

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 38

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 04.07.2025

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

17. Sept. 2015

Nr. 38 / Fr. 4.50
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
E-Mail: redaktion@htr.ch
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch

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

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

www.htr.ch



Hochsaison

Wie Michael Roschi, Geschäftsführer Schweizer Wanderwege, deren Zukunft sieht und was er über den Wanderboom denkt.

Seite 3

Reiseunlust

Wie die Reisebüros die geringere Reiseunlust der Schweizer Bevölkerung zu spüren bekommen.

Seite 5

Spitzenplatz

Wie Nathalie Seiler-Hayez ihre Aufgabe als neue Generaldirektorin des Hotels Beau-Rivage Palace Lausanne angeht.

Seite 7

Comeback

Warum an der Zürcher Bahnhofstrasse nach jahrelanger Flaute wieder neue Cafés und Restaurants eröffnet werden.

Seite 19

Sozialpartner im Streitgespräch

Klartext zum L-GAV

Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertreter verteidigen den L-GAV gegen jüngste Kritik.

ALEX GERTSCHEN

Bis Ende Jahr wollen sich die Sozialpartner des Gastgewerbes auf den Entwurf des neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) einigen, der ab 2017 gelten soll. Im Streitgespräch sagen die Vertreter von hotelleriesuisse, der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union (HGU) und der Gewerkschaft Unia, dass sich der

L-GAV als Instrument bewährt habe. Auch den aktuellen, 2010 in Kraft getretenen L-GAV verteidigen Pierre-André Michoud (Vizepräsident von hotelleriesuisse), Stefan Unternährer (Leiter Sozialpolitik der HGU) und Andreas Rieger (nationaler Sekretär der Unia) mit Nachdruck gegen die jüngst aufgekommene Kritik. Und sie erklären, warum nach der Aufhebung des Euro-Min-

destkurses im Rahmen der Sozialpartnerschaft keine Krisenmassnahme umgesetzt werden konnte.

Bei allem Konsens wird das Streitgespräch seinem Namen aber durchaus gerecht. Bei der Bestimmung der Mindestlöhne etwa sind sich Michoud, Unternährer und Rieger einig, dass sie sich alles andere als einig sind. **Seite 9 und «fokus», Seite 11 bis 14**

World Travel Awards 2015

Genf vor Paris und London



Nicht von der Spitze zu verdrängen: Zum zweiten Mal in Folge erringt Genf bei den World Travel Awards die Tourismus-Trophäe «Europe's Leading City Break Destination» und bleibt damit Europas attraktivste Weekend-Destination. Seite 10

Genève Tourisme

Rahmenkredit

Seilziehen um ST geht weiter

Das bundesrätliche Standortförderungsprogramm 2016-2019 ist noch nicht unter Dach und Fach: Der Nationalrat hat am Dienstag den Zahlungsrahmen nicht wie der Ständerat auf 230 Mio. Franken erhöht, sondern bei 220,5 Mio. belassen. ST-CEO Schmid gibt zu bedenken, dass dies einer Kürzung gleichkomme. Nächsten Montag befasst sich der Ständerat erneut mit dem Geschäft. **tlb/bf Seite 2**

Genusswoche 2015

Locarno als Zentrum für Genuss

Locarno steht aktuell ganz im Zeichen feinsten Kulinarik: Als «Schweizer Genussstadt» bildet sie das Zentrum der «Genusswoche 2015», welche gestern Mittwoch von Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf offiziell eröffnet worden ist. Ab heute Donnerstag finden bis und mit 27. September eine Vielzahl von Veranstaltungen in der Tessiner Destination und ihrer Umgebung statt. Das «Fest der guten, sauberen und gerechten Nah-



Paolo Basso, Schirmherr der Genusswoche 2015. **zvg Seite 20**

«Genusswoche 2015», wie Slow Food die von Josef Zisyadis geleitete Veranstaltung nennt, gilt seit 15 Jahren als Treffpunkt für Feinschmecker und als attraktive Plattform für Gastronomen, Produzenten und Köche der jeweiligen Region.

Als Schirmherr der Genusswoche fungiert heuer Paolo Basso, Sommelier-Weltmeister des Jahres 2013. Im Interview mit der htr hotel revue spricht er über die Ziele des Events. **gl/sag Seite 20**

Kommentar

L-GAV ist besser als sein Ruf – und nicht an allem «schuld»



GERY NIEVERGELT

In wirtschaftlich schwierigen Zeiten, die Rezessionsängste heraufbeschwören, rücken jeweils auch Gesamtarbeitsverträge in den Blickpunkt. So wird derzeit unter Hoteliers und Gastronomen engagiert über den von sechs Vertragsparteien ausgehandelten L-GAV des Gastgewerbes diskutiert.

Dabei geht es im Grunde um nichts Geringeres als das Erfolgsmodell der Sozialpartnerschaft. Deshalb greifen wir das Thema trotz laufender Verhandlungen über die Zukunft des Gesamtarbeitsvertrages auf und lassen in einem Roundtable die Interessenvertreter von Arbeitgebern wie Arbeitnehmern ausführlich zu Wort kommen. Eingeladen war auch Gastro-suisse. Der Verband sagte erst zu, blieb dem Gespräch schlussendlich aber fern.

Trotz Meinungsverschiedenheiten war man sich am «runden Tisch» der htr hotel revue im Grundsatz einig: Eine echte Alternative zum GAV gibt es nicht. Und: Er ist sehr viel besser als sein Ruf.

Offt wird der Gesamtarbeitsvertrag voreilig und unverdient zum Sündenbock gemacht. So sorgen etwa Sperrfristen für Kündigungen immer mal wieder für Verärgerung. Doch das ist nicht die «Schuld» des GAV, sondern im Obligationenrecht geregelt. Andere Hoteliers stossen sich an den Bestimmungen zur Arbeitszeitgestaltung. Dies wiederum ist festgelegt im Arbeitsgesetz. Wofür der L-GAV verantwortlich ist – und wofür nicht, lesen Sie auf Seite 14.

Inhalt

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



9 771662 334000 38

ANZEIGE

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

Aus der Region

Zentralschweiz
Neues Hotel auf dem Stoos kann gebaut werden

Die Schweizer Regierung hat gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» den Gestaltungsplan für ein neues Hotel auf dem Stoos genehmigt. Dieses soll direkt neben der Bergstation der neuen Stoos-Bahn zu stehen kommen und das heutige Hotel Klingenstein ersetzen. Geplant ist ein Hotelbau mit 100 Zimmern und 300 Betten. Um Tagesgäste verpflegen zu können, werden Restaurants mit 300 Sitzplätzen errichtet.

Ostschweiz

St. Galler Kantonsrat hat Expo-Kredit bewilligt

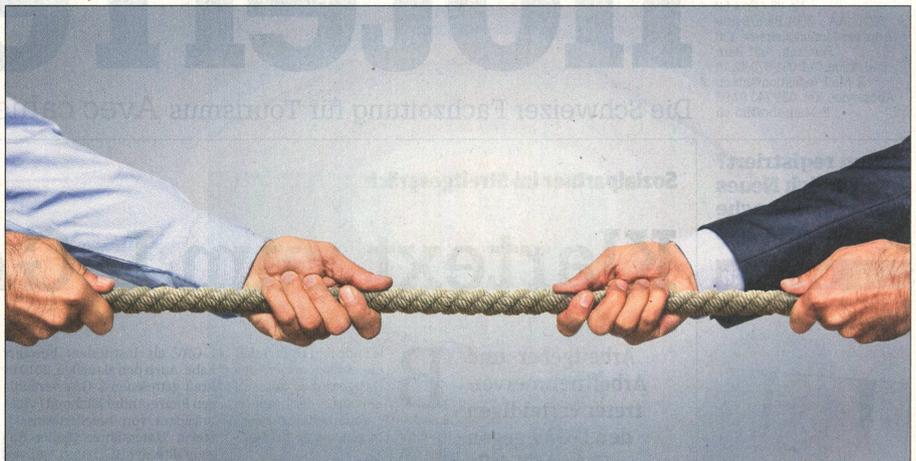
Der St. Galler Kantonsrat hat am Dienstag die Mittel zur Finanzierung einer Machbarkeitsstudie für die Expo 2027 bewilligt. Gegen den Entscheid soll am Ende der Sesssion jedoch das Ratsreferendum ergriffen werden. Im Kanton Thurgau ist eine Abstimmung bereits beschlossen. Bekannt ist inzwischen auch das Siegerkonzept: Unter dem Titel «Expedition 27» sollen in Romanshorn, St. Gallen/Winkeln und im Appenzel-Aargau Schwerpunkte gesetzt werden. Thema ist die Inszenierung unterschiedlicher Landschaften.

Der Nationalrat bleibt dabei: Schweiz Tourismus soll einen Rahmenkredit von 220,5 Mio. Franken erhalten. Das kommt einer Kürzung gleich, gibt ST-CEO Schmid zu bedenken.

TERES LAGLER

Das bundesrätliche Standortförderungsprogramm 2016-2019 ist noch nicht unter Dach und Fach: Der Nationalrat hat am Dienstag nur eine Differenz bereinigt. Er hat den Zahlungsrahmen für die Exportförderung um 4,4 Millionen auf 94 Millionen Franken erhöht und ist damit dem Ständerat gefolgt. Den Zahlungsrahmen für die Marketingorganisation Schweiz Tourismus (ST) will der Nationalrat aber in den kommenden vier Jahren bei 220,5 Millionen Franken belassen. Eine Erhöhung auf 230 Millionen, wie dies der Ständerat möchte, hat er mit 103 zu 78 Stimmen abgelehnt. Nun ist wieder der Ständerat an der Reihe. Er wird sich wohl am kommenden Montag erneut mit dem Geschäft befassen, wie vom Sekretariat der ständerätlichen Wirtschaftskommission zu erfahren war.

ST-Direktor Schmid kontert Kritik und weist auf Budgetkürzung hin
Im Nationalrat fielen teils harte Worte. Es sei verständlich, dass der Ständerat mit Millionen um



Wer setzt sich durch? Der Nationalrat will weniger Mittel für Schweiz Tourismus bewilligen, der Ständerat mehr.

Fotolia

Seilziehen um ST geht in die nächste Runde

sich werfe – zumal Schweiz Tourismus eine klare Strategie fehle, monierte etwa Thomas Meier (GLP/ZH). Eine Kritik, die Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, so nicht stehen lässt.

«Wir haben eine glasklare Strategie, die wir der Wirtschaftskommission auch präsentierten.» Die Aufgabe von ST sei, Gäste in die Schweiz zu bringen. Dabei verfolge ST eine Dualstrategie, wie Jürg Schmid betont: «Wir wollen das Potenzial neuer Märkte erschliessen und gleichzeitig Europa bearbeiten. Dieser Markt bleibt sehr wichtig, da die Europäer auf eine andere Art reisen. Sie besuchen im Unterschied zu den Gästen aus fernen Ländern auch kleine Orte und abgelegene Talschaften in der Schweiz.»

Mühe bereitet Schmid, dass im Parlament verschiedentlich gesagt wurde, dass ST mit 220,5 Millionen Franken gleich viel erhalte wie bisher. Die Marketingorganisation wurde bereits brieflich informiert, dass der Bund ab dem kommenden Jahr eine Budget-Querschnittskürzung von 3 Prozent vornehmen wird. Das sind bei einem Betrag von 220,5 Millionen Franken ganze 6,6 Millionen, die wegfällen. Die Kürzung sei definitiv, so Schmid. «Setz

sich der Nationalrat mit 220,5 Millionen durch, haben wir in den kommenden vier Jahren faktisch weniger Mittel zur Verfügung. Setzt sich der Ständerat mit 230 Millionen durch, haben wir etwas mehr als bisher», konstatiert er. Denkbare ist, dass es wie in früheren Jahren zu einer Einigungskonferenz kommt. Dort könnte ein Kom-

promissvorschlag obliegen, der ST zumindest den Status quo garantiert.

Starker Franken setzt bei ST keine zusätzlichen Mittel frei

Weit verbreitet bei den Parlamentariern ist auch die Annahme, dass ST von der Frankenstärke profitiert. Mit gleich viel Geld könne im Ausland viel mehr Marketing betrieben werden. Doch dem ist nicht so. «Die grosse Mehrheit unserer Mitarbeiter im In- und Ausland sind Schweizer mit Verträgen in Schweizer Franken», betont Schmid. Das sei ein bewusster Entscheid. «Diese Leute verfügen über die nötige Produkte- und Länder-

kompetenz und weisen eine hohe Glaubwürdigkeit auf.» Auch Broschüren würden bewusst in der Schweiz produziert. Die Büromiete in Frankfurt sei zwar etwas günstiger geworden, räumt der ST-Direktor ein. Dafür betrage die jährliche Inflation in China 5 bis 8 Prozent. «Was wir in Europa ökonomisieren können, macht die Inflation in den fernen Märkten wieder zunichte», bringt es Schmid auf den Punkt.

Abstimmung Nur ein SVPLer stimmte für mehr ST-Mittel

Eine Kurzanalyse der Abstimmung im Nationalrat zeigt, dass nicht alle Parlamentarier, die als tourismusfreundlich gelten, den höheren Rahmenkredit für Schweiz Tourismus unterstützten. So lehnte fast die ganze SVP-Fraktion das Begehren ab – mit einer Ausnahme: Der Walliser Oskar Freysinger plädierte für 230 Millionen. Bei der FDP waren es mit Doris Fiala, Olivier Feller, Jean-René Germainier und Jacques Bourgeois vier. Die BDP stellte sich geschlossen hinter die Erhöhung, CVP, SP und Grüne taten es grossmehrheitlich. Nur die Grünliberalen sagten alle Nein.

SAISONALES ANGEBOT nur für kurze Zeit

RAMSEIER Die Kraft der Natur

RAMSEIER SAUER SAUER

RAMSEIER MOST FRISCH AB PRESSE

RAMSEIER APFELSAFT FRISCH AB PRESSE

natürlicher Herbstgenuss

ramseier.ch

Musik-Tarif soll nicht steigen

Finanzielle Entlastung für Hotels: Das Bundesverwaltungsgericht entschieden, den Tarif bei Musikaufführungen im Gastgewerbe auf dem Stand von 2012/2013 einzufrieren.

Der «Gemeinsame Tarif H» bezieht sich bei Musikaufführungen zu Tanz- und Unterhaltungsanlässen im Gastgewerbe aus der Summe des Eintrittspreises und des Preises für das billigste (gebräuchliche) alkoholische Getränk sowie aus der Anzahl der an einem Tag anwesenden Personen. Verwertungsgesellschaften, wie beispielsweise die Suisa (Schweizeri-

sche Gesellschaft für die Rechte der Urheber musikalischer Werke) forderten, dass der Prozentsatz für Urheberrechte fortlaufend erhöht wird – von aktuell 5 Prozent auf 11 Prozent. Gegen diese fortlaufenden Tarifierhöhungen wehrten sich die Nutzerorganisationen, darunter die Branchenverbände hotellerieuisse und Gastrosuisse, im Sinne ihrer Mitglieder.

Mit Erfolg: Das Bundesverwaltungsgericht bestätigt den Entscheid der Eidgenössischen Schiedskommission für die Verwertung von Urheberrechten und verwandten Schutzrechten, die Tarife auf der Berechnungsbasis 2012/2013 einzufrieren und diesen Tarif während vier Jahren anzuwenden. Die Einsprache der

Verwertungsgesellschaften konnte also abgewendet werden. Gemeinsam mit den weiteren Nutzerorganisationen erreichte hotellerieuisse damit, eine massive Erhöhung der Urheberrechtsgebühren zu verhindern.

«Das Urteil des Bundesverwaltungsgerichts ist für uns ein Erfolg, insbesondere konnte eine erhebliche Zusatzbelastung für viele Hoteliers abgewendet werden», freut sich Marc Kaufmann, Leiter Rechtsdienst von hotellerieuisse.

Das Urteil des Bundesverwaltungsgerichts ist jedoch noch nicht rechtskräftig und kann durch die Verwertungsgesellschaften noch vor dem Bundesgericht angefochten werden. gsg



Michael Roschi, Geschäftsführer Schweizer Wanderwege: «Der Wanderer von heute ist Genussumensch und entspannt sich abends in einem Wellness-Hotel.» May Sae-Ueng

«Wir wollen mehr kooperieren»

Die Wander-Hauptsaison ist angebrochen. Michael Roschi, Geschäftsführer der Organisation Schweizer Wanderwege, zu seinen Zukunftsplänen und zum Wanderboom.

DANIEL STAMPPLI

Michael Roschi, zuvor hiess Ihr Thema «rund um den See», nun beschäftigen Sie sich mit den Schweizer Wanderwegen. Wie haben Sie diesen Wechsel erlebt?

Der Unterschied von einer regionalen Tourismusorganisation zu einer nationalen Organisation ist gross und vor allem sehr spannend. Die Herausforderungen einer nationalen Organisation anzunehmen, war ein Grund für den Jobwechsel. Ich finde es bei meiner aktuellen Aufgabe sehr interessant, auch die verschiedenen kulturellen Unterschiede innerhalb der Schweiz wahrzunehmen. Die Strukturen von einem national tätigen Verband und von einer regionalen Tourismusorganisation sind sehr unterschiedlich. Der nationale Verband ist strukturierter und viel professioneller organisiert als eine regionale Tourismusorganisation. Wir erfüllen sehr viele Qualitätsrichtlinien, verfügen etwa über eine ISO-901-Zertifizierung inklusive NPO-Label für Management Excellence und sind zudem Zewo-zertifiziert.

Sie sind jetzt ein «professioneller Wanderer». Wie viel des gesamten

Wegnetzes haben Sie bereits abgewandert?

(lacht) In den vergangenen Jahren habe ich in meiner Freizeit sehr, sehr viele Kilometer auf Wanderwegen absolviert. Das ganze Schweizer Wanderwegnetz hat eine Länge von 65 000 Kilometern. Wie viel ich davon schon abgewandert habe, kann ich nicht abschätzen. Sicher war ich in den meisten Regionen schon auf einem Wanderweg unterwegs. Beruflich bin ich bei meiner heutigen Tätigkeit erst vier oder fünf Mal wandern unterwegs gewesen. Von Berufs wegen wandere ich also leider eher selten. Wichtig ist, dass ich die unterschiedlichen Gegebenheiten in den verschiedenen Kantonen kenne. Schwierigkeiten und Erfolgchancen sind nicht in jedem Kanton dieselben.

Mit einem Anteil Wanderer von über 40 Prozent der Bevölkerung ist Wandern offenbar das Schweizer liebste Sport. Worauf führen Sie diesen Wander-Boom zurück? Interessant ist, dass in den vergangenen Jahren vor allem die Anzahl junger und auch weiblicher Wanderer deutlich angestiegen ist. Ich führe diese Entwicklung auf den Trend zur Entspannung zurück. Viele wollen in ihrer Freizeit herunterfahren, entspannen und sich trotzdem im Sinne eines Naturerlebnisses körperlich betätigen. Auch die Naherholung spielt eine immer grössere Rolle.

Zur Person Vom Thunersee auf die Wanderwege

Michael Roschi (38) ist seit Anfang 2015 Geschäftsführer des Verbandes Schweizer Wanderwege. Zuvor, ab April 2011, war er Direktor von Thun-Thunersee Tourismus. Zusätzlich war Michael Roschi seit Februar 2013 Leiter Product Management bei Interlaken Tourismus. Der eidg. dipl. Tourismusfachmann HF absolviert zurzeit eine Weiterbildung (EMBA New Business Development) an der Fachhochschule Ostschweiz. Michael Roschi wohnt in Hünibach am Thunersee. dst

Die besagte Studie hat auch ergeben, dass die Romands weniger wandern als die Deutschschweizer. Weshalb dieser Unterschied? Mich hat dieses Ergebnis auch überrascht. Zu den Ursachen habe ich allerdings keine

Erklärung. Wandern wird in der Westschweiz aber populärer und hat um 11 Prozent zugenommen.

In der Schweiz gibt es viele Zugewanderte aus Südeuropa und dem Balkanraum, die kaum wandern. Wollen Sie diese Bevölkerungsgruppen auch vermehrt zum Wandern animieren? Wir verfolgen keine Strategie, um bestimmte Gruppen anzusprechen. Unser Ziel ist vielmehr, möglichst viele Leute vom Wandern zu begeistern, und zwar unabhängig von den Nationalitäten. Mich freut es aber jeweils ausserordentlich, wenn ich Wanderer aus dem Ausland antreffe. Vergangene Woche begegnete ich beispielsweise auf 2500 Meter über Meer einem chinesischen Ehepaar, das in Genf arbeitet und wohnt. Wir stellen erfreut fest, dass immer mehr ausländische Staatsangehörige wandern, seien es Zugewanderte oder touristische Gäste. Insgesamt werden in der Schweiz jährlich rund 300 000 ausländische Wander-Touristen gezählt.

Gegenüber der Zeit der «Rotsocken» neigt der heutige Wanderer zu Musse und Genuss. Wird also die Verpflegung aus dem Rucksack durch das Gourmetrestaurant ersetzt? Dies kann man durchaus so sehen. Der Wanderer von heute verfügt einerseits über eine gute leichte Ausrüstung und lässt sich andererseits als Genussumensch häufig kulinarisch verwöhnen und entspannt sich am Abend in einem schönen Wellness-Hotel. Es gibt aber auch viele Bergwanderer, die gerne in Berggütern übernachten. Allerdings sind nur 10 Prozent aller Wanderungen mehrtägig. Bei diesen Wanderungen werden pro Tag im Schnitt 125 Franken für Verpflegung, Unterkunft und Transport ausgegeben. Der Wanderer schätzt bei den Gastronomieangeboten insbesondere regionale Produkte. Ich bin der Ansicht, dass es vermehrt spezifische Angebote für Wanderer geben sollte. Denn aus touristischer Sicht sollten diese im Bestreben nach Erschliessen neuer Märkte keinesfalls vernachlässigt werden.

Woran denken Sie konkret?

Wir bieten mit unserer Plattform wandern.ch eine Informations- und Austauschplattform für Wanderer. Diese wollen wir weiter ausbauen zu einer attraktiven Kooperationsplattform; auch für Tourismusdestinationen und Hotels. Wir haben auch schon an eine spezielle Hotelkategorie «Wanderhotel» gedacht. Diese Idee möchten wir in den nächsten Jahren weiterverfolgen. Als ehemaliger Touristiker ist mir die Zusammenarbeit mit den Tourismusregionen ein grosses Anliegen. In Zukunft wollen wir vermehrt mit Partnern, wie etwa dem SAC, kooperieren. Wir wollen auch den Bekanntheitsgrad des Verbandes Schweizer Wanderwege steigern.

Bieten Sie auf Wandern fokussierte Packages an?

Zurzeit bieten wir keine Packages an. Die kantonalen Wanderweg-Fachorganisationen bieten aber geführte Wanderungen an, grossmehrfach tägliche Wanderungen. Jährlich nehmen rund 25 000 Personen an einer unserer geführten Wanderungen teil.

Wanderwege werden oft mehrfach genutzt. Oft kommt es zu Konfrontationen zwischen Wanderern und Mountainbikern. Wie vermitteln Sie?

Wir von den Schweizer Wanderwegen setzen uns primär für die Interessen der Wanderer ein. 80 Prozent der Schweizer Bevölkerung nutzen gerne für ihre unterschiedlichen Aktivitäten die Wanderwege. Auf diesen Wegen sind etwa auch Jogger, Mountainbiker und Reiter unterwegs. Eine gesetzliche Grundlage, diese Nutzung zu verbieten, gibt es nicht. Die Gemeinden haben aber die Möglichkeit, Fahrverbotstafeln aufzustellen, wenn sie das Gefühl haben, dass das Miteinander nicht funktioniert. Wir selbst setzen uns mit dem Koexistenzpapier «Wandern, Velo, Mountainbike» stark für das Miteinander ein. Damit appellieren wir an die Verkehrenden, sich auf den Wanderwegen rücksichtsvoll zu verhalten und den Wanderern klar den Vortritt zu lassen. In Problemzonen, wo viele Leute unterwegs sind, setzen wir uns für eine Entflechtung ein, das heisst, dass Wanderwege und Mountainbike-Wege getrennt geführt werden. Gerade in touristischen Zonen mit vielen Leuten ist dies oft die einzige und beste Lösung.

Standpunkt

Wie viele Strukturen braucht das Land?



DAMIAN CONSTANTIN

Die Strukturdiskussion beschäftigt den Tourismus schon länger. Schon im Tourismusbericht des Bundesrats von 2013 wurde von «einer Verschärfung der vorhandenen strukturellen Defizite» gesprochen. Seither wurden hierzu viel Druckschwarze verwendet sowie Meinungen und Theorien präsentiert. Und doch ist es wie «Treten an Ort». Noch ist es vielerorts schwierig, andere Leistungsträger als potenzielle Marktpartner und nicht als lokale Konkurrenten zu

«Gäste wollen einen einfachen Zugang zu ganzheitlichen Erlebnissen.»

betrachten. Mit Blick nach innen sind wir zu oft mit uns selber beschäftigt. Dabei ist der Blick von aussen – die Sichtweise des Gastes – zentral. Gäste wollen einfachen Zugang zu ganzheitlichen Erlebnissen. Dies dem Gast zu bieten, liegt in den Händen der lokalen Leistungsträger. Aber auch auf regionaler Ebene: Wie viele Strukturen braucht es, um dem Gast ganzheitliche Erlebnisse zu präsentieren? Wäre nicht eine qualitativ hochstehende Marketingplattform als Eingangspunkt zielgerichteter als die Multiplikation einzelner «Marketing-Ergüsse»? Und wie ist es auf nationaler Ebene? Warum hat der Tourismus Mühe, sich stärker zusammenzurufen und Kräfte zu bündeln? Wie können beispielsweise Schweiz Tourismus und Präsenz Schweiz Synergien besser nutzen? Es braucht dringend eine Professionalisierung auf allen Stufen und den Mut, Bestehendes zu hinterfragen. Dies für eine starke Basis, starke Regionen und letztlich eine starke Schweiz.

* Damian Constantin ist Direktor Valais/Wallis Promotion.

Aufgefallen

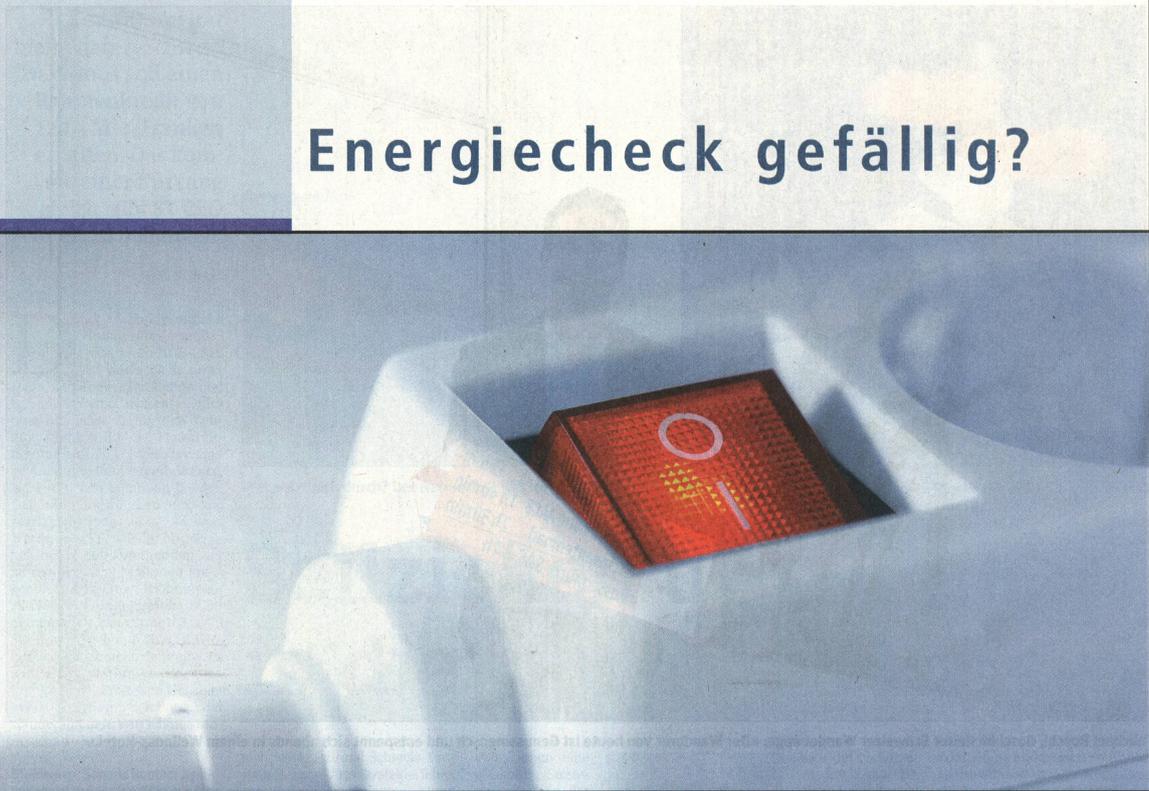
In Solothurn schneit es bereits im September



Will Solothurn Weihnachten auf das ganze Jahr ausdehnen und damit Touristen anziehen? Die Frage stellten

sich letztes Wochenende vertutzte Passanten, erstrahlte doch die barocke Altstadt zwischen St. Ursenkathedrale und Märtplatz in weihnachtlichem Glanz. Bereits Tage zuvor wurden gemäss «Solothurner Zeitung» die Fahnen der anstehenden Herbstmesse durch die offizielle Weihnachtsbeleuchtung ersetzt, Lichtergirlanden aufgehängt, Christbäume montiert, Schaufenster auf Advent getrimmt. Am Samstag kam Kunstschnee hinzu, ein lebendiges Rentier und ein Kinderchor traten auf. Des Rätsels Lösung: Der Grossverteiler Coop drehte einen Weihnachts-Werbespot. bf

Energiecheck gefällig?



Effizienter wirtschaften dank hotelpower

Die Plattform hotelpower unterstützt Hotel- und Gastronomiebetriebe den Energieverbrauch zu senken und Kosten zu reduzieren.

Mit Online-Tools wird das Sparpotential berechnet und konkrete Praxisbeispiele zeigen auf, wie die Ziele erreicht werden können.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hotelpower.ch

Partner



hotelleriesuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Auch Reisebüros haben Druck

Die geringere Reise-
lust der Schweizer
Bevölkerung bekom-
men auch die Reise-
büros zu spüren. Die
Preisanpassungen
führen zu rückläufi-
gen Umsätzen und
Margen.

DANIEL STAMPLI

Vier von fünf Schweizern machen mindestens einmal pro Jahr eine private Reise mit mindestens drei auswärtigen Übernachtungen. Durchschnittlich unternehmen Herr und Frau Schweizer im laufenden Jahr 2,61 Reisen. Dies geht aus einer Studie zum Reiseverhalten der Schweizerinnen und Schweizer hervor, die Angelo Eggli, CEO Allianz Global Assistance, an einer Medienkonferenz präsentierte. Damit liegt dieser Wert wieder etwa auf dem Niveau von 2012. In den vergangenen Jahren reisten die Schweizer im Durchschnitt etwas mehr.

Relativ wenige Schweizer buchen last minute

Wie die aktuelle Umfrage weiter ergeben hat, nahm der Anteil an Frühbuchern gegenüber dem Vorjahr um 7 Prozentpunkte auf 50 Prozent zu. Die Hälfte der Befragten buchen ihre Reisen mehr als zwei Monate im Voraus. Rund ein Drittel der Reisenden bucht zwischen vier Wochen und zwei Monaten vor der Abreise, der Anteil an Last-Minute-Buchern ist laut Angelo Eggli gering.



Leere Liegestühle: Schweizerinnen und Schweizer reisen dieses Jahr wieder etwas weniger.

Pixabay

Kaum überraschend ist, dass das Internet laut Studie seinen Vorsprung gegenüber anderen Buchungsformen im Jahr 2015 weiter ausbaut. Sein Anteil erhöht sich im Vergleich zum Vorjahr um 4 Prozentpunkte auf 67 Prozent. Doch lediglich 7 Prozent der Befragten nutzen dafür mobile Websites auf Smartphones oder Tablets. Personen zwischen 40 und 64 Jahren sind dabei die grössten Nutzergruppen. Apps werden bislang nur

von 2 Prozent und hauptsächlich von jungen Personen zwischen 15 und 25 Jahren als Buchungskanal verwendet. Der PC oder Laptop bleibt somit das mit Abstand am häufigsten verwendete Medium (91 Prozent), Reisen im Internet zu buchen.

Kundenloyalität bei Buchungen über das Reisebüro sehr hoch

Knapp jeder Vierte bucht seine Reisen im Reisebüro. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Anteil derer, die zur Buchung ihrer Reisen und Ausflüge das Reisebüro bevorzugen, um 2 Prozentpunkte auf 24 Prozent angestiegen. Dabei werden von rund drei Vierteln der Befragten die Stammfilialen klar bevorzugt. Für die Wahl des Reisebüros ist analog zu den Vorjahren primär die Qualität der Beratung ausschlaggebend. Es folgen die Qualität der persönlichen Beziehung sowie der Preis. Individualreisen liegen dabei in allen Altersgruppen weiterhin im Trend, lediglich knapp ein Drittel der Befragten nimmt Pauschalangebote in Anspruch.

Ohne Versicherungsschutz reisen nur wenige, wie die Studie weiter ergab. Jeder dritte Schweizer Reisende gibt an, eine Reiseversicherung zusammen mit der Reisebuchung abzu-

schliessen. Von den übrigen zwei Dritteln besitzt die Mehrheit eine anderweitige Reiseversicherungslösung.

Umsatz pro Mitarbeiter und Nettorendite stabil

Der durchschnittliche Umsatz eines Schweizer Reisebüros hat im Jahr 2014 leicht von 3,279 Mio. auf 3,259 Mio. Franken abgenommen. Im Vergleich zu den im Vorjahr befragten Betrieben ist jedoch strukturell bedingt eine Abnahme feststellbar. Der durchschnittliche Umsatz pro Mitarbeiter blieb stabil und betrug 1,02 Mio. Franken. Die Nettorendite von 1,4% konnte ebenfalls auf Vorjahresniveau gehalten werden. Dies geht aus der aktuellen Studie des Schweizer Reiseverbandes in Zusammenarbeit mit dem Institut für Systemisches Management und Public Governance (IMP) an der Universität St. Gallen hervor.

Obschon der vergangene Geschäftsgang als knapp zufriedenstellend bezeichnet werden kann, sind die unmittelbaren Aussichten so schlecht wie seit 2009 nicht mehr, wie IMP-Leiter Christian

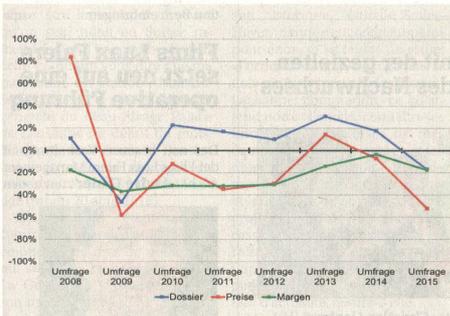
Laesser erklärte. Grund hierzu ist im Wesentlichen die Frankenstärke, welche zu unmittelbaren Umsatzeinbussen für das Sommergeschäft 2015 in Höhe von gut 10 Prozent führen dürfte. Ein

Viertel der Befragten geht sogar von einem deutlich höheren Umsatzrückgang von mehr als 15 Prozent aus.

Kunden profitieren auf jeden Fall

Der Umsatzrückgang ist laut Laesser Folge der sofortigen Preisanpassung, welche nach dem Entscheid der Nationalbank notwendig war, um konkurrenzfähig zu bleiben, und geht voll zu Lasten der Marge. Sollte die Tendenz des etwas schwächeren Frankens weiter anhalten, wäre dies für die bevorstehende Wintersaison einerseits positiv, weil die Veranstalter bereits die Währungsabsicherung haben und somit günstiger einkaufen und kalkulieren konnten. Andererseits werden die Verkaufspreise gegenüber der letztjährigen Wintersaison tiefer liegen und damit weiterhin Druck auf die Margen ausüben. Wer davon sicher profitiert, sind die Kunden.

Reisebüros leiden unter Frankenstärke



Anzahl Kundendossiers, Preise, Margen sind unter Druck. Schweizer Reise-Verband

«Unerfreuliche Entwicklung» in Graubünden

Die Benchmark-Studie von BAK Basel stellt dem Bündner Tourismus kein gutes Zeugnis aus. Beim Kanton ist man mit der Entwicklung der letzten Jahre unzufrieden.

GUDRUN SCHLENCEK

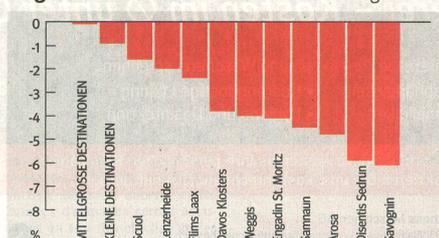
Beim Kanton Graubünden zeigt man sich mit der Entwicklung des Tourismus wenig zufrieden. Grund ist das Ergebnis der beim Wirtschaftsforschungsinstitut BAK Basel in Auftrag gegebenen Benchmark-Studie zur Tourismuswirtschaft im Alpenraum. Diese offenbart eine «insgesamt unerfreuliche Performance des

Bündner Tourismus seit 2007», wie es in der Medienmitteilung heisst. Zwischen 2008 und 2013 mussten alle grösseren Tourismusdestinationen des Kantons jährlich mehr oder weniger deutliche Einbussen bei den Logiernächten der Hotellerie hinnehmen (siehe Grafik).

Am stärksten betroffen ist Savognin (-6,1% p.a.), am besten schneidet Scuol ab (-1,6%). Damit bilanziert der Ferienkanton im Fünf-Jahres-Vergleich klar schlechter als der gesamte Alpenraum: Das Mittel liegt bei minus 0,5 Prozent. Im letzten Jahr konnte Scuol als einzige Destination die Logiernächtezahl im Vergleich zum Vorjahr halten, in den anderen Gebieten sank diese weiter, wenn auch weniger stark. Mit rund 50 Prozent lag 2014 auch

die Hotelbettenauslastung in Scuol deutlich über dem Bündner Durchschnitt (knapp 30%).

Logiernächte Jedes Jahr etwas weniger



Entwicklung der Hotelübernachtungen 2008 bis 2013: jährliche Veränderung im Durchschnitt.

Quelle: BAK Basel

Leistungsträger haben sich den Herausforderungen zu wenig angenommen. Das 2006 geschürte Reformpaket des Kantons Graubünden, dotiert mit 18 Mio. Franken für fünf Jahre, habe bezüglich Marktdiversifikation das Ziel nicht erreicht. «Wir hätten uns gewünscht, dass die Aufgabenteilung unter den Destinationen in Bezug auf die Erschliessung neuer Märkte und Vertriebskanäle intensiver angegangen worden wäre.» Eine Schwäche von Graubünden sei die geringe Präsenz auf Fern- und Wachstumsmärkten, heisst es in der Studie (2013 jede zehnte Hotelübernachtung). Arpagaus will nun das Gespräch mit den «Tourismus-Akteuren» suchen.

Link zur Studie: htr.ch/BAK_GR

Aus der Region

Graubünden

St. Moritz sagt Ja zum neuen Hotel La Margna



ZVG

Die Stimmbevölkerung von St. Moritz hat einer Umzonung des Hotelareals beim Bahnhof in eine neue Hotelzone deutlich zugestimmt. Damit kann das Hotel La Margna umfassend um- und ausgebaut werden. Die Bauarbeiten sollen im Frühling 2016 beginnen. Ende 2017 soll das Haus mit 60 Zimmern, drei Restaurants und einer Spa-Anlage eröffnet werden. Eigentümerin des Hotels ist die weltweit tätige «Grace Hotels»-Gruppe.

Films stimmt für Seilbahn ins Weltnaturerbe

Die Gemeinde Flims und die Laaxer Bergbahnen können mit der Planung einer neuen Seilbahn auf den Chassons beginnen – das Bündner Eintrittstor ins Unesco-Weltnaturerbe Tektonikarena Sardonna. Die Flimsler Stimmberechtigten bewilligten letzten Samstag einen Planungs-kredit von 850 000 Franken. Die Hälfte der Planungskosten übernehmen die Bergbahnen, die Weisse Arena Gruppe. Die neue, verzweigte Bergbahn wird die Gäste auf den Chassons und nach Nagens ins Skigebiet Flims-Laax-Falera führen.

Künstler kann Schloss Tarasp kaufen



swiss-image/Roland Gerth

Der renommierte Künstler Not Vital kann das Wahrzeichen des Unterengadins, das Schloss Tarasp, für 8 Millionen Franken von der deutschen Besitzerfamilie kaufen. Dafür gaben am Sonntag die Stimmbürger von Scuol grünes Licht. Die damit verbundene bis 2030 geltende Leistungsvereinbarung verpflichtet den Maler aus Sent, das Schloss für die Öffentlichkeit zugänglich zu halten. Rund 18 000 Personen besuchen jährlich die Anlage, in der auch kulturelle Veranstaltungen durchgeführt werden. bf

Lenzerheide Marketing mit leichtem Plus

In ihrem sechsten Geschäftsjahr konnte die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS AG) erstmals seit ihrer Gründung die Logiernächtezahl von 1,5 Mio. übertreffen (plus 1,7% gegenüber Vorjahr). Die Rechnung 2014/15 schliesst die LMS AG mit einem Umsatz von 5,55 Mio. Franken. An der Generalversammlung vom Dienstag wurden Ernst Wyrsch als neuer Verwaltungsratspräsident sowie Peter Engler und Yvonne Brigger-Vogel als neue Mitglieder des Verwaltungsrats bestätigt. gsg

Touristiker beim «Strokeplay»



Touristiktreffen auf dem Golfplatz (v.l.): **Markus Zemp**, Professor Hochschule Luzern, **Roger Villiger**, Gastgeber Hotel Bellevue-Terminus, **René Rindermecht**, Präsident Golfclub Engelberg, **Frédéric Füsse-nich**, Direktor Engelberg-Titlis Tourismus AG. Bilder Engelberg-Titlis Tourismus

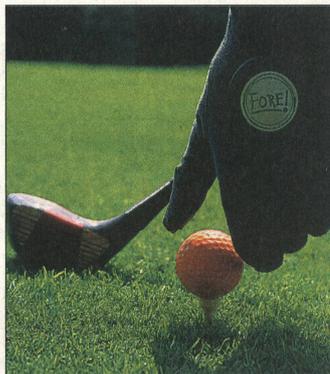
An der Herbstgolffwoche in Engelberg traf sich die örtliche Tourismus-Prominenz zu Sport und Geselligkeit.

NATALIE-PASCALE ALIESCH

Bereits zum elften Mal findet in Engelberg derzeit die «Chocolat Schönenberger Herbstgolffwoche» statt. Der viertägige Golf-Event im Oberwaldner Tourismusort startete am Dienstag mit der Herbstgolf-Trophy. Gastgeber des Eröffnungstages waren Engelberg-Titlis Tourismus und die Einwohnergemeinde. Bei angenehmem Herbstwetter versammelten sich Gäste und Touristiker auf dem schönen 18-Loch-Golfplatz vor eindrucklicher Bergkulisse.

Im Anschluss an das Turnier durften es sich nicht nur die Sieger gut gehen lassen. Alle Golf-rinnen und Golfer wurden auf dem neuen Perron der Zentralbahn mit einem Apéro für die Leistungen des Tages belohnt. Mit einem Extrazug ging es anschliessend zum Gala-Dinner ins Herrenhaus Grafenort. Dort wurden die Gäste von den Engelberger Golfhotels kulinarisch verwöhnt. Das stilvolle Herrenhaus bot die perfekte Atmosphäre, um den Tag, das Spiel und die Golfschläge Revue passieren zu lassen.

Nach dem gelungenen ersten Tag freut sich Frédéric Füsse-nich bereits auf eine weitere Auflage der Herbstgolffwoche im nächsten Jahr: «Schöne Traditionen soll man pflegen», so der Tourismus-direktor von Engelberg-Titlis.



Die Engelberger **Herbstgolffwoche** mit drei Einzel- und einem Team-Turnier lebt von ihrer Kombination aus Sport und Geselligkeit. Christian Perret



Marc Girardelli, Skilegende, **Philippe Bessire**, DABSO Schweiz, **Norbert Patt**, Direktor Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG (v.l.).



Martin Odermatt, Talamann Engelberg (l) mit **Renato Fasciati**, Direktor zb Zentralbahn AG.



Geny Hess, Wein Consult Engelberg, und **Manolito Birrer**, Gastgeber Hotel Waldegg Engelberg (r.).

Sesselrücken

Daniel J. Ziegler «kehrt heim» ins Saanenland

Daniel J. Ziegler ist neuer General Manager des 5-Sterne-Hauses Grand Hotel Park in Gstaad. (htr.ch vom Montag). Für den pro-



Alain D. Bollat

filiierten Hotelier (u.a. «Eden Roc» und «Vieux Manoir») bedeutet der Schritt auch eine Heimkehr ins Saanenland, war er doch bereits in früheren Jahren im «Grand Hotel Park» tätig und kurzzeitig auch mit der Führung des Hotels Ermitage & Spa in Schönried beauftragt. gn

Philipp Näpflin neuer Vizedirektor bei Bern Tourismus

Der Vorstand von Bern Tourismus hat **Philipp Näpflin** (Bild) zum Vizepräsidenten ernannt. Der Di-



ZVG

rektor des Hotels Bern und ab Januar 2016 Mieter des Hotels Bären in Bern wurde im Mai als dritter Vertreter aus der Hotellerie in den Vorstand der Tourismusorganisation gewählt. Mit den Hoteliers **Beatrice Imboden** (Präsidentin Hotellerie Bern+Mittelland) und **Michael Thomann** (Sorell Hotels) soll sich mit der Wahl mit der Wahl von Näpflin die Hotellerie angemessen auf strategischer Ebene in der Entwicklung der Tourismusdestination Bern einbringen. npa

Die treuen Partner der Igeho



Verwöhnte die Gäste kulinarisch: **Thomas Bissegger**, Swiss Culinary Artist. zvg

Zum 50-Jahre-Jubiläum lud die Messe Igeho jene Firmen ins Zürcher Marmite Food Lab, die von allem Anfang an dabei waren.

Sympathische Jubiläumsfeier am vergangenen Donnerstag in der Zürcher Location Marmite Food Lab: Zum 50. Geburtstag der Igeho lud die neue Messeleiterin Dominique Dresel die Vertreter jener achtzehn Firmen ein, die von allem Anfang an mit einem Stand an der national bedeutendsten Fachmesse für das Gastgewerbe präsent waren, und überreichte ihnen eine Urkunde. Die Jubiläums-Igeho in Basel findet statt vom 21. bis 25. November. gn



Belohnung für treue Kunden: **Alexander Ryser**, Verkaufsleiter Igeho; **Thomas Leu**, Präsident SVG; **Dominique Dresel**, Messeleiterin Igeho.

Erfolgreich mit der gezielten Ausbildung des Nachwuchses



«Hof Weissbad»-Direktor **Christian Lienhard** (M.), Mitarbeitende **Aurel Manser** und **Jana Buchmann**. zvg

Freude am Beruf und Freude am Dienen: Das ist das Credo von Hotelier Christian Lienhard. Weil unter seiner Führung die Ausbildung des Berufsnachwuchses die Geschäftsentwicklung nachhaltig prägt, ist der Gastgeber und Direktor des Hotels Hof Weissbad für den «Hans Huber Anerkennungspreis» nominiert. Ziel der Hans-Huber-Stiftung ist die Förderung der beruflichen Ausbildung. br

Films Laax Falera setzt neu auf eine operative Führung

Der neu besetzte Verwaltungsrat der Films Laax Falera Management AG hat **André Gisler** zum neuen



ZVG

Tourismusdirektor/CEO gewählt. Mit einer operativen Führung sollen die Interessen der Ferienregion berücksichtigt und zukünftige Wachstumsprojekte mit den verschiedenen Leistungsträgern initiiert werden. Der ausgewiesene Tourismusfachmann Gisler tritt sein Amt am 1. November an. npa

ANZEIGE

Lukrativ: Die eigene Wäscherei – Kosten im Ø unter CHF 2.00 pro Kilo Wäsche



Faktoren, die für eine eigene Wäscherei sprechen:

- Unabhängigkeit
- Kostengünstige Lösung
- Schnelligkeit
- Hygiene und Desinfektion

Ökologisch und intelligent, mit USB-Schnittstelle

Gerne ermitteln wir kostenlos Ihre persönlichen Kennzahlen. Kontaktieren Sie uns: kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen AG
CH-8633 Wolfhausen, kostenrechnung@schulthess.ch
Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch

170 1865
SCHULTHESS
Wäschepflege mit Kompetenz



En bref

International Le potentiel du tourisme halal vu par les experts

Abu Dhabi accueillera du 19 au 21 octobre le World Halal Travel Summit & Exhibition. Gratuit, cet événement s'intéresse au potentiel du tourisme halal, autrement dit une offre adaptée aux familles musulmanes du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord. Plus de 200 ans exposants et 6000 acteurs de la branche seront présents. Des séminaires traiteront de comment positionner sa marque, de l'offre dans le segment du luxe, du poids des médias sociaux.

www.whtsexpo.com

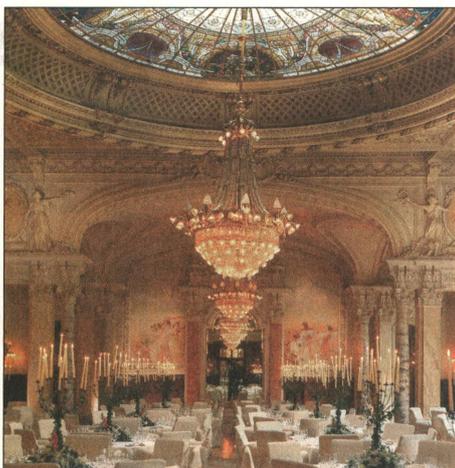
Valais

«Carte de visite moderne» pour le Musée du vin

Le patrimoine vitivinicole valaisan s'offre une nouvelle vitrine. Le Musée de la vigne et du vin de Salgesch devient le Musée du vin. Entièrement transformé, il accueille une exposition permanente rajeunie, «aux accents modernes et ludiques». Ses 13 salles présentent les facettes de ce patrimoine, comme le rôle du terroir, le temps des vendanges, l'encavage. Cette exposition complète l'autre partie du musée à Sierre, qui se destine aux expositions temporaires et abritera une bibliothèque spécialisée. **lb**



«Diriger le Beau-Rivage Palace, c'est un rêve de petite fille qui se réalise en quelque sorte», partage Nathalie Seiler-Hayez.



Parcours Carrière internationale de New York à Londres

Nathalie Seiler-Hayez a précédemment dirigé The Connaught à Londres, le Regent Grand Hotel à Bordeaux (2007-2010), dont elle a assuré l'ouverture, et le Radisson SAS Hotel Champs Elysées à Paris (2004-2007). Elle a assumé plusieurs postes de directrice ventes-marketing, notamment au sein des groupes Concorde Hotels et Rosewood Hotels & Resorts, à New York. **lb**

à 380 employés: «Pour la qualité du service bien sûr, mais avant tout pour les clients, un solide point de repère. Un vrai bonheur de se faire accueillir par Sylvie, chef concierge ou Marcel, chef de réception.» Selon elle, une femme manager développera davantage d'intelligence émotionnelle: «Il s'agit d'une qualité très importante dans l'hôtellerie. Prendre soin de son personnel, rester à l'écoute tout en incarnant ce leader qui transmet une énergie positive. Lorsque je dois m'adresser à mes collaborateurs, je prends le temps de préparer mes discours.»

Nathalie Seiler-Hayez ne connaît pas encore tous les recoins de l'établissement de 168 chambres et 34 suites, réparties sur deux ailes. «Je me perds encore», rigole-t-elle. Et lorsqu'on lui demande le lieu qu'elle préfère à ce jour, elle cite la terrasse et sa vue: «Incomparable.» Selon elle, un facteur décisif et certainement ce qui permet de différencier cette clientèle de celle de Londres: «Elle arrive beaucoup plus détendue.»

Première dame du Beau-Rivage Lausanne

Nathalie Seiler-Hayez, première directrice générale de l'histoire du palace d'Ouchy, se raconte. Son lien particulier à l'hôtel, la fidélité du personnel, la force du lac.

LAETITIA BONGARD

Elle revêt l'élégance d'une dame du monde, le sourire franc, la main chaleureuse, le regard vif et décidé. Après New York, Paris, Londres, nouvelle destination pour cette hôtelière à l'expertise internationale: Lausanne. «Pour être honnête, il n'y avait qu'un seul hôtel en Suisse romande que j'imaginai diriger: celui-ci. Autant vous dire que ma motivation est grande.» Nathalie Seiler-Hayez a repris la direction générale du Beau-Rivage Palace de Lausanne au début du mois. Elle succède à François Dussart qui a été nommé directeur du pôle hôtelier de la fondation Sandoz (htr du 20 août 2015).

Elle retrouve l'établissement comme un premier amour, avec émotion. «Un rêve de petite fille qui se réalise en quelque sorte.» La Genevoise y avait accompli son premier stage dans l'hôtellerie, à 20 ans, avant de fréquenter l'École hôtelière de Lausanne.

Près de 25 ans plus tard, elle constate: «Il règne ici un esprit à part, une qualité du cœur, un sentiment d'appartenir à une grande famille. L'établissement est parvenu à maintenir cet équilibre entre tradition et modernité.»

Aujourd'hui reine de cette maison historique, Nathalie Seiler-Hayez manque encore de repères pour énoncer sa feuille de route: «J'écoute, observe, ne juge pas. Je dois sentir ce qu'est la destination Lausanne, comprendre ce qu'attend notre clientèle, connaître les forces et les faiblesses de mes équipes.» Encore réservée sur ses objectifs, elle en évoque tout de même un: «Fidéliser nos clients et les enfants de nos clients.» Les projets annoncés par son prédécesseur, comme la rénovation de l'aile Beau-Rivage et la construction d'un pavillon avec suites et petit centre de conférence, restent d'actualité, assure-t-elle.

Mariée et mère de deux enfants, l'hôtelière arrive à Lau-

sanne avec un solide bagage professionnel (lire encadré). Elle cite l'ouverture du Regent Grand Hotel de Bordeaux et «le bonheur de lancer une machine». Véritable tremplin dans sa carrière qui lui a ouvert les portes du prestigieux palace londonien, The Connaught, qu'elle a dirigé durant cinq ans. L'établissement affiche 86% de taux d'occupation, situation incomparable avec ce qui l'attend à Lausanne. «Le challenge est différent. Au Connaught, on choisit sa clientèle. Au Beau-Rivage, l'approche sera davantage orientée sur le marketing.» Elle ne craint pas l'ouverture imminente du Royal Savoy, l'estime comme une opportunité pour Lausanne: «Très bien pour la destination, qui fait ainsi parler d'elle. Je n'ai aucune crainte pour le Beau-Rivage, fort de 150 ans d'histoire et d'une équipe fidèle.»

De l'importance de déléguer et de laisser la place aux équipes

La quadragénaire avoue déborder d'énergie, qu'elle canalise dans le sport, par exemple au petit matin, avant d'emmener ses enfants à l'école. Super-épouse, super-maman, super-manager. Nathalie Seiler-Hayez rejoint le cercle restreint des femmes directrices de palace en Suisse. Elle défend un management horizon-

tal, n'hésite pas à déléguer: «Il ne faut pas toujours penser que nous sommes indispensables. Il est important de laisser la place aux équipes.» Elle estime la fidélité de son personnel qui représente 350

Bénichon aux sons des cloches

La 3e Bénichon du Pays de Fribourg et la 11e Désalpe de Planfayon se rencontrent pour porter haut les couleurs du folklore fribourgeois. Trois jours de fête et 20 000 visiteurs.



Sauveurs typiques: cuchaule et moutarde de Bénichon. **lb**

Après Fribourg et Bulle, la Bénichon du Pays de Fribourg se tiendra en Singine, à Planfayon, du 25 au 27 septembre. Pour la première fois, elle se mêlera à une autre tradition, celle de la désalpe. Près de 20 familles d'armailis et plus de 1000 bêtes sont attendues pour le défilé le samedi. Restaurateurs, artisans, hôteliers, marchands attendent plus de 20 000 visiteurs sur les trois jours. Ils leur ont concocté un programme folklorique complet, où tous les sens seront

mis à contribution. Commencent par les papilles. Pour qui ne le sait pas, le menu de Bénichon rassasie même les estomacs sans

fond: «Vorasse» de mouton, soupe aux choux, jambon à la borne, gigot d'agneau, fromage (Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP), meringues et double crème, briquets singinois et autres mignardises de Bénichon. Un marché du terroir permettra de repartir, outre le ventre plein, le panier garni.

Le programme d'animations en mettra plein les oreilles et les mirettes des visiteurs: lanceurs de drapeaux, joueurs de cor des Alpes, groupes folkloriques, animaux de la ferme. En habits de fête, les troupeaux redescendant des quatre mois à l'alpage contribueront à cette ambiance festive. Vaches, génisses, chèvres et les familles d'armailis restent accueillies au son des cloches et des applaudissements. **lb**

www.benichon.org

OFFRE SAISONNIÈRE durée limitée

RAMSEIER L'énergie naturelle

SAUSER BOUVER

JUS DE FRUITS FRAIS DU PRESSOIR

JUS DE POMME FRAIS DU PRESSOIR

naturellement automnal

ramseier.ch

En bref

Suisse

Des icônes vivantes du vin du pays

GaultMillau et Swiss Wine Promotion viennent de présenter le Top 100 des vigneron·nes de Suisse, avec neuf «rentrants». Nouveauté le jury a décidé de canoniser des icônes du vin suisse: Jean Pierre Pellegri, Domaine Grand'Cour (GE); Louis-Philippe Bovard, Domaine Louis Bovard (VD); Jacques Tataschiere, Domaine de la Rochette (NE); Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Llaudisaz (VS); Martha et Daniel Gantenbein, Gantenbein Wein (GR); Feliciano Gialdi et Alfred de Martin, Gialdi Vini (TI). aca

Vaud

Lausanne veut séduire les clients MICE de Zurich

Lausanne Tourisme a franchi le Röstigraben pour rencontrer ses clients alémaniques en matière d'organisation d'événements. Dix partenaires touristiques ont présenté leurs nouveautés à une soixantaine de professionnels du MICE de Zurich et environs. Le Swiss Tech Convention Center, l'ouverture prochaine du Royal Savoy et du musée Aquatis en 2016 en font partie. L'objectif de la démarche consistait à mieux faire connaître l'infrastructure de la capitale olympique en Suisse alémanique. lb

Lavaux de soleil et de lune

La deuxième édition de Lavaux Passion, à Vevey, a permis de découvrir le millésime 2014. Mais aussi des légendes de vigneron·nes et des astuces de dégustation.

ALEXANDRE CALDARA

A terre: des tonneaux, des parasols et surtout les visages du vin et une vision claire du millésime 2014. Sur l'eau, le bateau Lausanne, des salons, des terroirs, des conférences. Dimanche, quand la sommelière Stéphanie Décottet veut expliquer l'exposition exceptionnelle des 54 hectares de Dézaley, l'amplification par les murs de soutènement et leur acidité réduite: «Le soleil est arrivé, plus besoin de grand discours.»

La deuxième édition de Lavaux Passion, qui se tenait le week-end dernier à Vevey, offrait ce panorama impressionnant en qualité vinicole et en histoires à raconter. Comme ce Courseboux, du bas du coteau d'Espèsses: «On disait qu'il fallait courir pour éviter les brigands qui se réfugiaient sur les terrains escarpés», image Jacques Potterat. Si certains vins frappent



La place des vigneron·nes ce week-end à Vevey.

Michel Bertholet

par leur équilibre comme ce Saint-Saphorin, La Ruchonnette, du Domaine Ruchonnet à Rivaz. La manifestation cherche encore le sien, avec 1500 visiteurs un peu clairsemés, malgré un sens de l'accueil et une simplicité à préserver. Monsieur Pierre, bénévole dévoué, prend des nouvelles de chacune de vos activités.

Une nouvelle génération de producteurs en fait à sa tête

«Nous offrons des prestations d'une grande diversité. Il manque peut-être de liens entre les différents lieux, nous devons encore mieux guider nos visiteurs et trouver éventuellement un espace pour vendre nos vins», commente Blaise Duboux, président

de la Communauté de la vigne et des vins de Lavaux. A notre arrivée sur la grande plaine de gazon, devant le restaurant Le National, l'enthousiasme juvénile de Jean Duboux et de Constance Helbecque interpelle. Ils incarnent les idées de leur génération. Jean a repris le domaine de son père Marc Duboux. Avec Constance, ingénieure œnologue et créatrice de l'atelier du vin, ils développent de nouvelles techniques comme le rosé en saignée, ou cette année un vin effervescent se basant sur du matériel, dosesuses, pupitres venus directement de Champagne pour créer un Blanc de Noir, «bien structuré» de Pinot Noir. Jean présente désormais aussi ses vins dans les concours, sans les conce-

voir à ces fins-là: «Notre Calamin 2013 a remporté une médaille d'argent au Decanter.» Vincent Chollet, au Domaine Mermetus, travaille plus directement dans la continuité de son père Henri qui a développé trente vins différents, dont une Mondeuse Noire. Son Chasselas de Gastronomie Vase numéro 10 passe par une seule fermentation. Il impressionne par son opulence et sa lenteur en bouche: «C'est très bon avec un Vieux Gruyère.»

La rusticité du Plant Robert bien mise en valeur

Henri Chollet fut aussi l'un des pionniers de la réhabilitation du Plant-Robert dans les années 1960 que l'association présentait sur le bateau. Pour déguster la rusticité de ce clone de Gamay typique de Lavaux, il faudra aller jusque chez Jean-François et Jacques Potterat pour le découvrir en barrique et son côté épici.

Blaise Duboux nomme le sien Plant Robez, pour rappeler la racine vaudoise de ce plant dérobé, devenu mystérieusement Plant Robert à la fin du 17^e siècle. Pour son millésime 2014, ferme et voluptueux, il rend hommage au travail de l'ingénieure œnologue Martina Widmer: «Dire qu'elle était seulement en stage pendant un mois et demi chez moi...» Pour

Myriam Broggi, présidente des sommeliers de Suisse romande, qui donnait un cours sur l'art de carafier le vin en collaboration avec la marque de verre Riedel: «En dégustation, l'école du Chasselas reste prépondérante car ils ne possèdent pas de pics aromatiques.» Elle aime les producteurs comme Pierre Monachon «qui se mettent en retrait, laissent respirer le vin.» Elle pense que l'on peut les laisser un mois au frigo, «une épreuve que peuvent passer les vins bien réalisés structurés par le soleil, qui permet de dénicher les vins anorexiques, ceux qui s'évaporent.» Myriam Broggi suggère aussi qu'un vin complexe, comme le Buxus Sauvignon Blanc 2013, de Louis-Philippe Bovard, supporte un verre relativement large et une dizaine d'aérations. Elle conseille la carafe Lavaux Passion, de forme

relativement simple, évasee vers le bas pour des vins blancs lourds comme des Dézaley. Myriam Broggi opte pour une carafe très complexe, en verre soufflé, qui ressemble à un intestin et qui permet une très grande aération pour des Barolos, des Cabernets ou des Madirans.»

Enfin le Calamin Grand Cru reste un joyau de Lavaux, comme celui de l'Union viticole de Lavaux. «Un cépage sensible aux lues-», confie Blaise Duboux.

«Nos prestations sont diversifiées, mais nous devons mieux guider nos visiteurs.»

Blaise Duboux
Communauté vigne et vins Lavaux

ANNONCE

Nouvel assortiment de jus de fruits
Exclusivement pour la gastronomie!

vitella

- Qualité supérieure
- Riche en vitamine C
- 100 % jus de fruits à base de concentré

Bischofszell Produits alimentaires SA / Culinarium / Industriestrasse 1 / 9220 Bischofszell / Tél.: +41 (0)71 424 92 92
www.bina.ch / www.culinarium-online.ch / www.porteurdavenir.ch

Une CCNT garante de flexibilité

Réunis dans une table ronde, le représentant des hôteliers et des salariés partagent la même conclusion: la CCNT est meilleure que sa réputation et sans véritable alternative.

ALEX GERTSCHEN

ici la fin de l'année, les six partenaires contractuels souhaitent s'accorder sur une nouvelle convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie (CCNT), destinée à entrer en vigueur au 1er janvier 2017. A ce propos, une table ronde a réuni Pierre-André Michoud (vice-président d'hotelleriesuisse), Stefan Unternährer (vice-directeur de Hotel & Gastro Union) et Andreas Rieger (secrétaire national du syndicat Unia). GastroSuisse, le quatrième partenaire social de la branche, qui avait accepté dans un premier temps l'invitation, a finalement renoncé à prendre part à la discussion.

Comment se présente le partenariat social dans l'hôtellerie?

Stefan Unternährer: Nous disposons d'une convention collective de travail et d'un accord sur les apprentissages. Comme dans toutes les unions, nous traversons des hauts et des bas. Actuellement, la situation difficile de la branche accroît les tensions.

Pierre-André Michoud: Le partenariat social ne s'attache pas uniquement à des questions relatives aux salaires ou au temps de travail, il favorise également le bon fonctionnement de la branche. En France, les conflits sont plus nombreux et les syndicats plus offensifs. Quand j'ai commencé à exercer

la profession d'hôtelier indépendant il y a vingt ans, je ne savais pas qu'il existait un syndicat dans l'hôtellerie.

Comment l'entendez-vous? Pierre-André Michoud: Depuis lors, j'ai appris à connaître et à apprécier le partenariat social et la CCNT. La convention représente une simplification pour l'employeur et lui donne un cadre dans de nombreux domaines, tel que l'hygiène.

Comme entrepreneur, êtes-vous satisfait de la CCNT? Pierre-André Michoud: Personnellement, oui.

«La convention donne un cadre à l'employeur dans de nombreux domaines.»

Pierre-André Michoud
Vice-président d'hotelleriesuisse

Stefan Unternährer: Plutôt que de s'intéresser à l'efficacité de la CCNT, il serait préférable de se demander quelle serait l'alternative à la convention. Ce

ne serait pas le marché, mais l'Etat qui réglementerait les conditions de travail et nous ne serions plus maîtres chez nous. Il est plus intéressant de s'interroger sur les résultats obtenus par la CCNT 2010.

Et a-t-elle apporté la preuve de son efficacité?

Stefan Unternährer: Il est difficile de répondre à cette question, car nous avons défini de nombreux objectifs dans la CCNT 2010, tels que l'attrait de la branche sur le marché du travail, la hausse de la productivité et l'amélioration du

service offert aux hôtes. A cet effet, nous avons mis au point un monitoring professionnel [avec l'institut de recherches Rütter + Soceco, ndlr].

Andreas Rieger: La CCNT n'est pas un instrument conçu uniquement pour les périodes fastes. Lorsque les signaux sont au vert, les conditions de travail sont souvent meilleures que celles prescrites par la convention. Cependant, dans une situation de crise, nous avons besoin d'un accord. L'un des



Andreas Rieger (Unia), Pierre-André Michoud (hotelleriesuisse) et Stefan Unternährer (Hotel&Gastro Union). May Sae-Ueng

objectifs de la CCNT 2010 s'attache à l'observation des règles dans la pratique. Nous avons simplifié les horaires et renforcé les contrôles. Aujourd'hui, nous constatons que de nombreuses entreprises

possèdent un système de gestion du temps de travail et que les infractions ont diminué.

Traduction Jean Pierre Ammon d'un texte en page 11-12

En bref

Suisse

Coup d'envoi de la Semaine du goût

Inaugurée hier, à l'Hôtel Bellevue de Berne, la 15e Semaine du goût débute aujourd'hui et durera jusqu'au 17 septembre. Elle prévoit 1700 événements partout en Suisse. Pour donner le ton, citons: une conférence sur la minéralité dans les Chasselas de la prof. à Changins, Pascale Deneulin; des menus locavores à l'Auberge du Châlet-des-Enfants; un séminaire scientifique et thérapeutique sur les jeunes pousses au Grand Hotel des Bains d'Yverdon. Lire aussi en page 20: l'entretien avec son parrain le sommelier Paolo Basso. lb

www.gout.ch

ANNONCE

Plus croustillantes, PLUS RENTABLES!

Testez la Wave la plus épicée de Suisse à l'IGEHO de Bâle.



KADI

Depuis 1951, KADI est un fabricant novateur de produits réfrigérés et congelés au service des cuisiniers suisses. Consultez notre site www.kadi.ch. Notre offre comprend l'accompagnement qui vous convient!



David Tarnowski s'apprête à relever un nouveau défi. José Crespo

David Tarnowski quitte sa Montagne pour rejoindre les cuisines de La Prairie

Le chef étoilé change de trajectoire. Il embausera les assiettes de la clinique de Clarens dès janvier 2016.

Un nouveau défi attend David Tarnowski. Le chef de Le Montagne à Chardonne (1 étoile Michelin, 17 points GM) fera profiter de ses talents culinaires les patients de la Clinique La Prairie de Clarens. Il a été nommé chef exécutif des cuisines et directeur de la restauration dès janvier 2016. Le Montagne fermera ses portes le 19 décembre. Mathieu Bruno, chef du Paysan horloger au Boéchet (15 points GM) et Découverte Gault & Millau 2015, lui succédera, vraisemblablement à l'été 2016.

Formé par les grands chefs de la Côte d'Azur, dont Alain Ducasse, David Tarnowski a reçu sa pre-

mière étoile au restaurant Jaan du Montreux Palace. Il ouvre Le Montagne en 2007. Son savoir-faire lui vaut le titre de Découverte en 2009, puis de Promu romand en 2013, passant de 15 à 17 points.

D'autres avant lui ont inauguré ce changement de trajectoire et empoigné cette nouvelle fonction qu'il qualifie «d'une toute autre envergure». A l'image d'Alain Jennings, auréolé d'une étoile Michelin et de 16 points GM, lorsqu'il exerçait à l'Hôtel Métropole Genève. Depuis 2001, le chef a rejoint les cuisines de la Clinique des Grangettes (GE), dont la cafétéria est ouverte aux visiteurs. lb



La terrasse «Le Paradis», un des endroits insolites de détente sur le Rhône que propose la cité de Calvin.

World Travel Award Le résultat de milliers de votes

Récemment et pour la deuxième année consécutive, Genève a reçu le trophée «Europe Leading City Break Destination», lors de la cérémonie des World Travel Awards 2015, devant Paris, Londres, Rome, Istanbul, Madrid, Lisbonne, Venise, Dublin, Porto et Lodz. «Des milliers de participants ont pris part au vote en ligne qui a attribué cette distinction très convoitée par de nombreuses destinations».

ou une nouvelle scène shopping créative née sous l'impulsion des anciens étudiants de l'ÉCAL: «Assurément trendy et arty, unique.» Elle évoque aussi toute une série de nouveaux bars revisités ou le développement d'épicerie fines. Enfin, les blogueurs locaux de qualité existent, estime-t-elle, et là aussi l'office du tourisme s'active pour les mettre en valeur. Notons qu'en termes de branchitude Genève ne manque pas d'atouts avec ses galeries d'art contemporain et sa très courue Nuit des Bains.

Mais l'autre force de la cité de Calvin réside dans son aéroport et ses vols entre villes européennes. Notamment desservies par les 69 routes d'Easyjet. Thomas Haagen, son directeur commercial pour l'Europe du Nord, ne collabore pas avec Genève Tourisme sur le dossier city break, mais se réjouit de son dynamisme sur les segments loisirs et courts séjours: «Nous relient Genève à 16 capitales et à de très nombreuses villes européennes, marché source évident pour les city breaks. Par ailleurs, par notre dimension paneuropéenne, nous développons sans cesse la demande pour Genève au départ des autres pays européens.» Pour Philippe Vignon, un ancien de la maison orange, il faudrait arriver à capter de nouveaux marchés incoming, sur un vol Swiss Genève-Marrakech, par exemple.

Stéphane Juguet affirme que le patrimoine reste un entremetteur entre le souvenir et le survenir. A méditer le temps d'un break.

Images Olivier Miche

City break dans la marmite

Genève rafle pour la deuxième fois une distinction européenne sur ce nouveau marché. Le fruit d'une stratégie et d'une offre singulière. Lausanne défend ses atouts.

ALEXANDRE CALDARA

On en parle tout le temps: city break. Mais de quoi s'agit-il réellement? L'anthropologue français Stéphane Juguet, le définit ainsi: «Une pratique qui nécessite de la logistique, de l'infrastructure, du réseau. Mais aussi une dimension plus onirique qui relève de l'imaginaire et de l'émotion.» Philippe Vignon, directeur de Genève Tourisme, qui vient de se distinguer une nouvelle fois dans cette catégorie européenne au WTA (voir encadré), distingue aussi les deux aspects. Techniques d'abord: «Depuis mon arrivée en avril 2010, nous avons développé les techniques digitales et le marketing sur les réseaux sociaux, spécialement à destination des

pays limitrophes.» Il fait un lien avec le deuxième aspect: «Nous sommes connectés avec une communauté de blogueurs très actifs, propre à notre ville. Ils participent à son changement d'image plus uniquement centré sur son aspect international, ses affaires ou son austérité. Nous pouvons encapsuler des expériences très différentes.» On lui demande de les détailler: «Vous pouvez passer d'une dégustation de vins à du paddle boat sur le Léman, tenter de fabriquer une montre et aller dîner dans un restaurant coté ou ethnique, tout cela dans un périmètre concentré.» Pourtant, Philippe Vignon le clame: il manque une icône culturelle à Genève. «Je le dirai encore et toujours, ce n'est pas parce que nous disposons de 40 musées qu'ils sont visibles. Les consommateurs potentiels se retrouvent saturés d'informations. Nos offres doivent être synthétiques, claires et intelligibles.»

Ce qui lui semble intéressant dans le public des city breaks, c'est qu'il ne se limite pas à une couche de la population: «On peut y côtoyer deux back-packers qui séjournent en auberge de jeunesse et un couple londonien à la recherche d'un cinq-étoiles.» Il souligne la richesse de l'offre hôtelière et pense, par exemple, que les atouts historiques du Beau-Rivage, le luxe urbain du Eastwest

ou l'offre design du groupe Accor peuvent séduire les city breakers. Stéphane Juguet évoque ainsi leurs profils: «L'impulsif au départ décide spontanément; l'aventurier qui recherche l'errance émotionnelle et géographique; l'anxieux en attente de fluidité; le futé qui creuse pour dénicher les bons plans.»

Lausanne: ses magasins arty et ses bars revisités

En Suisse, sur ce marché, les destinations principales concurrentes de Genève restent Bâle et Lausanne: «La première avec son offre culturelle et des atouts uniques comme Art Basel; la seconde avec sa vie nocturne», dit Philippe

Vignon. Directrice des ventes et marketing à Lausanne Tourisme, Tanja Dubas se félicite du prix reçu par Genève Tourisme et relève que la destination communique bien: «Le spa du Beau-Rivage Palace a remporté le prix du meilleur spa, nous twittons sur le sujet.» Pour en revenir au city break, elle félicite ses concurrents et pense que cela peut attirer peut-être des visiteurs journaliers.

Pour elle, la capitale vaudoise dispose certes d'atouts avec la vie nocturne, «le Mad et le D! figurent toujours aux meilleures places dans le classement des clubs de Suisse». Elle cite aussi le programme européen de Vincent Baudriller, directeur du Théâtre de Vidy



«Je le dirai encore et toujours. Il nous faut une icône culturelle pour une offre claire.»

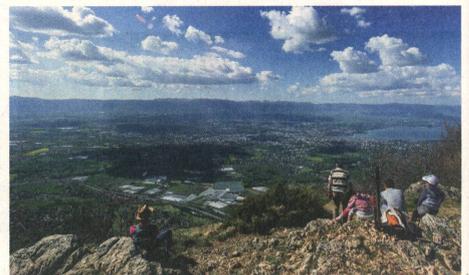
Philippe Vignon
Directeur de Genève Tourisme

Clients en sécurité

Lars Wagner, directeur du Mandarin Oriental Genève, se réjouit de cette distinction européenne: «Cela prouve que nous sommes une ville de loisirs. Je pense que le sentiment de sécurité qu'offre notre cité joue un rôle, comme la proximité du lac et des montagnes.»

Comme les autres cinq-étoiles de la rade, le Mandarin Oriental travaille en binôme avec Genève Tourisme sur ce marché. Mais

tente aussi de tirer son épingle du jeu à sa manière. «Nous développons trois nouvelles offres exclusives. La première permet à nos hôtes de faire leur marché à la Halle de Rive avec notre chef exécutif, puis de préparer un repas avec lui; la seconde consiste à offrir la nuit du dimanche aux personnes ayant réservé un forfait pour le vendredi et le samedi; enfin nous travaillons avec la marque Porsche sur un forfait Dream Drive.»



Le sommet du Salève offre une autre vue de Genève.

ANNONCE

www.hotelleriesuisse.ch/reseau_de_consultants

Pour le succès de votre entreprise –
notre réseau de consultants commun

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

actuel – pour vous
forger une opinion
10 semaines
pour 29 francs

Téléphone 031 740 97 93
abo@htr.ch
www.htr.ch

htr hotel revue

IIS Inter Linde Service

Blanchisserie
Spécialiste en hôtels,
restaurants, spas.
Louez, en toute simplicité.

www.iis-sa.ch, tél. 024 463 00 63

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

hoteleriesuisse
protel

Landes-Gesamtarbeitsvertrag



Die schwierige Lage des Gastgewerbes fordert auch die Sozialpartnerschaft. Ein Streitgespräch zwischen Pierre-André Michoud von hotelleriesuisse, Andreas Rieger von der Unia sowie Stefan Unternährer von der Hotel & Gastro Union (von links nach rechts). Ganz links Alex Gertschen, Ressortleiter fokus htr. Bilder May Sae-Ueng

«GAV ermöglicht schon Flexibilität»

Der Hotelier und die Vertreter der Arbeitnehmer sind sich einig: Der GAV ist viel besser als sein Ruf und ohne echte Alternative. Ein Gespräch unter partnerschaftlichen Kontrahenten.

ALEX GERTSCHEN

Bis Ende Jahr wollen die sechs Vertragsparteien eine Einigung darüber erzielen, was für einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) ab dem 1. Januar 2017 für das Gastgewerbe gelten soll. Das sagen die Vertreter von hotelleriesuisse, der Hotel & Gastro Union (HGU) sowie der Unia im folgenden Streitgespräch, das letzten Freitag stattfand. Eingeladen war auch der vierte grosse Sozialpartner der Branche, doch verzichtete GastroSuisse nach einer anfänglichen Zusage auf die Teilnahme. Der Verband verwies auf die «stillschweigende Vereinbarung» der Sozialpartner, «während der laufenden L-GAV-Verhandlungen keine Stellungnahmen bezüglich der Inhalt abzugeben», und befürchtete durch das Streitgespräch «nachteilige Auswirkungen».

Aus dem Nähkästchen plauderten Pierre-André Michoud (Vizepräsident von hotelleriesuisse), Stefan Unternährer (stellvertretender Geschäftsführer der HGU) und Andreas Rieger (nationaler Sekretär der Unia) im Interview nicht. Vertrauliches blieb vertraulich. Zur Sozialpartnerschaft und zum L-GAV hatten die drei Unterhändler dennoch einiges zu sa-

gen, wobei auch harte kontroverse Meinungen dem respektvollen, bisweilen humorvollen Umgang miteinander keinen Abbruch taten.

Wie steht es zurzeit in den Betrieben und auf Verbands-ebene um die Sozialpartnerschaft?

Andreas Rieger: Eigentlich gibt es im Gastgewerbe auf der betrieblichen Ebene keine Sozialpartnerschaft. Personalkommissionen, wie es sie zum Beispiel in Deutschland gibt, haben wir

Patron, gute Beziehungen zu den Mitarbeitenden zu pflegen.

Stefan Unternährer: Für uns ist der Status quo zufriedenstellend. Gerade bei den vielen

«Die Alternative wäre nicht der Markt. Der Staat würde die Bedingungen regeln.»

Stefan Unternährer
Leiter Sozialpolitik der HGU

Betrieben könnte man darüber nachdenken.

Rieger: Eine Ausnahme gibt es! Das sind internationale Ketten. Accor zum Beispiel hat mit den Gewerkschaften auf internationaler Ebene eine Vereinbarung abgeschlossen, die auch für die Schweiz gilt. Wir haben Accor unter diesem Titel schon einige Male kontaktiert.



Stefan Unternährer

Zurück zur Ausgangsfrage: Wie steht es um die Sozialpartnerschaft?

Unternährer: Die Ehe ist nicht geschieden! Wir haben den GAV, wir haben die Lehrlingsvereinbarung. Und wie in jeder Ehe geht es auf und ab. Im Moment haben wir etwas grössere Konflikte, was auch normal ist. Die schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen lösen natürlich Forderungen aus.

Michoud: Es ist klar, dass wir im Moment etwas auf die Hinterbeine stehen müssen! Wichtig ist aber, immer zu sehen, dass die Sozialpartnerschaft nicht nur aus Regeln zu den Arbeitszeiten oder Löhnen besteht, sondern weit darüber hinaus geht. Es geht um das Ansehen und Funktionieren der Branche. In Frankreich gibt es

viel mehr und aggressivere Konflikte, mit schreienden Gewerkschaftern. Als ich vor 20 Jahren als unabhängiger Hotelier anfing, wusste ich gar nicht, dass es im Gastgewerbe eine Gewerkschaft gibt.

Das kann man unterschiedlich interpretieren!

Michoud: Was ich sagen will: Mir war dieses aggressive Verhalten der Gewerkschaften nicht bekannt, und in der Zwischenzeit habe ich die Sozialpartnerschaft und den GAV kennen und schätzen gelernt. Der Vertrag vereinfacht einem Patron vieles, er gibt ihm einen Rahmen mit Regeln vor, wie er auch für andere Bereiche wie die Hygiene existiert.

Für Sie als Unternehmer hat sich der GAV also bewährt. Michoud: In meiner persönlichen Erfahrung: Ja.

Unternährer: Die Frage, ob sich der GAV bewährt hat, muss man ja immer mit einer anderen verbinden: Was ist die Alternative? Es wäre nicht der Markt, sondern der Staat, der die Arbeitsbedingungen regeln würde, und wir wären nicht mehr Herr im eigenen Haus. Der GAV ist ein alternativloses Instrument. Viel interessanter ist die Frage, ob sich der GAV 2010 bewährt hat.

Und? Hat er sich bewährt?

Unternährer: Das kann man noch nicht wissen! Wir haben im GAV 2010 vier Ziele definiert: die Attraktivität der Branche auf dem Arbeitsmarkt, eine Verringerung der Fluktuation, eine Erhöhung der Produktivität und eine bessere Dienstleistungsqualität für den

Gast. Dafür haben wir neu ein professionelles Monitoring aufgezogen (zusammen mit dem Forschungsunternehmen Ritter + Sococo, Anm. d. Red.).



Andreas Rieger

Doch die Zahlenreihen sind noch viel zu kurz, es wird sich weisen, ob sich der GAV 2010 bewährt. Ich bin zuversichtlich.

«Der GAV ist kein Schönwetterinstrument. Es braucht ihn jetzt in der Krise!»

Andreas Rieger
Nationaler Sekretär der Unia

Rieger: Der GAV ist kein Schönwetterinstrument. Wenn die Konjunktur super läuft, sind die Arbeitsbedingungen oft besser als der GAV. Aber jetzt in der Krise braucht es den GAV! Und eine erste Bilanz des GAV 2010 ist durchaus möglich. Ein Ziel war nämlich, dass die Regeln nicht nur fürs Papier vereinbart, sondern eingehalten werden. Dafür haben wir zum Beispiel die Arbeitszeit stark vereinfacht und gleichzeitig die Kontrolle verstärkt. Schon heute können wir sagen, dass dadurch die Zahl der Betriebe mit einer Arbeitszeiterfassung zugenommen und die Zahl der Verstösse abgenommen hat.

Fortsetzung auf Seite 12

In Kürze Der L-GAV

Die Vertragsparteien des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) des Gastgewerbes sind die Arbeitgebervertreter hotelleriesuisse, GastroSuisse und Swiss Catering Association sowie die Arbeitnehmervertreter Hotel & Gastro Union, Syna und Unia. Dem Vertragswerk unterstellt sind rund 27 000 Betriebe und über 200 000 Arbeitnehmende.

Der erste L-GAV trat 1974 in Kraft. Seither ist er immer wieder verlängert und vom Bundes-

rat für allgemeinverbindlich erklärt worden. Der aktuelle L-GAV ist Anfang 2010 in Kraft getreten und kann stets auf die Mitte oder das Ende eines Kalenderjahres gekündigt werden. Erst vor wenigen Wochen haben sich die Vertragsparteien in den jährlichen Lohnverhandlungen darauf geeinigt, die Mindestlöhne 2016 auf demselben Niveau zu belassen. axg

Für weitere Informationen siehe www.l-gav.ch

hier nicht. Wenn wir mit einer Betriebsführung in Kontakt sind, dann deshalb, weil es Ungereimtheiten oder einen individuellen Konflikt gibt. Eine Sozialpartnerschaft gibt es bei uns nur zwischen den Gewerkschaften und den Arbeitgeberverbänden, auf nationaler und zum Teil auf kantionaler Ebene.

Pierre-André Michoud: Das stimmt, die Tradition von Betriebsräten, die es in anderen Ländern gibt, haben wir nicht. Und das ist gut so! Ein Betrieb ist ein Mikrokosmos mit eigenen Regeln. Es liegt am



Sozialpartner, die sich das Lachen nicht verbieten: Stefan Unternährer, Andreas Rieger und Pierre-André Michoud (v.l.n.r.). Bilder May Sae-Ueng

Fortsetzung von Seite 11

Wie ist dann zu interpretieren, dass in diesem Jahr bei Gastro-Suisse laut über eine Kündigung des L-GAV nachgedacht wurde?

Michoud: Mir scheint, dass es nur von gewissen Teilen im Verband diese Forderung gab, als ein Aufschrei und Hilfeschrei. Das gab es auch bei uns. Man muss sehen, wie brüsk sich das wirtschaftliche Umfeld verschlechtert hatte. In einer solch verzweifelten Situation verteilt man dann rasch den GAV.

Sie haben den L-GAV gegenüber den Mitgliedern verteidigen müssen?

Michoud: Ja, auch wir mussten ihn erklären und seine Vorzüge aufzeigen. Ich habe an den Verhandlungen für den GAV 2010 nicht teilgenommen und will niemanden beschuldigen. Aber ich glaube schon, dass die neue Philosophie, die er enthält, zu wenig bekannt gemacht wurde.

Also hat sich der L-GAV 2010 bewährt, nicht aber die Kommunikation.

Michoud: Vielleicht wollten einige auch nicht zuhören.

Unternährer: Ich bin sehr froh über das, was Du sagst. In den Achtziger- und Neunzigerjahren waren die Verhandlungen sehr hemdsärmelig. Seither sind sie



Pierre-André Michoud

massiv professionalisiert worden, auch mithilfe wissenschaftlicher Anhaltspunkte. Das ist auf der Arbeitgebersseite noch nicht überall angekommen. Man müsste viel stärker aufzeigen, was für einen Beitrag der GAV leisten kann. Die grösste Gefahr ist immer, dass die Leute ein Konzept, kam ist es in Kraft getreten, schon wieder ändern wollen.

Der GAV hat mehr Kontinuität verdient.

Rieger: Den GAV infrage zu stellen, ist gewagt. 1996 und 1997 war die Branche zum letzten Mal in einem vertragslosen Zustand. Das Resultat war eine Verwilderung der Arbeitsbedingungen, die für das Image der Branche und für die Arbeitnehmer nicht gut war. Ohne L-GAV würde schnell der Staat eingreifen, wie Stefan Unternährer gesagt hat. Wir müssen uns zudem bewusst sein, dass der GAV nicht nur Löhne und Arbeitszeiten regelt. Mit ihm sind auch die Weiterbildung und die Sozialinstitutionen verbunden.

Eine zentrale Grösse im L-GAV sind die Löhne. Ist ihre Untergrenze unantastbar?

Rieger: Wenn wir den Arbeitsmarkt anschauen, ist die Untergrenze schon heute tief. Die Hälfte aller Arbeitnehmenden im Gastgewerbe verdient pro Jahr weniger als 13-mal 4200 Franken.

«Löhne kann man nicht an einem statistischen Existenzminimum ausrichten.»

Pierre-André Michoud
Vizepräsident von hotelleriesuisse
möglich sollen die Löhne ja nach oben gehen (lacht). Der volle 13. Monatslohn oder die höheren Löhne für Leute mit Ausbildungen sind Errungenschaften, die für uns nicht zur Disposition stehen.

Unternährer: Für mich geht es um die Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt. Eine Branche, die Löhne unter dem Existenzminimum bezahlt, erleidet einen Imageschaden. Dann ist Feuer unter dem Dach. Das hatten wir 1996. Mit der Personenfreizügigkeit ist es möglich, dass auch zu tieferen Löhnen eine Win-win-Situation entsteht, aber wir haben ja eine Verantwortung für die ganze Branche.

Michoud: Meine Position ist da natürlich anders. Man kann die Löhne nicht an einem statistischen Existenzminimum ausrichten. Natürlich ist es nicht normal, dass man nicht von seiner Arbeit leben kann. Aber wir haben in der Branche einen unglaublichen Druck auf die Preise. Ich musste die Preise in meinem Betrieb zuletzt um 20 Prozent reduzieren. Für die Löhne ist die Wertschöpfung

entscheidend. Und wir haben in der Schweiz nun einmal nicht nur Ingenieure. Wir müssen auch den weniger qualifizierten Leuten Arbeit geben. Wenn sie davon nicht leben können, gibt es die Sozialhilfe. Dieses Geld kommt schliesslich auch aus der Wirtschaft.

Rieger: Die Sozialhilfe ist für besondere Notsituationen da. Sonst würde sie ganze Branchen subventionieren. In der Vergangenheit hatten wir im Gastgewerbe ein Modell mit sehr tiefen Löhnen: das

Rotationsprinzip mit den Saisoniers. Das Resultat kennen wir: eine sehr tiefe Produktivität. Das Strukturproblem haben wir bis heute nicht ganz überwunden. Es sind nicht die Löhne zu hoch, sondern die betriebliche Auslastung ist zu tief und der Franken zu stark.

Michoud: (lacht) Ich habe das etwas provokativ gesagt. Ich will auch keine Subventionen. Aber wir haben in der Schweiz ein System der Umverteilung. Es ist eine politische Frage, wer davon profitieren soll.

Bessere Durchsetzung der L-GAV-Bestimmungen und breiter Bedarf an Aus- und Weiterbildung auf allen Stufen

Ein wichtiger Erfolg des 2010 vereinbarten L-GAV ist der gestiegene Anteil der Betriebe mit einem brauchbaren System zur Arbeitszeiterfassung. Die wichtigsten Gründe dafür sind die vereinfachte Arbeitszeit und die verschärfte Kontrolle durch die Kontrollstelle. Aber wieso zeigt die entsprechende Kurve in der Grafik aus dem Monitoring-Bericht der Firma Rütter + Sococo bereits in den Jahren vor 2010 nach oben? Eine plausible Antwort ist, dass alleine die vorgängige Kommunikation der vereinbarten Massnahmen den Betrieben «Beine gemacht» hat.

Die untere Grafik aus einem anderen Monitoring-Bericht von Rütter + Sococo zeigt auf, dass ein Viertel der Selbstständigen und leitenden Arbeitnehmer bloss eine Anlehre, einen Abschluss der obligatorischen Schule oder gar keinen Bildungsabschluss hat. Das Ziel der Sozialpartner, das Qualifikationsniveau im Gastgewerbe zu erhöhen, betrifft also nicht nur die «gewöhnlichen» Arbeitnehmer.

Quellen: Hotelleriesuisse, SGH; Jahrbuch der Schweizer Hotellerie; Kontrollstelle des L-GAV; Geschäftsbericht BFS; Schweizer Arbeitskräfteerhebung (SAKE); Rütter Sococo; eigene Berechnungen

Andreas Züllig und Ernst Wyrsch, die Präsidenten von hotelleriesuisse auf nationaler Ebene bzw. in Graubünden, haben in den Medien einen flexibleren GAV gefordert. Was ist darunter zu verstehen?
Michoud: Ich kann nicht für die beiden Kollegen sprechen. Aber ich kann allen, die mehr Flexibilität fordern, nur raten, den GAV genau zu lesen. Er ermöglicht schon Flexibilität! Dass Überstunden ohne Zuschlag bezahlt werden, ist nur ein Beispiel dafür. Wenn man wirklich mehr Flexibilität will, zum Beispiel bei der Ruhezeit, muss man das Arbeitsgesetz ändern.

Unternährer: Mit dieser Forderung werde ich seit 25 Jahren konfrontiert. Dabei haben wir das flexibelste Arbeitszeitmodell aller Branchen! Wir nutzen alle gesetzlichen Möglichkeiten, auch bei den Löhnen.

Rieger: Tatsächlich ist das Gastgewerbe eine der wenigen Branchen mit einem GAV, der für Nacht- und Sonntagsarbeit keine Zuschläge vorsieht. Das macht die Branche nicht attraktiv. Gemäss dem L-GAV-Monitoring sind nicht die Löhne, sondern die Arbeitszeiten der wichtigste Grund für die Abwanderung von Arbeitskräften. Ich sehe keinen Anpassungsbedarf im Arbeitsgesetz.

Michoud: Die Unia will damit natürlich nicht die Büsche der Pandora öffnen, das ist klar. Ich stelle einfach fest, dass einerseits die Gäste von uns immer mehr Flexibilität verlangen und auch um drei Uhr morgens bedient werden wollen. Andererseits sind wir gesetzlich

eingeschränkt und bei vielen fehlt der Wille, dann mit der Arbeit zu beginnen, wenn alle anderen damit aufhören.

War die Flexibilität auch ein Thema bei den Verhandlungen, die Sie nach der Aufhebung des Euro-Mindestkurses führten?
Unternährer: Ja. Der Gedanke war, dass wir auf der Lohnseite nichts machen, dafür bei den Arbeitszeiten.

Michoud: Diese Änderungen hätten den GAV nicht berührt. Wir wollten bei den Arbeitszeiten eine befristete Massnahme treffen, die für die Sommersaison mit einer Option für die kommende Wintersaison gegolten hätte. Ich war sehr stolz und glücklich, dass wir uns als erste Branche überhaupt auch tatsächlich auf eine solche Lösung einigen konnten.

Warum wurde sie nicht umgesetzt?
Michoud: Eine der sechs Parteien stimmte leider dagegen.

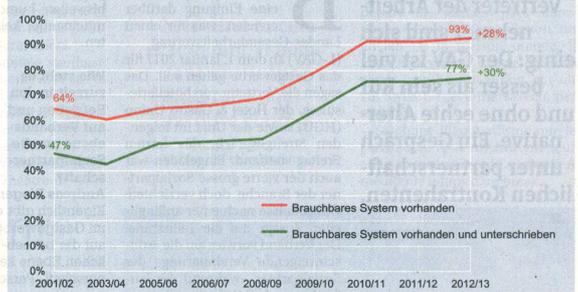
Welche?
Michoud: Das möchte ich nicht sagen.

Unternährer: Wir waren dafür.

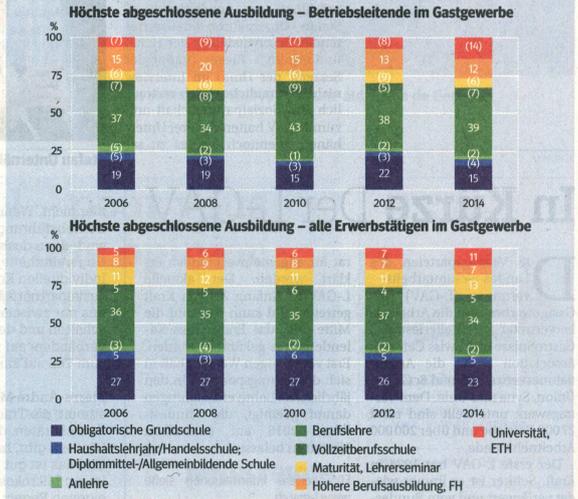
Rieger: Wir haben zugestimmt.

Im Anschluss an das Interview hat sich die htr bei den anderen Sozialpartnern erkundigt. Die Gewerkschaft Syna antwortete, sie habe für die Massnahme gestimmt. Die Arbeitgeberverbände Swiss Catering Association und GastroSuisse enthielten sich einer Antwort mit Verweis auf die Vertraulichkeit der Angelegenheit.

Umsetzung des L-GAV Immer mehr Gastbetriebe haben ein brauchbares System zur Arbeitszeiterfassung



Ausbildung Ein Viertel der Selbstständigen und leitenden Arbeitnehmer mit relativ tiefem Ausbildungsniveau



«Das ist besonders tragisch!»

Fast 30 Jahre lang hat Peter Hohl in den GAV-Verhandlungen Arbeitgeberinteressen vertreten. Seit 2012 wacht er als neutraler Obmann über die Umsetzung des Vertragswerks.

SARAH FORRER



Peter Hohl

Eigentlich könnte sich Peter Hohl zurücklehnen und seinen Ruhestand geniessen. Von solchem will der 67-Jährige aber nichts wissen. «Wenn man pensioniert wird, heisst das ja nicht automatisch, dass man aufhört mit Arbeiten», sagt der Zürcher.

Gesagt, getan. Bereits während seiner letzten regulären Arbeitswochen für die Personalvorsorgeleistungen der SV Group erhielt der Volkswirtschaftler verschiedene Jobangebote. Auch von gänzlich überraschender Seite. Die Arbeitnehmerverbände wollten ihn als neuen Obmann des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) gewinnen. Überraschend kam die Anfrage deshalb, weil Hohl jahrzehntelang als Vertreter der Swiss Catering Association der Gegenseite angehört hatte. Kurzerhand nahm er das Amt an – nicht zuletzt reizte ihn der psychologische Aspekt.

«Verhandlungen laufen immer nach ähnlichem Muster ab», erzählt Hohl, der seit seiner ersten Sitzung vor 30 Jahren immer ein kluger Beobachter des sozialen Dialogs gewesen ist. Rasch fielen ihm die «taktischen Finessen» und klaren Rollen auf. Auf der einen Seite die Gewerkschaften, die Forderungen in den Raum stellten, von denen vor allem eines klar war: dass sie sich

realisieren lassen würden. Auf der andern Seite die Arbeitgeber. Deren Taktik: «Wir geben nichts!» Der einzige Unterschied waren laut Hohl die Darsteller, die von Zeit zu Zeit wechselten.

Nach dem Tiefpunkt 1996 gelang erst 2007 der wirkliche Neuanfang

Dieses starre Rollenspiel führte 1996 in die Vertragskündigung durch die Arbeitnehmer. Rund 160 000 Beschäftigte sollten während zwei Jahren ohne gültiges Regelwerk dastehen. Für Hohl der Tiefpunkt in der jüngeren Geschichte des sozialen Dialogs. «Ein vertragsloser Zustand ist Gift und schadet der gesamten Branche.» Zwar setzte man sich danach wieder an den Tisch – doch erst 2007 gelang ein echter Neuanfang, als die Sozialpartner ihre Strategie anpassten. «Statt nur zu fordern und abzuwehren sassen sie im kleinen Kreis zusammen, um offenen den bestehenden

«Am häufigsten verstossen Betriebe gegen Lohn- und Arbeitszeitregeln.»

Peter Hohl
Obmann des L-GAV

den GAV zu besprechen.»

Mit Hilfe eines Moderators wurde ein neues Regelwerk erstellt. Eines, das bei allen Parteien eine mittlere Unzufriedenheit auslöste. Für Hohl ein klares Zeichen: «Es ist ein sehr ausgewogenes Vertragswerk. Beide Seiten haben viele Zugeständnisse gemacht.»

Damals war Hohl noch Interessensvertreter. Heute ist er als Obmann der paritätisch besetzten Aufsichtskommission bei den laufenden Verhandlungen der stille Zuhörer. Seine Kernaufgabe liegt

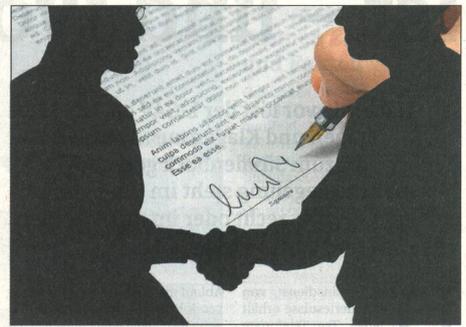
ohnein darin, nach dem Abschluss eines neuen Vertrags über dessen Umsetzung zu wachen. Dabei sind die Entscheide in der zuständigen Aufsichtskommission oft umstritten. «Friede-Freude-Eierkuchen-Stimmung herrscht selten. Das liegt in der Natur der Sache.»

Wenn sich die Parteien bei der Auslegung einer Bestimmung überhaupt nicht einigen können, ist es Hohl, der mit einem Stichtescheid den Ausgang bestimmt. Seit seinem Amtsantritt im Januar 2013 war er zwei Mal das Zünglein an der Waage. Wenn es nach ihm geht, waren es zwei Male zu viel. «Mein Vorgänger fällte während 15 Jahren keinen einzigen Stichtescheid.» Dessen Taktik, so einfach wie effizient: Sobald eine Patt-Situation drohte, liess er durchblicken, wie er sich entscheiden würde. So gab jeweils die eine oder andere Seite nach.

Off führt Unwissenheit zu Verstössen

Hohl ist auch für die Kontrollstelle in Basel zuständig. Dort gehen anonym oder durch die Gewerkschaften Reklamationen und Klagen ein, die den GAV betreffen. Inspektoren prüfen daraufhin die vermeintlichen Missstände. Zudem führen sie jährlich 2000 Kontrollstichproben durch (vgl. auch nebenstehenden Kasten).

Die meisten Verstösse gibt es gegen die Lohn- oder Arbeitszeitregeln. «Da haben wir die grössten Mängel», so Hohl. Oft sei es schiere Unwissenheit – und zwar nicht nur von den Wirten und Hoteliers, sondern auch von deren Treuhändern. Hohl: «Das ist natürlich be-



Ohne den guten Willen verkommt die Sozialpartnerschaft zur Worthülse.

Pixabay

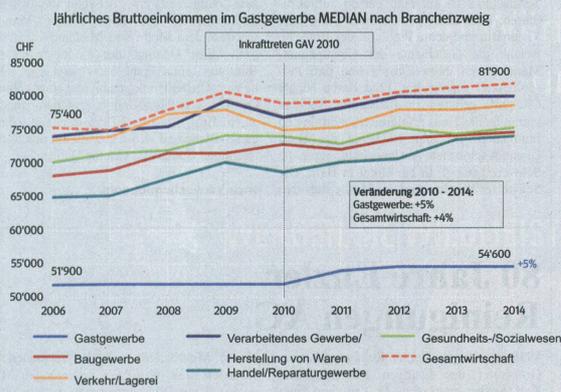
sonders tragisch!» Für eine gute Beratung müssten die Experten die branchenspezifischen Vorschriften und Freiräume kennen. Deshalb sind im Rahmen des L-GAV erste Treuhänder-Schulungskurse durchgeführt worden. Weitere sollen folgen.

Grundsätzlich ist Hohl mit der Entwicklung in den letzten Jahren zufrieden. «Der GAV wird deutlich besser eingehalten als früher.» Gemäss den Auswertungen der Stichproben halten sich heute zwei Drittel der Betriebe an die Regeln. Vor zehn Jahren waren es 30 Prozent. Dies stimmt Hohl positiv. Mit Blick auf die laufenden Verhandlungen ist er überzeugt: «Die Vernunft in allen Verbänden wird am Schluss zum Wohl der gesamten Branche obliegen.»

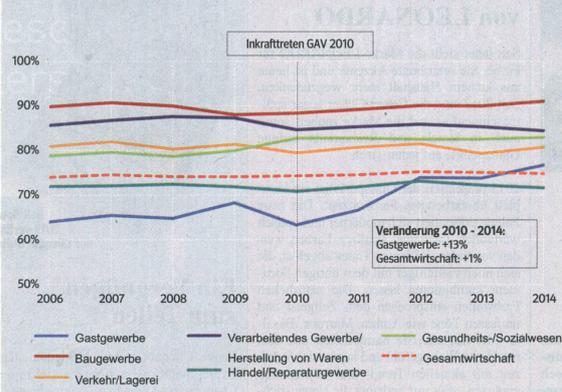
Kontrollstelle prüft 2000 Gastbetriebe pro Jahr

Die Kontrollstelle L-GAV in Basel gibt es seit über 40 Jahren. Sie gliedert sich in einen Innendienst mit neun Mitarbeitenden und einen Aussendienst mit elf Inspektoren. Diese prüfen jährlich 2000 Gastbetriebe. Die Auswahl erfolgt nach dem Zufallsprinzip. In der Regel übernehmen die Inspektoren bei ihren Besuchen eine beratende Funktion. Erst wenn ein Betrieb eine GAV-Bestimmung wiederholt missachtet, wird er sanktioniert. Zusätzlich betreibt die Kontrollstelle in Basel einen Auskunftsdienst. SF

Brutto-Erwerbseinkommen Der GAV 2010 hat den Rückstand im Branchenvergleich nicht verringert



13. Monatslohn Seit 2010 ist der Anteil der Arbeitnehmer mit einem vollen 13. Monatslohn um 13 Prozent gestiegen



Die Attraktivität der Branche auf dem Arbeitsmarkt erhöhen, um die Fluktuation der Mitarbeitenden zu senken

Zwei der vier strategischen Ziele, die die Sozialpartner 2010 vereinbart haben, sind die Erhöhung der Attraktivität auf dem Arbeitsmarkt und die Verringerung der im Branchenvergleich hohen Mitarbeiterfluktuation. Die beiden oberen Grafiken aus einem Monitoring-Bericht der Firma Rütter + Sococo zeigen, dass das Gastgewerbe bezüglich des 13. Monatslohns deutlich attraktiver geworden ist, beim Erwerbseinkommen aber nach wie vor hinterherhinkt.

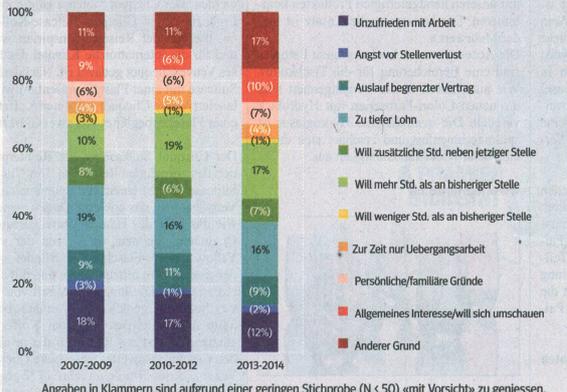
Die Grafik unten links macht deutlich, dass die Branche auch in der Werbung von Nachwuchskräften Probleme hat. Während die Anzahl verbogener Lehrstellen in der Gesamtwirtschaft seit 2010 um 4 Prozent gestiegen ist, hat sie im Gastgewerbe um 6 Prozent abgenommen – trotz eines grösseren Angebots. Eine andere Erkenntnis aus dem Monitoring-Bericht ist, dass die Lernenden genauso zufrieden sind wie in anderen Branchen, das Gastgewerbe demnach besser ist als sein Ruf.

Der Lohn ist für die Attraktivität einer Branche nur eines von mehreren Kriterien. Darauf verweist die Grafik unten rechts.

Nachwuchsproblem Während die Anzahl offener Lehrstellen zugenommen hat, ist die Nachfrage rückläufig



Motive für Stellensuche Der Lohn ist einer von mehreren Gründen, weshalb Arbeitnehmer eine neue Stelle suchen



Quellen: BFS: Schweizer Arbeitskräfteerhebung (SAKE); Rütter Sococo: eigene Berechnungen
Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation/LINK: Lehrstellenbarometer

Wofür der L-GAV verantwortlich ist – und wofür nicht

Nach wie vor löst der L-GAV bei Hoteliers Fragen und Klagen aus. Dabei wird er oft zum Sündenbock gemacht. Denn manche Regelung steht im Obligationenrecht oder im Arbeitsgesetz.

ALEX GERTSCHEN

Der Rechtsdienst von hotelleriesuisse erhält jeden Tag Telefonate von Hoteliers, die den L-GAV betreffen – oft nur vermeintlich. Denn viele Regelungen, die Fragen oder gar Unmut provozieren, sind im Obligationenrecht und Arbeitsgesetz festgehalten. Die htr hotel revue stellt in Zusammenarbeit mit dem Rechtsdienst von hotelleriesuisse die acht Themen vor, die von Hoteliers am häufigsten angesprochen oder besonders beargwöhnt werden.

Artikel 4–7: Beginn und Beendigung des Arbeitsverhältnisses

Artikel 5: Eine längere Probezeit als drei Monate wird oft verlangt, ist aber nicht erlaubt – wegen des Obligationenrechts (OR), nicht des L-GAVs.

Kommentar hotelleriesuisse: Das OR legt drei Monate Probezeit als Maximaldauer fest. Nach deren

Ablauf muss die im Arbeitsvertrag vereinbarte Kündigungsfrist eingehalten werden, sofern das Arbeitsverhältnis nicht im gegenseitigen Einvernehmen aufgelöst wird. Allenfalls lohnt es sich, bei Unsicherheiten über den Verlauf des Arbeitsverhältnisses nach Ablauf der Probezeit eine kurze Kündigungsfrist zu vereinbaren, zum Beispiel einen Monat während des ersten Anstellungsjahres.

Artikel 6: Hoteliers ärgern sich oft über die Sperrfristen für Kündigungen bei Krankheit oder Unfall.

Kommentar hotelleriesuisse: Das OR besagt, dass der Arbeitgeber das Arbeitsverhältnis nach Ablauf der Probezeit nicht kündigen darf, wenn der Mitarbeitende durch Krankheit oder Unfall ganz oder

teilweise arbeitsunfähig ist. Diese Schutzzeit für den Arbeitnehmer dauert im ersten Dienstjahr 30 Tage, vom zweiten bis fünften Dienstjahr 90 Tage und danach 180 Tage. Nach Ablauf dieser Fristen kann das Arbeitsverhältnis unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfrist aufgelöst werden.

Artikel 8–14: Lohn

Artikel 10: Die im L-GAV festgelegten Mindestlöhne sind ein grosses und immer wieder diskutiertes Thema unter den Hoteliers.

Probezeiten oder Sperrfristen für Kündigungen bei Krankheit oder Unfall sind im OR geregelt.

Kommentar hotelleriesuisse: Oft wird der relativ grosse Spielraum übersehen, den der L-GAV lässt, namentlich bei Arbeitnehmern unter 18 Jahren, bei Ungelernten und Vollzeitstudenten, die in einer schweizerischen Bildungseinrichtung eingeschrieben sind. Für diese Arbeitnehmer gilt kein Mindestlohn, ist der Lohn frei verhandelbar.

Flexibilität gegen unten ermöglicht auch der Passus, dass während einer Einführungszeit von sechs Monaten der Mindestlohn aller ungelerten Mitarbeitenden in einem schriftlichen Arbeitsver-

trag um maximal 8 Prozent gesenkt werden kann. Schliesslich enthält der zurzeit gültige L-GAV keine Berufserfahrungs-Klausel mehr, was dazu führt, dass nur die Qualifikation zu einem höheren Mindestlohn führt.

Artikel 15–21: Arbeitszeit und Freizeit

Artikel 15: Die Arbeitszeitgestaltung sorgt regelmässig für Anruhrverständnisloser oder erbotener Hoteliers.

Kommentar hotelleriesuisse: Die Arbeitszeitgestaltung ist vollumfänglich im Arbeitsgesetz festgelegt. Dies betrifft insbesondere die Pausen, die Nachtruhezeit von elf Stunden für erwachsene Mitarbeitende sowie die Höchst-arbeitszeit von 14 Stunden pro Tag und 50 Stunden pro Woche.

Bei der Nachtruhezeit gibt es eine Ausnahme: Sie kann einmal pro Woche auf acht Stunden gesenkt werden, sofern die Nachtruhezeit im Durchschnitt von zwei Wochen elf Stunden nicht unterschreitet.

Artikel 18: Das Arbeitsgesetz sieht mit dem 1. August einen, der

L-GAV hingegen sechs bezahlte Feiertage vor.

Kommentar hotelleriesuisse: Die Feiertage sind den Ruhetagen gleichgestellt. Die Feiertage müssen somit nicht zwingend an einem offiziellen Feiertag gewährt werden, sondern können als zusätzliche Ruhetage gewährt werden. Dies erhöht die Flexibilität beim Einsatz der Mitarbeitenden.

Artikel 21: Die Arbeitszeiterfassung stellt für die Branche und insbesondere für kleine Betriebe eine grosse Herausforderung dar.

Kommentar hotelleriesuisse: Es ist nicht der L-GAV, sondern das Arbeitsgesetz, das die Arbeitszeiterfassung zwingend verlangt. Das heisst, dass Überstunden, Ruhetage und übrige Freizeitaldid fortlaufend geführt werden müssen.

Kommt ein Arbeitgeber dieser Pflicht nicht nach, hat dies bei einer allfälligen Kontrolle durch die L-GAV-Kontrollstelle die sofortige Ausfüllung einer Konventionalstrafe zur Folge. Der L-GAV gibt dem Hotelier einen zusätzlichen Anreiz für die Arbeitszeiterfassung: Denn in einem Streitfall gilt die Arbeitszeiterfassung

oder Arbeitszeitkontrolle des Mitarbeitenden als Beweismittel.

Artikel 22–28: Lohnersatz und Sozialversicherungen

Artikel 24: Viele Hoteliers fragen, wie sie der Arbeitsregulierung während der Schwangerschaft und Mutterschaft gerecht werden können.

Kommentar hotelleriesuisse: Diese spezielle Arbeitsregulierung ist im Arbeitsgesetz festgeschrieben. Für die Betriebe ist es eine besondere Herausforderung, sogenannte zumutbare Arbeiten zu finden. Denn im Gastgewerbe gelten viele Tätigkeiten als gefährlich, etwa aufgrund schädlicher Reinigungsmittel, oder als beschwerlich, wenn zum Beispiel Gegenstände von mehr als 5 Kilogramm Gewicht gehoben werden müssen.

Hinzu kommt die Problematik der Einsatzzeit: Kann ein Arbeitgeber einer Mitarbeiterin, die normalerweise Nachtarbeit leistet, keine Tagesarbeit anbieten, bleibt er Lohnzahlungspflichtig.

Die Artikel 1–3 zu Anwendbarkeit und Vertragsdauer, die Artikel 29–33 zu den allgemeinen Bestimmungen sowie die Artikel 34–37 zu den formellen Bestimmungen des L-GAV werfen keine Fragen oder Diskussionen auf.

MARKTNOTIZEN



Ein bockiges Paar: Wein und Käse im Food Pairing.

Die neuen Farben von LEONARDO

Seit jeher steht die Marke LEONARDO für Farbe. Sie setzt bunte Akzente und ist heute aus keinem Haushalt mehr wegzudenken. Seit 2012 sind die Colori-Gläser sogar spülmaschinenfest und die Marke zaubert somit auch in Hotels und Restaurants farbige Glanzpunkte auf jeden Tisch.

2015 präsentiert der Glasspezialist ein komplett überarbeitetes Farbkonzept. Die neue Palette präsentiert sich moderner und optisch wertvoller. Intensive, knallige Farben werden von tiefen, brillanten Tönen abgelöst, die sich noch vielfältiger mit dem übrigen Sortiment kombinieren lassen. Die natürlichen Farbwellen entsprechen dem Zeitgeist und umfassen Töne wie Ambra, Marrone, Basalto oder Laguna. Sie harmonieren mit dem modernen Wohngefühl und lassen sich jederzeit mit aktuellen Trend- und Modifarben ergänzen. «Für uns bedeutet die Neuausrichtung eine Veränderung im Marken-Look, mit der wir sehr glücklich sind», so Oliver Kleine, Inhaber und Geschäftsführer von «glasko» mit der Marke LEONARDO. «Wir haben die neue Farbfamilie mit Braun- oder Grautönen ergänzt und können sie ideal mit unseren handgefertigten Produkten kombinieren. Der konzeptionelle Ansatz ist hier der Mehrwert.» Die Accessoires aus hochwertigem Farblas sind eine Bereicherung für die Tischkultur. Wie auch schon in der Vergangenheit sind die neuen Colori-Farbserien mit Hydrolock veredelt. Die qualitativvolle Hydroglasur ist spülmaschinenfest und zeichnet sich durch eine hohe Widerstandsfähigkeit aus.

www.leonardo.ch



Colori-Gläser mit überarbeitetem Farbkonzept.

Wein und Käse: eine komplizierte Beziehung

Food Pairing ist eine Kunst für sich – das Paaren von Wein und Käse die Königsdisziplin. Dass diese Verbindung dennoch funktioniert, beweist Delinat im September mit Weinkursen in seinen Weindepots in St. Gallen, Bern, Basel und Olten.

Erstmals organisiert der Schweizer Spezialist für biologische Weinzerweine Food-Pairing-Kurse, die sich ganz der Vermählung von Wein und Käse widmen. Food Pairing ist eine Kunst für sich – das Paaren von Wein und Käse die Königsdisziplin. Dass diese Verbindung dennoch funktioniert, beweist Delinat im September mit Weinkursen in seinen Weindepots in St. Gallen, Bern, Basel und Olten: Erstmals organisiert der Schweizer Spezialist für biologische Weinzerweine Food-Pairing-Kurse, die sich ganz der Vermählung von Wein und Käse widmen.

Wein und Käse sind zwei ausgesprochen vielseitige und dynamische Lebensmittel. Ihre Paarung stellt eine besondere Herausforderung dar. Im ersten Teil des Food-Pairing-Kurses führt Dirk Wasilewski die Teilnehmer in die Geschichte und Herstellung verschiedener Käsesorten ein und verrät die Grundregeln eines erfolgreichen Food Pairings.

Alle Informationen zu den Kursangeboten von Delinat finden Sie unter: www.delinat.com/veranstaltungen



Seit Sommer 2015 verfügbar: der Clicquot Suitcase.

Ein Vergnügen zum Teilen

Veuve Clicquot steht für Spontaneität und Expressivität und hat für die viel reisenden Champagner-Liebhaber von heute den Clicquot Suitcase entwickelt.

Die perlende Kreativität des Hauses Veuve Clicquot sorgt immer wieder für Überraschungen, wenn Alltagsobjekte durch den innovativen Stil von Veuve Clicquot veredelt werden. Der Clicquot Suitcase ist die zweite Ergänzung der Clicquot-Suitcase-Kollektion, die von der Reisewelt inspiriert wurde und für die internationale Klientel des Hauses Veuve Clicquot gedacht ist. Nachdem der Suitcase mit einer Flasche präsentiert wurde, lanciert Veuve Clicquot nun einen Koffer mit einer Flasche, begleitet von zwei Gläsern.

Der Clicquot Suitcase ist die Reinterpretation des vornehmen Reisenden. Der Clicquot Suitcase erlaubt einem die Spontaneität, die Verwegenheit, das noch nie Dagewesene sowie das Erbe des Hauses Veuve Clicquot – Qualitäten, die man im Herzen der «Brüt Yellow Label»-Flasche wiederfindet – auf der ganzen Welt mitzunehmen und mit anderen zu teilen. Die Innovationskraft von Veuve Clicquot zeigt sich dabei von ihrer besten Seite und verkörpert mit dem Koffer auf einzigartige Art das Reisen in die prickelnden Geschmackswelten von Veuve Clicquot. Veuve Clicquot wurde im Jahre 1772 gegründet und ist heute international anerkannt und

in mehr als 120 Ländern vertreten. Dieses Vermächtnis ist auf eine Person zurückzuführen: eine aussergewöhnliche Frau, eine Visionärin und echte Pionierin der Branche, welche die Geschichte der Champagner-Marke durch ihren Einsatz und ihre Persönlichkeit geprägt hat, Frau Barbe Nicole Clicquot, geboren in Ponsardin. Seitdem verbindet das Haus erfolgreich Tradition und Innovation. Im Jahr 1773 hat das Haus Clicquot seine erste Auslandslieferung in die Schweiz getätigt, in ein Hotel in Bern. Die Schweizer Kunden sind der Marke stets treu

geblieben und der Schweizer Markt ist bis zum heutigen Tag einer der zehn wichtigsten Exportmärkte. Bis heute bleibt Veuve Clicquot dem Motto von Madame Clicquot treu: «Eine Qualität, nur die beste.» Das Haus aus Reims, Frankreich, bietet eine Reihe von seltener Homogenität und einer hohen Qualität von Nicht-Jahrgangs-Champagner an, in Brut, Rosé und Demi-sec, mit Jahrgangs-Blanc und -Rosé sowie dem prestigeträchtigen Cuvée «La Grande Dame».

www.veuvecliquot.com

80 Jahre Enzler Reinigungen AG

1935 wurden die Enzler Reinigungen vom Grossvater des heutigen Firmeninhabers Karl Enzler gegründet. Er kam aus einer Bauernfamilie aus Walchwil vom Zugersee nach Zürich und wurde – eher aus der Not heraus – nach ein paar Jahren Unternehmer. Am Anfang stand ein Fahrrad, ausgerüstet



mit einem Kessel und einer Leiter. Das damalige Angebot umfasste nur Bau- und Fensterreinigung und wurde so kompetent ausgeführt, dass die junge Firma als offizieller Reinigungsdienst an der Schweizerischen Landesausstellung in Zürich 1939 verpflichtet wurde und schon nach wenigen Jahren einen markanten Wachstumsschub erfuhr. Der Auftrag der Landesausstellung in Zürich war der erste im Bereich der täglichen Unterhaltsreinigung, gefolgt von der EXPO Lausanne 1964.

Das auch heute noch selbstständige Unternehmen ist eines der ältesten Reinigungsunternehmen der Schweiz. Somit feiert die Enzler Reinigungen AG dieses Jahr ihr 80-jähriges Jubiläum. Mit einem Umsatz von 90 Millionen Franken und über 2500 qualifi-

zierten Mitarbeitern aus 64 verschiedenen Nationen zählt die Enzler Reinigungen AG zu den führenden Unternehmen der Branche und verfügt neben einem umfassenden Reinigungs-Know-how über modernste Mittel und spezialisierte Reinigungstechniken.

Enzler steht heute für anspruchsvolle Hygienedienstleistungen und beherrscht moderne Technologien, die weit über die klassische Gebäudereinigung hinausgehen. Reine optische Sauberkeit reicht in vielen Bereichen der industriellen Produktion, im Gesundheitswesen, in der Pharma- und Lebensmittelproduktion nicht mehr aus. Enzler arbeitet deshalb in sehr spezialisierten Nischen der Hygiene mit innovativen Technologien, in denen es ein grosses Fachwissen braucht, um den Qualitätsanforderungen in puncto Reinheit gerecht zu werden. Unter der Kompetenzmarke Enzler-tec bietet die Firma Hygienemessung, Hygienekonzepte und das Erreichen von Hygienezielsetzungen an. Im eigenen mikrobiologischen Labor und im Kompetenzzentrum Hygiene arbeiten unsere Spezialisten stets an neuen Hygienekonzepten.

Mit einem speziell entworfenen 80-Jahre-Logo blickt Enzler auf acht Jahrzehnte erfolgreiche Firmengeschichte zurück und lädt seine Mitarbeitenden zur Jubiläumsfeier ein.

www.enzler.com

Gewinnbringende Heimgastronomie

Das Betagtenzentrum Emmen lanciert ein Gastrokonzept mit A-la-carte-, Freeflow- und Bankettbereich. Ein Subventionsmodell mit externen Firmen soll Kunden und Gewinn beschieren.

GU DRUN SCHLENZCEK

Das neu erbaute Haus der Betagtenzentrum Emmen AG soll nicht nur Betagten und chronisch kranken Menschen ein Zuhause sein, sondern auch ein Ort der kulinarischen Verführung: «Schlemmerei» nennt die von der Gemeinde Emmen gehaltene Aktiengesellschaft das zum Alters- und Pflegeheim gehörende Restaurant vielversprechend. Die «erste Adresse, wenn's ums Geniessen geht», wie das Zentrum auf der Website wirbt, wird am 1. November die ersten Gäste empfangen. Diese sollen – konform der Herkunft der Aktieninhaberin – nicht nur durch das Betagtenheim den Weg in die «Schlemmerei» finden, sondern in erster Linie vom gesamten Gemeindegebiet aus und darüber hinaus. «Unser Ziel ist ein vom Betagtenzentrum losgelöstes Restaurant», verdeutlicht Nadja

Rohrer, stellvertretende Geschäftsführerin der Betagtenzentrum Emmen AG.

Kulinarische Kompetenz versprechen auch andere Heimrestaurants. Neu in Emmen ist die konzeptionelle Vielfalt, welche die Gemeinde mit der «Schlemmerei» den Gästen bietet: Das bediente A-la-carte-Restaurant wird durch ein gleich grosses Bistro mit Selbstbedienung ergänzt. Ein Freeflow – mit Salatinsel, Wokstation, Grillbereich usw. –, wie man ihn von der Personalverpflegung kennt, soll genau eine solche ermöglichen: sowohl für interne als auch externe Mitarbeitende. Das Betagtenzentrum nützt damit den Standortvorteil: In Emmen betreibt der Milchverarbeiter Emmi einen Produktionssitz, der Bund einen Militärflugplatz, dazu kommen zahlreiche KMUs. Natürlich bieten grosse Unternehmen ein eigenes Personalrestaurant, aber Rohrer weiss, dass Mitarbeitende oft mehrmals pro Woche durchaus gern extern speisen.

Arbeitgeber und Heim sollen Personalesen subventionieren

Damit der Freeflow der «Schlemmerei» bei der Mitarbeiterkost preislich konkurrenzfähig ist, plant Nadja Rohrer, mit interessierten Firmen ein Subventionsmodell auszuhandeln. Ihr schwebt ein klassisches Kartensystem zum Abstemeln vor, bei dem der Arbeitnehmer jedes elfte und zwölfte Essen gratis erhält – eines gesponsert vom Arbeitgeber, eines offeriert vom Betagten-



Freeflow im neuen Betagtenzentrum Emmen: Ab 1. November wird hier gekocht und geschöpft.

zentrum. Damit würde der Menüpreis im Freeflow 20 Prozent günstiger, bei angedachten Menüpreisen für Externe zwischen 12 und 18 Franken wäre das preiswerteste Menü für diese also für weniger als 10 Franken zu haben.

Wie mit dem A-la-carte- und dem Freeflow-Restaurant will man auch mit den angegliederten Bankettmöglichkeiten interne und externe Kunden gleichermaßen erreichen. «Wir brauchen sowieso eine Infrastruktur für Veranstal-

«Unser Ziel ist ein vom Betagtenzentrum losgelöstes Restaurant.»

Nadja Rohrer
Betagtenzentrum Emmen AG

tungen, für die Mitarbeiterverpflegung und ein Restaurant, in das Bewohner mit ihren Gästen gehen können», so Rohrer. So könne man das eine mit dem anderen verbinden. Und wenn man es richtig mache, wäre das durchaus gewinnbringend. Das zeigt die Erfahrung mit dem zweiten Haus der Betagtenzentrum Emmen AG: Das Restaurant Alpissimo des Betagtenzentrums erzielte letztes Jahr einen Umsatz von 1,3 Mio. Franken mit einem Gewinn von 0,2 Mio. Fran-

Betagtenzentrum Emmen Zahlen und Fakten

Gesamtes Betagtenzentrum
Anzahl Betten Zentrum Emmenfeld: 162; Zentrum Alp: 127; Umsatz (2014): 30 Mio. Fr.
Restauration
Umsatz 2014 Alpissimo: 1.3 Mio. Fr.; Gewinn: 0.2 Mio. Fr.; Umsatzziele 2016: Schlemmerei: 1.8 Mio. Fr.; Alpissimo: 1.3 Mio. Fr.; Grösse Schlemmerei: A-la-carte: 70 Sitzplätze; Bistro: 70 Sitzplätze; Bankett: bis 300 Sitzplätze; Freeflow: 65 m².

ken (berücksichtigt wurden Direkt- und Gemeinkosten). Die gute Erfahrung veranlasste die Trägerschaft, für die «Schlemmerei» eine entsprechende Investitionssumme zu sprechen: Von der Gesamtinvestition für das Betagtenzentrum Emmenfeld von 65 Mio. Franken (inkl. Land) entfallen 7 Mio. auf die Restauration inklusive Küche und Lagerräume.

Rohrer rechnet damit, dass die Ströme externer und interner Gäste dabei gut aneinander vorbeikommen werden: Die Bewohner frequentieren ein Heimrestaurant mit ihrem Besuch gern zur Nachmittagszeit und die Mitarbeitenden des Hauses würden früher zu Mittag essen als externe Arbeitnehmende. Die Hauptmahlzeiten selbst werden den Bewohnern auf der Station serviert.

ANZEIGE

Meine Sauce muss den Wildgeschmack unterstützen.

KNORR Sauce Demi-glace lässt Wild wild sein.



WERDEN SIE WILDMEISTER!



SAMMELN & PRÄMIEN SICHERN!

Mitmachen und gewinnen unter
www.wildmeister-ufs.ch/gewinn1

Unilever
Food
Solutions

Transparent & glaubwürdig! htr – Ihr Werbepartner.

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue



Hideki Matsuhisa,
«Koy Shunka», Barcelona.

Japans Genüsse in St. Moritz

Das St. Moritz Gourmet Festival 2016 setzt auf einen Kulinarik-Trend der Stunde – mit neun Gastköchen mit japanischen Wurzeln.

SABRINA GLANZMANN

Nebst der französischen Küche ist die Nationalküche Japans die bisher einzige, die von der Unesco zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt wurde. Japan gilt derzeit – und das nicht nur seiner Sushi-Kunst wegen – als einer der fragtesten Hotspots für Gourmets. Kein Wunder also, dass aus dem Land der aufgehenden Sonne ganze Konzepte, Köche und kreative Ideen exportiert und weltweit adaptiert werden – und dass die nächste Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals vom 25. bis 29. Januar 2016 unter dem Motto «Yokoso Nippon» stehen wird.

Jetzt ist bekannt, welche Gastköche ins Engadin reisen werden: Bei Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz kocht **Hisato Nakahigashi** («Miyamasou», Sakyo-ku, Kyoto). Der 2-Sterne-Chef sammelt seine Zutaten täglich in der umliegenden Natur. Bei Fabrizio Zanetti im «Suvretta House» ist **Massayasu Yonemura** («Yonemura», Higashiyama-ku, Kyoto) zu Gast. Mit einem Stern dekoriert, vereint er japanische und französische Haute Cuisine mit unerwarteten Zutaten. Beide in Paris mit einem Stern kreativ sind **Hiroki Yoshitake** («Sola», Paris) und **Kei Kobayashi** («Kei»). Ersterer zeigt bei Gero Porstein im Carlton Hotel seine hochgelobten, wie landschaftliche Kunstwerke servierten Gerichte, während Kobayashi im «Kronenhof» Pontresina bei Fabrizio Piantani da seine Gemüse- und Gewürzspezialitäten in Szene setzt. **Keisuke Matsushima** vom gleichnamigen 1-Stern-Lokal in Nizza zeigt bei Kurt Röößli im Silser «Waldhaus» seine mediterranen Kreationen in japanisch-puristischem Stil; der erst 32-jährige **Tohru Nakamura** vom «Geisels Werneckhof» in München gibt im «Kempinski» St. Moritz bei Matthias Schmidberger seine saisonal-aurische Spitzenküche zum Besten; **Hideki Matsuhisa**, dessen «Koy Shunka» in Barcelona zu den zehn besten japanischen Lokalen ausserhalb des Landes zählt, ist Gastkoch bei Markus Rose im «Giardino Mountain». **Akifumi Sakagami** vom «Sushi Ginza Onodera» in Tokio zeigt im

«Schweizerhof» bei Christian Ott, wie er sein «Traditional Edomae Sushi» während 26 Lehrjahren bei grossen Sushi-Meistern perfektioniert hat. Und der legendäre **Nobuyuki «Nobu» Matsuhisa** wird in seiner Schweizer Dependence im «Badrutt's Palace Hotel» bei Michel Jost vor Ort sein.

Alle Infos und Porträts im Detail
www.htr.ch/SMGF2016
www.stmoritz-gourmetfestival.ch

Die htr hotel revue ist Medienpartner des St. Moritz Gourmet Festivals 2016.



Nobuyuki Matsuhisa,
«Matsuhisa», Beverly Hills.



Masayasu Yonemura, «Yonemura», Higashiyama-ku/Kyoto.



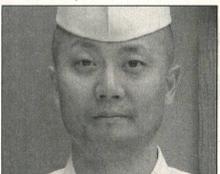
Hisato Nakahigashi, «Miyamasou», Sakyo-ku/Kyoto.



Hiroki Yoshitake,
«Sola», Paris.



Kei Kobayashi,
«Kei», Paris.



Akifumi Sakagami,
«Sushi Ginza Onodera», Tokio.



Keisuke Matsushima,
«Keisuke Matsushima», Nizza.



Tohru Nakamura, «Geisels Werneckhof», München.

ANZEIGE

EINFACH knuspriger & RENTABLER!

Testen Sie das würzigste Wave
der Schweiz an der IGEHO in Basel.



KADI

Seit 1951 steht KADI als innovativer Produzent von Kühl- und Tiefkühlprodukten im Dienst der Schweizer Köche. Besuchen Sie uns auf www.kadi.ch. Wir haben die passende Beilage für Sie im Angebot!



impressum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

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

Ressortleitung:

diese woche: Daniel Stampfli/dst
cahier français: Alexandre Caldera/jaca
fokus: Alex Gertschen/axg
dolce vita/online & technik:
Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb;
Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl;
Gudrun Schilenczek/gsg
Grafik und Produktion: Carla Barron-Seccia/cbs
(Leitung); Beat Felber/bf; Roland Gerber/rg;
Sae-Ueng May/msu

Korrektorat: Paul Le Grand
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku;
Danijela Bosnjak

htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
News-Team: Natalie-Pascale Alesch/npa;
Daniel Stampfli/dst
Praktikum: Isabelle Thommen/ith

Verlag

Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stelleninserate: Angela Di Renzo Costa
Praktikum: Françoise Egger/feg
Geschäftsanteile: Michael Müller,
Simona Manóelli
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
Abonnement: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76, Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

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

Schwein gehabt – und gewonnen

Jungköche mit Faible für Nose-to-Tail-Verwertung und ein Sieger, der derzeit als Pâtissier tätig ist: In Interlaken fand zum 13. Mal der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» statt.

FRANZISKA EGLI

Sie schrecken vor nichts zurück: Sie räuchernten die Zunge, glasierten den Bauch und siedeten Ohren. Sie reicherten die Leber als Sauce, verarbeiteten den Hals zur Wurst und reicherten Nacho Chips verfeinert mit Blut. «Es ist eindrücklich zu sehen, wie der Nose-to-Tail-Gedanke für die Finalisten fast schon selbstverständlich ist», bemerkt Rolf Fuchs anerkennend, zumal die Zubereitung vieler solcher Stücke aufwendig sei und deutlich mehr Erfahrung erfordere als ein Filet. Der Inhaber des

«Am Ende war es der Geschmack, der für uns den Ausschlag gegeben hat.»

Silvia Manser
Restaurant Trübe, Gais AR

mit 16 GM-Punkten ausgezeichneten Restaurants Panorama in Steffisburg amte zusammen mit Martin Thommen («Bären», Utzentsorf), Georges Leclercq («Levièvre», Auberge de l'Union, Arzier) und Silvia Manser («Trübe», Gais) als Juror beim diesjährigen Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes». Sie alle waren sehr angetan vom Ideenreichtum der vier Jungköche, die in der Küche des Bildungszentrums BZI in Interlaken angetreten waren, die 13. Ausgabe des nationalen Kochwettbewerbs zu gewinnen.

Zwei der vier Finalisten arbeiten im gleichen Betrieb
Organisiert wird der Contest von «Schweizer Fleisch». Mehr als 20 Jungköchinnen und Jungköche, die ihren Schweizer Lehrabschluss zwischen 2011 und 2015 erfolgreich absolviert haben, hatten sich heuer mit einem Rezept zum diesjährigen Thema «Go for Gold. Kreiere dein Sieger-Rezept mit Schweizer Schweinefleisch» beworben. Vier von ihnen wurden von der Jury in einem Blindverfahren fürs Finale ausgewählt: Valentino Cairati, Chef de Partie Gardemanger im Restaurant Kaufleuten in Zürich, Reto

Suppiger, Commis de Cuisine im Congress Hotel Seepark in Thun. Und mit Chantal Brönnimann und Marcel Schori waren nicht nur zwei Auserwählte aus demselben Betrieb – Rolf Mümers Swiss Pastry Design im bernischen Rüeggisberg – am Start, sondern auch zwei, die derzeit vor allem im Reich der süssen Speisen, also als Pâtissiers tätig sind. Ein Widerspruch? «Im Gegenteil», fand Brönnimann, die mit ihrem Gericht «Schwein gehabt...» bewies, dass sie durchaus beide Bereiche beherrscht und das Schweinefilet mit einer Farce aus Pilzen füllte, die die passionierte Pilzsammlerin eigens in den Hügeln von Rüeggisberg gelesen hatte.

Räuchern im Kugelgrill und bunte Pro-Specie-Rara-Parade

Zweieinhalb Stunden hatten die Finalisten Zeit, vier Teller galt es anzurichten. Und während Cairati für die Zubereitung seines Gerichts «Miss Piggy on the road» auch mal kurzerhand zum Kugelgrill griff, um ein Schweinefilet im Bananenblatt zu räuchern, richtete Suppiger seine Kreation «Schwein trifft Holunder» mit far-

reichen Pro-Specie-Rara-Produkten von Pfälzer Rüebl bis zur Blauen St. Galler Kartoffel sowie – nomen est omen – mit Holunder aus dem eigenen Garten an. Gesiegt hat schliesslich Marcel Schori, der temporäre Pâtissier, der die Jury mit seinem Gericht «Vom Schwein im Rauch-versteckt-verpackt» überzeugte, einer effektiv arrangierten und abwechslungsreich komponierten Kreation, bestehend aus einem Schweinewürstchen auf



Marcel Schoris «Vom Schwein im Rauch-versteckt-verpackt» überzeugte die Jury kompositorisch als auch geschmacklich.

Bilder zvg

Süsskartoffelpüree, einem Knödel gefüllt mit geschmortem Schweinsbäckli im Kräutermantel auf Randen-Himbeeren-Püree und geräucherter Schweinszunge auf Weisskohlsalat. Letztere räuchernte er effektiv unter der Glasglocke und setzte seinem Teller so optisch eine Art Krone auf. Nicht nur das gefiel: «Am Ende war es

der Geschmack, der uns zu dieser Entscheidung veranlasst hat», sagt Jurorin Silvia Manser.

Gut möglich, dass ihm die Teilnahme bei den Swiss Skills und dem Lehrlingswettbewerb Gusto anno 2011 einen gewissen Erfahrungsvorteil ermöglicht habe, meint Schori. Ganz sicher aber sei seine Einstellung heuer eine andere gewesen: «Im Gegensatz zu früher wollte ich mich nicht mit dem dritten Platz zufrieden geben, sondern unbedingt gewinnen», erklärt er strahlend, während er fleissig Hände schüttelt und Umarmungen entgegennimmt. Nebst der Trophäe und dem Diplom erhält er 2000 Franken in bar sowie die Möglichkeit, an der kommenden Igeho vom 21. bis 25. November in Basel sein Siegergericht zu präsentieren.

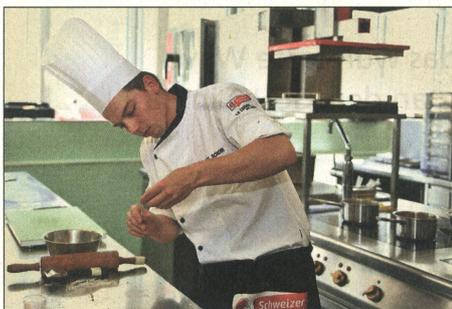
Den Finalisten winkt Commis-Teilnahme am Bocusse d'Or Suisse

Nicht zuletzt war auch Franck Giovannini anwesend, Küchenchef im Restaurant L'Hôtel de Ville in Crissier. Als Präsident von Bocusse d'Or Suisse überreichte er

allen Finalisten eine Einladung mit der Möglichkeit, bei der nächsten Schweizer Austragung des Bocusse d'Or vom kommenden Januar in Genf als zweiter Commis mitarbeiten und so weitere Wettbewerbs Erfahrungen sammeln zu können. Mit viel Interesse verfolgte auch Proviand-Marketingleiter Marcel Portmann

den Anlass und zeigte sich beeindruckt ob dem Talent, der Freude und der Ausdauer der angetretenen Jungköche. «Die Gastronomen und ihre Ideen sind für uns enorm wichtig, schliesslich wird die Hälfte des Fleisches auswärts konsumiert.»

www.lcdj.ch



Brachte bereits Wettbewerbs Erfahrung mit und zeichnete sich durch eine besonnene Arbeitsweise aus: Sieger Marcel Schori.



Die Finalisten des diesjährigen Contests (v.L.): Marcel Schori, Chantal Brönnimann, Reto Suppiger und Valentino Cairati.

Der Regen hämmert gegen die Fenster, und draussen auf dem Balkon verwelken meine sizilianischen Rosen. Irgendwo in den Tiefen des Hauses ertönt der warnende Schluckauf der Heizung. «Der Sommer hat nun ganz offiziell sein Ablaufdatum erreicht», verkündet meine Nichte. Als ältestes Kind meiner älteren Schwester ist sie mehr als die meisten Leute qualifiziert, über Ablaufdaten zu sprechen – weil meine ältere Schwester geradezu besessen davon ist, Anweisungen zu befolgen, inklusive derjenigen auf Verpackungen und in Kochbüchern. Der instinktive, eher italienische Kochstil, der es so unterhaltend macht, Fernsehköchen zuzusehen: Dabei wird glücklich und grosszügig Öl über alles gegossen, werden sorglos Garnituren gestreut; das Probieren und Lächeln und das Dazugeben von ein bisschen – poco! – mehr Würze – also dieser Stil ist definitiv nicht der ihre.

Nein, die Vorstellung meiner Schwester, wie eine Küche geführt werden muss, ist eher diejenige eines strengen 70-jährigen Marineoffiziers mit Kontrollzwang.

Kolumne



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

Das Ablauf-Dilemma

Masslöffel sind unentbehrlich. Flüssigkeiten werden mit einer Höchstabweichung von 0,001 der gewünschten Menge dazugegeben. Und wenn etwas einen Tag nach Ablaufdatum immer noch im Kühlschrank ist, glauben Sie mir, dann rollen Köpfe. «Erinnerst Du Dich daran, wie besessen meine Mutter von Ablaufdaten war?», fragt mich meine Nichte in einem unheimlichen Akt von Gedankenlesen. «Und ob!», rufe ich aus.

Ich erzähle ihr, dass ich mir als Teenager vorstellte, wie sich Milchprodukte hinten im Kühlschrank duckten, wenn die letzte Stunde ihrer Haltbarkeit geschlagen hatte und meine Schwester in der Nähe war. «Sie ging Schlag 23 Uhr schlafen, an jedem einzelnen Abend ihres Teenagerlebens, deshalb marschierte sie um 22.45 Uhr in die Küche, um eine Kühlschrank-Razzia durchzuführen. Sämtliche Lebensmittel mit Ablaufdatum dieses Tages wurden in den Abfall geworfen.» «Aber Lebensmittel verderben doch nicht von einer Minute zu anderen, oder?» «Sie glaubte, dass Essen mit dem Mitternachtsschlag ungeniessbar wurde.» Ich lache, weil ich mich an

den verzweifelten Gesichtsausdruck meiner Mutter erinnere, wenn sie nach unten kam, um ihre Frühstücksschale mit Müesli, Joghurt und Milch zu essen, und feststellte, dass nur das Müesli die Säuberungsaktion überstanden hatte.

Ich gehe zu meinem Kühlschrank und öffne ihn etwas verunsichert. Ich finde zwar das Verhalten meiner Schwester bizarre, hätte aber gerne, dass mein Partner und ich eine etwas weniger entspannte Haltung gegenüber der Ablaufdatum-Frage hätten. Wenn unser überfüllter Bosch-Kühlschrank nur wie ein Kühlschrank in einer Restaurant-Küche wäre, denke ich – schnell gefüllt und schnell geleert, anstatt dass er gefüllt und gefüllt wird... bis der Geruch einen flach auf den Rücken legt!

Ich schnuppere und untersuche vorsichtig den hinteren Bereich. Mein Partner hat die Gewohnheit, alles, was zu riechen beginnt, in einen undurchsichtigen Plastiksack zu stecken und zu vergessen. Monate später müssen wir uns mit Dutzenden von unbeschrifteten weissen Plastiksäcken mit Schimmelpilz-

Bomben beschäftigen. Heute ist es gar nicht mal so schlimm, weil wir beide fast den ganzen Sommer über weg waren und bisher nicht dazu kamen, Lebensmittel zu lagern.

«Hungrig?», frage ich meine Nichte und fördere kaum welches Grünzeug, kaum kräuselnde Salamischeiben und ein kaum trübes Glas mit Kapern hervor. Sie rümpft ihre zierliche Teenager-Nase. «Blauschimmelkäse – igit! Magst du das Zeug wirklich?» «Ich liebe es wirklich!», sage ich inbrünstig, entferne die feuchte Klarsichtfolie und streiche eine Schicht auf einen Cracker. «Es ist göttlich! Aber den wahren Grund, warum ich Blauschimmelkäse liebe, erzähle ich ihr nicht. Es sind seine schuldfreien, gefährlosen Qualitäten. Schimmeligkeit ist nämlich die Voraussetzung für seine Attraktivität. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass er aus dem Kühlschrank beschlagnahmt wird und auf Befehl von Käpt'n Ablaufdatum in den Abfall wandert.

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



Michel Péclard's neues «Rooftop» im Modehaus Modissa.



Hiltl's neue «Dachterrasse» im Haus von PKZ Women.

Bilder zvg

Gastro-Comeback an der Bahnhofstrasse

Kleines Wirtschaften-Wunder an der Zürcher Bahnhofstrasse: Nach Jahren des Niedergangs öffnen neue Cafés und Restaurants. Auf Stippvisite an der teuren Prachtmeile.

ANDREAS GÜNTERT

Noch vor den Herbstferien will Thomas Sos loslegen. Der Zürcher Hotel- und Restaurant-Unternehmer (Restaurant Kantorei, Hotels Plattenhof und Townhouse) startet mit seinem jüngsten Gastro-Baby namens «Palette». 30 Innen- und Aussenplätze umfasst das mediterran-orientalische Konzept, «das

unseren Hotelgästen im gleichen Haus auch als Frühstücksort dient und natürlich allen Passanten offensteht». Davon sollte es an dieser Lage in Zürich genügend geben. Die «Palette», entstanden aus einem ehemaligen koreanischen Laden mit ein paar Sitzplätzen, liegt fünf Schritte neben der Bahnhofstrasse. Hier werden wochentags 80000 bis 90000 Passanten gezählt, samstags sogar 100000 bis 120000. Dass hier Gastro-Betriebe entstehen, ist eine eigentliche Schubumkehr, sagt Sos: «In der Vergangenheit herrschte der grosse Beizen-Exodus an der Bahnhofstrasse.» Beliebte Betriebe wie das Restaurant Feldschlösschen, Mönepick am Paradeplatz, das Café Balthazar, das Wienercafé des Hotels St. Gotthard – alle weggefegt, Vertrieben durch steigende Mieten und durch internationale Schmuck- und Modelabels, die sich die hohen Preise leisten konnten. Sos zeigt auf das Restaurant Yooji's, das sich gleich

ums Eck an der Bahnhofstrasse befindet: «Yooji's» war der grosse Wegweiser. Als sie 2013 hier starteten, leitete das die Gastro-Schubumkehr an der Bahnhofstrasse ein. Und seither geht es Schlag auf Schlag.»

Mit Gastronomie gegen Einkaufstourismus und Online-Shopping

Tatsächlich: In der Geschwindigkeit, in der früher Gastro-Betriebe verschwanden, installieren sich nun neue. Im Frühling 2015 eröffnete Michel Péclard seine 100-plätzigige «Rooftop»-Terrassenbar im Modehaus Modissa, im August lancierte die Zürcher Kantonalbank im Rahmen ihres Hauptsitz-Umbaus das Kafi Züri (100 Plätze), anfangs September gesellte sich im PKZ-Women-Flaggschiff die Hiltl-Dachterrasse mit 150 Sitzplätzen hinzu.

Warum dieses Gastro-Comeback? «Weil vielerorts die Mode-Umsätze zurückgehen, findet ein Umdenken statt», glaubt Vegi-Unternehmer Rolf Hiltl, «Mieter und Eigentümer haben gemerkt, dass sie mit Gastro-Angeboten an der Bahnhofstrasse Emotion und Frequenz schaffen können.» Gabriela Brandenburg, Head Retail Services bei SPG Intercity, Spezialistin für Vermietung und Vermittlung von Ladenflächen, sieht einen Zusammenhang mit der aktuellen Wirtschaftslage: «Detailhändler sind nicht mehr bereit, jeden Preis zu bezahlen, es

ist gewissermassen ein Preis-Dekel erreicht worden. Die Gastronomie scheint aktuell resistenter zu sein gegen Einkaufstourismus und das boomende Online-Geschäft als der konventionelle Detailhandel.» Handelsflächen-Experte Marc-Christian Riebe von der Zürcher Location Group gibt sich differenziert: «Das Kafi Züri

kann an dieser Lage nur existieren, weil es von der ZKB subventioniert wird. Uhren- oder Schmuckmarken müssten an einem solch prominenten Abschnitt wohl das Fünf- oder Zehnfache des Mietzinses bezahlen.» Dass sich zwei Anbieter in der Höhe angesiedelt hätten, sei kein Wunder: «Hiltl im ehemaligen Feldpausch-Haus und die Rooftop-Bar im Modissa-Gebäude sind in oberen Etagen untergebracht – dort sind die Mieten bedeutend tiefer als in Parterrelagen.» Grundsätzlich sieht Riebe die Gastro-Renaissance als «echte Bereicherung».

«Züri-Schnorre» für Kafi-Züri-Gäste

Für die Passanten sind die neuen Anbieter auf jeden Fall ein Gewinn. Zumal sie auch mit Neuem aufwarten. Das von Migros Catering Services betriebene Kafi Züri etwa hat «Züri-Schnorre» auf der Karte, Ciabatta-Brot mit warmen Füllungen wie Kalbsgeschneitzeln oder Rindstroganoff. Péclards Rooftop wartet mit Dumplings auf, heisse asiatische Teigtaschen, vom Wagen serviert. Rolf Hiltl bietet im PKZ-Haus mehr Kaffee- und Cocktail-Kompetenz als in seinem Hauptbetrieb und den eigens für diesen Betrieb kreierten Drink «Terrace Turicum» (Turicum Gin, Soda, Basilikum, Gurke).

Selber hat sich Hiltl bereits bestens eingelebt: «Ich bin ja eigentlich nicht so der Bahnhofstrassen-Typ», gibt er zu, «aber jetzt habe ich so viel Spass an der neuen Location, dass ich gleich mein Büro hierhin verlegt habe. Ich werde wohl noch einige Zeit mit meinem Laptop hier oben tätig sein.»



Das «Yooji's» startete die neue Bahnhofstrasse-Gastro-Welle.



Centre & Samedinger

Nachgefragt Werner Huber

Buchautor von «Bahnhofstrasse Zürich. Geschichte – Gebäude – Geschäfte». Erschienen im Juni 2015, Edition Hochparterre, 300 Seiten, rund 750 Fotos und Pläne, 98 Franken.

Was ist die Rolle der Gastronomie an einer Einkaufsmeile wie der Zürcher Bahnhofstrasse? Die Gastronomie belebt und beruhigt zur gleichen Zeit. Restaurants und vor allem Boulevard-Cafés bringen Kunden und Gäste in die Gegend, was Frequenz bringt. Mit solchen Angeboten werden aber auch Ruhepole geschaffen: Die Leute können sich etwas ausruhen – bevor sie dann möglicherweise weiter shoppen gehen.

Warum sehen wir jetzt eine Renaissance der Gastro-Betriebe? Das hat verschiedene Gründe. Die Leute von «Yooji's» haben für ihr Parterre-Lokal in Bahnhofsnähe das Potenzial dieser stark frequentierten Lage gewirtet. Systemgastronomie können dank ihrer hohen Volumen auch anders rechnen als konventionelle Wirte. Mit den neuen Dachrestaurants im

PKZ- und im Modissa-Haus wollen die Mode-Anbieter einen weiteren Grund für den Besuch ihrer Häuser schaffen. Wie im klassischen Warenhaus wird die Kundin zuerst durchs ganze Haus geführt, bevor sie dann oben im Restaurant ankommt. Es ist ein Magnet, das zusätzliche Kunden bringt.

Wohin würden Sie einen Ortsfremden schicken, um etwas von der Gastro-Tradition der Bahnhofstrasse zu spüren? Wohl zunächst ins Café Sprüngli am Paradeplatz, das älteste noch existierende Lokal. Es besteht seit 1859, also noch vor Baubeginn der Bahnhofstrasse, der erst 1864 einsetzte. Zum zweiten ins «Aurora», das ehemalige Café Ernst: Das Lokal im ersten Stock führt mit einem zeitgemässen Interieur die Tradition der alten Bahnhofstrasse weiter und bietet einen spannenden Ausblick auf die belebte Strasse. ag

Wein

Sechs «Ikonen des Schweizer Weins» ausgezeichnet

Gault Millau Schweiz und Swiss Wine Promotion haben zum dritten Mal ihre «Top 100» der besten Schweizer Winzer präsentiert. Neu dabei ist, dass die Fachjury dieses Jahr erstmals sechs «Ikonen des Schweizer Weins» heraushebt: es sind dies Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand Cour (GE); Louis-Philippe Bovard, Domaine Louis Bovard (VD); Jacques Tatasiore, Domaine de Rochette (NE); Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Laudisaz; Martha und Daniel Gantenbein, Gantenbein Wein (GR) sowie Feliciano Galdi und Alfred de Martin, Galdi Vini (TI).

Guide

Slow Food mit kulinarischer Stadtführer-App

Slow Food Zürich hat eine neue Smartphone-App lanciert, die über 100 Empfehlungen zu Restaurants, Street-Food, Cafés oder Produzenten in Zürich beinhaltet: «Slow Food Planet». Die internationale Bewegung sammelt damit weltweit die Empfehlungen ihrer lokalen Gruppen, informiert zu Qualität, Sauberkeit und Fairness der jeweiligen Gastronomiebetriebe und Nahrungsmittelanbieter. Die User können dabei nach verschiedenen Kriterien filtern. Der digitale Guide richtet sich laut Slow Food an die lokale Bevölkerung und «an Reisende aller Art.» sag

www.slowfoodzuerichstadt.ch/app

ANZEIGE

Hausbäcker der Schweizer Gastronomie.

Romer's Bäckerhandwerk hat über vierzig Jahre Tradition. Sie schaffen das in wenigen Minuten. Mit unseren hochwertigen, in der Schweiz hergestellten Backwaren und Konditoreiprodukten. Damit Sie Ihre Kunden zu jeder Zeit mit offenen, süßen und salzigen Köstlichkeiten überraschen können. Nebst Hotels, Restaurants und Cafés bedienen wir auch andere Unternehmen mit vielen Gästen.

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



«Gute Rohstoffe ohne allzu viel Schnörkel» – das macht laut «Genusswoche 2015»-Schirmherr Paolo Basso die Tessiner Küche aus.

swiss-image/Studio Papi

Weine nicht noch auf Subregionen aufteilen sollten. Ich spreche hier vom Marketing.

In diesen Tagen hat die Weinlese 2015 begonnen. Welche Prognose wagen Sie? Wenn das Wetter noch einige Tage hält, werden wir einen hervorragenden Jahrgang haben.

Sie selbst bieten während der Genusswoche in Locarno einen Vortrag über die «Geheimnisse des Weines» an. Um welche Geheimnisse handelt es sich?

Letztlich hat der Wein keine Geheimnisse. Es sind höchstens Geheimnisse, weil wir als Konsumenten nicht in der Lage sind, den Wein richtig zu verstehen. Wer degustieren lernt, kann diese Geheimnisse mit der Zeit kennenlernen.

Sie helfen also, den Wein zu verstehen und so das Geheimnis zu entdecken?

Meine Arbeit ist wie die eines Führers in einem Museum. Dort hilft der Führer oder die Führerin beispielsweise, ein Bild zu verstehen. Warum wurden bestimmte Farben oder Motive gewählt? In welchem Kontext entstand ein Bild? Wir machen dasselbe mit dem Wein.

Im Tessin gibt es immer noch viele Touristen, die gerne einen «Boccalino», einen kleinen Krug Wein verlangen. Einige Grotti servieren den Wein in Keramikschälchen. Wie stehen Sie zu dieser Tradition?

Ich halte nichts davon. Dem Wein tut man so keinen Gefallen. Für den Geschmack ist es nichts. Aus nostalgischen Gründen kann man es tun, genauso wie bestimmte Menschen gerne Oldtimer fahren, auch wenn diese lärmig sind und Unmengen Benzin brauchen. Nur die «Erinnerung an alte Zeiten» ist eine Legitimation für die Boccalini. Heute haben wir Gläser, die dem Geschmack des Weines förderlich sind. Und wir sollten diese auch verwenden.

Noch ein Wort zu Ihrer Person: Was hat sich in Ihrem professionellen Leben geändert, seit sie 2013 Weltmeister der Sommeliers geworden sind?

Dieser Sieg in einem internationalen Wettbewerb hat mein professionelles Leben total verändert. Vor dem Sieg war ich als guter Sommelier angesehen, heute schätzt man mich als den besten Sommelier der Welt. Mit diesem Titel erhielt ich Zugang zu einem weltweiten Kontext, nicht nur Schweiz oder Europa. Ich arbeite nun sehr viel im Ausland. Zudem bin ich selbst ein Weinproduzent geworden. Ohne den Titel wäre dies nicht möglich gewesen.

«Einmal im Jahr Gaumenfreude»

Paolo Basso, Sommelier-Weltmeister des Jahres 2013, ist Schirmherr der Schweizer Genusswoche, die heute Donnerstag beginnt. Ein Gespräch über die Ziele des Events.

GERHARD LOB

Paolo Basso, was ist für Sie persönlich das Spezielle an einer Genusswoche?

Für mich ist wichtig, dass die Öffentlichkeit dank der Genusswoche für Ernährungsfragen und gastronomische Fragen sensibilisiert wird, aber auch für lokale landwirtschaftliche Produkte. Wenn wir von Ernährung sprechen, sprechen wir letztlich auch davon, wie wir mit unserem Körper umgehen.

Das gemeinsame Speisen ist ebenfalls wichtig. Es ist sogar sehr wichtig. Es geht um die Entdeckung und Wiederentdeckung der Tafel, «la tavola», als Ort des gemeinsamen Mahls. Am Tisch trifft

man Familie, Freunde, diskutiert und sozialisiert untereinander. Ich bin viel unterwegs und stelle fest, dass Menschen in Hotels oder Restaurants oft alleine am Tisch sitzen beziehungsweise mit ihrem Computer. Ich sehe aber auch Familien, die am Tisch nicht mehr miteinander sprechen.

Im Tessin gibt es mittlerweile haufenweise Gastronomiewochen sowie Wein- und Kastanienfeste im Herbst. Macht man sich da nicht gegenseitig Konkurrenz?

Man darf die Dinge nicht durcheinanderbringen. Wein-feste sind Volksfeste und sorgen dafür, dass Leute Spass haben. Die Genusswochen wollen, dass die Menschen ins Restaurant gehen, dass sie entdecken, was Köche zu leisten in der Lage sind. Bei Familien kann dies auch eine erzieherische Komponente haben. Als ich noch selbst in der Gastronomie tätig war, tauchte einmal eine Familie auf. Die Mutter sagte ihren Kindern,

sie sollten genau kosten, denn solche Speisen könne sie zu Hause nie selbst zubereiten. Das ist Erziehung zum guten Geschmack, und ich habe dies viel in Frankreich und in der Romandie gesehen. Ich war beeindruckt.

Gerade junge Menschen klagen häufig, dass es zu teuer sei, auswärts zu essen.

Das ist eine Ausrede. Für viele Dinge wird viel Geld ausgegeben. Ich fände es gut, wenn junge Leute auch nur einmal im Jahr in ein qualitativ gutes Restaurant gingen, um die Entdeckung der Gaumenfreuden zu machen. Das wäre wichtig.

Sie reisen viel und sind weltweit unterwegs. Wie beurteilen Sie ganz generell die Qualität der Tessiner Küche?

Der Standard ist sehr hoch. Mir gefällt, dass sich die Tessiner Küche auf das Essenzielle konzentriert, auf gute Rohstoffe ohne allzu viel Schnörkel. Molekularküche gefällt mir beispielsweise nicht. Ich mag unsere seriöse, nüchterne und authentische Küche mit hervorragenden Zutaten. Zu viele Gewürze sind auch nicht Teil unserer Küche. Natürlich hat am Ende jeder Chef aber sein eigenes Rezept.

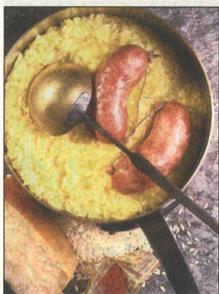
Kommen wir zu den Weinen. Die Qualität vieler Weine aus dem Tessin hat in den letzten Jahren klar zugelegt. Wie erklärt sich das?

Die Önologen haben gewaltige Fortschritte gemacht, viele haben in der Schweiz oder im Ausland studiert. Sie sind gereist und haben ihre Kenntnisse vertieft. Dies hat Früchte getragen. Vor allem gab es eine mentale Öffnung. Vor 30 Jahren hat man nur geschaut, was die Nachbarn gemacht haben.

Das Tessin kennt die vier Regionen Locarnese, Luganese, Mendrisotote und Bellinzonese. Haben diese Regionen in Bezug auf die Weine besondere Charakteristiken?

Bei gewissen Jahrgängen – etwa 2013 – kann man feststellen, dass der Säuregehalt von Weinen aus dem nördlichen Tessin höher ist. Das kann aber nur ein Spezialist feststellen. Ich bin der Meinung, dass wir vereinfachen und die Tessiner

Programm Risotto und Locarno



Tessiner Risotto: ein Fokus an der Genusswoche. Schweiz Tourismus

Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf hat gestern Mittwoch in Bern die Schweizer Genusswoche offiziell eröffnet. Seit 15 Jahren gewinnt die Genusswoche in der ganzen Schweiz immer mehr an Boden. Das «Fest der guten, sauberen und gerechten Nahrung», wie Slow Food es nennt, ist ein Treffen der Feinschmecker des Alltags.

Die besondere Auszeichnung als «Schweizer Genussstadt 2015» kommt Locarno zu. Die Wahl erfolgte dabei nicht ganz zufällig. Denn Locarno liegt nahe zu Mailand und damit zur diesjährigen Weltausstellung, die sich unter dem Thema «Den

Planeten ernähren, Energie für das Leben» in besonderer Weise Ernährungsfragen widmet. Darum hat sich Locarno als «Schweizer Genussstadt» im Mai auch an der Expo 2015 in Mailand präsentiert.

Das Organisationskomitee hat für Locarno und Umgebung eine Vielzahl von Veranstaltungen für den Zeitraum zwischen dem 17. und 27. September zusammengestellt. «Wir freuen uns sehr über all die Initiativen und Aktivitäten, welche die Freude am Essen und guten Geschmack teilen», sagte Locarnos Stadtpräsident Alain Scherrer anlässlich der Präsentation der Genusswoche.

Ein Blick ins Programm zeigt, dass dem Risotto besondere Aufmerksamkeit zuteil wird: Am 25. September werden auf der Piazza Grande 13 Chefköche ebenso viele unterschiedliche Risotti anrühren. Zwei Tage später findet für die Karnevalsgesellschaften die 2. Tessiner Meisterschaft im Risottokochen statt. Dazu kommt ein Festtag für Bierbrauer. Zudem darf ein Weinfestival nicht fehlen. Und 31 Restaurants in der Region bieten im Rahmen der Genusswochen spezielle Risotto-Menüs an. Ein Teil der Einnahmen aus dem Risotto-Festival wird gespendet. gl

www.gout.ch

Paolo Basso



PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

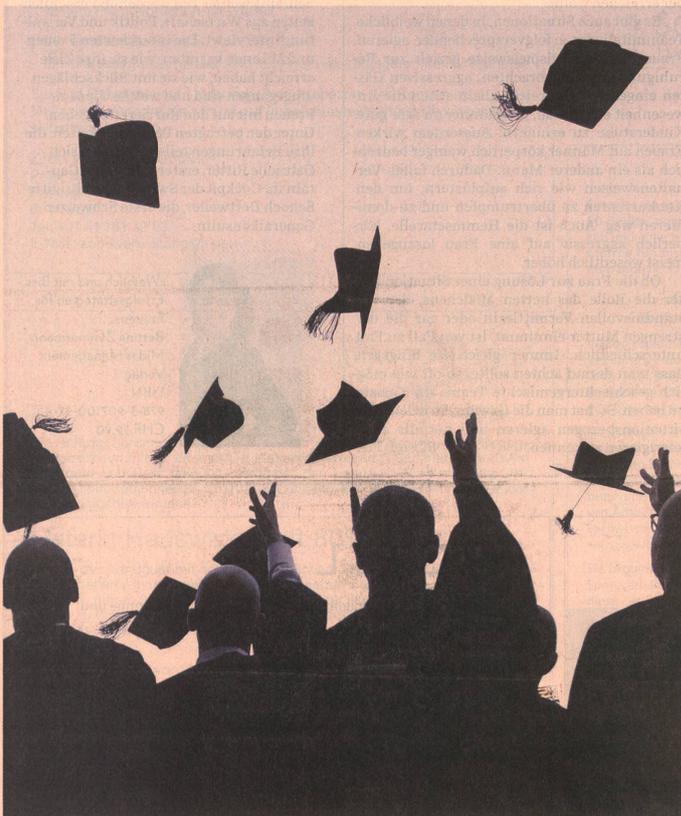
htr **hotel revue**

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 38 · 17. September 2015

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



THEMENBILD: KEYSTONE

ERFAHRUNGEN EINES EHEMALIGEN

Im Frühjahr 2013 stellte ich mir als Hotelier die folgenden Fragen: Brauche ich überhaupt ein Nachdiplomstudium? Was bringt es mir? Was kann ich dabei lernen? Könnte ich das Geld nicht auch anders investieren? Um die Antwort in einem Satz zu geben: Ich habe es nicht bereut und ich würde mich wieder für das NDS HF Hotelmanagement entscheiden. Persönlich hat es mir sehr viel gebracht. Ich habe viel Neues gelernt und konnte bereits erworbenes Wissen vertiefen. Ausschlaggebend für mein positives Fazit sind die folgenden Punkte:

Unterrichtszeiten

Den Unterricht in vier Modulen auf jeweils gut zwei Wochen aufzuteilen, ist perfekt für Hotelieren und Hoteliers. Man ist weg von seinem Betrieb und kann sich voll und ganz auf die Schule konzentrieren. Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Nachher kann sich jeder wieder seinem Beruf widmen, mit dem Wissen, sich erst im nächsten Modul wieder mit dem Schulstoff auseinandersetzen zu müssen.

Referenten und Themenmix

Die Referenten sind Koryphäen auf ihrem Gebiet und konnten jederzeit den Bezug zur Praxis herstellen. Die Lektionen waren durch Gruppenarbeiten, Selbststudium, Frontalunterricht und Präsentationen unsererseits sehr abwechslungsreich. Im Modul MENSCH setzt man sich intensiv mit Themen wie Charakter und Führung, Gruppenprozesse und Teamentwicklung, Mitarbeiterpolitik sowie praktischem Management auseinander. Im Modul MARKT ging es um Online Marketing, Positionierung, Revenue Management und Big Data. Verschiedene As-

pekte des Finanzmanagements wurden im Modul MITTEL bearbeitet. Im Vorfeld des Moduls HOSPITALITY wurde in der Gruppe über mehrere Wochen ein eigenes Echtzeitprojekt ausgearbeitet, im Modul selbst dann der Businessplan erarbeitet und dieses am Ende den Projektteilnehmern präsentiert.

Diplomarbeit

Jeder Absolvent stiess während der Diplomarbeit an seine Grenzen. Einige bei der Themenfindung, andere hatten während der Umsetzung plötzlich eine Schreibblockade und wiederum andere waren kurz vor Abgabe gar nicht mehr sicher, ob sie überhaupt das richtige Thema gewählt hatten. Mir sind alle Phasen bestens bekannt. Die Diplomarbeit war ein hartes Stück Arbeit, hat aber jeden von uns weitergebracht. Es war eine spannende und wichtige (Lebens-)Erfahrung.

Netzwerk

Schon während der Weiterbildung konnten wir von unseren NDS-Bekanntschäften profitieren, und wir hoffen, dass sich das Netzwerk auch in Zukunft auszahlen wird. Sei es durch unseren eigenen Zyklus oder durch die Ehemaligenverbindung VDH (Vereinigung diplomierter Hoteliers).



Daniel Kost
Vizedirektor Hotel Belvoir Rüschlikon
Absolvent Zyklus 40 NDS HF
Hotelmanagement

ZITAT
DER WOCHE

«Ein Teil der Arbeit
ernährt, der andere formt:
Die Hingabe an die Arbeit
ist es, was uns formt»

Antoine de Saint-Exupéry, Schriftsteller und Pilot (1900-1944)

AGENDA

24. SEPTEMBER

«Dekorationskurs», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. SEPTEMBER

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

15. OKTOBER

«Fachkurs: Lebensmittelverluste vermeiden», bei United Against Waste, Gümliigen
www.hotelbildung.ch/agenda

16. OKTOBER

«L-GAV Informationsveranstaltung», von hotelleriesuisse, im Kultur- und Kongresszentrum La Poste, Visp
www.hotelbildung.ch/agenda

19. OKTOBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coach», von hotelleriesuisse, im Hotel Teufelhof, Basel
www.hotelbildung.ch/agenda

14. NOVEMBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, im GastroBaselland, Liestal
www.hotelgastrounion.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

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

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 3)

Unfälle und Gesundheitsprobleme, die sich zum Beispiel durch muskuloskeletale Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- oder Nackenschmerzen äussern, führen teilweise zu massiven Leistungseinbussen oder längeren Absenzen vom Arbeitsplatz.

Oft werden Unfälle auf menschliches Fehlverhalten zurückgeführt. Wer bei der Unfallverhütung den Faktor «Mensch» ernst nimmt, muss neben dem Arbeitsklima im Betrieb auch die Arbeitsorganisation hinterfragen. Denn diese Aspekte haben einen grossen Einfluss auf das Verhalten der Mitarbeitenden und tragen entscheidend zur Motivation und letztendlich zur Produktivität und Qualität bei.

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

TEAMS PROFITIEREN VOM MIX DER GESCHLECHTER

«Frauen sind von der Venus, Männer vom Mars» – aber leben tun beide auf der Erde. So unterschiedlich die Geschlechter in ihrem Empfinden und Wirken sein mögen, gut kombiniert, sind gemischte Teams ein Erfolgsgarant.

So wie sich die Einzelteile Ying und Yang gemeinsam zur perfekten Form, dem gefüllten Kreis respektive der Kugel ergänzen, so sind auch Teams erst ganz, wenn weibliche und männliche Eigenschaften ausgewogen sind. Hier ist bewusst von Eigenschaften und nicht von Männern und Frauen per se die Rede. Schliesslich gibt es Männer, die sich in ihrer Denk- und Handlungsweise sehr empathisch und integrativ verhalten, was man in der Regel eher Frauen zuschreibt. Umgekehrt gibt es Frauen, die sich und ihre Ziele kompetitiv kämpferisch durchzusetzen wissen, was im allgemeinen eher Männern attestiert wird.

Für den Erfolg eines Teams ist es zweitrangig, ob wirklich ein Mann männlich und eine Frau weiblich agiert und reagiert. Wichtig ist, dass beide Seiten situationsbezogen gelebt werden. In jedem Job gibt es Herausforderungen, die besser mit weiblicher Intuition statt mit männlicher Logik, mit mütterlicher Wärme statt mit väterlicher Strenge zu bewältigen sind oder eben auch umgekehrt.

Ob der weiche oder doch der harte Kurs zum Ziel führt, hängt nicht nur vom Steuernmann/der Steuerfrau ab, sondern vom jeweiligen Gegenüber. Gerade im Umgang mit Gästen aus Kulturen, in denen Frauen in der Öffentlichkeit nichts zu melden haben, macht es wenig Sinn, wenn ein weibliches Teammitglied als Gesprächspartnerin auftritt. Selbst wenn sie von der Teamhierarchie und vom fachlichen Know-how her den höheren Status hat als ihr männlicher Mitarbeiter. Der Gast aus einem män-

nerdominierten Land wird sich wohler fühlen, wenn er mit einem Mann verhandeln kann. Als Frau mag man sich darüber aufregen – schliesslich hat man seine Position nicht geschenkt bekommen, sondern erarbeitet. Manchmal so gar härter als mancher Mann. Als kluge Frau weiss man aber den männlichen Mitarbeitenden oder Kollegen so zu briefen und einzusetzen, dass beim Gespräch das herauskommt, was man selber erreichen wollte.

Es gibt auch Situationen, in denen weibliche Teammitglieder erfolversprechender agieren. Frauen werden beispielsweise gezielt zur Beruhigung von aufgebracht, aggressiven Gästen eingesetzt. Oft reicht allein schon die Anwesenheit einer Frau, um Männer an ihre gute Kinderstube zu erinnern. Ausserdem wirken Frauen auf Männer körperlich weniger bedrohlich als ein anderer Mann. Dadurch fallen Verhaltensweisen wie sich aufplustern, um den Konkurrenten zu übertrumpfen und zu dominieren weg. Auch ist die Hemmschwelle, körperlich aggressiv auf eine Frau loszugehen, meist wesentlich höher.

Ob die Frau zur Lösung einer Situation besser die Rolle des netten Mädchens, der verständnisvollen Vermittlerin oder gar die der strengen Mutter einnimmt, ist von Fall zu Fall unterschiedlich. Immer gleich ist hingegen, dass man darauf achten sollte, so oft wie möglich geschlechtergemischte Teams im Einsatz zu haben. So hat man die Gewähr, in jedem Fall situationsbezogen agieren und notfalls auch korrigieren zu können.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

WEIBLICH UND MIT BISS

Die Wirtschaft will und braucht gute Frauen, aber dennoch sind Frauen sowohl im Top-Management als auch in Aufsichtsräten immer noch untervertreten. Während die Politik für eine Frauenquote plädiert, ist Bettina Zimmermann überzeugt, dass es genügend qualifizierte Frauen gibt, die sich aber einfach zu wenig zutrauen. In ihrem Buch «Weiblich und mit Biss – Erfolgsstrategien für Frauen» zeigt die Unternehmerin und Dozentin, wie sich Frauen immer wieder mentale Barrieren setzen, die sie daran hindern, den nächsten Karriereschritt anzupacken. Im ersten Teil ihres Buches präsentiert die Autorin fünf konkrete Schritte, wie Frauen den Weg in die Chefetagen erreichen können. Im zweiten Teil werden 16 Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung interviewt. Die interviewten Frauen und Männer verraten, wie sie ihre Ziele erreicht haben, wie sie mit Rückschlägen umgegangen sind und welche Tipps sie Frauen mit auf den Karriereweg geben. Unter den befragten Persönlichkeiten, die ihre Erfahrungen teilen, befinden sich Gabrielle Ritter, erster weiblicher Captain im Cockpit der Swissair, und Brigitta Schoch Dettweiler, die erste Schweizer Generalkonsulin.



«Weiblich und mit Biss – Erfolgsstrategien für Frauen»
Bettina Zimmermann
Midax Management Verlag
ISBN
978-3-907100-97-4
CHF 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
- Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-

Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

GASTROJOB.ch
DAS GROSSE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1000 Jobangebote
10% Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare



Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

- **Lehrgänge auf die Berufsprüfungen**
Beginn März 2016 – Chefkoch/köchin
– Bereichsleiter/in Restauration
– Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Beginn Juni 2016 – Chef de Réception (Basismodule)
Beginn August 2016
- **Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen**
Beginn Juli 2016
– Küchenchef/in
– Leiter/in Restauration
– Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
– Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/innen (Lehrmeisterkurse)
5 x jährlich: Februar, April, Juni, September und November

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

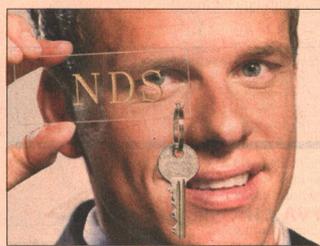
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

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

LEITUNG Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Für das ****SeminarHotel am Ägerisee, Unterägeri, Kanton Zug, suchen wir einen engagierten und gästerorientierten

Hoteldirektor (m/w)

Das SeminarHotel am Ägerisee hat 89 moderne, grosszügige Zimmer, 14 Seminarräume mit moderner Technik, einen grossen neuen Festsaal für Anlässe und das grösste Licht- und Wasserspiel der Schweiz.

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- Aktive Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Akquirierung von Neukunden und persönliche Betreuung der VIPs
- Auswahl, Weiterentwicklung und Betreuung der Mitarbeiter
- Erstellung und Umsetzung der Marketing- und Sales-Pläne
- Erstellen des Jahresbudgets, monatliches Reporting in Zusammenarbeit mit dem Controlling

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position
- Kunden- und Führungskompetenz
- Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Sie haben die Fähigkeit, ein gut ausgebildetes Team zu motivieren
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Dafür erhalten Sie von uns:

- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit einem leistungsgerechten Einkommen

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft und schätzen den Kontakt mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Zobel Verwaltungs GmbH
Peter Müller
Postfach 1813
6341 Baar
Tel. +41 41 761 42 00
E-Mail: zobelverwaltung@bluewin.ch

38860-12291

Machen Sie einen Karrieresprung

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Dank innovativer F & B-Angebote Mehrwert für Kunden schaffen. Die Wettbewerbsvorteile eines Hotels im Topsegment mit sehenswertem Design, beeindruckender Architektur, grosszügigem Spa, Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern optimal nutzen. Dies in einer einzigartigen deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen für hoch anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick fürs Detail. Das Wichtigste: Die einmalige Chance das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Leiter/in des à la carte Restaurants

Spektakuläres Deluxe Design-Hotel

Sie leiten mit Umsicht und Geschick das neugestaltete à la carte-Restaurant mit 60-80 Plätzen und einer 6-10-köpfigen Crew; darunter ein Stv. Restaurantleiter (Sommelier). Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie aussergewöhnliche Erlebnisse für die Restaurantkunden. Das darf übrigens auch ruhig mal mit Filetieren, Tranchieren oder Flammbieren verbunden sein. Das Angebot des Restaurants wird unter Ihrer Leitung sukzessive ausgebaut.

Führungserfahrene Damen und Herren aus der Spitzgastroonomie – professionelles Nachwuchskader ist ebenfalls willkommen – erhalten die Chance auf einen zunächst bis April 2016 befristeten Vertrag. Der Anschlussvertrag ist gewährleistet wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind: Ihnen gefällt's im Unternehmen und Sie machen einen erstklassigen Job. An beiden zweifeln wir keine Sekunde. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch per 1.12.2015. – Wollen Sie einen Karrieresprung machen? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Sa/So auf +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

38804-12290

Sportchalet Mürren

Für unseren ganzjährigen Betrieb, das Sportchalet Mürren mit 90 Betten, Vollpensionsangebot, Sonnenterrasse, Tennisplätzen und einer engen Zusammenarbeit mit dem Sportzentrum Mürren für unsere Sportgruppen, suchen wir eine/n erfahrene/n motivierte/n

Gastgeberin/Gastgeber

Eintritt: 1. Mai 2016 oder nach Übereinkunft

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung des Sportchalets, die Motivation Ihrer Mitarbeiter und die Umsetzung der vorgegebenen Ziele. Sie sind Ansprechperson für Ihre Gäste und Partner. Dazu werden Sie durch ein erfahrenes Team unterstützt.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie mehrjährige Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebs. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent hilft Ihnen, die administrativen Arbeiten termingerecht zu erledigen. Sie besitzen solides Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Sie akquirieren aktiv Kunden in allen Märkten sowie bei den Sportverbänden als auch bei Jugend und Sport und fördern diese Zusammenarbeit.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben ihnen die entsprechende Unterstützung in den saisonalen Spitzenzeiten. Als sprachgewandte, gästerorientierte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu.

Haben wir Sie angesprochen?

Mehr Infos unter www.muerrren.ch/sporchalet

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung:

Ralph von Allmen
Hotel blumental
3825 Mürren
E-Mail: blumental@muerrren.ch

38838-12303

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten auf die
Wintersaison 2015/2016 das bekannte

Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse
Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten.
Auf Wunsch mit Wirtwohnung.

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

38147-12252

Wir suchen Sie:

GastgeberIn/-paar

für 3*-Hotel mit Restaurant in Graubünden auf Winter 2015/16 für langfristiges Engagement! Hervorragende Ausgangslage für aktive JungunternehmerInnen mit operativer Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie und im Bereich Vermarktung/Verkauf.

Angebote unter Chiffre 38524-12299 an htr@hotel.rueve.com,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38804-12298



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 MitarbeiterInnen 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, Hilfligweg 10, 3172 Niederwangen, dominik_stalder@bluewin.ch – www.landguet.ch

38896-12262

KLOSTER FISCHINGEN

[denk mal]

Grosszügige Räume, lange Gänge mit Tonplattenböden und wärmende Holzböden prägen die Ambiance im Seminarhotel Kloster Fischingen. Unsere Gäste schlafen in den ehemaligen Mönchszimmern. Vor zwei Jahren haben wir das Haus vollständig erneuert und neu ausgestattet. Ein sorgfältig renoviertes Bundesdenkmal mit moderner Einrichtung, Historisches und Neuzeitliches geschickt kombiniert. Ein einmaliger Ort, nicht nur für unsere Gäste, sondern auch als Arbeitsort.

Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft (80-100%)

Zusammen mit unserem eingespielten und einsatzfreudigen Team pflegen Sie das besonders wertvolle Haus und präsentieren es unseren Gästen täglich mit Freude. Ihre wichtigsten Aufgaben sind

- praktische Mitarbeit beim Zimmerdienst, bei der Bereitstellung der Seminarräume und bei der Reinigung des Hauses
- Planung und Kontrolle des Personaleinsatzes
- Materialeinkauf und -bewirtschaftung
- Pflege und Unterhalt der Arbeitsmittel
- Mitarbeit bei der laufenden Weiterentwicklung des Hauses

Unsere erfahrenen Mitarbeiterinnen freuen sich auf eine Chefin, die mit anpackt, weitsichtig und transparent plant, die klare Vorstellungen vom Ziel hat und doch offen ist für Anregungen. Die anspruchsvolle Arbeit soll Freude bereiten durch unterstützende Zusammenarbeit.

Mehr über uns und das Stellenangebot erfahren Sie unter
www.klosterfischingen.ch/Service/JOBS

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 2. Oktober 2015 an die Direktion Kloster Fischingen, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, direktion@klosterfischingen.ch.

38820-12295



Chef de Rang (m / w)

Sorell Hotel Rigiblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

per sofort

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

SORELL
HOTELS SWITZERLAND



38522-12297



Ob frühmorgens zum Alpfrühstück, mittags zu Pizzoccheri oder nachmittags auf eine Riesencremeschnitte... Der Sesselflit bringt Gäste, Einheimische und auch die Mitarbeiter bis an die Türe unseres Bergrestaurants im authentischen Hüttenstyle.

Wir suchen ab Juni 2016 für das Bergrestaurant Alp Languard eine/n

Betriebsleiter/in

Sie lieben die Berge, sind naturverbunden, charmant, unkompliziert und flexibel. In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick.

Sie haben Führungserfahrung mit einem kleinen Team, arbeiten gerne aktiv mit und verfügen über einen Leistungsnachweis im à la carte Service. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Italienischkenntnisse wären von Vorteil.

Das Bergrestaurant Alp Languard mit 100 Sitzplätzen ist jeweils von Anfang Juni bis Mitte Oktober geöffnet. Während des Sommers finden diverse Events wie Hüttenabende und sonntägliche Ländlermusik statt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Nicole Pampel.
Sporthotel Pontresina, Via Maistra 145, 7504 Pontresina
n.pampel@sporthotel.ch

BOCK
AUF ALP LANGUARD

38527-12302

KLOSTER FISCHINGEN

[denk mal]

Im Kloster Fischingen findet man eine überraschende Vielfalt mit Seminarhotel, Restaurant, Schreinerei, Brauerei, Kulturprogramm, Schule und Benediktinermönchen. Und mittendrin die Küche. Hier weiss man, dass Essen mehr ist als Verpflegung. Essen ist Gesundheit, Geselligkeit, Lebensfreude. Die Küche ist Herzstück für das Wohlbefinden der Menschen. Das stellt hohe Ansprüche ans Team der Küche, das mit Phantasie, Gestaltungsfreude, täglich neuer Motivation und produktiver Routine am Werk ist.

Reizt Sie die Herausforderung, in diesem einmaligen Haus, an diesem einzigartigen Ort Ihren Beitrag zu einem unverwechselbaren und überraschenden Angebot zu leisten? Dann könnte die Küche im Kloster Fischingen schon bald Ihr neuer Wirkungsort sein. Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung

Küchenchef/Küchenchefin

und

Jungköchin/Jungkoch

Weitere Informationen zu diesen beiden Stellenangeboten finden Sie unter www.klosterfischingen.ch/Service/JOBS

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 2. Oktober 2015 an die Direktion Kloster Fischingen, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, direktion@klosterfischingen.ch.

Für lebhaftes Hotel im BEO, Nähe Jungfrauregion, suchen wir eine **Gesch.-F., Stellvertretungspaar mit Fachabschl.** Top-EDV- und -Englischkenntnisse erforderlich.

Ziel: business takeover.
Anfragen unter Chiffre 38478-11930 an htr@hotelrevue.com, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38478-11930

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38105-11732

Dort arbeiten,
wo andere
Ferien machen!



www.jobszermatt.ch

38407-12287

hotelfachschule thun

soul passion system



Die Hotelfachschule Thun ist eine Höhere Fachschule und bildet junge Erwachsene in 3 Jahren zum «Dipl. Restaurateur-Hôtelier HF» bzw. zur «Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» aus. Sie hat sich in den knapp 30 Jahren seit der Gründung einen ausgezeichneten Ruf als innovative und dynamische Ausbildungsstätte geschaffen.

Unser Leiter Fachausbildung möchte seine Leitungsfunktion abgeben und sich bis zur Pensionierung auf sein Unterrichtspensum beschränken. Wir suchen deshalb auf den 1. April 2016 oder nach Vereinbarung den oder die Nachfolger/in als

Leiter/in Fachausbildung und Referent/in (Vizedirektor/in)

In dieser Funktion übernehmen Sie die Führungsverantwortung für die Unterrichtenden im Bereich der Fachausbildung (Module in Küche, Service, Front Office, Housekeeping, Hotel-, Restaurantmanagement). Der Beschäftigungsgrad beträgt zu Beginn 80 Prozent und kann nach der Einführungsphase auf 100 Prozent ausgebaut werden.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Verantwortung für fachliche, didaktische und organisatorische Belange der Fachausbildung
- Koordination und Durchführung von Marketing-, Kommunikations- und Sales-Massnahmen für die Gesamtschule
- Unterricht im Bereich Front Office/Hotelmanagement
- Leitung Praktikumswesen
- Nach Bedarf Leitung von Projekten im Rahmen der Gesamtunternehmung

Sie verfügen über eine fundierte höhere Ausbildung (z. B. Hotelfachschule und NDS-Hotelmanagement HF). Ihre mehrjährige Führungs- und Ergebnisverantwortung haben Sie im Bereich der Hotellerie erworben. Unterrichtserfahrungen sowie eine methodisch-didaktische Ausbildung runden Ihr Profil im Idealfall ab.

Wir bieten Ihnen eine spannende, herausfordernde Tätigkeit mit hohen Gestaltungsmöglichkeiten und einem motivierten Team. Eine umfassende Einführung durch den aktuellen Stelleninhaber ist garantiert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis spätestens 12. Oktober 2015 vorzugsweise in elektronischer Form an:

Christoph Rohn, Direktor, oder Urs Bachmann, Leiter Fachausbildung
bewerbung@hfthun.ch

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37, Postfach 113
3602 Thun
Telefon 033 227 77 77
www.hfthun.ch

38519-12294

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserte@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue



Eine neue Herausforderung ab sofort oder nach Vereinbarung

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Ausbildung, lieben den Kochberuf, arbeiten gern in allen Bereichen der Küche, dann melden Sie sich als **Koch/Köchin (auch Teilzeit möglich)**

Lieben Sie die persönliche Gästebetreuung? Dann sind Sie bei uns genau richtig als **Servicemitarbeiter/In (100% oder Teilzeit)**

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im familiären Ambiente.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Martina Kollreider:

Hotel Bänklialp, Bänklialpweg 25, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 73 73, Fax 041 639 73 74
marlina.kollreider@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch

Hier finden Sie Stellenangebote für die Bereiche:
Küche, Front Office, Housekeeping, Bar, Service, Personal, Ausbildung

38495-12286

SUISSE ROMANDE



HOTEL DE ROUGEMONT

L'Hôtel de Rougemont, Swiss Alpine Boutique Hotel & Spa

«Chez Nous – chez Vous»: Individuell wie im eigenen Chalet, aber komfortabel wie im Luxushotel – so heissen wir unsere Gäste im 2014 eröffneten Haus in den Waadtländer Alpen willkommen! Mit 33 Zimmern und Suiten, einem Spa mit Blick auf die Berge, feinsten Küche und alpiner Gemütlichkeit bieten wir Gastlichkeit par excellence.

Wir suchen für die Wintersaison 2015/16 folgende Mitarbeiter/innen:

- Rezeptionist
- Nachtportier
- Chef de Partie
- Servicemitarbeiter
- Barmitarbeiter
- Zimmermädchen
- Masseur
- Praktikant im Frontoffice
- Praktikant im Service

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und bringen nebst fachlicher Kompetenz auch gute Französischkenntnisse mit, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: info@hotelderougemont.com

Chemin des Palettes 14
1659 Rougemont
Switzerland

+41 26 921 01 01
info@hotelderougemont.com
hotelderougemont.com

38523-12292

Chef de Service (w/m)

Gastronomie BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per 1. November 2015

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



38508-12288

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

Albergo 4 stelle nel locarnese cerca un/a:

**ricezionista al 50% o al 100%
con almeno 2 anni di esperienza.**

Ottime conoscenze del tedesco e comprensione
dello svizzero tedesco.

Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese.
Conoscenza Fidelio. Data da convenire.

Interessati scrivere a cifra: 0 024-903451, Publicitas SA,
casella postale 1280, 1701 Friburgo.

38523-12292

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

SPARPOTENZIAL LEBENSMITTELABFALL

Mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen spart ein Betrieb durchschnittlich 2–6 % der Warenkosten. Um gezielte Massnahmen einzuführen, empfiehlt der Verein United Against Waste, in einem ersten Schritt die Abfälle zu messen. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist für den Betrieb bares Geld wert. Erhebungen aus den USA zeigen, dass im Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung durchschnittlich 2–6 % der Warenkosten eingespart werden können. Die Messung der Abfälle zeigt auf, wo und wie viel Abfall im eigenen Betrieb anfällt und wo noch Optimierungspotenzial besteht. Indem man weiss, welche Produkte am häufigsten weggeworfen werden, können bessere Entscheidungen für den Einkauf, die Produktion und die Angebotsgestaltung getroffen werden. Das Resultat sind spürbar weniger Warenkosten.

Hotel spart 3.000 Franken im Monat

Bisher fehlten jedoch spezifische Daten zu Lebensmittelabfällen in der Schweizer Hotelbranche. Gemeinsam mit dem Verein Uni-

ted Against Waste hat hotellerieuisse daher eine Erhebung der Lebensmittelabfälle in 17 Hotelbetrieben durchgeführt. Erste Ergebnisse zeigen grosses Sparpotenzial: So konnte ein Beispielbetrieb in nur drei Wochen seine Abfälle um 30 % reduzieren – und spart heute 3.000 Franken im Monat. Detailliertere Ergebnisse der Gesamterhebung werden kommenden Monat in der hotel revue veröffentlicht. In Fallstudien werden die Ergebnisse zudem laufend auf der Webseite von United Against Waste publiziert (www.united-against-waste.com/fallstudien).

Das richtige Werkzeug für jeden Betrieb

United Against Waste bietet verschiedene Werkzeuge für das Messen von Lebensmittelabfällen. Betriebe aus dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung können zwischen einer Gratis-App zur Selbstanalyse oder einer detaillierteren Analyse wählen: Die Gratis-App zur Erstanalyse bietet eine einfache Möglichkeit, die Menge der Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb aufzudecken. Hierfür wurde ein intuitives Tool ent-

wickelt, das allen Interessierten kostenlos zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann. Das laborierte Erhebungstool ermöglicht eine vertiefte Messung der Nahrungsmittelverluste. Dieses Angebot kann zudem kombiniert werden mit einer Beratung durch Christian Ecoeur, einem ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomieberater. Gemeinsam mit ihm werden die Daten analysiert und Lösungen gesucht. Das Resultat ist ein angepasster Massnahmenkatalog zur Nutzung des betrieblichen Sparpotenzials.



Corinne Wälti
Projektleiterin United Against Waste
www.united-against-waste.ch



THEMENBILD: KEYSTONE

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration
Wir vermieten auf die
Wintersaison 2015/2016 das bekannte

Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten. Auf Wunsch mit Wirtwohnung.

Poststr. 2, Pf 413, 8808 Pfäffikon SZ – 055 410 15 57
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch

38148-12108

Zu verkaufen im Tessin, Nähe Lugano

3-Sterne-Hotel mit 47 Zimmern

Möglichkeit zu vergrössern. Kontakt 079 621 83 72

38325-12300

Liehaberobjekt
Kapverdische Inseln / Santiago
Hotelresort (44 Betten)
mit Privatvilla
direkt am Atlantik
zu verkaufen
Kontakt: ukarius1@web.de

38413-12249

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

38907-11868

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

7130 ILANZ

RESTAURANT OBERTOR

WIR SUCHEN GASTRONOMEN

Einem innovativen Gastronom mit Flair fürs Unternehmerische bietet sich die Gelegenheit, ab dem Frühling 2016, das traditionsreiche Restaurant Obertor in der Altstadt von Ilanz zu übernehmen.

DIE LAGE

Die Lage ist in vielen Hinsichten spannend für einen Gastronomiebetrieb. Direkt neben dem historischen Wohnturm von Johannes Schmid von Grüneck, dem Obertor, am Rande der malerischen Altstadt gelegen, geniesst der Standort historischen Status. Ilanz, die erste Stadt am Rhein, ist der Ausgangspunkt für Entdecker und Genieser. Die Touristendestinationen Flims-Laax, Brigels-Obersaxen oder die Ruinaulta, auch als Swiss Grand Canyon bekannt, liegen vor der Haustüre.

DAS RESTAURANT

Eine Gartenterrasse mit unverbaubarer Aussicht in die Natur der Val Lumnezia, die Gasträume mit rund 40 Plätzen und der unverwechselbare Altstadtcharme machen das Objekt zum schmucken Bijou. Nach der umfassenden Erneuerung, erscheint das Restaurant ab nächstem Frühling in neuem Glanz.

WIR BIETEN

Um sich auf lange Frist eine Existenz aufzubauen, unterstützen wir den Pächter während der Aufbauphase gerne. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.restaurant-obertor.ch, mail@restaurant-obertor.ch
Telefon 079 602 40 17

38405-12328



Ich – altherwürdiger Landgasthof in Hohentannen TG suche neuen Pächter

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

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

38931-11897