 08

28815-10006



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle
nach Vereinbarung eine/n

**HEAD CASHIER (HOTEL)/
KAUFM. MITARBEITER/IN
BUCHHALTUNG**

der/die für folgende Aufgaben verantwortlich ist:

- Führen und Verwalten der Hotelhauptkasse, tägliches
Abrechnen mit den Hotel-Réceptionisten sowie
Abrechnung mit der zentralen Buchhaltung
- Zusammenstellung der Umsätze für die Übernahme
in die Buchhaltung
- Erstellen von Reservierungsvorschlägen
- Endkontrolle der Veranstaltungs-Rechnungen
- Führen der Debitorenkonti sowie des Mahnwesens
- monatliche Erstellung der Kurtaxen-Abrechnung
- Erstellen von Statistiken
- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung
- allgemeine Büro- und Buchhaltungsarbeiten

Für diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche
Aufgabe bringen Sie eine abgeschlossene kaufmännische
Ausbildung oder Handelsschule und **Hotelreceptionser-
fahrung** mit. Während mindestens 5 Jahren waren Sie
schon in einer ähnlichen Position in den Bereichen
Buchhaltung oder Treuhänder tätig.

Selbstständiges Arbeiten sind Sie gewöhnt, ein Flair für
Zahlen, sehr gute Computer- sowie Französisch- und
Englischkenntnisse haben Sie sich längst angeeignet. Ein
hohes Verantwortungsbewusstsein, Diskretion und Be-
lastbarkeit gehören genauso zu Ihren Pluspunkten wie ein
sicheres Auftreten und gute Umgangsformen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen
Bewerbungsunterlagen!

 Frau Barbara Lauber
Seiler Hotels Zermatt AG, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
027 966 87 51, hr@seilerhotels.ch, www.seilerhotels.ch

28900-10403

**Senior Events Officer**

Basel, Switzerland

The Bank
for International
Settlements is a global
forum for monetary
and financial
cooperation and a
bank for central banks

To find out more about
this opportunity and
to submit your CV (in
English), please visit
www.bis.org/careers

Deadline for
applications is
20 October 2013

The BIS seeks a Senior Events Officer to join our Meeting
Services unit. You will plan and execute meetings and events,
while also providing meeting support to the wider events
team.

We would like to meet candidates with with at least five
years' experience in hospitality services, hotel management
or conference management, preferably gained in a
multicultural environment. You will have a college diploma
or vocational training in business, marketing, hospitality
services or a related field. You should be fluent in English
and German and have in-depth knowledge of the Basel area.

We offer competitive conditions of employment and the
chance to work in an international environment alongside
colleagues from more than 50 countries.

Supporting global monetary and financial stability

28900-10405

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung
von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will
vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch
in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und
grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit
passendem Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen oder Seminare.

In unserem A-la-carte-Restaurant sowie an Banketten mit bis zu 500 Gästen
pflegen wir vom Mittagsmenü bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und
saisonale Küche.

Für die Leitung unserer Küche suchen wir per 1. Dezember 2013 oder nach
Vereinbarung einen motivierten und kreativen

Küchenchef (m/w)

für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion.

In dieser sehr abwechslungsreichen Aufgabe obliegt Ihnen die Verantwor-
tung für den gesamten Küchenablauf inklusive Budgetvorgaben und Waren-
einkauf sowie der Führung und Förderung einer motivierten Küchenbrigade
(18 Mitarbeitende) mit Lernenden. Sie arbeiten eng mit der Direktion zusam-
men. In Ihren Verantwortungsbereich fallen ebenfalls die Erarbeitung sämt-
licher Angebote, deren Zubereitung und die Qualitätssicherung der Gerichte
im Bankett-, Seminar- und A-la-carte-Bereich.

Sie sind eine kreative, vielseitige und engagierte Fachkraft mit abgeschlos-
sener Berufsausbildung und bringen aus Ihren früheren Tätigkeiten sowohl
Erfahrung aus gepflegten Seminar- und Bankettbetrieben wie auch aus mitt-
leren bis gehobenen A-la-carte-Restaurants mit. Umwelt- und kostenorien-
tiertes Denken und Handeln, Führungsqualitäten, Nervenstärke, Kreativität
und schlicht und einfach die Leidenschaft am Kochen mit hervorragenden
Produkten sollten Ihre Stärken sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns
auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

 Casinotheater Winterthur
Marc Bürge
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
marc.buerge@casinotheater.ch


28756-10466

KREUZBERN

hotel/restaurant/kongress

Für unser Drei-Sterne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, dem Restaurant Bärenhöfli sowie 9 Seminar- und Bankett-räumen suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**

Service-mitarbeiter (m/w)

mit abgeschlossener Berufslehre zur Verstärkung unseres jungen Kon-gressteams.

Es erwarten Sie abwechslungsreiche und vielseitige Anlässe in einem lebhaften Betrieb. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Kongress- und Bankettservice, die Betreuung unserer Seminargäste sowie das Bereit-stellen der Seminarräumlichkeiten.

Sie sind eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit, kennen sich aus im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne in einem Team. Sie scheuen sich nicht anzupacken und sind im Optimalfall bereits mit technischen Kongresshilfsmitteln vertraut. Wenn Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren und bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gemacht haben, freuen wir uns darauf, Sie kennenzu-lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an:

Hotel Kreuz Bern AG
Susanne Gfeller, Direktionsassistentin
Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95
E-Mail: gfeller@kreuzbern.ch Homepage: www.kreuzbern.ch

28911-10503

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Thea-ter, Restaurant und Event unter einem Dach aus. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie.

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung

Service-Mitarbeitende mit Barerfahrung (100%)

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau/-mann oder mehrere Jahre Berufserfahrung in einem guten Restaurant. Sie kennen die Rezepturen von Drinks, Cocktails und Shots, können unsere Kunden in der Wahl von Wein oder Digestif beraten und servieren zu jedem Essen das pas-sende Getränk. Ausserdem sprechen Sie einwandfreies Deutsch/Schwei-zerdeutsch. Sie sind aufgestellt und motiviert, arbeiten gerne im Team, und es ist Ihnen eine Freude, unsere Gäste so richtig zu verwöhnen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Restaurant mit hochstehender Küche, Bar und Gartenwirtschaft. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur
Julia Zink
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
julia.zink@casinotheater.ch
052 260 58 80



28705-10460



Verkaufsberater/in

im Grossraum Zürich – Glarnerland

Auf den 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir infolge Ausweitung unserer Geschäftstätigkeiten für den Bereich Professional Table Top eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum rund um den Zürichsee, Uster sowie des gesamten Glarnerlandes.

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der gesamten direkten Gastronomie-Kunden sowie der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau des Angebotes von Servietten, Tischwäsche, Ker-zen und Accessoires.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie er-folgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge im Ausdienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem En-gagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort & Schrift) und Eng-lisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office und der Führerausweis sind ein Muss.

Unser Angebot

Sie erwartet der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmenauto usw.) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Ge-spräch.

Interessiert?

Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit aus-führlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebens-lauf, Zeugnis-kopien, Foto, Gehaltsvorstellung (die letzten zwei Punkte zwingend) und dem möglichen Eintrittstermin bis spätestens 23. Okto-ber 2013 an:

DUNI AG

Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz
Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com – peter.nobs@duni.com
Wenn Sie die Bewerbung elektronisch senden, beachten Sie bitte, dass die Datenmenge 5 MB nicht überschreiten sollte.

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen bei Table Top und Meal Service!



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbie-ter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angeneh-mer und das tägliche Leben einfa-cher machen. Wir bieten Lösun-gen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni be-schäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nord-europa, Asien und der pazifische Raum sowie die USA. 2012 betrug der Nettoumsatz 500 Mio CHF. Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX ko-tiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mit-arbeiter.



Herzlich willkommen an Bord!
«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie.
Heben Sie mit uns ab!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir die Fachperson mit Flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einem abwechslungsreichen und vielseitigen, saisonalen Angebot.

Ab sofort suchen wir

Küchenchef m/w

mit absolvierter Berufslehre

Auf Ihr komplettes Bewerbungs-dossier mit Bild freut sich:

Herr Robert Hager
Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp, Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

28794-10472

CIRCUS MONTI

sucht für die Saison 2014

Köchin/Koch

Mitarbeiter/in Circusküche

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich umfasst:

- Kochen für rund 40 Personen im Kü-chenteam in der fahrenden Circusküche
- Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung).
- Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Flexibilität und Freude am Circus
- Besitz des Führerscheins (Kat. B) von Vorteil

Sie sind mit dem Circus Monti auf Tournee, wohnen in einem vom Circus zur Verfü-gung gestellten Wohnabteil und essen in der Circusküche.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen oder Mail personal@circus-monti.ch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Matthias Leuppi gerne zur Verfügung: Tel. 056 622 11 40 oder Mail personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

28814-10505

HIRSLANDEN

KLINIK AARAU

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 speziali-sierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung für die Hirslanden Klinik Aarau eine/n

ABTEILUNGSLEITER/IN GASTRONOMIE 100%

IHRE AUFGABEN

Sie stellen die definierten Verpflegungsformen für Patienten, Res-taurationsbetriebe sowie Veranstaltungen nach den vorgegebenen Qualitätsrichtlinien sicher. Sie sind zuständig für die Angebotspla-nung, Organisation, Bewirtschaftung und Analyse für die genannten Bereiche in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung Hotellerie und Ernährungsberatung. Zudem sind Sie für die personelle und fachliche Leitung des Führungsbereichs zuständig und sind für die kundenorientierte Leistungserbringung verantwortlich.

IHR PROFIL

Für die erfolgreiche Ausübung dieser Schlüsselfunktion bringen Sie die Weiterbildungen zum Gastronomiekoch sowie allenfalls zum Di-ätkoch und Berufsbildner mit. Sie sind kreativ, innovativ, verfügen über Erfahrung in der Top-Gastronomie (Gault Millau) und waren bereits in einer ähnlichen Position tätig. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden er-laubt es Ihnen auch in hektischen Situationen professionell zu agie-ren. Sie verfügen über eine stilischere Ausdrucksweise in Deutsch und bringen gute PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, Outlook) mit.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung und regelmässige fachli-che Weiterbildungen. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interes-san-tes Aufgabengebiet in einem spannenden und lebendigen Umfeld. Gute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien sind bei uns selbst-verständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie kennen zu ler-nen.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Adrian von Känel, Bereichsleiter Hotellerie / Dienste, T +41 62 836 75 40, gerne zur Verfügung.

Isabelle Misteli freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Bewerbungsportal.

HIRSLANDEN KLINIK AARAU
HUMAN RESOURCES
SCHÄNISWEG
5001 AARAU
WWW.HIRSLANDEN.CH



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

28813-10504

eigentlich ist die Schule für alle da.

Bildungschancen verbessern: Teil unserer Arbeit gegen Armut.

CARITAS

www.caritas.ch

Einfach per SMS 5 Franken spenden: Bildung 5 an 227

28804-10496

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489

SUISSE ROMANDE



Schwob SA est une entreprise de premier plan dans le domaine des textiles hôteliers. Nous avons notre propre tissage à Burgdorf où nous produisons des textiles novateurs et de haute qualité pour l'hôtellerie, la gastronomie et le domaine de la santé. Nous proposons aussi à nos clients un service complet de soin du linge. Nos forces sont l'excellence de la qualité, la proximité avec la clientèle, l'innovation et la compétence du conseil et ceci depuis plus de 140 ans.

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personne déterminée, compétente et aimant le contact pour le poste de

Chef/fe régional/e de vente en Suisse romande

Vos missions: vous êtes responsable d'une partie de notre clientèle fidèle et soignez les contacts professionnels importants avec nos clients-clés. Parallèlement, vous nouez de nouvelles relations d'affaires dans l'hôtellerie, la gastronomie mais aussi dans les cliniques et résidences. En tant que chargé/e de clientèle, vous êtes responsable de tout le processus de vente, du premier contact à la conclusion du contrat et vous contribuez à renforcer notre position dominante sur le marché.

Votre profil: la vente est votre passion – et vous l'avez prouvé par votre expérience de plusieurs années dans la vente régionale, si possible dans l'hôtellerie ou le domaine de la santé. Vous êtes un communicateur et un vendeur hors pair et vous avez une personnalité de gagnant, décidée et désireuse de travailler sur un marché exigeant. Dans l'idéal, vous possédez de l'expérience en matière de produits design et de beaux textiles, notamment de textiles d'intérieur, ou, pour le moins, vous témoignez d'un goût personnel pour ces thèmes.

Votre langue maternelle est le français mais vous avez aussi de bonnes connaissances d'allemand. Orientation client systématique, travail centré sur les résultats, forte motivation personnelle, enthousiasme, engagement ainsi que de bonnes connaissances en informatique complètent votre profil.

Nous offrons: un cadre diversifié, une grande liberté d'action et de décision, des relations clientèle soignées et une équipe motivée. Laissez-vous tenter par une tâche intéressante, variée, passionnante et exigeante dans une maison dynamique et de longue tradition!

Vous vous sentez concerné/e? Envoyez un dossier complet de postulation à l'adresse suivante:

Schwob AG
Madame Verena Ritter
Kirchbergstrasse 19
3400 Burgdorf
verena.ritter@schwob.ch
www.schwob.ch

28794-10490



HOTEL CAREER



HORESTO
Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

28761-10488

Vollzeit/Teilzeit

Mitarbeiter/in Service/Bar

Schluckstube, Meienriedweg 2, 2556 Scheuren
www.schluckstube-scheuren.ch
aessetrinke@schluckstube-scheuren.ch

28768-10487

Wintersaison im 1. Ökohotel der Schweiz

Service-Mitarbeiter (m/w)

Biohotel Ucliva
CH-7158 Waltensburg/Vuor
www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

28808-10000

längerfristig mit de/it/edv Kenntnissen

Receptionist/in

Hotel Bellavista
7513 Silvaplana/St.Moritz
info@bellavista.ch, 081/8386050

28758-10467

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren

Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

28761-10488



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

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



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

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

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 44

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch

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 einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)

Ursula Erni-Leupi

grafila (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

15.8..29.8..28.11..12.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-

dung der redaktionellen Inhalte bedarf der

schriftlichen Zustimmung durch die Re-

daktion. Die in dieser Zeitung publizierten

Inserate dürfen von Dritten weder ganz

noch teilweise kopiert, bearbeitet oder

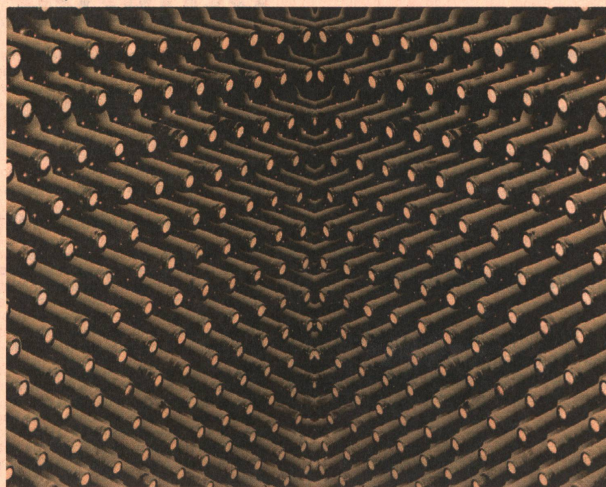
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt

eingesandte Manuskripte und Sendungen

wird jede Haftung abgelehnt.

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

DER WEINKELLER FÜR ÜBERALL



FOTOLIA

Beim Weintrinken sind die Erwartungen der Gäste heute enorm hoch. Preis, Leistung und Qualität müssen stimmen. Die meisten von ihnen ziehen dann auch Qualität der Quantität vor, und ganz wichtig – eine ideale Trinktemperatur!

Nur wenn die Lagerung optimal verlief und die Serviertemperatur stimmt, können sich die wunderbaren Nuancen der Weine im Glas voll entfalten. Ein Weinklimaschrank wird genau diesen Anforderungen gerecht, denn er bietet klimatische Bedingungen wie in einem Naturkeller: konstante Temperatur, optimale Luftfeuchtigkeit, vorbildliche Wärmeisolierung, kontinuierliche Belüftung, hervorragende Vibrationsdämmung, abgestufte Lagerkapazitäten und UV-Schutz bei Glastüren. Je nach Bedarf kann ein Weinklimaschrank also kühlen, heizen und beheizen. Im Gegensatz zu einem Weinkühlschrank, der nur kühlt. Somit ist es nur für Weinklimaschränke möglich, auch bei Umgebungstemperaturen von 0 bis 35 °C die Temperatur im Schrank zu gewährleisten. Bei allen Mehrzonenmodellen liegt der Einsatzbereich bei 12 bis 35 °C. Weinklimaschränke haben

also dank überragender Technologie weitere Vorteile, die über das Lagern von Weinen hinausgehen. Je nach Bedarf kann der 1-Temperaturzonen-Weinklimaschrank (Temperatur einstellbar 5 bis 20 °C) somit zur Langzeitlagerung, zur kurzfristigen Aufbewahrung oder als Tageskeller zum Servieren von Rot- oder Weisswein genutzt werden. Der 2-Temperaturzonen-Weinklimaschrank (einstellbar oben 12 bis 20 °C und unten 5 bis 12 °C) ist dafür gedacht, dass Rot- und Weissweine im gleichen Schrank bei der gewünschten Serviertemperatur aufbewahrt werden können. Der Mehrzonen-Weinklimaschrank (einstellbar 7 bis 21 °C) bietet bis zu zehn Temperaturzonen und erlaubt so, unterschiedlichste Weine in der bevorzugten Temperatur servierbereit zu halten. In der Gastronomie gilt zudem ein weiteres wichtiges Kriterium: Er muss praktisch und robust und doch formschön sein! Nicht nur die Weinklimaschränke «Professional» werden diesem Anspruch gerecht, sondern auch die dazupassenden Weinregale. So garantieren zum Beispiel die Auszugregale auf Kugellagern einen reibungslosen Service. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten; egal welche Flaschengrösse und

-form, ob liegend oder stehend, bevorzugt wird. Auch Spezialanfertigungen sind möglich. Lager- und Servicelösungen für Wein sind schon ab zwölf bis 500 Flaschen erhältlich. Die neueste Innovation ist eine energiesparende Produktlinie, die einen neuen Ansatz für Weinklimaschränke darstellt. Bei hundertprozentiger Leistung verbrauchen diese Geräte bis zu 55 Prozent weniger Energie, was vor allem für die Restaurants wichtig ist, welche die Weine im Gastraum aufbewahren. Diese repräsentativen Modelle mit aufgesetzter Glasfront sorgen im Temperaturbereich von 5 bis 22 °C für optimale Trinktemperatur und bei Langzeitlagerung der Weine für beste Bedingungen.



Doris Jaeger
KlimawattAG
www.klimawatt.ch

Hotel-Resort «Schnäppchen»

In Koh Samui in Thailand, Nähe Beach.
35% anzahlen und leicht abzahlen.
Laufend gut gebucht; nach 10 Jahren an neuen Pächter abzugeben. Bekannt aus VOX-TV-Show. Übernahme März 2014.

www.bamboolandsamui.com

28796-10482

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

28968-10506

Gastro-Mietfläche im Zentrum von Bassersdorf!

Auf dem neu gestalteten, multifunktionalen Dorfplatz im Zentrum von Bassersdorf entsteht ein moderner Pavillon, für den sich die Gemeinde eine gastronomische Nutzung mit breit abgestütztem und populärem Konzept wünscht. Ziel ist die aktive Belegung des Platzes.

Steckbrief:

- Erstbezug (ab Ende 2014)
- Ca. 220 m² Erdgeschossnutzfläche
- Ca. 85 m² Untergeschossnutzfläche
- Ca. 285 m² beispielbare Aussenfläche (davon 210 m² ungedeckt)
- Übergabe im erweiterten Rohbau 2
- Layout eignet sich für eine hybride Nutzung (z. B. Café und Blumenladen, Tea-Room mit Bäckerei, Kiosk/Convenience-Store mit Café usw.)
- Gute visuelle Bezüge zwischen innen und aussen, dank grosser Fensterfronten

Die attraktive Lage unmittelbar zwischen den neuen Migros- und Coop-Filialen sowie in Gehdistanz zum Bahnhof bietet über den gesamten Tag ein gutes Kundenpotenzial.

Die Ausschreibungsunterlagen mit allen Details können auf der Website der Gemeinde eingesehen und heruntergeladen werden:
www.bassersdorf.ch/gemeindeentwicklung

28785-10485

LOCARNO

Aus Altersgründen Hotelbetrieb zu übernehmen ab 1. Januar 2014.
200 m vom See, 25 Zimmer, eigene Parkplätze, sehr guter Zustand, langjähriger Pachtvertrag.
Gästekarte mit 7800 Adressen, gute Existenz, Inventar Fr. 240 000.–.

Telefon 079 561 31 41

28819-10508

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir per sofort oder nach Übereinkunft

Parkside eat&bar lounge 3600 Thun

- Neuer, moderner Betrieb mit grosser Terrasse direkt beim Parkhaus Nord in Thun (Eröffnung November 2011)
- Wir suchen einen engagierten, solventen Mieter, welcher den erfolgreich positionierten Betrieb weiterführt.

Raumkonzept:

- Restaurant und Café/Bar 114 m² 60 Sitzplätze
- Terrasse 96 Sitzplätze

Das Gross- und Kleininventar (betriebsbereit) im Wert von CHF 450 000.– muss übernommen werden.

Suchen Sie eine spannende Herausforderung zu fairen Mietkonditionen, dann mailen Sie an:
monika.zaugg@gastroconsult.ch

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung | Monika Zaugg
Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
Web: www.gastroconsult.ch



28806-10488

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

htr hotel revue