

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 51-52

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: 01.07.2025

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



In der Luft

Wie Swiss-CCO Markus Binkert seine Ausbildung zum Hotelier an der EHL bei der Fluggesellschaft einbringt.

Seite 3

Im Hotel

Wie die Offizierskaserne St. Gallen mit ungewöhnlichen Finanzierungsformen wie «Zimmer-Aktien» oder «Kissen-Darlehen» zum Hotel wurde.

Seite 2

Im Spital

Wieso Schweizer Spitäler zwar unter Kostendruck fusionieren, ihre Gastronomie aber noch selten zentral managen.

Seite 15

In der Küche

Wer in Estland, Europas neustem Geheimtipp für Gourmands, mit innovativen Konzepten und Kreationen hinter dem Herd steht.

Seite 20

Inhalt

aktuell	2-5
people	6
cahier français	7-10
fokus	11-14
caterer & service	15-16
dolce vita	17-20

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Avec cahier français**

Hotelarchitektur

Ein Ja zur Moderne

Die Architektur der 50er- bis 70er-Jahre findet kaum Wertschätzung – auch bei Hotelbauten. Das dürfte sich ändern.

BEAT FELBER

Lange galt Crans-Montana mit seinen in den 1960er-Jahren entstandenen Jumbo-Chalets und Hochbauten als ebenso einzigartiges wie verwirrendes Beispiel moderner alpiner Architektur. Bis heute scheiden die damals von der Hotellerie und Parahotellerie erstellten Bauten die Geister: Während die einen sie verdammten, werden sie von anderen bewundert.

Gegenwärtig scheint es darüber hinaus kein einziges Hotel in der Schweiz zu geben, welches seine Herkunft aus den drei Jahrzehnten der Nachkriegszeit für seine Positionierung nutzt. Zu umstritten scheint das Potenzial, zu klein die Wertschätzung.

Doch jetzt zeichnet sich ein Sinneswandel ab. «Viele der Hotelbauten aus dieser Zeitspanne», sagt der Architekt und Autor Michel Clivaz, «sind Wegbereiter

der Bodenökonomie und nehmen mit ihrer verdichteten Bauweise die Ziele des neuen Raumplanungsgesetzes vorweg.» Und bereits wollen erste Hoteliers wie Daniel J. Ziegler vom 5-Sterne-Hotel Beatus in Merligen auf die Einzigartigkeit und Ausstrahlung ihres Hauses «als unverwechselbarer Zeuge dieser Zeit – einer unglaublich guten, interessanten Zeit» setzen.

Seite 7 und «fokus», Seite 11 bis 14

Schokolade-Spezialitäten

Süsses für die Festtage



Während den Festtagen werden besonders viele Schokoladeprodukte konsumiert. Laut dem Schokolade-Historiker Alain Bougard fanden die Schweizer erst relativ spät Gefallen am Kakaoprodukt: erst 1875 mit der Erfindung der Milkschokolade. Seite 8 Justiny/Fotolia

«Köpfe 2014»

Spitzenkoch Christian Geisler auf der Höhe

Christian Geisler, noch kein Jahr Küchenchef im «Kunsthof» in Uznach SG, hat mit 17 Punkten und dem Titel «Aufsteiger des Jahres» von Gault Millau sowie einem Michelin-Stern einen Top-Start hingelegt. Wir stellen ihn im letzten Teil der Serie «Köpfe 2014» über preisgekrönte Branchenleute vor. sag

Seite 17

Tessiner Tourismus

Der grosse Abschied

Die Alt-Bundesräte Flavio Cotti und Moritz Leuenberger, ST-Präsident Jean-François Roth und viele andere: Sie alle versammelten sich am Montag im Castelgrande in Bellinzona zur letzten Generalversammlung des «Ente ticinese per il turismo» (ETT) und zur Verabschiedung von Marco Solari als letzter ETT-Präsident. Solari, der im November für sein Lebenswerk mit dem «Milestone» ausgezeichnet wur-

de, hat wie kein anderer den Tessiner Tourismus während Jahrzehnten geprägt. 1972, im Alter von 28 Jahren, war er der erste ETT-Direktor. In den letzten 15 Jahren war Solari in zwei Amtsperioden Präsident. Aufgrund einer Gesetzesänderung wird der bisherige Verein ETT per 1. Januar 2015 zur Aktiengesellschaft Agenzia turistica ticinese SA (ATT). gl/dst

Seite 5



Marco Solari, letzter Präsident des ETT.

Raphael Faux

Kommentar

Wir freuen uns auf das gemeinsame 2015 mit Ihnen



SABRINA GLANZMANN

Woran denken Sie als Erstes, wenn Sie an das Jahr 2014 denken? An welchen beruflichen Erfolg oder Ärger, an welche private Freude oder Enttäuschung, an welche ganz persönlichen «Siege» und «Kämpfe»? Und was bedeutet das, was Ihnen dabei in den Sinn kommt, für Ihre Ziele, Wünsche und Pläne im 2015?

Der Dezember ist naturgemäss die Zeit für Reflexion, und ich persönlich finde das ungeheuer wichtig, um stark und inspiriert ins neue Jahr zu gehen – auch für unsere Redaktion. Es waren 2014 erneut oft politisch und wirtschaftlich heftige Themen, welche die Branche und damit auch die htr beschäftigt haben; daneben haben aber auch zahlreiche innovative Konzepte oder die Arbeit engagierter Persönlichkeiten den Stoff gegeben, um andere, neue, schöne, hoffnungsvolle Seiten aus Hotellerie, Tourismus und Gastronomie zu zeigen. Wir freuen uns, Sie auch im neuen Jahr mit den relevanten Themen, Geschichten und News zu begleiten. Und hoffentlich auch immer wieder zu überraschen.

Wir wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, frohe Festtage und einen starken und inspirierten Start in das neue berufliche und private Jahr. Wir lesen und sehen uns!

Die nächste
htr hotel revue
erscheint am
8. Januar 2015

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 51

ANZEIGE

Wir machen Hotels erfolgreicher.

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

hotellerieuisse
Hotel Association
Partner

protel

Wenn etwas dazwischen kommt – die Annullierungs-kostenversicherung für Ihre Gäste.

Mehr Informationen unter:
www.allianz-assistance.ch
oder 044 283 32 22

Global Assistance

Allianz

QUALITY
SINCE 1957

Lager im Griff?

Lagerbewirtschaftungs-Software
fideGastro für Gastronomie,
Catering, Event. So weiss man
im Lager, was an der Kasse geht.

fideGastro - www.fidevision.ch

Jet-Cut
swiss made
blitzschnell glatte Folienabschnitte

economisiert die Profi-Arbeit

alustar

Ihr Grossist hat's

75 Jahre
Jilly
CAFE

Gourmet

www.jillycafe.ch



Markus Binkert, CCO bei der Swiss, freut sich als diplomierter Hoteller besonders an den Partnerschaften mit Hotels und Restaurants.

Standpunkt

Hotellerie startet hoffnungsvoll ins neue Tourismusjahr



CHRISTOPH JUEN *

Mit einem Wachstum der Übernachtungen um 0,8% gegenüber dem Vorjahr wurden die Erwartungen des Tourismusjahres 2014 nur knapp erfüllt. Der goldene Oktober hat dabei den verregneten Sommer noch einermassen retten können. Das ist hoffentlich ein positiver Vorbote, dass sich die Zahlen in den kommenden zwei Jahren wieder deutlich nach oben bewegen werden, wie BAK Basel prognostiziert. Zurzeit ist das Augenmerk innerhalb der

«Hoffentlich ein Vorbote, dass sich die Zahlen wieder deutlich nach oben bewegen.»

drei «W» neben der Wirtschaft und der Währung ganz klar auf das «Wetter» gerichtet: Eine gute Wintersaison mit aktiven Schneesportlern setzt genau das voraus – Schnee, Sonne und Superbedingungen. Wir alle hoffen! Dank der wuchtigen Ablehnung der drei Initiativen (Ecopop; Gold; Pauschalbesteuerung) setzte das Stimmvolk Ende November endlich ein deutliches Zeichen zugunsten des Wirtschaftsstandorts Schweiz. Und im nächsten Frühjahr wird der Bundesrat ein Paket zur Standortförderung des Tourismus für die Jahre 2016-2019 vorlegen. Darunter stehen die Massnahmen zur Stärkung der SGH zugunsten der Hotellerie besonders hervor. Nach wie vor ist aber «Wunden lecken» angesagt: Es ist noch überhaupt nicht gesichert, dass die Zweitwohnungsinitiative einermassen «hotelfreundlich» umgesetzt wird, wenn auch jüngste Zeichen wieder etwas optimistisch stimmen. Politisches «pièce de résistance» bleibt die Konkretisierung der Masseneinwanderungsinitiative. Qualifizierte Arbeitsmänner sind das A und O unserer Branche, ohne die wir das Leistungsversprechen der Zukunft für unsere Gäste nur noch mit grössten Schwierigkeiten, wenn überhaupt noch, einlösen können. Wir alle hoffen!

* Christoph Juen ist CEO von hotellerieuisse.

Fliegende Gastronomen

Markus Binkert, Chief Commercial Officer bei der Swiss, zu den schweizerischen Werten, der Zusammenarbeit mit Hotels sowie der Bedeutung der Kulinarik auf Flügen.

DANIEL STAMPELI

Markus Binkert, als Absolvent der EHL Lausanne sind Sie eidg. dipl. Hoteller. Was können Sie in Ihrer heutigen Funktion bei Swiss aus dem Bereich Hotellerie einbringen?

In meiner Verantwortung als Chief Commercial Officer von Swiss liegt unter anderem die gesamte Produktentwicklung. Dazu gehört auch die Gastronomiesparte von Swiss. In Zusammenarbeit mit Gate-gourmet sind wir als einer der grössten Gastronomiebetriebe in der Schweiz dafür besorgt, unsere jährlich rund 16 Millionen Passagiere auf den Flugreisen optimal zu verpflegen. Von meiner Ausbildung an der EHL kann ich insbesondere hinsichtlich Dienstleistungsgedanken und im Umgang mit verschiedenen Kundensegmenten und Kulturkreisen stark profitieren. Ich empfehle jungen Leuten generell, eine Hotelfachschule zu absolvieren, insbeson-

dere vor dem Hintergrund des Hospitality-Gedankens.

Früher hatte die schweizerische Airline mit Swissôtel eine eigene Hotelgruppe. Ist ein Aufbau oder eine Akquisition einer Hotelgruppe für Sie als ausgebildeter Hoteller keine Option?

Im Sinne von Partnerschaften arbeiten wir sehr eng mit der Hotellerie zusammen. Es gehört aber nicht zur Kernkompetenz einer Airline, ein Hotel zu führen. So betrachtet ist die Aufnahme von Hotels in unser Portfolio kein Thema.

Wie sieht konkret die Partnerschaft mit der Hotellerie aus?

Der Heimmarkt Schweiz hat hinsichtlich

Zur Person Swiss-Manager mit EHL-Ausbildung

Markus Binkert (42) ist seit Mai 2013 Chief Commercial Officer bei der Fluggesellschaft Swiss. Zu seinem Aufgabenbereich gehören der weltweite Verkauf aller Tickets, das Revenue Management und das Pricing, das Marketing und die Produktentwicklung. Von 1992 bis 1995 hatte er die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) absolviert und als eidg. dipl. Hoteller abgeschlossen. Anschliessend war er in Luxushotels in London, Hongkong und New York tätig. Zwischen 1999 und 2001 erwarb er an der Kellogg Graduate School of Management der Northwestern University in Chicago den MBA. Markus Binkert ist seit 2005 in verschiedenen leitenden Funktionen für die Swiss tätig. Binkert ist verheiratet und Vater zweier Kinder. dst

«Der Heimmarkt Schweiz hat hinsichtlich Hotellerie und Gastronomie viel zu bieten.»

Markus Binkert
Chief Commercial Officer Swiss

schaften bestehen aber auch etwa bei der Schulung unserer Cabin Crews hinsichtlich Gastfreundschaft. Hier arbeiten wir eng mit dem Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz zusammen.

Wichtig wäre doch, dass Fernreisende aus dem Ausland auf die Kulinarik in der Schweiz eingestimmt würden.

In den Genuss der Gerichte im Rahmen von «SWISS Taste of Switzerland» kommen wo immer möglich auch unsere Gäste auf den Flügen in die Schweiz. Beispielsweise arbeiten wir eng mit dem Schweizer Chefkoch Florian Trento im Hotel

Peninsula in Hongkong zusammen. Trento gestaltet uns die Menüs für den Flug in die Schweiz, um den Reisenden während des Fluges die Kulinarik der Schweiz näherzubringen. Dies ist derart erfolgreich, dass wir es auf verschiedene Peninsula-Hotels im asiatischen Raum ausgeweitet haben.

Welche Bedeutung hat Swiss, als Premium-Partner von Swiss Tourismus, für das Incoming-Geschäft?

Eine sehr grosse Bedeutung. Ein nationaler Carrier ist extrem wichtig, um die Schweiz an die Welt anzubinden und umgekehrt. Diese Rolle nehmen wir als Swiss sehr gerne wahr. Dabei kooperieren wir mit Swiss Tourismus, insbesondere in den Auslandsmärkten. Ein schönes Beispiel ist dabei die Zusammenarbeit zur Förderung des Skitourismus aus Grossbritannien.

Swiss gehört zur deutschen Lufthansa-Gruppe und Ihr Chef Harry Hohmeister ist Deutscher. Haben Sie als Schweizer innerhalb der Geschäftsleitung da nicht einen relativ schweren Stand? In der vierköpfigen Geschäftsleitung sind zwei Mitglieder Schweizer. Bei uns wird man jedoch nicht an der Nationali-

tät gemessen, sondern an der erbrachten Leistung. Hinzu kommt, dass CEO Harry Hohmeister schon sehr lange in der Schweiz ist und diese sehr gut kennt. Und um unsere Marke mit den schweizerischen Werten wie Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit oder Freundlichkeit zu vertreten, muss man nicht zwingend Schweizer sein.

Strategische Entscheide der Swiss werden aber wohl in der Lufthansa-Zentrale gefällt.

Wir sind Teil eines Konzerns. Grosse Investitionen werden in Frankfurt abgesegnet. Ansonsten arbeiten wir aber sehr eigenständig. Es ist vielmehr eine grosse Chance für Swiss, dass sie Teil einer grösseren Airline-Gruppe ist.

Aktuell macht Swiss wegen des Wegzugs aus Basel Schlagzeilen. Begründet wird dieser damit, dass es nicht gelang, schwarze Zahlen zu schreiben. Weshalb ist dies nicht möglich?

Es handelt sich nicht um einen vollständigen Rückzug aus Basel. Swiss wird weiterhin Mitarbeitende in Basel

beschäftigen. Hingegen werden die in Basel stationierten Flugzeuge abgezogen. In den vergangenen zehn Jahren haben wir mehrere Anläufe unternommen, profitabel zu arbeiten oder die Verluste zu limitieren. Dies gelang uns jedoch nicht, da die Marktvoraussetzungen für einen Premium-Carrier wie Swiss in Basel nicht gegeben sind. Zudem überschneidet sich das Einzugsgebiet von Basel stark mit demjenigen von Zürich.

Der Ölpreis sinkt und sinkt. Für Sie doch ein Weihnachtsgeschenk?

Der tiefere Ölpreis kommt uns sicher entgegen, denn der Treibstoff verursacht bei uns rund 30 Prozent aller Kosten. Die Wechselkurse spielen jedoch auch eine wichtige Rolle, und in letzter Zeit verteuerte sich der US-Dollar, in welchem wir den Treibstoff einkaufen.

ANZEIGE

Ruepp & Partner ?!



Die Ruepp & Partner AG hat uns bei der Neuausrichtung wirkungsvoll unterstützt. Da sind Praktiker aus der Gastro- und Hotelbranche am Werk.

Elio Frapolli
Ruepp & Partner AG

Ruepp & Partner AG
www.ruepp.ch



Live your Passion

Studieren und lernen an der Hotelfachschule in Passugg

Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF / Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

Hotel- und Gastrofachfrau/-fachmann
mit Restaurationsfachfrau/-fachmann (integriertes EFZ)

Kauffrau/Kaufmann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

An der SSTH wachsen dank internationalem Flair und persönlicher Betreuung in der höheren Fachschule sowie der Grundbildung tolle Gastgeberpersönlichkeiten heran.

Auf dem Campus im bündnerischen Passugg oberhalb von Chur erwarten Sie 300 Studierende aus 30 Ländern. Sie kommen in den Genuss von eidg. anerkannten Studien- und Lehrgängen, die mit dem Know-how der Ecole hôtelière de Lausanne entwickelt werden.

Jetzt anmelden für 2015:

ssth.ch

Der Tessiner Tourismus erhält eine neue Organisationsstruktur. Und Marco Solari als prägende Gestalt verabschiedet sich aus der Branche. Weggefährten blickten auf sein Wirken.

GERHARD LOB

Das Castelgrande von Bellinzona bot Anfang Woche den würdigen Rahmen, um das Ende des Tessiner Verkehrsvereins in seiner bisherigen Form zu feiern. Ganze 42 Jahre stand der «Ente ticinese per il turismo» (ETT) im Zentrum der Aufmerksamkeit, wenn es um das Standortmarketing ging; aber häufig war der ETT auch Spielball politischer Interessen und Streitigkeiten. Nun wird aufgrund einer Gesetzesänderung ab 2015 wieder vermehrt Promotion und Marketing in die Regionen verlagert. Die Gesamtanzahl der regionalen Verkehrsvereine wird auf vier verringert: Locarno, Lugano, Mendrisio und Bellinzona. Der bisherige ETT wird als Aktiengesellschaft zur Agenzia turistica ticinese SA (ATT) mit koordinierenden und überregionalen Aufgaben sowie strukturell entpolitisiert. Die vier regionalen Tourismusorganisationen (OTR) sowie die Verbände von Hotellerie, Camping und Gastronomie stellen je einen Verwaltungsrat im neunköpfigen Gremium, während der Kanton nur noch deren zwei stellt.

Erster Direktor, später dann Präsident

Die Feier im Castelgrande hatte eine historische Komponente, denn die Geschichte des ETT markiert vier Jahrzehnte, die das Tessin tiefgehend verändert haben: von einem ländlich geprägten Kanton zu einer Dienstleistungsgesellschaft. In dieser



Das Edelweiss, Logo von Schweiz Tourismus, erhielt Marco Solari als Dank für die lange und gute Zusammenarbeit.

Gerhard Lob

Nochmals Applaus

Veränderung kreierte der Verkehrsverein stets das «Branding» des Kantons, das Image nach aussen.

Zudem hatte die Feier aber auch eine klar persönliche Komponente, denn sie bedeutete die Verabschiedung von Marco Solari, einer Persönlichkeit, die wie keine andere den Tessiner Tourismus geprägt hat. 1972 wurde er im Alter von nur 28 Jahren

Für dieses lebenslange Engagement hatte Solari dieses Jahr bereits den Milestone-Preis erhalten. Und erneut gewürdigt wurde er diese Woche in Bellinzona von Jean-François Roth, dem Präsidenten von Schweiz Tourismus. Solari sei ein Brückenbauer zwischen den Regionen und Garant für eine einwandfreie Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus gewesen. Er sei kein Mann der Klischees, sondern habe umgekehrt das Tessin von Klischees befreit.

Moritz Leuenberger stand im Regen, im Tessin schien die Sonne
Auch Alt-Bundesrat Moritz Leuenberger sang in einer gewohnt süffisanten Laudatio das Hohelied auf Solari. Zugleich übte sich Leuenberger in Selbstironie, weil er vor einigen Jahren einmal wegen der Staus vor dem Gotthard-Tunnel gesagt hatte: «Wer an Ostern mit dem Auto ins Tessin fährt, ist selber schuld.»

Daraufhin hatte der damaligen Tessiner Hotelierevereinspräsident Corrado Kneschaurek eine Postkartenaktion an Leuenberger lanciert, welche das sonnige Tessin zeigte, während Leuenberger in Zürich im Regen stand.

Der Übergang vom bisherigen ETT zur neuen ATT fällt in eine schwierige Phase für den Tessiner Tourismus. Die Logiernächte

sind seit Jahren rückläufig, die goldenen Zeiten unwiderruflich dahin. Daran erinnerte Regierungsrätin Laura Sadis, die als Direktorin des Wirtschafts- und Finanzdepartements für die Gesetzesrevision verantwortlich zeichnete: «Doch trotz des Rückgangs an Touristen bleibt der Tourismus ein wichtiger Pfeiler unserer Wirtschaft.»

Schweiz

Interchange Fees für Kreditkarten werden gesenkt

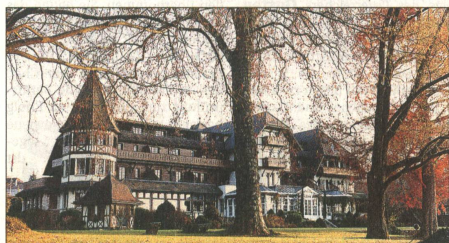
Die Weko schliesst ihre Untersuchung zum Kreditkartenmarkt mit einer einvernehmlichen Regelung ab. Diese sieht eine Senkung der durchschnittlichen Interchange Fee für die Kreditkarten von Mastercard und Visa von heute 0,95% auf 0,44% vor. Es handelt sich um die Gebühr, welche bei einer Zahlung mit einer Schweizer Kreditkarte bei einem Schweizer Händler oder Hotel durch den «Acquirer» (Unternehmen, welche Händler anwerben und mit ihnen Verträge abschliessen) an die Unternehmen, welche die Kreditkarten herausgeben, zu entrichten haben. Die Gebührensensung wird in zwei Schritten erfolgen: eine erste per 1. August 2015 auf 0,7%, die zweite per 1. August 2017 auf 0,44%.

Finanzkontrolle ortet Mängel bei ST

Die erhaltenen Bundesgelder setze Schweiz Tourismus (ST) «konform, wirtschaftlich und nachvollziehbar» ein. Die Eidgenössische Finanzkontrolle (EFK) ortet aber beim Beschaffungswesen Nachholbedarf, wie aus einem am Dienstag veröffentlichten Bericht hervorgeht. Bei den freihändig vergebenen Aufträgen habe Schweiz Tourismus den Grenzwert für Einladungsverfahren massiv überschritten, so die EFK. dst

ANZEIGE

Le Vieux Manoir: Blockierter Ausbau



Die Zukunft des Hotels Le Vieux Manoir bleibt ungewiss.

ZVG

Das Hotel Le Vieux Manoir kann nicht umgebaut und erweitert werden: Der Gemeinderat von Meyriez verzichtet auf die Teilrevision der dazu notwendigen Ortsplanung.

DANIEL STAMPELI

Der Gemeinderat von Meyriez wird die Teilrevision der Ortsplanung definitiv nicht weiterverfolgen. Die lapidare hotelseitige Stellungnahme zum «Abbruch der Teilrevision der Umzonung der Gemeinde Merlach»: «Die Eigentümerin des Hotels Le Vieux Manoir nimmt diesen Entscheid zur Kenntnis.» Diesem jüngsten Entscheid des Gemeinderates ging ein längeres Hin und Her um die Ortsplanung im Zusammenhang mit dem geplanten

Um- und Ausbau des «Le Vieux Manoir» voraus. Nachdem im Juni 2014 drei Viertel der Stimmbürger der Weiterführung der Ortsplanungsrevision eine Abfuhr erteilten, hatte der Gemeinderat versucht, eine gütliche Lösung zwischen Einsprechern und Eigentümerschaft zu finden, was gescheitert ist.

Gemäss Esther Beck von Esther Beck PR, der für das «Le Vieux Manoir» zuständigen Medienstelle, wird das Hotel auch im kommenden Jahr geschlossen bleiben. Wie die Eigentümer Martin und Judith Müller-Oprecht weiter vorgehen werden, sei zurzeit unklar. Dass das Hotel jemals wieder öffnet, wird damit kaum wahrscheinlicher. Bereits im Mai 2013 hatte die Eigentümerschaft die Schliessung des Betriebs für Ende Oktober des gleichen Jahres angekündigt. Begründet worden war der Entscheid mit dem damaligen Zonennutzungsplan, welcher eine Erweiterung des Hotels nicht zulasse: Diese sei nötig, um den Betrieb wirtschaftlich rentabel betreiben zu können.

ACADEMY OF EXCELLENCE.

ZWEI STARKE PARTNER, EINE ZIELSETZUNG:
EIN GANZHEITLICHES AUSBILDUNGSANGEBOT
FÜR TOURISTIKER!

**JETZT PROFITIEREN!
10% EINFÜHRUNGSRABATT
AUF ALLE KURSE!**

In Zusammenarbeit mit dem SIB (Schweizerisches Institut für Betriebsökonomie) bieten wir zielgerichtete und praxisorientierte Kurse an:

- Cert. Online Marketing Expert IST/SIB
- Cert. Innovation Manager IST/SIB
- Cert. Product Design Expert IST/SIB
- Cert. Intercultural Competence Expert IST/SIB
- Leadership-Zertifikat IST/SIB: Basics
- Leadership-Zertifikat IST/SIB: Advanced

Für mehr Informationen besuchen Sie uns unter
www.ist-zurich.ch/excellence oder rufen Sie
uns an: 044 440 30 90.

IST

Höhere Fachschule für Tourismus
Ecole supérieure de tourisme

SIB

SCHWEIZERISCHES
INSTITUT FÜR
BETRIEBSÖKONOMIE

Arosa-Linie feiert Jubiläum

Über 5000 Leute und rund 170 geladene Gäste feierten das 100-jährige Bestehen der RhB-Verbindung zwischen Chur und Arosa.

NATALIE-PASCALE ALIESCH

Seit 100 Jahren fährt die Rhätische Bahn von Chur über das berühmte Langwieser Viadukt nach Arosa. Zur Feier lud das Bahnunternehmen zum VIP-Anlass nach Chur. Nach Ansprachen von RhB-Direktor Hans Amacker und dem Churer Stadtpräsident Urs Marti begaben sich die Gäste mit einem Jubiläumzug auf die 26 Kilometer lange Strecke durchs Schanfigg nach Arosa. Vom neuen Bahnhof aus, der am Samstag feierlich eingeweiht wurde, ging's weiter aufs Weisshorn zum festlichen Diner. Während zwei Tagen wurde der Bevölkerung in Chur und Arosa ein vielseitiges Festprogramm geboten: Verpflegungs- und Marktstände, Ausstellungen, Musik- und Comedy-Einlagen, Eislaufgala und Fahrten in historischen Zügen.



Urs Marti, Stadtpräsident von Chur, und Leonie Liesch, Direktorin von Chur Tourismus.



Die Jubiläums-Lok «100 Jahre Chur-Arosa» befördert die Gäste Richtung Arosa – direkt am Churer Wahrzeichen «Obertor» vorbei. Bilder Andy Mettler



Die Churer Stadträte Doris Caviezel-Hidber (l.) und Tom Leibundgut mit Franca Stähli von der Extrabag AG Chur.



Stefan Engler, Verwaltungsratspräsident der Rhätischen Bahn, hält die Eröffnungsansprache und begrüsst die geladenen Gäste.



Jean-Pierre Liesch, Leiter Alterssiedlung Kantengut, Toni Schneider, Verkaufsleiter Heineken Switzerland, Ueli Cavelti, Verkaufsleiter Graubünden (v.l.).



Alfred Janka, Unternehmensleiter Stadtbüs Chur AG, Hans Amacker, Direktor RhB, Erwin Rutishauser, Verwaltungsratspräsident Stadtbüs Chur AG (v.l.).

Sesselrücken

Gasthof Hirschen Eglisau erhält neuen Chef

Tobias Buholzer wird als Küchenchef mit seiner Gattin Sabina Buholzer ab August 2015 neu den Gasthof Hirschen in Eglisau



ZVG

leiten. Der bisherige Küchenchef Christian Kuchler wird den väterlichen Betrieb, die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen, übernehmen. Die bisherige Gastgeberin im Gasthof Hirschen, Franca Tedesco, wird den «Hirschen» Ende März auf eigenen Wunsch verlassen, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Neue Gastgeber für das Cresta Palace in Celerina

Annegret und Kai Wilhelm Ulrich (Bild) übernehmen im Mai 2015 die Direktion des 4-Sterne-Superior-Hotels Cresta Palace in



ZVG

Celerina. Sie übernehmen den Betrieb von Elisabeth und Hanspeter Herren. Der gelernte Hotelfachmann Kai Wilhelm Ulrich wird künftig den operativ-strategischen Part des Betriebs übernehmen. Die Betriebswirtin Annegret Ulrich wird im administrativen Bereich tätig sein.

Küchenchef für Kameha Grand Zürich bestimmt

Raoul Mühlen (36) übernimmt vier Monate vor der Eröffnung das Küchenzepter im Hotel Kameha Grand Zürich. Der neue Executive



Alexander Mueller

Chef wird die zwei Restaurants L'Unico und Yu Nijyo sowie die Kulinarik im Veranstaltungsreich und im gesamten Hotel leiten. Zuvor war der Essener Raoul Mühlen Executive Chef vom Kameha Grand Bonn. Sein Handwerk lernte er im Restaurant Schillinghof (16 GM-Punkte) in Gossneen.

Spitzenkoch verlässt Restaurants Schöngrün

Werner Rothen verlässt Ende Januar 2015 die Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee. Nach zehn Jahren will sich Rothen,



ZVG

der heute mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern dotiert ist, einen neuen Herausforderung stellen. Bis ein Nachfolger gefunden ist, werden die Kadermitarbeitenden, die gemeinsam mit der bewährten «Schöngrün»-Crew den Betrieb weiterführen, wie die ZFV-Unternehmungen mitteilen.

Küchenchef wechselt von Baar nach Ftan

Daniel Stütz (37, Bild) wird neu Küchenchef im 5-Sterne-Hideaway-Hotel Paradis in Ftan im Unterengadin. Stütz tritt die Nach-



ZVG

folge des Österreichers Gustav Jantscher an, der das «Paradies» aus familiären Gründen verlässt und ins Voralbergische zurückkehrt. Daniel Stütz aus Schwäbisch-Gmünd war bisher zwei Jahre lang Küchenchef und Gastronomischer Direktor des Restaurants Baarcity in Baar, wo er sich 14-Gault-Millau-Punkte erkochte.

Chef im «Alpenblick» Adelboden ist nun der Junior

Björn Inniger (28, Bild) hat von seinen Eltern, Alfred und Hanni Inniger, die Gesamtleitung des Restaurants Alpenblick in Adelbo-



Markus Iseli

den übernommen. Sie hatten das Restaurants knapp drei Jahrzehnte geführt. Aktuell wird der «Alpenblick» von Gault-Millau mit 14 Punkten bewertet. Der neue Chef, der im Frühling 2014 die Berufsprüfung zum Chefkoch mit Erfolg bestand, will in der Küche neue Akzente setzen. Er steht der sogenannten Fusionsküche nahe. dst

ANZEIGE



Ihr kompetenter Wäsche-Partner für alle Ansprüche der Hotellerie und Gastronomie



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

Architecture hôtelière: modernité d'après-guerre

Crans précurseur

Chalets jumbos et tours furent dans les années 1950 à 1970 à la pointe de l'architecture urbaine à la montagne. Contestés, ils préfigurent les exigences de densification.

ALEXANDRE CALDARA

Crans-Montana offre un exemple unique et dérivant de modernité architecturale alpine. Parfois décrit pour sa dominante automobile, mais souvent admiré par des architectes du monde entier et par Patrimoine Suisse qui lui consacra la brochure «Une cité à la montagne», en mars 2000. La période qui occupe notre «fokus» (voir les pages 11 à 14) de la fin des années 1950 aux années 1970 est déterminante par l'apparition des chalets jumbos d'une part et des tours de l'autre. Les premiers, dignes héritiers du Bauhaus, symbolisent les montagnes mais dans un style urbain. Les seconds imposent la verticalité dans un esprit proche de Le Corbusier. Les deux intègrent des dimensions hors normes en Valais et laissent une large place au béton armé. Ils font scandale et divisent toujours. Pour Michel Clivaz, architecte et auteur de *Slow Architecture*, «ces bâtiments sont totalement précurseurs en termes d'économie du sol et vont dans le sens de la nouvelle loi sur l'aménagement du territoire qui vise à densifier le bâti».

Dans la station du Haut-Plateau, les premiers chalets jumbos seront les bâtiments A et B de l'Hôtel appartement L'Etrier, des architectes de Wengen Lölliger et Fritz Graf dont la construction va démarrer en 1963 pour s'achever en 1969. Une référence pour l'historienne de l'art Sylvie Doriot Galofaro, nous l'avons contactée et elle se réfère toujours à son article paru dans «La Vie, à Crans-Montana»: «Sans ornement, avec une façade rideau rythmée par le rectangle, il montre une audace architecturale.» Ce projet est parti de l'imagination du propriétaire de l'époque, à la suite d'une

discussion avec l'architecte Mies Van der Rohe, en séjour dans la station. Puis plus loin, l'historienne de l'art constate: «Son relookage est le choix de l'actuel propriétaire Armand Bestenheider qui se détourne de l'architecture moderne par des fresques et des balcons en bois habillant l'édifice.» On notera tout de même qu'Armand Bestenheider a redonné des lettres de noblesse à un hôtel qui ne comptait plus que deux chambres lorsqu'il l'a repris.

Moquette orange et luminaires pops dans une annexe de l'Etrier

L'établissement est aujourd'hui dirigé par sa fille Géraldine Bestenheider Patterson, il comprend 60 chambres et 2 restaurants dans la catégorie 4 étoiles. Sylvie Doriot Galofaro relève tout de même des vestiges des années 1960 dans l'annexe C avec de la moquette orange et des luminaires pops. Le choix de Jean-Mehdi Azeul, le nouveau propriétaire du Crans-Ambassador (emblème du chalet jumbo), depuis 2007 a été de préserver l'architecture conçue par

Claude Besse en 1971 et 1972, en mandatant l'architecte local Pierre Gervais pour des travaux terminés en juin 2013. Ils donnent naissance à 60 chambres et suites dans un positionnement cinq étoiles supérieur. L'architecte Pierre Gervais décrit ainsi le projet: «Les espaces s'inspirent d'une géométrie simple, de lignes pures et de matériaux nobles. L'architecture se met au service de la nature et des Alpes afin de faire de l'environnement le héros.» Si l'hôtellerie se laisse charmer par le chalet jumbo, la parahôtellerie, qui connaît un boom dans les années 1960, quand le tourisme n'est plus réservé à une élite, opte aussi

pour cette construction. La résidence Les Mischabels en témoigne, conçue par les Genevois Maurice Cailler et Pierre Merminod en 1964. Mais la parahôtellerie sera aussi pionnière dans la construction de tours. Notamment celle de Super-Crans bâtie par un autre Genevois, Jean-Marie Ellenberger. Construire des tours en montagne ne relève pas de l'évidence. Il décrit son dilemme au moment de livrer le gros œuvre: «Soit construire un ensemble de maisons de quatre étages éparpillés dans la nature, détruisant ainsi les avantages du site, obligeant à abattre des centaines d'arbres, faisant fuir les écureuils et les mésanges, et enlevant toute vue aux immeubles non situés sur le bord extrême de l'ensemble. Soit opter pour l'organisation d'un centre vertical permettant à chaque appartement de bénéficier d'un maximum de vue, de confort, mais évidemment d'une hauteur qui pourrait sembler excessive. La deuxième solution fut acceptée.» L'autre projet, pharaonique celui-là, signé par le Genevois André Gaillard prévoyait dès 1960 l'implantation de 23 tours, à Aminona. Finalement seules trois tours et quelques immeubles ont été construits. Mais le nouveau projet Aminona des investisseurs russes ALRV SA qui prévoient la construction de cinq tours de treize étages relance les débats.

L'identité de Crans-Montana repose sur ces témoins architecturaux radicaux.



La Tour Super-Crans, une résidence de vacances, conçue par Jean-Marie Ellenberger, entre 1964 et 1968.

Constructions à sauvegarder

Un livre documentant la mutation d'un canton rural pauvre en l'une des principales régions touristiques de Suisse vient de sortir. Il se nomme «l'architecture du 20e siècle en Valais» et recense 198 réalisations. Dans son texte de présentation, l'architecte cantonal Olivier Galletti donne un exemple des dangers de disparition du patrimoine récente avec le chalet de taille moyenne le Framar, à Crans-Montana, construit dans les années cinquante par Jacques Favre. «Au décès de ce dernier des promoteurs en fi-

rent l'acquisition et décidèrent de le démolir en une nuit, sans autorisation, pour couper court à tout velléité de conservation.» Olivier Galletti évoque les vicissitudes qui tendent à la désagrégation: «Banalisation, ignorance, manque de moyens, fausse nostalgie.» L'architecte Michel Clivaz pense que les chalets jumbos ne peuvent pas être menacés aujourd'hui, mais qu'il faut veiller à protéger les plus petites entités. Il vient d'ailleurs de construire plusieurs résidences de luxe chalets jumbos à Crans-Montana, notamment le

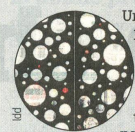
projet Seven. En retournant à Torgon, il estime que ce type de construction vieillit très bien: «On ferait mieux de s'en inspirer plutôt que vouloir les détruire.»

A l'inverse «des colosses aux pieds d'argile», le livre donne aussi des exemples de bâtisses minuscules comme, à Finges, la cabane de l'écrivain Maurice Chappaz construite par Jean Suter.

Collectif d'auteurs, «L'architecture du Valais 1920-1975», éditions Infofolio 2014, 240 pages, 55 francs.
www.hoteleriesuisse.ch/librairie

Pour le plaisir

2014-2015. La porte de la gare et l'entrée de Châteaueux



Une porte pour sortir de l'année. Massive, élégante, pleine de trous: la porte d'entrée de Cornavin de

Carmen Perrin. La nouvelle gare de Genève nous a enveloppés de sa mue en 2014. La plasticienne née à La Paz change l'air du hall art-déco. Son entrée en béton ductal, crée «une chambre à air gonflée, presque un os, ou un fossile, poreux», osait-elle dans «Le Temps». Alors que les danseuses de la boîte à musique de la salle d'attente de la gare de Neuchâtel ne sont plus qu'une madeleine, «petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel», écrit Proust. Carmen Perrin nous permet de nous perdre à Genève. Dans les couloirs de livre de Nicolas Barone, à l'îlot 13 ou de regarder une chorégraphie de nageurs improvisés au Président Wilson. Et puis on sort de la ville, arrive à Peney, par le train, le bus. On traverse l'étang, les vignes. Voilà Châteaueux, bâtisse d'un autre temps. Il faut une porte pour entrer dans 2015. Ce sera cette entrée de Philippe Chevrier faite d'huîtres, de poireaux, de câpres et d'une émulsion blanche pleine de trous. On repense à ceux de Cornavin. aca

En bref

International

Genève-Lille en passant par Disneyland Paris



Genève se rapproche de Lille. TGV Lyria a inauguré sa nouvelle ligne dimanche, avec quatre fréquences hebdomadaires. Les lundis, jeudis, samedis et dimanches, il sera possible de rejoindre le chef-lieu de la région Nord-Pas-de-Calais en 4h09. La ligne dessert Marne-la-Vallée (Disneyland Paris) et l'aéroport de Roissy CDG. A Lille, il est possible de rejoindre Londres ou Bruxelles, «grâce à des liens commerciaux étroits avec Eurostar».

Valais

Aminona vise le tourisme doux cet hiver

En attendant sa nouvelle cabine, Aminona mise sur le tourisme doux. Des navettes gratuites relieront Barzettes à Aminona toutes les dix minutes. Les amateurs de randonnées pourront jouir de cet environnement paisible en toute sécurité. Au sommet, un nouvel espace de rencontre a été aménagé, des activités gratuites seront proposées. Ce programme hivernal est financé par la commune de Mollens, l'Association des communes de Crans-Montana et l'investisseur russe du futur complexe d'Aminona. lb

Star des fifties

L'Hôtel du Rhône est signé Marc-Joseph Saugy. Le Mandarin Oriental de Genève n'a pas changé en façades.

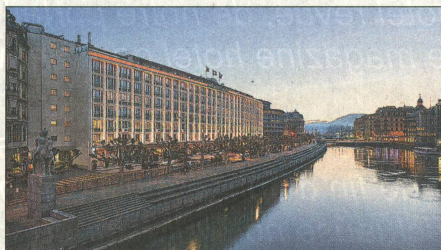
ALEXANDRE CALDARA

Les grands bâtiments en béton symboliques de l'hôtellerie genevoise jouent un rôle dans l'architecture des années 1960-1970. L'architecte Christian Bischoff raconte l'Hôtel du Rhône, actuel Mandarin Oriental, dans le dernier numéro de la revue Patrimoine: «Inauguré le 14 juillet 1950, le nouvel établissement est alors

perçu comme le manifeste du renouveau de la ville après le marasme des années de guerre et plus encore, celui du retour des organisations internationales au bord du Léman.»

L'architecte genevois Marc-Joseph Saugy à qui l'on doit aussi le Grand Hôtel d'Ankara, en Turquie, avait pris ses précautions en louant des boutiques et des

garages. Il avait développé le concept de l'hôtel accordéon prêt à réduire en capacité, mais l'établissement connut deux agrandissements en 1953 et en 1964. Il comprend aujourd'hui 168 chambres et suites. Christian Bischoff évoque la réaction, à l'époque, de l'architecte cantonal Louis Blondel qui avait qualifié l'édifice «d'erreur architecturale». Car le nouvel hôtel remplaçait une partie importante du vieux quartier de Saint-Gervais, l'îlot du Seujet. On voit aussi des images d'archives de l'intérieur du hall de l'hôtel, de ses piliers biaisés, de ses peintures murales et de ses meubles en bois. Un



L'Hôtel du Rhône construit en 1950.

Mandarin Oriental Hotel

autre architecte, Philippe Meier, auteur en 2002 d'une monographie sur Marc-Joseph Saugy, regrette que rien du hall de l'hôtel n'ait été conservé. Il relève aussi la qualité du grand plan libre du rez-de-chaussée et la structure ponctuelle simple du bâtiment. Le Président Wilson fut construit en 1963 par Albert Cingria et l'Intercontinental en 1964 par Georges Addor et Honegger Frères.

Un tremplin en chocolat

En cette période de fêtes, la consommation de chocolat bat son plein. Le spécialiste de l'histoire du chocolat Alain J. Bougard s'est penché sur les origines de ce succès helvétique.

LAETITIA BONGARD

Alain Bougard, d'où vient le côté festif associé au chocolat? Depuis sa découverte, le cacao a été considéré comme un ingrédient noble. À l'origine, on le râpait et le consommait avec des épices sous forme de boisson chaude. Les peuples amérindiens la considéraient comme la boisson des dieux. Dans l'Europe des Lumières puis du Romantisme, elle est réservée à l'élite, synonyme de luxe et de plaisir. Le chocolat est surtout reconnu pour ses propriétés thérapeutiques. Jusqu'au début du 19^e siècle, le cacao est d'ailleurs vendu chez les apothicaires.

Les Suisses consommeraient 12 kilos de chocolat par an. En a-t-il toujours été ainsi? Jusqu'à l'invention du chocolat au lait en 1875, la Suisse n'est pas un marché. Si partout ailleurs en Europe, on consom-

me du chocolat, ce n'est pas le cas en Suisse. Pour des raisons religieuses principalement: les cantons protestants bannissent le luxe et le plaisir, au profit du commerce. Le cacao venu de Gènes, Venise, Livourne, transite par Genève et Vevey, deux places commerciales importantes situées sur les axes nord-sud, est-ouest. Sa valeur est avant tout marchande.

Quand les Suisses goûtent-ils enfin au plaisir du chocolat?

Les premiers consommateurs de chocolat en Suisse sont en fait les touristes anglais, suite aux guerres napoléoniennes. Le cacao entre dans les mœurs anglaises, on consomme la

boisson dans les salons, comme le thé. Les Anglais venus à la conquête des Alpes, répandent une mode en Suisse, se permettent d'aller à l'encontre de l'ordonnance de l'époque. La consommation se démocratisera plus tard, grâce au chocolat au lait. Il incarne un aliment sain destiné en priorité aux femmes et aux enfants, d'ailleurs largement thématiques en termes de marketing.

A quand remonte la première fabrique de chocolat en Suisse? Après quelques tentatives italiennes à Berne en 1750, c'est en 1767 à Vevey que remonte la

première fabrique de chocolat en Suisse romande. La ville portuaire profite de l'essor de l'industrie du textile, de l'horlogerie, de la production de fromage et du contact avec le commerce extérieur. En 1806, on y recense sept chocolatiers, encore de petites entreprises. Dès 1820, Cailler et Suchard imaginent des moulins mécaniques pour malaxer le cacao. Le processus s'accélère.

«Les touristes anglais, friands de boisson au chocolat, répandent une mode en Suisse.»

Alain J. Bougard
Spécialiste de l'histoire du chocolat



Les enfants supportent le marketing des fabricants, ici une réclame datant d'environ 1900.

La France et l'Italie ont formé des artisans chocolatiers bien avant la Suisse. Pourtant, cette dernière parvient à s'imposer sur le marché. Pourquoi? La Suisse s'illustre dans le dernier quart du 19^e siècle, avec l'invention de Daniel Peter: la rencontre entre le lait et le chocolat place la Suisse au cœur de la production. Le chocolat, consommé désormais sous forme de tablette, devient une denrée extraordinaire pour le monde entier. En 1911, âge d'or de la production, on compte 23 fabriques de chocolat en Suisse et 5500 employés.

Cette découverte ouvre la voie à la renommée du chocolat suisse...

La formule de Peter inspire d'autres fabricants qui améliorent à leur tour leurs recettes et innove. Ces pionniers s'illustrent chacun à leur façon: Suchard pour sa fibre commerciale, il participe par exemple à l'Exposition universelle de Paris de 1867. Lindt pour la technique, il est à l'origine de la couverture et du chocolat fondant. Pendant la Seconde guerre, le Ragusa de Camille Bloch naît d'une contrainte: les noisettes comblent le manque de chocolat.

Comment le chocolat suisse s'impose-t-il à l'étranger?

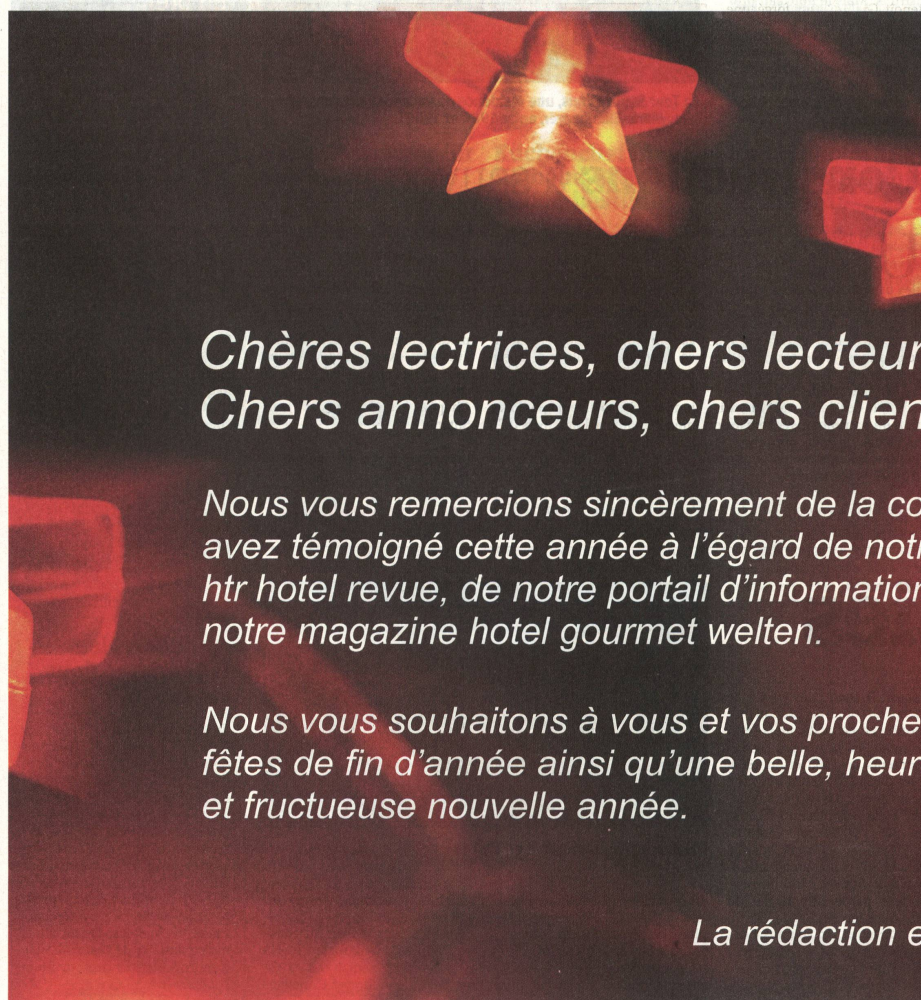
La Suisse a toujours exporté son chocolat. En 1901, plus de quatre tonnes quittent le pays. Mais c'est surtout suite à la Seconde Guerre mondiale, que la Suisse se démarque dans ce domaine: elle fournit une Europe exsangue.

Alain J. Bougard, spécialiste de l'histoire du chocolat et confrencier, est l'auteur de: «CH comme chocolat», éd. Slatkine, Genève. www.hotelleriesuisse.ch/librairie

«Lettres de chocolat», édité à compte d'auteur. On peut se le procurer en contactant: alain@desaval.com

ANNONCE





Chères lectrices, chers lecteurs,
Chers annonceurs, chers clients

Nous vous remercions sincèrement de la confiance que vous avez témoigné cette année à l'égard de notre journal htr hotel revue, de notre portail d'informations htr.ch et de notre magazine hotel gourmet welten.

Nous vous souhaitons à vous et vos proches de joyeuses fêtes de fin d'année ainsi qu'une belle, heureuse et fructueuse nouvelle année.

La rédaction et l'édition

Visages de l'innovation

Benoît Greindl a co-fondé «Montagne Alternative», à Commeire. Un concept hôtelier dont le luxe repose sur la connexion à la nature et la tranquillité absolue.

LAETITIA BONGARD

Posé à côté de son ordinateur, le carnet de notes de Benoît Greindl semble traduire un pan de sa personnalité: entrepreneur puissant dans la réflexion, le questionnement, des courbes pour une représentation schématisée du monde. D'origine Belge, il a co-fondé l'établissement hôtelier Montagne Alternative, dans le hameau de Commeire, à Orsières.

Pari ambitieux qui consiste à créer une offre hôtelière haut de gamme, dans un endroit retiré, sans infrastructure touristique, ouvert 365 jours par année. Une initiative respectueuse du bâti existant et des traditions: elle redonne vie à d'anciennes granges, bi-votre tridentaires. «Nous voulons emprunter une autre voie, ce qu'on appelle «Ocean Blue» en marketing, à l'image du poisson qui s'échappe de l'océan pour rejoindre une mer». Autrement dit: une niche intacte et prometteuse. Son luxe repose sur le calme environnant, la force de la nature et le panorama à 180 degrés: la vallée d'Entremont et le massif du Mont-Blanc.

Si l'aventure commerciale a débuté en 2009, elle a grandi par étapes pour atteindre aujourd'hui sa forme définitive: 30 chambres hôtelières dont dix fraîchement achevées qui accueilleront ce samedi leurs premiers clients. Elles se répartissent sur dix bâtiments, y compris le restaurant L'Arpalle, ouvert depuis octobre avec le chef Thierry Verdonck. L'investissement



Benoît Greindl, co-fondateur et CEO de Montagne Alternative, a créé une offre hôtelière dans d'anciennes granges.

Images Laetitia Bongard

Rêveur pragmatique

ment se monte à une quinzaine de millions de francs, dont la moitié de fonds propres. «Nous devrions atteindre la rentabilité en 2015», annonce Benoît Greindl. Le taux d'occupation à l'année atteint 40%, il vise les 65% grâce au tourisme quatre saisons et d'affaires; ce segment génère la moitié des nuitées.

Mais comment l'entrepreneur belge, qui a bâti une bonne partie de sa carrière en Chine, a atterri à Commeire, qui compte douze habitants à l'année? Plutôt qu'un moment clé, une réflexion mûrie sur le long terme: «Mon activité professionnelle devait désormais

concilier sens, passion et compétences». Son cousin Ludovic Orts achète les premières granges, ils deviennent associés. Ils partagent une passion commune pour la montagne, tombent amoureux de ce lieu découvert au hasard d'une randonnée. Familiers du Valais pour y avoir passé, enfants, des vacances chez leur grand-mère.

Benoît Greindl s'est forgé une représentation globale du monde. Il se décrit comme un «rêveur pragmatique qui traduit ses rêves en réalité». Il revendique son statut d'entrepreneur. «Je crois au capitalisme conscient, responsable. Nous devons intégrer dans

l'équation économique le respect de l'environnement et des communautés locales. La seule voie possible, garantie de succès sur le long terme.»

Vision durable de l'entrepreneuriat que Montagne Alternative traduit ainsi: un jardin potager de

1500m² fournit le restaurant et sert à la fabrication des produits de soins cosmétiques. L'extérieur des granges a été préservé, l'intérieur entièrement rénové par l'architecte Patrick Devanthery. Elles fonctionnent avec un système de récupération de chaleur des che-

Série 2/4

Ceux qui changent la donne près d'ici

Visages de l'innovation. En cette fin et début d'année, le «cahier français» d'hotel revue présente des personnalités qui contribuent à une nouvelle réflexion dans le monde du tourisme romand. La semaine dernière, Charlotte de La Baume, de Beelong inaugurerait cette série, en quatre volets.

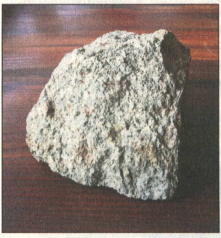
minées à bois et des panneaux solaires. La société occupe 17 personnes, sans compter les entreprises de construction, locales.

En tant qu'offre touristique, le CEO revendique l'absence de commerces, de boîtes de nuit, de voitures. La nature prime. «Nous avons épuré la décoration des chambres au maximum afin de privilégier la vue; le but ultime étant de permettre aux hôtes de se reconnecter à leur vraie nature.» Benoît Greindl refuse de s'enfermer dans les normes, priorité au concept. L'absence de télévision est un choix assumé: «Tout est suggéré, jamais imposé.» Un critère parmi d'autres qui l'empêche d'afficher 4 étoiles, il est classifié «Swiss Lodge».

Retour aux sources qui peut se concrétiser par des cours de yoga, de cuisine, de photographie. Benoît Greindl courtise les milieux économiques dont dépend la marche du monde: «Le lieu se prête très bien au développement d'un leadership inspiré. Un environnement propice à la libération du plein potentiel, à la créativité.»

www.montagne-alternative.com

ANNONCE



La pierre, symbole de durabilité et de solidité.

Energie minérale

L'objet fétiche qu'il a sélectionné se trouve à l'extérieur. Un extrait de l'environnement qui l'entoure et l'inspire: une pierre. «Elle est un symbole de durabilité, de solidité. Tous les éléments s'y retrouvent, même figés. Elle existait bien avant nous et elle nous survivra.»

La pierre parle de montagne, un univers que Benoît Greindl affectionne durant son temps libre. Le

ski alpinisme, la randonnée, un peu d'escalade. La montagne dans sa symbolique entrepreneuriale: «La dimension verticale et la poursuite d'un objectif, l'humilité face à la puissance de la nature, les détails et un certain chaos que l'on ne perçoit pas de loin.»

Il aurait pu choisir n'importe quelle pierre. Celle-ci se démarque de par sa fonction: «Elle sert à tenir la porte ouverte...» lb

Les gens

Provins accueille de nouveaux visages

Pierre-Alain Grichting, président du conseil d'administration de Provins, a salué pendant l'as-



ldd

semblée générale la nouvelle gouvernance introduite au cours de ces derniers dix-huit mois: «Nous souhaitons valoriser une culture de la transparence et de la responsabilité.» **Guido Egli**, président de Mövenpick Wine, et **Michel Produt**, ancien directeur de la Coop région Centre, jusqu'à la fin de l'année, renforceront le conseil d'administration.

Prestigieux prix français pour le film «Sils Maria»



Manfred Werner

Olivier Assayas se voit récompensé du prestigieux prix français Louis-Delluc pour son film «Sils Maria». Une fiction élégante découverte cet été au Festival du film de Locarno. Elle doit beaucoup à l'hôtelier du Waldhaus de Sils Maria, **Felix Dietrich**. Il a accueilli une grande partie de l'équipe du tournage et on aperçoit l'établissement au cours du récit. Le réalisateur a tenu à partager ce prix avec **Juliette Binoche**. «Car c'est un film de comédiennes.»

Résidences touristiques massives à venir

Philippe Lathion, président du conseil d'administration de Mountain Resort Real Estate Fund, vient



ldd

d'annoncer, dans «Le Nouvelliste», la naissance de deux résidences touristiques en Valais. Il ne peut pas encore dire où se situeront ces 1200 lits touristiques qui représentent 60 millions d'investissements. Il imagine la construction de 5000 lits d'ici à 2020. Il évoquait ce sujet dans hotel revue en juin 2012, il a obtenu au printemps l'autorisation de la FINMA. aca

Entrées gratuites sur www.fbk-2015.ch/htr code: 43z7426w en exclusivité pour les lecteurs htr

FBK

Qualité et émotions

32^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie

25. – 29.01.2015
à Berne

www.fbk-2015.ch

Un duo pour fédérer Villars

Des mentors ont été nommés avec une mission claire. Après Sergei Aschwanden à la présidence, c'est un Vaudois exilé, Laurent Michaud, qui dirigera Villars Tourisme.

CLAUDE JENNY

Hasard des trajectoires: l'enfant de la Côte était venu à Villars grâce à ses parents qui lui avaient fait connaître les pistes des Alpes vaudoises. Laurent Michaud y est revenu comme professeur de ski durant plusieurs saisons. Et il y reviendra le premier janvier pour prendre la direction de l'Office du tourisme, succédant à Serge Beslin, parti se plonger dans la promotion des bains d'Ovronnaz, après 9 ans à la tête de l'OT. Ce nouveau directeur, Laurent Michaud, se sentira donc vite chez lui, à Villars. Vaudois qui a réussi ailleurs à la tête de plusieurs villages du Club Med en Egypte, en Turquie et aux Bahamas, et à la direction des deux villages du Club à La Plagne, il arrivera de Sologne où il dirige depuis quatre ans le «Center Parc des Hauts de Bruyère» appartenant au groupe Pierre & Vacances.

«Diriger un office du tourisme est une perspective qui m'intéressait. Mais venir à Villars a vraiment sens puisque je suis très attaché à cette station», explique le nouveau directeur. Son expérience sera certainement très utile afin de dessiner la bonne trajectoire au tourisme villardou. Car les membres des divers comités décideurs n'en font pas mystère: ils comptent beaucoup sur lui et sur le nouveau président de l'Office du tourisme, Sergei Aschwanden, pour redorer le blason de la



La station de Villars, dans les Alpes vaudoises, se prépare à de nouveaux défis.

Villars Tourisme



«Venir à Villars a vraiment un sens puisque je suis très attaché à cette station.»

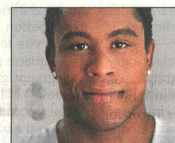
Laurent Michaud
Directeur de Villars Tourisme

rence est de plus en plus forte, certains chantiers mettent du temps à démarrer, il est temps de réagir! Nous avons nommé de nouveaux responsables parce que nous avons besoin que tous les partenaires de la station travaillent main dans la main», ajoute le municipal.

«Des idées fraîches et un nouvel enthousiasme»

Président de l'Association touristique Portes des Alpes, qui regroupe la promotion de Villars, Les Diablerets, Gryon et Bex, Eric Chablotz tient un propos similaire: «Pour réagir à la baisse des nuitées, nous devons renforcer notre présence, rendre la station plus attractive la vendre ensemble», insiste-t-il. «La commune est prête à soutenir les efforts qui seront entrepris si nous sentons qu'un vent de dynamisme et de passion souffle à nouveau et nous comptons beaucoup sur le duo Aschwanden-Michaud pour créer cet élan novateur», ajoute Jean-Christophe Lack. «Ces nouveaux responsables doivent être des agents fédérateurs, apporter des idées fraîches et un nouvel enthousiasme», estime de son côté Marc-Henri Duc, membre du comité de l'Office du tourisme et patron de l'Ecole de ski, car «nous sentons que nous pouvons faire mieux».

«Il ne manque pas grand-chose pour que le vent tourne», constate avec un regard extérieur le directeur du Centre sportif. «Nous de-



«Nous devons développer notre offre hôtelière et mettre en place la gouvernance.»

Sergei Aschwanden
Président de Villars Tourisme

vons notamment améliorer nos infrastructures – par exemple la patinoire –, développer notre offre hôtelière, mais surtout mettre en place une gouvernance», souhaite Sergei Aschwanden, lequel se montre disposé à prendre son bâton de pèlerin pour jouer les rassembleurs!

Qu'entend proposer le nouveau directeur? Laurent Michaud dit avoir «beaucoup de projets» mais il entend d'abord établir un «plan de bataille avec le comité de l'OT». Fort de son

expérience et se disant «particulièrement communicateur», il entend jouer ce rôle de fédérateur: «En associant tous les acteurs et partenaires à prendre des décisions pour redynamiser la station», notamment pour doter Villars d'une manifestation d'envergure.

Verbier, Gstaad, Montana ont leur rendez-vous prestigieux et porteurs. Villars doit inventer le sien. Laurent Michaud dit que l'événementiel sera l'une de ses forces de frappe.

Des innovations de saison

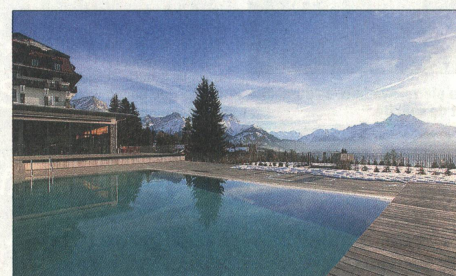
Durant les mois à venir, plusieurs nouveautés vont venir étoffer le calendrier des manifestations de la station.

Ainsi, les rendez-vous folkloriques – qui ont contribué dans le passé à la célébrité de Villars – vont ressusciter dès l'été prochain durant trois jours à l'enseigne de «The Swiss Days». Une grande soirée folklorique, «The Swiss Rendez-vous», est à l'affiche le 28 décembre prochain à

la patinoire en guise de hors-d'œuvre. Une compétition de freeride pour juniors de haut niveau, estampillée World Tour, fera également halte pour la première fois à Villars le 1er mars. Et la fin de saison sera festive avec la «Ski & Snow Fiesta» qui se déroulera durant une quinzaine de jours, du 28 mars au 12 avril, avec des offres super avantageuses combinant ski, logement et tout un train d'animations dès le retour des pistes. Une offre com-

mune des trois stations – Villars, Gryon et Les Diablerets – qui cultivent l'esprit fusionnel depuis un an.

Le nouveau directeur coiffa d'ailleurs la gestion de l'entité Portes touristique des Alpes qui n'en aura que plus de poids dans le plan d'investissements de l'Etat de Vaud Alpes vaudoises 2020. «Ça avance! Nous y travaillons avec les services concernés», se borne à commenter Jean-Christophe Lack.



Le Club Med de Villars est un acteur touristique important.

ltd

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch

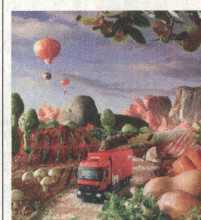
Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

htr hotel revue

Banque de données hôtelières
www.swisshoteldata.ch

Le guide de l'hôtellerie suisse
le plus complet qui soit

hôtellerie suisse
Swiss Hotel Association



Le monde de Pistor

www.pistor.ch

pistor

BRITA Professional

AVEC BRITA
JE FAIS LE
MEILLEUR CAFÉ
DE LA RÉGION

BRITA est sponsor platiné
du championnat suisse pour
l'art du Barista

Hotelarchitektur der Nachkriegsmoderne

Die Architektur der Nachkriegsmoderne hat einen schlechten Ruf. Dabei stellt sie ein Erbe dar, das auch wirtschaftlich bedeutsam sein kann. Erst wenige Hoteliers haben dies erkannt.

ALEX GERTSCHEN

Die drei Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg waren nicht nur Wirtschafts- und Kulturzeiten. Ihnen verdanken sich auch das Design der Vespa und des Fiat Cinquecento, der Sound der Beatles und der «Stones», oder technische Meisterleistungen wie der Düsenjet und später der Flug zum Mond. Gesellschaftlich wurde ebenfalls so manches erreicht, das (fast) niemand mehr missen möchte. Gibt es einen Bereich, in dem die Fünfziger-, Sechziger- und Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts kaum Wertschätzung finden, so ist es die Architektur. Doch das dürfte sich ändern, gerade in der Hotellerie.

Zuversicht in die Wandelbarkeit der Wertschätzung

Ein markantes Gebäude, das die heutigen Mühen mit dem damaligen Bauen illustriert, ist das 1971 eröffnete Hotel Metropole in Interlaken. Wenn dieser Turm von 18 Etagen als Faust aufs Auge erscheint, sieht sich keinen Nachfragen ausgesetzt. Direktor Marco von Euw sagt denn auch, dass es «für die damaligen Verhältnisse ein mutiges Projekt» gewesen sei. Da es noch heute gegen aussen polarisiert, «müssen wir mit den inneren Werten überzeugen». Die Architektur eher als Hypothek denn als Kapital, mit der Ausnahme der grossartigen Sicht, die sich dem Gast im Restaurant Top o'Met im obersten Stock bietet.

Marco von Euw erachtet das Gebäude nicht als kulturell wertvoll. Tatsächlich ist es nicht im lokalen Inventar der schützens-



Das Hochhaus in Oerlikon mit dem «Swissôtel Zürich» befindet sich im erweiterten Bauinventar der Stadt Zürich und ist somit schützenswürdig.

Niall Clutton

Schrecklich wertvoll

werten Bauten enthalten, im Gegensatz etwa zum Hochhaus in Oerlikon, in dem das «Swissôtel Zürich» untergebracht ist. Aber diese Inventare sind stets auch Ausdruck politischen Willens. Und des Zeitgeistes. Was gestern wertvoll und erhaltenswert war, muss es heute nicht mehr sein – und umgekehrt.

Auf genau diese Wandelbarkeit der Wertschätzung hofft Daniel J. Ziegler, der seit dem 1. November die Luxushotels «Beatus» in Merligen und «Ermitage» in

Schönried leitet. Das «Beatus» ist ein Kastenbau aus den frühen Sechzigerjahren, der sich wenig harmonisch ins malerische Bild des rechten Thunersees einfügt.

Was Ziegler insofern zu Recht als Schwäche bezeichnet, könnte sich durch eine Neupositionierung in eine Stärke verwandeln. «Das Hotel ist ein unverwechselbarer Zeuge dieser Zeit – einer unglaublich guten, interessanten Zeit», sagt er. Deshalb arbeitet Ziegler zurzeit ein Konzept aus. Vom Interieur bis zu den Uniformen der Mitarbeitenden: Jedes Element soll in den Dienst einer «perfekten Inszenierung» gestellt werden, um den Gast in die aufregenden Sechziger zurückzusetzen.

Ziegler vermeidet die Details, weil das Konzept noch nicht spruchreif ist und er verhindern will, dass Nachahmer womöglich



«Jede Epoche hat ihren Wert. Es ist interessanter, mit dem Vorhandenen zu arbeiten.»
Daniel J. Ziegler
CEO Hotels Beatus und Ermitage

schneller sind als der Pionier selbst. Denn tatsächlich scheint es in der Schweiz kein einziges Hotel zu geben, das seine Herkunft aus der Nachkriegszeit für seine Positionierung nutzt.

Das hat laut dem Architekturhistoriker Roland Flückiger sowohl mit der Nachfrage als auch mit dem Angebot zu tun. «Weder die Hoteliers noch die Gäs-

te messen der Architektur aus den Nachkriegsjahrzehnten den Wert bei, den sie verdient», sagt er.

Gerade in der Hotellerie gilt als historisch wertvoll und erhaltenswert, was aus der wortwörtlich schönen Zeit stammt, der Belle Époque. Auch die Architektur aus den Zwanzigern und Dreissigern findet laut Flückiger zunehmende Anerkennung. Dies drückt sich zum Beispiel darin aus, dass unter den 51 Swiss Historic Hotels mittlerweile drei aus der Zwischen-

kriegszeit stammen. In diesen Jahrzehnten steckt gegenwärtig der Bewusstseinswandel, im Zuge dessen historisch wertvoll wird, was zuvor als veraltet, überkommen und zu ersetzen betrachtet wurde.

Flückiger erinnert daran, dass selbst die von allen liebgelebte Belle Époque einst verpönt war. «Ab den Zwanzigerjahren galt sie als verschnörkelt. «Weg mit diesem Firlefanzt», hiess es.» Erst in den späten Siebzigern habe eine langsame Neubewertung eingesetzt, und noch in den Neunzigern, als erstmals das Historische Hotel des Jahres gekürt wurde, sei der Begriff «historisch» oftmals negativ besetzt gewesen.

Flückiger ist sich ziemlich sicher, dass der wachsende zeitliche Abstand dereinst zu einer Neuentdeckung der Nachkriegsmoderne führen wird, fürchtet aber, dass bis

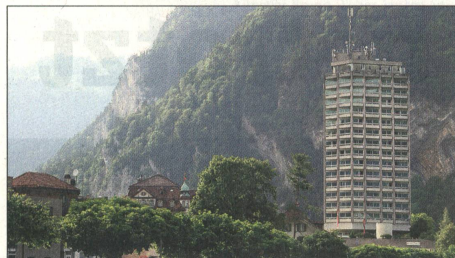


«Einst war auch die Belle Époque wegen ihres «Firlefanzt» verpönt.»
Roland Flückiger
Architekturhistoriker

dahin viele Bauten «gedankenlos zerstört» werden. Dieser Prozess werde dadurch beschleunigt, dass die Bausubstanz aus diesen Jahrzehnten qualitativ weniger hochwertig sei als jene aus der Belle Époque. «Der Zeitdruck zur Renovierung – oder eben zur zerstörerischen Modernisierung – ist viel grösser.»

Laut Françoise Krattinger, der Projektleiterin Baukultur beim Schweizer Heimatschutz, gibt es keinen Betrieb aus den Nachkriegsjahrzehnten mit intakter Fassade und Innenarchitektur. Entweder befinde sich nur die Hülle oder nur das Interieur im ursprünglichen Zustand; oder aber die historische Substanz stammt nicht aus derselben Epoche, wie im Fall des Hotel Defanti in Lavorgo (TI), das ein gross-

Fortsetzung auf Seite 12



Die Architektur des Hotels Metropole in Interlaken polarisiert seit dessen Eröffnung im Jahr 1971.

Interlaken Tourismus

aktuell – wo Meinungen gemacht werden
10 Wochen lang
für CHF 29.00

Telefon 031 740 97 93

abo@htr.ch

www.htr.ch

htr hotel revue

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
Bern
VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT

«Treuhand aus Leidenschaft
... für unsere Kunden»

www.bommer-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie und Gastgewerbe

Die Welt von Pistor

www.pistor.ch

pistor

Ihr Experte für Kauf und Verkauf von Restaurationsbetrieben.
Möchten Sie Ihr Café, Restaurant oder Hotel verkaufen?
Wir haben ständig Anfragen von Interessenten!
Rufen Sie uns einfach an!
Tel. 0840 800 010

www.remicom.com

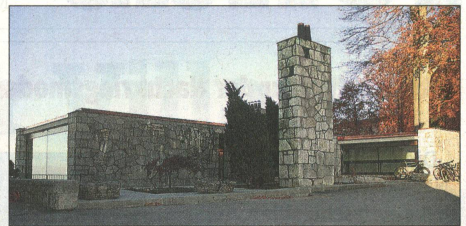
REMI(COM)

ANZEIGE



Die Bauherrschaft des Bürgenstock Resorts hat diese elegante, kreisförmige Garderobeanlage von Otto Dreyer aus dem Jahr 1955 unter Denkmalschutz stellen lassen. Auch ein dazugehöriger, nierenförmiger Pool ist geschützt worden.

Bilder zvg



Auch dieses Blockhaus mit seinem Interieur aus der Nachkriegsmoderne gehört zu den geschützten Bauten auf dem Bürgenstock.

Fortsetzung von Seite 11

artiges Interieur aus den Sechzigerjahren mit einer älteren Fassade kombiniere.

Deshalb sei kein Betrieb aus der Nachkriegszeit im Heimatschutzführer «Die schönsten Hotels der Schweiz» vertreten, sagt Krattiger. Aus demselben Grund sei bisher auch kein solcher Betrieb zum Historischen Hotel des Jahres gekürt worden, pflichtet Gerold Kunz bei, der Präsident der dafür zuständigen Icomos-Jury.

Roland Flückiger betont, dass die fehlende Wertschätzung der Nachkriegsarchitektur ein internationales Phänomen sei. Das Restaurant Tantris in München und das Seehotel Ambach im Südtirol, die sich mit Erfolg über ihre Herkunft aus den frühen Siebzigerjahren positioniert haben, sprechen nicht dagegen. Es waren jeweils starke und eigenwillige

Einzelpersonen, die dem wankelmütigen Zeitgeist widerstanden und den Betrieb in seiner ursprünglichen Form erhielten (vgl. Artikel unten und auf Seite 13).

Auch das Hotel Beatus blieb vom Druck zur Anpassung nicht verschont, doch glaubt Daniel J. Ziegler, dass für die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustands nur wenige Rückbauarbeiten nötig seien. Hier liegt auch einer der Gründe für seine Idee. «Zum einen

«Nicht jeder Bauherr kann sich den Schutz historischer Bau- substanz leisten.»

Bruno Schöpfer
Katara Hospitality Switzerland AG

ihren eigenen Wert und ihr eigenes Recht. Zum anderen muss ich mit dem arbeiten, was vorhanden ist. Mir fehlen die Mittel für einen massiven Umbau oder gar einen Neubau», sagt er.

Bruno Schöpfer begründet den hohen Stellenwert, den die Nachkriegsarchitektur beim Bau des Bürgenstock Resorts genießt, genau gleich und doch völlig anders. «Ein herausragendes Merkmal des Resorts wird sein, dass seine

Architektur aus ganz unterschiedlichen, weit auseinander liegenden Epochen stammt. Aber den Schutz und die Renovation dieser Substanz kann sich nicht jeder Bauherr leisten», sagt der Direktor der Katara Hospitality Switzerland AG, die dem katarischen Staatsfonds gehört und die Bürgenstock Selection kontrolliert.

Schöpfer schätzt, dass eine Renovation mindestens 50 Prozent

teurer sei als ein Neubau. «Ein Hotelier, der von der Bank finanziert wird, könnte dies nie machen.» Zudem müsse «bei jedem Schritt» mit Überraschungen gerechnet werden, wie er beim Umbau der ebenfalls zur Selection gehörenden Luxushotels Schweizerhof in Bern und Royal Savoy in Lausanne erlebt habe.

Dennoch hat Schöpfer im Auftrag der Investoren fünf Bauten,

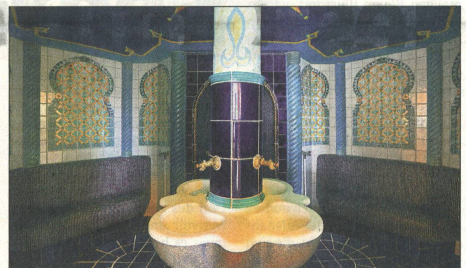
die in der Nachkriegszeit erstellt oder verändert wurden, schützen lassen. Dadurch erhält er Anrecht auf öffentliche Gelder und stärkt er die architektonische Glaubwürdigkeit des Resorts. Allerdings hält er diese Architektur nur für ein Element der Positionierung. «Ein Resort wie das unsrige braucht weitere USP», meint er.

Daniel J. Ziegler hingegen ist überzeugt, dass Gäste, die die

Nachkriegszeit aus eigener Erfahrung oder durch die Erzählung der Eltern kennen, vom Aufleben der «Roaring Sixties» in seinem Haus angetan wären. «Sie suchen ein Gefühl der Heimat, der Einkehr. Genau dieses möchte ich ihnen bieten», sagt er. Die jüngere Generation sei eine grössere Herausforderung. Aber die hat zur Genüge gezeigt, dass sie für cool hält, was «retro» daher kommt.



Das Hotel «Beatus» in Merligen – rechts der Hamam-Bereich – will seine Gäste «mit einer perfekten Inszenierung» in die aufregenden Zeiten der Sechzigerjahre zurückversetzen.



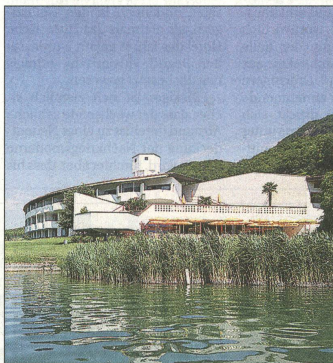
Bilder Nina Baloch

Allen Verlockungen getrotzt

Das vermutlich erste Haus der Nachkriegsmoderne in Europa, das als «historisches» Hotel geführt wird: das Seehotel Ambach in Südtirol.

ALEX GERTSCHEN

Das Seehotel Ambach am Kalterer See ist Südtirols Historischer Gastbetrieb des Jahres 2014. Das ist deshalb bemerkenswert, weil das Hotel zwischen 1970 und 1973 erbaut wurde, also in einer Zeit, die gemeinhin nicht für ihre Architektur geschätzt wird. Für den Schweizer Architekturhistoriker Roland Flückiger, der der Jury angehört, ist es ein «Kunstwerk» und «vielleicht in ganz Europa das beste Beispiel» für die hohe Bauqualität, die im Gastgewerbe auch in den Siebzigerjahren erreicht wurde.



«Ein Kunstwerk»: das Seehotel Ambach am Kalterer See, der «Historische Gastbetrieb des Jahres 2014» in Südtirol.

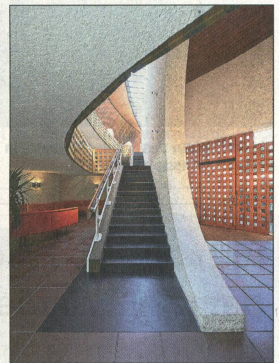
Das Seehotel Ambach ist eines der wichtigsten Projekte des renommierten Architekten Othmar Barth, der laut der Jury «wie kaum ein anderer» die Architektur in Südtirol geprägt und viele Kollegen beeinflusst hat. Das Hotel

mitsamt seinem Interieur sehe heute noch genau so aus wie vor vier Jahrzehnten und sei «ein gelungenes Beispiel für das Bauen in der Landschaft, einer Symbiose von Innenraum mit der Landschaft».

Seit 2013 wird das Hotel von Klaus Maran geführt, dem Neffen der Bauherrin Anna Ambach-Weis. Er schreibt auf der Website, es sei in erster Linie das Verdienst seiner Tante gewesen, «dass dieses Haus allen Verlockungen des

Marktes widerstanden» habe. Durch ihre Verbundenheit mit dem Architekten sei sie stets darauf bedacht gewesen, das Gebäude in unverändertem, aber kontinuierlich gepflegtem Zustand zu belassen.

Klaus Maran will es in diesem Geiste weiterführen – als vermutlich erstes «historisches» Hotel, das nicht der Belle Epoque oder der Zwischenkriegszeit entstammt, sondern der Nachkriegsmoderne.



Bilder Roland Flückiger



Wenn das Auge mitisst, munden Architektur und Interieur des Münchner Restaurants Tantris besser denn je.

Restaurant Tantris

Die zeitlose Ästhetik des Gourmet-Tempels

Das Münchner Sterne-Restaurant Tantris wurde wegen seiner Architektur und seines Interieurs oft verspottet. Heute ist der eigenwillige Bau aus den Siebzigerjahren «Kult».

NATHALIE KOPSA

Wenn man in der deutschsprachigen Wikipedia das Stichwort «Kochkunst» eingibt, poppt rechts oben ein kleines Bildchen auf: Es ist nicht das Konterfei des antiken Gastrosophen Lukullus oder eines berühmten Sternekochs, wie man es vielleicht erwarten würde, sondern die Aussenaufnahme des Münchener Gourmetrestaurants Tantris.

Stilisierte geflügelte Fabelwesen aus Beton, entworfen vom Künstler Bruno Weber, lauern am Treppensatz auf die Gäste, im Hintergrund das Entree mit dem asiatisch-verschnörkelten «Tantris»-Schriftzug und der leuchtend-orangerote Eingang. Das Tantris-Gebäude ist längst ein Sinnbild für den Gourmet-Tempel «an sich». Wie kaum ein anderes Restaurant verkörpert es die gelungene Symbiose von Nachkriegsarchitektur und -interieur sowie Spitzengastronomie.

Es war der Bauherr und Inhaber Fritz Eichbauer, der den Mut hatte, das «Tantris» ausserhalb des Stadtkerns und inmitten eines Neubauviertels in Schwabing zu errichten, was damals viel Skepsis hervorrief. Von seinen Reisen in die USA wusste er jedoch, dass Restaurants auch ausserhalb der City gut wirtschaften können.

Inspired by USA: grosszügige Dimensionen in vielerlei Hinsicht

«Es gab viele Parkplätze ringsum, und das war schon damals eine sehr gute Voraussetzung dafür, ein Restaurant zu machen», sagt er im Interview mit der htr hotel revue. Ähnlich wie in den USA sollte es auch grosszügiger dimensioniert sein, als in Deutschland damals üblich. «Für mich stand fest, dass das Restaurant mehr als 100 Plätze haben sollte, in den USA gab es schliesslich auch schon welche mit 200 oder 300 Plätzen. Im Tantris können bis zu 120 Gäste sitzen. Das



«Wir haben uns davor gehütet, im oder am «Tantris» irgendetwas zu verändern.»

Fritz Eichbauer
Inhaber des Restaurant Tantris

war auch die Gröszenordnung, die mir vorschwebte.»

Im Schweizer Justus Dahinden fand Eichbauer einen kongenialen Partner für die Architektur. Dessen Arbeiten – zum Beispiel die Mövenpick-Restaurants in Zürich und im Swiss Centre in London – gefielen ihm ausnehmend gut. «Ich habe gezielt nach einem Architekten gesucht, der schon einige Restaurants gebaut hatte. Ich flog nach Zürich, wir unterhielten uns und er schickte mir einen Vorentwurf. Dann folgten noch zwei Jahre Planung und schliesslich der Bau», erinnert sich Eichbauer. 1971 schliesslich wurde das Restaurant eröffnet.

Das Wort «Gourmet-Tempel» ist im Bezug auf das «Tantris» keineswegs zu weit hergeholt. Denn Dahinden hat in seiner langen Karriere mehr als 20 Kirchen gebaut. Mit dem «Tantris» ist es ihm gelungen, zeittypische Elemente des Bauens mit der Ästhetik des Sakralbaus zu verbinden.

Die Eröffnung des Feinschmeckerrestaurants fiel in die Vorbereitungsphase der Olympischen Spiele in München und damit mitten in den Bauboom der frühen Siebzigerjahre. Die Reaktionen der Münchner seien erwartungsgemäss gespalten gewesen, sagt Eichbauer: «Viele Insider sagten: «Das kann nie gut gehen in dieser Lage.» Zudem kannte man in München keine Architektur wie die von Dahinden. Es war neuartig, und alles, was neuartig ist, schaut man erst einmal mit einem zweifelnden Blick an.»

Eine «schöne Feuerwehrrache» – immerhin

Im jüngst erschienenen Jubiläums-Band finden sich tatsächlich eine Reihe wenig schmeichelehafter Urteile über die «Tantris»-Architektur. Als «Autobahnkapelle» wurde der Bau bezeichnet, oder in Anspielung an das quetschig orangerote Interieur als «schöne Feuerwehrrache». Ein Kritiker soll sogar geätzt haben: «Wenn es stimmt, dass das Auge mitisst, dann weiss man endlich auch, was das heisst: Das Auge bricht...»

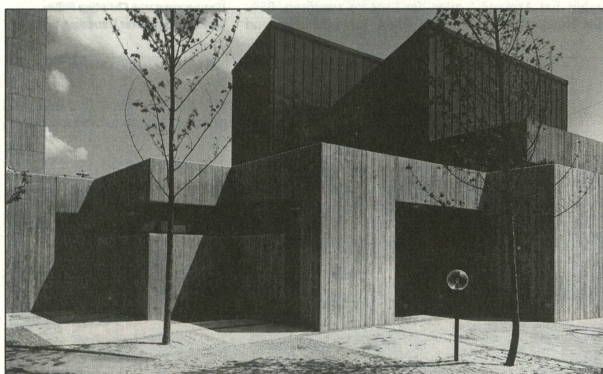
Doch auch bei Bauwerken wächst die Zuneigung der Öffentlichkeit manchmal mit den Jahren. 2012 wurde das Gebäude des «Tantris» in die Denkmalschutzliste aufgenommen. Damit gehört es heute zu den wichtigsten Zeugnissen der Nachkriegsarchitektur in München. «Fritz Eichbauer hat mich von Anfang an verstanden. Und ich habe ihn verstanden. Das war Bauen auf Augenhöhe», hat Justus Dahinden einmal über die Zusammenarbeit gesagt. Der gelernte Maurer und Bauingenieur Eichbauer war visionär genug, um den Ausnahmecharakter bei der Realisierung nicht auszubremsten.

In kulinarischer Hinsicht etablierte sich das «Tantris» von Anfang an. Bis heute genießt es den legendären Ruf, die Nouvelle Cuisine nach Deutschland geholt und das «deutsche Küchenwunder» vollbracht zu haben. Zu verdanken ist dies zu grossen Teilen dem Ausnahmetalent und Sternekoch Eckart Witzigmann, doch auch dessen Nachfolger Heinz Winkler und der heutige Küchenchef Hans Haas haben am Ruhm mitgewirkt.

Für Gourmets und Architekturliebhaber gleichermassen «Kult»

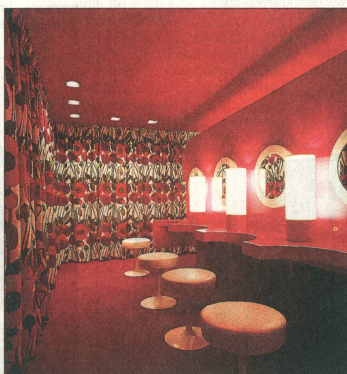
Bis heute ist baulich im und am «Tantris» kaum etwas verändert worden. Zuletzt wurden Teppiche, Lampen, Decken, Terrassenstühle originalgetreu aufgefrischt. «Wir haben uns davor gehütet, irgendetwas zu verändern», sagt Eichbauer. Auch manchen Veränderungswünschen der Küchenchefs hat er eisern getrotzt.

Erst diese Widerstandsfähigkeit gegenüber den Zeitströmungen und Moden hat das «Tantris» zum Klassiker werden lassen. Heute ist es für Gourmets und Architekturliebhaber gleichermassen «Kult». Und als Kultlokal wird es auch den aktuellen Siebzigerjahre-Trend locker überdauern. Wahre Schönheit ist zeitlos.



Das «Tantris» ist von Beginn weg ein Gourmet-Tempel gewesen, aber erst im Laufe der Jahrzehnte zum Kultlokal geworden.

Restaurant Tantris



Heute genauso stilvoll wie einst: Der Raum, in dem sich die weiblichen Gäste frisch machen. Tantris/Callyway



Architekt Justus Dahinden (r.) trägt sich vor der Eröffnung ins Gästebuch ein (26. November 1971).

Restaurant Tantris

Jumbo-Chalets und Hochhäuser waren in der Gebirgsarchitektur der 1950er- bis 1970er-Jahre topmodern. Sie nahmen die heutigen Forderungen nach Verdichtung vorweg.

ALEXANDRE CALDARA



Das «Crans-Ambassador», erbaut von Claude Besse in den 1970er-Jahren und von Pierre Gervais im gleichen Stil renoviert. Bild unten: Blick aus der Glasfront. Sebastian Heeb

Die Wegbereiter

Crans-Montana ist ein einzigartiges, verwirrendes Beispiel moderner alpiner Architektur – verrufen und zugleich bewundert von Architekten aus der ganzen Welt und vom Schweizer Heimatschutz, der Crans-Montana

im März 2000 die Broschüre «Une cité à la montagne» widmete. In der Zeitspanne der 1950er- bis 1970er-Jahre, die dieser «fokus» abdeckt, kommen Jumbo-Chalets und Hochhäuser auf. Erstere symbolisieren die Berge als würdige Bauhaus-Erben im urbanen Stil, Letztere folgen in ihrer Vertikalität eher Le Corbusier. Beide führen im Wallis ungewohnte Normen ein. Sie erregen Anstoss und scheiden die Geister bis heute. Für Michel Clivaz, Architekt und Autor von Slow Architecture, sind sie «Wegbereiter der Bodenökonomie und nehmen mit ihrer verdichteten Bauweise die Ziele des neuen Raumplanungsgesetzes vorweg».

Die ersten Jumbo-Chalets im Ferienort auf der Hochebene sind die Gebäude A und B des 1963 begonnen und 1969 fertiggestellten Aparthotels L'Etrier der Weniger Architekten Lölliger und Fritz Graf. Ein Thema für die Kunsthistorikerin Sylvie Doriot Galofaro, die sich im Gespräch auf ihren Artikel in «La Vie, a Crans-Montana» bezieht: «Unverschnörkelt, mit vorgehängter Fassade, von Rechtecken rhythmisiert, beweist es architektonische Kühnheit». Das Projekt ging von der Vorstellung des damaligen Eigentümers aus, der mit dem Architekten Mies van der Rohe diskutiert hatte, als dieser in Crans Ferien machte.

Die Kunsthistorikerin konstatiert auch, dass «der heutige Besitzer Armand Bestenheider sich für ein Redesign mit Fresken und Holzbalkonen entschied, das sich von der modernen Architektur abwendet». Immerhin hat Armand Bestenheider das Hotel, das nur

noch zwei Zimmer hatte, wieder salonfähig gemacht.

Oranger Teppichboden und Pop-Leuchten

Heute leitet seine Tochter Géraldine Bestenheider Patterson das 4-Sterne-Hotel mit 60 Zimmern und zwei Restaurants. Im orangen Teppichboden und den Pop-Leuchten im Anbau C erkennt Sylvie Doriot Galofaro Relikte aus den 1960er-Jahren. Jean-Mehdi Azuelos, seit 2007 Besitzer des Crans-Ambassadors, dem Aushängeschild der Jumbo-Chalets, wollte die Architektur von Claude Besse von 1971/72 erhalten, als er den lokalen Architekten Pierre Gervais beauftragte, der im Juni 2013 die 60 Zimmer und Suiten der 5-Sterne-Superior-Kategorie fertigstellte. Laut Pierre Gervais prägen «eine einfache Geometrie, klare Linien und noble Materialien die Räume. Die Architektur stellt sich in den Dienst der Umgebung und lässt die Natur und die Alpen sprechen».

Die Hotellerie und auch die Parahotellerie – die in den 1960er-Jahren boomt, als der Tourismus nicht mehr einer Elite vorbehalten ist – erwärmen sich für das Jumbo-Chalet. Die von den Genfer Maurice Cailler und Pierre Merminod 1964 entworfene Résidence Les Mischabels zeugt davon. Doch die Parahotellerie wird auch zur Pionierin im Bau von Hochhäusern, wie jenem des Genfers Jean-Marie Ellenberg in Super-Crans. Ellenberg sah sich vor dem Dilemma, «entweder eine Gruppe von vierstöckigen Häusern in der Natur zu verstreuen und die Vorzüge der Lage zu zerstören, Bäume zu fällen, Eichhörnchen und

Meisen zu vertreiben und allen Häusern, die nicht am Rand der Gruppe stehen, die Sicht zu nehmen, oder ein vertikales Zentrum mit einem Höchstmass an Aussicht und Komfort für jede Wohnung zu bauen, das natürlich übertrieben hoch erscheinen könnte. Die zweite Lösung wurde akzeptiert». Heute beruht die architektonische Identität von Crans-Montana auch auf diesen radikalen Zeugen.

Sich von Jumbo-Chalets inspirieren lassen, anstatt sie abzureissen

Michel Clivaz hat in Crans-Montana soeben mehrere Jumbo-Chalets mit Luxuswohnungen erbaut. Da dieser Bautyp sehr gut altere, plädiert der Architekt dafür, sich «von ihnen inspirieren zu lassen, statt sie abzureissen». Im soeben erschienenen Buch «L'architecture du 20e siècle en Valais» ist der Wandel eines armen Kantons zu einer der wichtigsten Tourismusregionen der Schweiz dokumentiert.

In der Einleitung gibt der Kantonsarchitekt Olivier Galletti mit dem in den 1950er-Jahren von Jacques Favre erbauten mittelgrossen Chalet Le Framar in Crans-Montana ein neueres Beispiel für das Verschwinden des baulichen Erbes. «Die Gesellschaft, die es nach seinem Tod erwarb, liess es ohne Genehmigung über Nacht abreißen, um allen Erhaltungsdiskussionen zuvorzukommen.» Als Gründe für den Verfall nennt Olivier Galletti «Banalisierung, Ignoranz, fehlende Mittel und falsche Nostalgie».

Übersetzung von Christina Müller.
Siehe auch «cahier français», Seite 7.



Olivier Maitre

PUBLIREPORTAGE

GEHRIG GROUP
Professional Solutions

Ausgezeichnete Innovationen bei GEHRIG GROUP

Wichtigster deutscher Design-Preis für Bandspülmaschine PREMAX FTPi

Grosse Ehre für HOBART und ein Novum in der Spültechnik-Branche: HOBART wird vom Rat für Formgebung mit dem German Design Award 2015 ausgezeichnet. Damit erhält erstmals ein Spültechnik-Hersteller den wichtigsten Design-Preis in Deutschland. Verliehen wird der German Design Award 2015 im Februar kommenden Jahres in Frankfurt. HOBART gewinnt als erster Spültechnik-Hersteller überhaupt den German Design Award 2015 in der Kategorie «Industry, Materials and Health Care» für seine neue Bandspülmaschine PREMAX FTPi. Deren innovative Formgebung ist nach Ansicht der hochkarätigen Jury, der anerkannte Experten aus Wirtschaft, Lehre, Wissenschaft und Gestaltungsindustrie angehören, wegweisend in der deutschen und internationalen Designlandschaft. Bewertet wurden Kriterien wie Funktionalität, Sicherheit und Bedienbarkeit, ökologi-

sche und technische Qualität, Produktästhetik sowie das Gesamtkonzept.

Der German Design Award 2015 ist bereits die dritte wichtige Design-Auszeichnung für die beispielhafte Formgebung der PREMAX FTPi. Mit seiner neuen Bandspülmaschine hat HOBART in diesem Jahr auch den IF-Design-Award vom International Forum Design und den RedDot-Award gewonnen. Die PREMAX FTPi ist technologisch zukunftsweisend, hat die niedrigsten Betriebskosten im Markt und schafft mit ihrem ebenso funktionalen wie ästhetischen Design eine perfekte Verbindung von Form und Funktion.

Als exklusiver Vertreter von HOBART in der Schweiz ist Gehrig Group AG der ideale Vertriebspartner und bietet flächendeckend mit rund 90 geschulten Servicetechnikern einen rundum kompetenten Kundendienst. Mehr unter www.gehriggroup.ch.



Hobart Bandspülmaschine
PREMAX FTPi



Die Résidence Les Mischabels von Maurice Cailler und Pierre Merminod.

Sebastian Heeb

Fusionen ohne Beigeschmack

Schweizer Spitäler fusionieren, um Kosten zu sparen. Nicht vereint werden die Küchen. Obwohl auch beim Essen Spardruck herrscht: Noch dominiert der Qualitätsgedanke.

GUDRUN SCHLENCEK

Schweizer Spitäler rücken näher zusammen, um sich medizinische Kompetenzen untereinander aufzuteilen. Dass Spitäler fusionieren, ist nicht ganz neu. Die Redimensionierungsphase hat bereits in den 1980er-Jahren begonnen und setzt sich bis heute fort (siehe Grafik). 2012 zählte die Schweiz noch 298 Spitäler und 38 400 Betten. Das bedeutet absolut eine Reduktion im Vergleich zum Höhepunkt im Jahre 1982 um 35 Prozent bei den Spitalern und 50 Prozent bei den Betten. Doch mit der Einführung der neuen Spitalfinanzierung respektive der Swiss-DRG-Fallpauschale im 2012 sind Wettbewerb und Kostendruck weiter gestiegen. «Um sich im Markt zu behaupten, können nicht mehr alle Spitäler auch alle Leistungen anbieten und müssen sich spezialisieren», verdeutlicht Dorit Djelid, Mediensprecherin vom Schweizer Spitalverband H+.

Noch nicht untereinander aufgeteilt wird die gastronomische Kompetenz. Obwohl keine Kernaufgabe, scheint sie zu wichtig, um in fremde Hände gegeben zu werden. Dorit Djelid: «Das Essen ist ein bedeutender Teil der Visitenkarte der Spitäler.» Die Gastronomie genießt einen hohen Stellenwert und spiele, wenn es um die Ernährung geht, «stark in den Kernprozess der Patientenversorgung hinein».

Wie wichtig Gastronomie sein kann, zeigt das Beispiel Kantons- spital St. Gallen: Das Unterneh-

men vereint drei Spitalstandorte unter einem Dach: St. Gallen, Rorschach und Flawil, seit fünf Jahren wird die Gastronomie zentral geführt, seit zwei Jahren wird nach einem einheitlichen Menüplan gekocht, aber nicht gemeinsam.

«Wir haben eine Küche für alle drei Standorte diskutiert», so Wolfgang Pierer, Leiter Gastronomie für alle drei Spitäler. Aus Kosten- und Qualitätsgründen habe man sich dagegen entschieden und kocht in allen drei Betrieben weiterhin vor Ort im «Cook & Serve»-Verfahren. Mit nur insgesamt 4800 Essen pro Tag wären die Investitionskosten im Vergleich zu einer möglichen Kosteneinsparung zu hoch ausgefallen. «Für einen Betrieb unserer Grösse rechnet sich eine Zentralküche mit Cook & Chill-Linie nicht.»

Kantonsspital St. Gallen profiliert sich mit Culinarium-Label

Um sich qualitativ abzuheben, nimmt man selbst Abstriche bei Einsparmöglichkeiten in Kauf. Alle drei Standorte des Kantons- spitals schmücken sich mit Culinarium-Kronen. Um den Bedingungen des Ostschweizer Gütesiegels zu entsprechen, muss viel regional eingekauft werden, was einen zentralen Einkauf limitiert.

So wie St. Gallen geht es auch anderen Schweizer Städten. Beim Freiburger Spitalnetz besteht seit Frühsommer dieses Jahres ein Menüplan für alle sechs Spitäler, gekocht wird ebenfalls weiterhin vor Ort, eine zentrale Cook & Chill-Produktion wurde wie in St. Gallen geprüft – und wieder verworfen. Die Solothurner Spitäler AG mit insgesamt vier Standorten besteht seit acht Jahren, auch hier wurden die Küchen beibehalten. Was in Basel und Zürich eher Vision ist, ist in Bern bereits Realität: Im Gross-

raum Bern haben sich unter dem neuen Dach «SMSB» (Stärkung Medizinalstandort Bern) drei Regional- spitäler, zwei Berner Stadt- spitäler, das Universitätsspital



«Wir haben eine Küche für alle drei Standorte diskutiert. Es lohnt sich für uns nicht.»

Wolfgang Pierer
Kantonsspital St. Gallen

tend zur Seite.

Grösse allein scheint ebenfalls nicht zu genügen, um gastronomische Dienstleistungen nicht nur zentral zu managen, sondern auch zentral anzubieten. «Der Grundsatzentscheid zur Produktion vor Ort ist gefällt», konstatiert Vinzenz Meier, Bereichsleiter Gastronomie Universitätsspital Bern und Spital Netz Bern AG. «Die Cook & Serve-Methode bietet unserer Ansicht nach die beste Qualität und höchste Flexibilität.» Eine zentrale Produktion sei, wenn es nach Vinzenz Meier geht, höchstens für hoch spezialisierte Produkte eine Alternative oder gegebenenfalls bei einem Neubau zu prüfen. In Bern sollen die beiden Stadtspitäler durch die



Kunde an erster, Kosten an zweiter Stelle: Schweizer Spitäler setzen beim Essen auf Qualität. Foto: Frauenklinik Unispital Bern.

nen Neubau ersetzt werden. Auch wenn nicht gemeinsam gekocht wird, Synergien werden trotzdem gesucht, denn der Kostendruck macht vor den Spitalküchen nicht halt. Am Kantonsspital St. Gallen treffen sich Köche und Einkäufer regelmässig zum Austausch. Die Abläufe wurden verbessert, der Einkauf erfolgt in Absprache. «In den letzten Jahren reduzierten wir jedes Jahr die Kosten um rund 5 Prozent», berichtet Pierer. Beim Freiburger Spitalnetz konnten dank gemeinsamem Lieferantenpool und Menüplan die Warenkosten um fast 20 Prozent reduziert werden.

In Bern beschränkt man sich auf eine Harmonisierung der Prozesse

Beim SMSB in Bern ist eine Standardisierung des Angebots jedoch noch kein Thema – mit Ausnahme der Preise in der Mitarbeitendenverpflegung. In einem ersten Schritt sollen bei den drei Berner Spitalern die Prozesse im Hintergrund angepasst werden: Ziel ist eine übergeordnete Datenbank, welche das Angebot inklusive Nährwerte und Allergene ausweist. Die Prozessharmonisierung kann auf die Landspitäler ausgeweitet werden. Aktuell scheitert das an ganz praktischen Gründen: Die Datenerfassung läuft über unterschiedliche Informationssysteme. Bei der Suche nach Synergien stehen also nicht die Kosten im Fokus, sondern qualitative und auch ernährungsphysiologische Aspekte. Mittelfristig könnte sich das ändern, gemäss Holger Baumann müssen die Cateringkosten im Spitalmarkt tendenziell sinken.

Ebenfalls noch kein Thema für Schweizer Spitäler ist ein Outsourcen der Gastronomie an einen Caterer. Dorit Djelid vom Spitalverband H+ erwartet nicht, dass vermehrte Fusionen an diesem Umstand etwas ändern. Mit mehr Grösse rückt ein Outsourcen möglicherweise noch weiter in die Ferne, da die kritische Grösse für die nötige Kosteneffizienz schneller erreicht wird.



Nachgefragt
Holger Baumann

Vorsitzender der Geschäfts-
leitung Inselspital
und Spital Netz Bern AG

Holger Baumann, Sie waren bei der Umsetzung der Fallpauschale in Deutschland massgeblich beteiligt, in der Schweiz besteht DRG seit zwei Jahren. Welche Auswirkungen hat dies auf die Kosten?

Wenn der Preis für Spitaldienstleistungen fällt, hat das auf alle Bereiche Einfluss. Der grösste Teil der Kosten entsteht im medizinischen Umfeld. Dort kann ein direkter Zusammenhang mit der Leistung im Rahmen der Fallpauschale hergestellt werden. Bei den Infrastrukturdienstleistungen trifft dies nicht zu. Daher wird tendenziell der Kostendruck auf eben diese Dienstleistungsbereiche wie die Gastronomie stärker werden.

An Ihrem vorhergehenden Arbeitsort, der Medizinischen Hochschule Hannover, wurde zentral gekocht, wie es in Deutschland oft üblich ist. Wäre auch für Bern eine Zentralisierung denkbar?

Zentralisierung kann dann sinnvoll sein, wenn ein Standort zu geringe Produktionsmengen erstellt und die Fixkostenbelastung aus der Küchenverhaltung letztendlich zu nicht konkurrenz-

fähigen Herstellungskosten führt. Ob diese Herstellungskosten zu hoch sind, kann durch Benchmarking-Vergleiche oder Vergleichsangebote Dritter überprüft werden. Wenn das Poolen von Leistungen im Ergebnis eine Verbesserung der Kosten- und Qualitätssituation gewährleisten kann, sollte dies zumindest geprüft werden.

Um von der Gastro-Kompetenz der Caterer zu profitieren und die MWST-Problematik zu umgehen, sind in Deutschland Service-Gesellschaften, getragen von Spital und Caterer, üblich. Können Sie sich solche für die Schweiz vorstellen?

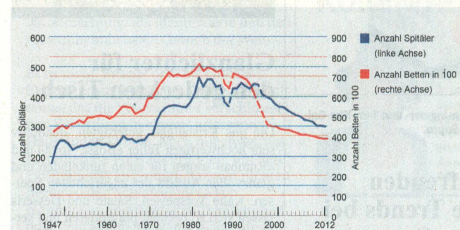
Von den Service-Gesellschaften in Deutschland hat man sich insbesondere Produktionskosten-Vorteile im Vergleich zum Spital versprochen, hauptsächlich niedrigere Mitarbeitende-Vergütungen. Ob ein solches Konstrukt funktioniert, hängt ganz wesentlich von der Wahl des Partners ab. Ein Vorteil kann durchaus sein, dass ein Dritter einen Kosten- und Qualitätsvorteil einbringen kann. Ist man jedoch der Auffassung, dass die Gastronomie zur Profilbildung

des Spitals beiträgt und die Kosten in einem angemessenen Verhältnis zur Leistung stehen, kann auch die Eigenproduktion das Instrument der Wahl sein. Tendenziell glaube ich auch hier, dass aufgrund der grossen Fixkostenbelastung die kleineren Spitäler eher von Service-Gesellschaften – die mehrere Spitäler beliefern – profitieren können. Dank dem Spitalverband SMSB stellt sich um momentan dieses Problem nicht, denn die Standardisierung und Zusammenarbeit schafft Synergien.

Gemäss der Benchmark-Studie Spitalhotellerie betragen die Produktionskosten pro Beköstigungstag in der Schweiz knapp 40 Franken, in Deutschland laut K&P Consulting nur 13,60 Euro: Müssen die Kosten pro Beköstigungstag in Schweizer Spitalern runter?

Das Einsparpotenzial für die Schweiz abzuschätzen, fällt mir schwer. Aber der Vergleich mit Deutschland zeigt, dass Anpassungsmöglichkeiten bestehen. Da insgesamt der Spitalmarkt unter Preisdruck geraten ist, werden auch die Cateringkosten tendenziell sinken müssen. gsg

Schweizer Spitäler Immer weniger Betten



Fusionen und Schliessungen führten dazu, dass in den letzten 30 Jahren ein Drittel der Spitäler verschwanden.
Quelle: H+/BFS

Impressum

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

Herausgeber/Editeur
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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

Resortleitung:
aktuell: Daniel Stampfli/dst

cahier français: Alexandre Caldarac/a
fokus: Alex Gertschen/ag
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bonard/lb,
Franziska Egli/fee, Theres Lagler Berger/tl,
Gudrun Schlenckez/gsg

Grafik und Produktion: Carla Barron-Secco/cbs,
Roland Gerber/rg, Biljana Mitrovic/bmi
(Praktikantin)

Korrektur: Paul Le Grand

Secretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung, abw.),
Danijela Bosnjak

htr Online
Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
Redaktorin: Natalie-Pascale Aleschynpa
Praktikum: Ahmad Daschtchad

Verlag
Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stellensinister: Angela di Renzo Costa
Praktikum: Ahmad Daschtchad
Geschäftsanteile: Nino Burchianti,
Michael Müller
hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren
Auflage: 10 301 (WEMF/SW-
Beglaubigung 2014)
Leser: 85 000 (Studie Demoscope 2009)
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer
Fr. 4,50, Jahresabonnement Fr. 175.–,
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

Abonnement: 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.

Die Expertin weiss Rat

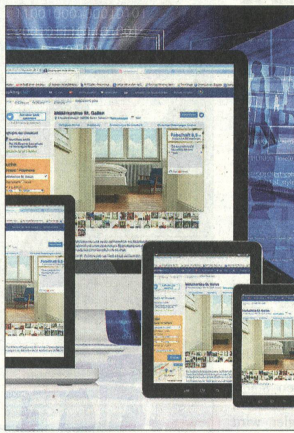
Einheitlicher Online-Auftritt



LESLIE MÜLLER
ist Product Managerin bei STC.
Sie beantwortet an dieser
Stelle alle zwei Wochen
Fragen rund um STC und
deren Dienstleistungsangebot.

Längst ist bekannt: Ob Telefon- oder Internetbucher, die Hotelsuche geschieht vermehrt – oder bald ausschliesslich – online. Das Internet ist zum weitaus wichtigsten Medium bei der Akquise neuer Gäste geworden. Deshalb ist ein makellooses, durchwegs einheitliches Online-Image entscheidend. Es schafft Vertrauen und steigert die Chancen auf eine Buchung. Doch wie gelingt dies am effizientesten, und wie kann ich mein Image im Netz optimieren?

Mögen Sie sich an den allerersten Artikel dieser Ratgeberreihe erinnern? Damals hatten wir gelernt, dass die Suche nach dem passenden Wunschhotel fast immer bei einer Suchmaschine wie Google beginnt. Auf dem Weg zur Buchung durchforsten die Gäste rund 18 Reiseplattformen, filtern 10 potenzielle Übernachtungsanbieter heraus und besuchen deren Hotelwebsite auf der Suche nach Bildern und Hotelinformationen. Eine weitere Studie belegt, dass ein Kunde rund 7 Anläufe benötigt, bis er schliesslich bucht. Was bedeutet dies für die Hoteliers? Es gilt, den Online-Auftritt auf sämtlichen Reiseplattformen zu optimieren! Denn damit steht und fällt, ob Sie es in die engere Auswahl schaffen oder nicht. Oft benutzt der Kunde für seine Recherchen verschiedene Endgeräte – er surft am Desktop im Büro, stöbert via Smartphone auf der Heimfahrt und bucht dann letztendlich auf dem Tablet. Eine Homepage mit responsive Design, welches



Gehört zur Grundausstattung: Homepage mit responsive Design.
123RF/Bildmontage htr

sich dem Endgerät anpasst, gehört somit zur Grundausstattung.

Auf welchen Plattformen gilt es zu brillieren?

Landet der Gast erst einmal auf einer Suchmaschine, so hat ein einzelnes Hotel kaum mehr eine Chance, den Gast direkt abzufangen. Durch Suchmaschinen-Optimierung ein Topranking bei Google zu erzielen, ist für einen Einzelbetrieb eine

praktisch unmögliche Mammutaufgabe. Warum also gegen Goliath antreten, wenn es auch einfach geht? Investieren Sie in einen attraktiven Auftritt auf den beliebtesten Reisevergleichs-Plattformen, wie kayak.com, booking.com, trivago, Google Plus, Ebookers oder STC, welche diese kostspielige Aufgabe für Sie übernehmen. Die Kunden bedienen sich für die Hotelsuche ohnehin lieber jener gut strukturierten Vergleichsportale. Lassen Sie Ihr Hotel auf diesen Plattformen also von seiner schönsten Seite erstrahlen. Zahlreiche und anmutige Bilder, prägnante und informative Texte, hilfreiche Bewertungen, aussagekräftige Zimmerbeschreibungen sowie aktualisierte Preise und transparente Konditionen gehören zur Grundausstattung. Achten Sie zudem auf Richtigkeit sowie ein durchs Band einheitliches Erscheinungsbild. Ihre Corporate Identity soll auch auf externen Plattformen durchschimmern. Inkongruente, konfuse Informationen zerstören das Vertrauen potenzieller Neukunden im Nu.

Für welche Gästesegmente ist dieser Auftritt wichtig?

Reiseplattformen sprechen vorwiegend individualreisende Feriengäste an – könnte man meinen, ist jedoch weit gefehlt! Immer häufiger machen sich nämlich auch Seminarbucher diese Suchplattformen zunutze. Bilder, Ausstattungen, Services – im Handumdrehen finden sie dort sämtliche relevanten Details. Wie besser könnte man nach dem passenden Hotel für das nächste Seminar suchen? Dasselbe gilt für Gruppen, Hochzeiten oder Bankette. Wer sich schnell und unkompliziert ein Bild möglicher Hotelanbieter machen möchte,

ist mit solchen Plattformen bestens bedient. Deren Inhalte sind stets identisch und übersichtlich aufgebaut. Die Onlinepräsenz auf Reiseportalen ist also Ihre Visitenkarte für eine Vielzahl von verschiedenen Gästesegmenten. Es ist der «Place to be» schlechthin, wenn es darum geht, das Interesse Ihrer Kunden auf Sie zu lenken!

Aber aufgepasst: Es erfordert stetige und sorgfältige Pflege. Wer online professionell auftreten will, muss den Content bei sämtlichen Anbietern kontinuierlich überprüfen und aktualisieren. Eine mühsame Fleissarbeit, die sich langfristig aber garantiert auszahlt. Steter Tropfen höhlt den Stein.

STC als kompetente Dienstleistungs-Partnerin

STC Switzerland Travel Centre, eine Tochtergesellschaft von hotelleriesuisse, SBB und Schweiz Tourismus, vertreibt Schweizer Hotel- und Bahndienstleistungen weltweit. STC bietet Schweizer Hotels einen einfachen und kostengünstigen Zugang zu Direktkunden und Veranstaltern weltweit sowie zu attraktiven Angebotskampagnen in der Schweiz.



Haben Sie Fragen an STC?
Telefon 043 210 55 15
(Mo–Fr, 8–17 Uhr)

E-Mail:
hotelhelpdesk@stc.ch

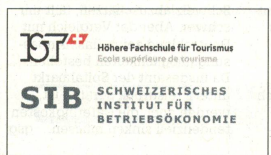
MARKTNOTIZEN

Academy of Excellence

Mit der Academy of Excellence hat die Internationale Schule für Touristik in Partnerschaft mit dem Schweizerischen Institut für Betriebsökonomie SIB einen weiteren Meilenstein erreicht. Mit der Zusammenarbeit haben sich nicht nur zwei starke und etablierte Partner gefunden, es konnte vor allem ein nutzbringendes, attraktives und ganzheitliches Ausbildungsangebot für touristische Unternehmungen geschaffen werden.

Mit zielgerichteten und praxisorientierten Kursen wie z.B. «CERT. PRODUCT DESIGN EXPERT IST/SIB», «CERT. ONLINE MARKETING EXPERT IST/SIB» oder «CERT. INTERCULTURAL COMPETENCE EXPERT IST/SIB» wendet sich die Academy of Excellence an eine sehr breite Zielgruppe im Tourismus.

Da das neue Kursangebot auch in der Branche sehr begrüsst wurde, konnten auch Partnerschaften mit den wichtigsten Tourismusverbänden geschlossen werden. Mitglieder dieser Organisationen profitieren von ermässigten Kurspreisen.



Dank hoher Fachkompetenz und grosser Erfahrung der Kursleiter sind ein optimaler Wissenstransfer und eine praxisnahe Ausbildung bei allen Kursen garantiert. Die stetige Weiterbildung und Vertiefung aktueller Fachbereiche sind Schlüsselfaktoren für das Weiterkommen und den zukünftigen Erfolg.

www.ist-zurich.ch/excellence



Der Häfele Cube in Kreuzlingen ist ab Frühjahr 2015 zu besichtigen.

Architektur trifft MeisterMöbel nach Mass

Im Frühjahr 2015 eröffnet die Häfele Schweiz AG in Kreuzlingen am Bodensee den Häfele Cube unter dem Motto «Mehr Leben pro m²» und präsentiert das Möbelprogramm aus dem neuen Kooperationsprogramm MeisterMöbel mit ausgewählten Schreiner- und Tischlermeistern aus der Schweiz.

Im Rahmen dieses Kooperationsprogramms zwischen Häfele und dem Schreinerhandwerk ist eine Reihe von multifunktionalen Produktlösungen entstanden, die traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design, intelligenten Funktionen und innovativer Beschlagtechnik vereinen. Das Ergebnis: Multifunktionale Einzelstücke, die sich schnell an veränderte Raumsituationen und wechselnde Lebenslagen anpassen lassen.

Als besonderes Highlight dieser Zusammenarbeit präsentiert Häfele in dem «Cube» ein edles Sideboard, aus dem sich per Knopfdruck der Fernseher ausfahren lässt. Hinter den Fronten gibt es viel Platz für eine kleine Bibliothek, die Stereoanlage oder eine Bar. Die flexiblen Eigenschaften der Möbel sowie die einzigartigen Gestaltungsmöglichkeiten des Handwerks machen jedes Produkt zu einem exklusiven, langlebigen und individuellen Einzelstück.

Um diese vielfältigen Möglichkeiten vor Ort zu erleben und sich von der ausgezeichneten, handwerklich hohen Qualität der massgeschneiderten MeisterMöbel ein Bild zu machen, lohnt sich ein Besuch in Kreuzlingen.

www.haefele.ch

Fairantwortungsvoll einkaufen

Der Einkauf von ökologisch zertifizierten Produkten ist vielerorts längst kein Trend mehr, sondern bereits Standard. Pistor nimmt ihre Verantwortung wahr und baut ihr Sortiment mit nachhaltigen Produkten mit ökologischem und sozialem Mehrwert stetig aus. Eine Gesamtübersicht zum breiten Angebot bietet die aktuell erschienene Broschüre «Labelprodukte». Darin finden sich rund 1000 nachhaltige Alternativen mit Gütesiegeln wie Bio Suisse (Knospe), Fairtrade Max Havelaar, MSC oder FSC.

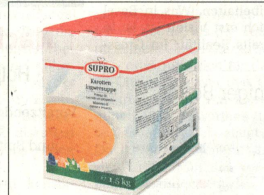
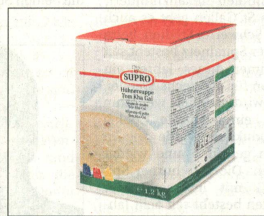
Der Einkauf von Labelprodukten muss keine Wissenschaft sein – zur besseren Übersicht sind die wichtigsten Grundsätze der verschiedenen Umweltlabels in der neuen Broschüre kurz und verständlich dargestellt.

Setzen Sie bereits ein Zeichen und füllen Ihren Warenkorb nachhaltig.

www.pistor.ch/labelprodukte



Die aktuelle Broschüre «Labelprodukte» von Pistor.



Die neuen Karotten-Ingwer- und Tom-Kha-Gai-Hühnersuppe von Supro.

Gaumenfreuden und neue Trends bei den Supro Suppen

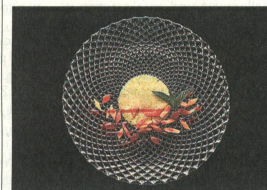
Das Suppensortiment von Supro wurde um zwei weitere Produkte erweitert. Seit Herbst 2014 sind die Karotten-Ingwer- sowie die traditionelle thailändische Tom-Kha-Gai-Suppe im Angebot. Bei beiden Suppen handelt es sich um Trendsetter.

Der aromatische Geruch des Ingwers und der brennend scharfe Geschmack sind in der Karottensuppe dezent vertreten und verleihen das gewisse Etwas. Ingwer ist eine Wurzel, welche ursprüngliche aus Asien, Australien und Südamerika stammt und für seine verdauungsfördernde, magenstärkende, appetit- und kreislaufanregende Wirkung bekannt ist.

Die Tom-Kha-Gai-Suppe mit Lemongrass und Pouletstücken ist authentisch im Ge-

schmack und erinnert an den letzten Thailand-Urlaub. Lemongrass findet immer mehr Einfluss in Mitteleuropa. Sein zitronenartiges Aroma rundet jede Speise ab und gibt einen Frischekick.

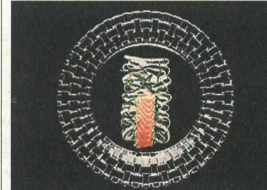
www.supro.ch



Glanzlichter für den gedeckten Tisch

Die aus Kristallglas gefertigten, qualitativ sehr hochwertigen Teller «Bossa Nova» und «Rumba» sorgen für einen funkelnden und glanzvollen Auftritt der angerichteten Speisen. Kalte Vorspeisen, Salate und Desserts lassen sich so optimal präsentieren und servieren. Die Teller sind in den Grössen 32 cm, 23 cm und 15 cm erhältlich. Letztere eignen sich auch sehr gut als Brotteller.

www.gastroimpuls.ch



Teller aus Kristallglas «Bossa Nova» (oben) und «Rumba».

Der Salzburger im «Kunsthof»

Köpfe 2014 Christian Geisler übernahm erst letzten Frühling den «Kunsthof» in Uznach SG. Gault Millau ehrte den Schritt des «Hochbegabten» mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres».

FRANZISKA EGLI

Wir wollen nicht steif, nicht schwer, nicht französisch, sondern casual sein», sagt einer, der so jung ist, wie diese Ansage klingt. Sie stammt vom 30-jährigen Christian Geisler, der vergangenen Frühling seinen Küchenchefposten im Zermatter Restaurant Heimberg gegen denjenigen im Uznacher Restaurant Kunsthof tauschte und für diesen Schritt gleich mehrfach ausgezeichnet wurde: Der Gastroführer Gault Millau verlieh ihm in der 2015er-Ausgabe nicht nur einen Punkt mehr als im Wallis, nämlich 17 Punkte, sondern adelte ihn auch gleich noch mit der Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz». Und von Guide Michelin gab's vor Kurzem einen Stern.

Seine gesamte Küchenequipe folgte ihm von Zermatt nach Uznach

Geislers Neuausrichtung bedeutete für ihn jedoch auch den Umzug von den Walliser Bergen ins Ostschweizer Unterland. «Es war keine Frage, dass ich dem Ruf folgen würde», erzählt er. Dieser kam denn auch von niemand Geringem als seinem ehemaligen Lehrmeister Marcus G. Lindner, Executive Chef im Hotel The Alpina in Gstaad und neu Pächter des Restaurants Kunsthof in Uznach SG, der ihn als Geschäftsführer verpflichten wollte. Und Geisler wollte auch! Mit im Gepäck: seine gesamte Zermatter Küchen-Equipe, was auch nicht selbstverständlich ist. Aber: «Als ich das Team über meine Pläne informierte, wollten alle mit.» Das freut ihn noch heute. Und es sei mit ein Grund, ist er überzeugt, dass sie Ende Mai, an



Christian Geisler, «Aufsteiger des Jahres 2015», setzt auf Haute Cuisine in ungezwungener Atmosphäre.

Bilder Marcus Gyger

der Eröffnung des «Kunsthofs», einen so tadellosen Start hingelegt hätten. «Wir sind eine Familie, wir sind ein gut eingespieltes Team», schwärmt er.

Seine Lehre hat der Österreicher einst im K+K Restaurant am Waagplatz in Salzburg absolviert, «ei-

nem gutbürgerlichen Betrieb mit ehrlicher Küche». Das hat ihm die beste Basis ermöglicht, betont er. Gezogen hat es ihn aber ins Fine-Dining: Geisler war drei Jahre im Restaurant Ikarus in Salzburg, bekannt für seine Gastküche von Wulfruf. Von «Ikarus»-Patron



Das Restaurant Kunsthof in Uznach befindet sich im Heuboden einer ehemaligen Scheune.

Serie Von Kochnati his Barkeeper: unsere «Köpfe 2014»

In der Serie stellten wir Persönlichkeiten aus der Branche vor, welche 2014 mit einer Auszeichnung von sich reden gemacht haben. Im Rahmen der «Köpfe 2014» sind Porträts und Interviews folgender Personen erschienen: Sarah Leuenberger, «Barkeeper of the Year 2014» (htr vom 6.11.), Tanja Huwiler, Schweizer Meisterin der Hotelfachleute (13.11.), Stefan Trepp, als Executive Chef im «Mandarin Oriental» in Bangkok «Schweizer Star im Ausland 2015» von Gault Millau (20.11.), Cornelius Speinle, Gault Millau's «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» (27.11.), die Junioren Kochnati, die am «World Culinary Cup» den Weltmeistertitel holte (4.12.), sowie die Brüder David (Restaurationsfachmann) und Raphael Fügler (Konditor-Confiseur), die beide an den Swiss Skills Gold gewannen. fee

hat mir sehr gefallen und imponiert». 2009 traf er erstmals Marcus G. Lindner, der das Talent flugs als Sous-Chef ins «Mesa» in Zürich holte. Und jetzt nach Uznach. In das Restaurant im Heuboden einer ehemaligen Scheune, welche von Uznachern gekauft und grosszügig umgebaut wurde.

Geisler lobt denn auch die grosszügige Lokalität, in der sie von mittwochs bis sonntags, mittags wie abends vorzugsweise rund 35 Gäste empfangen. Schlicht und unaufgeregt halten sie das Interieur, die Nussholz-Tische kommen ohne Tischtücher aus, überhaupt ist die Atmosphäre locker und unkompliziert. «Die Kunst der modernen Gastlichkeit», lautet das

Credo der jungen, ehrgeizigen Crew. «Uns ist ein gesunder Mix zwischen gediegenem Essen, gehobenem Service und ungezwungener Atmosphäre sehr wichtig», betont der Küchenchef. Casual eben, und das zeigt sich nicht nur im Ambiente, sondern auch bei der Kochkunst, über die Gault Millau anerkennend sagt, sie sei «von unglaublicher Leichtigkeit. Hochbegabt eben». Dass Geisler damit vermehrt junge Gäste anzieht, bestätigt ihn

in seiner Mission: «Es ist die Aufgabe von uns Köchen, den jungen gutes Essen fernab von Conventionele schmackhaft zu machen».

«Wir wollen nicht französisch, nicht steif und schwer, sondern casual sein.»

Christian Geisler
Küchenchef «Kunsthof» Uznach

www.derkunsthof.ch



«Von unglaublicher Leichtigkeit» sei Geislers Küche, lobte Gault Millau: Saibling mit Rucola und Tomate.

Letzte Woche machte ich grosse Fortschritte im Bereich der Geruchsforschung. Ich identifizierte den definitiv unheimlichsten Geruch der Welt.

Es ist nicht, was Sie denken – nichts Ekliges. Er steht weder in Verbindung mit etwas, das die Polizei hinter verschlossenen Kellertüren in einem verlassenen Haus finden könnte. Noch mit etwas, das vorpubertäre Popstars erfinden, um den Parfummarkt zu erobern. Er steht nicht in Bezug zu den Schlafzimmern von männlichen Teenagern, zu Turnschuhen oder deutschem Sauermilchkäse (dessen Geruch dem von Turnschuhen überraschend ähnlich komme, finden manche Leute). Der unheimlichste Geruch der Welt ist derjenige von schwedischen Fleischbällchen – und ich sage das nicht (oder wenigstens nicht nur), weil mein Ex-Ehemann Schwede ist.

Wenn man seine Nase in den Wind hält, einatmet und einen Hauch schwedischer Köttbullar entdeckt, könnte man zuerst mitgerissen werden vom würzigen Duft von Rindfleisch mit Zwiebeln und einer cremigen Bratensauce. Ah, kleine, himmlische Zweieinhalb-Zentimeter-Bällchen in nächster Nähe! Das Problem sind nicht die himmlischen Bällchen, es liegt im Wort «Nähe». Denn, wenn man sich in Schluckdistanz zu realen, authentischen schwedischen Fleischbällchen befindet, ist man entweder in Schweden – in

Kolumne



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

Ein verlockend unheimlicher Geruch

diesem, dem kältesten und dunkelsten Monat des Jahres, umgeben von Einheimischen mit rosigen Wangen, die einen dazu ermuntern, so viel Schnaps zu trinken, dass man davon blind wird, währenddem man extrem peinliche Trinklieder singt – oder man ist bei Ikea.

Und wenn man glücklicherweise nicht in Schweden ist, sondern vor einem Ikea-Laden, könnte man glauben, man sei noch einmal davongekommen. Man wird hineingelassen, dieses magnetische Messerband kaufen, das man schon immer wollte (obwohl es den Messern schadet) und so schnell wieder draussen sein, dass man gar nicht zugeben muss, dass man drinnen war. (Ikea-Besuche sind wie Körperfunktionen: Sie finden statt, aber niemand will darüber sprechen.) «Hineinrasen» und «schnell wieder draussen sein» ist natürlich lächerlich optimistisch. Nach dem Hineingehen wird man für mehrere Stunden nicht mehr gesehen. Wenn überhaupt ist wieder.

Ikea ist die schwedische Version von Dantes neun Kreisen der Hölle. Man wird immer tiefer getrieben in ein Labyrinth höchst bunter Kinder-Kajütenbetten, gelb-blauer Duschvorhänge und Fernseh-vitrinen, die aussehen, als ob sie aus echter Eiche gemacht seien, bis man eine leicht streift und sieht, wie sie zehn Meter über den Boden schlittert. Ab und zu glänzt das Grundtal Messerband ver-

lockend – aber sobald man um die Ecke biegt, ist man zurück bei den Badezimmersprodukten. Es gibt keine Fleischbällchen! Jedenfalls nicht, bevor man sich durch den Urwald gekämpft hat: Tausende Billy-Regale blockieren jeden Weg zum Ausgang.

Bis zum Zeitpunkt, bei dem man am Ende angekommen ist, hat man den einzigen Zweck des Besuches vergessen: dieses magnetische Band zu kaufen, das man ohnehin nie anbringen wird. Irgendwie schiebt man am Schluss den grössten Einkaufswagen der Welt, der mit riesigen, uninformativen flachen Paketen beladen ist. (Man hat vergessen, was drin steckt, aber nur noch die Kassiererin steht vor der Freiheit, also greift man zur Kreditkarte.)

Draussen schnuppert man die Luft. Was für ein Geruch ist das? Sollte man wieder reingehen? An diesem Punkt würden Schweden lächeln und «Smaklig måltid!» sagen. Engländer würden «Enjoy your meal!», Schweizer und Deutsche Guten Appetit wünschen. Aber ich habe schon gesagt, was das für ein Geruch ist: Es ist der unheimlichste Geruch der Welt.

Weglaufen! Jetzt!

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

Anerkannte Sommelierkurse in italienischer Sprache

Die italienische Handelskammer für die Schweiz CCIS organisiert in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Sommelier Verband ASSP erstmals Kurse für angehende Sommeliers in italienischer Sprache. Der Lehrgang wird vom ASSP als auch von der Internationalen Sommelier-Vereinigung (ASI) anerkannt und beginnt am 14. Februar 2015 im Hotel Schweizerhof in Bern. Die Kurse sind in drei eigenständigen Blöcken von je zwölf Lektionen aufgebaut. fee

www.ccis.ch



Ein Kurs für Branchenleute, vermittelt auf Italienisch. zvg

Events

Humor verhilft
Arosa zu gutem
Saisonstart



Arosa-Humor-Festival

18000 Eintritte sind am 23. **Arosa Humorfestival**, das vom 4. bis zum 14. Dezember 2014 stattgefunden hat, gezählt worden. Dies entspricht 25 Prozent mehr als noch vor sechs Jahren. Die mit dem Festival generierten 15000 Logiernächte sind laut den Veranstalterinnen «schweizweit einer der höchsten Werte, der durch eine kulturelle Veranstaltung generiert wird».

Genuss für die Augen

«Das Auge isst mit», heisst die aktuelle Ausstellung der ETH Zürich. Aufgetischt wird ein abwechslungsreiches Menü mit Werken aus verschiedensten Epochen.

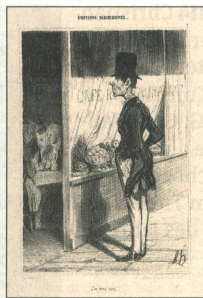
RENATE DUBACH

Es hat einiges Platz in dieser Ausstellung, die den Untertitel «Vom Essen und Trinken und allem Drumherum» trägt. Kuratorin Eva Korazija hat fast 150 Druckgrafiken, Zeichnungen, Aquarelle und Objekte aus sieben Jahrhunderten in der Grafischen Sammlung der ETH

gefunden, die zum Thema passen. Das Spektrum reicht von zeitgenössischen Schweizer Künstlern wie etwa der Farbradiierung «Mokkayoghurt 2» des Winterthurers Mario Sala über Klassiker – einem Siebdruck von Andy Warhols «Campbell's Soup Cans» – bis hin zu weltberühmten Grössen, zum Beispiel einer



«Der Geschmackssinn», Radierung von Abraham Bosse (um 1638), «J'ai trois sous» von Honoré Daumier (Kreidelithographie aus dem Jahr 1839). Bilder Graphische Sammlung ETH Zürich



Kaltnadel-Radiierung von Rembrandt «Die Pfannkuchenbäckerin» von 1635 oder einem Holzschnitt von Albrecht Dürer.

Von Sodom, Lot und seinen Töchtern zu Kartoffeln und Kaffee

Die Ausstellung präsentiert sich zwar als Durcheinander von Stilen und Epochen, allerdings gibt es eine Struktur in Form thematischer Gruppen. «Lebensmittel», «Mangel», «Produktion», «Zubereitung und Darreichung», «Wirtshaus – Café – Imbiss» oder «Service» heissen ein paar davon. Wobei man vielleicht bei Letzterer nicht unbedingt den Kupferstich von Lucas van Leyden erwartet hätte, auf welchem man sieht, wie Lots Töchter ihren Vater nach der Vernichtung Sodoms mit Wein betrunken machen. Die Breite verlangt ganz einfach ein bisschen Flexibilität seitens der Betrachenden.

Der Lohn ist Erkenntnis oder Wissensvermehrung, denn einige der Bildbeschreibungen sind zum Glück sehr ausführlich geraten: So lernt man bei Nicolas Toussaint Charlets Lithografie «Vive les pommes de terre!» ein paar Details zum Thema Kartoffeln in der Schweiz, unter anderem, dass sich das allererste Schweizer Kartoffelfeld in Weinlingen befand. Und aus der Radiierung «Die Kaffee-Steuer» von Gottfried Schadow aus dem Jahre 1784 erfolgt, dass Friedrich der Grosse die kleinen Leute mit einer Kaffeesteuer plagte, weil das Kaffeetrinken der nobleren Gesellschaft vorbehalten sein sollte. Was ja dann bekanntlich nicht funktioniert hat.

Aphrodisiaka – oder solche, die es sein sollen

Besonders bei der Gruppe mit dem Thema «Lebensmittel – Liebesmittel» zeigt sich die humorvolle Seite der Kuratorin. «Viele Lebensmittel hat man ausschliesslich aufgrund ihres Aussehens eine aphrodisische Wirkung zugeschrieben, nicht

aufgrund einer effektiv festgestellten», sagt Eva Korazija dazu. Und sie verweist auf die entsprechenden Werke, in denen sich Karotten, Muscheln, Austern und Melonen schamlos in Szene setzen. Oder, um es mit Hendrik Goltzius' auf Silber gestochener Illustration «Bacchus, Ceres und Venus» von 1595 zu sagen: «Ohne Essen und Trinken macht die Liebe keinen Spass».

Im Text zur Ausstellung heisst es: «Essen und Trinken darzustellen, ist so elementar wie Essen und Trinken selber. Allerdings ist dies nicht immer ganz so einfach. Manche Kochbuch-Illustrationen bezeugen das. Auch der gegenwärtig zelebrierte Kult um Starköche und Sommeliers, um Fernsehkochshows, Restaurants oder Food-Magazine und Food Porn bietet doch auch recht bizarre Präsentationen dessen, was Essen ist.» Dem kann man zustimmen – oder auch nicht. Und bestimmt ist es auch Geschmackssache, wenn sich die bildende Kunst zur Kochkunst gesellt. Spannend und anregend ist es allemal.

Die Ausstellung «Das Auge isst mit» in der Grafischen Sammlung der ETH (ETH Hauptgebäude, Rämistrasse 101, Zürich) dauert noch bis zum 18. Januar 2015.



Werk von Christian Rothacher (Offsetdruck auf Halbkarton, ohne Titel).

Kinder mit Körperbehinderung lernen in Engelberg auch diese Saison Skifahren

Der Verein Quersfeld bietet das Angebot in Zusammenarbeit mit der Luftseilbahn Engelberg-Brünni an

Seit mehreren Jahren finden auf der Klostermatte in Engelberg Skikurse für Kinder mit körperlicher Behinderung statt – auch in der Saison 2014/15. Durchgeführt werden die Kurse vom Verein Quersfeld in Zusammenarbeit mit den Brünni-Bahnen, welche unter anderem kostenlose Skitickets zur Verfügung stellen. Ziel dieser Skischul-Methode ist es laut dem Verein, Kindern, die aufgrund einer Behinderung bei normalen Skikursen nicht mithalten können, das Skifahren zu ermöglichen

und zugleich einen therapeutischen Effekt zu erzielen. Sie werden von speziell ausgebildeten Physio- und Ergotherapeuten und Skilehrern betreut und unterrichtet. Um die Kurse möglichst zu einem regulären Tarif anzubieten, bieten verschiedene Stiftungen finanzielle Unterstützung, und auch Spendengelder sind laut Verein zentrale Mittel. Die Kurse sind geplant für 20. Dezember 2014, 11. Januar, 25. Januar 2015 und 21. Februar 2015, jeweils von 9.30 Uhr bis 12.30 Uhr.

ANZEIGE



Romer's wünscht frohe Weihnachten und ein knuspriges neues Jahr.

Romer's Backkunst hat vierzig Jahre Tradition – Sie schaffen das in wenigen Minuten. Mit unseren hochwertigen, in der Schweiz hergestellten Backwaren. Wir produzieren über 200 Sorten in verschiedenen Fertigungsstufen und liefern in den hintersten Winkel der Schweiz. Damit Sie zu jeder Tageszeit offenen, salzigen oder süßen Backwaren in bester Bäckerqualität servieren können.

Rufen Sie uns an unter Telefon 055 293 36 36 oder besuchen Sie www.romers.ch.


ROMER'S
Hausbäckerei

Wortwörtliche Branchenkenner

Seit 25 Jahren sorgen Marianne und Jean-Pierre Duboux mit ihren Wörterbüchern im Gastgewerbe für sprachliche Sorgfalt. Jetzt will das Thuner Ehepaar sein Lebenswerk online stellen.

SABRINA GLANZMANN

Das war heuer ein grosses Jubiläumsjahr für Marianne und Jean-Pierre Duboux: An einem Septembertag vor 25 Jahren haben die beiden nicht nur geheiratet, sondern ihren Gästen am Fest auch gleich verkündet, dass sie nach einigen Jahren Arbeit ihr erstes Wörterbuch für Gastronomie, Hotellerie und Touristik fertiggestellt hatten. Heute verkauft sich der «Duboux» – so nennen die Nutzerinnen und Nutzer und auch die «Schöpfer» selbst das Nachschlagewerk – in über 130 Ländern. Er ist in neun Sprachen (Deutsch, Französisch, Englisch,

Italienisch, Spanisch, Katalanisch, Portugiesisch, Niederländisch und Rätomanisch) und in den verschiedensten Kombinationen davon erhältlich. In zahlreichen Berufs- und Hotelfachschulen im In- und Ausland gehört er zum Unterricht fest dazu – inklusive «Rechtschreibhilfe». Köche, F&B-Manager, Gastronomen, aber auch Verpackungsdesigner oder Lebensmittelingenieur weltweit verwenden ihn. In den grossen Ausgaben sind über 100.000 Einträge zu finden. Und die «Gourmet»-Taschenbuch-Versionen helfen Touristen, sich kulinarisch im jeweiligen Urlaubsland zurechtzufinden.

Auch Chinesisch und Arabisch steht auf der To-do-Liste

Eine bemerkenswerte Entwicklung, wenn man bedenkt, dass alles von ihrem kleinen Thuner Zwei-Personen-Verlag Duboux Editions SA aus entstanden ist. Die beiden sagen, sie hätten in den letzten 25 Jahren keine Ferien gemacht und kennen keine klassische 5-Tage-Arbeitswoche – im Gespräch wird aber rasch klar, dass das kein «Opfer» ist, im Gegenteil. «Ach wissen Sie, wir haben das alles nicht bewusst so geplant, wir wollen und können einfach nichts anders machen, es ist eine Sucht»,

«Vor 25 Jahren waren die gastronomischen Wörterbücher voller Fehler.»

Jean-Pierre Duboux
Duboux Editions SA, Thun



«Es ist eine Sucht»: Marianne und Jean-Pierre Duboux mit ihren Wörterbüchern.

Patric Spahni

sagt Marianne Duboux zu ihrer Berufung. Angefangen hatte alles damit, dass Marianne Duboux 1978 einen Lektorats- und Korrekturservice gründete. Als sie Jean-Pierre Duboux kennenlernte und sie den Service gemeinsam betrieben, häuften sich Aufträge für Speisekartenkorrekturen. Er erinnert sich: «Es gab kaum Richtli-

nien, und die gastronomischen Wörterbücher, die es damals gab, waren voller Fehler. Hoteliers und Gastronomen setzten Fachbegriffe ungenau oder sehr zufällig ein» – unfreiwillig komische Übersetzungsfehler wie zum Beispiel «Kalter Lachsmoos auf Trinkspruch» («Mousse de saumon froide sur toast») waren nicht sel-

ten die Folge. «Darüber ärgerten wir uns. Wir verstanden nicht, wieso der sprachliche Auftritt oft derart vernachlässigt wurde und wird – in einer Branche, in der sonst ein sauberer und professioneller Auftritt vorausgesetzt wird», betont Jean-Pierre Duboux. Die Duboux begannen, eigene Wortlisten und Fachbegriffssammlun-

gen zu erarbeiten, «und irgendwann sagten wir uns, dass man daraus ein Buch machen müsste», sagt Marianne Duboux mit einem Lächeln, das einen gewissen Stolz nicht verbergen kann. Die erste Auflage in Deutsch-Französisch-Englisch war der Renner an den Fach- und Buchmessen und bald ausverkauft. Heute, 25 Jahre später, denken die Eheleute im Pensionsalter an alles andere als ans Aufhören. «Chinesisch und Arabisch müssten wir zwingend noch machen, da wollen wir uns aber Muttersprachler als Hilfe holen, diese Sprachen lernen wir wohl nicht mehr in diesem Leben», sagt Marianne Duboux und erklärt, dass sie sonst alle bisher bearbeiteten Sprachen passiv beherrschen, «ausser den Verbformen, die für unsere Wörterbuch-Arbeit nebensächlich sind». Als Nächstes möchten die beiden ihr Lebenswerk jetzt auch online zugänglich machen – in welcher Form, das wollen sie gemeinsam mit einem geeigneten Partnerunternehmen, das sie aktuell suchen, definieren. Damals, an diesem Septembertag vor 25 Jahren, glaubten die Gäste übrigens, sie seien «bloss» am runden Geburtstagsfest von Jean-Pierre Duboux, «die Sache mit der Hochzeit erzählten wir dann erst später im Laufe der Veranstaltung», sagt er lachend. Kein Zweifel: Die Duboux werden auch in Zukunft für die eine oder andere Überraschung sorgen.

www.duboux.ch

htr hotelrevue

*Liebe Leserinnen und Leser
Liebe Inserenten und Kunden*

*Herzlichen Dank für das Vertrauen, das Sie unserer Zeitung
htr hotel revue, unserem Newsportal htr.ch und unserem
Magazin hotel gourmet welten auch in diesem Jahr
entgegengebracht haben.*

*Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe Festtage
und ein ebenso glückliches wie erfolgreiches
neues Jahr.*

Redaktion und Verlag

Estland ist der neuste Geheimtipp für Schlemmer: Viele junge Konzepte bereichern die Gastro-Szene, und unter den ambitionierten Gastgebern herrscht Aufbruchstimmung.

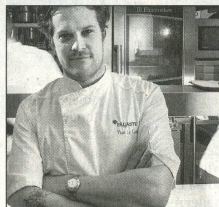
NATHALIE KOPSA

Unbelehrt von den renommierten Gastroführern, welche das kleine Estland bei ihrer Evaluierung links liegen lassen, werkeln und experimentieren Estlands Küchentalente voller Elan. Auch wenn das Land noch keine Sterne für seine Leistungen ernten darf, nutzen sie andere Gelegenheiten, sich dem internationalen Wettbewerb zu stellen. So wie der russisch-estnische Küchenchef Dmitri Haljukov vom Restaurant Cru in Tallinn, der im kommenden Jahr zum Bocuse d'Or nach Lyon fahren wird. Zwei Jahre harte Vorbereitung liegen nun hinter ihm. Doch Haljukov hat eine Mission, und die lautet, «der Welt zu zeigen, wie gut und wie aussergewöhnlich unsere Küche ist».

Vielen dient die New-Nordic Cuisine-Bewegung, welche 2005 mit dem «New Nordic Food Manifesto» des dänischen Küchenchefs Claus Meyer vom Kopenhagener Restaurant Noma ihren Anfang nahm, als Steilvorlage. Regionale Herkunft und Frische der Zutaten, handwerkliche Qualität und die Rückbesinnung auf die kulinarischen Schätze des eigenen Landes, sind nur einige der Eckpfeiler. Der baltische Küstenstaat blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Deutsche und russische Einflüsse haben es geprägt, und das spiegelt sich auch in der Küche wider. Zusammen mit skandinavischen



Küchenchef Yves Le Lay vom «Pädaste Manor» tischt exquisite Insel-Küche auf. Ein Beispiel ist die Heu-geräucherte Blut-Creme im Weckglas. Lauri Laan



Elementen und der heimischen Flora und Fauna bilden sie eine eigenständige Liaison.

Essen als dritt wichtigster Reise-Grund für Estland-Besucher

Wer die Ursprünge der Estnischen Nordic Cuisine verstehen will, kommt am Resort-Hotel Pädaste Manor auf der Insel Muhu mit seinem preisgekrönten Restaurant Alexander nicht vorbei. Die dortige Küchencrew hat Pionierarbeit geleistet. Aufgrund seiner Abgeschlossenheit inmitten eines Biosphärenreservats war man darauf angewiesen, sich über Jahre hinweg ein funktionierendes Lieferanten-

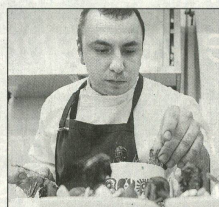
Netz für den Eigenbedarf aufzubauen. Man ging gezielt auf regionale Kleinproduzenten und Hobbygärtner in der nächsten Umgebung zu und garantierte ihnen feste Abnahmemengen, erzählt der «Pädaste»-Geschäftsführer Ranno Paukson. In den umliegenden Wäldern machte man sich zudem auf die Suche nach heimischen Kräutern, Beeren und Pilzen. «Die Recherche alter Rezeptbücher hat uns zu den Wurzeln der estnischen Küche geführt», sagt Paukson. Seit wenigen Jahren hat Pädaste Manor mit dem Restaurant Neh eine Winter-Dependance in der Hauptstadt. Die exzellente Insel-Küche des dänisch-französischen Küchenchefs Yves Le Lay hat bei den Grossstädtern erwartungsgemäss bereits viele Fans.

«Die estnische Küche hat viele Einflüsse, im Mittelalter war Tallinn ein Umschlagplatz für Gewürze aus aller Welt. Diesen Schatz an Aromen in unserer Küche entdecken wir gerade wieder

neut», sagt Aivar Hanson von «Flavours of Estonia», einem Gremium, das sich der Vermarktung Estlands als kulinarischer Destination verschrieben hat. Das Essen sei heute bereits der dritt wichtigste Reisegrund für Estland-Besucher, betont Hanson.

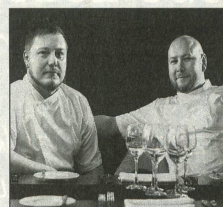
Gespräche für Aufnahme Estlands in nordischen Gastro-Führer laufen

Heimische Produkte, mit traditionellen Gartechniken verfeinert, machen auch die Essenz der Kochkünste von Martin Melkas und Ranno Paukson vom Gourmet-Restaurant Õ aus. Wie viele andere der jungen Gastro-Szene bauen auch sie auf ein eigenes lokales Lieferanten-Netzwerk. «Die Lebensmittel sollten vor allem ehrlich sein, ihr Wesen darf nicht künstlich verschleiert oder verschönt werden», erklären die Köche ihre Philosophie.



Dmitri Haljukov tritt 2015 beim Bocuse d'Or an. zvg

Ein weiterer Senkrechstarter in der Tallinner Gastroszene ist das «Noa House» mit zwei Restaurants, das seit Frühjahr 2014 in einem stylischen Neubau mit Meerblick residiert. Anders als die Verfechter der Estonian Nordic Cuisine fühlt sich Küchenchef Tõnis Siiger jedoch nicht der Nationalküche verpflichtet: «Unsere Küche unterscheidet sich nicht sehr stark von den anderen nordischen Küchen, die Rohmaterialien sind ähnlich, nur manche Restriktionen – etwa im Fischerei-Sektor – sind bei uns grösser. Wenn wir unsere Menüs zusammenstellen, fokussieren wir darauf, für jeden Gast und jeden Geschmack eine besondere Erfahrung auf einem konstanten Niveau zu bieten.» Mit Erfolg: Das exklusive «Noa Chef's Side» führt bereits die heimische Restaurant-Besten-Rangliste an, welche jedes Jahr von «Flavours of



Martin Melkas und Ranno Paukson vom Restaurant Õ. Rechts ihre Johannisbeerblätter-Eiscreme mit Sanddorn und Kama. Bilder J. Hoimaja

Estonia» ausgerufen wird. Bewertet werden die Restaurants von Gastronomen und Kritikern nach einem Punktesystem, das dem schwedischen Gastroführer «White Guide» entlehnt ist. Bislang ist dies das einzige offizielle Ranking für die Gastronomie in Estland.

Doch dieser Umstand könnte sich schon bald ändern: bereits in diesem Jahr würden Gespräche über eine Aufnahme Estlands in den «White Guide Nordic» geführt, der internationalen Ausgabe des Gastroführers, wie man uns seitens der Redaktion auf Anfrage bestätigt.



Lamm mit Pistazienkruste von Dimitri Haljukov, Restaurant Cru in Tallinn. zvg

ANZEIGE



«Wir profitieren bei der HOTELA von günstigen Prämien für die Sozialversicherungen – sie ist eine NPO und arbeitet einfach überzeugend.»

Hanna E. Rychener Kistler, Direktorin
der Höheren Fachschulen für Tourismus, Zürich (IST)/Lausanne (EIT)

SIMPLIFY YOUR BUSINESS.

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. 51/52 · 18. Dezember 2014

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

PR IN EIGENER SACHE

Sie sind seit Wochen auf der Suche nach einer neuen Leitung Restauration. Die Rekrutierung gestaltet sich schwierig, die bisherigen Bewerbungen haben enttäuscht. Doch nun wendet sich das Blatt: Der junge Mann, der im Vorstellungsgespräch vor Ihnen sitzt, überzeugt. Aus- und Weiterbildung, Berufserfahrung, Arbeitsstil, Motivation, persönliche Eigenschaften und Auftreten sind tadellos. Er ist die Verstärkung für Ihr Team – mit ihm wollen Sie ins neue Jahr starten. Im Gespräch setzen Sie alles daran, Ihren Hotelbetrieb und die ausgeschriebene Stelle ins beste Licht zu rücken. Mit einem hohen Salär können Sie nicht punkten. Umso mehr streichen Sie andere Vorzüge – von der internen Weiterbildung bis zur Work-Life-Balance – hervor. Das Vorstellungsgespräch wird zum eigentlichen Verkaufsgespräch. Sie reden und reden, der Kandidat hört entspannt zu. In Zeiten des Fachkräftemangels hat er bei Stellenangeboten die Qual der Wahl.

Erwartungen im Praxistest

In einer solchen Situation liegt es nahe, dass Arbeitgeber «PR in eigener Sache» betreiben. Diese Eigen-PR kann durchaus zielführend sein – sofern sie dem Kandidaten einen umfassenden und realitätsgetreuen Einblick in das Unternehmen gibt. Die PR-Grundsätze der Wahrheit und Transparenz gelten auch für das Vorstellungsgespräch. Nicht selten schies- sen Arbeitgeber aber übers Ziel hinaus. Sie beschönigen, was ihrem Wunschbild nicht ganz entspricht und wecken damit überhöhte Erwartungen. Kommt es zu einer Zusammen-

arbeit, wird der neue Mitarbeitende die beim Vorstellungsgespräch gemachten Aussagen mit der Realität vergleichen. Werden seine Erwartungen enttäuscht, schlägt die Freude am neuen Job in Verärgerung und Verunsicherung um. Keine gute Ausgangslage für eine gemeinsame Zukunft. Arbeitgeber tun gut daran, dem Kandidaten ihre volle Aufmerksamkeit zu schenken und sich nicht zu sehr auf die eigene Profilierung zu konzentrieren. Schliesslich betreibt auch der Bewerber «PR in eigener Sache». Um allfälligen Übertreibungen auf die Spur zu kommen und die Eignung eines Kandidaten abschätzen zu können, sind eine professionelle Gesprächsführung, gutes Zuhören und gezielte Fragen hilfreich. Im Idealfall entsteht dabei ein Gedankenaustausch, der über Standardfragen und einstudierte Antworten hinausgeht und von echtem Interesse am Gegenüber geleitet ist. Ein auf Augenhöhe geführtes Gespräch ist oft aufschlussreicher als die detailliertesten Arbeitszeugnisse, Assessmentberichte und Referenzen. Im Vordergrund stehen Eigenschaften, Fähigkeiten, Ziele sowie realistische gegenseitige Erwartungen – und nicht die Selbstvermarktung.



Nora Fehr, eidg. dipl. PR-Beraterin
Mitgl. der Geschäftsleitung u. Partnerin
Dr. Schenker Kommunikation AG, Bern
www.schenkerkom.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer ein Problem erkennt
hat und nichts zu dessen
Lösung beiträgt, ist selbst
Teil des Problems»

indianische Weisheit

AGENDA

15. JANUAR

«Informationsnachmittag HF Thun»,
von hotelleriesuisse,
in der Hotelfachschule, in Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule»,
von hotelleriesuisse,
bei der Minerva,
in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden»,
von hotelleriesuisse,
in Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebedarf»,
mit dem Berufsverband SBKPV,
in Bern
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
bei Hotel & Gastro formation
Aargau, in Untertengen
www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day»,
vom Berufsverband Hotel-Administration: Management,
im Campus Sursee,
in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Messer

Gefährdung:

- Schnittverletzung durch Abrutschen
- Schnittverletzung durch herumliegende Messer (auf Tisch oder im Abwaschtrug)
- Schnittverletzung nach dem Schärfen

Mögliche Sicherung:

- Schutzhandschuhe tragen (z. B. beim Schneiden von Brot für Sandwiches)
- Aus Hygienegründen anstelle von Nylonhandschuhen Handschuhe mit Edelstahl-Ringgeflecht verwenden (waschmaschinentauglich)
- Ergonomisch gestaltete Messergriffe mit Rillen und Nase verwenden
- Geeignete Einrichtungen zum Aufbewahren der Messer benützen
- Messer nicht im Abwaschtrug und auf dem Tisch liegen lassen
- Hinweis: Frisch geschliffene Messer!

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

DER L-GAV IST 40 JAHRE ALT



STEFAN
UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst,
Hotel & Gastro Union

Viel ist passiert in 40 Jahren L-GAV. Der erste von 1974 kannte noch keine Mindestlöhne, gearbeitet wurde pro Woche 50 Stunden, die Fünftagewoche war unbekannt und Ferien gab's drei Wochen pro Jahr. Heute garantiert der L-GAV zeitgemässe Mindestlöhne und Arbeitsbedingungen und unterstützt Mitarbeiter in ihren Weiterbildungsbestrebungen. Doch die Errungenschaften mussten erkämpft werden. Erinnert sei an die vertragslose Zeit 1996 bis 1998. Damals standen die Mitglieder der Hotel & Gastro Union stark in der Kritik, weil die Mindestlöhne für Ungelernte im L-GAV deutlich unter dem Existenzminimum lagen. Nach einem vertragslosen Zustand einigten sich die Sozialpartner darauf, in Zukunft bei strittigen Lohnfragen ein Schiedsgericht einzusetzen, das bei Streitigkeiten die Argumente beider Seiten gewichtet und verbindlich über die Mindestlohnentwicklung im Folgejahr entscheiden soll. Auch der heutige L-GAV ist nicht in Stein gemeisselt. Veränderte Konsumgewohnheiten und ein Überangebot drücken auf die Betriebsrenditen. Daher ist der L-GAV auch künftig auf Arbeitgeber und Mitarbeiter angewiesen, die nicht nur die Gegenwart verwalten, sondern weitsichtig die Zukunft unserer Branche gestalten wollen. Auf dass dies auch in den nächsten 40 Jahren gelingen möge!

MARC
KAUFMANN

Leiter Wirtschaft und Recht,
hotellerieuisse



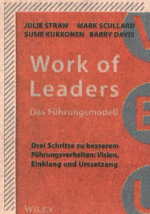
Ein gutes Alter, um zu reflektieren, vor der Midlife-Crisis. Nicht nur die Vertragsinhalte haben sich in dieser Zeit verändert, auch die Anforderungen an einen GAV sind gestiegen, wie sich auch die Rahmenbedingungen weiterentwickelt haben. Spätestens seit der Einführung der Personenfreizügigkeit und der flankierenden Massnahmen hat der Vertrag Ausstrahlung weit über die Sozialpartner hinaus erhalten. Er demonstriert gegenüber Politik und Öffentlichkeit, dass es in diesem Bereich nicht auch noch Regulierung und Staatseingriffe braucht, solange die Branche die Verantwortung selber trägt. Einen vertragslosen Zustand wie 1996 bis 1998 würde es nicht mehr geben; der Staat würde eingreifen und Lohndumping verhindern. Um «Herr im eigenen Haus» zu bleiben, ist es umso wichtiger, langfristige Ziele zu verfolgen, welche die Sozialpartner zum Wohle der Branche beschlossen haben: nämlich, dass der Vertrag eine Erhöhung der Produktivität, eine Senkung der Fluktuation und eine Steigerung des Branchenimages anstreben muss. Hierzu bedarf es vernünftiger Sozialpartner, die keine Partikulärinteressen, sondern Win-win-Lösungen für die Branche verfolgen. Hoffen wir, dass die gemeinsamen Ziele und Verantwortung im Fokus bleiben. In diesem Sinne «Happy Birthday»!

BUCHTIPP

«WORK OF LEADERS» – DAS FÜHRUNGSMODELL

«Drei Schritte zu besserem Führungsverhalten: Vision, Einklang und Umsetzung», verspricht das Autorenteam Julie Straw, Mark Scullard, Susie Kukkonen und Barry Davis den Lesern ihres Buches. Mit «Work of Leaders» präsentieren die Autoren ein überzeugendes Leadership-Modell, das Führungskräften auf allen Ebenen hilft, ihren Führungsstil zu optimieren und unmittelbare Erfolge zu erzielen. Zahlreiche Tipps geben die Richtung vor und die angewandten Strategien sind leicht zu übernehmen.

Im ersten Teil des Buches dreht sich alles um die Vision; wie man sie erschafft, erkundet und überprüft. Im zweiten Teil geht es um Einklang durch Klarheit, durch Dialog und Inspiration. Und im dritten Buchteil befasst sich das Autoren-Kleeblatt mit der Umsetzung. Die vier zeigen, wie man diese durch Schwung, Struktur und Feedback effizient vorantreibt. Die vier Autoren stützen sich nicht nur auf ihre eigenen Erfahrungen, sondern nutzen zur Entwicklung ihres Leadership-Modells Daten von Tausenden von Führungskräften und Kaderleuten, Beratern, Coaches und Trainern.



«Work of Leaders»
Das Führungsmodell
von Julie Straw, Mark
Scullard, Susie Kukkonen,
Barry Davis
ISBN
978-3-527-50815-0
CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration



G3

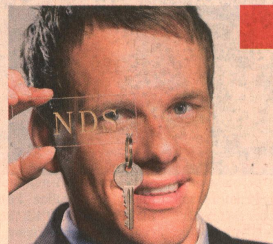
Gastro-Untermerausbildung
In drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Untermerseminar mit eidg. Diplom

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

Nachkurs Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich,
jetzt anmelden!
1. GAV Ausbildungszertifikat von CHF 3'000.-
Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Gastro-Untermerausbildung
Bürnelstrasse 26, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23 weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

33660-11429



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



Die **Turicum Hotel Management AG** ist eine unabhängige Multibrand-Managementgesellschaft, die Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



**Boutique Hotel + Spa
Hürlimann-Areal
Zürich**

B2 Boutique Hotel + Spa ist eine Marke der Turicum Hotel Management AG und wurde im Hürlimann-Areal Zürich im Februar 2012 eröffnet.

Geschichtsverbunden. Individuell. Ästhetisch. Das ist jedes der 51 Zimmer und 9 Suiten des Nichtraucherhotels. **Passioniert. Persönlich. Unvergänglich.** B2 ist das urbane Hotelierlebnis, das die Herzen berührt. B2 basiert auf Orten mit einzigartiger (hi)story. Die Leidenschaft der Guest Ambassadors entspringt aus dem Innersten: Von diesen passionierten Menschen fühlen sich unsere Gäste persönlich und herzlich empfangen, individuell betreut und auf Wunsch mit Geschichten und Tipps inspiriert.

Diese B2-Grundsätze hat die aktuelle Guest-Ambassador-Direktorin Katrin Wolf ausgezeichnet vorgelebt und den Betrieb nach intensiven Vor- und Eröffnungsphasen in den vergangenen drei Jahren erfolgreich positioniert. Wir gratulieren ihr zu ihrer Nomination als Leiterin eines Unternehmens in einem internationalen Konzern.

Für eine erfolgreiche Fortsetzung dieser anspruchsvollen Arbeit suchen wir per 1. April 2015 eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Guest-Ambassador-Direktor/in

Ihr Verantwortungsbereich umfasst das gesamte Spektrum einer Hotel-direktion.

Nebst einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung verfügen Sie über Führungserfahrung. Sie gelten als organisationsstark, handeln zielorientiert und haben ein Flair für Zahlen sowie einen nachweisbaren wirtschaftlichen Erfolg in einer vergleichbaren Position in einem urbanen Vier-Sterne-Hotelbetrieb.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer Management-Gesellschaft.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an:

Marlin Emch
Turicum Hotel Management AG
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich
T +41 44 368 60 05 – marlin.emch@turicum-hotels.ch

35885-11625



**InteressenGemeinschaft
arbeit**

www.igarbeit.ch

Profitcenter-Leiter Gastronomie (w/m)

**Kompetenz und Leidenschaft
rund um die Kochkunst und die
betriebswirtschaftliche Führung
sind hier gefragt.**

Die IG Arbeit ist ein führendes Kompetenzzentrum für Arbeitsintegration in Luzern. Das Ziel: Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung mit individuellen Betreuungsansätzen zu begleiten und zu fördern, damit sie beruflich wie auch persönlich wieder Fuss fassen. Die IG Arbeit ist strategisch gut positioniert und in den letzten Jahren gezielt gewachsen. Mit marktnahen Produktions- und Dienstleistungsbetrieben kann sie den über 350 beeinträchtigten Menschen wie auch den Kunden ein breites, innovatives Angebot bieten. Nun sind wir beauftragt, einen ausgewiesenen Kochprofi als

**Profitcenter-Leiter Gastronomie
(w/m)**

zu suchen. An zwei Standorten führen Sie drei Betriebe mit insgesamt vier Köchen und vier sozial ausgebildeten Fachpersonen. Ihre Teams betreuen rund 30 Klienten, welche meist in Teilzeit tätig sind. Ein Grossteil Ihrer Aufgaben sind die fachliche Führung, die Planung und die Organisation. Die Verantwortung für die Produktions- und Dienstleistungsqualität liegt bei Ihnen. Einen Tag pro Woche stehen Sie in der Produktionsküche selber am Herd. Sie steuern den Zielvereinbarungsprozess und stellen so die Kompetenz Ihrer Fachpersonen

sicher. Passende Aufträge zu akquirieren ist zentral für die Förderung der Klienten im Arbeitsprozess wie auch für die Erreichung der Ertragsziele.

Für diese spannende Kaderstelle suchen wir einen erfahrenen Koch mit erfolgreichem Abschluss als dipl. Küchenchef, Hotelier-Restaurateur HF o.ä. sowie mit zusätzlicher Erfahrung in den Bereichen Catering und à la carte. In Betriebswirtschaft haben Sie sich weitergebildet, kennen den Budgetprozess und können das Wirtepatent vorweisen. Eine Zusatzausbildung im sozialen Bereich und/oder Erfahrungen mit psychisch Beeinträchtigten ist Ihr Plus. Sie haben mittlere Teams geführt und kennen sich mit Betriebseröffnungen und Organisationsentwicklungen aus. Zudem sind Sie innovativ und entwickeln unser Gastro-Angebot ständig weiter. Flexibilität für Einsätze an Abenden und Wochenenden setzen wir voraus. Sprachen: Deutsch, weitere Sprachen von Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 19.01.2015.

Kontakt: Eric Kuhn
Rosmarie Lienert-Zihlmann

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

35885-11625

Eines der grössten Top Business Class Hotels von Zürich

Ein Highlight ist die beeindruckende Infrastruktur des kürzlich durch gelungene Um- und Ausbauten zu neuem Glanz erstrahlenden Spitzenbetriebes. Es zählt zu den grössten Hotels in der Stadt Zürich! Das völlig neu konzipierte, ausgezeichnete Restaurant mit **High Tech Show-Küche** lädt ein zum Geniessen und lässt auch die Herzen von höchst anspruchsvoller Kundschaft höher schlagen.

Als erfahrener Teamchef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Erreichen von **Kontinuität** des auf Hochtouren laufenden à la carte-Restaurants. Modernste Führungsgrundsätze leben Sie durch «Selbst mit Hand anlegen», Mitarbeitende fördern, fordern, integrieren und Wertschätzung Ihres Teams von ca. 9-10 Mitarbeitenden plus einige professionelle Springer in Spitzenzeiten.

Küchenchef des attraktiven à la carte Restaurants w/m im Range eines Abteilungsleiters

Das spannende kulinarische Angebot umfasst kreative, innovative, einheimische und internationale Gerichte, abwechselnd kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität! Immer unter Verwendung einheimischer Frischprodukte direkt vom Markt nebenan. Die Ziele sind **Nachhaltigkeit** und der Anspruch verführerische Kreationen zu produzieren für einheimische Besucher, Geschäftsleute und Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Sous-chef mit entsprechenden Leistungsweisen auf dem Sprung zum Abteilungsleiter. Die Stelle ist ausbaufähig. **Attraktive Arbeitszeitregelung!** Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt auf z.B. Anfang nächsten Jahres oder auch später nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglieder der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

35825-11624

Das Beatus zählt zu den besten Wellness- & Spa-Hotels der Schweiz. Danke einer guten Mischung von langjährigen und jungen Mitarbeitenden werden unsere Gäste an 365 Tagen mit viel Kompetenz und innovativer Dienstleistung verwöhnt. Unser Haus zeichnet sich durch grosse Kontinuität und Tradition und familiäres Teamwork aus.

Wir würden uns freuen, Ihnen unsere Beatus Philosophie aufzuzeigen – zur Unterstützung unseres Direktors suchen wir eine(n) motivierte(n), leidenschaftliche(n) und kompetente(n):

VIZE-DIREKTOR

(w/m)

Ab 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung

In dieser verantwortungsvollen Position repräsentieren Sie mit Ihrem Charme die Philosophie des Hauses und vertreten unseren Direktor. Sie sind eine starke Persönlichkeit und zum Gastgeber geboren.

Anforderungsprofil

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Ihre Stärken liegen in der Administration mit einem Flair und Erfahrung für Betriebskennzahlen und guten EDV-Kenntnissen
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Exzellente kommunikative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Kreativität, Eigeninitiative, Belastbarkeit und Leidenschaft für Spitzenleistungen als begeisterungsfähiges Vorbild
- Freude an der aktiven Mitarbeit
- Ein Flair für Details, die das Wohlbefinden des Gastes steigern
- Systemkenntnisse in HOGATEX, MIRBUS, RA, wären von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen spannenden, abwechslungsreichen und lebendigen Arbeitsplatz mit einem jungen und motivierten Team sowie eine positionsgerechte Entlohnung und sehr gute Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese besondere Stelle geweckt? Herr Peter Menning, Direktor, freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. E-Mail: peter.menning@beatus.ch Seestrasse 300, 3658 Merligen Telefon: 033 252 81 81



BEATUS

Merligen am Thunersee

Wellness- & Spa-Hotel

GRANDHOTEL-CHARME
DIREKT AM SEE.

35772-11612

Valais/Wallis Promotion ist eine unabhängige, innovative und effiziente Promotionsunternehmung, die sich an den Bedürfnissen und Erwartungen der Kunden und Partner ausrichtet. Sie positioniert und vermarktet das Wallis branchenübergreifend als die Referenzmarke im nationalen und internationalen Marktfeld und generiert Mehrwert für die Walliser Wirtschaft.

Für die strategische und nachhaltige Entwicklung des Bereichs Tourismus suchen wir eine(n)

Bereichsleiter(in) Tourismus

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die nationale und internationale Marktbearbeitung und die Erlebnis- und Angebotsentwicklung.

Für die Entwicklung der Erfolgsfaktoren stellen Sie eine fundierte Analyse der Kundenbedürfnisse und der Marktpotenziale in den Mittelpunkt. Sie bestimmen die Zielsetzungen und leiten die entsprechenden Strategien in Abstimmung mit den Tourismusdestinationen ab. Sie identifizieren die Marktchancen für das Wallis als Ferien- und Kongressdestination und entwickeln Kooperationsmodelle mit unseren Partnern. Mit einem gezielten, konzeptionellen und kreativen Einsatz der Marketinginstrumente stellen Sie sicher, dass sich das Wallis durch seine einzigartigen Erlebnisse bei den Endkunden und Distributionspartnern marktgerecht positioniert und dabei eine nachhaltige Differenzierung mit Mehrwert erzielt.

Das gesamte Stelleninserat ist auch auf unserer Homepage zu finden: www.wallis.ch/jobs

VALAIS/WALLIS PROMOTION

Rue Pré-Fleuri 6
Postfach 1459 | CH-1951 Sitten
+41 (0)27 327 35 90
info@wallis.ch | www.wallis.ch



INS HERZ GEMEINSCH.

35885-11647

E
EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Das elegante Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St.Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Das vor fünf Jahren eröffnete Einstein Congress setzte schweizweit neue Massstäbe und hat sich in der Zwischenzeit zum führenden Kongresshaus in der Ostschweiz entwickelt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine führungsstarke und leidenschaftliche Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

(beziehungsweise ist ein gut eingespieltes Direktionshepar vorstellbar)

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung und bestimmen in Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat die Strategie mit dem Ziel, das Haus erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Sie sind mit grossem Engagement dabei, lieben das Tagesgeschäft und Ihre Rolle als Gastgeber, im Speziellen auch die Gastronomie. Die Neukundengewinnung und die Angebotsgestaltung gehören zu den grossen Herausforderungen.

Als Erfahrung bringen Sie eine ebenbürtige Position in einem hochwertigen Haus mit, wobei wir uns auch einen Karriereschritt für einen tüchtigen Vize-direktor aus einem Fünfsternehaus vorstellen können.

Fühlen Sie sich inspiriert? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsdossier, vorzugsweise in elektronischer Form an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Herr Hansruedi Bolli
Verwaltungsrat
Berneggstrasse 2
9000 St. Gallen
Mobil: +41 79 216 25 10
hansruedi.bolli@einstein.ch

35833-11625

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

**Restaurant/Pizzeria
Bierlialp, Engelberg**

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlialp, im Dorfszentrum (Fussgängerzone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf **Anfang April 2015** oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

**Pächter/in oder
ein Pächter-Ehepaar**

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG
Am Dürrbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

35475-11885



Le MARTIGNY boutique-hôtel, en cours de construction, ouvrira ses portes en automne 2015. Situé à proximité de la Gare CFF de Martigny, dans une zone en plein développement, il disposera de 42 chambres et de 4 suites, d'un restaurant de 80 places, d'un bar-club et d'un espace-boutique destiné à mettre en valeur des produits artisanaux. Cet hôtel-restaurant, géré par la Fondation Valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM), occupera environ 50 personnes, dont une trentaine en situation de handicap.

Nous cherchons

un directeur d'hôtel (H/F)

qui saura relever le défi de la mise en œuvre et de l'exploitation de ce projet original par ses dimensions à la fois économiques et sociales.

Votre profil :

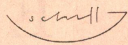
- Diplôme d'une école hôtelière ES ou HES.
- Excellentes connaissances linguistiques.
- Familiarisé avec le management par processus.
- Connaissances du tissu socio-économique valaisan.
- Adhésion à la dimension sociale du projet.
- Intérêt pour la promotion de produits artisanaux et gastronomiques de la région.
- Un plus: votre expérience dans la mise en route/dans l'exploitation d'un établissement hôtelier.

Entrée en fonction: à convenir

Les offres de service avec CV, photo, références et prétentions salariales sont à adresser par courrier à M. Jean-Marc Dupont, directeur de la FOVAHM, Route d'Ecône 24, 1907 Saxon, ou par courriel à jean-marc.dupont@fovahm.ch, d'ici au **29 décembre 2014**.

Renseignements auprès de M. Jean-Marc Dupont au 027 743 21 50 et sur les sites www.martigny-hotel.ch et www.fovahm.ch

35887-11848



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Restaurationsleiter (m/w)

Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt, haben bereits gute Service- und Führungserfahrung und idealerweise einen Hotelfachschulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind lebensfroh, gesund, energiegelad und menschlich.

Sie verstehen es, konzeptionell zu denken, und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend. Mit natürlicher Autorität fördern und begeistern Sie Mitarbeitende wie Lernende, sind ihnen stets ein gutes Vorbild, klar und sicher, hilfsbereit, wohlwollend und gelassen.

Hätten Sie Freude, uns tatkräftig und verantwortungsbewusst zu unterstützen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen?

Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und sehr vielfältige Aufgabe, ein junges Team, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

35881-11843

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

Das Nira Alpina, ein 4*-Superior-Haus, liegt im Schweizer Skiresort Oberengadin, unweit von St. Moritz entfernt, und ist über einen privaten Zugang mit der Corvatsch-Seilbahn verbunden. Im Winter geniessen die Gäste eine direkte Verbindung zu den besten Skipisten der Region Engadin, und im Sommer erreicht man problemlos atemberaubende Hochwander- und Radwege. Im Nira Alpina geniessen die Gäste das ganze Jahr über einen freundlichen und herzlichen Service sowie einen coolen, extravaganen Stil.

Sales & Marketing Manager

In dieser Position repräsentieren Sie mit Ihrer Persönlichkeit die Vision des Nira Alpina im nationalen und internationalen Markt. Sie sind eine flexible, sympathische, interessierte und motivierte Person. Idealerweise verfügen Sie über Berufserfahrung in vergleichbarer Position. Marktenkenntnisse sind von Vorteil. Ihr Einsatzort ist Silvaplana Surlej, aber auch Zürich ist möglich.

In dieser Funktion sind Sie für folgende Bereiche zuständig:

- Koordination, Organisation und Durchführung aller Verkaufsmassnahmen im lokalen und globalen Markt
- Erstellung des Sales&Marketing-Plans und Umsetzung
- Budgeterstellung und Verantwortung für das Sales&Marketing-Budget
- Budgeterstellung und Verantwortung für das Roombudget
- Enge Zusammenarbeit mit den Nira Hotels & Resorts

Wir bieten:

- Vielfältige und kreative Arbeitsaufgaben
- Dynamisches Betriebsklima innerhalb eines jungen Teams
- Unbefristete Anstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf eine schriftliche

Bewerbung.

Nira Alpina

Kai W. Ulrich

General Manager

Via Dal Corvatsch 76

7513 Silvaplana Surlej

30754-10850



**Das junge, engagierte Team der
Casino Restaurants Bern sucht SIE
als Leiter/in Bankette – Anlässe
per 1. März 2015 oder nach Vereinbarung**

Sie bringen mit

Eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule). Sie verfügen über Kader- und Führungserfahrung in einem ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. In enger Zusammenarbeit mit den Restaurants nutzen Sie die hausinternen Synergien.

Als frontorientierte, gewinnende Persönlichkeit sind Sie ein Motivator und ein Organisationstalent mit einem Flair für Zahlen. Die Arbeit an der «Front», Ihre Hauptaufgabe, macht Ihnen Spass, und Sie überzeugen durch Ihre Ruhe und Übersicht auch in hektischen Situationen.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen sowie englischen Sprache problemlos verständigen.

Es erwartet Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit einer grossen, lebendigen Banketteabteilung; zirka 30 Teilzeitarbeitende jeden Alters.

Ein kompetentes, aufgestelltes Team, wo Sie Ihre Ideen und Erfahrungen einbringen dürfen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Organisation, Durchführung und Betreuung von Anlässen, Banketten und Caterings von 10 bis 1000 Personen. Der gastronomische Standard entspricht den schönen, stilvollen Räumlichkeiten.

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV sowie guter Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Herr Tobias Burkhalter
Herrengasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05
www.casinobern.ch

35899-11854

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Luzern www.schiffrestaurant.ch Luzern

Chef de rang/Servicefach w/m

Jobcode hoteljob.ch: J90567

Schiffrestaurant Wilhelm Tell

Verankert am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
0041 (41) 410 23 30, info@schiffrestaurant.ch

35894-11851

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 80-100%

Alters- und Pflegeheime

Höchweidstrasse 36

6030 Ebikon

35894-11841

Auf Frühling 2015 – evtl. Herbst 2015 – suchen wir zwecks Führung des **Hotels Walser in Ulrichen VS** eine/n

Geschäftsführer/in oder ein Geschäftsführerpaar

Als leidenschaftlicher Gastgeber sorgen Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitenden für das Wohl unserer Gäste.

Sie bringen mit:

- offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit
- fundierte Ausbildung in der Hotellerie und/oder Gastronomie
- Sprachkenntnisse: D/F(E)
- Erfahrung im Führen eines Gastrounternehmens und von Mitarbeitenden von Vorteil
- viele neue, innovative Ideen, die Sie umsetzen möchten
- den Ansporn, das Geschäft mit strategischer Hilfe des Verwaltungsrates selbstständig zu führen.

Wir bieten:

- ein ***-Hotel direkt an der Loipe und an der Nufenenpassstrasse mit 42 Betten in 22 Zimmern und Restaurant mit Saal für bis zu 100 Gäste: www.hotel-walser.ch
- eine zeitgemässe Entlohnung mit Basislohn und leistungsabhängigen Komponenten
- ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
- eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit
- Übernahme/Pacht oder Kauf des Hotels möglich

Für Fragen wenden Sie sich bitte an: Philipp Garbely, 079 687 73 39

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Referenzen: peter.schmid@ab-trag.ch

TRAG Treuhand & Revisions AG

Peter Schmid

Postfach 432

3904 Naters

35460-11844

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, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J89886

Viamala Raststätte Thuis – A13 San Bernardino
Wohlfühl-Raststätte und Fenster zur Region
www.viamala-raststaette.ch

Luzern www.schiffrestaurant.ch Luzern

Chef de Partie / Jungkoch

Jobcode hoteljob.ch: J90566

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Verankert am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
0041 (41) 410 23 30, info@schiffrestaurant.ch



Die Firma Massimo Cerutti SA sucht

2 Aussendienstmitarbeiter/innen, Vertreter/innen:

eine/n für die Region BASEL und

eine/n für die Region BERN/SOLOTHURN

Massimo Cerutti SA – Gilde-Partner – mit der Marke Cerutti «il Caffè» sowie weiteren namhaften italienischen Süswaren (u.a. Amaretti, Cantuccini, Panettoni etc.) sucht als Ergänzung seines jungen und dynamischen Teams für die Deutschschweiz Aussendienstmitarbeiter/innen, Vertreter/innen für die Region Basel und für die Region Bern/Solothurn.

Die Hauptaufgaben umfassen Folgendes:

- Verbreitung der Marke Cerutti «il Caffè»
- Entwicklung und Betreuung neuer und bestehender Kunden

Ihr Profil sollte Folgendes umfassen:

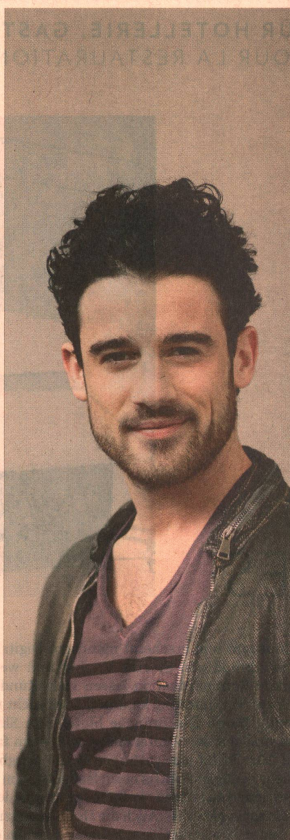
- Berufserfahrung im Verkauf in Hotel, Restaurant und Bars (HO.RE.CA)
- Flüssend Deutsch und Italienisch
- Gute Umgangsformen und sicheres Auftreten
- Vertrauenswürdig und gewissenhaft

Wir bieten Ihnen:

- Geschäftsauto
- Fixum sowie Provision auf getätigtem Umsatz
- Monatliche Spesen

Wenn Sie zudem kontaktfreudig und zuverlässig sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Massimo Cerutti SA
Via Casate 17-19
6883 Novazzano (TI)
Tel.: 091 640 70 00
E-Mail: info@caffe-cerutti.com
Website: www.caffe-cerutti.ch



Persönlichkeiten wie Sie.

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist das grösste nicht universitäre Spital der Schweiz. Wir betreuen die Bevölkerung rund um die Uhr von der Grundversorgung bis zur hoch spezialisierten Medizin. Für die **Diätküche** des Standorts Luzern suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 90%

Ihr Wirkungsfeld

- Selbständiges Zubereiten einer grossen Vielfalt von Diätkostformen
- Bearbeiten der Essensbestellung mit EDV-System, Kontrolle der Essensausgabe
- Mitbetreuen der Lernenden Diätköche
- Führen von HACCP Formularen

Ihre Erfahrungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Motivierte, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hohem Teamgeist
- Engagierte, kreative und selbständige Arbeitsweise
- Versierter Umgang mit EDV - Anwenderprogramme

Ihre Perspektiven

- Sie als Ideengeber sind gefragt!
- Sehr gutes Arbeitsklima in einem Team von 16 Mitarbeitenden

Ihr Weg zu uns

Bitte schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Angabe der Kennziffer 55036 per E-Mail an hr.luzern@luks.ch oder per Post an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Beatrix Reyero, Stellvertretende Küchenchefin Diätküche, Tel.: 041 205 20 79.

www.luks.ch/stellen

luzerner kantonsspital
LUGANO SURSEE WOLHUSEN

SVIZZERA ITALIANA

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
LUGANO

Für das außergewöhnliche Luxushotel auf höchstem Niveau suchen wir eine/n frontorientierten

EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER

Sie verfügen über einen starken Background in Rooms Division und haben in führenden Luxushotels im In- und Ausland gearbeitet. Diese anspruchsvolle Position bietet Ihnen eine einmalige Gelegenheit in einem der besten Hotels des Tessins zu arbeiten. Ein professionelles Umfeld ist selbstverständlich.

Ihr Profil:

- Mindestens 3 Jahre Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in einem Luxushotel
- Sind zwischen 30 und 45 Jahre alt
- Talent mit Menschen umzugehen, Leadership und Team-Work
- Sie führen die Rezeption, Conciergerie, Spa und Fitness Center
- Koordinieren von Qualitätsprogrammen
- Koordinieren der Sicherheitssysteme, Life Safety (SIBE)
- Kenntnisse von Protel oder ähnlichen Systemen (PMS) und online Verkaufskanäle
- Sie können sich in italienischer, deutscher, englischer und französischer Sprache schriftlich, so wie auch mündlich verständigen

Wir bieten:

- Stimulierendes Arbeitsklima im wunderschönen Tessin
- Junges und dynamisches Team
- Attraktives Entschädigungspaket
- Perspektiven basierend auf Performance und Erfolg
- Eintritt ab dem 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Bewerbung:

Villa Principe Leopoldo

z.Hd. Frau Flavia Boffi • Human Resources Manager*

Via Montalbano 5 – 6900 Lugano

T +41 (0)91 985 88 55 | F +41 (0)91 985 88 25

flavia.boffi@leopoldohotel.com | www.leopoldohotel.com

*Es werden nur Bewerbungen beantwortet welche den genannten Anforderungen gerecht sind. Wir garantieren absolute Diskretion.

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahrestellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite



Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

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

BERGBAHNEN UND DIE DIGITAL NATIVES

Digitale Kommunikation als entscheidender Erfolgsfaktor. Schweizer Bergbahnen weisen ein grosses Potenzial auf!

Michael will spontan in die Ferien verreisen. Er vergleicht Hotelbewertungen von Gästen und bucht das Hotel direkt auf derselben Webseite. Michael ist bereit, für einen günstigeren Preis an weniger beliebten Zeiten zu fliegen, denn er weiss: Die Preise für Flugtickets richten sich dynamisch nach der Nachfrage. Bevor Michael in den Zug Richtung Flughafen steigt, scannt er mit seinem Smartphone noch schnell einen Einzahlungsschein und löst die Bezahlung aus. Das Zugticket befindet sich natürlich schon auf dem Smartphone. Michael gehört zu der Generation «Digital Natives». Digital Natives nennt man jene Generation, die im Zeitalter der Technologie aufgewachsen ist. Weltweit passen Unternehmen ihre Angebote auf die Bedürfnisse dieser Generation an, denn sie wird für die Märkte immer bedeutender. Was heisst das für Bergbahnen? Klar ist: Die Schweizer Bergbahnen scheinen diese Entwicklung bisher verpasst zu haben: Ihr Angebot bleibt seit Jahren unverändert. Der übliche Weg, einen Skipass zu kau-

fen, bleibt mühsam und erscheint manchem Digital Native zu weilen etwas altmodisch. Starres Pricing und wenig ansprechende digitale Kommunikation lassen viele Kundenwünsche offen. Druck zur Veränderung kommt jedoch nicht nur von der Nachfrageseite. Denn: Die Branche blutet. Die Skier-Days in der Schweiz sind seit der Wintersaison 03/04 um fast zwanzig Prozent auf 23,9 Millionen gesunken. Viele Bergbahnen können nicht mehr genügend Mittel erwirtschaften, um die nötigen Ersatzinvestitionen zu tätigen, weshalb immer wieder die öffentliche Hand einspringen muss. Auch die Hotelindustrie durchlebt turbulente Zeiten. Doch hier, so scheint es, wurden die Zeichen der Zeit erkannt und Massnahmen eingeleitet. Für viele Hotels heisst die Lösung «Revenue Management». Das Ziel von Revenue Management ist es, durch die Analyse von Kundenbedürfnissen und die Optimierung von Preis und Angebot den Ertrag zu maximieren. Dies führt zu einem kundenorientierten Angebot, optimierten Distributionskanälen und flexiblen Preisen. Die Resultate des Revenue Managements sind sehr positiv, denn viele Hotels berichten über erhebliche Umsatzsteigerungen. Was bei

Hotels oder auch bei Airlines sehr gut funktioniert, scheint auch bei den Bergbahnen grosses Potenzial zu haben. Denn die Bergbahnen erfüllen laut diverser Studien alle Kriterien, um Revenue Management erfolgreich einzusetzen. Es braucht eine neue Stimulation, um die Leute zum Skifahren zu animieren. Dabei spielt auch die digitale Kommunikation eine zentrale Rolle. Es bleibt zu hoffen, dass auch die Schweizer Bergbahnen diese Chance erkennen und die Sprache der Digital Natives erlernen. Denn das Potenzial von Revenue Management bei Bergbahnen ist gross!



Manuel Anthamatten
Projektleiter Bergbahnen
Swiss Hospitality Solutions
www.swisshospitalitysolutions.ch

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10076

Sie denken ebenfalls über die Nachfolge in Ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger übernehmen? Sie haben Interesse einen Betrieb zu kaufen oder zu verkaufen?

Hotel- & Restaurant Nachfolge/Betriebsübergabe Eine Veranstaltung für Käufer, Verkäufer, Betreiber und Investoren

DATEN
Montag 19.1.2015 – 12.00-16.00 Uhr
Donnerstag 29.1.2015 – 16.00-20.00 Uhr

ORT
Gasthof Kreuz – Oltenstrasse 11
4622 Egerkingen – www.kreuz.ch

ANMELDUNG - TEILNAHME
anmeldung.kohl-hint.ch
Teilnahmegebühr CHF 150.- / Person

AUSKUNFT
+41 44 533 50 42 – www.kohl-hint.ch
frank.reutlinger@kohl-hint.ch



30902-11656

Zu verkaufen: TSCHIERV – VAL MÜSTAIR Hotelliegenschaft und Dependance

(25 Zimmer) mit Restaurant, Pizzeria, Ladenlokalitäten und Umschwung. Verkaufspreis Fr. 1,3 Mio.

LEMM IMMOBILIEN AG
Via Maistra 5, 7500 St. Moritz
Tel. 081 833 44 66, Fax 081 833 47 96
E-Mail: lemm.immobilien@bluewin.ch
www.lemmobilien.ch

30858-11630

hotelforsale.ch

Verkaufshit!

Sind Sie auf der Suche nach etwas ganz Besonderem?
Mit 600 000.– Fr. Eigenkapital gehört Ihnen dieses

einmalige Hotel/Restaurant

in einer wohlthuenden Atmosphäre und idyllischer Umgebung.
30 Hotelzimmer/64 Betten,
2 Seminarräume, Wellnessbereich,
3½-Zimmer-Wohnung,
Restauration mit 150 SP,
Terrasse mit 120 SP, 70 PP.
Interessiert?

Zumkehr & Etterli AG
Bernastr. 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84

info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

30892-11650

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

htr hotel revue