

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 36

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: 30.06.2025

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

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

**Schon registriert?
Täglich Neues
aus der Branche
mit htr.news**

www.htr.ch



Trennung

Warum der abrupte Abgang von Gaudenz Thoma als CEO von Graubünden Ferien mit Fragezeichen verbunden ist.

Seite 2

Begeisterung

Warum Nendaz die neue internationale Raffles-Schule als touristischen Glücksfall sieht.

Seite 10

Ausbildung

Warum immer mehr Abgänger einer Hotelfachschule als CEO eines Spitals oder Pflegeheims arbeiten.

Seite 15

Krönung

Warum das «The Dolder Grand» von Gault Millau von Schweiz zum «Hotel des Jahres 2016» gekürt wurde und wie dieses die Auszeichnung feierte.

Seite 20

Standortförderung 2016-2019

Zentral fürs Berggebiet



Glerner Hauptüberschiebung: Die touristische Inwertsetzung zählt zu den beispielhaften NRP-Projekten.

Weisse Arena Gruppe

Der Ständerat entscheidet nächsten Mittwoch über die Standortförderung. Teil davon ist das touristische Impulsprogramm.

Theres Lagler

Es geht zurzeit um Schadensbegrenzung», betont der Bündner Ständerat Stefan Engler. Er ist Mitglied der Wirtschaftskommission, welche die Standortförderungsbotschaft 2016-2019 vorberaten hat. Sie schlägt vor, den Beitrag an Schweiz Tourismus in den kommenden vier Jahren von 220,5 auf 230 Mio. Franken zu erhöhen. «Die Stimulierung der Nachfrage kann kurzfristig zu einer besseren Auslastung beitragen», so Engler. «Schliesslich ist keine andere Branche so di-

rekt von der Frankenstärke betroffen.» Bei den weiteren tourismuspolitischen Instrumenten bleibt die Kommission auf Bundesratslinie: Die Mittel für die Neue Regionalpolitik (NRP) sollen um 200 Mio., jene für Innoutour um 10 Mio. Franken aufgestockt und das Darlehen von 100 Mio. Franken an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit bis 2019 verlängert werden.

Ein Augenschein im Glarner Hinterland zeigt, wie wichtig diese Bundesmittel für die Berggebiete sind. In der Gemeinde Gla-

rus Süd, zu der Braunwald und Elm gehören, kämpfen Tourismus und Industrie mit Herausforderungen: So haben sich beispielsweise die Logiernächte in Braunwald in den letzten zehn Jahren halbiert. Die Gemeinde stösst nun mithilfe von Regionalpolitik, Innoutour, Berghilfe und anderen Finanzpartnern wichtige Projekte zur Standortentwicklung an. Der richtige Weg, finden Experten. Doch zur wirtschaftlichen Prosperität seien noch weitere Faktoren zu beachten.

Seite 8 und «fokus», Seite 11 bis 13

St. Moritz Baupläne polarisieren

Am 16. Oktober befinden die St. Moritzer Stimmbürger an der Urne über den Bau eines markanten Gesundheitshotels und einer neuen Klinik Gut. Dagegen wehren sich die Luxushotels Badrutt's Palace und Kulm. Sagen die Stimmbürger zum Projekt Ja, «müssen wir uns rechtliche Schritte überlegen», sagt Jörg Rötthlisberger, Vertreter der beiden Hotels in dieser Angelegenheit.

Seite 5

Walliser Wein

Eine Önologin wie keine andere



Hinterlässt ein grosses Wein-Erbe: Madeleine Gay. Olivier Maire

Madeleine Gay hat die Weingeschichte des Wallis wie niemand sonst beeinflusst: Seit 34 Jahren arbeitet die ausgebildete ETS-Ingenieurin im Weinbau und Önologin bei Proviens, zweimal 2008 und 2015 - wurde sie zur «Winzerin des Jahres» des «Grand Prix du Vin Suisse» ausgezeichnet.

Nun geht die passionierte Chef-Önologin in Pension und hinterlässt dabei nicht nur einen reichhaltigen Rebsortenbestand - das

Wallis zählt rund 40 verschiedene Rebsorten -, sondern auch eine Vielzahl an überall prämierten Weinen.

Gleichzeitig wird sie mit Lob aus der Branche überschüttet. «Sie ist ebenso eine Pionierin der alten einheimischen Rebsorten wie eine Künstlerin der Trauben-Transformation», zollt ihr etwa Chandra Kurt, eine der bekanntesten Schweizer Wein-Autorinnen, Respekt.

Seite 7

Inhalt

diese woche people	2-5
cahier français	6
fokus	7-10
caterer & service	11-14
online & technik	15-16
dolce vita	17
	18-20



ANZEIGE

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

«Als Unternehmer will ich meine Rentabilität verdoppeln und Synergien nutzen.»

Wir bieten Lösungen - www.hugentobler.ch

BRITA Professional

MIT BRITA BEKOMME ICH WASSER UND KAFFEE IN HARMONIE

Besuchen Sie uns an der Igeho in Basel vom 21. - 25.11.2015 in Halle 1.1 Stand C 103

Igeho

Erleben Sie den Food Sensoriker Patrick Zbinden an unserem Stand und gewinnen Sie ein Wellness Wochenende!

Gourmet

www.illycafe.ch

Wir machen Hotels erfolgreicher.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Hoteliersverband

protel

Schweiz

«Milestone 2015»: 76 Projekte eingereicht

Mit Ablauf der Bewerbungsfrist für den «Milestone, Tourismuspreis Schweiz» sind insgesamt 76 Projekte eingereicht worden. Davon stammen nicht weniger als 15 aus der Romandie und drei aus der italienischen Schweiz. Am 20./21. September wird die Milestone-Jury die Nominierten bestimmen. Wer die begehrten Preise gewinnen wird, entscheidet sich am 3. November an der Feier im Kursaal Bern. Alle Projekte sind ersichtlich auf:

www.htr-milestone.ch

Unveränderte Mindestlöhne im Gastgewerbe

Die Sozialpartner des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) für das Gastgewerbe haben in den jährlichen Lohnverhandlungen festgelegt, dass die Mindestlöhne per 1. Januar 2016 unverändert bleiben. Diese bleiben somit das dritte Jahr in Folge gleich. Die Mindestlöhne gelten also auch für das kommende Jahr. Arbeitgeber finden die aktuellsten Arbeitsverträge sowie Merkblätter, welche sie bei ihrer Arbeit unterstützen, auf:

www.hotellerieuisse.ch/
Rechtsberatung

Neuer Award: «Hotelier des Jahres»



ZVG

Die Hotelbranche ist um eine Auszeichnung und einen Gala-Event reicher: Erstmals wird am 24. November im Rahmen des «Swiss Hospitality Investment Forum» im Congress Center Basel der Award «Hotelier des Jahres» verliehen mit dem Ziel, die Exzellenz in der Schweizer Hotellerie zu fördern und angemessen zu würdigen. Gekürt wird der Preisträger durch eine breit abgestützte Fachjury. Initiant und Organisator des neuen Events ist **Fiorenzo Fässler**, Managing Director der Smarket AG. gn/dst

Eklat bei Graubünden Ferien: CEO Gaudenz Thoma hat die Marketing-Organisation Knall auf Fall verlassen. GRF will nun unter neuer Führung die Zukunft anpacken.

DANIEL STAMPFELI

CEO Gaudenz Thoma verlässt nach über achtjähriger, erfolgreicher Tätigkeit die kantonale Marketingorganisation. Dies wurde am vergangenen Donnerstagmittag mittels Medienmitteilung verkündet. Am Montag hatte Thoma dann bereits seinen letzten Arbeitstag und verabschiedete sich mit einer kleinen Feier von seinen Mitarbeitenden. Was war geschehen? Darüber lässt sich nur spekulieren. Der offizielle Wortlaut: «Der Vorstand und der CEO sind übereinstimmend zum Schluss gekommen, dass die Zukunft von GRF unter neuer Leitung in Angriff genommen wird.» Der Umbau von Graubünden Ferien zur verkaufsorientierten Organisation sowie die Positionierung am Markt seien so weit fortgeschritten, dass GRF nun in eine neue Phase treten könne.

«Der Austritt sieht nach aussen hin kurzfristig aus»

Marcel Friberg, Präsident von Graubünden Ferien, zur Veränderung an der GRF-Spitze: «Der Austritt von Gaudenz Thoma sieht nach aussen hin kurzfristig aus, fand aber nicht in dieser Form statt.» Schon seit längerer Zeit habe diesbezüglich ein Prozess zwischen dem GRF-Vorstand, dem Präsidenten Marcel Friberg und CEO Gaudenz Thoma stattgefunden. Dabei sei es um die Frage gegangen, was die Marketingorganisation heute macht und was in Zukunft. Dies sei dann auch für Gaudenz Thoma der Moment gewesen, nach über acht Jahren einen neuen Weg zu beschreiten, so Friberg. In der Folge habe man den Austritt entsprechend vereinbart. Friberg stellt in Abrede, dass es bezüglich Strategie und Ausrichtung zu



«Es gab keine grossen Abweichungen zwischen Vorstand und Gaudenz Thoma.»

Marcel Friberg
Präsident Graubünden Ferien

massen zitieren: «Es waren wunderbare und intensive Jahre. Eine bereichernde, lehrreiche und herausfordernde Zeit, auf die ich mit Stolz zurückblicke. Ich werde mit Graubünden auch in Zukunft verbunden bleiben, auch wenn für mich nun der Zeitpunkt gekommen ist, zu neuen Ufern aufzubrechen.» Gaudenz Thoma



Die Marketingorganisation Graubünden Ferien muss aufpassen, dass sie nicht «baden geht».

swiss-image.ch/Jakob Edholm

Turbulenzen bei Graubünden Ferien

selbst war für eine persönliche Stellungnahme gegenüber der htr nicht erreichbar.

Nachfolger soll spätestens in fünf Monaten bestimmt sein

In der Übergangsphase bildet sich ein neues Geschäftsleitungsgremium mit Marcel Friberg, Myriam Keller (COO) und Manuela Michel (Head of Product Development). Myriam Keller, bis dato stellvertretende CEO, übernimmt ad interim die operative Leitung von GRF. Die Rahmenbedingungen für die Nachfolgeregelung seien durch den Vorstand definiert, damit diese zügig geregelt werden könne.

«Für die Suche eines Nachfolgers für Gaudenz Thoma setzen wir uns nicht unter Druck», so GRF-Präsident Friberg. Frühestens in drei Monaten, spätestens in vier oder fünf Monaten soll der neue CEO an Bord sein. Bereits im Frühjahr 2015 hatte Gieri Spescha relativ überraschend GRF verlassen. Er war Head of Corporate Communications und lang-

jähriges Geschäftsleitungsmitglied.

Die strategische Ausrichtung für die Jahre 2014 bis 2018 von GRF greife und trage erste Früchte, teilt die Organisation weiter mit. So habe sich GRF als Organisation weiter stabilisieren und als Kompetenzzentrum stärken können. Auch sei es der Geschäftsleitung unter Führung von Gaudenz Thoma gelungen, den im



Gaudenz Thoma: bis Ende August CEO von GRF.

letzten Dezember eingeleiteten Umbau rasch umzusetzen und die Strukturen zu festigen. Graubünden Ferien trete nun in eine neue Phase, bei der es darum gehe, die künftigen Herausforderungen am Markt sowie die künftigen Geschäftsfelder von GRF zu etablieren.

Die Strategie soll überprüft und wo nötig angepasst werden. Wichtige Ereignisse wie die Aufhebung des Euro-Mindestkurses im Januar 2015 würden hierbei ebenso berücksichtigt wie aktuelle Erkenntnisse aus Marktforschungen aus den für Graubünden relevanten Märkten. «Da die Märkte erodieren, die GRF in erster Linie bearbeitet, wie Benelux und Deutschland, müssen wir uns nun überlegen, welches in Zukunft unsere Märkte sind», so Marcel Friberg. Welches diese sind, könne heute noch nicht gesagt werden. Neben Feriendörfern kämen noch andere Länder in Frage. Bis Ende 2015 soll die neue Strategie stehen.

ANZEIGE

Qualität aus Familienhand

Saft vom Fass naturtrüb aus dem Eichenfass sowie klare Apfelweine (mit und ohne Alkohol) sind Spezialitäten für Ihre Gäste und passen zu jedem Essen.

Unsere natürlichen Apfelsäfte keltern wir ausschliesslich aus Äpfeln der Ostschweiz. Wir kennen die Lieferanten persönlich. 70 Mitarbeitende geben ihr Bestes für eine hochstehende Safftherstellung. Wir stehen ein für Qualität, Tradition und langfristige Arbeitsplätze.

MÖHL
Apfelsäfte

Tradition seit 1895
Mosterlei Möhl AG, 9320 Arbon

Leichtere Amortisations-Sistierung

Die SGH ermöglicht den von ihr finanzierten Betrieben erleichterte Amortisations-Sistierungen. Ebenso führt sie Zinsreduktionen ein.

Die Rahmenbedingungen für die Beherbergungswirtschaft haben sich seit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses wesentlich verändert und die Betriebe stehen vor grossen Herausforderungen, schreibt die SGH in einer Medienmitteilung. Die Branche habe in den letzten Jahren immer wieder bewiesen, dass sie sich diesen stellt. Dennoch seien die Kosten kaum mehr zu senken und die Preise stünden weiterhin unter Druck.

Zur Unterstützung werden nun für Betriebe, die seit dem 1. Janu-

ar 2014 bis und mit dem 30. Juni 2015 die Amortisationen geleistet haben und keine Ausstände aufweisen, erleichterte Amortisations-Sistierungen gewährt. Diese können, so die SGH, ab dem 1. September 2015 bis am 31. Dezember 2015 für den Aufschub der ordentlichen Rückzahlungen bis längstens 31. Dezember 2016 beantragt werden. Für die anderen Betriebe wird die SGH, wie bis anhin und aufgrund einer individuellen Analyse, Amortisations-Sistierungs-Anfragen im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten prüfen.

Die SGH hatte bereits Ende 2014 entschieden, die Zinsen für Startdarlehen mit Wirkung per 1. Januar 2015 zu senken. Neben den bestehenden Startdarlehen über drei, fünf und zehn Jahre zu 1.25 Prozent, 1.75 Prozent beziehungsweise 2.25 Prozent werden

neue Impulsdarlehen mit gleichen Laufzeiten und einem um 0.50 Prozent reduzierten Zinssatz angeboten. Diese Impulsdarlehen können für die Finanzierung von besonders förderungswürdigen Projekten beantragt werden. Als förderungswürdig gelten Projekte, welche: a) zur Steigerung der Produktivität und der Kosteneffizienz, b) zur Verlängerung der regionalen Wertschöpfungskette oder c) zur Stärkung der Kooperationen, d) zur Verbesserung der energetischen Nachhaltigkeit beitragen.

Die am 1. April 2015 in Kraft getretene Verordnung erhöhe die Flexibilität der SGH, eine antizyklische Politik zu führen, ist der Mitteilung weiter zu entnehmen. Die SGH werde dank den bestehenden Reserven diese Situation selbstständig tragen. dst



Der in Spiez wohnhafte und als Koch ausgebildete Bruno Wüthrich betreibt seit Anfang Jahr im Diemtigtal das «Hotel für zwei».

May Sae-Ueng

Chinesen erkunden Diemtigtal

Alles andere als Gruppenreisen: Die Hälfte der Gäste des «Hotels für zwei» hoch über dem Diemtigtal sind Chinesen. «Hotelier» Bruno Wüthrich ist selbst überrascht.

DANIEL STAMPFELI

Bruno Wüthrich, Sie führen nun ein «Hotel für zwei», früher waren Sie ein bekannter Spitzenkoch. Sind Sie ein klassischer Aussteiger?
Nein, ein Umsteiger. Und dies nicht ganz freiwillig. Ich habe mich neu orientiert, nicht etwa weil mir das Gastgewerbe nicht mehr gefiel, sondern ich musste dies aus gesundheitlichen Gründen tun. In den letzten Jahren bekam ich grosse Rückenprobleme, mit sieben Diskushernien, starker Arthrose und einem Gleitwirbel. Ohne diese gesundheitlichen Probleme wäre ich gerne noch zehn oder fünfzehn Jahre in der Gastronomie tätig gewesen.

Als Küchenchef und Koch-Olympiasieger waren Sie schweizweit bekannt. Fehlt Ihnen dieses Renommée bei Ihrer aktuellen Tätigkeit nicht?
Nein, überhaupt nicht. Ehre, Ruhm und Macht bedeuten mir nicht viel. Viel wichtiger ist mir die Lebensqualität. Ich sties schon damals vor gut zwanzig Jahren auf Unverständnis, als ich mein Engagement in der «Schultheissenstube» im Berner Hotel Schweizerhof aufgab, um einen Partyservice zu lancieren. Das sei doch ein gewaltiger Abstieg, so die damalige Kritik. Ich hatte nie einen Karriereplan gezimert mit dem Ziel, Sprosse um Sprosse auf der Karriereleiter zu erklimmen. Ich nahm vielmehr jeweils Stellen an, die mich persönlich interessierten.

Ihre neuste Aktivität, das Betreiben eines «Hotels für zwei», ist dies mehr als ein Marketing-Gag?
Es ist genau so zu verstehen, wie es der Name verspricht, es ist absolut kein Gag.

Wie kamen Sie denn auf diese Idee?
Meine Ehefrau und ich hatten schon früher im Diemtigtal ein Rundholz-Blockhaus gebaut. Als ich mich damit beschäftigte, meinen geliebten Kochberuf aufzugeben, kam die Idee auf, mit unserem Ferienhaus ein Geschäftsmodell zu entwickeln. Daraus resultierte dann das «Hotel für zwei».

Sie bieten Ihren Gästen einen persönlichen Service an, wohl damit sie hoch über dem Diemtigtal nicht vereinsamen.
Das Frühstück bereiten die Gäste selber zu. Wenn sie wollen, können sie auch selber kochen. Wollen die Gäste hingegen bekocht werden, übernehme ich dies. Im Angebot steht ein Sechsgang-Menü mit einheimischen Produkten und Schweizer Weinen. Auf Wunsch begleite ich die Gäste auch auf Wanderungen, zeige ihnen die Umgebung, sammle mit ihnen Pilze, Beeren und Kräuter und führe auch Kochkurse durch.

Wie läuft das Geschäft?

Gestartet sind wir über das Jahresende 2014/15, mit einem deutschen Ehepaar aus Düsseldorf. Da in der Nähe des Hauses den Wintersportlern nur ein kleiner Skilift zur Verfügung steht, hatte ich Befürchtungen, dass dies den deutschen Gästen nicht reichen würde. Deshalb bot ich ihnen an, sie nach Grindelwald oder ins Saanenland zum Skifahren zu fahren. Davon wollten sie aber gar nichts wissen. Sie fuhren vielmehr eine Woche lang auf Springenboden Ski und freuten sich, dass sie direkt zum Haus fahren konnten.

Zur Person Vom Küchenchef zum Kleinhotelier

Bruno Wüthrich (54) führt seit Ende 2014 in Horboden über dem Diemtigtal BE in einem Blockhaus das «Hotel für zwei». Zuvor, seit 2005, war er Betriebsinhaber des Restaurants im Schloss Spiez. Von 1989 bis 1992 war Bruno Wüthrich Küchenchef im Restaurant Schultheissenstube im Hotel Schweizerhof in Bern. Im Jahr 2004 gewann er in der Sparte Regionalmannschaft mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) die Olympiade der Köche in Erfurt. Wüthrich ist auch Autor zahlreicher Gastronomie-Fachbücher. dst



Das Blockhaus «Hotel für zwei» ist mit Designermöbeln ausgestattet.

ZVG

Und wie läuft es seither?
In den ersten Monaten 2015 war die Nachfrage sehr schwach. Seit Juni bietet ich das «Hotel für zwei» auf Airbnb an. Nun erhalte ich sehr viele Anfragen.

Aber trotzdem reicht dieses Nischenprodukt wohl kaum zum Bestreiten Ihres Lebensunterhaltes?
Ja doch. Und wenn es immer besetzt wäre, würde ich reich damit.

Das heisst, günstig ist Ihr Angebot nicht?

Nein, ich bin nicht billig. Die Nacht kostet 300 Franken, ohne jegliche Zusatzleistung. Das 6-Gang-Menü inklusive Wein ist für zwei Personen ab 300 Franken zu haben.

Wer sind die Gäste, die bereit sind, derart abgelegene relativ teure Ferien zu verbringen?
Die Hälfte aller Gäste sind Chinesen. Die andere Hälfte entfällt auf Schweizer, Deutsche, Amerikaner, Engländer und Ungarn.

Aber die Chinesen wollen doch shoppen. Auf Horboden gibt es nicht einmal einen Souvenirshop.
Sie freuen sich hier oben riesig. Nicht alle Chinesen wollen shoppen. Mit einigen bin ich schon zum Seebergsee gewandert. Die Chinesen reisen mit dem Mietauto an, so dass sie auch die

Möglichkeit haben, Ausflüge, etwa an die Thunersee oder nach Interlaken, zu machen.

Welche Ihrer angebotenen Zusatzdienstleistungen sind am gefragtesten?
Ganz klar das 6-Gang-Menü. Im Schnitt wird dies einmal pro Woche gebucht.

«Die Chinesen reisen mit dem Mietauto an, so dass sie auch die Möglichkeit haben, Ausflüge zu machen.»

Nach Ihrer Kochausbildung, während Ihrer Tätigkeit als Commis de cuisine beim legendären Ernesto Schlegel im Restaurant Du Théâtre, absolvierten Sie als Schlagzeuger die Berner Jazzschule.

Spielen Sie Ihren Gästen manchmal etwas vor?
Auf dem Schlagzeug nicht, dies spiele ich für mich selbst. Hingegen spielen meine Ehefrau und ich den Gästen gerne auf dem Alphorn etwas vor. Dies kommt insbesondere bei den Chinesen sehr gut an.

Sehen Sie Parallelen zwischen Kochen und Musik bezüglich Kreativität?
Ursprünglich wollte ich eigentlich Musiker werden, erlernte aber dann doch den Kochberuf. Später stellte ich fest, dass ich mich beim Kochen so frei entfalten konnte, wie ich es mir eigentlich als Musiker gewünscht hätte. In beiden Bereichen geht es darum, technisch so gut zu sein, dass man seiner Kreativität freien Lauf lassen kann.

Standpunkt

Die Schweiz – ein Job-Wunder mit Fragezeichen



ROGER SEIFRITZ*

Der neuste Seco-Konjunkturbericht von vergangener Woche hat diverse Medien dazu veranlasst, den Frankschock als überwunden zu erklären. Fast zeitgleich berichtete die Tagesschau des Schweizer Fernsehens, dass viele Hotels trotz Krise in der Lage wären, ihre Preise sogar zu erhöhen. Berichte dieser Art sind heikel, gaukeln sie dem Publikum doch vor, dass alles gar nicht so schlimm ist. Betrachtet man die Beschäftigungsentwicklung in der Schweiz

«Korrigieren wir den Trend nicht, wird der Hotellerie langsam die Luft abgedreht.»

seit 2007, dem Beginn der Finanzkrise, überrascht die positive Grundtendenz tatsächlich. Allen belastenden Umgebungsbedingungen zum Trotz entstanden über 300 000 neue Jobs. Wer aber genauer hinsieht, entdeckt durchaus Unerfreuliches: Im verarbeitenden Sektor, Handel, Bau- und Gastgewerbe, gingen 60 000 Jobs verloren. Die zusätzlichen Stellen entstanden beim Staat, im parastaatlichen Bereich und bei Freiberuflern. Genau diese erhalten ihre Existenzberechtigung aber erst durch den produktiven Sektor. Für das massive Jobwachstum in diesen Bereichen gibt es einen wesentlichen Grund: die fortschreitende Regulierungswut. Das muss uns zu denken geben. Korrigieren wir diesen Trend nicht, wird der produktiven Branchen wie der Hotellerie langsam die Luft abgedreht. Korrigieren können wir zum Beispiel an der Wahlurne im Herbst, indem wir Kandidaten und Parteien wählen, die nicht bei jedem Ereignis nach neuen Regeln und Gesetzen schreien.

* Roger Seifritz ist Direktor der Reka.

Aufgefallen

Schwiizerdütsch für arabische Hotelgäste



«Wie geit's?», «Wo isch dr Bahnhof?» oder «Adiemeressi» – die Gäste im Hotel Royal-St. Georges in

Interlaken sollen zumindest ein paar Brocken Dialekt verstehen, findet der tunesische Hoteldirektor Karim Abid. Wie die «Jungfrau Zeitung» berichtet, legt er deshalb seit Kurzem Schwiizerdütsch-Broschüren für seine vorwiegend arabischen Gäste auf. Diese seien vom Mini-Sprachführer begeistert, sagt Abid, der das Hotel seit Anfang Juli leitet: «Die Broschüre kommt bei unseren Gästen sehr gut an.» Die Aktion versteht der Tunesier auch als Aufruf, den heimischen Dialekt breiter zu fördern. bf

Aus der Region

Mittelland

Murten Classics
mit mehr
Besuchern

Die Veranstalter der 27. Ausgabe des Murten Classic Festivals zählten 8400 Besucher, 5 Prozent mehr als letztes Jahr. Die kostenpflichtigen Veranstaltungen hatten eine durchschnittliche Auslastung von 94 Prozent – von 26 Konzerten waren zehn ausverkauft. Das Wetter spielte einigermassen mit, obwohl gleich zu Beginn drei Konzerte nach drinnen verlegt werden mussten. Über die Dauer des ganzen Festivals kamen dann nur noch vier weitere Indoor-Verlegungen vor.

Graubünden

Hotel Belvédère
kauft in Scuol
Coop-Filiale

Die Coop Genossenschaft hat der Belvédère-Gruppe den Standort einer früheren Coop-Filiale verkauft. Die Familie Baumgartner, Eigentümerin der Belvédère Hotels Scuol, schloss einen langfristigen Vertrag für das Ladenlokal ab. In der kommenden Winterseason werden im ehemaligen Coop-Gebäude mehrere Fachgeschäfte, die den Bedürfnissen der Hotelgäste entsprechen, einquartiert: namentlich das Sportgeschäft Jon Sport Alpin, ein Feinkostgeschäft mit Bistro sowie das Wohnaccessoires-Geschäft Geweih Royal. dst

Sanierung kommt voran

Ob die Gstaader Bergbahnen saniert werden, wird an den Gemeindeversammlungen entschieden. Danach werden die Gemeinden noch Minderheitsaktionäre sein.

DANIEL STAMPFLI

Am dritten Runden Tisch mit allen Gemeinden der Region als grösste Aktionäre (57% Anteil) der Bergbahnen Gstaad AG (BDG) haben die Gemeindegremien die Sanierungslösung der BDG mit grosser Mehrheit in positivem Sinne verabschiedet. Die BDG hat hierzu den von der Firma Grischconsult als verfassten Sanierungsbericht als Grundlage vorgelegt, wie der Verwaltungsrat der BDG in einer Medienmitteilung schreibt.

Die Sanierungs-Leistungen der Gemeinden setzen sich zusammen aus: Beiträgen an die finanzielle Sanierung, der Rekapitalisierung der Gesellschaft sowie aus Investitions- und Betriebsbeiträgen. Insgesamt kommen auf die Gemeinden Kosten von 60,328 Mio. Franken zu.

Der grösste Anteil (42,5 Mio. Franken) entfällt dabei auf die Gemeinde Saanen. An der Ge-



Die Gstaader Bergbahnen werden nach der Sanierung zu 70 Prozent in privater Hand sein. zvg

meindeversammlung vom Dezember 2014 hatte die Gemeinde Saanen bereits einen Teil der Sanierungsleistungen in der Höhe von total 12,9 Mio. Franken im Sinne einer Übergangslösung zugestimmt. Die bereits bewilligten Beiträge werden an die endgültige Sanierungslösung für die Gemeinde Saanen angerechnet.

Gemeinden halten noch einen Anteil von 30 Prozent

Laut vorliegendem Sanierungsbericht soll die BDG mit

33,6 Mio. Franken rekapitalisiert werden, 14,1 Mio. Franken werden von den Gemeinden in Form von Aktienkapital und Agio eingebracht. 19,9 Mio. Franken sollen durch verschiedene bisherige und neue private Aktionäre eingebracht werden. Die BDG wird nach erfolgter Sanierung mit rund 70 Prozent in privater Hand sein. Die Gemeinden werden einen Anteil von knapp 30 Prozent an der BDG halten.

Die Wiederaufstockung des Aktienkapitals erfolgt in zwei

oder drei Phasen. Dies ist auch davon abhängig, in welcher Form die erneuerte Gondelbahn Gstaad-Eggli eingebracht wird.

Alle Gemeinden werden die Sanierungsbeschlüsse ihren Versammlungen im Herbst 2015 zur Abstimmung unterbreiten. Die Gemeindeversammlungen der drei grössten Aktionäre finden am 18. September (Saanen), am 23. September (Zweismimmen) und am 6. Oktober (Rougemont, Gemeindeparlament) statt. Die Gemeindeversammlungen von

Gsteig, Lauenen, St. Stephan und Rossinière sind terminlich noch nicht fixiert.

Am 8. September wird der Verwaltungsrat der BDG an einer öffentlichen Informationsveranstaltung in Zweismimmen umfassend über die Sanierungslösung, die geplanten Investitionen und das Finanzierungskonzept sowie über Personelles informieren.

Positive Verhandlungen mit privaten Investoren

Die Verhandlungen mit mehreren interessierten Privatpersonen über eine Beteiligung an der sanierten Bergbahnunternehmung seien positiv verlaufen, teilt die Bergbahnen Destination Gstaad AG mit. Die privaten Investoren prüfen derzeit den finalen Sanierungsbericht. Die Absichtserklärungen zu den Investments seien weitgehend bereinigt und in einzelnen Fällen bereits unterzeichnet. In den nächsten Wochen sollen nun die erforderlichen Vertragsunterlagen ausgearbeitet werden mit dem Ziel, dass sich die privaten Investoren an der geplanten Aufstockung des Aktienkapitals der BDG im Herbst 2015 beteiligen können.

Am 28. Oktober wird die Generalversammlung der BDG stattfinden.

Unternehmen spricht von erfreulicher Sommerbilanz

Die laufende Sommersaison mit den grossen Hitzewellen im Flachland habe der BDG bis Mitte August einen erfreulichen Zuwachs von 13 Prozent mehr Erträgen gegenüber dem Vorjahr beschert, wie weiter verlautete. Damit liege die Bergbahnunternehmung bisher leicht über dem Fünf-Jahres-Schnitt.

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Unternehmerseminar hotellerieuisse



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

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

Das NDS HF Hotelmanagement arbeitet mit erfahrenen Dozentinnen und Dozenten. Der praxisnahe Studiengang dauert mit dem Ver-

fassen der Diplomarbeit 18 Monate, vermittelt in Modulen betriebswirtschaftliche und marketingorientierte Kenntnisse und fördert gleichzeitig persönliche und soziale Kompetenzen. Seit 1968 wurden so aus Talenten über 1700 diplomierte Hotelmanagerinnen und -manager, die Benchmarks setzen und selbstbewusst die Richtung vorgeben. Als innovative und erfolgreiche Unternehmerinnen und Unternehmer leisten sie ihren Beitrag für die stetige Weiterentwicklung der Schweizer Hotel-Gastro-Tourismus-Branche und deren vorzügliche Positionierung auf der internationalen Landkarte.

Die Titel «Dipl. Hotelmanagerin NDS HF» und «Dipl. Hotelmanager NDS HF» eröffnen Ihnen neue Laufbahnperspektiven!

Nur noch wenige Plätze zu vergeben!

Melden Sie sich jetzt an:

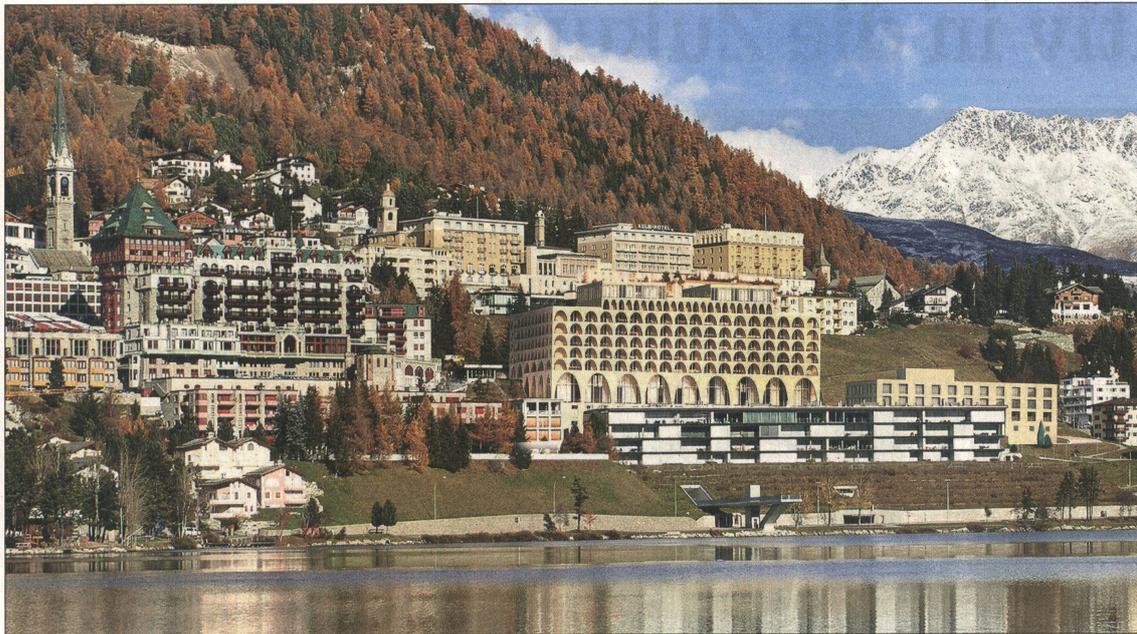
Kursbeginn: 14. Oktober 2015 (Zyklus 42)

Anmeldung, Administration, Information

hotelbildung.ch – Karriere beginnt mit einem Klick!

hotellerieuisse, Unternehmerbildung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon +41 31 370 43 01, Fax +41 31 370 42 62
www.hotelbildung.ch/nds
unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association



Der geplante Bau eines markanten Gesundheitshotels und der neuen Klinik Gut in St. Moritz polarisieren.

Visualisierung: Bearth & Deplazes Architekten AG

Es droht juristischer Weg

Sagt die St. Moritzer Bevölkerung am 18. Oktober Ja zum geplanten Gesundheitshotel, beschreiben die Luxushotels Badrutt's Palace und Kulm den juristischen Weg.

DANIEL STAMPFU

Zurzeit stünden die Chancen für ein Ja der St. Moritzer Bevölkerung am 18. Oktober zur Teilrevision der Ortsplanung Serletta Süd und damit zum Bau eines Gesundheitshotels und der neuen Klinik Gut 50 zu 50. Diese Einschätzung nimmt Jörg Röthlisberger von der PR-Agentur Richterich & Partner vor, welche die beiden St. Moritzer Luxushotels Badrutt's Palace und Kulm in dieser Angelegenheit vertritt. Guter Dinge bezüglich Abstimmung ist Adrian Urfer, CEO der Klinik Gut AG und damit Promotor für das Projekt: «Obwohl das Projekt polarisiert, haben wir sehr positive Rückmeldungen aus der Be-

völkerung erhalten.» Man habe erkannt, dass in St. Moritz etwas passieren müsse, damit es allen – auch den beiden 5-Sterne-Häusern in der Nachbarschaft – besser gehe. Gesundheitstourismus sei ein Zukunftsmarkt. «Den können wir nicht angehen, indem wir Klinik- und Hotelbauten verhindern», so Urfer. «Klar hoffen wir auf ein Nein der Stimmbürger aus Überzeugung, dass ein Bau eines Gesundheitshotels, wie er geplant ist, nicht realisiert werden darf», so Röthlisberger. Denn es bedürfe einer Gesamtplanung des Gebietes Serletta in St. Moritz und nicht einer Teilrevision für ein Bauprojekt ortsungebundener Investoren.

Hotelaussicht und Dorfbild beeinträchtigt

«Sollte aber die Bevölkerung Ja sagen, müssen wir uns rechtliche Schritte überlegen», so Röthlisberger. Denn man sei nicht bereit, den Bau des Gesundheitshotels in den vorgesehenen Dimensionen und der beabsichtigten Höhe zu akzeptieren. Auf die öffentlich kommunizierten

«Wir haben sehr positive Rückmeldungen aus der Bevölkerung erhalten.»

Adrian Urfer
CEO Klinik Gut AG

1820 Höhenmeter (über Meer) wäre man bereit einzuwilligen. Die Promotoren hätten jedoch bei 1844 Metern begonnen und seien auch heute noch weit von der gesetzlichen sogenannten Höhenkote entfernt. Die beiden betroffenen Hotels Badrutt's Palace und Kulm hätten an dieser Höhe gar keine Freude, da dies die Aussicht der Gäste auf den See stark einschränke, vielmehr aber die Ansicht des Dorfbildes beeinträchtige.

Prozesse vermeiden

Die Promotoren sind nach erfolgter Abstimmung laut Adrian Urfer bezüglich Grösse und Höhe des Baus zu Kompromissen bereit. «Jahrelange Prozesse bringen niemandem etwas.» Nach einer Annahme durch das Volk würden die Gegner erstmals wirklich verhandeln müssen. «Wir haben über Jahre das Gespräch gesucht», sagt Adrian Urfer. Nicht überraschend, dass die Gegner auch hier anderer Mei-

«Nach der Abstimmung zu einem Kompromiss Hand zu bieten, macht wenig Sinn.»

Jörg Röthlisberger
PR-Agentur Richterich & Partner

nung sind: Nach erfolgter Abstimmung zu einem Kompromiss mit den Promotoren Hand zu bieten, mache wenig Sinn, so Jörg Röthlisberger: «Dies hätte, wenn schon, vorher geschehen sollen, denn wir hatten Hand geboten.» Der PR-Fachmann und die beiden von ihm vertretenen Hotels stört auch, dass überhaupt noch nicht klar ist, wer das Gesundheitshotel dereinst betreiben werde. Zumindest Interessenten sollten bei einem schon länger währenden Projekt vorhanden und kommunizierbar sein.

Streit um Visualisierungen

Um die Visualisierungen des geplanten Gesundheitshotels ist kürzlich in den Medien ein Streit entbrannt. Die Promotoren waren den Opponenten vor, mit gefälschten Darstellungen gegen das Projekt argumentiert zu haben. Jörg Röthlisberger dazu: «Absolut lächerlich.» Die Visualisierungen seien von einem einheimischen Unternehmen höchst professionell gemacht worden. «Die Bilder zeigen nichts anderes als das wahrheitsgetreue Abbild des Projekts in seiner gan-

zen Auswirkung. Wir haben unsere Daten drei Mal geprüft», so Röthlisberger.

Sicher ist zurzeit nur, dass das Projekt vor der Abstimmung am 18. Oktober noch für hitzige Diskussionen sorgen wird, und im Falle einer Annahme durch die Stimmbürger auch danach. Auf den zu findenden Kompromiss darf man gespannt sein.

Projekt Gesundheitshotel und Klinik

Auf dem Areal der heutigen Hauptpost ist ein 4-Sterne-Hotel mit Ausrichtung auf Gesundheit geplant. Das Hotel mit Rehabilitation, Wellness und Wellbeing soll gemäss Initianten 129 Zimmer, sieben Suiten, Personalwohnungen und Restaurationsflächen sowie kulturelle, gesundheitliche und sportliche Nutzungen enthalten. In einem zweiten Gebäude sollen die neue Klinik Gut, eine neue Poststelle und eine Swisscom-Telefonzentrale entstehen. Eigentümerin des Areals Serletta Süd ist die Chris Silber St. Moritz AG. dst

Aus der Region

Berner Oberland Grünes Licht für Speizer Seevillen mit Hotelnutzung

Jetzt ist es amtlich: Gemäss dem «Berner Oberländer» liegt für das Projekt mit sieben Seevillen und zwei Appartementshäusern im Westteil des Speizer Deltapark-Areals die Baubewilligung nach einer abgewiesenen Einsprache nun vor. Von den Seevillen sollen höchstens drei verkauft und vier hotelmässig genutzt werden. Bereits per Ende Mai 2016 will darin der Bauherr Peter Hauenstein das neue 4-Sterne-Hotel Vital-resort Deltapark eröffnen. bf

Wärgistal stimmt nochmals über V-Projekt ab



ZVG

Gut ein Jahr nach der ersten Abstimmung, als die notwendige Zweidrittelmehrheit knapp verfehlt wurde, stimmt die Bergschatz Wärgistal nochmals über das 400-Millionen-Projekt der Jungfraubahn, das sogenannte V-Projekt, ab. Gemäss «Berner Zeitung» findet am 14. September wiederum eine Bergschatzversammlung statt, bevor am 21. Oktober die endgültige Abstimmung über die Erteilung des Überfahrrechts für die neue Gondelbahn vom Grund auf den Eigergletscher stattfindet. bf

Wallis

Bellwald erhält ein Boutique-Hotel

Im klassischen Ferienwohnungs-ort Bellwald wird ein Boutique-Hotel mit dem Namen «Onya Resort & Spa» gebaut. Werden die Zeitpläne eingehalten, soll es laut «Walliser Bote» an Weihnachten 2016 eröffnet werden. Das Hotel soll über 18 Zimmer mit 34 Betten und einen 400 m² grossen Wellnessbereich verfügen. Am Dienstag erfolgte der Spatenstich. Investoren sind Roger und Bernadette Geissberger, die in Bellwald bereits das Hotel zur alten Gasse besitzen.

Graubünden

Reka-Ferliendorf in Pany im Winter doch geöffnet



Dorothea Müller

Eigentlich wollte die Reka ihr Ferliendorf in Pany im Prättigau nach der Sommersaison 2015 im November schliessen. Dies infolge zu geringer Auslastung. Laut «Südschweiz» habe die Reka-Geschäftsleitung nun jedoch entschieden, das Ferliendorf während der Wintersaison weiterzubetriebeln. 33 Wohnungen werden vermietet. Den Gästen wird das Hallenbad zur Verfügung stehen, jedoch kein Ferienprogramm. dst

Tourismus-Partei für Sondersatz

Die Tourismus-Partei fordert konkrete Zielsetzungen zur Förderung des Tourismus. Unter anderem will sie sich für die Verankerung des 3,8%-Mehrwertsteuersatzes für die Hotellerie einsetzen.

Die Anfang August als «Input-Partei» ohne eigene Politiker gegründete Tourismus-Partei will nun über die von ihr unterstützten National- und Ständeräte in den nächsten vier Jahren konkrete Forderungen in die Politik ein-

bringen, wie sie in einer Medienmitteilung festhält. Namentlich setzt sich die Tourismuspartei für die Verankerung des Beherbergungssatzes von 3,8 Prozent ein, mit dem Ziel, diese wesentliche Rahmenbedingung nachhaltig zu erhalten. Weiter sollen die Tourismusgelder effizient aufgeteilt und nachhaltig eingesetzt werden. Die Mittel sollen direkt dort eingesetzt werden, wo sie Wertschöpfung erzielen.

Zudem engagiert sich die Partei für eine effiziente Hotelfinanzierung. Investitionen sollen in zukunftsträchtige Hotels getätigt werden, um die Attraktivität und Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie zu erhalten und

rasch zu steigern. Die Tourismus-Partei widmet sich des Weiteren der Förderung des Schneesports. Dies mit dem Ziel, Kinder, Jugendliche, Familien und Schulen zum Schneesport und zu Winterferien zu motivieren.

Zurzeit evaluiert die Partei auch Tourismus-affine National- und Ständeräte, welche im Wahlkampf und in den nächsten vier Jahren unterstützt werden sollen. Laut Medienmitteilung sollen ab Mitte September erste Namen bekannt gegeben werden. Die unterstützten Politiker würden in vier Jahren an ihren Taten gemessen. dst

www.tourismus-partei.ch

Prix Montagne 2015 an Urner Bäuerinnen verliehen

16 Projekte wurden eingereicht, sechs davon nominiert. Unter ihnen auch das Seminarhotel Lihn.

Unter dem Namen «Haushalt-service der Urner Bäuerinnen» bieten 75 Urnerinnen ausserhalb ihrer Höfe professionelle Dienstleistungen an. Sie kümmern sich um Jung und Alt, kochen für ganze Familien, helfen bei der Hausarbeit, übernehmen Reinigungs-aufträge oder beliefern Anlässe mit selbstgemachten Spezialitäten. Sie erzielen im Jahr einen Umsatz von 900 000 Franken und erwirtschaften so ein Zusatz-einkommen für ihre Familien. Dafür wurden sie mit dem mit 40 000 Franken dotierten Prix Montagne 2015 ausgezeichnet. Zu den ins-

gesamt sechs nominierten Projekten aus allen Sprachregionen zählte auch das Seminarhotel Lihn in Filzbach (GL). Das Hotel hat sich vor Kurzem neu ausgerichtet und führt eine lange soziale Tradition weiter: Heute arbeiten im Seminarhotel 16 Lernende, die sich in schwierigen Lebenssituationen befinden. Seit 2011 zeichnen die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) und die Schweizer Berghilfe mit dem Prix Montagne wirtschaftlich erfolgreich Projekte aus dem Berggebiet aus. dst

Innovativ in die Zukunft

240 Teilnehmende aus Hotellerie und Tourismus nahmen am **5. Swiss Distribution Day** teil – sie hörten optimistische Referate und Diskussionen mit konkreten Inputs und Ideen.

SABRINA GLANZMANN

Innovativ oder die! – sei innovativ oder stirb, so lautete das unmissverständliche Motto am diesjährigen Swiss Distribution Day, der am Dienstag im Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf stattfand. Der Pachevent ist mittlerweile bestens etabliert, wie die vollen Ränge mit 240 Teilnehmenden aus Hotellerie und Tourismus bewiesen. In dieser fünften Ausgabe gab es nach den turbulenten letzten Monaten grundlegende und schwierige Fragen zu diskutieren – umso erfreulicher die vielen optimistischen und betont positiv ausgerichteten Referate und Diskussionsrunden der Speaker. Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid etwa wollte von «Jammern als Strategieersatz» nichts wissen und nannte konkrete Best-Practice-Beispiele für kreative



Volle Reihen: 240 Branchenleute nahmen am diesjährigen **5. Swiss Distribution Day** in Zürich-Regensdorf teil. Bilder Anita Troller, Zürich, Kongressfotografie.ch

Prägestaltung bis zu gelungener Erlebnisinszenierung. Auch hotellerieusuisse-Präsident Andreas Züllig fokussierte auf Vorzeigebispiele und illustrierte, wie eine gute Positionierung dank innova-

tiven regionalen und thematischen Kooperationen gelingt. Die Teilnehmer vertieften die Inputs beim Networking ausgiebig.

www.htr.ch/distribution-day



Oliver Stoldt (l.), Premium Conferences, und **Victor H. Zindel**, «Waldhaus Films».



Von Scuol nach Zürich gereist: **Jürgen Walch**, Hotel Guarda Val, **Anne Mengus**, Hotel Belvédère.



Gabriele van Uden (l.) und **Inés Ernst** vom Hotel Schweizerhof Zürich.



Pascal Jenny, Tourismusdirektor Arosa, **Martina Müller**, Inhaberin Swiss Sales Conferences, **Wilhelm K. Weber**, Partner Swiss Hospitality Solutions, und **Andreas Züllig**, Präsident hotellerieusuisse (v.l.).



Swiss Quality Hotels-Geschäftsführerin **Eva Fischer** (Mitte) mit **Nicole Ziswiler** (links) und **Edith Geurtsen** von Booking.com.



Nicoletta Müller (Innovation, Sales & Marketing, Zürich), **Catherine Julien Grüter** (Romantik Seehotel Sonne Küsnacht), **Adrian Müller** (Hotel Stern Chur, v.l.).



Die diesjährige «Delegation» vom Montana Art Deco Hotel Luzern am Distribution Day: **Fritz Erni**, **Miriam Böger** und **Jana Pürzel** (v.l.).

Sesselrücken

Neue Gastgeber im Schilthorn-gebiet

Sarah Hillebrenner und **Martin Göschel** sind die neuen Leiter des Hotels Alpenruh in Mürren. **Yong-Chul Krauer** übernimmt



ZVG

neu die Verantwortung für das Bistro Birg und das Restaurant Piz Gloria. Sarah Hillebrenner und Martin Göschel waren zuvor im Hotel Paradis in Ftan tätig und führten zuletzt das Hotel Alte Post in Nagold im Schwarzwald. Yong-Chul Krauer ist in der Region aufgewachsen und hat in Interlaken Koch gelernt. Er war unter anderem im «Matahari» Interlaken und im «Stadthaus» Unterseen tätig.

Neuer Executive Chef im Badrutt's Palace Hotel

Michael Jost (Bild) ist ab Oktober der neue Executive Chef des Badrutt's Palace Hotels. Der Schweizer schwang zuvor in ver-



ZVG

schiedenen Nationen auf drei Kontinenten den Kochlöffel. Er löst **Mauro Tauber** ab, der St. Moritz verlässt, um sich in Italien beruflich weiterzuentwickeln.

Freilichtmuseum Ballenberg mit neuer Führung

Karin Sander (55, links) wurde vom Stiftungsrat des Freilichtmuseums Ballenberg zur neuen Abteilungsleiterin «Bau und Archi-



ZVG

tektur» gewählt. **Patricia Rufer** (48) wird neue Leiterin des Bereichs «Marketing und Kommunikation». Die Innenarchitektin Karin Sander war zuletzt als Bauberaterin der Denkmalpflege des Kantons Graubünden tätig. Die gebürtige Oberländerin Patricia Rufer war unter anderem acht Jahre lang Marketingleiterin der Schilthornbahn.

Neue Marketingleitung bei Schweizer Jugendherbergen

Tanja Arnold (37) verantwortet ab 14. September 2015 als Chief Marketing Officer die Bereiche Marketing, Sales und Memberser-



ZVG

vice der Schweizer Jugendherbergen und übernimmt die Position der Mediensprecherin. Sie tritt die Nachfolge von **Oliver Kerstholt** an, der das Unternehmen per Ende Oktober verlässt. Tanja Arnold war bisher Leiterin Marketing & Sales der Pathé Schweiz Gruppe. **dst**

Zauberhaftes Opfikon: Das «Kameha» ist eröffnet

Mehr als 1000 Gäste nahmen an der offiziellen Eröffnung des **«Kameha Grand Zürich»** teil. Die Gastgeber scheuten keinen Aufwand, um ein Flair von Glamour ins nüchterne Opfikon zu bringen.

ALEX GERTSCHEN

Luxuslimousinen vor der Einfahrt, Cheerleader, die jedes Mal in Jubel ausbrechen, wenn mehr oder weniger bekannte Gäste über den roten Teppich schreiten, eine geballte Ladung an Schönheitsmissen und grossen Gefühlen und ein goldener Regen, der auf die heitere Menge niederprasselt, als Gastgeber Carsten Rath das «Kameha

Grand Zürich» für eröffnet erklärt: Die offizielle Einweihung des Luxushotels am letzten Freitag hat Opfikons Glamour-Faktor in kaum vorstellbare Höhen getrieben.

Das zeichnet Rath und Peter Mettler, den Präsidenten des «Kameha Zürich», eben aus: Sie fokussieren sich um das scheinbar Unmögliche und versuchen es

trotzdem. Wie viele zahlende Gäste das Lifestyle-Hotel in der Agglomeration tatsächlich anziehen kann, wird sich noch zeigen müssen. Sollte die grosse und il-

lustre Gästeschar vom Freitag als Omen zu deuten sein, so wäre es jedenfalls ein gutes.

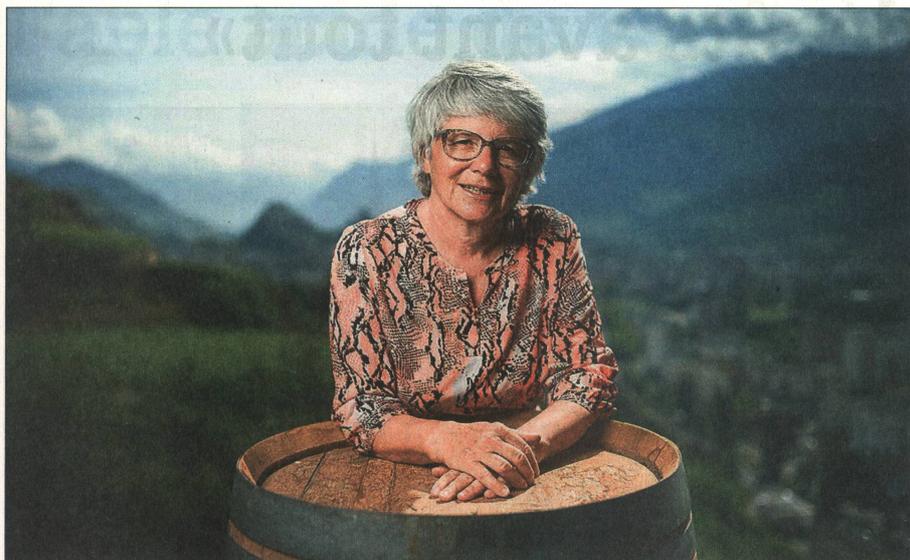
www.htr.ch/kameha



Der Gastgeber und sein Präsident: **Carsten Rath** mit Ehefrau **Susanne** (links) und **Peter Mettler** mit Gattin **Bettina** haben das «Kameha Grand Zürich» gemeinsam verwirklicht und am Freitag mit über tausend Gästen feierlich eröffnet.



Bilder Peter Seydel



Madeleine Gay a pendant 34 ans contribué à développer les spécialités de Provens.

Olivier Maire

Gay Savoir des cépages

L'œnologue Madeleine Gay aura marqué l'histoire viticole du Valais. Au moment de prendre sa retraite, elle lègue un nouvel encépagement et des vins primés partout.

ALEXANDRE CALDARA

Sur le parallépipède rouge de Provens, une affiche monumentale noir et blanc. On y discerne le visage de Madeleine Gay, sacrée «vigneronne de l'année» par le Grand Prix du vin Suisse pour la deuxième fois (après 2008) et cette citation: «Pour bien comprendre le vin, il faut l'écouter respirer.» En ce mardi à Sion où le plus gros producteur de vins de Suisse laisse partir en retraite une œnologue arrivée en 1981. Laissons sa silhouette apparaître à travers les mots de ses amis et collaborateurs. «Une pionnière des cépages indigènes et une artiste de la transformation du raisin», selon

Chandra Kurt, écrivaine du vin. «Une battante généreuse, même si le début de notre collaboration ne fut pas évident pour moi, mais là, je reste seul devant les vins et j'ai envie de bichonner des émotions inoubliables. Madeleine va beaucoup me manquer», raconte Damien Carruzzo, qui se définit lui-même comme le seul caviste qu'elle a supporté plus de deux ans et qui va prendre sa succession. «En Suisse alémanique tout le monde parle d'elle et, du coup, elle n'a pas besoin de parler», constate Pierre-André Grichting, président du Conseil d'administration. «Madeleine arriva comme Jeanne d'Arc prête à convertir les truands qui bradaient, prostituèrent les cépages patrimoniaux», lance très verve Michel Roggoz, créateur d'étiquettes de vins.

Autre moment d'émotion réservé à Madeleine Gay, le témoignage de Jean Actis, le directeur qui lui fit confiance. «Pour son pouvoir de conviction et ses remarques pertinentes qui m'ébranlaient parfois et ce malgré un directeur technique un tan-

netin macho.» Madeleine Gay se souvient elle aussi de ce temps-là: «De la confiance et de l'écoute accordées par Jean Actis dans un milieu assez hostile. Le chef technique n'était pas un tantinet macho, il pensait clairement que les femmes devaient porter un fer à repasser dans une main et une casserole dans l'autre. Alors que mon directeur n'a pas été effrayé par ma brusquerie, je pensais quelque chose et je lui disais moi j'ai pas peur de vous et parfois j'étais dans mon tort.»

Elle confie aussi que son premier travail sur les spécialités s'effectuait en cachette. Ce qui lui tient le plus à cœur évidemment reste son équipe et là, elle l'avoue clairement: «Moi je m'intéresse qu'aux gens qui s'intéressent aux spécialités.» Elle cite chaque nom, n'oublie personne. Cette obsession de vouloir défendre un canton qui comporte 40 cépages s'échelonnant de la plaine à mille mètres, il faut la replacer dans les années 1980 où règne le Fendant, la Dôle et le Johannisberg. Et comme l'a rappelé

«Madeleine est une pionnière des cépages indigènes et une artiste du raisin.»

Chandra Kurt
Écrivaine du vin

Michel Roggoz huit cépages dans le monde dominaient la moitié des échanges internationaux, alors qu'il en existe plus de 6000.

Alors arrive Madeleine Gay et là encore Michel Roggoz raconte: «Il faut l'imaginer bottes aux pieds entre pompes et cuves, revoit son regard enflammé devant les vignes de Corbassières.» En 2012, avec la venue de Jean-Marc Amez-Droz, à la direction les spécialités peuvent prendre leur envol. Madeleine Gay signera la gamme Maître de Chais, qui deviendra progressivement la ligne de vins suisses la plus primée dans les concours internationaux et Grand Métal privilégiant les vins plus faciles d'accès.

Le départ de l'œnologue marque aussi la présentation du vingtième et dernier millésime de La Mémoire du Temps, une collection unique de six bouteilles par année proposant des vins de longue garde, dont les étiquettes sont illustrées par un dessinateur. Cette fois-ci Mix et Remix qui travaillent comme un vengeur: «Je tente de faire le tri entre les gags

pourris et les bons.» Il s'agit surtout d'une carte blanche pour l'œnologue afin de faire découvrir «des blancs spéciaux et des rouges nouveaux».

Mardi, elle tenait à revisiter quelques grands moments de cette Mémoire pour montrer la grande capacité de garde de certains blancs, comme un Crobassières de 1998 que Dominique Fornage, dégustateur confirmé commente ainsi: «Il dépasse la technicité, car la matière domine, on perçoit des arômes de prunes, le reste sec, vif, pas surmaturé, un vin corsé sans âge.» Tous les observateurs présents le savent, Madeleine Gay aime avant tout les vins minéraux et déteste «les vins rouges sucraillons».

Un foie gras avec un vin rouge robuste

Elle voulait aussi associer le chef Bruno Toppazzini et ses bouchées gourmandes, à la dégustation mais pas question de lui livrer les vins avant: «J'aime qu'un professionnel construise son agape comme il veut et nous on s'adapte, on relève le défi.» Le foie gras, elle ne l'assortira pas avec un liquoreux, mais bien avec le dernier né cette Réserve Rouge 2013 qui associe différents cépages et différents millésimes, mais comme il s'agit d'une idée de Damien Carruzzo et qu'il a passé plus de temps qu'elle en cave, elle lui laisse naturellement la parole. «On rêvait d'un vin en dehors du temps comme un Vega Sicilia, avec des tanins en bouche, robuste, viril. Je sais que Madeleine aime ces vins-là. Alors bon, on en boira peut-être pas un magnum à deux, mais...»

Madeleine Gay se réjouit de cette vendange 2015 où elle laisse sa place, l'occasion de souligner: «La somme de travail invraisemblable qui préside pendant deux ans avant la création d'un vin, de la vigne à la maturité, en passant par l'encavage.» Cela se nomme le goût des autres.

Coopérative Provens: poids lourd du marché suisse

Provens est une coopérative viticole fondée en 1930. Il s'agit du premier producteur de vins suisses représentant le cinquième de la production valaisanne et 10% des volumes nationaux. Plus de 3400 sociétaires et fournisseurs de vendanges y amènent chaque année 7 millions de kilos de raisins. Provens a aussi mis en place un service de location des vignes qui couvre plus de 240 hectares. La société est placée sous la direction de Raphaël Garcia, depuis janvier 2015. aca

En bref

Suisse

Le Milestone 2015 fait le plein de projets romands

Les candidats au Milestone 2015, Prix du tourisme suisse, sont connus: 76 projets innovants, dont 15 de Suisse romande et trois du Tessin, briguent le titre qui sera décerné le 3 novembre à Berne. Ils concourent dans les catégories Prix remarquable, Prix de la relève et Prix de l'environnement. La Suisse romande se démarque tout particulièrement dans ces deux dernières catégories avec huit projets déposés. lb

www.htr-milestone.ch

Vaud

Tourisme littéraire à Morges



ltd

La 6e édition du Livre sur les quais, à Morges, proposera des rencontres autour de 300 auteurs dans son emblématique tente blanche. La CEMN est partenaire avec des croisières littéraires sur ses bateaux historiques, on pourra notamment y entendre les romancières Linda Lè ou Marilyn Desbiolles. L'Hôtel de la Nouvelle Couronne (3 étoiles) accueillera des lectures.

www.lelivresurlesquais.ch

Valais

La nouvelle architecture de Vinea



ltd

Vendredi et samedi, Sierre accueillera la 22e édition de Vinea, le Salon des vins suisses. Il proposera un nouveau concept architectural autour de l'Hôtel de Ville et un parcours en étoile. Parmi les exposants, on remarque la présence de sept des huit «cave de l'année» récompensées lors du Grand prix du vin suisse. Les six régions viticoles du pays seront représentées. aca

www.vinea.ch

L'abbaye de Saint-Maurice à l'honneur à Paris

L'abbaye de Saint-Maurice, qui célèbre cette année 1500 ans d'existence, sera à l'honneur le 14 septembre à Paris. Le film historique qui lui a été consacré pour marquer cet anniversaire sera en effet projeté devant les ambassadeurs des 195 pays accredités à l'UNESCO et des 80 pays membres de la Francophonie. L'abbaye valaisanne est le plus ancien monastère d'Occident à être resté en activité constante depuis sa fondation en 515. Le film est tiré d'un long métrage réalisé par Christian Berrut. mh

Le Chablais vaudois s'ouvre à l'hôtellerie

Chichement doté en capacité hôtelière, le Chablais vaudois se voit sa situation évoluer. Un premier projet d'hôtel est à l'enquête à Noville. D'autres pourraient suivre.

CLAUDE JENNY

La récente mise à l'enquête d'un projet d'hôtel, jumelé avec un campus universitaire, dans la zone commerciale et artisanale des Fourches, à Noville, ne passe pas inaperçue, tant ont été rares les expansions hôtelières dans le Chablais vaudois. Cette région, comprise entre Villeneuve et Bex, est en effet pauvre en établissements hôteliers, mais la situation

est en train de s'améliorer à la porte d'entrée du Chablais, dans le périmètre des communes de Villeneuve-Noville-Rennaz, qui offre de nombreuses surfaces constructibles. C'est le cas de la zone des Fourches, rattachée à la commune de Noville, mais située en prolongement du bourg de Villeneuve, au fil de la rivière «L'Eau froide».

Hôtel de 62 chambres et campus universitaire de 90 chambres

La mise à l'enquête prévoit la construction, sur une parcelle de 7000 mètres carrés, de deux bâtiments de quatre étages, l'un pour accueillir un hôtel de 62 chambres, partiellement avec vue sur les Dents du Midi, et le second un campus universitaire de 90 chambres. Un bâtiment de liaison accueillera la réception, des salles de séminaire, un restaurant et un

spa. Un projet estimé à plus de 20 millions de francs, dont 4,5 millions pour l'acquisition du terrain auprès d'une famille de la région.

La réalisation du futur hôtel, d'un standing 3 étoiles supérieur, a été confiée au bureau d'architectes montréalais, Pierre Steiner. Quant aux investisseurs, ils restent dans l'ombre. Le nom du promettant-acquéreur mentionné sur la demande de permis de construire est celui d'une fiduciaire de Montreux, MT Comptabilité SA. «Nous agissons pour le compte de notre mandant», déclare Enrico Antonelli, collaborateur de cette fiduciaire,

se refusant également à dévoiler le nom du futur exploitant. «Il s'agit d'un groupe hôtelier suisse», précise-t-il. «Il y a un énorme potentiel dans la région, raison pour laquelle nous investissons dans cette zone», ajoute notre interlocuteur.

«Cette implantation est la bienvenue et apporte une diversification intéressante.»

Pierre-Alain Karlen
Syndic de Noville

Un campus pour les étudiants

Un potentiel qui sera encore accru avec l'ouverture, dans la commune voisine de Rennaz, du nouvel hôpital intercantonal Riviera-Chablais qui aura un statut d'établissement universitaire rattaché au CHUV lausannois. L'adjonction d'un campus universitaire dans le même périmètre que l'hôtel est

dès lors bien pensé: «Il sera ouvert aux étudiants de toutes les écoles de la région», précise le délégué de MT Comptabilité. «Pour nous, cette implantation est bienvenue et apporte une diversification intéressante. Elle contribuera à étoffer l'offre hôtelière lors de grandes manifestations sur la Riviera», déclare Pierre-Alain Karlen, syndic de Noville. Lequel ajoute que l'arrivée d'une enseigne hôtelière pourrait bien en attirer d'autres. Sous-entendu qu'un contact a déjà été établi. Le permis de construire de l'hôtel-campus de Noville devrait être délivré dans les mois à venir pour que le chantier puisse démarrer au printemps 2016. Les deux établissements pourraient dès lors être opérationnels à la fin de l'été 2017.

« Limiter les dégâts avant tout »

La Commission de l'économie du Conseil des Etats souhaite accroître les fonds versés au tourisme.

Le Grison Stefan Engler, membre de la commission, en explique les raisons.

GERHARD LOB

Stefan Engler, la Commission consultative de l'économie s'est prononcée en faveur d'une hausse de 9,5 millions des moyens alloués à Suisse Tourisme (ST), qui s'élèverait ainsi à 230 millions de francs. La décision a été prise à 5 voix contre 4. Quels sont les motifs de cette décision? Le tourisme est la quatrième industrie d'exportation suisse et soutient aussi d'autres secteurs, fournisseurs et prestataires de services. Aucune branche n'est autant frappée de plein fouet par l'appréciation du franc. A court terme, une stimulation de la demande peut contribuer à une meilleure occupation des capacités. Il s'agit avant tout de limiter les dégâts.

Un accroissement de cette dotation était notamment demandé par Jürg Schmid, le directeur de ST. Dans quelle

mesure la pression de ST a-t-elle contribué à la décision de la commission? Cette organisation professionnelle ne remplirait pas sa mission si elle n'attirait pas l'attention sur la situation actuelle et les risques liés à une nouvelle baisse de la demande. A cet égard, il est essentiel de mettre en œuvre ces moyens supplémentaires dans les domaines où ils exerceront le plus grand impact.

Les millions supplémentaires peuvent-ils véritablement aider à amortir le choc provoqué par le franc fort dans les régions touristiques suisses? Ils peuvent en tous les cas apporter une contribution, essentiellement à l'échelle nationale, en faisant mieux connaître les diverses possibilités de vacances en Suisse. Il appartient également aux prestataires de services et aux destinations d'améliorer les taux d'occupation par des offres intéressantes, de nature à soutenir la comparaison avec la concurrence internationale. ST ne peut cependant assumer pour les hôteliers la nécessaire adaptation aux nouveaux besoins des hôtes. Les entrepreneurs sont appelés à intensifier les coopérations, à prêter une attention accrue aux petits détails et à concevoir des produits de niche uniques.

La commission a par ailleurs refusé de plafonner à 20



Les régions de montagne, à l'image des Grisons (ici Coire), sont particulièrement affaiblies par la force du franc.

swiss-image.ch/Andreas Gerth

millions des fonds alloués à Innoutour. Quelle est l'importance de cette décision? Elle me semble très importante. Le Conseil fédéral avait promis aux régions concernées par l'acceptation de l'initiative sur les résidences secondaires de les aider à développer un nouveau modèle touristique. Le partenariat, la qualité, l'innova-

tion et le développement durable sont les piliers de cette stratégie. Pour mener à bien cette tâche de longue haleine, il est nécessaire de disposer d'une aide de départ.

Le tourisme a précisément perdu de nombreux hôtes aux Grisons, votre canton. Dans quelle mesure la promotion économique peut-elle freiner, voire inverser, cette tendance? Les perspectives ne sont pas très bonnes. De nombreux hôtels sont menacés de fermeture dans les Grisons et les autres régions de montagne. Si la promotion économique n'a pas la possibilité d'endiguer ce changement structurel, elle peut apporter sa pierre à l'édifice en vantant les vacances à la montagne comme une intéressante alternative aux voyages aériens bon marché.

A votre avis, quelle est la signification de la Nouvelle politique régionale pour le tourisme?

Il serait judicieux de parvenir à accorder les instruments de la promotion touristique et les diverses politiques sectorielles, comme les conditions-cadre, les infrastructures et les transports publics, de sorte à composer une vision d'ensemble cohérente. Nous avons besoin d'un plan directeur qui s'intéresse à l'avenir des régions de montagne dans 20 ou 30 ans et à la



« Nous avons besoin d'un plan directeur pour les régions de montagne »

Stefan Engler
Conseiller aux Etats (GR/PDC)

place accordée au tourisme.

Pensez-vous que le Conseil des Etats suivra la commission? J'espère vivement qu'il prendra en compte le caractère exceptionnel de la situation et considérera les moyens supplémentaires comme un investissement dans une branche qui ne bénéficie que dans une faible mesure des avantages liés à des importations moins onéreuses.

Traduction Jean Pierre Ammon
d'un texte en page 12

ANNONCE

Félicitations!



Les diplômé(e)s de l'Ecole de commerce
Hôtellerie-Tourisme EIT Lausanne

Cérémonie de remise des diplômes, vendredi 3 juillet 2015

Areski Lara, Hôtel La Longeraie, Morges
Codourey Roxane, SwissTech Hotel, Ecublens
Epars Guillaume, Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne
Grandjean Camille, Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne
Herren Alicia, Mercure Classic Hotel Leysin, Leysin
Kheligeni Nadia-Linda, Hôtel Continental, Lausanne
Lardon Elodie, Hôtel Palafitte, Neuchâtel
Murisier Léna, Hôtel Real, Nyon
Nicolet Sandra, Hôtel Cornavin, Genève
Quintans Mélanie, Hôtel Alpes et Lac, Neuchâtel
Rezazadeh Leyla, Grand Hôtel Suisse Majestic, Montreux
Rodriguez Kevin, Grand Hôtel Suisse Majestic, Montreux
Schlaefli Lora, Château d'Ouchy, Lausanne
Stanisch Julia, Grand Hôtel Bella Tola & St-Luc, St-Luc

hotellerieuisse – compétence,
dynamisme, enthousiasme.
Monbijoustrasse 130
Case postale
CH-3001 Berne
Tél. +41 31 370 41 11
Fax +41 31 370 44 44
welcome@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

Partenaires pour la formation professionnelle:
Ecole Internationale de Tourisme
International School of Tourism Management
Internationale Schule für Touristik

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme

Message de la promotion économique 2016-2019

La Commission consultative de l'économie et des redevances du Conseil des Etats (CER-E) veut accroître de 9,5 millions la dotation versée à Suisse Tourisme.

	Proposition Conseil fédéral	Décision Conseil national	Proposition CER-E
E-Government pour PME	17,7 Mio. CHF	12,4 Mio. CHF	17,7 Mio. CHF
Crédit-cadre Innoutour	30,0 Mio. CHF	30,0 Mio. CHF	30,0 Mio. CHF
Aide financière à Suisse Tourisme	220,5 Mio. CHF	220,5 Mio. CHF	230,0 Mio. CHF
Financement incitation à l'exportation	89,6 Mio. CHF	89,6 Mio. CHF	94,0 Mio. CHF
Promotion de la place économique	16,4 Mio. CHF	16,4 Mio. CHF	16,4 Mio. CHF

La promotion économique comprend aussi le prêt complémentaire à la Société suisse de crédit hôtelier de 100 millions de francs, prolongé jusqu'en 2019. En outre, le programme pluriannuel de la Confédération 2016-2023, relatif à l'application de la Nouvelle politique régionale, prévoit des investissements de 230 millions de francs dans le Fonds de développement régional.

Un réservoir pour le « Circuit secret »

Fort de son succès, le « Circuit secret » de Porrentruy s'enrichit d'une nouvelle animation visuelle et sonore. L'artiste Camille Scherrer valorise le réservoir du Varioux.

Un peu plus d'un an après son inauguration, le « Circuit secret » de Porrentruy étoffe son itinéraire d'un nouveau lieu insolite: le réservoir du Varioux, à la route de Bure. L'artiste vaudoise Camille Scherrer lui dédie une nouvelle animation visuelle et sonore, emmenant le visiteur dans un univers drôle et poétique. Sous forme d'ombres

chinoises, ce spectacle de près de dix minutes valorise cette véritable cathédrale souterraine aux impo-



La source du Varioux dans le regard de Camille Scherrer.

santes dimensions avec ses cinq voûtes de 8 mètres. Le réservoir du Varioux rejoint ainsi la tour Réfous, les anciens cachots, la chapelle de Roggenbach, les puits de la rue Trouillard, la venelle et la citerne de l'Hôtel-Dieu.

Né dans le cadre du programme Enjoy Switzerland, le « Circuit secret » a attiré près de 5000 personnes depuis son lancement. Un nombre qui ravit Jura Tourisme et son partenaire, la commune de Porrentruy. Si « d'importants investissements » ont été consentis pour rendre ce lieu accessible au public, le prix de la location de la clé reste identique, soit 20 francs par clé et par groupe jusqu'à dix personnes.

Fable acide de verveine et foie gras

Hélène Darroze, cuisinière tégénique bardée de distinctions, racontera les Landes à Genève. Elle lie sa cuisine aux émotions et s'entoure de bras droits techniciens.

ALEXANDRE CALDARA



Hélène Darroze en cuisine. Elle aime les plats qui racontent une histoire.

Un antiparasite devenu une richesse du patrimoine gastronomique du Béarn grâce à une association d'agriculteurs. L'histoire du haricot-mais ne pouvait que plaire à Hélène Darroze: «J'aime sa douceur très parfumée, il permet de balancer un plat iodé.» Elle le sert en soupe épaisse avec un tartare d'huître blanche d'Ancein et du caviar Krystal du fleuve Amour en Chine: «Pas vraiment local, mais il reste mon préféré sur le marché en ce moment.» Cette première proposition arrive dans une coupe comme une glace, la cuisinière aimerait qu'on croque «tout à la fois.» Vendredi dernier, entre deux avions londoniens, elle cuisinait pour la première fois à Genève, dans un repas destiné à la presse pour annoncer sa venue fin septembre au Mandarin Oriental.

Un beurre maison autour du piment d'Espelette

Meilleure cheffe du monde, selon le récent classement 50 Best, 2 étoiles Michelin au Connaught de Londres et une à la rue d'Assas à Paris, le statut d'Hélène Darroze

Mandarin Oriental Une semaine autour d'un chef

Depuis son arrivée, début 2013, au Mandarin Oriental de Genève, son directeur, Lars Wagner, un passionné de F&B, en est convaincu: la ville veut découvrir de nouveaux chefs. Il a invité Thierry Marx, Marc Veyrat et maintenant Hélène Darroze, qui servira les hôtes du 22 au 26 septembre. Lars Wagner recherche déjà le prochain. Il accueille les clients ainsi: «Je travaille ici avec toute mon équipe.»

Reserv.: darroze@mohg.com

semble changer ces derniers mois. Une critique parisienne confie: «Sa progression m'impressionne.» Un de ses collègues du jour en salle à Genève ose: «J'ai plutôt l'habitude de vous voir à la télévision.» Depuis cette année, elle siège au jury de «Top Chef», l'émission de M6. Voilà pour le clinquant. Elle semble plus disposée à discourir du diamant orange au centre de la table: «Un beurre maison que j'ai élaboré avec Jean-Yves Bordier, autour du piment d'Espelette qui fut le poivre de mon enfance dans les Landes.» Quand on lui parle du titre de son premier livre de cuisine «Personne ne me volera ce que j'ai dansé», elle dit: «Je me suis battue pour ce titre qui vient d'un proverbe espagnol. Je raconte l'autobiographie romancée d'une jeune femme qui vit une passion interdite à travers des recettes, ou l'inverse.» Cette danse, elle la voit comme une métaphore de sa cuisine qui mettra toujours «l'émotion, la sincérité, la passion» au-dessus de la technique. «Je cherche simplement à raconter

«Nous ne sommes rien sans nos producteurs, leurs noms figurent au menu.»

Hélène Darroze
Cuisinière

Sa descendance prestigieuse, quatre générations de chefs, ne suffit pas à lui faire oublier qu'elle fut d'abord universitaire diplômée de Sup de Co à Bordeaux et qu'Alain Ducasse, l'ayant observé en cuisine, lui conseilla de passer de l'autre côté des fourneaux. «Je n'ai pas réfléchi, c'est arrivé comme ça et comme j'éprouvais du plaisir...» La cuisine de femmes, elle ne sait pas vraiment de quoi il s'agit, même si elle a raconté l'héritage de ses grand-mères, au sens

large, dans un livre. «Pour moi, Michel Bras représente la quintessence de la féminité, dans sa sensibilité, ses goûts, sa douceur, sa relation aux autres.» On parle souvent d'un milieu d'hommes, mais ma grand-mère jouait un rôle en cuisine et des plats

de mon grand-père émanait de la sensualité. Quand on confesse avoir sauté le mélange de mousseline chou-fleur, noisette et émulsion d'ail rose Lautrec, son regard pétille. Elle répond: «Mon grand-père pensait qu'il fallait jurer un chef en fonction du retour

des assiettes en cuisine.» On évoque la poudre de verveine qui accompagne le foie gras. Elle nous ausculte: «Cela vous embête?» Notre moue de satisfaction prouve le contraire. «Si mon grand-père savait... Je recherche un peu de féminité, je bouscule les habitudes. J'aime bien ce côté citronné qui dialogue avec le gras et le sucre de la figue. Mon palais aime de plus en plus l'acidité.»

Une madeleine de Proust: le poulet rôti

Un foie gras de Robert Dupérier, un nom inscrit sur le menu, elle y tient: «Nous ne sommes rien sans les pêcheurs, cueilleurs, chasseurs. Alors oui, les noms de Joël Thiébaud, pour les légumes, de Pierre Otezia et de Pierre Duplantier, pour les viandes et les volailles, figurent sur mes menus.» Le merlu pêché à la chair si ferme arrive directement de la criée de Saint-Jean-de-Luz. Cette fois-ci, elle ne pourra pas se consacrer aux poissons du lac, mais se souvient d'un omble chevalier dégusté chez Michel Rostang. Sa madeleine de Proust à elle, le fût du poulet rôti: «Après toutes les journées folles de la semaine, le dimanche soir, à la table de mes grands-parents, on pouvait enfin s'asseoir pour déguster ce mets accompagné de grosses frites à la grappe de canard.»

La dégustation dégage des associations de goûts audacieuses et pures, pour des assiettes propres et virtuoses, où le produit s'avance sans masque. Gertrud Stein écrivait: «Rose is a rose is a rose.»

ANNONCE

Les gens

Elu président de l'association des maîtres cavistes

Jean-François Crausaz, maître caviste de la maison morgienne Bolle, a été élu pour présider la nouvelle Association des maîtres



cavistes de Suisse romande. Réunis à Satigny, les représentants de l'Association des maîtres cavistes et de l'Association des maîtres viticulteurs de Suisse romande ont décidé de fusionner. Leur objectif: augmenter leur poids et leur visibilité dans le domaine de la formation et mettre en évidence les filières vitivinicoles.

Dix bougies pour l'Astra Hotel Vevey



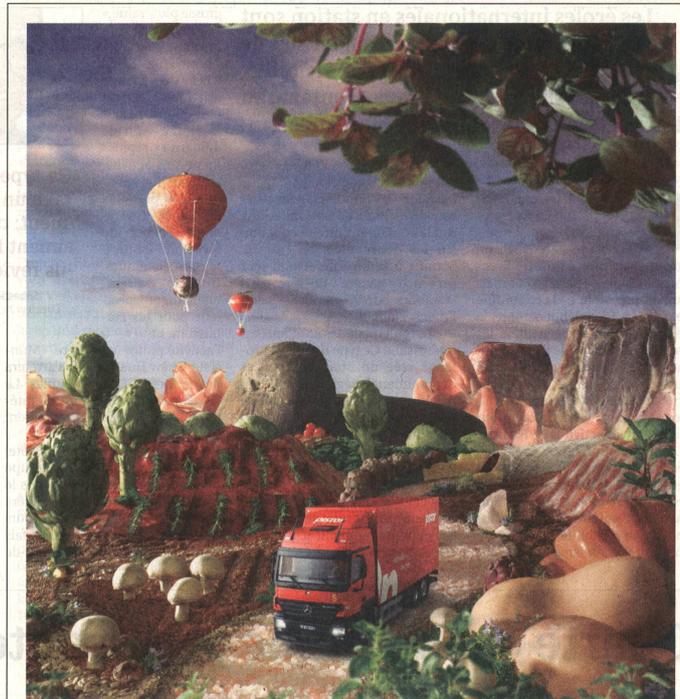
Christophe et Nicolas Ming viennent de fêter les dix ans de l'Astra Hotel Vevey (4 étoiles supérieur), à la place de la Gare, sous cette nouvelle enseigne. Ils rappellent le chemin parcouru depuis 65 ans et les sept premières chambres ouvertes par Joseph Ming. Aujourd'hui, l'établissement compte 100 chambres, il dispose d'espaces de séminaire sur 500 mètres carrés. Le groupe Niklaus Ming est présidé par Guglielmo L. Brentel depuis le début de l'année.

Quarante chefs invités autour d'un four

Michel Roth, chef étoilé du Bayview au Président Wilson, accueillera le 5 octobre le premier déjeuner des chefs organisé en Suisse



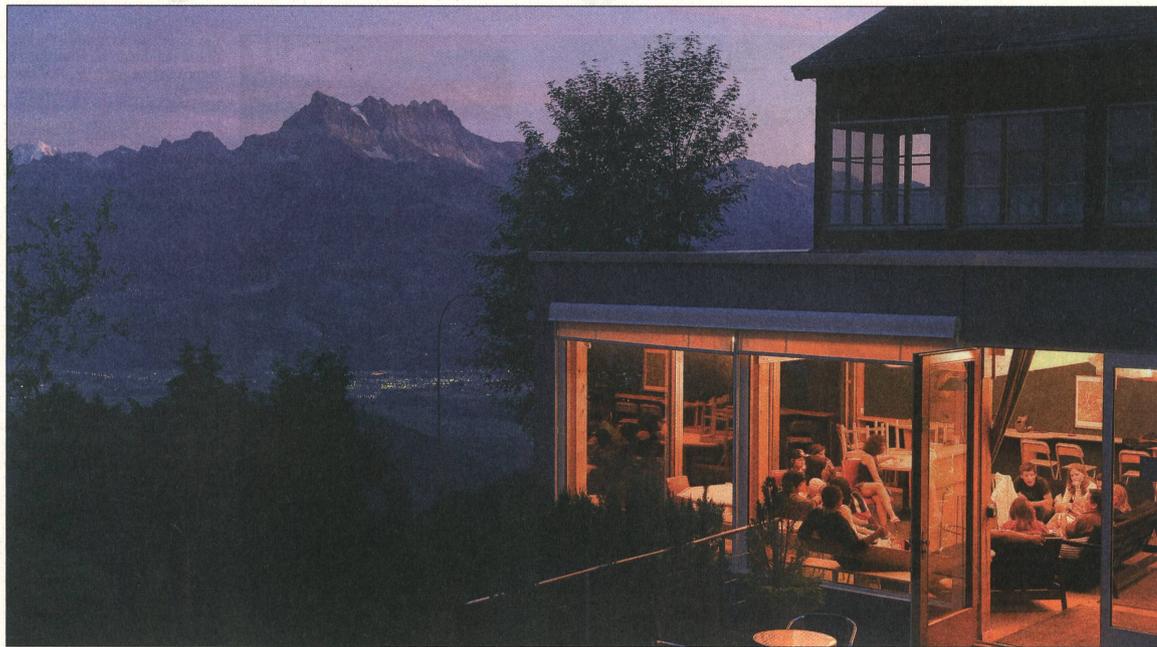
par la société Enodis. Le fabricant de cuisines professionnelles invitera une quarantaine de chefs à déguster un menu cuisiné avec son four Convothem. Une formule déjà testée en France dans des établissements prestigieux comme La Mère Brazier. Par ailleurs, Ginoux, leader romand de ce marché, fête ses 140 ans.



En regardant le monde au travers des yeux des clients, on peut l'améliorer jour après jour.

Tout l'assortiment à des prix corrects. Pistor à votre service.
www.pistor.ch

PISTOR



Leysin abrite une longue tradition d'écoles internationales, à l'instar de l'American College. Leur renommée participe au rayonnement de la station.

Leysin American College

Ecoles bienfaitrices en station

Les écoles internationales en station sont perçues comme une aubaine en termes de diversification touristique et de visibilité. Après Leysin, Villars et Crans-Montana, au tour de Nendaz de jouer de ce puissant atout.

LAETITIA BONGARD

Une école internationale à Nendaz, une première. «Pour nous, c'est le Père Noël, un truc énorme qui va booster l'économie locale», partage Francis Dumas, président de la commune de Nendaz. D'ici début octobre, la station valaisanne accueillera les premiers étudiants de l'école Raffles Education, active en Asie et en Australie. Le groupe - déjà propriétaire de l'Hôtel Nendaz 4 Vallées (4 étoiles) - l'a choisie pour inaugurer ses activités en Europe. L'implantation d'une école privée internationale fait briller les yeux autant des autorités que des responsables touristiques. Un impact économique jugé «important», une visibilité accrue, un nouveau dynamisme et des lits

chauds. Ces étudiants effectueront des séjours de trois mois, une rotation assurant une occupation sur les douze mois de l'année. Soumis à la taxe de séjour, leur présence génère des revenus «toujours bon à prendre», selon Francis Dumas.

«Ce roulement des étudiants est intéressant. Ce type de séjour prolongé crée un attachement: ces hôtes aiment la région, reviennent par la suite et investissent même parfois», extrapole Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme. A ses yeux, l'école devrait favoriser la diversification de la clientèle et stimuler les nuitées en provenance des pays asiatiques: «Nous avons besoin de relais sur ces marchés, poursuit-il. Cette internationalisation représente une

grosse plus-value.» La stratégie qui semble guider Chew Hua Seng, CEO du groupe asiatique, réjouit particulièrement le syndic. Afin de démarrer rapidement son activité, et loger les quelque 60 premiers étudiants, il a racheté l'Hôtel de Siviez aux remontées mécaniques. Un acte vraisemblablement salvateur pour un établissement à

l'activité plutôt irrégulière. «Monsieur Chew Hua Seng ne s'arrêtera pas là, prédit Francis Dumas. Le développement de Nendaz l'intéresse, il continuera certainement à investir dans l'hôtellerie.»

Des liens entre l'école et l'Hôtel 4 Vallées, exploité par le groupe Boas, pourraient exister - dans le cadre notamment d'une filière hôtelière -, mais leurs contours restent à définir. «Je ne me fais plus aucun souci pour l'avenir de



«Ce type de séjour crée un attachement: ces hôtes aiment la région, ils reviennent.»

Sébastien Epiney
Directeur Nendaz Tourisme

secteur de l'école.

Leysin et Villars, deux cas d'école, piliers de l'économie locale

Cet intérêt réciproque, cette situation gagnant-gagnant sont largement considérés par les acteurs touristiques de Leysin et de Villars, deux stations qui se sont forgées une solide réputation dans le domaine de l'éducation. Elles ont parié, il y a plusieurs décennies,

sur les écoles internationales comme un moyen d'occuper des bâtiments vides, d'anciens sanatoriums ou hôtels. «A Leysin, les trois écoles représentent 1200 étudiants, sur 4100 habitants. Nous les considérons comme un véritable pilier de l'économie locale», indique Pierre-Alain Morard, directeur de l'Association touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses. Il estime qu'elles géné-

rent 250 000 nuitées par an, nuitées soumises à la taxe de séjour et négociées sous forme de forfaits. Si cette manne est réinvestie sous forme d'infrastructures, le directeur semble davantage intéressé par le flux engendré par ces écoles: «La station serait morte sans ces étudiants! Ils comblent les périodes creuses et sont généralement absents à Noël et à Pâques, un avantage non négligeable.»

Départ en douceur Un cursus design pour les premiers étudiants à Nendaz

Pour sa première rentrée à Nendaz, l'école Raffles Education Corporation escompte 60 à 70 étudiants internationaux. Ils prendront part à un cursus axé sur le design. Deux autres filières devraient venir à terme le compléter, vraisemblablement en hôtellerie, ainsi que des études à l'américaine. Une analyse des besoins du marché est en cours.

Raffles Education Corporation prévoit à terme 300 étudiants, idéalement dans deux ou trois

ans, lorsque la construction du campus sera terminée. Le futur bâtiment, d'un investissement de 30 à 35 millions de francs, sera érigé «dans la continuité» du complexe hôtelier, puisqu'il fait appel au même architecte, et se situe dans le prolongement du complexe hôtelier Mer de Glace. La mise à l'enquête a débuté la semaine dernière.

Les familles en visite alimentent l'activité hôtelière

Le coût de ses études sous-entend des familles aisées, situation dont profitent les acteurs locaux. Philippe Attia, directeur du Chalet Royalp Hôtel & Spa à Villars, en témoigne: «En tant que seul cinq-étoiles de la station, nous accueillons en général les familles de ces écoles pour de longs séjours. Une activité fréquente et un apport indéniable en termes de consommation.» Villars abrite quatre écoles internationales, lesquelles ont cumulé 132 000 nuitées en 2014. Les familles se déplacent en début d'année scolaire, lors des vacances, des rencontres avec le corps éducatif ou encore lors de la remise des diplômes. «Une présence qui permet de lisser la saisonnalité de la station», relève encore celui qui a dirigé durant sa carrière l'Institut de Ghlon. A cela s'ajoutent des programmes d'été qui attirent d'autres familles.

Retour en Valais. Ce matin, l'ouverture officielle du Régent Crans-Montana College rappelle à son tour le poids des écoles internationales pour la station: l'an dernier, elles ont cumulé 258 000 nuitées. L'institution - troisième de ce type sur le Haut-Plateau - accueillera à terme 320 élèves. Bruno Hugger, directeur de Crans-Montana Tourisme, ne contredira pas ses confrères de la branche: «Une chance énorme, en termes économique et de marketing, une source de promotion élevée, nous profitons de leur influence.» Une trentaine d'enfants de la Junior School inaugureront ces locaux à la mi-septembre, certains y éliront domicile. Peut-être de futurs ambassadeurs de la destination.

Charte économique pour canton «dynamique et prospère»

Genève se dote pour la première fois d'une stratégie économique 2030. Au chapitre «Tourisme», le canton reconnaît la nécessité de développer des événements attractifs. L'idée d'un pôle de la mode et du design revient.

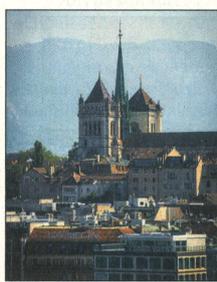
LAETITIA BONGARD

A quand une «fashion week» à Genève, une réalisation architecturale emblématique, la prolifération d'enseignes 100% genevoises? Le canton de Genève affûte ses armes pour l'avenir et se dote, pour la première fois, d'une stratégie économique à l'horizon 2030. Une cinquantaine d'experts des milieux économiques ont été consultés pour la réalisation d'un «document-clé», articulé autour de sept axes et décliné en une trentaine d'objectifs. De cette stratégie sera tiré un plan d'action.

Au chapitre du pôle d'activité «commerce et tourisme», la vision préconisée se présente en ces termes: «Le secteur doit parier sur la

qualité et l'originalité.» Comme une réponse à l'une des menaces identifiées: «Le risque d'un manque de dynamisme par rapport à d'autres destinations plus offensives». Plus précisément, le Conseil d'Etat relève la «nécessité» de développer des événements attractifs en matière touristique et commerciale. Il s'appuie sur les idées des professionnels en faveur d'une «fashion week», d'un concours «vitrine du design» ou encore d'un concept global autour du week-end de l'Escalade. L'objectif visé étant d'attirer des visiteurs de Suisse et de l'étranger.

En matière d'originalité, le canton défend la différence genevoise



Genève cherche à accroître son attractivité. Genève Tourisme/Olivier Mîche

de l'offre commerciale et incite à privilégier «une touche locale» ou la présence d'enseignes moins courantes à l'échelle européenne.

En termes de visibilité et de rayonnement, on évoque le souhait d'un grand projet pour Genève. On cite avec envie les icônes architecturales des rivales Zurich avec la Prime Tower et Bâle avec le Messezentrum d'Herzog & de Meuron et le Vitra Design Museum de Frank O. Gehry en Allemagne voisine: «Genève devrait davantage disposer de quartiers, de bâtiments ou de réalisations emblématiques en matière urbanistique et architecturale.» Les développements liés au projet

Praille Acacias Vernets, au quartier du Sécheron ou à la Pointe de la Jonction, pourraient «répondre à ces enjeux».

L'analyse s'attarde également sur les faiblesses du contexte actuel. Le franc fort et la proximité de la frontière française en font partie; les heures d'ouverture des magasins et le peu de marge laissée à l'accroissement de la capacité hôtelière également. S'il requiert une adaptation rapide, l'essor des nouvelles technologies se présente aussi comme une opportunité. Tout comme le développement de nouveaux créneaux, autour du tourisme asiatique et de la clientèle «sophistiquée» notamment.



Das Berggebiet und die Bedeutung der Standortförderung

Glarus Süd rüstet sich für Zukunft

Der Tourismus und die Industrie in Glarus Süd kämpfen mit Herausforderungen: Die Grossgemeinde blickt aber vorwärts und setzt dabei stark auf die Standortförderung des Bundes.

Theres Lagler

Braunwald, Elm, das Unesco-Welterbe Sardona und der Klausenpass: Das sind einige touristische Highlights des Glarner Hinterlands. Sie gehören alle zur Gemeinde Glarus Süd, die im Jahr 2011 aus dem Zusammenschluss von 13 Gemeinden hervorgegangen ist. «Auf dem Papier ist die Fusion vollzogen», betont Gemeindepräsident Mathias Vögeli. «In den Köpfen ist das noch nicht überall der Fall. Doch das regionale Denken entwickelt sich immer mehr.» Das ist auch nötig, denn die zweitgrösste Gemeinde der Schweiz, die 430 Quadratkilometer umfasst, kämpft wie viele andere Berggebiete auch mit wirtschaftlichen Herausforderungen.



Ausblick über die Dächer von Braunwald und Einblick in die Produktion der Luxus-Frottierväsche der Weseta Textil AG in Engi.

May Sae-Ueng

Niedergang der Hotellerie in Braunwald stoppen

So haben sich beispielsweise die Hotelliegeplätze in Braunwald im letzten Jahrzehnt halbiert. Sie sind von 80 000 im Jahr 2004 auf 40 000 im Jahr 2014 zurückgegangen. Das ist zu einem grossen Teil auf die Beherbergungsinfrastruktur zurückzuführen. «Ein Hotel wurde umgenutzt, ein anderes ist abgebrannt, und auf dem Areal darf wegen Rutschgefahr kein neues gebaut werden», erläutert Kaspar Marti. Er ist im Gemeinderat zuständig für den Tourismus. «Wir schauen vorwärts und sind daran, die raumplanerischen Bedingungen zu schaffen, damit wieder Hotels gebaut werden können», so Marti. Konkret soll in Braunwald Land für Hotelneubauten eingezont werden. Das Mitwirkungsverfahren läuft im Herbst an, die Abstimmung soll 2016 erfolgen. Neu gilt es nicht nur, die Einwohner von Braunwald zu überzeugen, sondern



«Wir wollen Land einzonnen, um Hotelneubauten in Braunwald zu ermöglichen.»

Kaspar Marti
Gemeinderat Glarus Süd

auch die Einwohner der ganzen Gemeinde Glarus Süd. Interessenten, die Hotelprojekte realisieren wollen, sind bereits vorhanden: zum einen die Promotoren eines Musikhoteles mit 70 bis 80 Zimmern, das vom renommierten Architekten Peter Zumthor erstellt werden soll (die htr berichtete); zum andern Promotoren, die einen Standort für ein Feriendorf und ein weiteres Hotel suchen.

Touristische Projekte mit Innoutour und Regionalpolitik anschieben

Elm ist im Gegensatz zu Braunwald eher auf Tagestouristen ausgerichtet, muss sich aber ebenfalls spürbar, um die Frequenzen zu halten. Am 19. September wird der Erlebnisweg «Riesenswald» eingeweiht. Er basiert auf der Sage vom Martinsloch und wartet mit Hindernisparcours und Aussichtsplattformen auf. «Die Kos-

ten von einer Million werden zu einem grossen Teil von der Gemeinde, dem Kanton und der Berghilfe übernommen», führt Kaspar Marti aus. Der Erlebnisweg ist Teil des Projekts «Avanti», das auch von Enjoy Switzerland unterstützt wird. Bei der Finanzierung von Projekten ist die Region stark auf Partner angewiesen. Das konstatiert auch Urs Keiser, Standortförderer der Gemeinde Glarus Süd. «Deshalb spielt auch die Standortförderung des Bundes



Conrad Peyer, Inhaber der Weseta Textil AG.
May Sae-Ueng

eine wichtige Rolle.» So wurde die touristische Inwertsetzung des Unesco-Welterbes Tektonikarena Sardona über die Neue Regionalpolitik abgewickelt. Das Projekt «Sardona-aktiv» schaffte es auf die Liste der «Best-Practice-Beispiele». Im Bereich Kooperationen möchte Standortförderer Keiser ein Innoutour-Projekt realisieren, und im Bereich Mobilität steht das Projekt «Braunwald autofrei», das vom Departement für Umwelt und Verkehr mitfinanziert wird, in der Umsetzungsphase. «Wir initiieren und setzen Projekte um, von denen die Bevölkerung und die Unternehmen konkret profitieren. Dabei arbeiten wir eng mit den Leistungsträgern und dem Kanton zusammen», betont Keiser. «Nur so ist es möglich, die Finanzierung für ausgewählte Vorhaben zu sichern.»

Mit der Fokussierung auf luxuriöse Frottierväsche zum Erfolg

Die Baisse, welche der Tourismus gerade durchlebt, hat die Glarner Textilindustrie schon hinter sich. Die Weseta AG in Engi konnte im letzten Jahr ihr 150-Jahr-Jubiläum feiern. Beinahe hätte sie sich dank der Fokussierung auf exklusive Frot-

tierwäsche für den Luxusmarkt. Conrad Peyer, der das Unternehmen seit 1995 besitzt, leitete die Positionierung im Premium-Segment ein. Schon bald darauf folgte eine Kooperation mit dem St. Galler Bettwäschehersteller Christian Fischbacher. «Die Seidendruckerei im Nachbardorf Mitlödi druckt die Stoffe von Fischbacher», erzählt Peyer. «Wir hatten einen gemeinsamen Einkäufer, der uns dazu ermunterte, eine Zusammenarbeit zu prüfen.» Und diese öffnet Türen: «Wir stecken gerade in der Projektphase, um die Suiten

im Mandarin Oriental Hotel München auszustatten», freut sich Peyer. In der Schweiz setzt er zurecht auf den Vertrieb in gehobenen Warenhäusern. «Seit dem Euro-Zerfall ist die Schweizer Hotellerie für uns fast bedeutungslos geworden», konstatiert Peyer. Das «Dolder Grand» in Zürich sei regelmässiger Kunde, bis vor Kurzem hätten auch das Grand Resort Bad Ragaz und das Grand Hotel Victoria-Jungfrau zum Kundenstamm gehört.

Fortsetzung auf Seite 13



Die Gemeinde Glarus Süd umfasst eine Fläche von 430 km².

htr

Professionelle Beratung für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

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



EuroTime

Die Branchensoftware für Personalplanung und Zeiterfassung



www.swit-ag.ch



Wohnidylle in Samnaun-Plan im Kanton Graubünden: Die dezentrale Besiedlung ist charakteristisch für die Berggebiete der Schweiz.

swiss-image/Roebli Boesch

«Es geht jetzt vor allem um Schadensbegrenzung»

Die Wirtschaftskommission des Ständerats will bei der Standortförderung mehr Geld für den Tourismus sprechen. Kommissionsmitglied Stefan Engler erklärt weshalb.

GERHARD LOB

Stefan Engler, wieso braucht es Ihrer Meinung nach noch mehr Mittel für den Tourismus als vom Nationalrat bewilligt? Die Auswirkungen der markanten Wechselkursveränderung treffen den Tourismus hart und das ohne die Möglichkeit auszuweichen. Die Ankerbelung der Nachfrage, vor allem des Heimmarktes, kann einen

Beitrag leisten, den Standortnachteil ein bisschen zu kompensieren.

Die NZZ sprach wegen dieses Entscheids von einem «lockeren Umgang mit Bundesgeldern». Der Spardruck sei noch nicht im Parlament angekommen. Trifft Sie diese Kritik? Die Erhöhung um 2 Millionen Franken pro Jahr während fünf Jahren ist moderat. Diese Erhöhung ist auch gerechtfertigt angesichts der Bedeutung des Tourismus für Einkommen und Arbeitsplätze, gerade in den ländlichen und alpinen Gebieten mit wenig wirtschaftlichen Alternativen.

Den Zahlungsrahmen für Schweiz Tourismus (ST) will die vorberatende Wirtschaftskommission um 9,5 Millionen auf 230 Millionen Franken aufstocken. Der Entscheid fiel äusserst knapp mit fünf zu vier Stimmen bei einer Enthaltung.

Welche Gründe sprachen für diese Aufstockung? Der Tourismus ist die viertstärkste Exportindustrie, von der auch weitere Branchen, Zulieferer wie Dienstleister, profitieren. Keine andere Branche ist so direkt und unausweichlich von der Frankenstärke betroffen. Kurzfristig kann die Stimulierung der Nachfrage zu einer besseren Auslastung beitragen. Es geht somit zurzeit vor allem um Schadensbegrenzung.

Eine Erhöhung dieser Mittel war insbesondere von ST-Direktor Jürg Schmid gefordert worden. Wie entscheidend war der Druck von ST für den Entscheid der Ständeratskommission? ST würde seine Aufgabe nicht wahrnehmen, würde die Branchenorganisation nicht auf die aktuelle Situation und die Risiken eines weiteren Nachfrageerückgangs aufmerksam machen. Entscheidend ist, dass man die zusätzlichen Mittel dafür und dort verwendet, wo sie am meisten Wirkung versprechen.

Aber können die zusätzlichen Millionen wirklich helfen, den Währungsschock in den aufzuzeigenden Tourismusgebieten aufzuheben? Sie können jedenfalls einen Beitrag leisten, vor allem im Inland, auf die vielfältigen Ferienmöglichkeiten im eigenen Land aufmerksam zu machen. Daneben sind es die touristischen Leistungserbringer und die Destinationen selber, die in der Hauptverantwortung

stehen, durch attraktive Angebote und wettbewerbsfähige Produkte die Auslastung zu verbessern. Die Gäste sind nicht einfach da. Die neuen Gästebedürfnisse aufzunehmen, kann ST den Hoteliers nicht abnehmen. Mehr Kooperationen, Aufmerksamkeit für die kleinen Dinge, Servicequalität oder nicht kopierbare Nischenprodukte entwickeln – das ist der Job der Unternehmer.

Tut ST genug, um mit den zur Verfügung stehenden Mitteln in diesem kritischen Moment die Werbetrommel für den Tourismus zu rühren? Ich glaube schon. ST ist ja nicht eine abgehobene Organisation. Sie sammelt die Interessen und Bedürfnisse der Tourismusbranche, kennt die Märkte und Ferientrends und richtet sich mit den vorhandenen Mitteln darauf aus. Wichtig ist die Abstimmung mit den Aktivitäten der jeweiligen Branchen, damit Gewinne aus Synergien mitgenommen werden können, und die systematische Messung der Wirkung.

Die Kommission hat es im Übrigen abgelehnt, die Mittel für Innoutour auf 20 Millionen Franken zu plafonieren. Wie wichtig ist für Sie dieser Punkt? Sehr wichtig.

«Es droht die Schliessung einer Vielzahl von Hotels im Berggebiet.»

Stefan Engler
Ständerat, CVP, Graubünden



Die Standortförderungsbotschaft 2016–2019

Die vorberatende Wirtschaftskommission (WAK) des Ständerats will die Finanzhilfe an Schweiz Tourismus um 9,5 Mio. Franken erhöhen, da die Branche dem Wechselkurs besonders ausgesetzt ist.

	Antrag Bundesrat	Entscheid Nationalrat	Antrag WAK Ständerat
E-Government für KMU	17,7 Mio. CHF	12,4 Mio. CHF	17,7 Mio. CHF
Rahmenkredit Innoutour	30,0 Mio. CHF	30,0 Mio. CHF	30,0 Mio. CHF
Finanzhilfe Schweiz Tourismus	220,5 Mio. CHF	220,5 Mio. CHF	230,0 Mio. CHF
Finanzierung Exportförderung	89,6 Mio. CHF	89,6 Mio. CHF	94,0 Mio. CHF
Förderung Unternehmensstandort	16,4 Mio. CHF	16,4 Mio. CHF	16,4 Mio. CHF

Teil der Standortförderungsbotschaft ist auch das Zusatzdarlehen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) von 100 Mio. Franken, das bis 2019 verlängert werden soll. Zudem muss das Mehrjahresprogramm des Bundes 2016–2023 zur Umsetzung der Neuen Regionalpolitik (NRP) genehmigt werden. Dazu gehören Einlagen von 230 Mio. Franken in den Fonds für Regionalentwicklung.

Der Bundesrat hatte versprochen, den von der Annahme der Zweitwohnungsinitiative betroffenen Regionen dabei zu helfen, ein neues touristisches Geschäftsmodell zu entwickeln. Kooperationen, Qualität und Innovation sowie Nachhaltigkeit sind Eckpfeiler dieser Strategie. Diesen Weg zu gehen, benötigt einen langen Atem und Starthilfe.

Gerade der Tourismus in Ihrem Heimatkanton Graubünden hat viele Gäste verloren. Inwiefern wird die Standortförderung helfen können, den Trend zu stoppen oder gar zu kehren? Die Aussichten sind ja nicht sehr gut. Es droht die Schliessung einer Vielzahl von Hotels in Graubünden und im Berggebiet generell. Die Standortförderung allein kann den eingeleiteten Strukturwandel nicht stoppen. Er kann aber einen Beitrag dafür leisten, Ferien in den Bergen als lohnenswerte Alternative zu den Billigflügen zu propagieren.

Noch ein Wort zur Neuen Regionalpolitik (NRP). Die Hürden sind höher geworden, um Mittel zu erhalten. Wie wichtig ist dieses Instrument Ihrer Meinung nach für den Tourismus?

Klug wäre es, wenn es gelänge, die Möglichkeiten der Neuen Regionalpolitik mit den Instrumenten der Tourismusförderung und den Möglichkeiten der verschiedenen Sektoralpolitiken wie Raumordnung, Infrastruktur oder öffentlicher Verkehr so aufeinander abzustimmen, dass sich daraus ein Gesamtbild ergibt. Dafür braucht es aber vorerst einen Plan, wie das Berggebiet in 20 oder 30 Jahren aussehen soll und welchen Stellenwert man in diesem Kontext dem Tourismus geben will.

Glauben Sie, dass der Ständerat der Kommission folgen wird?

Ich hoffe es sehr, dass er der ausserordentlichen Situation Rechnung trägt und die Mehrmittel als Investition ansieht in eine Branche, die ortsbunden ist und auch nur beschränkt von vergünstigten Importen profitieren kann.

Zur Person Bündner kämpft in Bern für das Berggebiet

Stefan Engler (55) aus Surava (Albula) ist seit 2011 Ständerat für den Kanton Graubünden. Der CVP-Politiker studierte Rechtswissenschaften in Bern und erwarb das bündnerische Anwaltspatent. Von 1987 bis 1999 war er Grossrat, von 1999 bis 2010 Regierungsrat und Vorsteher des kantonalen Bau-, Verkehrs- und Forstdepartements. Er ist Mitglied diverser parlamentarischer Kommissionen und Delegationen, sitzt aber auch im Verwaltungsrat der Rhätischen Bahn ein. Sein Lieblingssport ist die Wallfahrtskirche Ziteil.

Damit Berggebiete wirtschaftlich prosperieren, müssen viele Faktoren stimmen. Darin sind sich die Experten einig. Der Tourismus ist und bleibt auch in Zukunft wichtig.

Theres Lagler

Es gibt kaum ein Bergdorf in der Schweiz, das nicht in irgendeiner Form auf Tourismus setzt. Dem Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB), Thomas Egger, kommen spontan nur zwei Gemeinden aus seinem Heimatkanton Wallis in den Sinn: «Eisten lebt von den Wasserzinsen und St. Niklaus hat die Scintilla AG, die zum Geschäftsbereich Elektrowerkzeuge der Bosch-Gruppe gehört. Beide Gemeinden machen meines Wissens relativ wenig im Tourismus.» Das Beispiel St. Niklaus zeige aber auf, wie wichtig auch der Industriesektor fürs Berggebiet sei, betont Egger. «40 Prozent der Beschäftigten im Berggebiet arbeiten in der Industrie. Das sind 10 Prozent mehr als im gesamtschweizerischen Durchschnitt.» Im Kanton Glarus seien sogar drei Viertel der Beschäftigten im industriellen Sektor tätig.



Furkapass (2271 m) im Kanton Wallis: Die Verkehrsanbindung bleibt zentral für die wirtschaftliche Zukunft der Berggebiete.

swiss-image/Markus Buehler

Die Neue Regionalpolitik (NRP) fördert Industrie und Tourismus

Dem trägt auch das regionalpolitische Mehrjahresprogramm 2016–2023 des Bundes Rechnung. «Es sieht vor, dass etwa 80 Prozent der Mittel in die beiden Förderungsschwerpunkte Industrie/Gewerbe und Tourismus fließen sollen», erläutert Valérie Donzel, Leiterin des Ressorts Regional- und Raumordnungspolitik beim Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco).

Welcher Bereich wie viel erhält, ist offen. «Der Bund betreibt bewusst keine Industriepolitik. Er legt nicht fest, wo sich welche wirtschaftliche Aktivität entwickeln

soll, sondern lässt den Markt spielen», so Donzel. Die Stossrichtung der Neuen Regionalpolitik erhält von Monika Bandi, Leiterin der Forschungsstelle Tourismus am Zentrum für Regionalentwicklung (CRED) der Universität Bern, gute Noten. «Die NRP fördert explizit das regionale Denken. Die Stärkung der Wertschöpfung ist dabei zentral», so Bandi. Allerdings könne die Politik oft nur Rahmenbedingungen setzen. «Es braucht nach wie vor den Unternehmer vor Ort, der innovative Projekte lanciert. Diese können dann durch Fördergelder des Bundes finanziell angeschoben werden.»

IT als Chance, aber nur, wenn der Internetzugang schnell ist

Im Vorfeld der Standortförderungsdebatte im Nationalrat hielt Ruedi Noser (FDP/ZH) im Interview mit der htr fest, das Berggebiet habe heute bessere Chancen als vor 100 Jahren. Im digitalen Zeitalter sei es durchaus möglich, Start-up-Firmen anzusiedeln. Va-

lerie Donzel vom Seco bleibt da eher skeptisch. «Start-ups im IT-Bereich sind eine Option, bleiben aber wohl eher eine Nischenerscheinung im ländlichen Raum, da Face-to-face-Kontakte schwieriger sind und Agglomerations-effekte fehlen», so Donzel. SAB-Direktor Egger sieht zwar Chancen, hält aber sogleich den Finger auf einen wunden Punkt. «Wir fordern, dass die Grundversorgung mit Breitbanddiensten auf 8 Megabits pro Sekunde angehoben wird», führt Egger aus. Die geltende Fernmeldedienstverordnung schreibt zurzeit 2 Megabits pro Sekunde (MBit/s) vor. «Da dauert der Seitenaufruf einfach zu lange. Ein schnellerer Internetzugang dient IT-Unternehmern, kommt aber natürlich auch Hoteliers entgegen, die eine eigene Homepage pflegen», so Egger. Er verweist auf das Oberwallis, da dort ein interessantes Projekt in der Umsetzungsphase steckt. Alle Gemeinden sollen mit einem Glasfasernetz erschlossen wer-

den. Es handelt sich dabei um ein Solidaritätswerk von Gemeinden, Elektrizitätswerk und Swisscom. «Rein marktgesteuert würde nur der Talboden erschlossen», ist Egger überzeugt.

Verkehrsanbindung zentral, um Abwanderung aufzuhalten

Auch die Verkehrsinfrastruktur spielt eine wichtige Rolle bei der künftigen Entwicklung der Berggebiete. Die SAB stellte letztes Jahr in einer Studie zur Lage der Berggebiete fest, dass die Bevölkerung jährlich um über ein Prozent wächst, dass sie sich aber zunehmend in den regionalen Zentren konzentriert. SAB-Direktor Egger dient erneut das Oberwallis als Beispiel: «Es ziehen immer mehr Leute in den Agglomerationsraum Brig-Visp-Naters. Die umliegenden Bergdörfer kämpfen mit Bevölkerungsrückgang», führt Egger aus. «Dadurch wird der Wohnraum in den Agglomerationen knapp und die Mietpreise steigen, während in den Bergdörfern Ge-

bäude leer stehen.» Deshalb ist für die SAB klar, dass die Mobilität nicht weiter verteuert werden darf. Sie wehrt sich gegen die geplante Benzinpreiserhöhung zur Finanzierung des Strassenverkehrs und gegen Abbaumassnahmen im öffentlichen Regionalverkehr. Der Bund hat in diesem Jahr eine Strategie für die Berggebiete und den ländlichen Raum verabschiedet (siehe Box), da zahlreiche Politikbereiche die Peripherie beeinflussen. Das gilt auch für den Tourismus. Monika Bandi von der Uni Bern misst ihm nach wie vor grosse Bedeutung zu – gerade in den ländlichen und alpinen Gebieten: «Der Tourismus ist dort mangels Alternativen oft die Leitindustrie und löst Ausgaben in anderen Branchen wie der Bauwirtschaft und dem Gesundheitswesen aus.» Allerdings könnten herausfordernde Rahmenbedingungen wie beispielsweise Klimawandel und Frankenstärke die Leitfunktion des Tourismus auch einschränken, warnt Bandi.

Berggebiete unter Druck

Bundespolitik Stadt und Land gemeinsam voranzubringen ist das Ziel

Der Bundesrat hat im Februar die Agglomerationspolitik 2016+ und die neu erarbeitete Politik für die ländlichen Räume und Berggebiete verabschiedet. Er hat damit eine Motion des früheren Bündner Ständerats Theo Maisen erfüllt. Der Bundesrat will mit den Programmen die Partnerschaft zwischen Stadt und Land fördern, die Sektoralpolitik besser aufeinander abstimmen und die Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit der ländlichen und urbanen Räume stärken. Der Strategie liegt ein

Expertenbericht des Zentrums für Regionalentwicklung der Uni Bern zugrunde. Heike Mayer, Professorin für Wirtschaftsgeografie, empfiehlt darin, die Berggebiete als wirtschaftlich wettbewerbsfähige, gesellschaftlich vielfältige und ökologisch wichtige Teilräume einer polyzentralen Schweiz zu verstehen.

Ein wichtiges Bekenntnis, wie ein Blick ins nahe Ausland zeigt. In Italien, das politisch zentralistisch ausgerichtet ist, wird die Zahl der verlassenen Bergdörfer auf über 6000 geschätzt, wie die NZZ kürzlich publik machte. Il

Fortsetzung von Seite 11

Abschreiben will der Inhaber der Weseta Textil AG, Conrad Peyer, die Schweizer Hotellerie aber nicht: «Wir warten zu, bis sich die Währungssituation wieder verbessert und gehen dann mit neuen Konzepten auf den Markt.» Es muss ja nicht immer die Frottierwäsche mit Logo-Einwebung sein. Peyer erzählt vom benachbarten Gasthaus Elmer in Matt, das sich mit Standardwäsche der Weseta eingedeckt hat. «Es ist ein kleiner Betrieb, der sich über gute und authentische Produkte profiliert», so Peyer.

Alle Industriebranchen wieder zu neuem Leben erwecken

Nicht alle Textilunternehmen im Glarner Hinterland haben überlebt. Die bestehenden Industriebranchen sollen aber zu neuem Leben erweckt werden. Bereits erfolgt ist dies im Linthpark Glarus Süd. Von der ehemaligen

Spinnerei Linthal ist nur noch eine Kleinstspinnerei übrig. Geschäftsführer Hanspeter Keller ist es aber gelungen, ein Gesundheits- und Präventionszentrum anzusiedeln. Als Nächstes steht die Realisierung eines Generationen-Wohnparks an. Wichtige Puzzle-Steine, um der Abwanderung vorzubeugen. «Der Bevölkerungsstand in Glarus Süd ist zur Zeit stabil», hält Standortförderer Urs Keiser dazu fest. «Wir haben rund 10000 Einwohner, möchten aber vermehrt auch junge Personen und Familien ansprechen.» Der Pluspunkt dabei: Die Gemeinde Glarus Süd ist ans S-Bahnnetz der Stadt Zürich an-



«Der Bevölkerungsstand ist zur Zeit stabil. Wir zählen 10000 Einwohner.»

Urs Keiser
Standortförderer Glarus Süd

gebunden und in einer Stunde zu erreichen.

Noch nicht restlos geklärt ist die Zukunft des Leger-Areals in Diesbach. Die ehemalige Spinnerei und Weberei stellte die Produktion 2001 ein und steht seither leer. Das Areal gehört unterdessen der Hiag Immobilien AG. Sie möchte auf dem Areal eine sogenannte «Boarding School» – ein Internat samt Wohnheim, Restaurant und Sportplätzen – realisieren. Die Behörden stehen im Kontakt mit den Promotoren. Für Gemeindepräsident Mathias Vögeli ist aber klar: «Nach den jüngsten Schwierigkeiten des Internats in Ftan werden die Promotoren

das Projekt sicher einer sorgfältigen Prüfung unterziehen.»

Über den eigenen Gartenzaun denken

Patric Vogel, der Direktor des Märchenhotels Braunwald, muss sich nicht wie der Gemeinderat um die Gesamtwirtschaft von Glarus Süd kümmern. Er kümmert sich aber um die Tourismuswirtschaft. So begrüsst er beispielsweise explizit das geplante Musikhotel in Braunwald. «Das bringt den Bergbahnen höhere Frequenzen und der Tourismusorganisation höhere Kurtaxeneinnahmen», so Vogel. «Jede Beherbergungsform, die warme Betten generiert und unserer



«Jede Beherbergungsform, die warme Betten bringt, ist sehr willkommen.»

Patric Vogel
Direktor Märchenhotel Braunwald

Positionierung hilft, ist hier sehr willkommen.» Denn mit dem Verlust der eingangs erwähnten Logiernächte in Braunwald sind auch die Mittel für die Vermarktung geschrumpft. Patric Vogel betont deshalb: «Ich hoffe, dass wir es schaffen, über ein Anreizsystem – zum Beispiel eine Pauschalsteuer – vermehrt Zweitwohnungen zu vermieten.» Auch Roger Zogg, seit rund einem Jahr Tourismusdirektor von Braunwald, sieht in diesem Bereich Potenzial. «Wir haben 850 Chalets in Braunwald. Nur etwa 50 werden zur Zeit vermietet.» Die Bahnen seien aber auch auf Tagesausflieger ange-

wiesen, so Zogg. Sieht man sich die Broschüren von Braunwald an, ist Elm darin noch nicht erwähnt. Das dürfte sich in naher Zukunft ändern. Die Behördenvertreter jedenfalls möchten Kooperationen zwischen den Leistungsträgern fördern, um deren Wettbewerbsfähigkeit zu steigern. Patric Vogel lebt bereits vor, wie das Miteinander funktionieren könnte. Er empfängt die Gäste in seinem Hotel mit einem «Glarner Spritz». Der Aperitif enthält Aperl und Elmer Citro. Im Zimmer findet der Gast dann eine weitere Erfrischung zum Graitbezug: «die Elmer-Minibar» – bestückt mit Elmer Mineral und Elmer Citro. Ein Prospekt gibt Auskunft über die Geschichte des Abfüllbetriebs in Elm, der mittlerweile zur Ramseier Suisse AG gehört, zeigt auf einer Karte den Anfahrtsweg und gibt Ausflugstipps. Denn Braunwald und Elm gehören ja nun zu einer einzigen Gemeinde – zu Glarus Süd.



Unsere Mitglieder profitieren von starken Partnern

www.hotelleriesuisse.ch/partner

Business Partner

HUBERT

HUBERT ist der zuverlässige Partner für die Gastronomie und Hotellerie.

Wir halten ständig über 6000 Artikel in unserem hochmodernen Logistikzentrum für Sie bereit.

KLAFS

MY SAUNA AND SPA

Klafs ist Europas führender Hersteller von Sauna-, Bade- und Wellness-Anlagen.

Seit Jahrzehnten setzen unsere Produkte Masstäbe in Qualität, Technik und Design, von der klassischen Sauna bis zum modernen Erlebnisbad.



MASERATI

Am 1. Dezember 1914 wurde das Unternehmen Officine Alfieri Maserati gegründet. Seitdem hat Maserati Sportwagengeschichte geschrieben. Aus einem einst kleinen Unternehmen entwickelte sich Maserati zu einer bedeutenden internationalen Automobilmarke, die heute in über 60 Ländern präsent ist.

Preferred Partner



Ihr globaler Zugang zu kaufkräftigen Kunden

Ihr Spezialist für einen effizienten Energieeinsatz

Ihr Partner im bargeldlosen Zahlungsverkehr

Ihr zuverlässiger Mobilitätspartner



Der Partner rund ums Bett



INSURANCE BROKING CONSULTING

Ihr Partner für die globale Risikoverwaltung

mirus

SOFTWARE

Backoffice-Lösung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

rebagdata

hotel management solutions

Wir machen Hotels erfolgreicher. Und dies beweisen wir täglich.

SAMSUNG

BUSINESS

Bleiben Sie Ihren Gästen in Erinnerung

Swiss Food Services

Das Beste für Ihre Gäste

textiles of Switzerland

Innovative Wäsche aus traditionellem Haus



swisscom

Ihr Partner für massgeschneiderte Kommunikationslösungen

Vom Hotelier zum Spital-Chef

Mit Hotelfachschule CEO eines Spitals oder Pflegeheims werden? Das hat Zukunft, denn Dienstleistungskompetenz ist gefragt denn je. Zudem wächst der Gesundheitsmarkt.

GUDRUN SCHLENCEK

Viele Hoteliers oder Hotelières stossen eher zufällig zum Gesundheitswesen – wie Nadja Rohrer. Noch während ihrer Ausbildung an der Hotelfachschule wurde ihr der Hotellerie-Geschäftsleitungs-Posten bei der heutigen Betagtenzentren Emmen AG angeboten. «Vor dem Gespräch konnte ich mir eine Kaderposition in einem Pflegezentrum überhaupt nicht vorstellen. Nach zehn Jahren kann ich nun sagen, dass ich diesen Schritt nie bereut habe», blickt Rohrer zurück.

Zufällig rutschte auch Patrick Schmid ins Gesundheitswesen. Als der diplomierte Hotelier 2003 eine Stelle suchte, stiess er auf die Ausschreibung des Abteilungsleiters Lebensmittel-einkauf am Berner Universitätsspital Insel. Heute leitet er das Alterszentrum Weierherweg des Bürgerspitals Basel.

«Heimleiter müssen in grösseren Betrieben kaum mehr über Pflege-wissen verfügen.»

Christian Streit
Senesuisse

Die Anstellungschancen für Hoteliers hätten sich in den letzten zehn Jahren klar verbessert, bestätigt Christian Streit, Geschäftsführer vom Verband privater Pflegeheime Senesuisse. Der Einstieg erfolgt oft über eine Stelle als Leiter Hotellerie oder Gastronomie, eine Weiterentwicklung zum Spital- oder Heimchef steht Hoteliers grundsätzlich offen. «Heimleiter müssen in grösseren Betrieben kaum mehr über Kenntnisse in der Pflege verfügen», verdeutlicht Christian Streit. Deshalb schaffen immer mehr Hoteliers den Sprung an die Spitze, stellt Andreas Kammer, Präsident der

Schweizerischen Interessengemeinschaft für Hotellerie auf Pflegestationen SIHP, fest: «In letzter Zeit gibt es vermehrt Institutionen im Gesundheitswesen, die von Hoteliers geleitet werden.»

Das Gesundheitswesen entpuppt sich dabei als Arbeitsmarkt, der für Hoteliers durchaus attraktiv ist. Während die öffentliche Hotellerie nicht zuletzt aufgrund des starken Frankens mit einer Gesundheitskrumpfung konfrontiert ist, zählt das Gesundheitswesen zu den Wachstumsbranchen, mit der Überalterung der Gesellschaft als zentraler Treiber.

Ein Hotelier wird schneller Heim- als Spital-Chef

Die Schweiz zählt heute gut 4500 Hotelbetriebe, dem stehen aktuell rund 16000 Heime und 300 Spitäler gegenüber. Die Hürden, an die Spitze eines Akutspitals zu kommen, fallen für Hoteliers jedoch grösser aus. «Hier wird oft



Kunden schätzen eine gute Dienstleistung. Das wissen Spitäler und engagieren immer öfter Hoteliers fürs Management.

May Sae-Ueng

ein akademischer Titel gefordert», meint Philipp Banz, Direktor Klinik Schönberg AG in Gunten.

Darüber hinaus ist Spital nicht gleich Spital. Im Reha-Segment erachtet Banz die Chancen als

realistischer ein. Und im Pflegeheim-Segment, bei welchem Patrick Schmid viele Parallelen zu dem Ferienhotel mit Halb- (respektive Voll-)Pension sieht: «Die Bewohner sind für den Heimleiter das, was für den Hotelier die Stammgäste sind. Es geht darum, zu dieser Zielgruppe eine Beziehung aufzubauen.» Ein Grund, dass es ihn nach seiner Tätigkeit am Inselspital in den Langzeitpflegebereich zog. «Ein Alters- und Pflegeheim ist einem üblichen Hotelbetrieb näher als ein Akutspital.»

«Bewohner sind für den Heimleiter das, was für den Hotelier Stammgäste sind.»

Patrick Schmid
Bürgerspital Basel

nebenleistungen. Wer es bis zum Institutionsleiter schafft, muss zwar Überstunden in Kauf nehmen, aber je nachdem nicht ganz so viele wie in der öffentlichen Hotellerie: Patrick Schmid, aktuell im 90-Prozent-Pensum angestellt, berichtet von zehn Stunden pro Tag und das bei einer Fünftage-

Nadja Rohrer lobt zudem die Beziehung zu den Bewohnern: «Die Dankbarkeit der Bewohnerinnen und Bewohner ist täglich vorhanden, diese habe ich in der Hotellerie-Szene nie so gespürt.»

Viele treiben die attraktiven Anstellungsbedingungen ins Gesundheitswesen: geregelte Arbeitszeiten, frühzeitig erstellte Arbeitspläne, bessere Vereinbarkeit mit der Familienplanung und oft bessere Lohn-nebenleistungen. Wer es bis zum Institutionsleiter schafft, muss zwar Überstunden in Kauf nehmen, aber je nachdem nicht ganz so viele wie in der öffentlichen Hotellerie: Patrick Schmid, aktuell im 90-Prozent-Pensum angestellt, berichtet von zehn Stunden pro Tag und das bei einer Fünftage-

woche. Nadja Rohrer relativiert und meint, dass Arbeitsbedingungen, absolute Arbeitszeit und Verdienstmöglichkeiten bei Kaderpositionen mit jenen der Hotellerie durchaus vergleichbar seien.

Hotelfachschule ist eine gute Basis – reicht aber nicht

Eine Hotellerausbildung ist eine gute Voraussetzung, um es an die Spitze einer Institution des Gesundheitswesens zu schaffen. «Managementkompetenz und Kundenorientierung bringt der Hotelier mit. Was er als Heimleiter eigentlich nicht mehr braucht, ist seine Fachkompetenz», meint Patrick Schmid. Die Hotelfachschule allein reicht aber nicht. «Wenn sich der Hotelier in der Spitalführung oder Heimleitung etablieren will, sind Weiterbildungen unumgänglich», stellt Andreas Kammer klar.

Je nachdem, ob ein Heimleiter- oder Klinikchefposten angestrebt

wird, sieht der Bildungsweg dahin aber anders aus. Um zum Geschäftsführer eines Heimes aufzusteigen, benötigt man oft eine Ausbildung zum Heimleiter, welche Curaviva und Careum anbieten. Zum Spital- oder Klinikdirektor sei eine Weiterbildung zum Spitalexperten oder ein Studium in Spitalmanagement an einer Fachhochschule notwendig, so Kammer. Alternativ kann aber auch der reine Managementweg eingeschlagen werden. Philipp Keller, Direktor Hirslanden Klinik Aarau, hat nach der Hotelfachschule ein betriebswirtschaftliches Studium und einen Executive MBA (EMBA) angehängt. Philipp Banz hat eine Ausbildung zum Spitalfachmann mit einem EMBA kombiniert. So seien die Chancen gut und würden, so Christian Streit, noch weiter steigen – für jene Hoteliers, welche «über ein grosses Herz für diese besondere Zielgruppe verfügen».

Karriere im Schweizer Gesundheitsmarkt



Andreas
Kammer

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung der Reha Hasliberg startete mit einer Kochlehre. Im Gesundheitswesen begann der jetzt 46-Jährige als Leiter Einkauf Verpflegungsbereich am Berner Inselspital vor 20 Jahren. Er absolvierte u.a. ein CAS Gerontologie und Management Gesundheitswesen, einen MAS Facility Management und einen EMBA.



Philipp
Keller

Der Direktor Hirslanden Klinik Aarau hat in derselben Klinik 2001 als Finanzchef den Einstieg ins Gesundheitswesen gefunden. Davor arbeitete er im Suvretta House St. Moritz (GM-Assistent) und führte das Hotel Margna, Sils. Seine Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern ergänzte der heute 47-Jährige durch einen EMBA (Uni Zürich).



Patrick
Schmid

Kochlehre, Hotelfachschule Thun, Fachausweis als Spitalfachmann, 2016 erobert er das Diplom zum «Institutionsleiter in sozialen und sozialmedizinischen Institutionen» an: Patrick Schmid (42), seit Mai Leiter des Alterszentrums Weierherweg, Bürgerspital Basel, begann im Care-Segment 2003 als Leiter Lebensmitteleinkauf Inselspital Bern.



Philipp
Banz

Seit 17 Jahren im Gesundheitswesen, Start als stellvertretender Leiter Hotellerie Kantons-spital Baden, heute Direktor der Klinik Schönberg AG in Gunten: Banz (41) ist gelernter Koch, besuchte die Hotelfachschule Luzern, arbeitete in der Ferienhotellerie, liess sich zum Spitalfachmann ausbilden (eidg. Fachausweis) und ergänzte dies mit einem EMBA.



Nadja
Rohrer

Aufgewachsen im Berghotel, KV-Lehre im Spital Obwalden, Hotelfachschule Luzern: Seit 2006 ist die 34-jährige Leiterin des Bereichs Hotellerie der Betagtenzentren Emmen AG, seit 2011 zudem stellvertretende Geschäftsführerin. Als dipl. Institutionsleiterin im sozialen/sozialmedizinischen Bereich strebt sie einen Chefposten eines Betagtenzentrums an. gsg

Ausbildung Hotelfachschulen bieten neu Care-Lektionen

Seit Oktober 2014 ist Gemeinschaftsverpflegung Bestandteil der Ausbildung an der Hotelfachschule Thun: Das Modul «Restaurantmanagement» umfasst neu die Bereiche Care Catering, Spital Catering, Systemgastronomie und Event Catering (rund 32 Lektionen). An der **Belvoirpark Hotelfachschule Zürich** werden im Gastronomie-Modul ab diesem Herbst Gemeinschaftsverpflegung und Personalverpflegung als Schwerpunkte angeboten (ca. 60 Lektionen). Die **Schweizerische Hotelfachschule Luzern** integriert Care in mehrere Unterrichtsfächer, offeriert externe Schulungen und plant noch einen Thementag. gsg

impresum
htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismen
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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

Resortleitung:
diese woche: Daniel Stampfli/dst
châtier français: Alexandre Caldara/aca

fokus: Alex Gertschen/axg
doice vita/online & technik:
Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb;
Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl;
Gudrun Schlencke/gsg
Grafik und Produktion: Carla Barron-Secchi/cbs
(Leitung); Beat Felber/bf; Roland Gerber/rg;
Sae-Ueng May/msu
Korrektorat: Paul Le Grand
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung);
Danijela Bosnjak

htr Online
Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
News-Team: Natalie-Pascal Alesschy/npa;
Daniel Stampfli/dst
Praktikum: Isabelle Thommen/it

Verlag
Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hännli
Stelleninserate: Angela Di Renzo Costa
Praktikum: Francine Egger/leg
Geschäftszeigen: Michael Müller,
Simona Manocelli

hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren
Auflage: 10 301 (WEMF/SW-
Beglaubigung 2014)
Leser: 65 000 (Studie DemoScope 2013)
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
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76; Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23; E-Mail: Inserate@htr.ch;
Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

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

Die Expertin weiss Rat

Krank und doch im Café: Geht das?



ANNETTE RUPP
ist Projektleiterin Rechtsdienst bei hotelieriesuisse. Sie beantwortet an dieser Stelle alle zwei Wochen Ihre Fragen.



Wer krankgeschrieben ist, muss nicht in jedem Fall zu Hause bleiben.

Fotolia

Frage: Vermehrt werden krankgeschriebene Mitarbeiter im Dorf gesichtet. Eine Mitarbeiterin wurde gestern auf einer Terrasse des benachbarten Restaurants gesehen, wie sie dort mit ihrer Mutter Kaffee trank. Wir finden dieses Verhalten unerhört. Muss diese Mitarbeiterin denn nicht zu Hause bleiben, wenn sie krank ist?

Antwort: Wie sich Mitarbeitende im Krankheitsfall verhalten müssen, ist vom jeweiligen Fall abhängig. Ist ein Mitarbeitender krankgeschrieben, bedeutet dies nicht zwingend, dass er ans Bett

gefesselt ist. Erlaubt ist alles, was die Genesung nicht behindert. Somit kann ein erkrankter Mitarbeiter unter Umständen auch Einkäufe erledigen, sofern dies niemand anderes für ihn erledigen kann. Leidet der Mitarbeiter beispielsweise an einer Depression oder einem Burnout, kann eine sportliche Aktivität gesundheitsfördernd sein. Vergnügt sich aber ein an Grippe erkrankter Mitarbeiter im Ausgang, ist dieses Verhalten alles andere als förderlich für die Gesundheit und verlängert den Genesungsprozess. Im Extremfall und unter Berücksichtigung der individuel-

len Gegebenheiten des Falles, könnte der Mitarbeitende bei Zuwiderhandlungen sogar eine fristlose Kündigung riskieren.

Welches Datum gilt bei der Zustellung der Kündigung?

Frage: Es ist bereits Ende Monat und ich möchte meinem Mitarbeiter schriftlich kündigen. Welches Datum gilt bei der Kündigungszustellung?

Antwort: Die Kündigung erlangt erst dann Wirkung, wenn sie der anderen Partei bekanntgegeben wurde oder in deren Machtbereich gelangt ist. Somit ist also nicht der Poststempel massgebend, sondern der Zeitpunkt, an welchem der Empfänger von der Kündigung Kenntnis erhalten hat oder hätte erhalten sollen. Der Kündigende trägt das Risiko für Verzögerungen bei der Zustellung der Post. Kann ein eingeschriebener Kündigungsbrief nicht zugestellt werden, gilt er ab dem Datum beim Empfänger als eingetroffen, ab welchem er gemäss Abholungseinladung auf der Post zur Abholung bereitliegt. Voraussetzung ist dabei, dass der Empfänger in der Lage gewesen wäre, den Brief abzuholen. Falls der Mitarbeiter den Brief mit Absicht nicht abholt bei der Post, spielt dies keine Rolle. Die Kündigung gilt in der Regel mit dem ersten Tag der Abholfrist als zugestellt.

Entschädigung bei fristloser Kündigung

Frage: Mein Mitarbeiter hat die Arbeitsstelle fristlos verlassen. Auch auf meine

schriftliche Aufforderung, zur Arbeit zu erscheinen, hat er nicht reagiert. Ich muss nun so rasch wie möglich einen Ersatz suchen, was mit Aufwand und Zusatzkosten verbunden ist. Kann ich vom Mitarbeitenden eine Entschädigung verlangen?

Antwort: Gemäss OR Art. 337d Abs. 1 hat der Arbeitgeber bei einer ungerechtfertigten fristlosen Kündigung durch den Arbeitnehmer Anspruch auf eine Entschädigung, die einem Viertel des Lohnes für einen Monat entspricht. Ausserdem hat er Anspruch auf den Ersatz weiteren Schadens. Der Viertel ist ohne Schadensnachweis geschuldet. Zudem riskiert der Arbeitnehmer, für den gesamten entstandenen Schaden haftbar gemacht zu werden, sofern dieser vom Arbeitgeber nachgewiesen werden kann. Ein solcher Schaden kann insbesondere Mehrkosten für einen Ersatz beinhalten. Der Arbeitgeber kann den Viertel des Bruttomonatslohnes mit einem allfälligen Guthaben des Mitarbeitenden verrechnen. Ist dies nicht möglich, muss er die Entschädigung innert 30 Tagen durch Betreibung oder Klage geltend machen, ansonsten verwirkt der Anspruch.

Haben Sie Fragen an Annette Rupp?

Telefon 031 370 43 50 (Montag – Freitag, 8.30 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr)

E-Mail: rechtsberatung@hotelieriesuisse.ch

MARKTNOTIZEN

HOREGO AG – 25 Jahre erfolgreich

1989 gründete Robert Meier in Zürich die Horego AG. Als Einkaufszentrale für die Gastronomie, Hotellerie, Spitäler, Heime und Ausbildungsstätten bündelt das Unternehmen das Einkaufsvolumen ihrer Kunden und erwirkt bei den Lieferanten dadurch bessere Konditionen. Heute stammen über 50 Prozent des Einkaufsvolumens des Schweizer Marktführers aus dem Heim- und Spitalsektor. Die Tatsache, dass die Horego AG heute Marktführer ist, erfüllt Meier mit sichtlichem Stolz: «Ich danke allen unseren Kunden und Lieferanten für die tolle Zusammenarbeit.»



Robert Meier, Gründer und Inhaber der Horego.

um die vor zwei Jahren lancierte elektronische Bestellplattform Horego Integrale gerät Marti gar ins Schwärmen. «Das hat wirklich Ruhe in unsere Restaurationsbetriebe gebracht. Horego Integrale hat unser Bestellwesen fast schon revolutioniert.»

www.horego-integrale.ch

«Dank der Horego sparen wir in unseren Betrieben täglich Zeit», sagt Stefan Marti, Welcome Hotels. Neben der persönlichen Beratung in sämtlichen Einkaufsfragen seien vor allem die komptierten Rechnungen des Unternehmens eine grosse Hilfe im Alltag. Geht es

Das neue Zahlungssystem von TCPOS

Die diesjährige Messe Eu'Vend 2015 in Köln steht für TCPOS unter dem Zeichen bargeldlosen Zahlens: Erstmals präsentiert der IT-Anbieter für Einzelhandel und Gastronomie sein neues bargeldloses TCPOS-Zahlungssystem.

Die Zusammenarbeit von TCPOS mit der italienischen Zucchetti-Gruppe und die Gründung der Zucchetti GmbH zeigen ihre positiven Effekte in Form der weiteren Standardisierung des bargeldlosen Zahlungssystems, bestehend aus dem Kartenleser von Zucchetti und der Software von TCPOS. Da die Kasse und der Leser aus Kundensicht immer als Einheit verstanden werden, trägt ihre Kombination dieser Kundenanforderung Rechnung. Auch die aktive Zusammenarbeit und Förderung des Common-Smartcard-Verbandes durch den Kassenspezialisten kommt dabei zum Tragen, denn der TCPOS-Kartenleser nutzt als Basis die Spezifikation des Common-Smartcard-Verbandes.

TCPOS präsentiert vom 24. bis 26.9.2015 innovative Kassen- und Zahlungslösungen auf dem gemeinsamen Common-Smartcard-Stand auf der Eu'Vend in Köln in Halle 9, Stand A080/B089.

www.tcpos.ch



Bargeldlos bezahlen dank dem TCPOS-Zahlungssystem.

Genuss mit Gitziffleisch

Wer kennt es nicht, das Ostergitzli? Doch Gitziffleisch gibt es nicht nur an Ostern, sondern übers ganze Jahr. Um Schweizer Gitziffleisch bekannter zu machen, organisieren Gastwirte in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Ziegenzuchtverband SZZZ vom 21. August bis 13. September die Gitzit-Tage 2015 und kreieren Feines vom Gitzli.



Gitzli im Ofen gebraten.

Schweizer Gitziffleisch ist regional, zart, aromatisch und sehr gesund, denn es enthält wenig Fett und ist cholesterinarm. Deshalb passen die Gitzli-Tage bestens zur Genuss'15, die als überregionaler Grossanlass von «Das Beste der Region» Regionalprodukte genussvoll in den Mittelpunkt stellt und dieses Jahr zum achten Mal stattfindet. Sechs Gastwirte aus den Kantonen Bern, Obwalden und Zürich bieten die Gelegenheit, sich während drei Wochen von den Vorzügen von Gitziffleisch überzeugen zu lassen. Die Zuberei-

tung von Gitziffleisch bietet eine breite Palette von Möglichkeiten. Traditionell oder modern, als kleine Mahlzeit zwischendurch oder als mehrgängiges Menü.

www.schweizer-gitzli.ch

Heimtextil 2016: Plattform für Möbel- und Dekostoffe

Die Heimtextil, weltweite Leitmesse für Wohn- und Objekttextilien in Frankfurt, erfährt aktuell eine grosse Nachfrage im Bereich Deko- und Möbelstoffe. Die Produkt-

konnten wir diesem Wunsch nicht nachkommen», erklärt Objektleiterin Ulrike Wechsung. «Zur Heimtextil 2016 haben wir es – nicht zuletzt durch eine neue Location für den Theme Park in Halle 6.0 – geschafft, zusätzlich zu den Hallen 3.0 und 4.1 eine grosse Angebotsfläche in der Halle 4.0 bereitzustellen. So können wir dem aktuellen Boom bei den Möbel- und Dekostoffen optimalen Raum bieten.»

Zu den Markenunternehmen, die 2016 zur Heimtextil zurückkehren, gehören unter anderem Enzo Degli, Luilor, TEXAO, Marzotto Lab, Ratti Spa oder Pozzi Arturo aus Italien sowie Libeco-Lagae, Verbatec und Annabel Textiles aus Belgien oder Penelope aus der Türkei.

www.heimtextil.messefrankfurt.com



bereiche «window» und «upholstery» werden zur Heimtextil 2016, vom 12. bis 15. Januar, stark erweitert und belegen zukünftig zusätzlich zur Halle 3.0 und 4.1 auch ein grosses Areal in der Halle 4.0.

«Schon an der letzten Veranstaltung äusseren vermehrt namhafte Hersteller von Deko- und Möbelstoffen den Wunsch, zur Heimtextil zurückzukehren. Aus Platzgründen

Degustation im Dolder Grand

Caratello Weine, einer der wichtigsten Importeure von italienischen Weinen, hat erneut eingeladen. Sie kommen alle: Aldo Conterno, Domenico Clerico, Castello dei Rampolla, Fontodi und mit ihnen über 40 der wichtigsten Winzer Italiens. Vom 5. bis 7. September 2015 stellen sie ihre Weine vor, degustieren, erklären und feiern mit ihren Kunden.

Seit bald 25 Jahren hat sich der Geschäftsführer Ueli Schiess mit seiner Mannschaft der Aufgabe verschrieben, seinen Kunden die besten Weine Italiens verfügbar zu machen. Und das zu einem vernünftigen Preis. Mit Erfolg: Die Produzentenliste des Importeurs liest sich wie das Who is Who der italienischen Weinwelt.

Das «Concerto» ist unter Kennern und Geniessemern eine Institution. «Gerade in einer Zeit der totalen Information verbunden mit der Möglichkeit, fast jeden Wein über alle möglichen Kanäle beziehen zu können, wird das Gespräch mit dem Produzenten, die persönliche Begegnung mit ihm und die Mög-

lichkeit, in angenehmer Atmosphäre den einen oder anderen Wein zu degustieren, immer wichtiger», sagt Ueli Schiess, der die Veranstaltung zum 23. Mal durchführt.

Der Eintritt ist für die Mitarbeiter der Gastronomie frei.

www.caratello.ch



Caratello-Weindegustation im «Dolder Grand».

Trittst im Internet daher



geschrieben. Zudem spielte und spielt Facebook seit Beginn eine zentrale Rolle.»

Etwas spitzfindiger ist es, herauszufinden, wie viel Swissness denn nun wirklich in einem touristischen Angebot steckt. Die Halloswiss.ch-Leute pflegen hier einen pragmatischen Ansatz: «Inhaber, Direktor oder Gastgeber sollten Schweizer sein und Deutsch sprechen. Im Minimum muss jemand vor Ort sein, der oder die Deutsch spricht», sagt Bettina Berger. Neue Anbieter würden zum Teil per Mail angeschrieben und bestätigten damit so, dass sie Deutsch sprächen. Auch würden Nachforschungen auf Facebook und Websites vorgenommen.

Auch Österreicher und Deutsche im Visier

Wäre es möglich, das Angebot in Anlehnung an «Urner besuchen Urner» sogar auf einzelne Kantone – HalloWallis? HalloThurgau? – zu spezialisieren oder in die Romandie zu bringen? «Ein späteres Angebot mit Französisch für die Romandie schliessen wir nicht aus», sagt Bettina Berger. «Das Modell auf einzelne Kantone hinunterzubrechen, scheint uns aber zu kleinzellig.» Mehr verspricht man sich da von einer noch grösseren Zelle als der Schweiz: Die Websites Halloaustrian.at und Hallogerman.de jedenfalls sind unter Berger-Ägide bereits online.

www.adventure-ranch-usa.com
www.halloswiss.ch

Das neue Portal Halloswiss.ch will Schweizer Gäste mit Schweizer Gastgebern in aller Welt zusammenbringen – zum Beispiel in New York.

Halloswiss.ch

Halloswiss.ch bietet touristisch aktiven Auslandschweizern online eine Heimat. Die weltweit aktive helvetische Hospitality soll so sichtbar werden – und neue Gäste generieren.

ANDREAS GÜNTERT

Leben im Ausland und ihren Auswanderungsgeschichten», sagt Halloswiss.ch-Projektleiterin Bettina Berger. Es handle sich dabei um eine Web-Plattform mit grosser Offline-Vorgeschichte: «Schon vor über 20 Jahren war mein Bruder Iwan Berger bei der Aktion Urner besuchen Urner dabei, welche über das «Urner Wochenblatt» lief und dabei Urner aus der Schweiz mit solchen im Ausland zusammenbrachte.»



«Ein Angebot mit Französisch für die Romandie schliessen wir nicht aus.»

Bettina Berger
Projektleiterin Halloswiss.ch

69 Franken pro Jahr durchgesetzt.» Aktuell habe man 109 Angebote auf der Website versammelt, im nächsten Sommer möchte man bei tausend angekommen sein. Erreicht man diese Marke, würde das Start-up also 69'000 Franken einnehmen pro Jahr – nicht gerade ein riesiger Betrag, um in der Schweiz Löhne und Aufwände zu decken. Man müsse Halloswiss.ch in einem grösseren Zusammenhang sehen, sagt Berger, die für dieses Projekt sehr familiär unterwegs ist. Ihr Bruder Oliver Berger ist grafisch tätig für das Portal, Bruder Iwan Berger führt eine Reisebüro-Gruppe und das zugehörige Portal Webtravel.ch: «Halloswiss ist eine Ergänzung zu den fünf Hauger-Reisebüros in der Schweiz und ist auch über deren Website webtravel.ch verlinkt.» Durch Halloswiss.ch hoffe man auf mehr Kunden, welche dann Flüge bei Webtravel.ch buchen und ins Reisebüro Hauger gehen, verdeutlicht Bettina Berger.

Pragmatischer Ansatz, wie viel Swissness in einem Angebot steckt
Aber wie findet man im weltweit verstreuten helvetischen

Jahresbeitrag per «Online-Vernehmlassung» erhoben

Halloswiss.ch sieht sich nicht als weitere Buchungsplattform à la Booking.com, sondern als reine Vermittlungsplattform. Eine Art Schaufenster also für das touristische Schaffen der Auslandschweizer. Um auf der Website gelistet zu werden, muss ein Betrieb 69 Franken bezahlen pro Jahr. Die Höhe des Betrages kam im Web zustande, erzählt Bettina Berger: «Wir starteten eine Umfrage bei Touristikern im In- und Ausland, zeigten ihnen die Website und holten Feedback ein.

In dieser Online-Vernehmlassung hat sich der Betrag von

«Fünfte Schweiz» Potenzial für 100'000 touristische Angebote

Per Ende 2014 wurden rund 747'000 im Ausland lebende Schweizer gezählt. Eine respektable Grösse, die über der Bevölkerung des Kantons Aargau und ungefähr auf der Höhe des Kantons Waadt liegt. Die Halloswiss-Macher vermuten rund 10'000 touristische Angebote bei all diesen Auslandschweizern.

Die beliebtesten Gegenden dieser «Fünften Schweiz» haben sich über die Jahre wenig verändert. Am meisten Auslandschweizer leben in Frankreich, Deutschland, den USA, Italien und Kanada. Bei den bisherigen

Halloswiss-Anbietern zeigt sich die Geografie etwas anders, sagt Projektleiterin Bettina Berger: «Bisher stellen wir eine Häufung fest in Costa Rica, in Süd- und Ostafrika, in Thailand, auf den Philippinen und im Westen Kanadas.» Zu letzterer Gegend hat die Halloswiss-Managerin eine besondere Beziehung: Sie arbeitet im Winterhalbjahr als Lodge-Manager der Ski-Lodge Mustang Powder in Revelstoke, im Südosten der westkanadischen Provinz British Columbia. Diese Ski-Lodge war denn auch das erste Angebot auf Halloswiss.ch. ag

Heuhaufen die touristischen Angebote? Bettina Berger setzt auf eine Verschärfung von Offline- und Online-Tools: «Viel läuft über Internet-Recherche, wir haben

aber auch Inserate in der Auslandschweizer-Zeitung «Schweizer Revue» geschaltet; Botschaften sowie die Export-Organisation Switzerland Global Enterprise an-

www.aquanale.de

AQUANALE
KÖLN, 27. – 30. OKT. 2015
INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR SAUNA.POOL.AMBIENTE.

ZEIT SPAREN, GELD SPAREN!
Jetzt online registrieren und Karten kaufen.
www.aquanale.de

Besuchen Sie zeitgleich auch die FSB. Informationen unter:
www.fsb-cologne.de

Neu: Jetzt in den Hallen 6 & 7 / Eingang Nord
Neu: 8. Internationaler Schwimmteichkongress „Vielfalt am Wasser“

Koelnmesse Schweiz
Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tödistrasse 60, 8002 Zürich
Tel. 044 283 61 11, Fax 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch

Hier orientiert sich Ihr Kunde!

htr – Werbung ohne
Streuverluste.

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

Externer Blick auf hiesige Weine

Wie sieht man den Schweizer Wein im Ausland? Antworten darauf gab es am Swiss Wine Grand Tasting in Zürich, der grossen Schau der Schweizer Weine von Mémoire & Friends.

RENATE DUBACH



Waren von der hohen Qualität der Schweizer Weine begeistert: Besucher am diesjährigen «Swiss Wine Tasting».

©Siffert/weinweltfoto.ch

Die grosse Hitze konnte die Weinbegeisterten nicht davon abhalten, am Montag ins Kongresshaus in Zürich zu pilgern. Der Anlass, der vom Verein Mémoire des Vins Suisses (MDVS) organisiert wird, hat sich etabliert. Bei der diesjährigen siebten Ausgabe präsentierten sich 174 Winzerinnen und Winzer aus allen Weinregionen der Schweiz, zusammen mit fünf Weingütern aus dem Ausland und vier Gruppenständen.

Dieses Jahr gab es zusätzlich zu der Übersicht über das schweizerische Weinschaffen zwei Besonderheiten: Einerseits konnte man alle Weine degustieren, die soeben mit dem neuen «Vintage Awards» ausgezeichnet worden waren (siehe Zweittext). Und andererseits gab es drei Masterclasses zum Thema «Die Weinschweiz aus der Sicht des Auslands» mit Experten aus der internationalen Weinszene.

Hat Deutschland auf Schweizer Wein gewartet?

«Was wir Deutschen von Schweizer Weinen halten» war der Titel einer dieser Masterclasses, der doch schon ziemlich neugierig macht. Präsentiert wurden die Informationen von Christian Frens, dem Vizepräsidenten der deutschen Sommelier-Union und dem Münchner Weinimporteur Jörg Linke. Letzterer hatte im August 2015 Dutzenden von Deutschen in München ein paar Fragen zum Schweizer Wein gestellt und sie beim Beantworten gefilmt.

Das Resultat, ein äusserst unterhaltender Kurzfilm, zeigte – zumindest aus Schweizer Sicht – Erstaunliches. «Nein», war die häufigste Antwort auf die Frage:

Kennen Sie Schweizer Weine? «Es zeigte sich, dass wirklich sehr wenige Befragte schon einmal Schweizer Wein probiert haben. Aber man muss auch bedenken, dass Deutsche mit 24 Litern pro Jahr viel weniger Wein trinken als Schweizer, die pro Kopf und Jahr auf rund 40 Liter kommen», ergänzte Linke, der selber 60 Weine von 15 Schweizer Produzenten in seinem Sortiment hat.

von der hohen Qualität der Weine überzeugt waren», erklärte Frens. «Trotzdem, die Weine aus der Schweiz sind keineswegs Selbstläufer oder Bestseller, man muss sie sehr aktiv empfehlen. Von sich aus bestellt kaum ein deutscher Gast einen Schweizer Wein, ausser er hat ihn in den Ferien in

der Schweiz kennengelernt», meinte Frens.

Jörg Linke wies auf eine andere Tatsache hin: «Um die Weinschweiz mit ihren verschiedenen Regionen und Spezialitäten erklären zu können, braucht es Fachleute. Österreichische Weine sind viel einfacher zu verstehen

als schweizerische.» Aber er glaube trotzdem, dass sich der Export von Schweizer Weinen nach Deutschland in diesem Jahr gut entwickeln werde, trotz Wechselkurs-Problemen: «Die Schweizer Topweine sind ihren Preis wert, und sie stehen auch im internationalen Vergleich sehr gut da.»

Swiss Vintage Wine Award Nobel gereifte Schweizer Weine – die besten Weissen, Süssen und Roten

Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens, davon geht man bei der Schatzkammer der Mémoire des Vins Suisses (MDVS) aus: Es ist einfach so, dass einzelne Weine oder einzelne Jahrgänge besser reifen als andere. Letztere würden eine besondere Ehrung verdienen, überlegten sich die MDVS-Verantwortlichen. Damit war die Auszeichnung «Swiss Vintage Wine Award» erfunden und denjenigen Weinen im Lager verliehen, die besonders nobel gereift sind. In einer Blindverkostung wurden die 21 Weine des Jahrgangs 2005 ermittelt,

«die nach zehn Jahren Reife nicht nur «trinkbar» sind, sondern noch echt Freude bereiten», sagt Andreas Keller von der MDVS. Mit dabei im erlauchten Kreis sind fünf Weissweine – ein Beweis dafür, dass Schweizer Weissweine gut altern –, zwei Süssweine und 14 Rotweine. Unter den ausgezeichneten Weissen erhielt der Meilener Räusschling Seehalden 2005 von Schwarzenbach Weinbau in Meilen die höchste Punktzahl, nämlich 18. Gleich viel wie der Churer Blauburgunder Gian-Battista 2005 vom Weingut von Tscharner in Reichenau und die Merlot-Cabernet Franc-Cuvée

Montagna Magica 2005 von Daniel Huber in Termini. Auch Marie-Thérèse Chappaz' Süsswein Grain Noble 2005 aus Petite Arvine und Marsanne Blanche spielt auf diesem Niveau mit. Künftig soll das Teilnehmerfeld erweitert werden: Nicht nur MDVS-Weine sollen für den «Swiss Vintage Wine Award» zugelassen werden, sondern alle Schweizer Winzerinnen und Winzer dürfen mitmachen, wenn sie noch über zehn Jahre alte Weinbestände verfügen. rd

Die ganze Liste: www.swiss-wine-connection.ch/vintage-award/

Vor einer Woche sang der «Tages-Anzeiger» das Loblied auf «Hotels, die Spezielles bieten». Der Autorin fiel zuerst jenes Haus ein, das immer bewirbt wird, wenn von Innovation in der Schweizer Hotellerie geschrieben wird: Im «Bellevue» in Braunwald GL erzählt der Chef abends den Kindern ein Einschlaf-Märchen. Myriaden von Journalistinnen und Journalisten waren mit ihrem Nachwuchs schon in Braunwald zu Gast und haben eifrig über das Märchenhotel berichtet. Offensichtlich fällt es schwer, in der Beherbergungsbranche Aussergewöhnliches zu identifizieren – sonst würden sich die lieben Kolleginnen und Kollegen nicht immer gleich auf das Familienparadies auf der Glarner Sonnenterrasse stürzen.

Aber das Originelle und Unverwechselbare liegt am Wegesrand. Ich war im August in diversen Hotels an völlig unterschiedlichen Orten mit völlig unterschiedlichen Zielgruppen und kam zumindest zweimal voll auf meine Rechnung.

Im «Explorer» in Gaschum im Montafon staunte ich, was einem Konzept erwächst, das am Reissbrett entstand – kein über die Jahre gewachsenes Hotel, sondern eine coole Bude, die sich allein um die Bedürfnisse ihrer sehr speziellen Kundschaft kümmert und sonst um gar nichts. «Explorer» konzentriert sich auf sportaffine Gäs-

Kolumne



Christoph Ammann
ist Leiter Reiseredaktion
Sonntagszeitung,
Tages-Anzeiger und Der Buro.

Augen auf – Originelles liegt am Wegesrand

te, im Sommer hauptsächlich Biker, im Winter Skifahrer. In der Lobby steht eine Werkbank, auf der die Radler in aller Öffentlichkeit am Velo schrauben, im Winter kriegen hier die Ski den letzten Schliff. Auf einem riesigen Bildschirm flimmern Filmmen und News, eingespielt von der Hotel-Community. Die Gäste kommen schnell miteinander ins Gespräch, schliesslich treibt man den gleichen Sport und freut sich über den Tipp für den besten Single Trail oder den schönsten Pulverschneeang.

Hinter «Explorer» steht eine Hotelgruppe aus Oberstdorf im Allgäu. Die vier bestehenden Häuser in Fischen bei Oberstdorf, Nesselwang, Berchtesgaden und Gaschum sind sehr ähnlich und verfügen über die gleiche Infrastruktur: eine Art origineller alpinen «Motel Ones», fadengrad in der Ausrichtung und in der Einrichtung sowie fair im Preis. Ich habe nur einen Konzeptfehler ausgemacht: Zum Frühstück brutzeln sich die Sportskameraden die Spiegelbilder selber an einer Eierstation. Das Haus spart so zwar den Koch, aber dafür muss die Putztruppe jeden Vormittag das angerichtete Chaos beseitigen und verkostete Eierresten abkratzen. «Explorer» interessiert sich brennend für die Expansion in die Schweiz. Mit Samih Sawiris will man wieder ins Gespräch kommen. Neben Andermatt sind auch Silvaplana, Scuol und Engelberg auf dem Radar.

Von anderem Komfortkaliber ist das Excelsior Hotel Gallia beim Mailänder Bahnhof, das ich als Basislager für einen Expoflug nutzte. Bis dato hielt ich nicht allzu viel von der italienischen Hotellerie. Aber wie die österreichische Bikerlogie, empfängt die zur Luxury-Collection von Starwood gehörende Herberge den Gast mit einer deutlichen Message: Willkommen in Italien. Das Mobiliar, die Stoffe, die Beleuchtung aus Bella Italia, Marmor, Holz und Leder in den Zimmern aus der Lombardei.

Das Personal – logisch – praktisch nur Italiener. Das Restaurant Gallia im Parterre pflegt gehobene italienische Küche, das «Terrace» im siebten Stock ist ein Ableger eines Gourmetlokals in Bergamo. Und geschickt kaschiert das für 400 Millionen Euro neu- und umgebaute 5-Sterne-Haus die etwas ordinäre Lage am Bahnhof: Vor der Tür stehen zwei Maserati Quattroporte, die den Gast unentgeltlich in der Stadt herumkutschieren. Einen Ausreisser fand ich aber auch hier: Im Spa gibt's keine Italianità, sondern eine japanische Franchise.

Nichts gegen die Märchenzähler aus dem «Bellevue» in Braunwald: Aber um Eigenständigkeit und originellen Spirit in der Hotellerie zu erleben und zu preisen, genügen sommerliche Ausflüge. Reiner Zufall, dass sie ein paar Kilometer über die Landesgrenze hinaus führten.

Gastronomie

Swiss mit neuem Gourmet-Konzept für die First Class

Die Swiss hat mit «Swiss Connoisseur Experience» ein neues kulinarisches Angebot für ihre First-Class-Gäste auf Langstreckentickets lanciert. Viermal jährlich während jeweils zwei Wochen gibt es dabei an die Saison angelehnte Spezialitäten. Den Start macht aktuell noch bis zum 15. September ein Steakhouse-Angebot mit Wagyu-Rind oder Irischem Angus-Filet. Im November stehen Trüffel-Verkostungen, im Februar 2016 Meeresfrüchte und im Mai 2016 Kaviar-Degustationen auf dem Programm.

Neue Hiltl Dachterrasse in Zürich eröffnet



ZVG

Die Hiltl Dachterrasse auf der Terrasse des Bekleidungsunternehmens PKZ Women an der Bahnhofstrasse 88 in Zürich ist soben eröffnet worden. Die neue Dependence des Spezialisten für vegetarische und vegane Kreationen bietet ein Restaurant mit Lounge, Café und Bar mit insgesamt 150 Sitzplätzen. Neben dem beliebten Hiltl-Buffer mit hausgemachten warmen und kalten Getränken runden diverse Geträgespezialitäten das Angebot ab.

www.dachterrasse.ch

Events

Vinea 2015 in Sierre mit 150 Weinproduzenten

Der diesjährige Salon Vinea in Sierre begrüsst am 4. und 5. September 150 Winzerinnen und Winzer, die ihre besten Crus präsentieren. Ausserdem finden Degustationen der internationalen Pinot- und Merlot-Prämierungen statt, die ebenfalls von der Vinea organisiert werden. Neu findet erstmals eine «Vinea After Party» statt mit Weinbars, kulinarischen Spezialitäten und musikalischer Unterhaltung bis 23 Uhr.

Das komplette Programm unter www.vinea.ch

Hotellerie

Neuer Seminar- und Bankettraum im «Bad Bubendorf»



ZVG

Nach einer dreiwöchigen Umbauphase im Juli und August 2015 sind im Bad Bubendorf Hotel in Bubendorf BL die Seminar- und Banketträume «Burgensaal» und «Badstube» neu eröffnet worden. Rund 300'000 Franken haben die Gastgeber Eveline und Roland Tischhauser darin investiert. Für die Innenarchitektin Nicole Gottschall von Go Interiors Zürich stand die neue Gestaltungsphilosophie in enger Verbindung zum historischen Hintergrund des Ortes als Heilquelle. sag



Feierstimmung im «Dolder Grand»: Chefköche Patrick Hetz und Heiko Nieder, GM Mark Jacob, Sascha Moeri (Carl F. Bucherer), Urs Heller (Gault Millau) und Mitarbeitende mit Ballons. Marcus Gyger/Schweizer illustriert

«Selbstbewusst, ehrgeizig und locker»

Gault Millau Schweiz hat das «The Dolder Grand» zum «Hotel des Jahres 2016» gekürt. Am Montag wurde im 5-Sterne-Superior-Haus über Zürich gefeiert.

GERY NEVERGELT

In seiner Laudatio brachte es Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller auf den Punkt: «Die Frage ist nicht, ob das «Dolder Grand» die Auszeichnung zum Hotel des Jahres verdient. Sondern: Warum erst jetzt?»

Grossartig war das «Grand» schon bei seiner Eröffnung 1899. Grandios wurde es 2008, als das Resort nach Plänen des Londoner Architekturbüros Foster und Partner renoviert und durch zwei elegante Flügelbauten ergänzt wie Phönix aus der Asche stieg. Doch der Neuanfang gestaltete sich schwierig, es fehlte dem prunkvollen Haus an Wärme. Das hat sich, so Urs Heller, geändert: «Der neue General Manager Mark Jacob und seine Mitarbeiter haben die Gastfreundschaft neu definiert. Professionell und dennoch herzlich. Zuvorkommend, aber nie servil. Jetzt ist das «Dolder» wirklich grand.»

Es war auch an der montäglichen Feier auf der Hotelterrasse zu spüren, wie gut das Luxushaus derzeit drauf ist. Mit «selbstbewusst, ehrgeizig, aber locker» beschrieb Gastgeber Jacob den im Haus herrschenden Geist und erwähnte so nebenbei, dass das «Dolder Grand» mit seinem Wellnessbereich von 4000 Quadratmetern vergangene Woche in Las Vegas auch noch zum «besten Spa der Welt» erkoren wurde. Selbstbewusst und locker trotzen auch viele der insgesamt 330 Mitarbeitenden der Gluthitze des letzten Sommertages, bevor sie von den Balkonen aus Ballone in den Himmel steigen liessen. Ein sehr sympathischer Auftritt.

Das «Dolder» neu mit insgesamt 32 GM-Punkten dekoriert
Natürlich verleiht Gault Millau seine Auszeichnung «Hotel des Jahres» immer auch mit Blick auf

die Küche. Und von Chefkoch Heiko Nieder ist Urs Heller begeistert. Der Norddeutsche steht seit der Wiedereröffnung am Herd des «The Restaurant», mit 18 GM-Punkten und 2 Michelin-Sternen das höchstdotierte Gourmetlokal von Zürich. Auch Nieder strahlt viel Selbstbewusstsein aus, tüfelt kühn an Geschmackskombinationen, spielt mit Aromen, Konsistenzen und Texturen. Seine Menüs sind nicht nur sehr gut, sie fordern den Gast auch heraus. Gelobt wurde von Urs Heller nicht nur Nieders mit Feingefühl gepaarte Kühnheit, sondern auch die Meisterschaft in der Organisation. Man darf mutmassen, wann der Chef Fine Dining im «Restaurant» seinen 19. Gault-Millau-Punkt erhält. Sicher ist dagegen, dass sich

«Das «Dolder Grand» hat eine Seele bekommen. Jetzt ist es wirklich grand.»

Urs Heller
Chefredaktor Gault Millau Schweiz

im «Dolder Grand» nach Meinung von Gault Millau Schweiz auch das zweite Restaurant im Aufwind befindet. Das «Garden Restaurant» mit Chefkoch Patrick Hetz erhält dieses Jahr neu 14 Punkte.

Das Luxushotel ist auch ein Museum von Weltformat

Der grosse Abwesende an der von Gault Millau und der Luzerner Uhrenmanufaktur Carl F. Bucherer gemeinsam ausgerichteten Preisverleihung war der Hausherr. Urs E. Schwarzenbach ist mehr als Investor und Mehrheitsaktionär. Er machte das «Dolder Grand» mit über hundert seiner Kunstwerke auch zu einem Museum. Eine App weist den Weg zu Joan Miró, Fernando Botero oder Jean Tinguely. Beim Eingang zum «The Restaurant» wird man von Salvador Dalí empfangen. Dort hängen zudem Gemälde von Camille Pissarro und Ferdinand Hodler.

Für den vollendeten Kunstgenuss sorgt schliesslich Heiko Nieder mit seinem Team. So geschah es auch an diesem Montag beim abschliessenden Lunch.



Massgeblich am Erfolg des «Dolder Grand» beteiligt und auch an der Preisverleihung im Mittelpunkt: Chefkoch Heiko Nieder.



Erhielten zu Recht einen Riesenapplaus: die sehr guten Mitarbeitenden im von Gault Millau ausgezeichneten «Hotel des Jahres».



Nachgefragt
Mark Jacob

General Manager im
Zürcher Luxushotel
«The Dolder Grand»

Urs Heller sagte in seiner Laudatio, das «Dolder Grand» habe in den letzten Jahren eine Seele erhalten. Wie interpretieren Sie diese Aussage?

Verschiedenste Faktoren haben dazu beigetragen: Das Haus erscheint heute belebter durch mehr Gäste, und auch die Mitarbeiter haben mehr Sicherheit und Routine erlangt, was sehr zur Wahrnehmung unseres Ambientes beiträgt. Zudem haben wir uns vor gut zwei Jahren im Kader nochmals intensiv mit unserem Leitbild und dem Nutzenversprechen an den Gast auseinandergesetzt. Der Fokus unseres neuen Leitbilds liegt auf emotionalen Werten und auf dem Erleben von Persönlichkeit, und dies gegenüber dem Gast und unter den Mitarbeitenden.

Wie haben Sie es geschafft, nicht nur die internationale Prominenz, sondern auch die Zürcher wieder für das «Dolder» zu begeistern?

Das «Dolder Grand» war immer ein Ort des Treffens für die Zürcher. Viele haben unser Hotel für sich wieder neu entdeckt und fühlen sich bei uns an verschiedenen Orten wohl: zum Kaffee oder Tee in der Lobby, zum Drink in der Bar, zum beliebten Sonntagsbrunch, natürlich in unseren Restaurants, aber auch für einen Tag im Spa oder gleich eine Jahresmitgliedschaft. Dieses Angebot ergänzen wir seit einiger Zeit mit eigenen Veranstaltungen, welche vor allem auch die lokale Kundschaft ansprechen: Auch bei den Übernachtungsgästen erzielen wir die meisten Logiernächte mit Schweizern. Oft stammen diese aus der Umgebung Zürichs und verbringen ein Weekend bei uns.

Wie lautet Ihre vorläufige Bilanz für den Sommer 2015?
Wir hatten einen guten Geschäftsverlauf im Juli und August und sind sehr zufrieden damit.

Arabische Touristen entdecken auch das «Dolder Grand». Stellt Sie das vor spezielle Herausforderungen?

Wir beherbergen arabische Gäste bereits seit der Wiedereröffnung in 2008. Diese Region war von Anfang an einer unserer Hauptzielmärkte, den wir aktiv bearbeitet haben. Dementsprechend haben wir uns gut auf diese Klientel eingestellt und kennen ihre Wünsche. So beschäftigen wir seit einigen Jahren einen libanesischen Koch und bieten eine Karte mit Halal-Angebot. Die arabischen Gäste fühlen sich im «Dolder Grand» sehr wohl, auch weil sie die Stadt und unmittelbare Natur in einem erleben können.

Gault Millau zeichnet Hotels natürlich auch wegen gastronomischer Höchstleistungen aus. Erhält Ihr Spitzenkoch Heiko Nieder in diesem Jahr den 19. GM-Punkt?
Diese Frage kann nur Gault Millau beantworten ... gn

PROFIL

**GESAMT-AUFLAGE
40.000**

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

Nr. 36 · 3. September 2015

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

PAPA, WARUM DARF ICH NICHT IN DIE GASTRONOMIE?

Diese Frage schmerzt doch, oder? Die Gastronomie hat so viel zu bieten, aber die Eltern wollen nicht, dass ihre Kinder Karriere in der Gastronomie machen. Sie motivieren ihre Kinder, eine Universität zu besuchen oder zur kaufmännischen Grundbildung. Gegen beides ist nichts einzuwenden. Wenn ein Kind aber einen handwerklichen, kreativen Beruf lernen möchte, dann ist doch die Hotellerie-Gastronomie naheliegend. Leider ist es nicht so. Die Abschlüsse der Lehrverträge in der Gastronomie nehmen jährlich ab (in 2013 noch bei ca. 8.500, in 2009 waren es noch fast 10.000 – Quelle Branchenspiegel 2015) und somit sinkt automatisch das Fachkräftepotenzial, auf das wir in Zukunft zurückgreifen können. Diese Entwicklung muss uns zu denken geben. Wenn es so weitergeht, gibt es immer weniger geschulte Fachpersonen in der Gastronomie. Die Gastronomie bedient sich günstiger ungeschulter Mitarbeiter und die Qualität nimmt so schlechend ab.

Warum motivieren die Eltern ihre Kinder nicht, die Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie zu machen? Sind es die Arbeitsbedingungen? Schlechte Erfahrungen beim letzten Essen oder Hotelaufenthalt? Ich bin überzeugt, dass die Meinung oft emotional gefällt wird. Wenn man es rational anschaut, hat unsere Branche sehr viel zu bieten. In welchem anderen Beruf kann man im Ausland oder auf einem grossen Kreuzfahrtschiff arbeiten? Wo sonst sind die Weiterbildungen so stark von den Verbänden finanziert? Weitere Pluspunkte sind auch der

direkte Kundenkontakt und das unmittelbare Feedback der Gäste. Für jene Eltern, die gerne international anerkannte Abschlüsse haben: Ihre Kinder können an Schweizer Hotelfachschulen sich bis zum Master ausbilden lassen. Also wo genau sind dann die Probleme?

Uns fehlt oft der Stolz. Sätze wie: «Ich serviere halt nur» oder «Ich bin nur Koch» lassen vermuten, dass wir uns an der eigenen Nase nehmen sollten. Wer sich in unserer Branche aus- und weiterbildet, kann Grosses erreichen. Die Arbeitsbedingungen sind nicht einfach. Das ist so! Es gibt allerdings in jeder Branche Herausforderungen. Wichtiger ist, dass wir das Positive erzählen. Branchenwechsel sind dank der guten Ausbildung ebenfalls möglich, was wir natürlich nicht forcieren. Die Realität ist aber so, dass zum Beispiel Köche sehr gerne bei Nahrungsmittel-Produzenten in der Produktentwicklung oder im Verkauf oder Marketing gehen werden. Unser aller Ziel muss sein, dass es beim nächsten Vater-Kind-Gespräch wie folgt tönt: «Papa, danke für deine Empfehlung, in der Hotellerie-Gastronomie zu arbeiten. Das ist ja unglaublich kreativ und die Zukunftsaussichten sind top.»



Roger Lütolf
Leiter Marketing
Hotel & Gastro Union
www.hotelgastrounion.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Zu wissen, wie man anregt, ist die Kunst des Lehrens»

Henri-Frédéric Amiel, Schweizer Schriftsteller und Philosoph (1821-1881)

AGENDA

30. SEPTEMBER

«Hotelmarketing: Online Marketing», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

30. SEPTEMBER

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Rehadzentrum kneipp-hof, Dussnang
www.hotelgastrounion.ch

5. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse, Modul 1: Persönlichkeit», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

14. OKTOBER

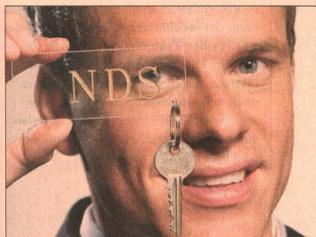
«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Solbad-Hotel Sigriswil, Sigriswil
www.hotelbildung.ch/agenda

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien», vom Schweizer Kochverband, in der Berufsfachschule BBB, Baden
www.hotelgastrounion.ch

17./18. NOVEMBER

«Fachdiplom professionelle Gesprächsführung», von Academy of Hotel Excellence Switzerland, im Kursaal Business & Events Center, Grand Resort Bad Ragaz
www.hotelgastrounion.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil I)

Der Gesundheitsschutz umfasst verschiedenste Themen wie:

- Luftqualität, Raumklima
- Belästigender Lärm
- Muskuloskeletale Beschwerden
- Psychische Belastungen
- Arbeitsorganisation
- Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und werdende Mütter

Ungünstige Arbeitsbedingungen (organisatorischer, ergonomischer, physikalischer, chemischer oder biologischer Art) können Ursachen von gesundheitlichen Beschwerden sein. Den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben finden Sie in den Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

MIT KLAREN REGELN SITZUNGSFRUST BEENDEN

Sitzungen, an denen man Infos austauscht, Neues plant und Wichtiges bespricht, sind nötig. Doch oft verkommen sie zu lästigen, ineffizienten Pflichtmeetings. Das kann man mit etwas Disziplin leicht ändern.

Sitzungen – für viele Mitarbeitende sind sie ein lästiges Übel, das man im wahrsten Sinn des Wortes einfach aussitzt. Doch auch viele Chefs empfinden das Leiten von Sitzungen nicht gerade als die schönste ihrer Aufgaben. Und trotzdem ist das regelmässige Zusammenkommen und der Informationsaustausch ein wichtiges Element im Arbeitsalltag.

Hier ein paar Tipps, wie Sitzungen effizienter, effektiver und für alle Beteiligten erfreulicher gemacht werden.

- Das Sitzungsziel festlegen und bekannt geben. Nur wer das Ziel klar definiert, kann auch klar handeln und entscheiden. Ist den Teilnehmenden das Ziel bekannt, können sie aktiv und lösungsorientiert mitarbeiten. Sie wissen, wo der Fokus liegt und schweifen dadurch weniger ab. Auch ist es für den Sitzungsleiter einfacher, vom Kursabgekommene wieder in die richtige Spur zu bringen und zur Ordnung zu rufen. Um die Effizienz der Sitzung zu steigern, hilft es, die Traktanden festzulegen und einige Tage vor der Sitzung den Teilnehmenden zukommenzulassen. So haben die Teilnehmenden die Chance, sich vorzubereiten.
- Pünktlichkeit und Vorbereitet-zur-Sitzung-kommen einfordern. Oft wird auf verspätete Kollegen gewartet oder für sie das Verpasste nochmals zusammengefasst. Durch diese falsche Rücksichtnahme geht viel Zeit verloren und zwar nicht nur die fünf bis zehn Minuten des Zuspätkommens, sondern nochmals die gleiche Zeit für jeden der Sitzungsteilneh-

menden. Bei neun Personen sind das 90 Minuten, also 1 1/2 Arbeitsstunden. Zeit ist Geld – bestehen Sie daher auf Pünktlichkeit und setzen sie diese mit entsprechenden Massnahmen um. Zum Beispiel mit der Opernhaus-Methode, die im Vorfeld der Sitzung angekündigt und erklärt wird: Nach Sitzungsbeginn wird bis zur Pause niemand mehr eingelassen. Wer unvorbereitet zur Sitzung kommt, blockiert ebenfalls den Sitzungserfolg. Machen Sie klar, dass dies nicht geduldet wird.

- Handys aus. Wichtige Anrufe können in den Sitzungspausen erledigt werden.
- Viel- und Langredner in Schach halten. Ufert ein Sprechender aus und verzettelt sich, darf man die Knigge-Regel «Ausreden lassen» brechen. Höflich, aber bestimmt darf man solche Redner unterbrechen und sie bitten, auf den Punkt zu kommen. Zum Beispiel mit Sätzen wie: «Ein spannender Ansatz. Aber gibt es jetzt noch etwas, das Sie zum aktuellen Traktandum zu sagen haben, das bis jetzt noch unerwähnt geblieben ist? Wenn nicht, gebe ich das Wort weiter an ...»
- Nebengespräche unterbinden. Ist die Sitzung langweilig, entwickeln sich oft Nebengespräche und Themen wiederholen sich. Ein gutes Mittel dagegen: Gesagtes stichwortartig auf einen Flipchart schreiben. So ist dokumentiert, was bereits besprochen wurde, man kann zügig die Traktanden abarbeiten und hat gleichzeitig das Gerüst fürs Protokoll. Im Protokoll selbst werden die Beschlüsse festgehalten. Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE FINANZKRISE – EINE TRAGISCHE KOMÖDIE

Wie kam es zur Finanzkrise? Wieso geht ein Land Pleite? Und was besprechen Menschen wie Angela Merkel, Josef Ackermann oder Bill Clinton hinter verschlossenen Türen oder wenn Mikrophone und Kameras ausgeschaltet sind?

Der Krimi-Bestseller-Autor Veit Etzold hat seine Fantasie spielen lassen und sich vorgestellt, wie denn die Gespräche zwischen den Entscheidungsträgern aus Wirtschaft, Politik und Finanzen abgelaufen sein könnten. Entstanden ist ein erhellender, humorvoller und teilweise bitterböser Roman. «Achtung! Teile der enthaltenen Geschichten könnten sich so ereignet haben!», warnt Veit Etzold die Leser seines Buches «Die Finanzkrise – eine tragische Komödie».

Dr. Veit Etzold ist nicht nur einer der erfolgreichsten Thriller-Autoren Deutschlands. Er promovierte in Medienwissenschaften und hält einen MBA der IESE Business School. Er berät internationale Unternehmen in Fragen der Strategie und Positionierung, hat zahlreiche Lehraufträge an renommierten Business Schools und veröffentlicht regelmässig in Magazinen wie dem European Financial Review oder dem Harvard Business Manager.



«Die Finanzkrise – eine tragische Komödie»
Veit Etzold
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50816-7
CHF 31.90



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10% Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.htr.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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



Die Blausee AG ist Eigentümerin/Pächterin von zwei ausserordentlichen Betrieben: Dem Hotel Et Spa Blausee, einem Restaurant (13 GaultMillau Punkte) am See, einer Pizzeria, der bedeutenden Bio-Forellenzucht und Shop, alles eingebettet in dem 22 Hektar grossen Naturpark. Ebenso ist sie Pächterin der Betriebe auf der St. Petersinsel, mit historischem Klosterhotel (Historisches Hotel des Jahres 2010), Restaurant mit grosszügigen Banketträumlichkeiten für Hochzeiten und Events, Bistro und Shop.

Zur Führung dieser bekannten Betriebe suchen wir eine erfahrene, motivierte und begeisterte Persönlichkeit (m/w) als

DIREKTOR ODER DIREKTIONSPaar

(Eintritt: 1. Dezember 2015 oder nach Übereinkunft)

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung und rapportieren direkt dem Verwaltungsrat. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation Ihrer (je nach Saison) bis zu 100 Mitarbeitenden, die Budgeterstellung, die Umsetzung der vereinbarten Strategie, der Zielsetzungen und deren Kontrolle sowie die Vermarktung der Hotel- und Gastro-Betriebe, wie auch der Förderung der Bio-Marke Blausee. Sie pflegen die Kontakte mit Tourismusregionen, Event-Veranstaltern und Partnern.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie mit Führungs- und Marketingerfahrung sowie einem mehrjährigen und erfolgreichen Leistungsausweis in der Führung eines ähnlichen Unternehmens. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Sie besitzen gutes Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben Ihnen die entsprechende Unterstützung. Als sprachgewandte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Haben wir Sie angesprochen? Mehr Informationen erhalten Sie unter www.blausee.ch und www.st-petersinsel.ch.

Attraktive Anstellungsbedingungen und Erfolgsbeteiligung sind vorgesehen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:

Emanuel Berger, Berger Hospitality Management GmbH,
Untere Gasse 4, 3800 Unterseen, eb@bergerhospitality.ch

38404-1253

Küchenchef (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J100654

Hotel Des Alpes
Furrengasse 3, 6004 Luzern
pascal.merkli@desalpes-luzern.ch

38409-1247

la Scuntrada

ustareia e buteia

Pächter/in oder Pächter-Paar Scuntrada Tinizong

Das romanische Dorf Tinizong liegt mitten im Surses, unmittelbar neben der bekannten Feriendestination Savognin. Die innovative kleine Gemeinde hat sich zum Ziel gesetzt, Tinizong für Einwohner und auch Touristen attraktiver zu gestalten. In diesem Zusammenhang wird die leer stehende Turnhalle direkt an der Julierstrasse zum zentralen Versorgungs- und Treffpunkt umgenutzt.

Auf Sommer 2016 ist ein attraktiver, innovativer und regionenbezogener Restaurantbetrieb mit ca. 50 Plätzen geplant. Darin soll ein Ladengeschäft für die Grundversorgung sowie mit lokalen Spezialitäten integriert werden.

Für dieses wegweisende und zukunftsorientierte Gastronomie-Konzept sucht die Gemeinde Tinizong-Rona, zusammen mit dem Förderverein Scuntrada, ein/e Pächter/in oder ein Pächter-Paar.

Das bringen Sie mit:

- Gastgeber/in mit Leib und Seele
- Unternehmerisches Denken und die Bereitschaft, neue Handlungsfelder zu entwickeln
- Kreativität, Ehrgeiz und Durchhaltewillen
- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie (idealerweise Koch)
- Gutes betriebswirtschaftliches Verständnis
- Organisationstalent sowie gute Kommunikationsfähigkeiten

Der Förderverein als Vermieter bietet sehr faire Pachtbedingungen und ist an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Er legt Wert darauf, dass ein starker lokaler Bezug geschaffen wird und der Gedanke als Dorftreffpunkt gelebt und aktiv mitgestaltet wird.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Förderverein Scuntrada,
c/o Gemeinde Tinizong-Rona, Veia Cantunala 87, 7453 Tinizong
Tina Nüesch-Felber, info@lascuntrada.ch, www.lascuntrada.ch

38405-1246



Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenlagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Leiterin Hauswirtschaft 80%

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, Flexibilität und 3 Mitarbeitern/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Aussenanlage sollte Ihnen am Herzen liegen, und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Leiterin Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltlicher Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab November 2015 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. September 2015 an Dominik Stalder, Stiftung Landguet Ried, Hilflligweg 10, 3172 Niederwangen, dominik_stalder@bluewin.ch – www.landguet.ch

38399-12342

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77

Seit 1997 führen wir das Restaurants Marzilibrücke – eine schöne, intensive Aufgabe. Sie hat uns viele Freunde, Feste und Feiern beschert, viel Arbeit und Herzblut erfordert, war Ausgangspunkt und ist sicherer Halt auf dem Weg, den wir seit fast 20 Jahren gehen.

Nun möchten wir uns per Ende Jahr aus dem operativen Geschäft zurückziehen und suchen eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN ODER /TEAM

- Von der Konzeption bis zur operativen Führung wird alles in Ihren Händen liegen.
- Sie führen ein Team von zehn bis zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Umsatz- sowie des Aufwädebudgets.
- Vorzugsweise haben Sie, neben einer Ausbildung zum Koch, eine Hotelfachschule absolviert und haben bereits selbstständig einen Betrieb geführt, oder assistierten darin mehrere Jahre.
- Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, weltoffen, begeisterungsfähig, führungsstark und bereit, sich an einen Ort zu binden – mit Herzblut und Leidenschaft.
- Nach einer viermonatigen Einarbeitungszeit werden Sie den Betrieb selbstständig führen.

Interessiert?

Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung und grüssen Sie freundlich vom Aareufer

Stefan Ruprecht / Michael Hersberger



Restaurant Marzilibrücke Gasstrasse 8, 3005 Bern
Telefon 031 311 27 80, marzilibruecke@taberna.ch, www.taberna.ch

38414-12250

aletscharena.ch

Die **Aletsch Bahnen Management AG** führt im Auftrag der Bettmeralp Bahnen AG und der Aletsch Riederalp Bahnen AG deren operative Geschäftsführung aus. Daher verwaltet die Aletsch Bahnen Management AG insgesamt rund CHF 32 Mio Umsatz und führt 170 Mitarbeiter im Sommer und rund 240 Mitarbeiter im Winter. Damit zählt unsere Unternehmung zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Wallis.
Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n

Chief Operation Officer (COO) 100%

Ihr Verantwortungsbereich:

Als Mitglied der Geschäftsleitung leiten, steuern und organisieren Sie die Betriebsprozesse und sind für die Management Services unserer Unternehmung zuständig. Damit sind Sie für die Qualität unserer Dienstleistungen massgeblich mitverantwortlich. Als wichtige Aufgabe fällt Ihnen dabei die Rolle als Bindeglied zu unserem Personal zu.

Eine enge Zusammenarbeit mit dem CEO und den Mitgliedern der Geschäftsleitung ist Voraussetzung für die Umsetzung der vom Verwaltungsrat vorgegebenen Strategie und Unternehmensziele.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine solide Fachausbildung (FH, Uni, ETH) und mehrere Jahre Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb, vorzugsweise im Tourismusbereich. Sie beherrschen Deutsch und eine Fremdsprache in Wort und Schrift.

Sie richten Ihr Handeln stark nach planerischen und strukturbedingten Gesichtspunkten aus und sind eine überzeugende und kommunikative Führungspersönlichkeit, welche die vorgegebenen Ziele beharrlich in die Tat umzusetzen vermag.

Mit Affinität zur Organisation, Sozialkompetenz und richtigem Durchsetzungsvermögen in schwierigen Situationen bewahren Sie auch in hektischen Phasen die Ruhe.

Wir bieten:

- Selbstständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- Der Verantwortung entsprechende Entlohnung

Stellenantritt: nach Absprache

Auskunft: Renato Kronig, Verwaltungsratspräsident, T. 027 923 23 24

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens **Mitte September 2015** an:

Herrn
Renato Kronig
Verwaltungsratspräsident ABM AG
Kapuzinerstrasse 23
3902 Glis



greatest glacier of the alps



Restaurant Alter Emmersberg | Bürgerstrasse 49 | 8200 Schaffhausen

Top-Servicemitarbeiter/in gesucht

Wir suchen dich, **den Serviceprofi w/m.**
Start: 1. oder 20. Oktober 2015; Alter zwischen 25 und 50 Jahre. Belastbar mit Führungsflair. **Sie packen selber mit an.** Sonntag und Montag geschlossen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen zu:
info@restaurantemmersberg.ch

38420-1225

Landhaus
HOTEL RESTAURANT

Frische, motivierte Gastgeberpersönlichkeit gesucht!
Langzeitanstellung

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Erfolgreich als 4*-Hotel inmitten der wunderschönen Walliser Berge positioniert, verfügt das Hotel Restaurant Landhaus über 31 trendige und modern eingerichtete Zimmer und 2 Suiten. Die Gastronomie besticht durch seine klassisch-saisonale Schweizer Küche sowie leckere Fleischspezialitäten.

- Das Anforderungsprofil:**
- Erfahrung in ähnlicher Position an der Rezeption (KV-Abschluss von Vorteil)
 - Sehr gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
 - Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Outlook)
 - Kundenorientiertes, kommunikatives, freundliches und sicheres Auftreten und das Flair für den Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt
 - Engagierte, selbstständige, teamorientierte und offene Gastgeberpersönlichkeit
 - Gepflegte Erscheinung

Werden Sie Teil eines jungen, hoch motivierten Gastgeberteams und arbeiten Sie aktiv mit uns an der Geschichte des Hotels Restaurant Landhaus mit. Wenn es auch Ihr Ziel ist, die Erwartungen unserer Gäste mit Ihrem Know-how, Charme sowie Ihrer Hingabe zu übertreffen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für weitere Informationen:
www.landhaus-muenster.ch oder rufen Sie uns einfach an
unter: Tel. +41 (0) 27 973 22 73

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen an: Frau Elisabeth Weger, Geschäftsleitung, info@landhaus-obergoms.ch

38420-1225

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38195-1112

LANDGASTHOF ROHRMOOS, POHLERN

Sucht

Jungkoch

per 1. November 2015

Sind Sie kreativ, interessiert am Neuen, aufgestellt und flexibel, so heissen wir Sie gerne in unserem Team willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Landgasthof Rohrmoos
Beat Beyeler
3638 Pohlern
www.gastgeberbeyeler.ch
restaurant@gastgeberbeyeler.ch

38435-1225

NOMAD
hotel bar eatery

WE ARE HIRING!

4-Sterne Hotel in Basel
Design & Lifestyle
Eröffnung am 4. Januar 2016

Jung, unkompliziert, locker,
offen, direkt, authentisch,
familiär – so sind wir.
Werde auch du Mitarbeiter
der ersten Stunde
www.nomad.ch/jobs

38247-12184

**FUTURO
ZUKUNFT
GELECEK**



Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.
**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF -
DANK DEM L-GAV.**

PROGRESSO
mein-progresso.ch



Progresso-Absolventen 2014/2015

STERNEN
MURI



Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, wie die Gaststube, das A-la-carte-Restaurant Läubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

ein/e Servicefachangestellte/r

Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gastgeber. Wenn Sie zudem über eine abgeschlossene Servicelehre verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

**Dort arbeiten,
wo andere
Ferien machen!**



ZERMATT **JOBS ZERMATT**

www.jobszermatt.ch

GENUSSKULTUR IM EMMENTAL
HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Receptionist/in 100%

Stellenbeschreibung unter:
www.stadthaus.ch

Stadthaus Burgdorf
Thomas Jann, Gastgeber
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
thomas.jann@stadthaus.ch



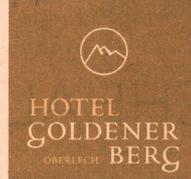
KARRIERELEITER FÜR ABENTEUERLUSTIGE

WIR SUCHEN

**RESTAURANTLEITER (M/W)
CHEF DE BAR (M/W)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

**Hotel Goldener Berg 4* Superior
A-6764 Lech am Arlberg | Austria
Tel. + 43 (0) 5583/22050
Fax + 43 (0) 5583/250513
daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at
GoldenerBerg.at**



höchste qualität begeistert



INTERNATIONAL

KARRIERELEITER FÜR ABENTEUERLUSTIGE

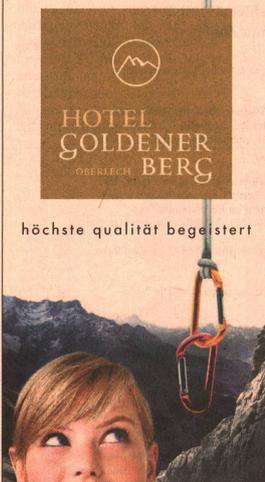
WIR SUCHEN

OPERATIONSMANAGER/IN

Sie suchen eine neue Herausforderung als Führungskraft in einem genialen Team? An einem der schönsten Orte der Welt? Haben Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie der Spitzenklasse? Dann suchen wir genau nach Ihnen! Den/die neue Operationsmanager/In für unser 4-Sterne-Superior-Hotel in Oberlech am Berg. Ein wundervolles Hotel am Berg, das neue Wege im Tourismus geht, grosse Gastronomie, vielfach ausgezeichnet in Küche und Keller, Nachhaltigkeit auf allen Ebenen ist unser grösstes Anliegen.

Sie sind erfahren in der Führung von Menschen, lieben es, Gäste so richtig zu begeistern, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, Ihre E-Mail und vor allem auf Sie!

**Hotel Goldener Berg 4* Superior
A-6764 Lech am Arlberg | Austria
Tel. + 43 (0) 5583/22050
Fax + 43 (0) 5583/250513
daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at
GoldenerBerg.at**



ANZEIGEN

Kaufe:
**HOTELSILBER – BESTECK
UND VERSILBERTES**
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

IMMOBILIEN

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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



Ich – altherwürdiger
Landgasthof in Hohentannen TG
suche neuen Pächter

3 Gaststuben mit 96 Plätzen.
Möglichkeit Saalbenutzung mit 200 Plätzen.
4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Gemeindeverwaltung Hohentannen
Hauptstrasse 18
9216 Hohentannen
www.hohentannen.ch
Tel. 071 422 54 80

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Alterswohnenzentrum Gäsliacker
Nussbaumen

Wir sind ein mittelgrosses, familiäres Alterswohnenzentrum, pflegen und betreuen 81 BewohnerInnen im Pflegeheim und 42 MieterInnen in der Alterssiedlung. Die moderne Infrastruktur, unsere vielfältigen Gartenanlagen und die schöne Lage ergänzen unsere Dienstleistungen.

Zur Verstärkung des Küchen-Teams suchen wir ab dem 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin / Koch Pensum: 80%

Ihr Anforderungsprofil:
Sie sind Koch/Köchin EFZ und haben bereits Berufserfahrung gesammelt. Ihre gute Fach- und Sozialkompetenz setzen Sie gekonnt und mit Freude um und lernen gerne Neues dazu. Dank Ihrer raschen Auffassungsgabe behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und setzen Prioritäten richtig. Sie sind sich unregelmässige Einsätze – auch an Wochenenden – gewohnt. EDV-Anwenderkenntnisse sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Ihr Aufgabenbereich:
Sie sind für die termingerechte Zubereitung der Mahlzeiten in den Bereichen kalte Küche, warme Küche und Patisserie zuständig. Sie helfen bei der Ermittlung der Ernährungsbedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Mitarbeitenden. Sie sind bereit, Ihr Fachwissen weiterzugeben und Sie helfen bei der Ausbildung der Lernenden. Das Hygienekonzept setzen Sie pflichtbewusst um und Sie können den Tagesbetrieb bei Abwesenheit des Vorgesetzten selbständig leiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Alterswohnenzentrum Gäsliacker
Jörg Bruder, Leitung Hotellerie
Gäsliackerstrasse 18, 5415 Nussbaumen
056 296 17 88, j.bruder@awz-gaessliacker.ch



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

NACHHALTIG BAUEN



ZVG

Wer etwas erreichen will, das längerfristig Substanz haben soll, muss sich auf einen langwierigen Prozess, hohe Kosten und Kompromisse einstellen, denkt man. Doch das muss nicht sein! Die Aufgabe von uns Architekten besteht darin aufzuzeigen, dass es auch anders geht. Dies belegen 5 Beispiele aus der Praxis:

1. Einfache Lösungen sind oftmals die besten

Eine Skihütte in Graubünden erwirtschaftet nur bei gutem Wetter guten Umsatz, weil zu wenig Plätze im Innenraum verfügbar sind. Es entsteht die Idee einer mobilen Theke, die tagsüber vor die Skihütte gedreht werden kann. Innen entsteht Freiraum für die doppelte Anzahl Sitzplätze, aussen eine neue Attraktion. Und: Neu dürfen sich die Gäste ein Stück von der «Endlos-Wurst», die an der Decke hängt, selbst abschneiden.

2. Auf kleinem Raum ein grosses Ereignis schaffen

Toiletten und Dusche eines Gasthauses im Berner Oberland befinden sich auf der Etage. Zugunsten neuer Badezimmer müsste das Zimmerangebot reduziert werden. Doch Nachhaltigkeit heisst auch so umzubauen, dass es sich in Zukunft rechnet. Kom-

fort und Raumeinteilung sind vielen Gästen wichtiger als die eigentliche Zimmergrösse!

3. Stossrichtung vor Baubeginn festlegen

Ein kleiner Familienbetrieb im Appenzellerland möchte umbauen. Für das Erreichen selbstgesetzter Ziele ist es ausschlaggebend, dass sich das Direktionshepaar vor den Umbauplänen intensiv mit der eigenen Ausrichtung beschäftigt. Wohin geht die Reise? Wer sind unsere zukünftigen Gäste? Was ist unsere Betriebsphilosophie? Diese Überlegungen sind für den zukünftigen Erfolg des Betriebs matchentscheidend!

4. Verknüpfung mit trendigen Angeboten

Ein Betrieb im Tessin möchte seine Belegung in der Zwischensaison erhöhen. Die Direktion entschliesst sich, beim neuen Co-Working-Programm vor Ort mitzumachen. Sie stellt ihre Zimmer zu vernünftigen Preisen an Berufsleute zur Verfügung, die nach Lust und Laune den Arbeitsort temporär von der Stadt in die Bergwelt wechseln. Sie arbeiten gemeinsam in einem grosseren Raum, der von der Gemeinde zur Verfügung gestellt wird.

5. Saisonale Schwankungen auffangen

Es klingt wie Musik in den Ohren: Ein Skihotel in der Westschweiz ist so konzipiert, dass in der Nebensaison seine Türen für Musiker aller Sparten geöffnet sind. Die Räumlichkeiten können je nach Jahreszeit mit wenigen Handgriffen auf die Bedürfnisse der Gäste verändert werden. Nachhaltig bauen, heisst, dass sich auch mit bescheidenem Budget innovative Vorhaben realisieren lassen. Mit guten Ideen kann in der Architektur der entscheidende Mehrwert geschaffen werden, damit die Gäste gerne wiederkommen.



Christian Müller
architect-director and partner
gutundgut gmbh, Zürich
www.gutundgut.ch

Zu verkaufen: einzigartiges
**Einwanderungs- und
Geschäftsobjekt in Kanada**

www.RestaurantKanada.ca

38129-12149

Liehaberobjekt
Kapverdische Inseln/Santiago

Hotelresort (44 Betten)

mit Privatvilla

direkt am Atlantik

zu verkaufen

Kontakt: ukarius1@web.de

38413-12249

Zu verkaufen GmbH

Mit Pachtvertrag für ein gemütliches Restaurant, eine Bar sowie Gästezimmer im Appenzellerland. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze sowie ca. 30 Gartensitzplätze. Das Restaurant liegt an einer sehr guten Lage mit treuen Stammgästen.

Notwendige Kapitalmittel, günstiger Übernahmepreis.

Anfragen unter Chiffre 38412-12248, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38412-12248

Safran Zunft
Restaurant

Sind Sie
unser zukünftiger Pächter?

Die E.E. Zunft zu Safran in Basel verpachtet ab Juli 2016
ihr renommiertes Restaurant Safran Zunft.

Der jetzige Pächter beendet nach 20-jährigem erfolgreichem Engagement seine Tätigkeit; entsprechend hoch sind die Anforderungen an Sie.

Das Restaurant Safran Zunft ist bekannt für sein stilvolles Zunftrestaurant, für seine Banketträume und insbesondere für einen der schönsten und grössten Zunftsäle der Region Basel. Die Küche ist im Stile des Hauses klassisch, setzt aber auf eine moderne und kreative Interpretation und Komposition der Gerichte.

Wir sehen eine Persönlichkeit in der Kombination des kaufmännisch versierten Unternehmers, des innovativen Gastronomen und des aufmerksamen Gastgebers. Eine breite Gastronomie- und weiterführende Managementausbildung, nebst mehrjähriger Berufserfahrung im Restaurations- und insbesondere Bankettwesen in verantwortlicher Führungsposition werden ebenfalls vorausgesetzt.

Gastronomieunternehmen, welche bereits ähnlich gelagerte Restaurationsbetriebe erfolgreich führen, sind ebenfalls eingeladen, ihre Bewerbung einzureichen.

Der Tradition der Zunft entsprechend wird ein langfristiges Engagement angestrebt. Die Pachtbedingungen sind entsprechend attraktiv.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung vorzugsweise in elektronischer Form bis Ende September 2015.

Kontakt

Lukas von Biddler
desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH
Hirzbodenweg 73, 4052 Basel

078 605 52 98
bewerbung@desillusion.ch

38432-12250



Bourgeoisie de Boécourt-Séprais

A louer:

Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy
Salle pour banquet - Terrasse - Parking - Hôtel de 10 chambres
Logement de fonction - Rendez-vous des motards

Date d'entrée: 1^{er} avril 2016

Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C,
2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07

www.bourgeoisieboecourt.ch - info@bourgeoisieboecourt.ch

38415-12251



Zu verkaufen im schönsten Dorf des Engadins,

„GUARDA“, frisch renoviertes

Boutique-Hotel

mitten im geschützten Dorf Kern im 300 Jahre alten Gemäuern! Die 34 Betten und das Restaurant (ca. 40 Plätze) lassen sich ideal bewirtschaften von einem Paar mit Koch- und Hotelausbildung und wenigen Angestellten. Nähere Informationen durch Ginesta Immobilien, CH-8700 Küsnacht ZH, Tel. 0041 (0) 44 910 77 33 oder www.ginesta.ch

Ginesta
IMMOBILIEN

Küsnacht | Horgen | Chur
www.ginesta.ch

38400-12245