

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 1-2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 01.01.2026

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

htr

8. Januar 2009
Nr. 1/2 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern/Berna
www.htr.ch



Sterne

Gemäss Madame Etoile stehen die Sterne für die Hotelerie auch 2009 gut.

Seite 7

Abstimmung

Das Gastgewerbe macht sich für ein «Ja» zur Personenfreizügigkeit am 8. Februar stark.

Seite 3

Salz

Gourmet-Salze sind im Trend. Aber auch sie bestehen eigentlich nur aus Natriumchlorid.

Seite 15

Manz-Dynastie

«Wir sind die vierte Generation, da überlegt man sehr gut, ob man andere Wege gehen will.»

Seite 17

Alexander und Michael Manz.



avec cahier français hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 233 Stellenangeboten

Klima schleudert



Ein seltenes Bild: Tief verschneite Palmen entlang der Monte-Ceneri-Passstrasse im Kanton Tessin.

Auf die weisse Pracht ist längst kein Verlass mehr. Trotzdem tun sich viele Touristiker beim Klimaschutz noch schwer.

THERES LAGLER

Es ist ein Winter der Extreme: Der Schnee liegt bis ins Flachland und die Messstationen zeigen rekordverdächtige Minustemperaturen an. Dieses Wintermärchen ist sicher Grund zur Freude, darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass im nächsten Jahr wieder ein Winter mit grünen Matten und Kunstschneehäufen folgen könnte. Das Klima ist aus den Fugen geraten. Aus diesem Grund will SchweizTourismus (ST) die Klimaveränderung in der Branche viel stärker thematisieren. «Die Präsentation der Klimastudie am letzten Ferientag war erst der Auftakt. Am kommenden Ferientag in Luzern wollen wir noch einen Zicken zulegen», betont ST-Direktor Jürg Schmid. Der Anlass ist dem Thema

«Nachhaltig oder erfolgreich?» gewidmet. Gemeint ist dies provokativ. Schmid ist überzeugt, dass Nachhaltigkeit ein Erfolgsszept für den Tourismus darstellt. Manche Touristiker, die sich konkrete Umweltschutzmassnahmen vorgenommen haben, gerieten allerdings ins Schleudern. Deren Umsetzung ist teilweise komplex.

Seite 5

Generationenwechsel Chefsessel kompetent besetzt

Wird der Direktor eines Unternehmens ausgewechselt, zum Beispiel weil der bisherige pensioniert wird, kann sich das einschneidend auswirken. Dann, wenn es dem Neuen nicht gelingt, die Mitarbeitenden ins Boot zu holen oder er keine gute Nase für Innovationen hat. Im Schweizer Tourismus verläuft der Generationenwechsel offenbar problemlos – wie die Interviews zeigen, die im «Fokus» nachzulesen sind. Alle leeren Stühle sind, so scheint es, von fähigen Nachfolgern besetzt. ck

Seite 9 bis 13

25hours Hotel Company

Hauptsitz in Zürich



25 Hours will auch ein Hotel in Zürich eröffnen.

Die erst 2005 gegründete 25 hours Hotel Company gilt in Deutschland als Trendsetter und steht für eine jugendlich-freche Hotellerie, die sich mit ihrem ausgefallenen Design-Aspekt an Gäste um 35 Jahre richtet. Zur Gruppe gehören heute Häuser in Frankfurt und eines in Hamburg. Jetzt verlegt die Firma ihr Head-Office von Frankfurt nach Zürich. Die Schweiz ist auch bei anderen Hotelketten für einen Firmensitz beliebt: Kempinski hat den Hauptsitz in der Schweiz, Hyatt und Four Seasons den Sitz für Europa, Middle East, Afrika. gsg Seite 3

Schengen-Visa

Keinerlei Probleme bei der Ausstellung

Die seit dem 12. Dezember 2008 notwendige Erteilung von Schengen-Visa für die Einreise aus visumspflichtigen Drittstaaten in die Schweiz führt bei den betreffenden Schweizer Botschaften und Konsulaten im Ausland bisher zu keinerlei Problemen. Dies die einhellige Feststellung sowohl beim Departement für auswärtige Angelegenheiten als auch in Tourismuskreisen. Bisher wurden durch Schweizer Vertretungen insgesamt über 13000 Schengen-Visa ausgestellt. dst Seite 4

Kommentar

Das unsichere Jahr beginnt mit einem Fest der Rekorde.



KARL JOSEF VERDING

In der Tiefe Eurer Hoffnungen und Wünsche liegt Euer stilles Wissen um das Jenseits; Und wie Samen, der unter dem Schnee träumt, träumt euer Herz vom Frühling. Traut den Träumen, denn in ihnen ist das Tor zur Ewigkeit verborgen.» Diese Worte des Propheten Khalil Gibran (1883–1931) kann man als frohe Botschaft lesen. Oder man kann sie, «cum grano salis», auf die Bodenkälte dieses Jahresbeginns beziehen und fragen: Wird nach dem Börsen-Klimasturz dann der Frühling auch grosse Firmen

«Zu einem runden Leben gehört auch der Sinn für die Poesie der Propheten.»

der Realwirtschaft in die ewigen Jagdgründe des Jenseits schicken?

Familien und andere Gäste-Segmente der mittleren Einkommensschichten sind im Allgemeinen nicht auf Börsenerträge angewiesen. Und was die Luxus-Gäste betrifft, wurden zur Jahreswende etwa in Graubünden nur aus dessen Aufbaumarkt Grossbritannien einzelne Signale der Finanzkrise empfangen. Aber was bringt die Sommer-Saison 2009, wenn sich bis dahin die Finanzkrise auf die Realwirtschaft in wichtigen Gäste-Märkten auswirkt? Das würde auch potentielle Schweiz-Gäste ohne Börsen-Engagement zum Nachdenken über eine strikte Zurückhaltung zwingen.

Die Freude über das von der Branche erarbeitete und auch dank anderer positiver Faktoren gewonnte Rekordfest dieser Jahreswende soll aber nicht getrübt werden. Und zu einem runden Leben gehört auch der Sinn für die Poesie der Propheten: «Die Gäste kommen trotz Krise», verheißt Madame Etoile.

Seiten 2, 7, 25

www.htr.ch
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel. 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch



MIRELA – die Backoffice-Gesamtlösung von MIRUS und HOTELA.

MIRELA
www.mirela.ch

25 Hours in der Schweiz

Die deutsche Hotelgruppe 25 Hours verlegt ihren Hauptsitz nach Zürich. Zudem laufen Gespräche für ein erstes Haus auf Schweizer Boden.

ANDREAS GÜNTERT

Noch jung an Jahren, aber mindestens in Deutschland schon in aller Munde: Die 2005 gegründete «25hours Hotel Company» steht im nördlichen Nachbarland für eine urbane und jugendlich-freche Hotellerie, diesch mit Design-Aspekt an einem Publikum um 35 Jahre richtet. Zwei Häuser in Frankfurt und eines in Hamburg firmieren heute unter der Marke 25 Hours; Ende 2009 steht eine Eröffnung in Budapest an, und im Frühling 2010 wird in Berlin-Charlottenburg das fünfte Haus der Gruppe öffnen. Zuvor aber verschiebt sich das Head-Office der Firma von Frankfurtteine Flugstunde nach Süden: in die Schweiz.

«Weil auch andere Hotelgruppen hier Niederlassungen haben»

Bruno Marti, Marketing & Strategy Manager der Gruppe, bestätigt gegenüber der htr: «Die 25-Hours-Gruppe wird 2009 in Zürich ihren Hauptsitz etablieren.» Zu diesem Zweck ist hierzulande jüngst die 25hours Hotel Company AG gegründet worden. Die grösste Stadt der Schweiz sei als neuer Hauptsitz gewählt worden, «weil man von hier aus die ganze deutschsprachige Hotelszene gut

bewirtschaften kann», wie Marti sagt. Überdies liessen sich in der Schweiz eng Kontakte innerhalb der Branche nutzen, «weil auch andere Hotelgruppen hier Niederlassungen haben».

Tatsächlich haben neben den Gruppen Schweizer Ursprungs wie Mövenpick und Swissôtel auch einige andere «big names» aus der Hotelindustrie Sitze in der Schweiz – entweder im Grossraum Zürich oder dann in Genf. «Steuer-Effizienz, logistisch zentrale Lage» etwa nennt Hyatt International die Vorteile der Schweiz; vor Jahresfrist hat das Unternehmen seinen EAME-Sitz (Europe, Africa, Middle East) von Lausanne nach Zürich-Kloten verlegt.

Bei 25 Hours hat zudem eine Rolle gespielt, dass Christoph Hoff-

Hotel-Gruppen Wer seinen Sitz in der Schweiz hat

Swissôtel Hotels & Resorts, Zürich-Kloten; Hauptsitz in der Schweiz seit 2001, 35 Angestellte; 28 Hotels (Schweiz: 3)

Mövenpick Hotels & Resorts, Glattbrugg; Hauptsitz in der Schweiz seit 1973, bis 60 Angestellte; 66 Hotels (Schweiz: 5)

Kempinski Hotels, Genf: Hauptsitz in der Schweiz seit 1997, 70 Angestellte; 56 Hotels (davon in der Schweiz: 3)

Hyatt International, Zürich-Kloten: Sitz für Europa, Mittlerer Osten, Afrika seit 1992 für heutige 33 Hotels (davon in der Schweiz: 1); 43 Angestellte.

Four Seasons Hotels & Resorts, Genf: Sitz für Europa, Mittlerer Osten, Afrika seit 2000 für heutige 22 Hotels (Schweiz: 1); 8 Angestellte.



Die «25hours Hotel Company» steht für eine urbane und jugendlich-freche Hotellerie. Jetzt will man in Zürich ein Hotel.

mann, geschäftsführender Gesellschafter der Gruppe, per 2009 seinen Wohnsitz in die Region Zürich verlegt. Für die örtliche Niederlassung des neuen Head-Office stehen gemäss Marti ein Standort in der Zürcher City und einer etwas ausserhalb der Stadt zur Diskussion gestartet wird ein zweitweilen mit eher schmaler Personalbasis: «Wir werden mit drei Angestellten beginnen; der Ausbau kann dann aber sehr schnell gehen.» Hinter der Schweizer Firma stehen die gleichen vier Gesellschafter wie auch in Deutschland.

Von einiger Berühmtheit ist davon Kai Hollmann, der 2003 in Deutschland zum «Hoteler des Jahres» und 2008 zum «Hamburger Unternehmer des Jahres» gewählt worden ist. Hollmanns Fortune Hotels Hamburg (Gastwerk, The George, Superbude, alle in Hamburg) ist mit der 25hours Hotel Company verbunden.

In der Schweiz will man einen Betrieb mit 80 bis 100 Zimmern

Diese plant zudem tatkräftig, bald auch ein erstes 25-Hours-Hotel auf Schweizer Boden in Betrieb zu nehmen: «Zürich steht weit oben auf unserer Wunschliste. Derzeit laufen Gespräche an zwei Standorten in der Stadt», sagt Marti, «in Basel sind wir ebenfalls für einen Standort im Gespräch.» Als Zielgröße habe man einen Betrieb mit 80 bis 100 Zimmern im Auge, der nicht an allerprominentester Stelle liegen müsse, wie Marti sagt: «Die Lage muss nicht la sein.» Vom Sitz her soll gemäss Gruppenphilosophie jedes Hotel Einzigartigkeit besitzen. Oder, wie es im kecken Jargon der Firma heißt: «Kennt Dueins, kennt Du kehns.»

www.25hours-hotels.com

Aus der Region

Ostschweiz

Amden-Weesen schliesst sich doch Heidiland an

Der Vorstand von Tourismus Amden-Weesen wird an der Mitgliederversammlung im Frühjahr 2009 den Beitritt zu Heidiland beantragen. Folgen ihm seine Mitglieder, werden Amden und Weesen rückwirkend auf den 1. Januar 2009 touristisch in die Heidiland Tourismus AG (HTL AG) integriert. Für alle Heidiland-Mitglieder gilt die gleiche Leistungsvereinbarung: die Mitgliederbeiträge der Gemeinden sowie 90% der Kurtaxenerlöse fließen an die HTL AG. Diese hat ihre Tätigkeit per 1. 1. 2009 aufgenommen. dst

Neuer Partner für Thurgau Tourismus



Zvg

Seit Anfang Jahr sind neben TKB, Thurbo, Natura Güegeli, Connys Land Freizeitpark AG auch die **Gottlieber Spezialitäten AG** Partner von Thurgau Tourismus (TGT). Neu verfügt TGT im 2009 somit über 65 000 Franken an Sponsoringeldern. Neben den TGT-Partnern sind auch drei TGT-Sponsoren aktiv, die einen jährlichen Beitrag von 5000 Franken zahlen. Es sind dies: Verein Ferien auf dem Bauernhof, Mosterei Möhl in Arbon und Sonnenecke Bodensee. dst

Graubünden

Zusammenarbeit von Churwalden bis Brienz



Swiss-Image

Im Zuge des Projekts «Wettbewerbsfähige Strukturen und Aufgabenteilung im Bündner Tourismus» macht die Ferienregion Lenzerheide einen wichtigen Schritt in die gemeinsame Zukunft. Die Gemeinde- und Tourismusverantwortlichen von Churwalden bis Brienz (GR) unterzeichnen den Zusammenarbeitsvertrag mit Lenzerheide Tourismus. Ab 1. Mai 2009 übernimmt Lenzerheide Tourismus die Verantwortung für die Gesamtvermarktung sowie die Führung der örtlichen Tourist Services der Ferienregion Lenzerheide. dst

Grosse Allianz für die Öffnung

Politische Parteien von links bis rechts sowie Wirtschaftsverbände als auch Gewerkschaften sind für das Personenfreizügigkeitsabkommen. Denn: Ein Nein am 8. Februar würde die Schweizer Wirtschaft schwächen.

DANIEL STAMPFLI

«Engagiert» setzt sich hotelleriesuisse für ein Ja zur Weiterführung und Ausdehnung der Personenfreizügigkeit zwischen der Schweiz und der EU ein. Wie der Unterneh-

merverband der Schweizer Hotellerie in einem Communiqué schreibt, würden auch Tourismus und Hotellerie entscheidend vom

«Die Personenfreizügigkeit ist für den Branchen-nachwuchs eine grosse Chance.»

Guglielmo L. Brentel
Präsident hotelleriesuisse

Freizügigkeitsabkommen und von bilateralen Weg mit der EU profitieren. Um die offenen Stellen im Gastgewerbe besetzen zu können, seien Tourismus und Hotellerie auf die

Präsident Guglielmo L. Brentel. Gerade in den neuen EU-Ländern würden sich jungen Schweizern erstklassige Möglichkeiten er-

schliessen, sich bei der Entwicklung von touristischen Projekten oder bei der Expansion von internationalen Hotelketten zu bewahren.

Auch Gastro-suisse hat für die Abstimmung am 8. Februar die Ja-Parole beschlossen. Für das Gastgewerbe sei das Personenfreizügigkeitsabkommen wichtig, so der Branchenverband.

Abstimmung am 8. Februar: für die Ja-Parole beschlossen. Für das Gastgewerbe sei das Personenfreizügigkeitsabkommen wichtig, so der Branchenverband.

Der Bundesrat ist überzeugt, dass die Personenfreizügigkeit so wie die Bilateralen I die Wettbewerbsfähigkeit des Standortes Schweiz stärken würden. Und die über sechs Jahre hinweg gemachten Erfahrungen mit der Personenfreizügigkeit seien überwiegend positiv. Die Zuwanderung sei gemäss den Bedürfnissen der Wirtschaft erfolgt.

Lehnt das Volk die Vorlage am 8. Februar ab, würden – aufgrund der so genannten Guillotine-Klausel – automatisch auch die übrigen Bilateralen I außer Kraft gesetzt, da diese untereinander juristisch verknüpft sind. Es sind dies die Abkommen über den Abbau technischer Handelshemmnisse, das

öffentliche Beschaffungswesen, Landwirtschaft, Land- und Luftverkehr sowie Forschung.

Parolen Personen-freizügigkeit am 8. Februar 2009

Ja: Bundesrat, Parlament, FDP, CVP, SP, Konferenz der kantonalen Volkswirtschaftsdirektoren, hotelleriesuisse, Gastro-suisse, Economesuisse, Schweizerischer Bauernverband, Schweizerischer Gewerkschaftsbund, Travail-suisse, Unia.

Nein: SVP. dst

Reka wächst kontinuierlich

Mehr verkaufte Reka-Checks und mehr Umsatz bei den Logiernächten. Dies die Bilanz der Non-Profit-Organisation für das Geschäftsjahr 2008.

DANIEL STAMPFLI

Im Jahr 2008 wurden insgesamt für 606 Mio. Franken Reka-Checks verkauft. Dies entspricht einer Zunahme von 5,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr, wie die Reka mitteilt. In den vergangenen zehn Jahren sei beim Reka-Geld ein kumulierte Umsatzwachstum von

70 Prozent erreicht worden. Die als papierlose Ergänzung zum Reka-Check im Sommer 2006 eingeführte Reka-Card hat sich gut etabliert. Zurzeit seien bereits 90 000 Karten im Umlauf, was über den Erwartungen liege. Mit insgesamt 1,37 Millionen Logiernächten und einem Umsatz von 40 Mio. Franken erzielte die Reka im Beichtjahr ein gegenüber dem Vorjahr um 2 Prozent besseres Ergebnis. Die 17 Feriendorfer, davon eines im Ausland, erzielten eine Auslastung zwischen 7 und 10 Monaten. Das neue Reka-Feriendorf in Urnäsch wurde laut Mediennennleitung zum Renner und erzielte eine Belegung von 95 Pro-

zent. Im Rahmen der Strategie 2012 plant Reka zwei weitere Feriendorfer. Eines im Mittelmeerraum, und «neins drängt sich eigentlich im Oberwallis auf», so Reka-Direktor Werner Bernet.

Für das Jahr 2009 erwartet die

Das Solothurner Rauchverbot ist streng. Auswirkungen noch offen.

Seit dem 1. darf nur noch in Fumoires geraucht werden. Eine Volksinitiative will schweizweit mehr Strenge.

In Solothurner Restaurants gilt seit Neu Jahr ein strenges Rauchverbot: Es betrifft alle Gastronomiebetriebe, unabhängig von der Grösse und auch für alle Anlässe. Das Rauchverbot kann nicht mit der Gründung eines Klubs umgangen werden. Erlaubt sind nur Raucheräume, die von den übrigen Räumen abgetrennt sind. Mehr als die Hälfte der Innenfläche muss rauchfrei sein. Die Einhaltung des Rauchverbotes wird von der Kantonspolizei kontrolliert. Peter Oesch, Präsident Reko Solothurn, möchte die Auswirkungen auf die Branche noch

nicht beurteilen. Immerhin hätten die Wirtes seit der Abstimmung zwei Jahre Zeit gehabt, sich zu wappnen. «Die Betriebe hätten im Sommer schon die Gäste für die neue Situation sensibilisiert sollen.» Das Echo in der Branche ist gemäss Berichten der Lokalzeitungen durchzogen. Das geplante Rauchverbot auf Bundesebene ist weniger streng. Die Kantone dürfen über die Förderungen verschärfen. Die Lungenliga Schweiz lanciert deshalb eine nationale Volksinitiative für den einheitlichen und strengen Schutz vor Passivauchen. gsg

Region Engadin St. Moritz ausgezeichnet

Vom ADAC-Reisemagazin wurde die Region Engadin St. Moritz gleich zweimal ausgezeichnet. In den Kategorien «Vielseitigkeit» und «Nordic/Langlauf» wurde die Destination von der Fachjury im Auftrag des «ADAC Skiguides» und des «ADAC-Reisemagazins Top-Skigebiete» als zweitbestes Gebiet ausgezeichnet. In der Kategorie «Vielseitigkeit» wurde Portes du Soleil Erster. dst

Aus der Region

Zentralschweiz

Hotel Hertenstein verkauft Möbel und Co.



ZVG

Das Hotel Hertenstein in Weggis wird diesen Monat abgerissen, um einer neuen Hotelanlage zu weichen, die der österreichische Multimillionär Peter Führinger vorantreibt. Vorgängig findet eine öffentliche Liquidation der Hotel- und Restaurantausstattung statt. Wer interessiert ist an Lampen, Tischen und sonstigem Inventar, kann sich vom 8. bis 10. Januar und vom 12. bis 13. Januar gegen Barzahlung im Hotel Hertenstein eindecken.

Neues Hotel auf der Melchsee-Frutt geplant



ZVG

Dort wo auf der Melchsee-Frutt die Ruine des Hotels Reinhard steht, soll für 45 Millionen ein neuer Hotelkomplex entstehen. Toni Bucher, VR-Präsident der Eberli Partner Generalunternehmung AG aus Sarnen, bestätigte dies der «Neuen Luzerner Zeitung». Geplant ist ein **Apartotel** mit 39 Hotelapartments, 25 Eigentumswohnungen, Gastronomie und Saunabereich. Bucher hofft, dass die Baubewilligung bereits im Sommer 2009 erteilt wird.

Jugendstilhotel Paxmontana kauft Gasthaus

Das Hotel Paxmontana AG hat mit dem Segen der Obwaldner Regierung das Gasthaus Flüeli erworben. Die bisherige Besitzerin, die Flüeli-Stiftung, war wegen glückloser Verpachtungen zu diesem Schritt gezwungen. Das Restaurant mit 15 Zimmern, das neu Gasthaus Paxmontana heißt, ist seit Montag wieder offen. Gastgeber Benjamin Huber will den Gästen Schweizer Gerichte bieten, die den Jahreszeiten angepasst sind. Die Zimmer werden zusammen mit dem Chalet der Hotel Paxmontana AG vermarktet.

Aus dem cahier français

«Schneekanonen sind kein Allheilmittel»

«Gerade angesichts der steigenden Höhengrenzen zwischen Regen und Schnee sind Schneekanonen kein Allheilmittel mehr», so Camille Gonseth, Forscher an der EPFL Lausanne, in einer Studie. Weitere Kanonen-Investitionen könnten sich als weniger rentabel denn geplant herausstellen. Denn sie belasten bereits jetzt die Netto-Ergebnisse der Stationen mit 30 bis 40%. Der Autor hat für die Kalkulation neuer Anlagen ein Modell entwickelt.

mh

Seite 25

Schengen läuft rund

Seit dem 12. Dezember 2008 gehört die Schweiz zum Schengen-Raum. Die anfänglichen Schwierigkeiten bei der Ausstellung von Visa für die Schweiz sind aus dem Weg geräumt.

DANIEL STAMPLI

Die zu Beginn der Einführung aufgetretenen Probleme beim Druck der Visa-Vignetten wurden erkannt und behoben, und alle schweizerischen Auslandvertretungen sind inzwischen in der Lage, Schengen-Visa auszustellen, erklärt Nadine Olivieri Lozano, Sprecherin im Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA. Bei Projekten dieses Ausmaßes,

«Alle Vertreterinnen sind inzwischen in der Lage, Schengen-Visa auszustellen.»

Nadine Olivieri Lozano
EDA-Sprecherin



Reisen Touristen und Geschäftsreisende aus visumspflichtigen Drittstaaten in die Schweiz ein, benötigen sie ein Schengen-Visum.

Kurz vor Weihnachten hatten verschiedene Schweizer Botschaften Schwierigkeiten beim Ausstellen von Schengen-Visa. Die hauptsächlichen Probleme betrafen den Druck der Visa-Vignetten. Diese Schwierigkeiten hätten den Normalbetrieb einschränkt. Dies hatte dazu geführt, dass einzelne Personen aus Dritt Welt- oder Schwellenländern nicht rechtzeitig zu ihren Angehörigen in der Schweiz reisen konnten. Wie viele Schweizer Botschaften und welche konkret mit Schwierigkeiten konfrontiert waren, ist nicht in Erfahrung zu bringen.

Wachsende Volumen stossen an personelle Grenzen

In China, Indien und Russland etwa hätten Schengen-Visa von Schweizervertretungen jedoch bereits in der Woche vom 15. Dezember 2008 ausgestellt werden können, erklärt die EDA-Sprecherin. Seit dem Beitritt zum Schengen-Raum hätten die Schweizer Botschaften und Generalkonsulate insgesamt über 13 000 Schengen-Visa ausgestellt. Tourismuskreise rechnen künftig mit jährlich rund 500 000 Visa.

Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes

STV, bestätigt, dass bei der Einreise von Touristen mit Schengen-Visa bisher keine Probleme aufgetreten seien. «Insbesondere aus China habe ich nichts Negatives gehört. Im Gegenteil: die Schweizer Vertretungen in China hätten schon vor dem 12. Dezember 2008 damit geworben, dass Touristen dort ihre Visa schneller erhalten würden als bei anderen ausländischen Botschaften oder Konsulaten. Vietnam habe schon früher mit den wachsenden Volumen aufgrund personeller Ressourcen Probleme bekannt, so Mario Lütolf.

Der grosse Ansturm aus Asien kommt jetzt erst

Keine Kenntnis von etlichen Schwierigkeiten beim Ausstellen von Schengen-Visa für die Schweiz hat ebenfalls Peter Müller, Geschäftsführer des Asien-Spezialisten Swiss Classic Tours SCT.

Auch Stefan Egli, Vice President der Procurement von Kuoni Destination Management, weiß nichts Negatives zu berichten. Allerdings handelt es sich um Weihnachten und Neujahr für Reisen aus Asien in die Schweiz um eine «rote Zeit». «Die beginnen erst in den nächsten Tagen wieder richtig zu arbeiten», so Egli.



Bund will windsichere Bahnen

Der Bundesrat hat einer Anpassung der Seilbahnverordnung zugestimmt, die es dem Bundesamt für Verkehr BAV erlaubt, stichprobenartige Sicherheitsprüfungen vorzunehmen.

KARL JOSEF VERDING

jeher durch die zuständigen Behörden respektive Kontrollorgane stichprobenmäßig überprüft. Aber: «Der Bundesrat hat eine Anpassung von Artikel 59 Abs. 2 der Seilbahnverordnung tatsächlich vorgenommen. Mit dieser Änderung soll das BAV künftig in begründeten Fällen und unabhängig von Bau- und Betriebskontrollen sowie Audits Nachweise und Gutachten verlangen können.» Der Seilbahnen-Verband stört sich vor allem an diesem «unabhängig».

Roman Weiss als Sprecher von Seilbahnen Schweiz (SBS), kündigt an: «Wir werden uns darum bemühen, dass die aus dieser Änderung der Seilbahnverordnung hervorgehenden Folgen für die Seilbahnunternehmen so klein als möglich



Für Einseilumlaufbahnen werden Massnahmen verlangt.

gehalten werden.» Aus Sicht von Gregor Saladin, Pressesprecher des BAV, geht es lediglich um eine Präzisierung: «Die Formulierung war missverständlich.»

Das BAV nahm nach den beiden Seilbahnleistungen im Berner Oberland im letzten Winter alle Einseilumlaufbahnen mit Baujahr vor 2000 unter die Lupe. Bei 80 von ih-

nen mangelt es an einer oder mehr von vier technischen Einrichtungen, die das BAV nun in einem Massnahmenplan verlangt: eine Drehbegrenzung der Seil-Wippen auf den Masten; die effektive Anordnung der Seilfänger; eine bestimmte Rillentiefe der Rollen; überhöhte seitliche Rollen-Bordscheiben. Die 80 Bahnen haben bis Ende April 2009 Zeit, um Vorschläge für die Umsetzung der Sicherungen zu präsentieren. «Keine Bahn muss den Betrieb einstellen», so Saladin. Der vom BAV verfügte Massnahmenplan verlangt zudem ein Betriebsreglement, das Grenzwerte für Wind und Böen festlegt, also Vorschriften, bei welchen Windverhältnissen die Bahn vorübergehend stillgelegt wird.

Steigenberger mit Unternehmensstrategie 2013+

Die Unternehmensstrategie 2013+ der Steigenberger Hotel Group zielt auf den Aufbau langfristiger Wettbewerbsvorteile zur Gewinnung und dauerhaften Bindung von Gästen ab. Im Mittelpunkt stehen Qualitätsführerschaft, Expansion und Ertragssteigerung.



mehr als ein Jahr zuvor. Zusammen gaben sie die Rekordsumme von rund 30 Mrd. Dollar aus.

in neu Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol geändert. Mit dem neuen Namen will die Hotelgruppe ihren Fokus auf die Qualität nochmals in den Vordergrund stellen und unterstreichen. Die Gruppe umfasst 31 Betriebe.

Auszeichnung für Website von Holiday Check

Zum dritten Mal in Folge erhält Holiday Check den Online-Publikumspreis für die beste Reise-Webseite des Jahres. Inhalt, Navigation und Design überzeugt. Über 1,5 Millionen Internetnutzer wählen aus 330 Websites in 18 Kategorien ihre Favoriten.

Belvita Wellness Hotels mit neuem Auftritt

Der Name der Hotelgruppe wurde von Belvita Alpine Wellness Hotels

Die Destination Davos Klosters bietet das grösste All-inclusive-Angebot

Von Klosters bis Filisur – auf einer Fläche von 480 Quadratkilometern – sind alle Verkehrsmittel umsonst.

Alles inklusive ab Sommer 2009: Den Gästen in Davos und Klosters, die mindestens eine Nacht in einem kommerziell vermieteten Betrieb verbringen, stehen zahlreiche kostenlose Leistungen zur Verfügung. Mit der Gästekarte «Davos Klosters inclusive» fahren die Touristen gratis und unbeschränkt mit allen Davoser und Kloster Bergbahnen. «Wir sind zurzeit im Endstadium der Verhandlungen mit den Bahnen», sagt Hans-Caspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor von Da-

vos Klosters. Das All-inclusive-Modell ist zwar für Davos nicht neu, aber zusammen mit Klosters soll es das grösste Angebot in der Schweiz sein.

Neben der freien Fahrt bei den Verkehrsbetrieben Davos, der Rhätischen Bahn und allen Bergbahnen stehen zusätzlich freie Eintritte ins Schwimmbad oder die Benutzung der Tennisplätze auf dem Programm. Hans-Caspar Schwarzenbach sieht mit diesem Angebot einen gut geplanten Sommer entgegen. sls

Intakte Natur als Trumpf

Am letzten Ferientag in Lugano sprachen sich viele Touristiker für ein Engagement im Umweltschutz aus. Was ist daraus geworden? Ein kleiner Überblick.

Theres Läger

Der Klimawandel wird nicht spurlos am Schweizer Tourismus vorbeigehen. Deshalb hat SchweizTourismus (ST) am Ferientag 2008 in Lugano die Studie «2030 – Schweizer Tourismus im Klimawandel» präsentiert und die anwesenden Touristiker zu einem Umweltschutz-Commitment aufgefordert. Das war im April. Seither ist es still darum geworden. Doch offenbar liegen die Arbeiten im Hintergrund weiter. «Das Thema Klimawandel ist für uns nicht einfach ein Modetrend. Wir wollen Nachhaltigkeit als Erfolgskonzept branchenweit verankern», betont Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus. Wie das genau geschehen soll, will er erst am nächsten Ferientag, der am 3. April in Luzern stattfindet, bekannt geben.

Nachhaltigkeit: Die Strategie bei Schweiz Tourismus

Doch wie steht es um Schweiz Tourismus selber? Jürg Schmid hatte angekündigt, dass die Marketingorganisation mit gutem Beispiel vorangehen wolle. «Wir haben das Thema Nachhaltigkeit in unsere Strategieplanung aufgenommen und beschlossen, dass wir einen Nachhaltigkeitsverantwortlichen ernennen», zählt Schmid auf. «Zudem fördern wir mit der kommenden Sommer-

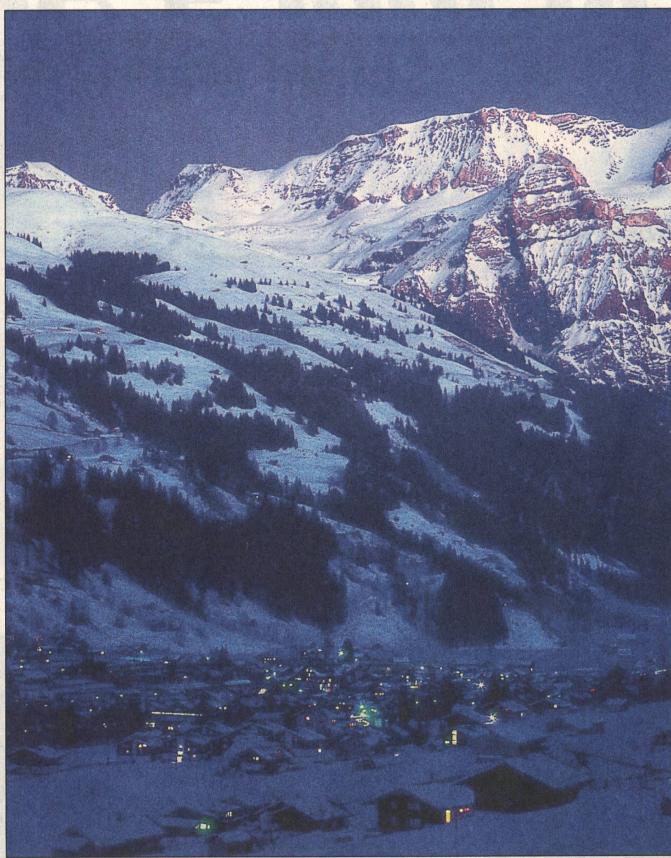
kampagne gezielt Naturreisen, die unter anderem in die neuen Naturparks führen.» Schmid ist sicher, dass die Schweiz eine riesige Chance hat, sich als umweltfreundliches Tourismusland zu positionieren. Gewissheit gibt ihm eine Studie der Yale und Columbia Universities im Auftrag des WEF, die die Schweiz beim Nachhaltigkeitsindex weltweit auf den ersten Platz setzte. «Wir haben einen Vorsprung, den wir nutzen sollten. Nachhaltigkeit bietet eine Wachstumsmöglichkeit für den Schweizer Tourismus. Es darf aber nicht nur bei den guten Vorsätzen bleiben.»

Touristiker haben Umweltziele noch nicht erreicht

Gute Vorsätze fasste am letzten Ferientag auch Urs Wohler, Direktor Engadin Scuol Tourismus. Er stellte in Aussicht, klimaneutrale Ferien für die ganze Hotellerie und Parahotellerie der Region auszuarbeiten. Doch ganz so weit ist es nicht. «Wir waren mit so vielen Aufgaben zugedeckt, dass wir erst einmal Basisabklärungen machen konnten», gesteht Urs Wohler. Er will aber nicht locker lassen. «Die Jugendherberge bietet ja bereits CO₂-neutrale Ferien. Es geht nun vorerst darum, einen Know-how-Transfer vorzunehmen.» Andere Vorhaben, die das Unterengadin im naturnahen Tourismus positionieren, konnte der Tourismusdirektor aber vorantreiben. So beteiligt sich die Nationalpark-Region beispielsweise am Projekt «Ferien vom Auto» (siehe Text rechts). Dass die Umsetzung von Umweltschutzmaßnahmen komplex ist, musste auch die Reka merken. Sie wollte bis Ende 2008 eine Nachhaltigkeitsstrategie erarbeiten. «Das war zu ambitiös», hält Direktor Werner Bernet fest. «Wir müssen zuerst Know-how erarbeiten, wollen aber bis 2012 eine der führenden Schweizer Tourismusorganisationen im Ökologiemangement sein.»

«Es darf beim Thema Nachhaltigkeit nicht nur bei den guten Vorsätzen bleiben.»

Jürg Schmid
Direktor Schweiz Tourismus



Intaktes Dorfbild: Der Berner Ferienort Lenk will sich im nachhaltigen Tourismus positionieren. zvg

Ferien vom Auto Ein neues Projekt in vier Destinationen

Lenk, Braunwald, Ägerital-Sattel und die Engadiner Nationalparkregion starten in der kommenden Sommersaison das Projekt «Ferien vom Auto». Sie testen mit vielfältigen Anreizen, ob Feriengäste davon überzeugt werden können, ohne das eigene Auto anzureisen. Rund 90 Prozent des Energieverbrauchs werden nämlich für die An- und Abreise in die Ferien verbraucht. Das Projekt wird vom Dienstleistungszentrum für innovative und nachhaltige Mobilität des Bundes finanziell unterstützt. Getragen wird es vom Verkehrsclub der Schweiz (VCS), dem WWF und der Schweizerischen Tourismus-

fachschule HES-SO im Kanton Wallis.

«Drei Komponenten stehen im Vordergrund», erläutert Urs Wohler, Direktor Engadin Scuol Tourismus. «Bei unserer Streusiedlung geht es vor allem darum, die Mobilität im Ort zu verbessern.» Moor möchte im Sommer Velostationen einrichten, die es dem Gast ermöglichen, an einem Ort ein Velo mitszunehmen und andernorts wieder abzustellen. Wichtig ist dem Tourismusdirektor auch die Bahnhoflinie Zweizimmen-Lenk, die aus Rentabilitätsgründen unter Druck steht. Der bernische Grossrat befindet im Frühling darüber. «Wir möchten aufzeigen, dass wir die Bahn unbedingt brauchen», so Moor. tl

Schweiz

In Restaurants kocht man wenig mit Labelfleisch

Während bei den beiden führenden Grossverteilern der Schweiz Fleisch aus tierfreundlicher Produktion immer mehr an Bedeutung gewinnt, kniefe die Gastrobranche weitgehend, schreibt der Schweizer Tierschutz STS. Von insgesamt 1548 angeschriebenen Schweizer Restaurants hätten 139 einen ausgefüllten Fragebogen zurückgeschickt. Fazit: «Nur wenige nehmen auf das Tierwohl Rücksicht.» Lediglich 52,3 Prozent der Betriebe gaben an, ein oder mehrere Menüs mit Labelfleisch anzubieten. Bessersehe die Situation bei den tierfreundlich produzierten Eiern und dem Angebot an vegetarischen Gerichten aus. sks

Schweiz Mobil: Süsser Milestone zum Start ins 2009

Schweiz Mobil durfte im letzten November in Bern den Schweizer Tourismuspreis «Milestone» entgegennehmen. Die Freude war gross – so gross, dass Schweiz Mobil zum Jahresende diesen Milestone gleich 300 Mal weiter schenkt, und zwar in Form eines 200 Gramm schweren Schokolade-Steins aus der renommierten Berner Bäckerei Glatz, der steilach in steingraue Alufolie verpackt und mit einem taurisch echten runden Schildchen versehen wird. Wir finden: Eine originelle Idee und eine super Überraschung. eho

Nachruf

Peter Staudenmann ist gestorben

Der ehemalige Zentralpräsident von Gastrouisse, Peter Staudenmann (1937) ist nach schwerer Krankheit gestorben. Während seiner Amtszeit von 1992 bis 2002 hat sich der ehemalige Witwerband markant gewandelt. Staudenmann hat ihn zu einem modernen Arbeitgeberverband und einer eigentlichen Unternehmensgruppe geführt. «Kraft, Begeisterung, Geduld, Mut zum Risiko und ein gutes Auge für die künftigen Entwicklungen zeichneten Peter Staudenmann aus», heißt es in seinem Lebenslauf.

Er führte von 1963 bis 1973 als «Quereinsteiger» das Restaurant Schmidstube in Thun und anschliessend, bis 1988, das Hotel-Restaurant Maulbeerbaum, ebenfalls in Thun. Ab dann war er ausschliesslich im Verband tätig, erst als Vizepräsident, dann als Zentralpräsident. Er habe wesentliche Entscheidungen initiiert und auch schwierige Dossiers verantwortet, schreibt Gastrouisse. Es sei ihm gelungen, die richtige Distanz zum Tagesgeschäft zu halten und dennoch den Verband mit wesentlichen Projekten nach vorwärts zu orientieren. ck



John Wittwer

Ein Wellness-Hotel für Meilen?

Ein bisher unbekannter Investor aus Deutschland trägt sich mit Wellness-Hotel-Plänen in Meilen am Zürichsee. Ortskundige Touristik-Profis sind eher skeptisch.

Andreas Günther

Die Nachricht kam selbst für Insidern der Zürcher Goldküste überraschend: Per Ende 2008 ist das leerstehende Ausflugsrestaurant Luft in Meilen von einem deutschen Orländer russischer Abstammung gekauft worden. Der bislang unbekannte Investor nams Mihail Skigin, schrieb der «Tages-Anzeiger», könnte sich vorstellen, aus dem Restaurant 62 Sitzplätze, Saal mit 100, Terrasse



«Genügend Gäste über das ganze Jahr zu finden, wird sicher nicht ganz einfach sein.»

Maurus Lauber
Leiter Marketing Zürich Tourismus

Darüber hinaus habe die Region nicht den Ruf einer Wellness-Destination. Meilen (11500 Einwohner) liegt 15 Kilometer seeabwärts entfernt von

der Stadt. Ein weiterer Grund für Laubers Skepsis: «Auch wenn das Haus Potenzial hat für eine Wohlfühl-Oase: Genügend Gäste über das ganze Jahr zu finden, die alleine wegen Wellness nach Meilen kommen, wird sicher nicht ganz einfach sein.»

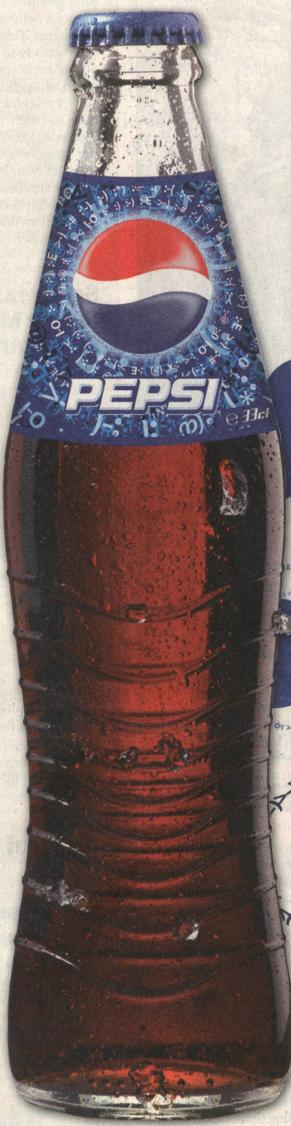
Chance nur, «wenn sich ein solcher Betrieb stark spezialisiert»

Ähnlich sieht es Daniela Balmelli, General Manager des Stadtzürcher Lady's First Design Hotel und im Verein Zürcher Hoteliers (ZHV) als Vizepräsidentin zuständig für Marketingfragen: «Jeder neue und innovative Betrieb ist grundsätzlich zu begrüssen. Ob sich eine Wellness-Anlage im stadtfernen Meilen alleine mit Hotelgästen betreiben lässt, das ist die Frage. Zumal sich auch im Lady's First-

Beauty oder Medical Wellness.» Wie weit solche Überlegungen schon gediehen sind, war vom neuen Eigentümer nicht in Erfahrung zu bringen. Mihail Skigin reagierte weder auf telefonische noch auf Mail-Anfragen.

Prickelndes Angebot

Starke Marken für Ihren Umsatz.



2+1 GRATIS

Vom 5. bis zum 23. Januar bei Ihrem Depositär!*



*Auch auf allen anderen Formaten und Geschmacksrichtungen von Pepsi und 7Up erhältlich.

Unverbindlich - bei teilnehmenden Depositären (siehe Konditionen Ihres Depositärs) - gültig für alle existierenden Formate von Pepsi und 7Up, welche durch Nestlé Waters (Suisse) SA vertrieben werden, ausser Pre- und Postmix, sowie BiB.



Seit 18 Jahren präsentiert Monica Kissling alias Madame Etoile auf DRS 3 das Horoskop. Die Sterne für die Hotellerie stehen auch 2009 nicht schlecht.

Dany Schuhmacher/zvg

Standpunkt

Tourismus im Banne der weltweiten Rezession



GEROLD BÜHRER

Tourismus und Hotellerie standen in den letzten Jahren unter einem guten Stern. Die Zuwachsrate waren eindeutig lange nicht mehr. Dank markant gestiegerten Investitionen und freundlichen Service ist die Attraktivität nachhaltig verbessert worden. Zudem konnte die Kostenentwicklung moderat gehalten werden. Und bis vor kurzem hat sich auch die Wechselkursesituations positiv auf das Geschäft ausgewirkt.

Zu Beginn des neuen Jahres fragen sich alle Augen, wie stark sich die weltweite Konjunkturabschwä-

«Der Wirtschaftseinbruch wird sich auch negativ auf den Tourismus auswirken.»

chung auf die schweizerische Hotellerie auswirken werde. Es kann kein Zweifel bestehen, dass der Wirtschaftseinbruch sich mit Zeitverzögerung auch negativ auf den Tourismus auswirken wird. Der in den vergangenen Wochen rückläufige Euro ist ein weiteres Handicap.

Damit die Wirtschaft insgesamt, sowie der Tourismus im Besonderen, letztlich gestärkt aus dieser Rezession hervorgehen, ist nicht ein schlagzeilenreicher Aktionsplan gefragt. In den Vordergrund sind vielmehr jene Massnahmen zu stellen, welche die langfristige Wettbewerbsfähigkeit im Auge behalten. Dazu gehört zweifellos eine Notenbankpolitik, welche den Zinsvorteil der Schweiz auch in Zukunft sicherstellt. Zentral sind im Weiteren gut ausgebildete, motivierte Mitarbeitende. Mit Blick auf die hohen Investitionsvorhaben darf es zudem nicht zu einer Kreditverknappung kommen. Abgablast und Bewilligungsverfahren sollten die Konkurrenzfähigkeit und somit die Schaffung von Arbeitsplätzen erleichtern und nicht belasten.

Schliesslich geht es in Anbetracht des anstehenden Referendums über die Personenfreizügigkeit darum, eine flexible, unkomplizierte Personalrekrutierung in der EU sicherzustellen. Für die Schweiz, mitten in Europa, gibt es aus gesamtirtschaftlicher Sicht und insbesondere für den Tourismus keine Alternative zum bewährten bilateralen Weg.

Gerold Bührer, Präsident von Economiesuisse

«Die Gäste kommen trotz Krise»

Monica Kissling alias Madame Etoile prophezeit der Hotellerie ein grundsätzlich positives Jahr. Das Motto 2009 heisse Ehrlichkeit, Echtheit und neue Wege beschreiben.

SIMONE LEITNER

Standen die aktuellen Erschütterungen an den Finanzmärkten unmissverständlich in den Sternen?

Raymond Merriman, der US-Finanz- und Börsenastrologe, wies bereits vor 15 Jahren auf eine drohende Wirtschaftskrise ab 2008 hin. Ich selber habe die Turbulenzen der Finanzmärkte vor einem Jahr an einem Forum erläutert. Es gibt immer einen gewissen Interpretationsspielraum, aber das konnte so erkannt werden. Um Tendenzen allerdings richtig zu analysieren, braucht es ein grosses und fundiertes Fachwissen. Nur Astrologen, die sich in den Finanzmärkten gut auskennen, können auch relevante Prognosen stellen.

Und, haben Ihnen die Zuhörer dieses Szenario geglaubt? Nein. Aber ehrlicherweise muss ich sagen, dass ich mir diesen schnellen Prozess auch selber nicht vorstellen konnte.

Fakten Seit 18 Jahren Horoskop auf DRS 3

Monica Kissling ist Berufsastrologin und leitet seit 1985 die astrologische Beratungspraxis Impuls Beratung in Zürich. Sie bietet Beratungen für Privatpersonen und Unternehmen an, leitet Seminare und ist Referentin an Astrologie-, Wirtschafts- und Trendtagungen. Kissling ist seit 1989 für verschiedene Printmedien sowie für Radio und TV tätig. Ihre astrologischen Wochenprognosen sind seit 18 Jahren auf Radio DRS 3 zu hören. Sie ist Vizepräsidentin des Schweizer Astrologenbundes SAB, welcher sich für eine seriöse Astrologie einsetzt.

www.madameetoile.ch

Die Krise ist zu einer Glaubensfrage geworden. Kommt die Rezession 2009, oder wird sie doch noch verhindert?

Astrologisch gesehen befinden wir uns von 2001 bis 2020 in einem «Abwärtszyklus», dessen kritischste Phase in den Zeitraum 2008 bis 2015 fällt. Der Eintritt von Pluto in den Steinbock im Jahr 2008 kündigte einen radikalen Wertewandel an und markierte den Beginn einer neuen Ära. So ist nicht anzunehmen, dass dies eine Korrektur war und wir bald wieder dort sein werden, wo wir waren.

Wie wird die Rezession die Schweiz treffen?

Die Zeichen deuten auch im Horoskop der Schweiz auf einen Abschwung hin. Speziell ab Herbst 2009 und 2010 wird die Schweiz betroffen sein. Wir befinden uns nun in einer Zeit der Bereinigung und radikalen Veränderungen.

Das Weihnachtsgeschäft war aber noch sehr gut.

Ja, im Dezember gab es tatsächlich nochmals recht exzessive Konstellationen. Mit

Beginn des Jahres 2009 verändert sich jedoch das Bewusstsein.

Und wie wird die Situation für die Schweizer Hotellerie und den Tourismus?

Die Menschen werden weiterhin reisen und sich erhören wollen. Vor allem Hotelbetrieb und Tourismus-Destinations, die ein echtes, ehrliches Angebot bieten, werden auch in Zukunft erfolgreich sein.

Werden die internationales Gäste weiterhin in die Schweiz kommen?

Ja, ich denke schon, denn die Sterne stehen für den Tourismus in der Schweiz grundsätzlich positiv.

Also muss die Branche mit gar keinen Einbrüchen rechnen?

Doch, ab Herbst 2009 muss mit Umsatzabusen gerechnet werden. Gleichzeitig können aber mit innovativen Konzepten und kluger Positionierung neue Einnahmequellen erschlossen werden.

Raten Sie den Unternehmern trotz allem zu Versicht und Optimismus?

Auf jeden Fall. Ich rate vor allem, den Mut zu haben, unkonventionelle Wege zu beschreiten. In diesen bewegten Zeiten kann es sich kein Unternehmer leisten, den Kopf in den Sand zu stecken

und in Passivität zu verharren. Auch eine Besinnung auf Grundwerte und Kernkompetenzen ist wichtig, denn es gibt neben der Notwendigkeit der Innovation auch einen Trend zur Einfachheit.

Die Schweiz als Feriendestination lebt von einem guten Image. Kann sich dies halten?

Als Reiseland wird die Schweiz ihr positives Image weiterhin behaupten können. Imageeibussen sehen ich jedoch auf politischer Ebene, im Bereich der diplomatischen Beziehungen.

Können wir Ereignisse, die in den Sternen stehen, verhindern?

Die Astrologie zeigt, in welchem Zyklus wir uns befinden. So können wir die Zeichen der Zeit im Voraus erkennen und uns besser vorbereiten. Krisen lassen sich kaum ganz verhindern, durch frühzeitiges und intelligentes Reagieren aber abschwächen.

Beraten Sie auch Hoteliers?

Ich berate Unternehmer aus allen Branchen, auch Hoteliers. Ich habe beispielsweise schon das beste Eröffnungsdatum für ein Hotel oder für eine Spa-Anlage berechnet sowie Potenziale und Schwachstellen eines Hotelbetriebes analysiert.

Was ist wahrer Luxus? Gedanken im tiefen Schnee.

ELSBETH HOBMEIER
CHEFREDAKTORIN

Zum Thema Schnee

Was war das doch für ein herrlicher Jahreswechsel! Mit dem reinsten Postkartenwetter. Mit viel Sonne (wenigstens über der Nebeldecke im Schweizer Mittelland) und mit sooo viel Schnee. Zuhause vor der Haustür. Und im Feriendorf Engadin. Einen halben Meter hoch türmten sich die Schneewälle entlang dem hervorragend präparierten Winterwanderweg von Pontresina zum Roggletscher – ein Gedicht

zum Wandern, so dass man die Ski gar nicht so ungern zuhause liess und auf den Pistenrummel bewusst verzichtete. Wir belohnten uns mit einem guten Zvieri im urigen Gasthaus und fuhren dann zurück hoch auf dem Pferdeschlitten, in lustiger, bunt zusammengewürfelter Gesellschaft unter wärmen den Felldecken – was will man da noch mehr? Ich hatte mich heuer entschlossen, meine Tradition, über die Festtage irgendwo hin an die Wärme zu fliegen,

«Kein TV im Zimmer, kein Handy-Empfang. Der absolut perfekte Platz fürs Chillouten vor dem Fest.»

für einmal zu unterbrechen. Zum Glück. Es wäre schade gewesen, diese Schneepreacht in den Bergen zu verpassen. Spontan buchte ich einige Tage in meinem kleinen Lieblingshotel am Stazersee – direkt vor Weihnachten, noch vor dem grossen Ansturm. Es

war der absolut perfekte Platz fürs Chillouten vor dem Fest: Kein Handy-Empfang, kein TV im Zimmer. Dafür kostenloser Internetzugang. Ein gutes Restaurant mit regionalen Spezialitäten. Dazu rund ums Haus Schnee, Schnee, Schnee, ein eugreforener See und die grosse Oberengadiner Loipe: Ein Paradies für Ruhesuchende. Und gleich nebenan, nur einige Autominuten oder eine halbe Stunde Fussmarsch entfernt, das umtriebige St. Moritz mit seinen Shops,

Clubs, Bars, Hotelhallen. Und seinem See, der schon in wenigen Wochen die natürliche Arena für den White Turf und fürs grosse Gourmetfestival bietet wird.

Ich freue mich auf die grossen Köche aus aller Welt und ihre raffinierte Küche, ich freue mich auf die eleganten Fünfsternehäuser, welche dieses Festival veranstalten. Ungestörte Ruhe oder anregender Trubel: Beides ist Luxus, je nach momentanem Bedürfnis. Das Schöne daran ist, auswählen zu können.



Max Henault aus Kanada fliegt während dem Slopestyle-Training der O'Neill Evolution mit einem «BS 720 Mute» hoch über Davos.



«Wenn ein Mann um drei Uhr nachts einen Heiratsantrag macht, liefern wir Champagner, Kaviar und rote Rosen.»

Hans Wiedemann Direktor «Badrutt's Palace»

Möglichst hoch und trickreich: Noch bis zum 10. Januar präsentiert das Snowboard-Event am Bolgen Jakobshorn in Davos ein Sechs-Sterne-Spektakel der Superlative. Der Contest gehört zur TTR World Snowboard Tour und fordert die Weltklasse mit Slopestyle, Quarterpipe und einem Preisgeld von



Erst 16 Jahre alt: Der kanadische Snowboarder Sébastien Toutant.

100 000 Dollar heraus. «Run with gravity» – frei übersetzt «das Spiel mit der Schwerkraft» – heißt das Motto des Snowboard-Events O'Neill Evolution 2009. Denn der Kampf gegen die Erdanziehung macht die Sprünge der Freestyle spektakulär. Runter kommen sie alle. Aber spätestens bei der Landung müssen die Fahrer ihr Board wieder unter dem Körper haben. Der Wettkampf in der «Viertelröhre» hat in Davos bereits Tradition. Neu ist der Slopestyle Contest. Mit einem Railslide über einen Baumstamm starten die Fahrer in den Kurs. Es folgt der kleine Kicker, dessen Absprung und Landung zehn Meter auseinander liegen. Dennoch, der Wettkampf auf der 10 Meter hohen und 22 Meter breiten Quarterpipe bleibt

das Herzstück des Anlasses. Mit sechs Sternen gehört er der höchsten Contest-Kategorie der World Snowboard Tour an. Das bedeutet für die Snowboarder hohe Preisgelder. Auch Olympiasieger Gian Simmen will hoch hinaus. Die Freestyler fliegen bis zehn Meter über den Quarterpipe-Rand hinaus, das sind zwanzig Meter über dem Boden. Freitagabend steht der Slopestyle-Final auf dem Programm und der Samstag gehört dem Grande Finale in der Quarterpipe. «Für Davos ist dieses Event der sportliche Höhepunkt im Januar», sagt Hans-Kaspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor von Davos Klosters.



Auch Olympiasieger Gian Simmen zeigt sein Können in Davos.



Organisiert: André Reillstab, Head of Events bei Davos Klosters Mountains.

Spiel mit der Schwerkraft

Am Snowboard-Event
O'Neill Evolution in Davos kämpfen die Fahrer gegen die Erdanziehung. Und um 100 000 Dollar.

SIMONE LEITNER

IST schickt 26 diplomierte Tourismusfachleute in die Berufswelt

26 Absolventen der Internationalen Schule für Tourismus AG (IST) in Zürich durften ihr Diplom mit dem eidgenössischen Titel «Tourismusfachmann/-fachfrau HF» entgegennehmen. Die zwei Herren und 24 Damen versammelten sich Mitte Dezember 2008 zur Diplomeiher im Zentrum Karl der Grosse in Zürich. Dabei erhielt Sandra Baracchi für ihre Diplomarbeit ein «ausgezeichnet». Mit dem besten Klassendurchschnitt von 5,6 schloss die frisch diplomierte Tourismusfachfrau Monika Baumgartner ab. Die IST ist

eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule und bietet ein breites Ausbildungsgesamt im Tourismus.

Folgende 26 Absolventen erhielten ihr Diplom: Baracchi Sandra, Baumgartner Monika, Bemer Michelle, Costa Gianina, Decurtins Marisa, Flückiger Eva, Frischknecht Marina, Gerber Saara, Graf Beatrix, Heder Michael, Herten Aylin, Hoby Cécile, Hofsoy Sarah, Honegger Sonja, Höner Marin, Désirée, Kägi Philipp, Keller Annette, Meier Franziska, Ohlsen Yasmin, Robat Fabienne, Rusch Sylvia, Schmid Katharina, van Hoogevel Eileen, von Mandach Denise, Widmer Sibylle, Zobrist Janine.

Belvoirpark: 98 Diplome

98 Studenten der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich feierten Ende Dezember im Tonhalle-Saal in Zürich ihren Diplomabschluss. Nach der zweijährigen Ausbildung sind sie nun «dipl. Restaurateur/Hôtelier HF» bzw. «dipl. Restauratrice/Hôteliere HF». br Folgende 26 Absolventen erhielten ihr Diplom: Baracchi Sandra, Baumgartner Monika, Bemer Michelle, Costa Gianina, Decurtins Marisa, Flückiger Eva, Frischknecht Marina, Gerber Saara, Graf Beatrix, Heder Michael, Herten Aylin, Hoby Cécile, Hofsoy Sarah, Honegger Sonja, Höner Marin, Désirée, Kägi Philipp, Keller Annette, Meier Franziska, Ohlsen Yasmin, Robat Fabienne, Rusch Sylvia, Schmid Katharina, van Hoogevel Eileen, von Mandach Denise, Widmer Sibylle, Zobrist Janine.

Weiter haben bestanden: Ramona Amacker, Matthias Amsler, Simon Appel, Silvia Bach,

Sarah Balamus, Stephan Bernhard, Anna-Lena Bertram, Marianne Binder, Matias Bolliger, Ursula Bolliger, Simone Braun, Valentin Brüning, Fabio Brunori, Bernhard Buomberger, Marius Casanova, Sabrina Daniels, Isabel Susanne Distel, Sandro Domeniconi, Fabian Faragoni, Peter Gährtner, Dante B.C. Genoni, Severin Greweng, Miksa Gubasic, Marco Guidalini, Corinne Hauck, Felix Heer, Philip Hellborn, Gabriela Hadikova, Mischa Hollenstein, Christian Kandler, Christoph Küng, Nina Künzler, Marco Legio, Brigitte Liechti, Johanna Patana, Thomas Räber, Florian Schmidt und Caroline Thoma. Weitere haben bestanden: Ramona Amacker, Matthias Amsler, Simon Appel, Silvia Bach,

sonen-Rechsteiner, Stephanie Möhrlein, Jeanne Mühlbach, Adrian Muster, Kathrin Niehueser, Linda Ott, Bernadette Isabel Otto, Christian Otto, Johanna Patana, Zeljko Preradovic, Thomas Räber, Michael Reich, Isabelle Ruegg-Oetiker, Natascha Saner, Ramona Sardella, Manuela Schenker, Claudia Schmid, Mirjam Schmid, Monika Schmid, Daniela Schmidt, Florin Schmidt, Nina Schoch, Silvia Schürch, Paulina Jasmin Schwarz, Doris Schweizer, Melanie Senti, Isabel Siemes, Philip Spirl, Alma Städler, Samuel Stauffer, Grégory Steiner, Benjamin Textor, Caroline Thoma, Ursula Thommen, Lucia Torres-Ruiz, Gunnilla Tropp, Matthias von Mühlenen, Laura Waechter, Matthias Weber, Eva Welling, Julia Wenger, Fabio Zgraggen.

Führungswechsel bei Prodega / Growa Cash+Carry



Seit Anfang Jahr leitet neu Philipp Dautzenberg den Abholgrosshandel Prodega / Growa Cash + Carry. Dautzenberg übernimmt das Amt von Hans-Peter Gilgen, der das Unternehmen nach fast 25 Jahren verlässt und es während zehn Jahren als CEO geführt hat. Der 39-jährige Nachfolger ist ein ausgewiesener Fachmann. Er sammelte Erfahrungen bei Engelmann und der Metro Group in Deutschland, England und Portugal, wo er die Makro Cash + Carry geführt hat.

Sesselrücken

Verstärkung für Einstein Congress in St. Gallen

Ab dem 24. April 2009 bietet das Einstein Congress in St. Gallen ein flexibles Raumangebot für bis zu 400 Personen. Deshalb betreut jetzt gleich ein ganzes Septett Marketing- und operative Aufgaben: V.l.n.r.: **Daniela Rechsteiner**, Congress Coordinator; **Jürgen Kögler**, General Manager (bisher); **Isabelle Lehmann**, Marketing & Sales Manager (bisher); **Isabelle Custer** und **Gabi Klein**, beide Sales Representative; **Andreas Bucher**, Congress Manager, und **Corina Schätti**, Congress Coordinator. Auffünf Stockwerken

sollen – auf technisch höchstem Niveau – Räume für Tagungen, Kongresse, Seminare, Präsentationen und Konzerte entstehen.

M-Travel Switzerland mit neuer Finanzleitung



Daniel Bühlmann ist seit Januar neuer Leiter des Departements Finances von M-Travel Switzerland. Als CFO ist ihm das Department Controlling, Finanz- und Rechnungswesen unterstellt. Zudem ist Bühlmann Mitglied der Geschäftsleitung. Über 30 Jahren ist er im Finanzwesen tätig, zuletzt zwölf Jahre bei Kuoni Reisen AG als CFO.

Wolfgang Werlé tritt aus Verwaltungsrat der Aryzta AG zurück

Ende Dezember ist **Wolfgang Werlé**, Vizepräsident des Verwaltungsrates der Aryzta AG, von seinem Amt zurückgetreten. Werlé ist Mitgründer des im letzten Sommer vollzogenen Zusammenschlusses der Hiestand Holding AG mit der IAWS Group plc zur Aryzta AG. Zuvor war Werlé CEO der Hiestand-Gruppe, CEO von Gate Gourmet und Mitglied der Konzernleitung der SAIR Group.

Marina Gastro AG in Lachen wechselt Führung

Geschäftsführer der Marina Gastro AG, **Swen Weber**, übertrug sein Amt per Ende März an **Christoph Hartmann** und **Bettina Römer**. Nach sechseinhalb Jahren verließ Weber aber im Verwaltungsrat des Lachner Unternehmens, br

Aufsteigerin Juliane Caspar

Eine 38-jährige Deutsche sorgt in Frankreichs kulinarischer Welt für eine Überraschung:

Juliane Caspar leitet zukünftig die französische Ausgabe des einflussreichen Gourmetführers Guide Michelin, schreibt die Wirtschaftszeitung Cash. Der bisherige Chef, Jean-François Messpledé, wechselt mit 60 Jahren in den Ruhestand. Mit Caspar rückt erstmals eine Frau, dazu noch eine Ausländerin, an die Spitze von Frankreichs Gourmetbibel. Die Deutsche leitete als ausgebildete Hotelfachfrau bisher die Schweizer Ausgabe des Guide Michelin. In der Branchewidmung hochgerechnet, dass sie die Bewertungskategorien modernisiert hat. So ist zu erwarten, dass Juliane Caspar – von der niemand genau weiß, wie sie aussieht – auch beim Guide Michelin für frischen Wind sorgen wird. fee

Rückkehrer Dominic Bachofen

Dominic Bachofen ist wieder in der Schweiz: Der 48-jährige Hotelier kehrt zur Tschuggen Hotel Group zurück und ist neu Direktor im Tschuggen Grand Hotel Arosa. Bachofen leitete zuvor drei Jahre lang das Hotel de Paris in Monte Carlo, «aber jetzt ist es Zeit, in die Schweiz zurückzukehren», sagt Bachofen. Er sei stolz, die Leitung des ausgezeichneten Hauses zu übernehmen. Die private Hotelgruppe, deren Arosa Luxushotel er ab Dezember führt, ist ihm bestens vertraut: Bereits von 1999 bis 2004 war er General Manager des Schwesternhotels Carlton in St. Moritz. Und auch Arosa ist für ihn keinesfalls unbekannt: Fünf Jahre lang war er in den Neunzigern Direktor des Parkhotels Arosa. Von 1999 bis 1999 führte der das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. sls



Generationenwechsel. Nachfolger. Ein neuer Chef hat einige Herausforderungen zu meistern. Er muss zum Beispiel die Mitarbeitenden für sich gewinnen. Ein charismatischer Chef hat es leichter.

Der Neue auf dem Chefsessel

Einem Betrieb einen neuen Chef zu verpassen, ist ein heikles Unterfangen. Vieles muss stimmen: Ziele, Werte, Kommunikation. Experten geben Tipps, wie der Wechsel klappen kann.

GUDRUN SCHLENZKE

Chefsessel frei. Das kann verschiedene Gründe haben: Berufliche Neuorientierung des bisherigen Stelleninhabers oder Pensionierung, wie wir sie in diesem Fokus vorwiegend thematisieren. Wer der richtige Nachfolger ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Welche Kultur lebt man im Betrieb, was steht im Leitbild? Soll der Neue einen Change einleiten oder die eingeschlagene Richtung des Vorgängers fortfestsetzen? Herrscht Hochkonjunktur oder Rezession? «Manche wollen unbedingt ihre Fingerabdrücke hinterlassen», so Headhunter Björn Johansson aus Zürich. Der Eigentümer wolle aber vielleicht alles beim Alten lassen. Dann stimme die Chemie schon von Anfang an nicht.

«Vielfach wird der Fehler begangen, dass man mit dem künftigen Chef nur über die zu bewältigenden



«Ja nicht am ersten Tag nach dem Motto ‚hier weht nun ein neuer Wind!‘ auftreten.»

Norbert Thom

Professor an der Uni Bern

Aufgaben spricht, aber die Kulturskompatibilität vergisst», konstatiert Peter Strässle von der gleichnamigen Unternehmensberatungsfirma in Willisau. Unter Betriebskultur versteht Norbert Thom, Professor an der Uni Bern, das Wertesystem eines Betriebes: Ist dieses eher kunden- oder eher mitarbeiterorientiert? Strebt man Kostenführerschaft an oder will man Branchenleader punkto Innovation sein? «Wenn der Betrieb in Sachen Kostenmanagement führend sein will, kann ich keinen Chef brauchen, der gern mit der grossen Kelle anrichtet», so der Leiter des Instituts für Organisation und Personal weiter: «Die einen reden laufend vom Budget und die anderen wollen sich gerne abheben.»

Ob der Neue zur Kultur des Unternehmens passt, prüfe man am besten im Praxistest, rät Strässle. «Der Bewerber soll mal ein oder zwei Tage im Betrieb mitarbeiten. Auf diese Weise kann von beiden Seiten besser und einfacher beurteilt werden, ob sie zusammenpassen.» Sei der besser als ein Assessment, ist der Berater überzeugt. Eine «charismatische Übereinstimmung» mit dem, der den Neuen ins



Boot holt, reiche nicht, doppelt Liliane Rentsch, Inhaberin Imhotel, Bern, nach, dies schon rund ein Dutzend solcher Nachfolgen begleitet hat. «Der Nachfolger sollte auch gut mit dem Küchenchef und dem Chef des Service harmonieren.»

Wer Verbündete im Betrieb findet, dem ist der Sieg sicher

Der Neue muss sich mit dem bestehenden Team arrangieren. Das Schweizer Arbeitsgesetz

macht eine Kündigung, wenn einem jemand nicht passt, fast unmöglich. Und wenn es doch sein soll, kostet das: Zum Beispiel das Freistellen eines Mitarbeiters, der dann aber noch ein halbes Jahr den vollen Lohn bezieht. Thom rät einem neuen CEO, in den ersten 100 Tagen in Mitarbeitergesprächen erst mal herauszufinden «wie

nicht glaubwürdig». Für Marianna Herzog, Geschäftsführerin der «That's it AG», ist klar: «Ein Vorbild reisst mit.»

Eine Neuorientierung des Unternehmensbedarf dann zudem einer guten und sauber geplanten Kommunikation. «Der neue Chef muss den Mitarbeitern deutlich klarmachen, dass es für den Betrieb gefährlich ist,

Prozess des Change-Managements in Gang zu bringen. «Sonst bekommt man Fallen gestellt», warnt Thom.

Einen Change können man nur mit «Macht» erreichen, so der Uni-Professor: «Viele Chefs verfügen lediglich über die legitimierte Macht.» Das reiche nicht. Es brauche auch «Expertenmacht». Fehlt diese dem Chef, muss er sie sich extern besorgen. Was er aber selbst haben muss: «Persönlichkeitsmacht» oder «Charisma». «Ein Chef, der einen Change bewirken soll, muss eine integre Persönlichkeit sein, bei der das was sie tut mit dem was sie sagt übereinstimmt», fordert Thom. Mitarbeiter würden ihren Chef genau beobachten. «Einer der laufend von Kundenorientierung redet aber immer im Büro sitzt, wirkt

Thom: «Gerüchte sind ein Ersatz für die fehlende offizielle Information.»

Aber auch der neue Geschäftsleiter muss vom Eigentümer oder Verwaltungsrat gut informiert sein – über deren Erwartungen und Ziele. «Einfach sagen, mach mal, das geht nicht», warnt Rentsch. Vielmehr müsste der Verwaltungsrat seine Ziele mit der Stärken-Schwächen-Analyse des Bewerbers abgleichen. Und der Bewerber sollte nicht einfach alles schlucken, nur um den Posten zu bekommen, sondern schon vor der Einstellung kritische Fragen stellen. «Sonst ist der Neue nach einem halben Jahr wieder weg», schätzt Rentsch. «Die für manche Bewerber grosse Aktions-

freiheit bezüglich neuer Wege, Ziele oder Kultur, entpuppt sich nicht selten als Stolperstein – für beide Seiten», ergänzt Marianna Herzog.

Zum Führungswechsel selbst braucht es den Vorgänger. «Oft wird die physische Übergabe, zum Beispiel der Bankkonti, nicht sauber durchgeführt», bemängelt Rentsch. Ist der Stab übergeben, sollte der Vorgänger jedoch die Bildfläche bald verlassen. «Ich setze mich immer dafür ein, dass der Vorgänger nicht noch Aktien am Betrieb behält und maximal noch zwei oder drei Jahre mitarbeitet», so Strässle. Deshalb sollte sich der Senior über seine Zukunft rechzeitig Gedanken machen.

Krisensituation verlangt anderen Führungsstil

Besonders gefordert ist ein frisch engagierter Geschäftsführer, wenn das wirtschaftliche Umfeld sich negativ verändert. Wie jetzt im Zuge der Finanzkrise. «Sucht man heute einen Direktor, ist das etwas anders als im Jahr 2007», stellt Björn Johansson fest. «Die Person muss fähig sein, das Hotel die nächsten 18 Monate durch die Krise zu führen.» Auf jeden Fall dürfte «von oben keine Angst verbreitet werden und die Belegschaft nicht verunsichert werden», meint Peter Strässle. Marianna Herzog formuliert es poetischer: «Der Hoteldirektor sollte ein Fels in der Brandung sein, auch bei hohem Wellengang.» Norbert Thom dagegen meint, dass es je nach Krisentyp einen anderen Führungsstil braucht: Je nachdem ob es sich um eine «Erfolgskrise», eine «strategische Krise» oder eine «Liquidationskrise» handelt. Bei Letzterer dürfe es dann auch mal «rupperig» zugehen, so der Uni-Professor.

Nach der Pensionierung Hilfe zur Selbsthilfe in Entwicklungsländern

W

er nach der Pensionierung noch nicht die ruhige Kugel schieben möchte und sein Fachwissen gerne weitergeben will, kann dies bei Swisscontact tun. Diese seit 1959 bestehende Entwicklungsinstitution engagiert sich in Entwicklungsländern und Osteuropa unter anderem für die Förderung von KMU. Das Senior Expert Corps von Swisscontact vermittelt da-

Hermann Sahl aus Solothurn, ehemaliger Hoteldirektor des «Ambassador» in Olten, zurück. Der letzte war vor seinem Monat in Kosovo. Noch so zweimal möchte er gehen. Sahl entspricht dem Wunschprofil von Swisscontact: Er ist ein Allrounder. Denn, so Margrit Tappolet von Swisscontact: «Meist ist das Problem nicht dort, wo der Kunde meint.» Dann braucht der Ausgesandte plötzlich ganz andere Fähigkeiten. Was der Kandidat unbedingt braucht: «Offenheit für andere Kulturen. Man darf nicht als Missionar gehen», ist Sahl überzeugt. Und Sprachkenntnisse, idealerweise Englisch und Spanisch. Sahl sieht vor allem für pensionierte Hotelfachfrauen eine Chance, gerade in Lateinamerika seien oft Frauen Hotelinhaberinnen. Grundsätzlich übernimmt das lokale Unternehmen die Kosten für Unterkunft und Verpflegung. Swisscontact bezahlt die Reise, Versicherungen und ein Taschengeld. Ein Einsatz dauert einen Monat. gsg

www.swisscontact.org



Was der Nachfolger aus dem Unternehmen macht, hat er selbst in der Hand.

bei
beim
Alten
bleibt»,
so
Zeit zum Reden, Zeit
zum Zuhören

Denn der Mitarbeiter interessiert sich vor allem für eines: Was mit ihm respektive seiner Stelle passiert. «Es braucht eine offene Kommunikation und klare Sprachregelungen», betont Beraterin Liliane Rentsch.

Generationenwechsel. Bindeglied. Richard Kämpf und sein Vorgänger Peter Keller sind und waren Bindeglieder zwischen den Touristikern und dem Bund. Sie reden mit, wenn es um Förderinstrumente geht.



Der Vorgänger: Peter Keller doziert Tourismus an Universitäten und berät unter anderem internationale Organisationen.

Bilder Alain D. Boillat

Draht zum Bund: Kämpf nach Keller

Richard Kämpf hat Peter Keller als Leiter Ressort Tourismus beim Staatssekretariat für Wirtschaft Seco abgelöst.

CHRISTINE KÜNZLER

«Ich möchte die Förderinstrumente strategisch weiter entwickeln.»
Richard Kämpf, Leiter Tourismus beim Seco

Wie charakterisieren Sie Ihren Vorgänger?

Peter Keller ist ein Urgestein des Schweizer Tourismus. Er hat mit seiner Persönlichkeit die Entwicklung des Schweizer Tourismus ganz entscheidend geprägt.

Wie haben Sie die Mitarbeiterinnen im Seco in Ihr Boot geholt?
Ich bin sehr positiv und interessiert aufgenommen worden. Meinen zum Teil langjährigen Mitarbeitenden habe ich ge-

sagt, dass ich von ihrem Wissen profitieren möchte. In persönlichen Gesprächen zeigte ich ihnen auf, wo es Anpassungen gibt – nicht weil sie etwas nicht gut machen, sondern weil ich anders arbeite.

Ihr wichtigstes Ziel für die nächsten fünf Jahre?



Bundes einiges zu einer strukturellen Stärkung der Tourismuswirtschaft beitragen konnte.

Was raten Sie den Schweizer Touristikern für die drohende Wirtschaftskrise?

Wichtig ist, auch in schwierigen Zeiten Qualität hochzuhalten und Strukturen zu verbessern. Promotionsmassnahmen müssen in Krisenzeiten aufrechterhalten werden, die touristischen Ausgaben stärken die gesamtwirtschaftliche Nachfrage.

Welches sind die Schwerpunkte Ihrer heutigen Tätigkeit?

Ich leite das Institut für Tourismus an der Wirtschaftsfakultät der Universität Lausanne. Gerne nehme ich meine verschiedenen Lehrtätigkeiten und meine Beratungsaufgaben für internationale Organisationen wahr. Ich leite weiterhin die AEST, eine weltweite Forschungsgemeinschaft mit Sitz an der Universität St. Gallen. Im Übrigen freut mich das neue Vorstandsmandat bei Schweiz Tourismus.

Ihre Vision des Tourismuslands Schweiz in 20 Jahren?
Richard Kämpf: Die Schweiz ist das wettbewerbsfähigste Tourismusland der Welt mit steigenden Übernachtungszahlen und steigender Wertschöpfung, nachhaltig bezüglich landschaftlicher und sozialer Ressourcen.

Peter Keller: Die Schweiz wird eine stark nachgefragte Destination bleiben. Voraussetzung ist, dass die Einzigartigkeiten des Landes gepflegt und die Strukturen laufend verbessert sowie international wettbewerbsfähig gemacht werden.

Der Nachfolger: Richard Kämpf will weiterführen, was sein Vorgänger initiiert hat: das Tourismusförderungsprogramm Innotour.

Ehrat für die Destination, Danuser zur Deutschen Bank

«Keinen Generationenwechsel» gebe es von Hanspeter Danuser zu ihr, sagt Ariane Ehrat, CEO Engadin St. Moritz – aber einen Wandel der sozialen Werte und der Technologie. Wertvoll wird Danuser für die Deutsche Bank.

KARL JOSEF VERDING



Der Vorgänger: Hanspeter Danuser sieht St. Moritz als weiterhin führende Destination der Alpen in Markenwert und Wertschöpfung.

hat ein Beratungsmandat der Desingen und regelmäßige Sitzungen mit Ariane Ehrat. «Sie ist die charmante CEO der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz mit grosser Erfahrung und hoher Kommunikationskompetenz im Destinations-Marketing», attestiert Danuser. In 20 Jahren sieht er St. Moritz «als die – weiterhin – führende Feriendestination der Alpen in Sachen Bekanntheit, Markenwert und Wertschöpfung».

Angestellt, im Teilpensum, ist Danuser nun bei der Deutschen Bank (Schweiz) AG, im Bereich «private wealth» vermögender Privatkunden. «Im Wesentlichen im Engadin, auch mal in Davos», arbeitet er mit einem Spezialisten der Bank und einer Assistentin zusammen.

ritz und der «wunderschönen archaischen Natur im Engadin» auszulösen. Und binnen 20 Jahren werde die Destination Engadin St. Moritz «neben der Tourismus-eine gesamte Standort-Strategie umsetzen». Er fühlt sich «entlastet von operativem Kramkram», kann an Tempo noch zulegen und informelle Wege gehen», sagt Hanspeter Danuser. Er

Die Nachfolgerin: Ariane Ehrat will längerfristig neben der Tourismus-eine Standortstrategie umsetzen.

Auf 37 Jahre weibliche Führung folgt ein Mann

Sie kannten sich schon lange vorher. Und sie mögen sich. Eva Brechtbühl sieht in Martin Nydegger den perfekten Nachfolger bei Schweiz Tourismus.

SIMONE LEITNER

Eine Nachfolgeregelung wie im Bilderbuch: Als Eva Brechtbühl nach 37 Jahren ihren Job bei Schweiz Tourismus aufgab, war sie «happy», dass Martin Nydegger ihre Nachfolge antrat. «Wir kannten uns bereits viele Jahre», sagt Eva Brechtbühl. «Als wir «Enjoy Switzerland» lancierten, war Scoul eine der Pilotdestinationen und Martin Nydegger damals der Tourismusdirektor.» Ihre Wege kreuzten sich aber noch einmal. Martin Nydegger wurde Direktor von Schweiz Tourismus Niederlande. Wenn die beiden von einander sprechen, tönt es ähnlich. Nydegger charakterisiert seine Vorgänger als «agiles, dynamisches, lebensfrisches Naturtalent». Und Eva Brechtbühl sagt über ihren Nachfolger: «Martin Nydegger ist ein sehr menschlicher, temponierter und dynamischer Mensch, der an-

der begeistert kann.» Und gerade die Teamfähigkeit schreibt Eva Brechtbühl in all ihren Jahren sehr gross. Sei es bei der Zusammenarbeit mit ST-Direktor Jürg Schmid oder auch mit ihren Mitarbeitern: «Es war mir immens wichtig, die Qualitätsstandards und Inhalte im-



Der Vorgänger: Eva Brechtbühl lancierte Enjoy Switzerland. Nach 37 Jahren Schweiz Tourismus ging sie in Pension.

mer dem Zeitgeist entsprechend zu kommunizieren.»

Als im August 2008 Martin Nydegger nach drei Jahren «Holland» nach Zürich kam, übernahm er den Bereich Business Development, Partnerschaften sowie Content Management und wurde Mitglied der Geschäftsführung bei ST. «Meine neue Tätigkeit ist für mich

die ideale Plattform, all meine Erfahrungen zu bündeln und gezielt einzusetzen.» Nydegger will «Enjoy Switzerland» flächendeckend positionieren. «Die Qualität im Tourismus wird gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten noch zentraler, da der Gast sensibler reagiert.» Nyde-



Der Nachfolger: Martin Nydegger übernahm bei ST den Bereich Business Development, Partnerschaften und Content Management.

gger ist vom Marktvoorteil der Schweiz gegenüber anderen Ländern überzeugt. Daher habe er sich zum Ziel gesetzt, eine nachhaltige und umfassende Steigerung der Service- und Angebotsqualität in der touristischen Schweiz weiter zu entwickeln. «Und nicht erst in 20 Jahren», scherzt er. Ganz im Sinn von Eva Brechtbühl.

Generationenwechsel. Visionen. Savognin soll in 20 Jahren die beliebteste Familiendestination der Alpen sein: das wünscht sich der neue CEO der Bergbahnen, Vendelin Coray. Das passt auch dem bisherigen, Leo Jeker.

Beide wollen Wachstum

Vendelin Coray führt seit diesem Jahr die Savognin-Bergbahnen AG. Sein Vorgänger Leo Jeker sitzt im Verwaltungsrat.

CHRISTINE KÜNZLER

Leo Jeker, Sie haben in Savognin viel bewegt. Fällt es Ihnen leicht, loszulassen?

Kein Problem! Ich konnte es sowohl im politischen als auch in anderen Bereichen.

Vendelin Coray, Sie sind Nachfolger eines prominenten Vorgängers. Schwierig?

Schwierig nicht, aber speziell, in die Fußstapfen einer solchen Persönlichkeit zu treten. Ich freue mich sehr auf diese Herausforderung.

Leo Jeker bleibt Mitglied des Verwaltungsrats. Wie grenzen Sie sich ab?

Wir haben das ganz klar geregelt. Er ist für Projekte zuständig und ich für die Leitung der Unternehmung.

Leo Jeker, welches war Ihr wichtigstes Ziel? Die Sicherung der Arbeitsplätze, Arbeitsplätze, die diesen Namen verdienen, sowie die Steigerung des Wohlstands in einer Gebirgstaatschaft.

Was ist Ihnen nicht gelungen? Den Grosstteil meiner realistischen Ziele konnte ich mit meinem Team realisieren. Die

«Mein wichtigstes Ziel: Sicherung der Arbeitsplätze und Wohlstand für die Talschaft.»

Leo Jeker
Bisheriger CEO Savognin-Bergbahnen

anderen Projekte sind so vorbereitet, dass sie umgesetzt werden können, was ausgesetzt, die Rahmenbedingungen stimmen.

Vendelin Coray, Ihre Ziele?
Die geplanten Projekte umzusetzen und die Unternehmung auf Wachstumskurs zu halten.

Leo Jeker, Sie gelten als Be-schneidungspast. Gäbe es oh-

ne Sie in der Schweiz heute weniger schneesichere Pisten? Das kann ich nicht beurteilen. Sicher, wir waren die Ersten, die Europas grösste Schneeanlage bauten. Wir waren sicher Wegbereiter. Ich habe mich auch politisch für die Beschneiungsanlagen stark gemacht – das erachtete ich als Aufgabe – gerade in Hinblick auf meine Antwort auf Ihre zweite Frage.

Vendelin Coray, Ihre Einstellung zu Beschneiungsanlagen?
Sie sind nicht wegzudenken. Ohne sie gibt es keine Garantie,

Wintersport betreiben zu können.

Wie charakterisieren Sie Ihren Nachfolger bezüglichweise Ihren Vorgänger?

Leo Jeker: Vendelin Coray weiß, was es heisst, das Brot zu verdienen, Arbeitsplätze zu schaffen und zu sichern. Er ist mit der Scholle verbunden und hat durch seine langjährige berufliche Tätigkeit ein sehr brei-

tes touristisches Know-how.

Vendelin Coray: Er ist eine grosse Persönlichkeit mit Visionen, ein Kämpfer, der seine Ziele umsetzt.

dingungen intakt sind. Wichtig scheint mir vor allem die Fortsetzung und der Weiteraufbau der Vernetzung aller Angebote, und dass Savognin weiterhin den Aufwind der letzten Jahre nutzt.

Ein Werbespot für Savognin in 20 Jahren ...

Leo Jeker: In Savognin fährt jede und jeder besser in Bezug auf Ferien, Ski und Erholung.

Vendelin Coray: Savognin ist mit seiner Top-Infrastruktur die beste Familiendestination der Alpen.



Der Nachfolger und sein Vorgänger: Vendelin Coray (links) und Leo Jeker haben grosse Pläne für Savognin.

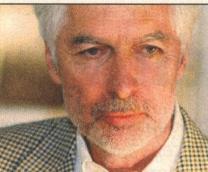
Bachmann und Meili: Konsens gegen die «moderne Kälte»

Das Hotel National hat laut WEF-Gast Bill Gates «das gemütlichste Restaurant von Davos». Ex-Besitzer und Hotelier Albert Bachmann und «National»-Käufer Alfred Meili sehen das ganze Hotel auf der von Gates gewürdigten Linie.

KARL JOSEF VERDING



Der Vorgänger: Albert Bachmann sagt voraus, dass das «National» in Zukunft wichtig für das Wachstum der Destination Davos werde.



Der Nachfolger: Alfred Meili sieht «das Herzblut und die Begeisterung, die wir für Hotels haben» als Basisfaktor der Zukunft an.

«Es gibt eine internationale Kundenschaft, die Albert Bachmann im Laufe der Jahre aufgebaut hat», lobt Alfred Meili, der das 4-Sterne-Hotel National am 13. Oktober 2008 von Bachmann übernommen hat. «Wichtigstes Ziel für das Hotel ist die Harmonie in der Vielfalt der Gäste-Nationen, es sind das Herzblut und die Begeisterung, die wir für Hotels haben», hält Meili fest.

«Er ist ein erfahrener Mann in der Hotellerie», attestiert der bisherige Besitzer und Leiter des «National», Albert Bachmann, dem Zürcher Immobilien-Investor Meili, dem auch drei Hotels in Zürich sowie das Davoser «Esplanade», 400 Meter vom «National» gehörten. Meili hat Corinne und Martin Koepfl vom «Esplanade» auch als neue Direkti-

on des «National» berufen. Albert Bachmann hatte 1982 das Hotel National von der Familie Branger im Eigentum übernommen. «Innovation eines Saison-Hotels» nennt er das, was dann geschah. Der vorgefundene Zustand: «Die Fassaden waren kaputt, die Dächer waren kaputt, 40 Prozent der Zimmer ohne Bad und Dusche; wo man hingeschaut hat, war alles kaputt.» Die Konsequenz: «Mehrals ein Jahr lang hielt ich mir viel Zeit für das Projekt. Es entstand ein 10-Jahres-Umbauplan, den ich der Graubündner Kantonalbank und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit vorlegte. Mein Begehr wurde auf Anhieb bewilligt.» Bis in 20 Jahren, sieht Albert Bachmann das als Al-

fred Meili übergebene Hotel im Verbund mit dem «Esplanade» als wichtigen Faktor für das Wachstum der internationalen Destination Davos.

Alfred Meili denkt ähnlich: «Das Hotel wird bis in 20 Jahren erweitert sein, es hat Reserven, 65 Zimmer sind wenig, die Hotelzimmer sind mit einem Spa zu verbinden. Die Parzelle vor dem Haus ist gross: mehrals 4000 Quadratmeter Land.» Das «National» sieht Meili «im Mittelfeld der künftigen Hotellerie in Davos: mit hohen Räumen, Stukturen, viel Gemütlichkeit, nicht die etwas moderne Kälte.» Es gebe «Aufbruchsstimmung in Davos, der Ort wird zur neuen Kategorie im Top-Segment», meint Meili.

Neue Tourismusdirektoren: Auf einen folgen zwei

St. Gallen-Bodensee und Ostschweiz Tourismus gehen neu getrennte Wege.

Auf Vonaesch folgen Tschirky und Emch.

BARBARA ROELLI



Der Vorgänger: Alberto Vonaeschs Ziele waren die Positionierung der Region und der Aufbau des Tagungsangebots von St. Gallen.



Ein Nachfolger: Boris Tschirky, Direktor St. Gallen-Bodensee, will die Destination verstärkt im Kulturbereich positionieren.



Der zweite Nachfolger: Urs Emch, Direktor Ostschweiz Tourismus, verfolgt als Ziel den Aufbau einer E-Business-Plattform.

Bodensee stark als Kongress- und Tagungsstandort positioniert haben. Zu seinen Nachfolgern meint Vonaesch: «Boris Tschirky ist ein offener, dynamischer und politisch orientierter Mensch. Er hat die Fähigkeit zu kommunizieren und sich einen Weg durch den Dschungel von Organisationen zu schaffen.» Urs Emch erscheine ihm als ein Schaffer. Als einer, der auch konzeptionell sehr gute Voraussetzungen mitbringe für das, was er nun auf die Beine stellen muss. Boris Tschirky arbeitete bereits vier Jahre mit Alberto Vonaesch zusammen, bevor er in dessen Fußstapfen trat. Seine Vision ist, dass die Destination St. Gallen-Bodensee in 20 Jahren mit ihren Institutionen im Kulturbereich national wie international ein Renommee erlangt hat. Für die Destination Ostschweiz erhofft sich Urs Emch in 20 Jahren ein gastfreundliches Angebot, das auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste eingeht. Seinen Vorgänger charakterisiert Emch so: «Er war sicher einer, der grosszügig gedacht hat – einer, der auch in schwierigen Momenten nicht polemisert hat.» Alberto Vonaesch amtiert jetzt im Mandat als Geschäftsführer des «Milestone Tourismuspreis Schweiz» der htr hotel revue.

schweiz Tourismus separat geleitet. Boris Tschirky ist Direktor St. Gallen-Bodensee und Urs Emch leitet Ostschweiz Tourismus. Obwohl Vonaesch sieht die Teilung nicht der heuti-

Generationenwechsel. Wachstumsstrategie. Die Aare Seeland Mobil und die Hess Group: zwei ganz unterschiedliche Unternehmen. Beide wollen wachsen – das eine national, das andere international.



Der Nachfolger und sein Vorgänger: Fredy Miller kommt, Ueli Sinzig geht – aber nicht wirklich in den Ruhestand. Er hat bereits viele Pläne.

ternehmerischen Gene.» Ansonsten werde er seinen eigenen Stil pflegen. «Ich versuche, sein bestehendes Werk zusammen mit dem Verwaltungsrat und den Mitarbeitern bestmöglich weiterzuführen und weiterzuentwickeln.»

Ueli Sinzig: «Es gilt, das Gleichgewicht im Unternehmen zu wahren.»

Der neue Chef möchte in seinem Betrieb ein Klima des Vertrauens schaffen, in dem er klar fordere, jedem Mitarbeiter jedoch genügend Spielraum einräumen, um Eigenverantwortung leben zu können. «Ich habe von der gesamten Führungskreis und von den Mitarbeitern, die ich kennengelernt durfte, einen hervorragenden Eindruck. Mir gefällt das gesunde Mass an Eigenverantwortung, die Effizienz sowie der Wille zur Professionalität.» Auch sei deren Identifikation mit der Unternehmung spürbar.

Was erachtet der bisherige CEO als wichtigste künftige Aufgabe?

«Mein wichtigstes Ziel waren Fusion, Diversifikation und Wachstum der Unternehmung.»

Ueli Sinzig
Bisheriger CEO Aare Seeland Mobil

«Ein Dauerauftrag ist, das Gleichgewicht und die Balance im Unternehmen zu wahren. Denn die Aare Seeland Mobil ist ein heterogenes Unternehmen mit verschiedensten Kulturen.» Nebst dem wichtigsten Standbein, dem öffentlichen Verkehr, betreibt das Transportunternehmen auch rein kommerzielle Geschäftsfelder im Tourismus. «Dort hoffe ich, dass wir mit innovativen Ideen und unternehmerischem Geist die anstehende Wirtschaftskrise erfolgreich überstehen werden», sagt Miller. «Ich habe den festen Glauben, dass ich es mit meinem ehrgeizigen Team zusammen schaffen werde.»

Wo steht die Aare Seeland Mobil in 20 Jahren? Sinzigs Vision: «Die beiden Bahnverlängerungen sind realisiert. Die Drei-Seen-Schiffahrt hat unter unserer Führung fusioniert. Wir haben weitere Buslinien dazugewonnen, wachsen im Tourismus und arbeiten im Rail plus noch enger zusammen.» Miller gibt sich noch vorsichtig: «Auch dann wird die Aare Seeland Mobil ein bedeutendes und starkes Unternehmen sein.»

Zwei mit Erfolgs-Gen

Ueli Sinzig und Fredy Miller: Die Aare Seeland Mobil verbindet sie. Der eine hat den Betrieb zum Erfolg geführt, der andere muss sich beweisen.

CHRISTINE KÜNZLER

Gehet um die Ziele, sind sich der abtretende CEO der Aare Seeland Mobil (ASM), Ueli Sin-

zig, und sein Nachfolger Fredy Miller weitgehend einig. Sinzigs wichtiges Ziel, das er bei Aare Seeland Mobil erreicht hat, sind «die Fusion, Diversifikation und Wachstum. Mit unseren zehn Geschäftsbereichen haben wir im Transportweisen schweizweit

die grösste Diversifikation.» Es gab aber auch Projekte, die sich nicht nach Wunsch realisieren liessen: «Cargo Domicile wurde national eingestellt, obwohl wir schwarze Zah-

len geschrieben haben. Eine Linie im Busbereich, für die wir uns beworben hatten, haben wir nicht bekommen. Das schmerzte», blickt Sinzig zurück. Doch er könnte seinem Nachfolger ein gut bestelltes Haus übergeben: «Wir sind das einzige Bahnunternehmen der Schweiz, das zwei Bahnlinienerlängerungen in petto hat, eine nach Oensingen, eine in Biel. Neue Buslinien und eine Reihe von Investitio-

nen sind bereits geplant.» Etwas aufzubauen liege ihm eben, zieht Sinzig nach 30 Jahren Bilanz.

Fredy Miller: «Ich kann und will Ueli Sinzig nicht kopieren.»

Die Pläne seines Nachfolgers, Fredy Miller, sind also ganz in Sinzigs Sinn: Der neue CEO möchte die ASM «als starke Unternehmung auf sicheren Geleisen in die Zukunft führen. Wichtig scheint mir eine klare Vorwärtsstrategie, die von unseren Auftraggebern und Kunden geschätzt und von unseren Mitarbeitern getragen wird.» Er möchte, dass das Unternehmen ein loyaler und verlässlicher Partner für alle Anspruchsgruppen ist.» Beide finden die lobende Worte füreinander. «Ein umsichtiger Vordenker und souveräner Strategie, der die Energie des wilden 60ers nie verloren hat», sagt Fredy Miller über Ueli Sinzig. Und Sinzig sieht seinen Nachfolger als «begeisterungsfähige, gut vorbereitete Unternehmungspersönlichkeit, die Menschen führen und motivieren kann.»

Nachfolger erfolgreicher Vorgänger haben es nicht einfach. Ueli Sinzig hat in den letzten 30 Jahren als grossartiger CEO Bahngeschichte geschrieben, zieht Miller Bilanz. «Ich kann und will ihn nicht kopieren. Was uns verbindet, sind die un-

Erfahrene Weggefährten

Die Hess Group wechselte in 20 Jahren von Bier auf Wasser, von Wasser auf Wein. An der Spitze standen stets Donald Hess oder Max Lienhard. Jetzt übernimmt wieder Donald Hess.

ELISBETH HOBMEIER

«Unser wichtigstes Ziel», da sind sich Donald Hess und Max Lienhard einig, «war in den letzten 20 Jahren der radikale Umbau der Firma.» Von der schweizlastigen Mineralwassergruppe mit Valser als weitaus wichtigstem Firmenzweig wandelte sich die in Bern-Liebefeld dominierte Hess Group zum global agierenden Weinunternehmen mit einem 90-prozentigen Engagement

«Den Verkauf von Valserwasser verstand damals keiner. Der Zeitpunkt war goldrichtig.»

Max Lienhard
Abtretender VR-Präsident Hess Group

im Ausland. «Es war ein Riesen-schwenken», blickt Max Lienhard als Verwaltungsratspräsident auf diese Zeit zurück. Er tut es zufrieden. Denn im Nachhinein erwies sich der Verkauf des Paradepefels Valserwasser an die Coca-Cola-Gruppe – «dies verstand niemand, alle schüttelten den Kopf» – als idealer Schachzug zum genau richtigen Zeitpunkt. Donald Hess und Max Lienhard hatten die damaligen Anzeichen des Preiszerfalls rechtzeitig gemerkt und ihr Wasser zu einem guten Preis verkaufen können. «Anders als Hennez, die ein paar Jahre

später denselben Schritt taten», blickt Max Lienhard zurück. Firmenchef Donald Hess hatte einen solchen radikalen Wechsel bereits einmal initiiert, in den Sechzigerjahren, als er als Jungunternehmer die familieneigene Bierbrauerei Stein-

«Wichtig für den Erfolg ist: Erkennen der Situation, überlegen, handeln.»

Donald Hess
Chairman Hess Holding

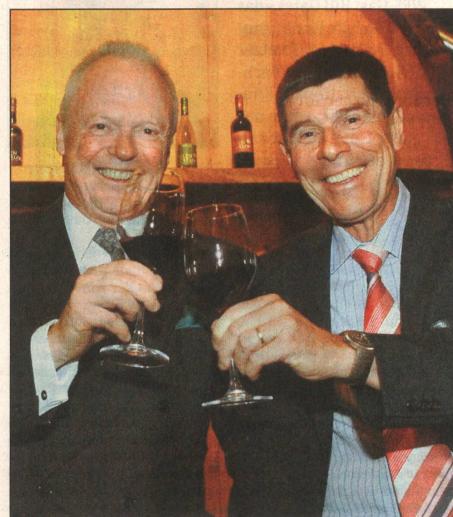
höltli umstrukturierte und von Bier auf Wasser wechselseit. «Wichtig ist: Erkennen der Situation, überlegen, handeln», fasst Donald Hess seine Erfolgstrategie kurz und knapp zusammen.

Den Erlös aus dem Valserwasserverkauf investierte die Hess Group in den Kauf der Peter-Lehmann-Vinery in Australien sowie in eine 100-Prozent-Beteiligung an Glen Carlou in Südafrika. Mit dem Weingut Hess Collection im kalifornischen Napa Valley und dem jüngsten, noch im Ausbau begriffenen Gut Colomé in Argentinien konzentriert sich die Hess Group AG auf das Kerngeschäft Wein. Mit ihren Kellereien in vier Kontinenten setzt sie das Schwergewicht auf die Neue Welt. Als «logische Konsequenz», so Donald Hess, wurden zuerst die Münsterkellerei und jetzt, per 1. Januar 2009, auch die

Blausee AG mit dem Hotel Blausee verkauf - Käufer ist Max Lienhard, der bisherige Verwaltungsratspräsident, der per Ende 2008 in Pension ging. Er war vor 20 Jahren

als Direktor der Valserwasser ins Unternehmen von Donald Hess eingestiegen, 1993 wurde die Hess Group AG mit Donald Hess als CEO gegründet, welcher 1996 zuerst die Unternehmensleitung und dann 2001 auch das Verwaltungsratspräsidium an Max Lienhard übergab.

Als Übergangslösung übernimmt jetzt Donald Hess wieder das Szepter. Er hat den Holdingsitz nach Luxemburg verlegt, belässt die Hess AG mit ihren elf Restaurants jedoch in Bern-Liebefeld. Nun wird der Verwaltungsrat verstärkt und in Ressorts aufgeteilt. Das Ziel bleibt dasselbe: Der Aufbau und Ausbau des internationalen Weingeschäfts.



Der Vorgänger und sein Nachfolger: Donald Hess, Gründer und Chairman der Hess Holding (links) und Max Lienhard, der als CEO und VR-Präsident der Hess Group in Pension geht, aber das Hotel Blausee «mitnimmt».

Generationenwechsel. Charaktere. Ein Draufgänger und ein Gewissenhafter: Urs Kessler, neuer CEO, und Walter Steuri, Ex-CEO der Jungfraubahnen. In Solothurn löst ein Zielorientierter einen Marathonläufer ab.

Fest in Oberländer Hand

Nach 14 Jahren an der Spitze der Jungfraubahnen hat Walter Steuri die Leitung abgegeben: Auf den Grindelwaldner folgt der Wilderswiler Urs Kessler.

TERESA LAGLER

E rstein Draufgänger.» Mit diesen Worten beschreibt Walter Steuri, der bis Ende August 2008 CEO der Jungfraubahnen war, seinen Nachfolger Urs Kessler. Dieser wiederum sagt über seinen Vorgänger: «Walter Steuri ist sehr korrekt und gewissenhaft. Bei ihm verläuft alles in geordneten Bahnen». Diese gegenseitige Einschätzung sagt schon einiges über das Naturrel der beiden aus, die Gemeinsamkeiten, aber auch Unterschiede aufzuweisen. Walter Steuri stieg bereits 1975 bei den Jungfraubahnen ein. Er zog als Finanzchef im Hintergrund die Fäden. 1994 wurde er dann zum Geschäftsvorstand gewählt. Auch Urs Kessler ist schon lange mit den Jungfraubahnen verbunden. Er arbeitete seit 1987 für das Unternehmen. Als Marketingleiter standen bei ihm aber der Aufbau der Märkte in Asien und die Organisation von Events wie Snowopen-Air und Kick-off Euro 2008 im Vordergrund. Etwa das sich im Führungsstil niederschlagen könnte. So sagt auch Walter Steuri: «Urs Kessler führt wohl etwas direkter. Er hat die Tendenz, viele Aufgaben an sich zu reißen. Ich kläre hingegen immer ab, wem ich eine Aufgabe delegieren kann, um Spielraum zu gewinnen.»

Keine Hausruck-Übung bei der Nachfolgeregelung

Was bei der Nachfolgeregelung an der Spitze der Jungfraubahnen

besonders auffiel: Sie war von langer Hand geplant. Bereits 2006 gab Walter Steuri bekannt, dass er Ende August 2008 in Pension gehen werde. Im August 2007 wurde die Stelle dann ausgeschrieben. «Die Wahl ist Sache des Verwaltungsrats, aber es ist natürlich die Aufgabe des CEOs das Verfahren gut aufzulegen», hält Walter Steuri dazu fest. Er habe aber auch früh kommuniziert, um sich vor sich selber zu schützen. «Sonst findet man immer einen Grund, noch nicht aufzuhören.» Urs Kessler war als interner Kandidat nicht von Beginn weg gesetzt. Vor allem die letzte Woche vor dem Entscheid war für ihn schwierig: «Als ich merkte, dass ich in der engeren Auswahl war, stieg das Kribbeln, das man für eine solche Aufgabe haben muss, stark an.» Schliesslich erhielt Urs Kessler den Zuschlag. Die interne Lösung setzte sich gegen die externen Alternativen durch. Doch Walter Steuri macht klar, dass es dabei nicht nur um Kontinuität ging. «Kontinuität darf nicht Selbstzweck sein. Jeder Wechsel an der Spitze eines Unternehmens sollte auch frischen Wind bringen.»

Dank Innovationskraft wirtschaftlich erfolgreich

Für diesen frischen Wind will Urs Kessler sorgen. Er hat ehrgeizige Zukunftspläne. «Wenn wir in der Jungfrau-Region weiter wachsen wollen, können wir dies nur über eine Saisonverlängerung tun. Ich möchte mit Hilfe neuer Events wie der 1. Sternacht der Jungfrau-Region aus den Jungfraubahnen ein Premium-Produkt mit zehnmonatiger Hochsaison machen.» Bis Mitte Jahr sollen ein Masterplan «Kleine Scheidegg-Zentrum der Alpen» und ein Masterplan «Jungfraujoch 2020» erstellt werden. Ziel ist, die Besucherzahl

«Ich möchte aus den Jungfraubahnen ein Premium-Produkt mit zehnmonatiger Hochsaison machen.»

Urs Kessler
Neuer CEO der Jungfraubahnen

auf dem Jungfraujoch langfristig von 700'000 auf 900'000 zu steigern. Erreicht werden soll diese Kapazitätserhöhung unter anderem mit moderneren Pendelzügen mit höheren Fahrgeschwindigkeiten und neuen Kreuzungsmöglichkeiten im Berg. Die Schnell-Verbindung per Lift aufs Jungfraujoch, die noch unter Walter Steuri angedacht wurde, ist mittlerweile vom Tisch. Als Flop möchte er das aber nicht verstehen wissen. «Als börsenkotierte Unternehmen können wir solche

Projekte nicht im Geheimen planen, sondern müssen unsere Pläne von Anfang an kommunizieren. Die Abklärungen haben nun andere, bessere Lösungsmöglichkeiten ergeben.» Walter Steuris oberstes Gebot als CEO der Jungfraubahnen war stets das Gleiche: «Das Unternehmen wirtschaftlich erfolgreich zu führen.» Die Zahlen der letzten Jahre sprechen für sich. Walter Steuri vereinfachte gleich zu Beginn seiner Amtszeit die Unternehmensstruktur, aber auch der Ausbau der Sphinx und der Wengernalpbahn fielen in seine Zeit.

Ein weiteres Zusammenrücken als Zukunftsvision

Angst um die Jungfraubahnen hat Walter Steuri nicht. «Ich könnte

mir vorstellen, dass das Unternehmen in 15 Jahren noch grösser sein wird. Das wird dann der Fall sein, wenn alle Transportunternehmen der Jungfrau-Region unter einem Dach auftreten.» Aber auch auf Destinationsebene setzt Steuri auf Zusammenschlüsse. «Ich hoffe, dass sich Interlaken doch noch in die Jungfrau-Region Marketing AG integriert lässt.» Punktdestinationsbildung bliekt Urs Kessler noch viel weiter. Eine Dachmarke Bern-Jungfrau mit den starken Destinationen als Submarken wäre für ihn im weltweiten Marketing zu künftweisend. Dass der Brand «Jungfraujoch – Top of Europe» auch in 15 Jahren zu den weltweit stärksten gehören wird, davon ist er ohnehin überzeugt.

Fakten Ein Unternehmen mit 700 Angestellten

Die Jungfraubahnen bestehen aus den zwei börsenkotierten Unternehmen Jungfraubahn Holding AG (JBH) und Berner Oberland Bahnen AG (BOB). Während die JBH im Bereich der Ausflugsbahnen und Wintersportanlagen tätig ist und das Erlebnis «Jungfraujoch – Top of Europe» vermarktet, umfasst die BOB die Talbahn von Interlaken nach Grindelwald und Lauterbrunnen sowie die Schynige-Platte-Bahn. Total stehen über 700 Mitarbeiter für die Jungfraubahnen im Einsatz. ti



Gemeinsam im Führerstand einer Zugskomposition der Berner Oberland Bahnen (BOB): Urs Kessler (l.) und Vorgänger Walter Steuri.

Alain D. Bollat

Gleiche Ziele und Visionen für Solothurn

Der Solothurner Tourismusdirektor Erich Egli ging Ende letzten Jahres in Pension. Sein Nachfolger, Jürgen Hofer, hat die gleiche Vision von der Barockstadt.

CHRISTINE KÜNZLER



Alain D. Bollat

Der Vorgänger: «Solothurn Tourismus soll Solothurn bekannter machen und sich für eine bessere touristische Infrastruktur einsetzen.»

Ihr wichtigstes Ziel für Solothurn Tourismus? Egli: Solothurn national besser bekannt zu machen und sich für eine bessere touristische Infrastruktur einzusetzen. Sowie die Leistungsbereiche, auf die wir setzen, zu stärken. Hofer: Mein wichtigstes Ziel ist, Solothurn national bekannt zu machen.

Jürgen Hofer, wie wollen Sie das erreichen?

Auf verschiedenen Ebenen. Ich möchte dabei tragen, dass Solothurn eine lebenswerte Stadt ist und sich viele Menschen hier

wohl fühlen. Sie werden dann weitererzählen, wie schön Solothurn ist. Diese Botschafterfunktion ist sehr wichtig. Ich bin ein starker Verfechter des Netzwerks, so will ich mit anderen, beispielsweise mit dem Dreiseen-Land, zusammenarbeiten. Auch will ich dazu beitragen, dass der Solothurner Tourismus durch Qualität und attraktive Angebote von sich reden macht. Erich Egli, was ist Ihnen nicht gelungen?

Erich Egli, Haben Sie auch Flops produziert?

Nein, ich nicht, aber der Kanton, weil er auf die Beiträge der Regionalpolitik verzichtet hat. Alle Orte der angehenden Destinationen auf Drei-Seen-Land – mit Ausnahme von Solothurn – generieren über die neue Regionalpolitik viel Geld. Glücklicherweise werden wir aber trotzdem integrirt.

Ihr Nachfolger/Vorgänger, mit einem Satz charakterisiert...



ZVG
Der Nachfolger: «Mein wichtigstes Ziel ist, Solothurn national bekannt zu machen.»

Egli: Er bringt einen guten Rucksack mit, ist topmotiviert, hat Durchsetzungsvermögen, arbeitet zielerichtet und ist ein Teamplayer.

Hofer: Er ist ein Marathonläufer.

Sie haben eine Minute Zeit, einen Werbespot für Solothurn zu kreieren...

Egli: Ein Wochenende reicht nicht aus, um Solothurn und seine Umgebung entdecken zu können – die 140 Stadtführungen pro Jahr sprechen für sich. Hofer: Solothurn – Stadt des Rocks und des Barocks.

Wir präsentieren sich Solothurn in 15 Jahren?

Egli: Bis dann wird sich Solothurn touristisch weiter entwickelt haben, die Wasserstadt Solothurn wird realisiert sein und uns ein schweizweites USP bescherten. Das Projekt von Herzog & de Meuron sieht beim jetzigen Campingplatz an der Aare eine Hafenanlage à la Port Gru-

maud vor, für die viele Millionen Franken investiert werden sollen. Das Projekt scheint realisierbar zu sein. Das wird eine tolle Sache! Ich denke, in rund sechs Jahren kann mit dem Bau begonnen werden.

Hofer: Solothurn wird eine Stadt sein mit 60'000 Einwohnern, denn sie ist mit den Agglomerationen zusammen gewachsen. Im Westen wird Solothurn mit seiner neuen Wasserdadt, mit einem neuen grossen Kongresshaus und mit seinen vielfältigen Freizeitanträgen ein absolutes USP haben. So wird Solothurn im Konzert der mittelgrossen Schweizer Städte touristisch mithalten können.

focus – den Dingen auf den Grund gehen 10 Wochen lang für CHF 25.00

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 25.00!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich
im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen
so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 1/2 / 8. Januar 2009



Königin der Gourmetsalze: Frisch geschöpftes Fleur de Sel.

Von rosa bis schwarz: Salz für Gourmets

Unbehandelte Natursalze sehen anders aus als die handelsüblichen, gereinigten Salze und bringen neue Geschmacksnoten auf den Tisch. Eine kleine Auswahl, mit Vorschlägen für ihre Verwendung:

1. **Fleur de Sel de Guérande:** Das Edelste unter den Edlen. Die handgeschöpften, «knusprigen»

dem Zusatz hochreiner Aktivkohle. Es passt zu Grilladen, Gebratenem, Jakobsmuscheln, Gemüse. Wegen seiner leichten Feuchtigkeit ist es für Mühlen ungeeignet. Es gibt auch rotes Hawaii-Salz, das mit roter Alaea-Tonerde vermischt wird, sowie grünes, das Bambusblätter-Extrakte enthält.

3. **Bleu de Perse/Blauwes Persisches Salz:** Iraisisches Kristallsalz, das Eisensulfat enthält und besonders salzig und würzig schmeckt. Es empfiehlt sich zum Würzen von Fisch, Foie gras, Ofengemüse, Früchten oder Vanilleglace und ist für Salzmühlen geeignet.

4. **Muray River Salt:** Rosa- bis orangefarbene Solesalzflocken aus dem australischen Murray River, deren Farbe von Algen- und Rotalgenstämmen stammt. Zart, zergeht auf der Zunge, gutes Tafelsalz. Nicht für Mühlen und Streuer geeignet.

5. **Salish Alderwood Salt:** Pazifisches Meersalz, das über Roterholz geräuchert wird. Es besitzt einen klaren Rauchgeschmack und eine dunkle Färbung. Der Begriff Salish stammt von den Indianern Nordwestamerikas, die Fisch und Fleisch mit Roterholz räuchern.

2. **Hawaiian Black Sea Salt:** Schwarze Salzkristalle aus dem Pazifik, die von den Hawaii-Inseln stammen. Die Farbe verdanken sie



Fleur de Sel eignet sich zum Würzen von rohem Fleisch und Fisch.

Salzbüten aus der Bretagne besitzen ein besonders elegantes Aroma. Es eignet sich zum Würzen von rohem Fleisch und Fisch (Carpaccio), Ofengemüse, jungen Pelkartoffeln oder Kurzgebratenem und Gegrilltem. Für Mühlen nicht geeignet.

2. **Hawaiian Black Sea Salt:** Schwarze Salzkristalle aus dem Pazifik, die von den Hawaii-Inseln stammen. Die Farbe verdanken sie



Aktivkohle macht das Hawaii-Salz schwarz und köstlich.

Alain D. Bollat

cheren. Das Salz macht sich gut zu grilliertem Fisch, Fleisch, Eiern, Tomaten.

6. **Hickory-Salz:** Dabei kann es sich sowohl um naturbelassenes Meersalz handeln, das über Hickoryholz geräuchert wurde, als um gewöhnliches Speisesalz, das künstlich aromatisiert wurde und Glutamat enthält.

7. **Himalaya-Salz:** Ein kleiner Teil der riesigen Salzvorkommen im Pandeshab (Pakistan) kommt unbehandelt und ohne Zusätze in den Handel. Dem Kristallsalz, das seine schwache Rotfärbung eingelagerten Mineralien verdankt, wird gesundheitliche Wirkung nachgesagt, was wissenschaftlich nicht bewiesen ist.

8. **Maldon Sea Salt:** Delikate, knusprige, milchig-weisse Meeralflocken aus Süden England, die man leicht zwischen den Fingern zerreiben kann und besonders zu Foiegras, Salat und Fisch passen.



Knuspriges Fleur de Sel hat ein elegantes Aroma.

Bei Gault Millau's «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» steht erdiges rotes und schwarzes Meersalz auf dem Tisch. Hawaiian Alaea Salt gehört für Tobias Buholzer im Sankt Meinrad, Zürich, wie Macadamiantisse und hausgemachte Grissini zum Gedeck. Warum Salz aus Hawaii? «Es präsentiert einfach gut», sagt der Senkrechtkoch, «und außerdem ist es angenehm scharf und sehr aromatisch im Geschmack.» Auch hinter den Kulissen verwendet der junge Küchenchef kein gewöhnliches Salz für seine Kreationen, sondern feines Fleur de Sel. Zu den Delikatess-Salzkörnern zählen weiter portugiesisches Flor de Sal, amerikanisches Rauchsiegel und australisches River-Salt.

Wie wär's mit Schokoladensalz von Ingo Holland?

Auch in Deutschland ist die Lust auf Luxussalze längst ausgebrochen. Prominente Köche, wie Holger Stromberg, Alfons Schubert oder Ingo Holland, haben eigene Gewürz- und Salz-Kollektionen auf dem Markt gebracht, die grossen Anklang finden. Ingo Holland aus Klingenberg am Main, bis vor kurzem mit 18 Punkten im Gault Millau, hat vergangenes Jahr seine Kochschürze an den Nagel gehängt, um sich ganz dem Aufstören und Kreieren von Gewürzen, Gewürzmischungen, Salzen und Saucen zu widmen. Bei ihm ordnen Spitzenküche Ausgefallenes wie Schokoladensalz oder gesalzene Schokoalte.

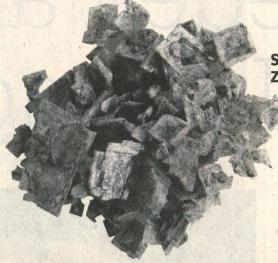
In der Schweiz wittert Foodscout Richard Kägi, der für Globus um die Welt reist, Salz in der Luft. Und das nicht erst seit gestern: «Die Salzwelle begann vor etwa 12 Jahren mit Fleur de Sel aus Frankreich, dann folgten Meersalze aus Spanien und Portugal.» Die Nachfrage sei inzwischen derart gestiegen, dass er und seine Leute immer weiter nach ausgewählten Salzen von Südafrika bis Australien suchen.

Einheimische Produzenten haben sich vom Salzfieber anstecken

Kinderkochkurs

Im Kochstudio der Neuenschwander AG in der Berner Gemeinde Grafenried lernen Schüler gekonnt kochen.

Seite 19



Schwarze Salzplättchen aus Zypern.

Das neue Salz des Lebens

Salz ist nicht gleich Salz. Immer mehr Salzdelikatessen kommen auf den Markt. Aber auch naturbelassene Gourmetsalze bestehen primär aus Natriumchlorid.

INGRID SCHINDLER

sich der Salzkonsument ohnehin nur im Bereich von wenigen Gramm pro Tag. Im Endeffekt besteht jedes Salz, auch das teuerste und rareste, hauptsächlich aus Natriumchlorid – egal ob Meersalz aus Hawaii oder Ursalz aus der Wüste Kalahari. Und auch das so genannte Himalaya-Salz stammt wie jedes andere Stein-salz aus einem verlandeten Urmeer.

Fleur de Sel bleibt die Königin der Edelsalze

Im Geschmack freilich offenbar sich Unterschiede. Die feinen Nuancen können für den geschulten Gaumen Welten ausmachen und je nach Herkunft eines Salzes von bitter, scharf, süß, mild, beispielsweise würzig, rassisig, blumig, rauhig bis prickelnd reichen und im Geschmack an Metall, Stein, Erde oder eine volle Prise Meer erinnern. Fleur de Sel ist die Königin der edlen Salze, und das hat seinen Grund. Nicht nur im Geschmack, sondern auch, was die Herstellung in Handarbeit betrifft: Die Blumen des Salzes bilden sich nur bei gutem

lassen und sind kreativ geworden. Stein- und Meersalz wird mit Schweizer Bergkräutern, Blüten, Trüffeln, Chili, Rosen, Safran, Dörrtomaten, Algen, ja sogar mit Wasabi und Wein gemischt. Hauptsache, das Ergebnis sieht nicht wie weißes, gleichförmiges Kristallsalz aus. Rieselfähig braucht es auch nicht mehr zu sein. Im Gegenzug verschafft Luxussalz einen sichereren



In Salzpfannen bilden sich beim Verdunsten die Salzkrusten.

Foto

Imagegewinn – und das lässt man sich gern etwas kosten.

Jahrtausendlang haben Salzproduzenten darum gerungen: reines,

nicht klumpendes Salz herzustellen.

Erst Anfang des 20. Jahrhunderts ist dies der amerikanischen Morton Salt Company, dem heute grössten Salzproduzenten der Welt, gelungen. «Mortons Idee hatte so sehr Erfolg, dass die heutigen Konsumenten sich für jedes Salz begeistern lassen, das anders ist», schreibt Mark Kurlansky in seinem umfassenden Werk über «Salz. Der Stoff, der die Welt veränderte» (List, 2004).

Viele der modischen, bunten Gourmetsalze sind im Grunde naturbelassene Reitalsale, da sie je nach Herkunft nicht nur Farbpartikel, sondern auch Verunreinigungen enthalten. Der höhere Anteil an Spurenelementen und Mineralstoffen in den unraffinierten Salzen ist jedoch minim. Zudem bewegt

Wetter und genügend Wind, sofern die Richtung stimmt. In Salzgärten, flachen Bassins am Meer, schöpfen Salzbauern mit dem Rechen die fragilen Salzkrusten vorsichtig ab, die sich an der Oberfläche des Wassers beim Verdunsten bilden. Danach

Gourmet-Salze sind en vogue. Zum Beispiel mit Gewürzen.

Zvg

wird das Salz an der Sonne getrocknet und gesiebt. Eine arbeitsintensive Methode, die an der Atlantikküste und im Mittelmeerraum gang und gäbe war. Dank dem Trend zum Gourmetsalz erleben manche Küstenschnitte, wie an der Algarve, in der Guérande, auf dem Peloponnes, Ibiza oder den Atlantikinseln Noirmoutier und Ré, eine Wiederbelebung der alten Salzgärten. Also nicht nur etwas für Gaumen und Auge, sondern auch ein Beitrag für die Biodiversität und die Regionenförderung.

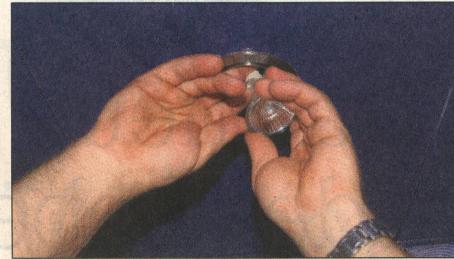
Für jede Panne eine Lösung

Serie Defekte Halogenrafos ersetzen, leckes Urinal abdichten, grosse Weihnachtstanne stellen. Der im Post Hotel in Weggis beschäftigte Haustechniker muss vielseitig begabt sein.

DANIEL STAMPFLI

Eine Mischung aus Schreiner, Elektriker, Monteur und Hauswart – aus diesem Holz sollte ein idealer Hotel-Haustechniker geschnitten sein. «Meine Arbeit erfordert viel Flexibilität, Kreativität und Humor», sagt Bruno Imfeld, Haustechniker im Post Hotel Weggis und für drei Tage mein Lehrmeister. Dieser hatte eine Lehre als Carrosserie-spengler absolviert und danach in den Bereichen Lüftungsmontage, Stahlbau-montage, Zimmerei und Fahrzeugbau gearbeitet. Also ein Handwerker durch und durch.

«Was auch immer du dir vornimmt, es kommt in der Regel anders», so Imfeld lakonisch zum Aufgabenplan, den er für sich jeden Morgen erstellt. Beispiel gefällig? Am ersten Morgen meines Stages steht das Aufräumen der



Die Halogenlampe wird in die Garderobenabdeckung montiert.



stage im hotel
Daniel Stampfli als
Haustechniker

Raumtemperaturen. Am Computer korrigiert Imfeld die Temperatur entsprechend leicht nach unten.

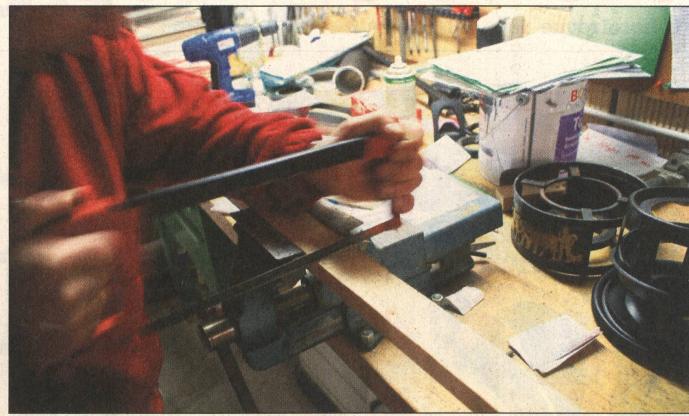
Hotelpäste sowie Bewohner der oberen Wohnungen im Haus beschweren sich über zu hohe



Die elektronische Zeitschaltuhr muss neu eingestellt werden.

Morgen: Im Ruheraum des Spas brennt eine Halogenlampe nicht. Nach dem Einsetzen einer neuen, immer noch kein Licht. Also ist der Trafo defekt und wird ersetzt.

In einer Garderobe hat sich die obere Abdeckung gelöst und ist zusammen mit der Halogenlampe runtergefallen. Die Holzabdeckung



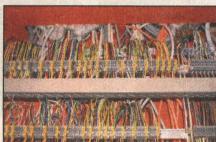
In der hauseigenen Werkstatt sägt der Haustechniker benötigte Holzstücke millimetergenau zu.



Offeranten und Lieferscheine werden behändigt und bearbeitet.



Die Heizungsanlage ist ein komplexes System.



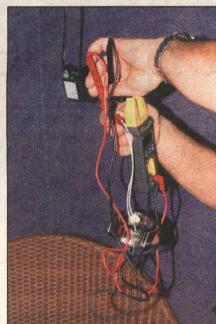
Bei so vielen Elektroleitungen heisst es die Übersicht wahren.



Ohne passende Werkzeuge geht hier gar nichts.

muss mit Kitt befestigt werden. Zum Anziehen des Kitts werden auf Mass zugesägte Holzplatten als Stützen eingesetzt. Danach muss in einem Gästezimmer eine Badezimmer-Beleuchtung repariert werden, da es bei jedem Einschalten die Sicherung rauschlägt.

Am nächsten Morgen stehen die Weihnachtsbäume auf dem Pro-



Nicht die Halogenlampe, sondern der Trafo ist defekt.

gramm. Für die Tanne in der Nähe der Réception reinigen wir einen selbst geschweißten Sockel von Flugrost und spritzen ihn silbergrau. Der Tannenbaum wird von 3,70 Meter auf die maximal mögliche Höhe von 2,90 Meter zurückgestutzt, vor der Réception im Sockel platziert, gerichtet und mit Holzkeilen fixiert. Für die sechs Meter hohe Tanne wird auf den Lakeside-Terrasse ein Metallsockel verschraubt. Die Tanne wird dann mit zusätzlicher Hilfe eines Lernenden gestellt. Die zu erledigenden Arbeiten sind hier nicht abschließend beschrieben. Ich habe vielmehr «meine Highlights» herausgepickt.

Omas leckerer Weisser Heilbutt



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Als kleiner Junge stand für mich ein ereignisreicher Tag auf dem Programm, wenn es frühmorgens hieß, wir fahren zur Oma nach Scheveningen. Im kleinen Küstenstädtchen an der Nordsee angekommen, schlüpften ich als Erstes in die Klompen, meine heiliggeliebten, speziell für mich angefertigten, Holzschuhe. Über das Kopfsteinpflaster der Kaiserstrasse klapperte, begleitete ich anschliessend meine Grossmutter zum Fischhändler. Dort begutachtete meine Oma die Fischauswahl kritisch, obwohl ihre Wahl wie immer auf die prächtigen, riesigen Weissen Heilbutt fiel.

Meine Grossmutter wählte den grössten Heilbutt mit den dicksten Filetstücken aus. Über die Fischtheke lehnte, erklärte sie dem Fischhändler, welcheschöne weisse Filetstück er herausnehmen musste. Auf Omas grossem Kochherd wurde zuerst eine reichhaltige Fischbrühe aus dem gewaltigen Fischkopf mit dem riesigen Maul und mit allerlei Würzelgemüse und Kräutern aufgesetzt. Mit französischem Weisswein wurden die Fischstücke begossen und mit der würzigen Fischbrühe im Ofen behutsam gegart. Die eingekochte Fischbrühe wurde mit etwas Mehlbutter abgeunden, mit reichlich Rahm

verfeinert und über die pochierten Heilbuttscheiben gegeben. Welch ein Genuss! Vor allem, wenn die von jedem Holländer geliebten, mehligen Salzkartoffeln nicht fehlten. Diese unvergessliche, leckere Kombination vom Weissen Heilbutt mit seinem zarten Fleisch in der sämigen Weissweinsauce bleibt mir in bester Erinnerung.

Der Weisse Heilbutt, der zu den besten Edelmeerfischen gehört,

hört, ist ein Grundfisch, der sich auf sandigem und geröllartigem Boden bis zu 2000 Meter Tiefe am wohlsten fühlt. Dort kann sich der Räuber mittels seines ausgeprägten Tarnapparates dem Untergrund gut anpassen und geduldig auf seine Beute

lauern. Seine Nahrung besteht aus Jungfischen wie Dorsch, Schellfisch und Rotbarsch sowie am Grund lebenden Fischarten wie Rochen, Lengfisch, ja sogar kleine Haie. Im Winter, wenn sich der Weisse Heilbutt in tiefer Gewässer zurückzieht, lebt er hauptsächlich von Tiefseegarnelen. Daher schätzen die Fischkennner den Weissen Heilbutt besonders während der kalten Jahreszeit, dann ist sein Fleisch ausgesprochen delikat.

Schon bei den Jungfischen von nur etwa zwölf Zentimetern ist das räuberische Verhalten ausgeprägt. Sie stürzen sich regelrecht auf Krabben, Sandaale und kleine Plattfische. Wenn sie grösser werden, getrauen sie sich an Heringe und Seelachse heran und machen auch vor ihren Artgenossen nicht halt. Erst im hohen Alter von zehn bis fünfzehn Jahren, in einer Grösse von 110 bis 135 Zentimeter, ist der Weisse Heilbutt laichreif. Dafür läicht ein weiblicher Heilbutt bis zu drei Millionen Eier ab. Der ausgewachsene Weisse Heilbutt ist ein wahre Riese unter den Plattfischen, er kann eine Länge von vier Metern und ein Gewicht von 300 Kilogramm erreichen. Er besitzt im Vergleich mit anderen Plattfischen einen relativ schmalen Körper und ist rechtsseitig. Das heisst, bei der Ansicht auf die

dunkle Oberseite zeigt der Kopf nach rechts. Die Rückenflosse beginnt bereits über dem oberen Auge und die Seitenlinie ist im vorderen Drittel stark gebogen. Die zweispitzig und halbmondförmig angeschnittene Schwanzflosse kann eine tödliche Waffe sein. Mit einem Schlag kann der Weisse Heilbutt auch grössere Fische betäuben und sogar töten.

Die Färbung der Oberseite ist dem Meeresboden angepasst. Die Unterseite ist rein weiß. Die eigentliche Heimat des Weissen Heilbutts sind die städtischen Küstenwässer mit hohem Salzgehalt. Er lebt in diesen subarktischen Gebieten von Ostkanada bis Grönland, von Island bis Murmansk, von Norwegen bis in die Biscaya. Der Weisse Heilbutt ist nur schwer mit den üblichen Fangmethoden zu fangen. Daher läicht ein weiblicher Heilbutt bis zu drei Millionen Eier ab. Der ausgewachsene Weisse Heilbutt ist ein wahre Riese unter den Plattfischen, er kann eine Länge von vier Metern und ein Gewicht von 300 Kilogramm erreichen. Er besitzt im Vergleich mit anderen Plattfischen einen relativ schmalen Körper und ist rechtsseitig. Das heisst, bei der Ansicht auf die



hört, ist ein Grundfisch, der sich auf sandigem und geröllartigem Boden bis zu 2000 Meter Tiefe am wohlsten fühlt. Dort kann sich der Räuber mittels seines ausgeprägten Tarnapparates dem Untergrund gut anpassen und geduldig auf seine Beute



Eine Aufnahme so prächtig wie ein Gemälde, passend zur Familiengeschichte: die Brüder Michael und Alexander Manz mit ihren Eltern Caspar E. Manz und Ljuba Manz-Lurje.

Die «Helvti-Bar» in Zürich ist jetzt ein Hotel

Nach nur fünfmonatiger Umbauzeit wurde vor wenigen Wochen eröffnet: Die legende «Helvti-Bar» am Zürcher Stauffacher, die von Stefan Roth und Architekt Leopold Weinberg geführt wird, heisst nun Hotel Restaurant Helvetia. Die Bar und das Restaurant wurden lediglich leicht aufgefrischt, die oberen Stockwerke des Gebäudes aus dem 19. Jahrhundert jedoch total umgebaut. Entstanden sind so 16 Zimmer mit nördlichem Charme und unterschiedlichen Grundrisse (ab Fr. 220.- pro Nacht). Investiert wurden 1,2 Mio. Franken. fee

www.hotel-helvetia.ch

Messe für Bäcker, Konditoren und Confiseure

Auf dem Gelände der BEA Bern Expo findet vom 25. bis 29. Januar 2009 die FBK statt, die Schweizer Fachmesse für das Bäcker-, Konditoren- und Confiseur-Gewerbe. Während fünf Tagen können sich Besucher über Neuheiten und Trends informieren. Zudem präsentiert die FBK nationale und internationale Wettbewerbe: So die «Swiss Chocolate Masters» (ehemals «Confiseur des Jahres»), den internationalen Berufswettkampf der Bäckerjugend, die Schweizer Barista-Meisterschaft sowie einen Lehrlingswettbewerb zum Thema «Kaffee und Kuchen». fee

www.fbk-2009.ch

Die Finalisten für den «gusto 09» sind bestimmt

2009 wird der nationale Lehrlingskochwettbewerb «gusto» zum fünften Mal durchgeführt – am 13. März. 130 Lehrlinge aus dem 2. und 3. Lehrjahr bewarben sich. Die Finalisten: Aline Bon, Restaurant Schloss Bümpliz; Pascal Buchs, Hotelfachschule Thun; Andrea Bühl, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil; Mohamed Daoud, Tilla Pflegezentrum, Ittigen; Mario García, Brasserie le Mirage, Stans; Thomas Gautschi, Hotel Zwysighof, Wettingen; Pascal Hurni, Hotel Château Gütsch, Luzern; Nicolas Röhlisberger, A+P Heim Villa Suter, Nidau; Max Schwegler, Grand Hotel Jungfrau-Victoria, Interlaken. Der Wettbewerb steht unter dem Patronat des Schweizer Kochverbands und Howeg. gsg

Familienerbe im Doppelpack

Als Teenager sorgten sie am Piano für Aufsehen, heute leiten sie in vierter Generation die Manz Privacy Hotels: die 28-jährigen Zwillinge Alexander und Michael Manz.

FRANZiska EGLI

Sie erscheinen fast unbemerkt. Und das liegt definitiv nicht nur am Teppich des Hotels St. Gotthard, der jedes Geräusch gnadenlos schluckt. Alexander und Michael Manz scheinen über den Teppich zu schweben, ganz leicht, ganz elegant. Und ebenso elegant ist auch ihr Auftreten: korrekt, aber herzlich, zuvorkommend, aber bestimmt, vor allem jedoch formvollendet bis in die Fingerspitzen. Und das zu allen und jedem.

Die neue Generation bei den Gastgeberunternehmen

Das haben sie wohl im Blut, diese fast schon beneidenswert weltgewandte Korrektheit, die 28-jährigen Zwillinge Alexander und Michael Manz, Söhne von Hotelunternehmer Caspar E. Manz und der gebürtigen Ukrainerin Ljuba Manz-Lurje. Und das mag durchaus an ihrer Herkunft liegen, sind sie doch die vierte Generation der Zürcher Hotel-Dynastie Manz Privacy Hotels AG und ein Leben in besten Kreisen und in Hotels so oder so gewohnt: Wohlbehütet aufgewachsen sind die sechssprachigen Zwillinge im Aargau, in Italien und am Zürichberg, bereits mit 14 Jahren interpretierten sie Mozart, Bach, Haydn, traten in Moskau, New York, in der Zürcher Tonhalle auf, während andere in dem Alter das Fussballfeld stürmten.

Das stand bei ihnen nicht auf dem Plan, bestätigen die Manz-

Zwillinge, die adrett und in blauen Hemden mit Manschettenknöpfen ihren Tee trinken. Und während Michael in russisch schnell ein Telefon beantwortet, summert Alexander über die hohe Kunst, einen traditionellen Betrieb mit modernen Einflüssen zu verbinden. Das betrachtet er als schwierigste Aufgabe, seit sie vor knapp zwei Jahren die Geschicke der Familienfirma übernommen und wie die Candian Catering oder die Bindella AG die nächste Generation bei den Zürcher Gastgeberunternehmen miteingeblüht haben.

Das Erbe ausschlagen? Was hätte er dann seinen Kindern erzählt?

Das ist beileibe keine leichte Aufgabe: Sie kämen ja auch nicht von der Front, zeigen sie Verständ-



Alexander (links) und Michael Manz einst als Pianisten...

Manz Privacy Hotels 120-jähriger Familienbetrieb

Den Grundstein für die Hoteldynastie hat 1889 **Urgrossvater Caspar Manz** gelegt: Er übernahm das heruntergekommene Hotel St. Gotthard in Zürich und noch ein paar Häuser darum herum, und zwar bevor in der Nähe der Bahnhof entstand – ein cleverer Schachzug. Unter seinem **Enkel Caspar E. Manz** wurde das Familienunternehmen zum Multi mit über 50 Betrieben. 1889 überschrieb Caspar E. Manz die Firma seiner zweiten Frau Ljuba. Unter der – in Gastrokreisen als eigenwillige und polarisierende Persönlichkeit bekannte – Ukrainerin wurde das Unternehmen laufend kleiner, weder Gründe noch Zahlen wurden direkt bekannt gegeben. Seit 2006 führen ihre Söhne **Alexander und Michael Manz** die Firma, zu der heute das Hotel St. Gotthard in Zürich, das frisch renovierte Hotel Euler in Basel sowie das Hotel Continental in Lausanne gehören. Die Firma erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 25 Millionen Franken und beschäftigt 150 Mitarbeiter. Seit 2004 wurden 35 Millionen Franken investiert, 10 davon ins Hotel Euler.

Nun, gibt Michael unumwunden zu, und die Geschäftstüre erfolgte auch im Hause Manz nicht ohne Zwischenfälle. «Die Generation unseres Vaters führt eine Firma patriarchalisch, er ist der Herrscher, es gilt das Wort des Chefs», gibt Michael zu bedenken. Sie jedoch würden wie der Bundesrat funktionieren: einstimmig. Auch im fünfköpfigen Verwaltungsrat. Wenn eine Marketing-Idee habe, löchere ihn sein Bruder zuerst einmal mit Fragen, bevor er Asage, erklärt Alexander. Mit solchen «neuen» Ideen hätten sie sich bei ihren Eltern schon durchsetzen müssen.

Nun, so gemeinsam sie Projekt angehen, so genau haben sie es auch überlegt, in die Fußstapfen des Vaters zu treten. Obwohl, dass Tradition verpflichtet, ist nicht von der Hand zu weisen: «Wir sind die vierte Generation, da überlegt man gut, sehr gut, ob man wirklich andere Wege gehen will», sagt Alexander. So einen Verzicht müsste man auch verantworten können, das sei ein anderes Erbe. Und was, ruft er rhetorisch, hätte er später seinen Kindern erzählt? Dass er das Familienwerk von der Hand gewiesen habe, einfach so? Undenkbar.

Im Alter von 23 Jahren haben sie zwar ihr Studium mit dem Konzertdiplom abgeschlossen – sehr zur Freude von Mutter Ljuba Manz, die

ihnen mit der klassischen Musik ihre Welt näher gebracht hat. Und die es gerne gesehen hätte, wären sie in dieser geblieben.

Ein Leben als Musiker? Das war auf Dauer nichts für die beiden

Sind sie aber nicht. 2006 hatten sie in Moskau ihren letzten grossen Auftritt, und heute wissen sie: Das ist gar nix, dieses Leben, sagt der eine. Diese Scheinwelt ist alles andere als cool, sagt der andere. Er nehmst mir ständig zur Kenntnis, wie heute alle berühmt sein wollen, ergänzt der eine, aber die wissen nicht, was das heisst, ein solches Leben zu führen, das sei heftig, ruft er. Total vereinsamend, zählt der andere auf, immer in Hotels, immer unterwegs, immer am performen, der Musiker werde zum Sklaven, und das widerspreche total dem Wesen der Kunst, sprechen sich beide in Rage. Und so talentiert seien sie nun auch wieder nicht gewesen, meint Michael, vor allem ehrgeizig und fleissig. «Jetzt unterbst du aber», protestiert Alexander. Aber nein, schliessen sie beide, die auch gemeinsam eine Wohnung teilen, bereut hätten sie es noch nie, diese Karriere für eine andere aufzugeben zu haben.

Diesmal schrurzur Freude von Papa Manz, dem mittlerweile 85-jährigen Patron. Aber auf den Brettern, die die Welt bedeuten, hätten sie viel gelernt, das ihnen für ihre heutige Aufgabe als Hoteliers sehr zugute komme: Verantwortungsbesussten beispielweise. Oder Durchhaltevermögen. Ansonsten aber sind sie froh, dass sie viele öffentliche Auftritte Mutter Ljuba überlassen. Sind sie nicht gerade beruflich unterwegs, nimmt sich Alexander jeden Morgen die Zeit, alle Mitarbeiter persönlich zu grüssen. Und Michael führt die Jahressgespräche, und zwar mit allen, erklärt er, mit jeder Küchenashalfe, mit jeder Putzfrau. Darauf legt sie grossen Wert, die vierte Manz-Generation: «Hospitality» heisst es in ihrem Slogan, Gastfreundschaft, und das gilt für sie genauso punkto Mitarbeiter und durch alle Hierarchien hindurch. fee



... und heute als Geschäftsführer (Michael ist hier links).

nis für manch kritische Stimme von damals als sie, gerade mal 26-jährig, die Familien-AG übernahmen – Alexander mit einem MBA mit Fokus Marketing ausgestattet, Michael mit einem in Finanzen. Den Respekt nicht nur von den Eltern, sondern auch vom Verwaltungsrat, ganz zu schweigen von der Hotelbranche hätten sie sich hart erarbeiteten müssen, betonen beide. «Es war zum Teil sehr mühs-



Vater Caspar E. Manz sitzt heute noch im Verwaltungsrat, Mutter Ljuba Manz präsidiert die Holding.

Kulturplattform «Das Zelt» gastiert in Lenk

Bereits zum dritten Mal gastiert die mobile Kultur- und Eventplattform «Das Zelt» in Lenk, und zwar vom 16. bis 30. Januar 2009. In diesem Zeitraum bieten Künstler wie Massimo Rocchi, Andreas Thiel & Les Papillons, Bagatelle, Peach Weber, das GlasBlaSSing-Quintett, Philipp Fankhauser, Pippo Pollini & Linard Bardill oder Lapsus Unterhaltung pur. Aber auch einheimische Künstler wie der Jodlerclub Lenk treten im Zelt auf. Tickets gibt es bei allen Ticketcorner-Vorverkaufsstellen sowie im Tourismus Center Lenk. fee

www.daszelt.ch

Das Unikat aus dem Wallis

Taschen aus Törbel vom Ehepaar Karlen liegen im Trend. Jedes Produkt ist ein Einzelstück und steht für Handarbeit und eine Herkunft aus den Walliser Bergen.

Claudia Diemar

Manchmal begegnen Hans-Jörg Karlen auf seinen Einkaufstouren die eigenen Produkte wieder. Lederriemchen für Gewehre zum Beispiel, in denen sich sein Vater Titus mit dem Brandstempel verewigt hat. Sein Sohn kauft sie zurück und macht Gurte für die Taschen daraus. Titus Karlen ist seit Jahrzehnten in Törbel tätig. Als Schuhmachermeister und Sattler. Er hat noch heute seine Werkstatt im Dorf und fertigt etwa prachtvolle Glockenriemen für Kampfkäufe. Karlen Senior hat schon immer für die Schweizer



Die älteste Decke von 1890.

durch reinen Zufall. Plötzlich kam Lodenstoff in Mode. Aber es gab kaum Loden auf dem Markt, aus dem man etwas hätte machen können. Irgendwann fiel Karlen Blick auf die alte Armeedecke in seinem Auto. Karlen junior dachte sich, dass sie vom Stoff her Loden doch sehr ähnlich käme.

In der Werkstatt in Törbel wurden aus der Decke drei Prototypen gemacht und auf einer Messe in Zürich vorgestellt. «Wir merkten, dass das Produkt Emotionen weckt», sagt Karlen. Schliesslich ist fast jeder männliche Schweizer einmal bei der Armee gewesen. Ausserdem hatten Yvonne und Hans-Jörg Karlen, beide 47 Jahre alt, den Nerv der Zeit getroffen. Denn damals begann gerade der Hype um das Schweizer Kreuz. «Swissness» nannte sich der neue freie Umgang mit dem Nationalssymbol, und plötzlich waren auch die Taschen aus Törbel bekannt.



Armeegürtel von Karlen senior.
Armee produziert. Gewehrriemen, Gürtel, Rucksäcke.

Karlen hatten zur richtigen Zeit die richtige Idee

Sein Sohn Hans-Jörg macht es umgekehrt. Er kauft der Armee ihre altesten Bestände ab und macht etwas Neues daraus. «1999 ging es los», sagt Hans-Jörg Karlen, «und zwar



Bilder Claudia Diemar
Alles in aufwendiger Handarbeit hergestellt: Taschen und Co. aus alten Schweizer Armeedecken.

Die Karlen kaufen alte Armeedecken, wo immer sie welche bekommen können, was manchmal gar nicht einfach ist. Die Rekruten liegen schon längst in Schlafsäcken statt unter kratzigen Decken. Die meisten Decken haben nur ein einziges Kreuz im roten Streifen. «Aber wir wollen ja das ganze Stück verarbeiten, sonst wäre das kein rechtes

Recycling», sagt Herr Karlen. Deshalb haben die meisten Produkte inzwischen ein aufgenähtes Schweizer Kreuz aus Filz.

Zudem gibt es längst nicht mehr nur Taschen aus Törbel, sondern auch Gürtel, Pantoffeln oder Rucksäcke, Etuis für Handy oder den iPod. Ausserdem hat das Schweizer Kreuz Konkurrenz bekommen.

Vom roten Stern nämlich. Zitiert werden damit die Walliser Sterne im Kantonswapen. Die Sterne werden übrigens von Hand frei geschnitten. Jedes Stück einzeln. Wie überhaupt alles in Törbel noch echte Walliser Wertarbeit ist.

Als die Karlens mit der Recycling-Kollektion anfangen, hatten sie vier Mitarbeiter. Inzwischen sind es inklusive Produktionschefin Yvonne Karlen zwölf Frauen, die sich acht volle Arbeitsplätze teilen. Sie stammen alle aus dem Dorf. Jede Mitarbeiterin hat einen Schlüssel zum Betrieb und kann kommen und gehen, wann sie will. Was zählt, ist allein, dass etwas zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig ist. Das klappgt gut. Das «Kollektiv» arbeitet sorgfältig und mit grosser Ruhe. Es gibt weder Hektik noch Hetze – würde auch nicht zur Firmenphilosophie passen. Selbst beim Vertrieb treten die Karlens auf die Bremse: Sie bauen auf kleine Geschäfte, deren Kundenschaft versteht, was sie da kauft.

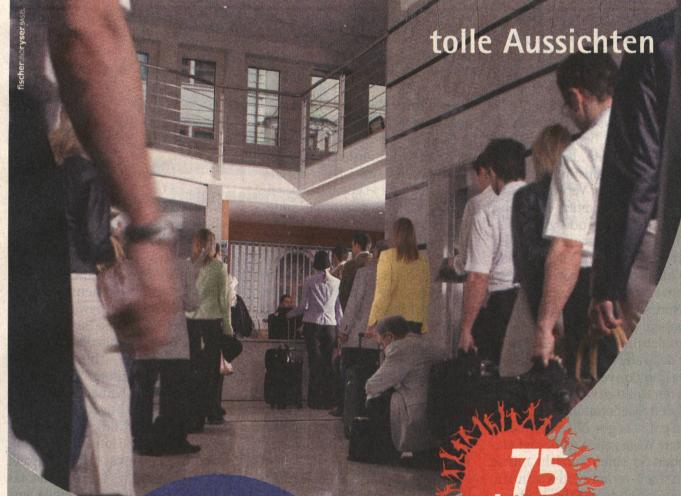
Jede Decke ist anders, jede Tasche ein Einzelstück

Erstaunlich ist, wie verschieden die Decken aus zig Jahrzehnten Armeegeschichte sind. Manche sind steingrau, andere von warmem, fast bräunlichen Grau. Die roten Streifen sind mal karmesinfarben, mal gruell zinnoberrot. Einige Decken fühlen sich sehr fest an, andere sind weich und schmiegsam. Zuweilen haben Rekruten ihre Initialen hineingemalt, oder bestimmte Kürzel wurden aufgedruckt.

Jede Decke ist ein Unikat. Und damit «jedes Produkt ein Einzelstück», sagt Yvonne Karlen. Und ihr Mann ergänzt: «Wir verkaufen ja vor allem eine Idee. Denn Taschen als solche gibt es viele. Unsere aber stehen für echtes Recycling, Handarbeit und ihre Herkunft aus den Bergen.»

«Wir könnten viel mehr produzieren, aber das wollen wir nicht», sagt Hans-Jörg Karlen. Seine Frau Yvonne nickt dazu: «Was würden wir machen, wenn die Nachfrage plötzlich nachlässt?» Aber die Nachfrage lässt nicht nach. Seit fast zehn Jahren schon hält der Hypenum die kratzigen Accessoires mit dem Schweizer Kreuz an. Jeder will sie, die Taschen aus Törbel, die Trendprodukte aus dem Bergdorf. Törbel ist ein 500-Seelen-Ort im Wallis. Er liegt an einem Südhang, hoch über dem Vispertal, auf fast 1500 Metern, mit Blick ins Saas- und Zermattertal. Die Strasse nach Törbel ist schmal und windet sich ab Stalden in zig Kurven den Berg hinauf. Am Ortsrand liegt die Produktionsstätte der «Army Recycling Collection».

ANZEIGE



Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank
www.wirbank.ch

Basel • Bern • Chur • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano

Jöhris Klassiker und Dittrichs Ideen ergeben ein Werk

Eigentlich wollte Roland Jöhr, Inhaber des hoch dotierten Restaurants Talvo in St. Moritz, nach zwei Kochbüchern nicht nochmals zur Feder greifen. Auf Wunsch seines langjährigen Küchenchefs René Dittrich tat er es doch. Das Resultat:



Jöhr/Dittrich. Kochkunst einfach edel, das 100 Rezepte aus dem «Talvo» vorstellen. Darunter hat's Jöhr-Klassiker, wie die Paella oder die Bouillabaisse, sowie Kreationen von Dittrich, wie Rindstarr auf gebratener Ochsenschwanzsuppe oder Hirschrücken im Kaffee-Krokant-Mantel. Fotografiert hat Andreas Thumm.

Kochkunst einfach edel von Roland Jöhr/René Dittrich, AT Verlag, Fr. 98.–



Küchenklassiker wurde vollständig überarbeitet

Das Wälzen dieses Buches ersetzt glatt jedes Kraftfingert: Seit jeher gibt das Werk «Die grosse Teubner Küchenpraxis» mit seinen über 600 Seiten fundierte Antworten und praxisnahe Hilfestellung, angerichtet mit prächtigen Fotos, die die Kunst des Kochens zusätzlich erlebbar machen. Nun wurde der Klassiker wieder auf den neusten Stand der Technik gebracht, und passionierte Hobbyköche können sich in der vollständig überarbeiteten Neuauflage umfassend über alle gängigen Zubereitungsarten, Küchengeräte und Garmethoden informieren.

Die grosse Teubner Küchenpraxis, Teubner Edition, Fr. 169.–

Die Foodbloggerin packt Eindrücke in ein Buch

«Just for fun» startete die Münchner Designerin Nicole Stich 2005 ihren Foodblog, heute begeistert sie mit deliciousdays.com eine riesige Fangemeinde rund um den Globus: Der reiselustige Shooting-Star der Foodblogszone verbindet mitgebrachte Rezepte mit eigenen Ideen, schön anzuschauenden Fotoreportagen und witzigen Küchenanekdoten. Ihr Blog wurde vom «Time Magazine» zu einer der «50 coolsten websites» weltweit gekürt, und nun



gib's endlich auch ein Kochbuch: Mit vielen witzigen Rezepten, über 200 natürlich selbst gestalteten Seiten und eigenen Fotos.

Delicious Days von Nicole Stich, GU Verlag, Fr. 35.90

impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Éditeur hotelleriesuisse

Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chiefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halabala/mh.

Redaktion: Theres Lagler Berger/tl (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Reto Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halabala/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fe; Hélène Koch/hk;

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglückigt 2007/08, verkauft 10 092; Grattaufage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte Adressen: Montbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24; E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76; E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23; E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.



Wie macht's der Meister? Gourmetkoch Fredi Boss und seine Eleven.



Auch das Serviettenfalten will gelernt sein. Christoph Marti zeigt wie.



Youngsters aus Grafenried beim Kartoffelspitzen.



Selbergemachte Gipfeli mit Schinken oder Gemüse.



So macht Kochen und Teigausrollen Spass.



Zur Vorspeise ein bunter Herbstsalat mit Schinkenkippfel.

Ein Schüler wollte das Rübli gleich mit Stumpf und Stiel in die Pfanne schnetzen. Und der andere malte ein Blech voll Schinken- und Gembusegipfeli derart hingebungsvoll mit Eigelb an, dass seine Schulkameraden schon um ihr «Zmitte» fürchteten. 18 Kinder zwischen elf und dreizehn Jahren vertauschten einen Mittag lang ihr



Spass muss sein! Wienerli als Schnauz statt im Teig.



Sie kreieren Desserts: Schokolade schmelzen für die Muffins.



Mit Liebe werden die Gipfeli mit Eigelb bestrichen.



Eine knifflige Aufgabe: Radiesli schnetzen.

Schulhaus in der ländlichen Berner Gemeinde Grafenried bei Burgdorf mit dem schicken Hochglanz-Kochstudio der in derselben Gemeinde ansässigen Firma Neuenschwander AG. Diese nutzt ihr neues Kochparadies sonst vor allem zu Demonstrationszwecken für die hochwertigen Produkte wie Olivenöl, Essig, Teigwaren, Reis, Schokolade, Backwaren, welche aus Italien und Spanien importiert und in der Schweiz verteilt. «Dieser Kochkurs hat nichts mit unseren Produkten zu tun – wir wollen ganz einfach den Kindern die Freude an der Ess- und Tischkultur vermitteln», sagt Neuenschwander-Chef Francisco Minan. Vom ersten Probelauf zeigt Minan sich nun derart begeistert – «es war echt gut, dieses Kinderkochen» –, dass er in den kommenden Monaten die Schulen der ganzen Region zu ähnlichen Kochkursen einladen will. «Keiner-

lei Berührungsängste» stellte auch Gourmetkoch Fredi Boss (17 Gault-Millau-Punkte, bisher «Meridiano» Bern, neu «Luegg bei Burgdorf» fest, der den Grafenrieder Buben und Mädchen den fachmännischen Umgang mit Kochlöffel, Pfanne und Messer zeigte. Sein Menü war kindergerecht, aber gleichzeitig auch gesund: Es gab einen bunten Herbstsalat mit Gipfeli, Wienerli im Teig mit Gemüse und Schoggi-Muffins zum Dessert.

Eine Profiküche für kleine Chefs

In ihr schickes neues Kochzentrum lädt die Firma Neuenschwander in Grafenried auch Schulklassen der Region ein. Ein spezieller Kochkurs.

ELISBETH HOBMEIER

ANZEIGE

Wir freuen uns auf viel Arbeit im 2009

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
Bern

18.01.2008 / Winterberg-Gotthard 2200 m
B+P Gesamtteam

liegenschaften

Anzeige

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder suchen Sie einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für
interessante Hotels und Restaurants.

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Analysen und Gutachten
- Managementvermittlung
- Marketing / Verkaufsförderung
- Reorganisationen
- Neu- und Umbauprojekte
- Diskrete Abklärungen

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

189

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für
unsere Kundschafft Betriebe:

- Ferienhotels
in der Schweiz
- Geschäftshotels
in der Deutschschweiz
- Hotels / Ferienanlagen
im Mittelmeerraum am Meer
- Grössere Restaurants
an guten Geschäftslagen
- Interessante Projekte

Ihre Angebote werden absolut
vertraulich behandelt und nur
nach Rücksprache weitergegeben.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 1557 - 079 422 3724
Fax 055 410 4106

293

La Commune de Cologny recherche un locataire pour son «Restaurant de La Belotte»



Le restaurant est situé en bordure du lac dans une bâtie ancienne, qui sera entièrement restaurée, au chemin des Pêcheurs 11. Il s'adresse à une clientèle variée, locale ou de passage, familiale ou d'affaires. Il comprend 80 places (intérieur ou terrasse) et sera mis à disposition entièrement meublé.

Nous nous adressons à un locataire innovant et entrepreneur, au bénéfice d'une solide expérience dans le domaine de la restauration, désireux de s'engager sur une période minimale de cinq ans et en mesure de présenter dans un plan d'affaires adapté son concept d'exploitation, l'offre culinaire et les projections financières. Une garantie bancaire de CHF 30'000 est exigée. Le début du contrat est à envisager pour le courant de l'année 2010 (à convenir); les dossiers de candidature doivent être déposés jusqu'au 31 janvier 2009.

Pour de plus amples informations concernant les conditions cadre du contrat et le dossier de candidature, veuillez vous adresser à Monsieur Alain Maillard, Secrétaire général, Mairie de Cologny, route de la Capite 24, 1223 Cologny, tél. 022 737 49 49.

292

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung verkaufen wir im Grossraum **BASEL** ein charmantes Boutique Hotel. Das sehr gut geführte Haus positioniert sich erfolgreich mit kreativer, sinnlicher Gastronomie, welche in verschiedenen, apart gestylten Räumen und idyllischem Gartenrestaurant zelebriert wird. Seminarräume, Tagungs- und Festsaal, 18 Zimmer und Suiten, Erlös ca. CHF 3 Mio. Als begeisterte Gastrosohnen finden Sie hier Ihren neuen Wirkungskreis! Den idealen Bewerbern erarbeiten wir ein massgeschneidertes Finanzierungskonzept. Eigenmittel in der Grössenordnung von CHF 400'000 sind erforderlich. Gerne senden wir Ihnen die komplette Verkaufsdokumentation.

Gsell & Partner GmbH
Walter Ruf - Brünigstrasse 20 - CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 220 2000 Fax. +41 41 220 2001
walter.ruf@gsellundpartner.ch - www.gsellundpartner.ch

89

aus- und weiterbildung



Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Die Côte d'Azur der Maler

Nirgendwo in Frankreich gibt es so viele monographische Museen wie zwischen Cannes und Menton. Manche zeigen sich jetzt in neuem Outfit.

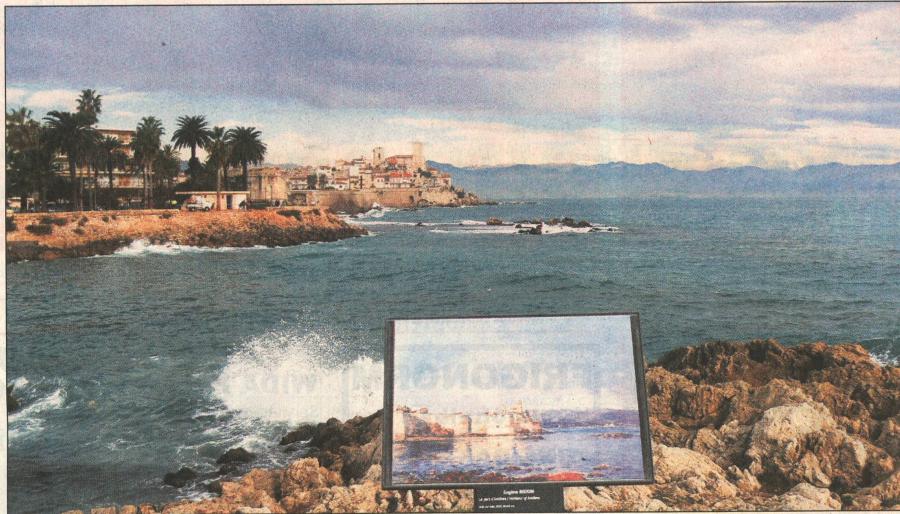
KATJA HASSENKAMP

Die Herbst- und Wintersonne färbt den Himmel dunkelblau, am Horizont setzen die Schneeberge der Südalpen weisse Akzente, und das farbige Mosaik an der Südfassade des Musée Fernand Léger in Biot leuchtet in kräftigem Rot und Gelb. Im Zuge der vierjährigen Renovierungsarbeiten hat der Architekt Marc Barani den Haupteingang verlegt und den Museumskubus durch eine breite Fensterfront aufgelockert, wodurch der pinienbestandene Teil des neuen Museums wird.

Im ersten Stock ist die ständige Ausstellung zu sehen. Sie geht auf eine Schenkung der Künstlerwitwe Nadia Léger zurück, die dem Staat im Jahre 1967 insgesamt 348 Werke vermacht hat. Ein Grossteil davon ist an neu eingezogenen Halbwänden in zwei weitläufigen Räumen chronologisch angeordnet. Rechter Hand die Anfänge von Légers Schaffensperiode mit dem impressionistisch anmutenden «Garten meiner Mutter» und den kubistischen Gemälden in Blau, Rot und Weiss. Nur wenige Beispiele der frühen Zeit sind erhalten, denn der Künstler hat nach eigenen Worten «alles von Léger vor (dem eigentlichen) Léger» verbrannt. Linker Hand hängen die Werke von 1930 bis zu seinem Tode im Jahr 1955. Eine Fülle bunter Bilder mit grossen Figuren und kräftigen Farben, für die Léger berühmt ist: «Die vier Radfahrerinnen» vor Farbbändern in Grün, Gelb und Rot oder «Rast auf rotem Grund», das von der verdienten Ruhe der einfachen Leute erzählt.

Picasso: Der Meister hat in seinem Museum selbst gewohnt

«Ich werde hier nicht nur für mich malen. Ich werde Ihr Museum dekorieren», soll Picasso im Spätsommer 1946 zum Konservator des Schlossmuseums in An-



Natur und Kunst: Eine der 60 Tafeln mit Reproduktionen von berühmten Malern an der Côte d'Azur.



«Die vier Radfahrerinnen» im Musée Fernand Léger in Biot.



Das Picasso-Museum.

Monaten auszog, vermachte er dem Museum 23 Gemälde und über 40 Zeichnungen; heute umfasst der Fundus 275 Werke des spanischen Malers, sowie eine breite Palette moderner Kunst von Arman bis Daniel Spoerri und von Nicolas de Staél bis Hans Hartung. Berühmtestes Gemälde ist sicherlich «La Joie de Vivre», die Lebensfreude, die als Leitmotiv über Picassos Zeit in Antibes steht. Er



Flacons im Parfüm-Museum.

war frisch verliebt und malte farbenfrohe Bilder mit tanzenden und musizierenden Faunen und weißlich anmutenden Tierzeichnungen, als Hommage an das Mittelmeer und die Antike, vor allem aber als Huldigung an seine junge Muse, Françoise Gilot.

Zeitgenössische Künstler in der Fondation Maeght

«Kommen Sie und besichtigen Sie meinen Garten» hat der Kunsthändler Aimé Maeght 1964 anlässlich der Einweihung seiner Stiftung

ausgerufen. Heute, 40 Jahre danach, bleibt die Fondation Marguerite und Aimé Maeght in Saint-Paul-de-Vence eine wichtige Etappe bei der Fahrt durchs Hinterland der Côte d'Azur. Das Projekt ist in Zusammenarbeit mit so berühmten Künstlern wie Calder, Léger und Braque entstanden und beeindruckt immer noch durch ein ausgeglichenes Miteinander von Natur und Architektur, in das sich die Kunstwerke harmonisch einpassen. Allen voran die Plastiken von Giacometti und Miró. Neben den grossen Sommer-Ausstellungen moderner Kunst werden, jeweils im Frühjahr und Herbst, auch zeitgenössische Künstler im Rahmen der «Nouvelles Saisons de l'Art Vivant» in Szene gesetzt: Bis zum 22. März 2009 noch der zur Arte-Povera-Bewegung gehörige, italienische Bildhauer und Performer Pier Paolo Calzolari.

Ein Besuch in Grasse, der Stadt der «Nasen»

Das neue Musée International de la Parfumerie (MIP) von Grasse versucht die Geschichte des Parfüms und die Entwicklung seiner Gewinnung aufzuzeigen und will dabei auch in die komplexe und ephemerale Welt des Geruchs einführen. In vierjähriger Restrukturierung, für stolze 11,3 Millionen Euro, wurde die Ausstellungsfläche auf 3500 Quadratmeter verdoppelt. Dort werden heute 3500 Exponate des insgesamt 50000 Objekte umfassenden Museumsfonds gezeigt. Die Palette reicht vom antiken Salbentropfen aus Alabaster, über die mittelalterliche Moschuskugel und parfümierte Handschuhe aus Zeiten des Sonnenkönigs, bis hin zu Jugendstil-Flacons von Lalique und zeitgenössischen Abfüllungen von Gaultier. Ein Gewächshaus macht mit pflanzlichen Grundzutaten vertraut – Orangenblüten, Aromakräuter und die duftenden Mai-Rosen – und eine «Geruchsschleuse» versucht den Besucher für unterschiedliche Düfte z.B. am Meer oder auf dem Land zu sensibilisieren. Eine «Parfumorgel» soll mit dem Beruf der so genannten «Nasen» vertraut machen, die für die Komposition der unterschiedlichen Parfüme zuständig sind. Krönender Abschluss ist dann ein Raum mit zahlreichen Varianten mythischer Parfümflaschen von weltberühmten Marken: Chanel N° 5, Arpège von Lanvin, Daus la Nuit von Worth...

Hotelführer von Best Western '09 nun erhältlich

Er passt genau ins Handschuhfach und ist ein Jahr lang nicht nur gültig, sondern vor allem nützlich: der neue Hotelführer von Best Western Swiss Hotels 2009. Der Führer vereint eine Schweizer Strassenkarte, sieben Stadtpläne und Kurzbeschreibung der 39 gehobenen Mittel- und Erstklasshäuser in unserem Land. Der Hotel Guide & Road Map Switzerland 2009 ist für den häufigen Gebrauch auf festem, wasser-abstoßendem Papier gedruckt und kostenlos erhältlich. fee

Erhältlich via Telefon 031 378 18 18 oder info@bestwestern.ch

www.bestwestern.ch

«Öberefahre»-Ausstellung auf dem Säntis

Die dritte Winterausstellung auf dem Säntis fokussiert unter dem Titel «Öberefahre» auf Alpaufl- und -abzüge im Appenzellerland und im Toggenburg. Zu sehen ist bis zum 18. April gelebtes Brauchtum in verschiedenen Formen – unter anderem auch im besonders bei Touristen beliebten kunsthandwerklichen Miniaturformat in Holz geschnitzt. Auch für diese Ausstellung – nach «Silvesterklause» und «Bloch» – konnte der Säntis-Schwebebahn auf die Ausstellungsgestalter



Gust Broger und Andreas Inauen zählen, die auf Schönheiten und Reichtum des sennischen Brauches aufmerksam machen und viele Infos spannend aufbereitet haben. rd
www.saentisbahn.ch

Wiedereröffnung des Hotels Mercure Bristol



In Leukerbad hat Accor nach umfassenden Renovierungsarbeiten das Mercure Hotel Bristol wiedereröffnet. Insgesamt wurde eine Summe von 4,4 Millionen Franken investiert. Nun bietet das von Gisela Bolle geführte Viersternehaus mit 77 Zimmern mitten in Leukerbad den Gästen ganzjährig einen neuen, grosszügigen Wellnessbereich mit einem vergrösserten Thermalbad: Nebst Massagezentrum, Sauna, Fitnessraum sowie Kosmetikbereich gibt's ein Außen- und Innenthermalbad samt Erlebnisgrotte, Massagestationen, Jacuzzis, Nackenduschen und einem Kaltwasserbiotop. fee

www.mercure.com

Kulinarisch eine Reise wert

Vor zwanzig Jahren war die Côte d'Azur noch eine gastronomische Wüste, aus der einsam die Kochkunst des in Mougins ansässigen Roger Vergé heraustrug. Inzwischen wartet alleine Monaco mit acht Michelin-Sternen auf. Weniger üppig ist der «Bib gourmand» verteilt, der im Michelin-Führer ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis signalisiert und für den es einen gesonderten Guide gibt.

In Antibes kann sich Oscar Laonacone röhren, schon seit dem Anfang des Bib Gourmand im Jahre 1997 dabei zu sein. Aber er weiß auch zu berichten, dass es bei steigenden Lebensmittelkosten immerschwieriger wird, ein Dreigangmenü für 29 Euro aufzustellen. «Wir können nicht so viel frisches Gemüse kochen, wie wir gerne wollen, weil hier an der Côte d'Azur die Preise zu hoch sind», führt der Chef des «Oscars» aus. Daher stehen auf der Karte des neapolitanischen Kochs auch viele Pasta-Varianten, selbstverständlich hausgemacht. Interessant ist seine grosse Menükarte,



Blick von der Terrasse des Restaurants «Lou Fassum» bei Grasse.

die es dem Gast überlässt, sein Menü selbst zusammenzustellen, wobei er zwischen sechs Vorspeisen, jeweils fünf Fleisch- und Fischgerichten und ebenfalls fünf Desserts wählen kann.

Das Menü Plaisirs des in diesem Jahr frisch gekürzten 1-Stern-Restaurants «Lou Fassum» bei Grasse im kleinen Dorf Darsas hier hingegen begnügt sich jeweils mit zwei Gerichten zur Auswahl und liegt mit 38 Euro preislich eine

Stufe höher. «Der Michelin-Stern kam für uns völlig überraschend» erzählt Chef Emmanuel Ruiz bestechend. Im Teller werden regionale Spezialitäten modern aufgerichtet und mit selbst angebauten Kräutern und Blumen angereichert. Langfristig soll auch das Gemüse aus eigenem Anbau has

www.oscars-antibes.com
www.loufassum.com

Service Infos zu den Museen und viele Schautafeln

Das regionale Tourismusamt hat in neun Gemeinden – Antibes, Cagnes-sur-Mer, Cannes, Grasse, Le Cannet, Menton, Mougins, Saint-Paul-de-Vence und Villefranche-sur-Mer – im Rahmen verschiedener Rundgänge insgesamt 60 emalierte Lava-Schautafeln mit Reproduktionen berühmter Motive der Maler installiert.

Infos zu den Museen unter:

Fondation Marguerite und Aimé Maeght:
www.fondation-maeght.com

Musée International de la Parfumerie:
www.museesdegrasse.com

Musée Fernand Léger:
www.musee-fernandleger.fr

Musée Picasso unter:

www.antibes-juanlespins.com

Alle Informationen auch auf Deutsch: www.guideriviera.com

MARKTPLATZ

Food

Non-Food

Gastro-Grosshandel



Ippergros
Per
Professionisti www.ippergros.ch

Ippergros Noranco
091 986 49 60
Ippergros Losone
091 791 56 61

Sicherheit

SIZU AG Sicherheit ist Zukunft
Allgemeine Bewachungen

Night-Manager Night-Audit Night-Porter
Ob Militär, Krankheit, Ferien oder Notfälle die SIZU AG steht Ihnen rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr, zur Verfügung

Überzeugen Sie sich doch selbst von unseren Dienstleistungen und lassen Sie sich innerst 48 Stunden eine unverbindliche Offerte zukommen

SIZU AG Postfach, 8707 Uetikon a.S. Telefon: 0848 60 60 00 Telefax: 043 541 16 07 www.sizu-ag.ch

Weinhandel



Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM

Kühlmöbelbau

JUNG GASTROBAU

Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

schmoecker AG



Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von
GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN



Dammweg 15 – 3800 Interlaken
Telefon 033 828 38 48 – Fax 033 828 38 38
www.schmoecker-ag.ch – info@schmoecker-ag.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG

Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83



Hotelzimmer/Innenausbau



Gastro Innenausbau
Bar-Buffetanlagen
3608 Thun
Telefon 033 334 24 24

Hotel Innenausbau
Hotel Empfangsanlagen
www.strasserthun.ch

Kassensysteme



SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH
www.sycopa.ch
Tel: 044 / 845 08 02
info@sycopa.ch



micros FIDELIO

ORDERMAN®
KASSENSYSTEME & KREDITKARTENTERGERÄTE

Hotelzimmer

beck Design

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau

Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI
PROMOTION

Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnürbrächi 48, CH-1197 Rafz
Tel: 044 869 4100, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

cahier français

hter hotelrevue No 1/2 / 8 janvier 2009



Marché russe

Crise oblige, les Russes ont été moins nombreux que par le passé dans les stations.

Page 25

Internet sans fil

Le wifi devrait faire partie aujourd'hui de l'équipement standard de tous les hôtels.

Page 27

«Le tourisme mieux reconnu»

Quels seront les défis de la nouvelle année? Directeur de la Fédération suisse du tourisme, Mario Lütolf répond à cette question et esquisse les tâches qui attendent son organisation.

MIROSLAW HALABA



Mario Lütolf, un directeur toujours aussi motivé qu'à ses débuts en février 2007.

Signalisation Quel modèle?

La Fédération suisse du tourisme (FST) s'est lancée, au côté de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), dans la reconnaissance, par les instances fédérales, d'un modèle de signalisation touristique type.

Pour Mario Lütolf, le directeur de la FST, deux voies sont possibles. «On sait comment la Suisse fonctionne. Il y a, d'une part, la démarche «de haut en bas» qui consiste à définir un modèle applicable à l'ensemble de la Suisse, mais où le

canton de Vaud y trouverait son compte. Et il y a aussi la démarche «de bas en haut» qui reviendrait à reprendre le concept vaudois et à faire en sorte qu'il puisse s'adapter aux spécificités que pourraient démontrer les autres cantons.

La solution n'est pas pour de main. «On sait comment la Suisse fonctionne. Il y a, d'une part, la démarche «de haut en bas» qui consiste à définir un modèle applicable à l'ensemble de la Suisse, mais où le

est important qu'il soit bien en phase avec les exigences de l'Office fédéral des routes (OFRU) qui n'est pas intéressé par une solution ne convenant qu'au canton de Vaud. Mais on y travaille.»

On rappellera que l'OTV voulait profiter de l'opportunité qu'offrait l'Euro 2008 pour mettre en place son concept de signalisation. L'opération n'a cependant pas pu se faire, le dossier étant toujours sur le bureau de l'OFRU.

Quels ont été, durant l'année écoulée, les dossiers où vous avez eu le plus de succès?

Je citerai, tout d'abord, la statistique de l'hébergement, dont la parution est désormais garantie pour la période 2009 à 2012, puis le refinancement de Suisse Tourisme. Ce refinancement a, certes, eu lieu en automne 2007, mais il a été mon premier grand dossier. Il m'a permis de voir le processus en cours dans un tel cas. Parmi les réussites, on peut également relever le dossier de Schengen sur lequel la FST a travaillé pendant plusieurs années. Je ne manquerai pas de rappeler que c'est grâce au pragmatisme de l'ex-conseiller fédéral Christophe Blocher que nous avons aussi réussi à maintenir le coût des visas à un tarif modéré jusqu'à l'entrée en vigueur du régime actuel.

Et qu'est-ce qui vous a moins bien réussi?

Nous n'avons en revanche pas encore trouvé le moyen de mettre en place une statistique de la parahôtellerie avec le concours de l'Office fédéral de la statistique (OFS). Ce sera un des objectifs pour cette année.

Pourquoi est-il si difficile d'arriver à un résultat?

Les difficultés résident dans la méthodologie. Celles-ci sont si grandes que nous nous demandons si nous ne devrions pas mettre cette statistique en place nous-mêmes avec l'aide des partenaires. Nous n'aurions alors pas une statistique globale telle que l'envisage l'OFS, mais une statistique qui correspondrait à nos besoins. Nous allons voir cette année ce qu'un relevé de ce type pourrait coûter et comment il pourrait être financé. L'OFS a, d'ores et déjà, manifesté de l'intérêt pour cette démarche.

Voilà un an qu'un nouveau parlement fédéral est en place. Sa fibre touristique est-elle plus forte que celle du précédent? Même s'il a subi certains changements dans sa composition, ce parlement est, à mon avis, toujours sensible aux préoccupations du tourisme. Cette sensibilité est fortement sollicitée par les objets que les parlementaires doivent traiter. Que l'on songe aux dossiers liés à la nouvelle politique régionale, aux transports publics, aux changements climatiques, aux questions environnementales.

2009 sera une année difficile pour le tourisme. Pour qui le sera-t-elle particulièrement? Vu l'étendue de la crise dans le monde, tous les secteurs seront touchés. Ceux qui travaillent sur les marchés d'outre-mer comme l'Asie ou les Etats-Unis ou des marchés européens comme l'Angleterre ou l'Allemagne, le seront davantage. Je pense cependant que la Suisse pourrait tirer un peu son épingle

du jeu en raison de sa situation centrale. Celle-ci pourrait, en effet, être un atout si la tendance aux voyages lointains s'affaiblit. Je suis sûr que notre promotion peut montrer que la Suisse est positionnée de manière optimale. Mais, il ne fait cependant guère de doute, que l'été prochain, le tourisme sera touché par le ralentissement conjoncturel comme toutes les branches d'exportation.

Certains estiment que les prévisions du BAK, sur lesquelles s'appuie la branche, sont un peu trop optimistes. Figurez-vous parmi ceux-là?

Nous remarquons que nous stagnons à un niveau relativement élevé et que les crises auxquelles nous pouvons nous référer ont toujours évolué dans une fourchette de plus ou moins 5%. On a ainsi constaté que l'été dernier, qui était pourtant déjà menacé par le ralentissement d'activité, s'est finalement soldé par une progression. Je peux donc partager les prévisions du BAK et espérer que les variations restent dans les limites habituelles.

Que peut proposer la FST en ces temps difficiles?

Elle peut apporter son concours dans les domaines de la qualité et de l'innovation. Avec le programme du

Label de qualité pour le tourisme suisse, qui a aujourd'hui plus de dix ans d'expérience, nous pouvons proposer des instruments et des prestations qui permettent de garantir la qualité. Sur le plan politique, la FST peut, grâce à l'importance de la branche qu'elle représente, apporter sa contribution à de nombreux dossiers comme la formation, l'emploi, les questions climatiques ou encore l'agritourisme.

Quels sont les grands dossiers que la FST traîtera en 2009?

Il s'agira, en particulier, de s'atteler au refinancement de Suisse Tourisme et d'Innotour dont le régime de subventions s'achèvera en 2011. Innotour est un instrument qui a permis de financer d'intéressants projets. Toutefois, la question de son

maintien est posée. Tout aussi important sera le dossier de la TVA. Il conviendra notamment d'assurer le régime transitoire du taux spécial, en attendant la mise en vigueur d'un nouveau régime, à taux unique ou non. On peut ajouter à cela les questions d'aménagement du territoire, de la protection de l'environnement et des transports. On le voit, le travail ne manquera pas cette année.

A la veille de votre entrée en fonction, il y a deux ans, l'un de vos objectifs était de faire en sorte que l'importance du tourisme soit mieux reconnue dans les milieux politiques et dans le public. Etes-vous parvenu à un résultat?

Je suis convaincu que le tourisme est mieux reconnu. D'une part, la Suisse est devenue – de manière assez surprise, il est vrai – le centre d'intérêt pour les grands investisseurs. Ce n'est pas seulement le cas à Andermatt, mais aussi au Bürgenstock ou en Valais. Ces projets phares permettent à un public plus large de prendre connaissance de la problématique touristique, tant la problématique du tourisme d'affaires que celle du tourisme de loisirs. D'autre part, les bons résultats de la branche, en particulier durant l'année écoulée, ont également accru l'intérêt du public pour notre secteur d'activité. Et cet intérêt ne devrait pas faiblir avec la dégradation attendue de la situation économique.

Les grands projets sont une chance, mais aussi un danger. Pensez-vous que les milieux touristiques soient en mesure d'éviter les dérapages?

L'évolution positive du projet d'Andermatt montre que l'on sait s'y prendre pour gérer un tel dossier. J'ai confiance que le bon sens terrien s'impose. Pour qu'un projet ait des chances d'aboutir, il doit être en accord avec l'environnement naturel – notre plus grande richesse – et les intérêts légitimes du tourisme.

En deux ans, votre regard sur le tourisme et sur le rôle de la FST a-t-il changé par rapport à votre appréciation initiale?

J'ai constaté que le besoin de collaboration, que j'avais ressenti lorsque j'étais au front sur le plan local ou régional, est toujours aussi fort sur le plan national. J'ai découvert aussi à quel point les dossiers sont complexes et les intérêts différents. Après près de deux ans d'activité, je suis toujours aussi motivé qu'auparavant pour amener le plus de personnes possibles à chercher des solutions bonnes pour l'intérêt commun.

La collaboration avec la branche est-elle à la hauteur de vos attentes? Certes, je souhaiterais parfois plus de participation, mais je suis conscient que les praticiens sont absorbés par le quotidien. Je constate cependant avec satisfaction que si nous sollicitons un soutien, nous l'obtenons.

Alain D. Boillat

«La mise en place

d'une statistique parahôtelière figure parmi les objectifs pour 2009.»

Mario Lütolf

Directeur de la FST

Mario Lütolf A la FST depuis près de deux ans

Mario Lütolf est à la tête de la Fédération suisse du tourisme (FST) depuis près de deux ans. C'est le 1er février 2007 qu'il a succédé à Judith Renner-Bach. Agé de quarante-huit ans, il a une solide expérience du terrain et de la gestion. Auparavant, il avait, en effet, été responsable du secteur «marketing et ventes» de la société zb Zentralbahn et directeur de l'Office du tourisme de Lucerne, office transformé sous sa houlette, en société anonyme.

mh

Du journalisme 5 étoiles pour seulement 4.30 fr.?

Voilà quelque chose d'inédit !

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Nouveau nom,

présentation remaniée, amélioration des caractères et nouveau cahier «dolce vita».

Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre

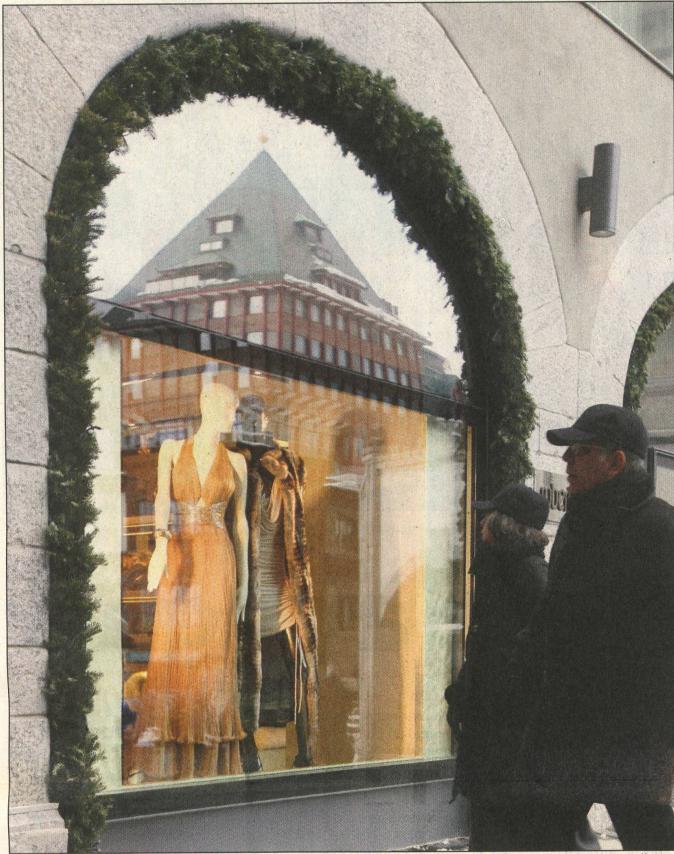
abonnement dès aujourd'hui: par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch**.

www.htr.ch

htr **hotel revue**

L'hebdomadaire suisse du tourisme **Avec marché de l'emploi**

Le marché russe touché



Selon le magazine allemand Focus, St-Moritz est devenue trop chère, même pour les Russes fortunés.

Un début malgré tout de rêve

Verbier (VS), le directeur des remontées mécaniques Eric Balet parle d'un chiffre d'affaires en hausse de 33% pour la dernière semaine de l'année. Avec quatre millions de francs de recettes, la dernière semaine de 2008 a été la meilleure de tous les temps pour Verbier. «Les gens viennent parce que les conditions sont bonnes», renchérit Pierre Besson. Et tous les domaines skiables d'Europe en ont profité, selon le directeur de Télécabine Villars. «Personne n'a pris la clientèle de l'autre», ajoute-t-il.

Confirmation en Suisse alémanique: les pistes du Titlis ont battu leur record de la saison vendredi. A Gstaad (BE), il a fallu installer des

Pierre Besson. Cela va sans dire, ce début de saison est le meilleur de tous les temps pour la station vaudoise, comme pour quasiment tous les domaines skiables du pays. «On touche du bois, mais la crise nous n'a pas encore atteint», lance Eric Balet à Verbier. «Les gens viennent parce que les conditions sont bonnes», renchérit Pierre Besson. Et tous les domaines skiables d'Europe en ont profité, selon le directeur de Télécabine Villars. «Personne n'a pris la clientèle de l'autre», ajoute-t-il.

Confirmation en Suisse alémanique: les pistes du Titlis ont battu leur record de la saison vendredi. A Gstaad (BE), il a fallu installer des

caisse supplémentaires dans des containers pour faire face à la demande et vendre des abonnements à tout le monde. La suite de la saison dépendra en grande partie des conditions météorologiques, selon les responsables des stations. L'enneigement précoce et abondant de cet hiver a aussi dopé les réservations. A mi-décembre, les quatre week-ends de janvier affichaient ainsi déjà complet aux Diablerets. De même, Leyzin affichait déjà un bon taux d'occupation pour ces quatre week-ends et février s'annonçait «assez bien», selon Gilles Reynard, responsable administratif de Leyzin Tourisme. hk/ats

Canons à neige rentables?

Les investissements dans les canons à neige peuvent s'avérer moins rentables que prévu. Un travail académique a passé ce phénomène sous la loupe.

Mirosław Halaba

ment reflété car l'investissement consenti peut s'avérer moins rentable que prévu. Camille Gonseth, chercheur de l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL), a décortiqué ce phénomène dans le cadre de son travail de doctorat. «Une première, à ma connaissance», dit-il.

Un des objectifs de l'étude était de mesurer les conséquences financières de l'enneigement mécanique d'un kilomètre de piste supplémentaire. L'étude s'est appuyée sur les résultats comptables d'un échantillon de sociétés de remontées mécaniques réparties dans l'arc alpin et qui exploitent plus de quinze kilomètres de pistes.

L'auteur tire notamment la conclusion que l'impact de l'en-

neigement mécanique est «généralement positif», mais que les investissements supplémentaires auraient réduit les résultats nets des entreprises d'environ 30%. Pour les entreprises de basse et de moyenne altitude, il s'agirait même «d'un peu plus de 40%». Pour l'auteur de l'étude, ces résultats montrent qu'un plafond d'investissement à vraisemblablement déjà été atteint



«Les canons à neige ne sont pas la panacée à la hauteur de la limite pluie/neige.»

Camille Gonseth
Auteur de l'étude

par un certain nombre d'entreprises. Il estime, par conséquent, que dans l'optique d'une adaptation aux changements climatiques, l'enneigement mécanique «n'est pas la panacée à la hauteur de la limite pluie/neige».

Une des explications de ce phénomène de diminution de la rentabilité est le fait que les nouveaux aménagements concernent géné-

ralement des pistes moins intéressantes du domaine skiable.

L'étude montre ainsi, qu'à partir d'un certain seuil, le recours à des canons à neige doit être utilisé avec modération. Mais comment une station peut-elle savoir si elle a atteint ce seuil critique? En examinant les résultats obtenus par le modèle de Camille Gonseth.

«L'impact de l'investissement mesuré par mon modèle se traduit par un pourcentage de changement dans l'EBITDA, le résultat avant intérêts, impôts et amortissements, donnée que les entreprises connaissent», explique son auteur. Il ne cache pas toutefois que ce modèle est perfectif. Aussi, il se déclare disposé à en discuter avec les entreprises qui lui en feront la demande.

L'étude peut être téléchargée à l'adresse: <http://library.epfl.ch/theses/?nr=4139>

En bref

Suisse

Reka: nouveaux villages de vacances en vue

Reka, la Caisse suisse de voyage Reka, veut ajouter deux nouvelles destinations sur la liste de ses 17 villages de vacances, a indiqué son directeur, Werner Bernet, dans une interview parue dans la «Berner Zeitung». Les deux régions qui pourraient entrer en ligne de compte sont le Bassin méditerranéen et le Haut-Valais. Au cours de l'année 2008, Reka a généré 1,37 millions de nuitées (+1%) et vendu 557 millions de francs de chèques de voyage et 49,4 millions de francs de Reka Rail, soit des ventes pour un montant total de 606,4 millions de francs (+5,3%). mh

Parc régional Chasseral: large soutien public



Mirosław Halaba

Le Parc régional Chasseral, seul parc romand qui a obtenu l'aval des autorités fédérales, est largement soutenu par les pouvoirs publics de la région. A fin décembre, ce sont 28 communes sur 29 qui avaient accepté la convention avec le parc. Selon cette convention signée pour dix ans, elles verseront au parc une contribution annuelle de quatre francs par habitant. La commune de Tramelan se prononcera fin février. mh

Nouvelles dates pour le TTW à Montreux

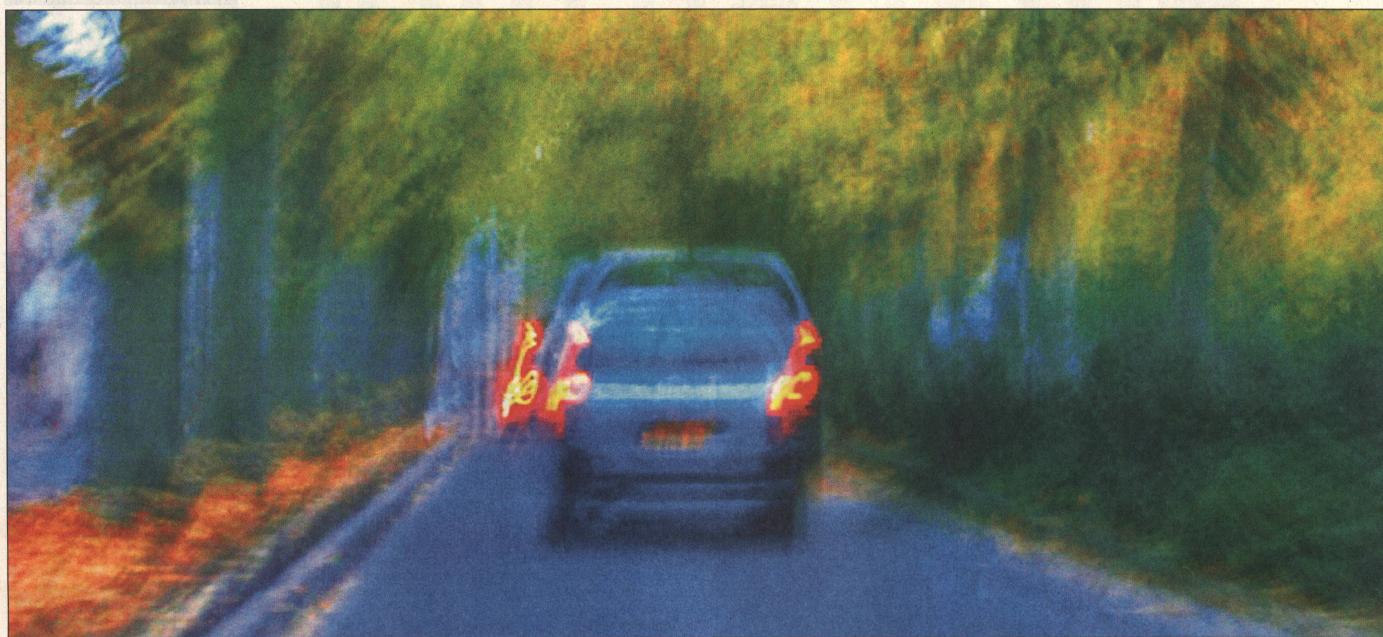
Principal salon des professionnels de la branche suisse du voyage, le Travel Trade Worshop (TTW) aura lieu à de nouvelles dates durant les trois prochaines années. La manifestation, qui se tient depuis sa création à Montreux, se déroulera les mercredi et jeudi et non pas les jeudi et vendredi comme prévu initialement. Ce changement, a indiqué la direction du salon, a été décidé sur la base d'une enquête auprès des visiteurs. Le 34e TTW aura donc lieu les 4 et 5 novembre de cette année. mh

Un postulat pour protéger les allées d'arbres



FP

Un postulat, signé par 27 parlementaires et déposé mi-décembre par Adèle Thorens, du Parti écologiste suisse, demande au Conseil fédéral d'introduire dans la Loi sur la protection de la nature et du paysage une disposition mettant sous protection les **allées et les rangées d'arbres** situées le long des routes et prévoyant un mécanisme de compensation pour chaque arbre devant être abattu «pour de justes motifs». Une étude (htr du 30 octobre), mandatée par la Fondation pour la protection et l'aménagement du paysage, a constaté que ces allées tendaient à disparaître. mh



L'abaissement du taux d'alcoolémie au volant, en vigueur depuis trois ans, n'a pas vraiment engendré de manque à gagner, selon les responsables des hôtels-restaurants que nous avons interrogés.

Fotolia

0,5%: pas de manque à gagner

Baisse du taux d'alcoolémie mais augmentation des nuitées! Trois ans après l'abaissement du taux d'alcoolémie de 0,8 à 0,5%, les meures ont changé.

VALÉRIE MARCHAND

A lorsque la loi sur l'abaissement du taux d'alcoolémie de 0,8 à 0,5%, entrée en vigueur en janvier 2005, avait inquiété plus d'un hôtelier-restaurateur, les différents établissements romands que nous avons interrogés avouent s'être sorti plutôt bien en 2008. Les répercussions ont été positives et même parfois inattendues dans les hotels 3 et 4 étoiles.

A Lausanne, l'Hôtel City, «bed & breakfast» situé comme son nom

l'indique au centre-ville, a ainsi enregistré une augmentation des nuitées. De nouveaux clients viennent en effet y passer la nuit après avoir pris un repas et avoir bu de l'alcool dans des établissements situés à proximité. Ce phénomène est encore plus intéressant en fin de semaine. «Nous accueillons beaucoup de Genevois les week-ends», précise Emma Pedrocchi, cheffe de réception.

Les nuitées ont augmenté dans certains établissements

Nouveauté aussi pour l'Hôtel des Horlogers au Brusson dont les clients passent plus volontiers la nuit sur place pour éviter d'être contrôlés par la police à la suite d'un repas. «Notre chiffre d'affaires n'a pas diminué depuis l'instauration de la nouvelle loi. S'ils ne réservent pas de chambre, ils désignent une personne parmi leur groupe qui optera pour des boissons non-alcoolisées et s'engagera à prendre le volant», explique Roland Deléchat.

Pas de manque à gagner relevé non plus, mais plutôt une hausse

des nuitées à l'Hôtel de l'Ours à Suisse (FR). «Nous avons en effet un choix de 100 bouteilles et accueillons beaucoup de mariages de banquets. Ce sont des occasions particulières pendant lesquelles nos clients ne souhaitent pas limiter leur consommation d'alcool. Une fois la soirée terminée, ils passent la nuit dans notre hôtel ou bien cherchent une chambre dans un établissement situé à proximité», précise Catherine Mao, directrice de l'hôtel.

Pas de répercussions négatives non plus dans les stations où les touristes, pour la plupart habitués à consommer sans se priver, séjournent non loin des cafés-restaurants et se rendent ensuite à pied jusqu'à l'appartement ou jusqu'à l'hôtel qu'ils ont préalablement réservé. Au niveau de la clientèle d'affaires, un changement dans les meubles a déjà été observé depuis

quelque temps: «Ils viennent essentiellement prendre un repas à midi et ne commandent quasiment plus d'alcool», note Léo Stadelmann, gérant de l'Hôtel Eden à Genève.

On consomme moins, mais on consomme également mieux

Lors de sorties d'entreprises, la consommation reste habituelle. Par contre, les transports publics, les sociétés qui louent des minibus, ainsi que les conducteurs de taxis ont également bien profité du changement observé au niveau des mentalités. Et si les clients ne désirent que peu d'alcool, ils privilient néanmoins la qualité.

«On a forcé les gens à consommer moins. En consignant mieux, ils prennent toutefois plaisir à découvrir les vins, à connaître leur provenance et à les comparer. Trois verres de vin ordinaires sont ainsi

souvent remplacés par un unique verre d'un bon cru», souligne Joël Boiffbau, responsable du restaurant de l'Aubier à Montezillon, dans le canton de Neuchâtel. Quant à l'eau-de-vie, elle a bien souvent disparu des cartes car elle ne rencontrait plus de succès. Le digestif se boit désormais chez soi.

Le nouveau taux d'alcoolémie a parfois eu des effets percutants

Dans de rares cas, l'abaissement du taux d'alcoolémie a eu des effets assez percutants. Notamment à l'Hôtel des Vignes à Uvrier (VS) où un alcootest identique à l'appareil employé par la police a été mis à disposition des clients.

«Un soir, un groupe a pris part à un concours, à savoir définir quelle personne avait le taux d'alcoolémie le plus élevé. La politique de la prudence a eu l'effet inverse», note Pierre Menegale-Duc dans un éclat de rire. Mais toutes ces constatations sont bien loin des craintes que la nouvelle loi sur le taux d'alcoolémie au volant avait suscitées au début de son instauration.

L'inquiétude était importante au cours des premiers mois

De janvier à mars 2005, juste après l'entrée en vigueur de l'abaissement du taux d'alcoolémie au volant, la consommation d'alcool dans les restaurants avait chuté de 20% selon GastroSuisse. Des dizaines d'établissements s'étaient retrouvés dans une situation délicate. De leur côté, les consommateurs avaient appris très vite à être vigilants. La peur de perdre son permis de conduire et de payer de très lourdes amendes avait eu un impact immédiat. Dans les villes où les clients pouvaient se rendre dans un restaurant à pied ou en utilisant les transports publics, la baisse du chiffre d'affaires dans les établissements n'avait pas été aussi prononcée. C'est en dehors des villes que des difficultés avaient été relevées. vm

Aéroport: restaurants remis au goût du jour

L'Aéroport de Genève a fini le lifting de tous ses cafés et restaurants. Du coup, il offre un large éventail de nouveaux concepts.

VÉRONIQUE TANERG

Tous les restaurants de l'aéroport international de Genève (AIG) ont désormais fait peau neuve après plusieurs mois de travaux. Profitant de la mise au concours des concessions de la restauration, l'aéroport a profondément modifié la donne: Canonica, son restaurateur «historique», a perdu près des deux tiers de son mandat.

Le grand gagnant est SSP Select Service Partner, l'un des leaders mondiaux de la restauration des voyageurs, déjà présent à Zurich et à la gare de Cornavin. «SSP a fait une

large étude, sur la base de films, d'interviews écrites et orales, auprès des passagers de différents aéroports européens et américains, pour savoir ce que recherchent les passagers comme offre culinaire», explique Gilles Pettolaz, directeur de SSP Genève. «Les profils sont très différents: un passager recherche un espace sécurisé, où il peut poser sa valise à côté de lui, pendant qu'il mange un repas servi à table; un autre passager préfère acheter rapidement un sandwich pour le glisser dans son sac avant d'aller prendre l'avion. Il y a des passagers qui aiment découvrir des nouveautés et ceux que les enseignes connues reassurent.»

Sur la base de cette étude, SSP a composé des concepts de restauration répartis à travers tout l'AIG. Le Montreux Jazz Café est né d'un partenariat avec la Fondation du Montreux Jazz Festival. «C'est le Caviar House & Prunier Sea Food Bar. Situé en zone transit, il propose du

nobs. La décoration, les écrans qui diffusent des concerts, le nom des plats, comme par exemple le BB Burger en clin d'œil à BB King, tout rappelle le célèbre festival. Les passagers peuvent même acheter des billets pour le prochain festival.

Le Montreux Jazz Café attire moins de monde que prévu le soir

Le Montreux Jazz Café a vu le jour il y a six mois. Sa fréquentation est-elle conforme aux objectifs? «Elle est meilleure que prévu à midi, mais moins bonne le soir», reconnaît Gilles Pettolaz. «C'est pourquoi nous avons aussi adapté notre offre et organisé des concerts à un rythme mensuel. Nous alternons les concerts tout public avec les événements VIP organisés avec la Fondation du Montreux Jazz Festival.»

Un autre nouveauté est le Caviar House & Prunier Sea Food Bar. Situé en zone transit, il propose du



Le restaurant asiatique
«Bento, noodles & rice» est l'une des nouvelles enseignes de l'AIG.

caviar, du saumon et des fruits de mer à consommer sur place. «Jusqu'à présent, il n'y avait pas de restaurant qui répondait aux attentes d'une clientèle aisée à l'aéroport. Les résultats dépassent nos espérances.» Mais ne devez-vous pas affronter les longues queues que les compagnies aériennes offrent à leurs clients voyageant en classe affaires? «Non, dans les lounges, l'offre culinaire est rarement haute de gamme», rétorque Gilles Pettolaz.

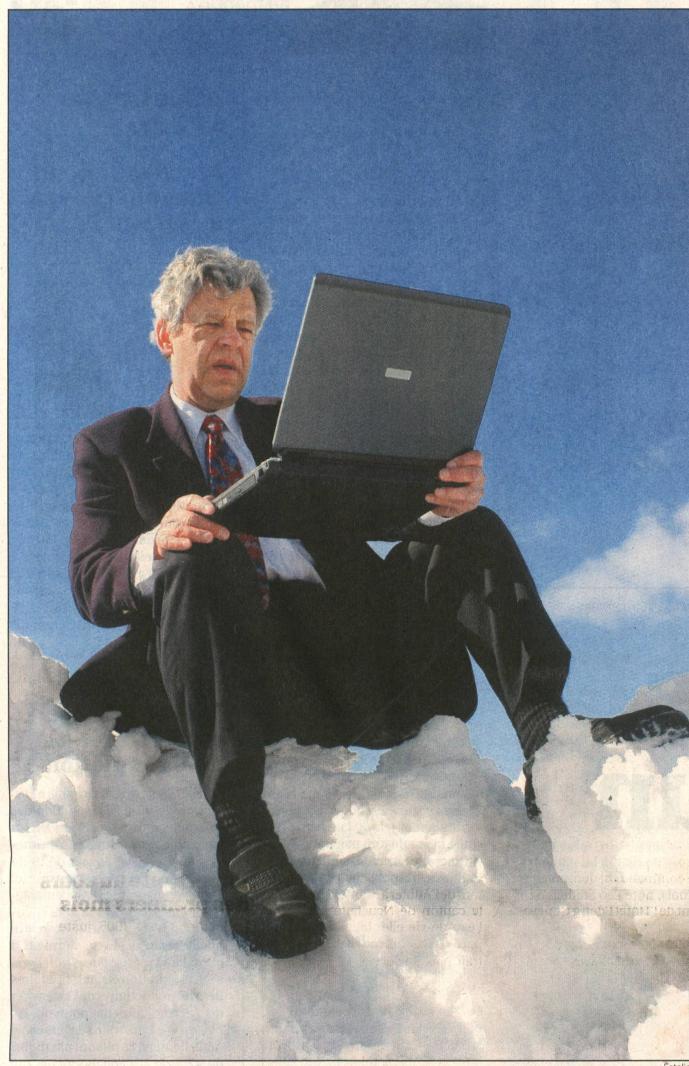
Trois nouvelles enseignes ont vu le jour le 18 décembre

Les Jardins de Genève, un concept qui rappelle les food courts, sont ouverts depuis le 18 décembre. Cet espace, géré par SSP, regroupe ses propres enseignes: Le Sud, un point de vente de cuisine méditerranéenne qui propose des pizzas (ce qui n'était plus le cas depuis longtemps à l'AIG), le Bento, un

take-away de restauration asiatique, et Upper Crust, une «sandwicherie».

Il y a aussi des sociétés mondialement connues comme les cafés Starbucks ou Burger King. «J'ai hésité à faire de la publicité pour annoncer le retour de Burger King à Genève. J'y ai renoncé car j'ai découvert sur internet qu'il y avait un fan club qui militait pour le retour de l'enseigne à Genève. Ils ont tout de suite voulu connaître la date de l'inauguration afin d'être les premiers consommateurs», ajoute-t-il.

Canonica, pour sa part, conserve l'exploitation des bars des salles d'embarquement, y compris dans le secteur français, ainsi qu'un bar au niveau des arrivées. Canonica exploite aussi le restaurant «Chalet suisse». Quant à la société genevoise BISA, elle conserve l'exploitation du restaurant, de la pizzeria et du snack de la gare CFF.



Les personnes qui se déplacent à la montagne avec leur ordinateur sont toujours plus nombreuses. Du coup, même les hôtels de vacances devraient proposer à leur clientèle une connexion internet sans fil.

Miser sur le wifi gratuit

«Votre hôtel est-il wifi? C'est l'une des questions les plus fréquentes lors de la réservation d'une chambre. Dans les hôtels, l'accès à internet sans fil devient un standard.

GENEVIÈVE ZUBER

Aujourd'hui, les clients des hôtels veulent rester connectés même en vacances. Autrement dit, même les établissements de pur loisir s'équipent en connections internet pour permettre à leurs clients d'utiliser leurs ordinateurs et autres équipements mobiles.

Il faut dire que les gens, et pas seulement les jeunes générations, se déplacent de moins en moins sans leurs ordinateurs portables! Et d'ailleurs, selon notre enquête menée dans des hôtels de Villars, de Verbier et de Crans-Montana, l'une des questions les plus récurrentes, et souvent, la première à être posée au moment de réserver une chambre, concerne les possibilités de connexions et plus particulièrement l'offre wifi (réseau sans fil).

«Au niveau de l'internet sans fil, l'offre est encore très disparate

Pour répondre à la demande, une grande majorité des trois-, quatre- et cinq-étoiles des trois stations précédemment citées s'est équipée au cours de ces trois à cinq dernières années. Ce qui frappe, c'est la disparité de l'offre: wifi gratuit ou payant, avec des tarifs très variables en

fonction des établissements: réseau sans fil élargi à tout l'hôtel, des chambres au lobby en passant par le bar, le restaurant, la terrasse et le jardin, ou alors limité aux parties publiques de l'établissement ou encore à certaines chambres ou à certains étages; wifi à très haut débit et de très haute qualité, avec antennes à tous les étages par exemple, ou alors équipements meilleur marché mais n'assurant pas toujours une liaison impeccable... Offre wifi mise en avant, ce que conseillent les experts, ou pas sur le site de l'hôtel... Tout est possible dans ce domaine en pleine évolution. Quant aux établissements qui n'ont pas (encore) le wifi, parmi lesquels des quatre-étoiles, certains proposent des prises modem dans les chambres.

Hillary Murphy, professeure à l'Institut Tourisme et E-Marketing de l'EHL, estime que les hôtels alpins vaudois et valaisans ont un léger retard dans ce domaine. La grande question touche à la gratuité du wifi. Un avis partagé par Patrick Bérod, directeur de l'Association hôtelière du Valais, selon lequel de wifi gratuit devrait faire partie des infrastructures de base à disposition des clients, dans tout l'hôtel, chambres et parties publiques. N'installez plus de téléphones dans les chambres, oubliez les prises modems! Les hôteliers soucieux du futur doivent miser sur le wifi gratuit.

Patrick Bérod

Directeur de l'Ass. Hôtelière du Valais

publics, on peut incorporer ces coûts dans le forfait standard de la chambre», précise Hillary Murphy.

«Nous devons rester en phase avec la demande»

Sur le terrain, les choses ne sont cependant pas si simples. «Nous voulons offrir la connexion wifi à très haut débit à nos clients», explique Sébastien Angelini, de l'Hôtel du Golf à Villars. «Nous sommes toutefois sous contrat avec Swisscom jusqu'en 2011». Ce quatre-étoiles, ainsi qu'une centaine d'autres établissements du pays, a été sélectionné comme hôtel pilote fonctionnant comme «Hotspot Swisscom», soit comme espace avec accès internet sans fil à très haut débit.

Pour ce faire, Swisscom a équiper à ses frais l'hôtel pour un montant de 80 000 francs (installation de treize antennes notamment) et assure la maintenance. Mais les clients sont ainsi soumis aux tarifs des «Hotspots». Sébastien Angelini précise que, à l'échéance du contrat, «moyennant un investissement de 14 000 francs, nous espérons passer à un réseau privé gratuit».

Ailleurs également, comme à l'Hôtel du Lac à Crans-Montana par exemple, les projets vont bon train. Ce trois-étoiles envisage de se doter dès que possible d'une connection wifi plus performante. Comme le résume l'Hôtel de la Rotonde, un trois-étoiles de Verbier, qui offre lui aussi la gratuité de l'accès au wifi, «pour un hôtel, il ne s'agit pas d'une petite affaire, ni techniquement ni financièrement. Mais nous devons rester en phase avec la demande».

Valoriser son hôtel en lançant des produits dérivés

S'appuyer sur le nom d'un hôtel pour en faire une marque. Certains, à l'image du Bristol à Paris, ont franchi le pas. Celui-ci comporte certains risques.

MICHEL BLOCH

Le comble du luxe et du paradoxe! Faire ses achats à l'hôtel alors que l'on se situe sur la célèbre rue du Faubourg St-Honoré, voilà ce que propose le Bristol de Paris. «Nous sommes partis du point de vue que le client se sent chez nous comme chez lui. D'où l'idée de créer une ligne de produits liés à l'univers de la maison, du voyage ou encore des enfants», note Véronique Surrel, directrice de la communication, Hôtel Bristol.

Nos produits doivent véhiculer une image raffinée, conforme à celle de notre hôtel.

Véronique Surrel
Dir. de la communication, Hôtel Bristol

portes-clés, parapluies, gourmandises, stylos, crayons et même des tabliers de chef pour enfants.

L'année passée, nous sommes allés encore plus loin en demandant à Jean-Michel Duriez, parfumeur créateur de la Maison Jean Patou Paris, de créer une nouvelle fragrance que nous commercialisons sous la forme de bougies parfumées ou de vaporisateurs», poursuit Véronique Surrel. «J'ai voulu faire ressortir la dualité qui existe entre la fraîcheur engendrée par le jardin de l'hôtel et la chaleur générée par la décoration des lieux et l'atmosphère», a expliqué, pour sa part, le créateur du parfum.

Le lancement de produits sous le nom d'un hôtel relève de la stratégie Sachant que l'enfant est pavé de bonnes intentions et que l'objectif est bien de renforcer la position de l'hôtel! La charte graphique de l'hôtel fait de la couleur verte, la couleur de l'hôtel et on la retrouve sur les différents produits de la marque «Hôtel Le Bristol Paris» que peuvent également acquérir les

clients extérieurs à l'hôtel. Enfin, Le Bristol vient d'être élu «meilleur hôtel du monde» dans le classement annuel du magazine américain Institutional Investor. Il sera tentant de conclure que le fait

Les hôtels et les marques: jusqu'où aller trop loin?

La démarche consistant à valoriser un nom en lançant d'autres produits est une constante en marketing. La marque fait vendre! L'hôtelier risque cependant d'être confronté à des problématiques qui s'écartent de son métier central et de se retrouver à gérer des stocks de produits ou des réclamations des clients déçus.

L'hôtelier pourrait même décider d'ouvrir des boutiques pour commercialiser ses produits, des boutiques qui se situeraient dans ses hôtels, voire en dehors, comme d'autres magasins. La marque jouerait ainsi un rôle moteur, au détriment peut-être du métier initial. La question à se poser est alors la suivante: jusqu'où aller trop loin? mb

d'utiliser le nom d'un hôtel pour en faire une marque est peut-être un élément déterminant dans une stratégie gagnante.

Le phénomène existe ailleurs. L'Hôtel Sacher de Vienne commercialise sa célèbre Sacher Torte au chocolat que l'on peut acheter sur place ou commander par internet. Elle est d'ailleurs envoyée dans le monde entier comme d'autres produits: vaisselle, peluches...

L'Hôtel Beau-Rivage, à Genève, vend également des produits «maison» sur internet comme du foie gras ou des chocolats. Ceux-ci sont étiquetés «Chat Botté», en référence au restaurant gastronomique de l'hôtel dont le chef Dominique Gauthier a été consacré «cuisinier de l'année 2009» par le guide Guillo Millau. «Il y a aussi des produits recommandés par le chef dont le nom, comme celui de l'hôtel, est synonyme de qualité et de raffinement. Les clients vont vouloir s'identifier à ce nom», relève Xavier Collange, le sous-directeur de

Le Bristol de Paris propose plusieurs produits dérivés. Parmi eux, des bougies parfumées.

l'dd

sivement à son métier et à la satisfaction totale de sa clientèle ainsi que de celle et ceux qui la servent».

«Certains font le chemin inverse», nuance Sylvie Burnet, chargée des relations publiques de L.Raphael. «Bénéficiant d'une marque réputée, ils créent des hôtels ou des résidences comme produits complémentaires». C'est le cas de L.Raphael qui, après avoir fait ses preuves dans le secteur de la beauté, est passé au secteur hôtelier en mettant en location à Verbier un chalet pour 18 personnes (un véritable palais!) avec service hôtelier.

L'Hôtel Beau-Rivage.

Tous ne font cependant pas ce choix, précise Alain Spieser, le directeur «Ventes et marketing» du Four Seasons Hôtel des Bergues à Genève. Il signale que la stratégie du Four Seasons est aujourd'hui de «se consacrer exclusivement à la satisfaction totale de sa clientèle ainsi que de celle et ceux qui la servent».

«Certains font le chemin inverse», nuance Sylvie Burnet, chargée des relations publiques de L.Raphael. «Bénéficiant d'une marque réputée, ils créent des hôtels ou des résidences comme produits complémentaires». C'est le cas de L.Raphael qui, après avoir fait ses preuves dans le secteur de la beauté, est passé au secteur hôtelier en mettant en location à Verbier un chalet pour 18 personnes (un véritable palais!) avec service hôtelier.

la «der»

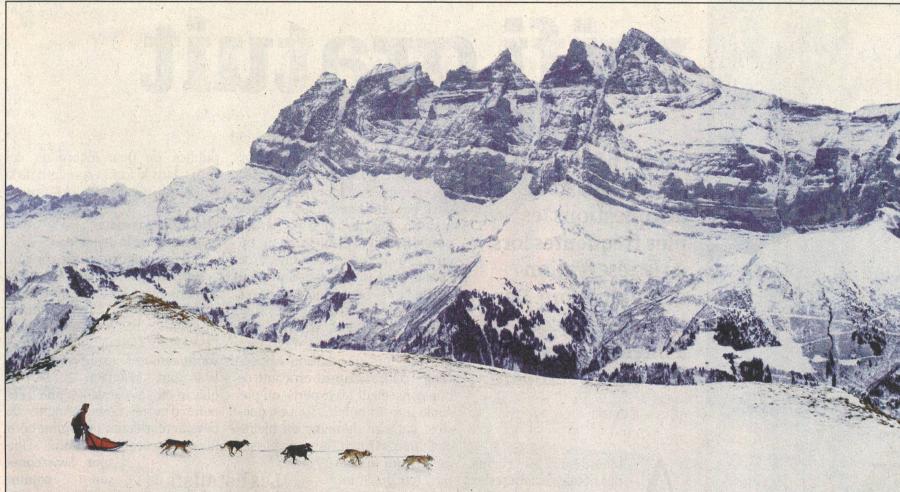
hter hotel revue No 1/2 / 8 janvier 2009



«La Suisse est la destination touristique qui a la capacité d'être la plus concurrentielle au monde.»

Richard Kämpf (page 10)

28



La «Grande odyssée Savoie Mont-Blanc», course internationale de chiens de traîneaux, effectuera une halte à Champéry (VS), le 14 janvier.

des slaloms et des pistes de vitesse, sur le modèle du kilomètre lancé, combinent les envies des plus intrépides avec, à la clé, des compétitions chronométrées, comme à Verbier, la venue de grands noms du Cirque blanc.

Eric Belanger, directeur marketing d'Anzère, signale la tente mongole, une youte, dressée au bas du «snow park» pour se restaurer. Michèle Cassani, marketing manager de Verbier Sport Plus, résume bien la tendance: «Développer le capital sympathie du domaine skiable en surprenant nos clients avec, par exemple, une fanfare valaisanne qui s'en va jouer sur les pistes ou le groupe Le Beau Lac de Bâle qui fera le Chalet Carlsberg un autre du rock'n'roll festif.»

Des animateurs qui se baladent sur des échasses sur les pistes de ski

Dans le même esprit, Alexandre Latrille, le responsable du marketing du domaine skiable de Crans-Montana, invite des animateurs de rue, déguisés, à se balader sur des échasses sur les pistes. «On a envie de réjouir les enfants. Et comme Crans-Montana manquait de lieux pour l'après-ski, on a aussi créé un bar des neiges, sous tente et animé en musique, sur le parking des Violettes pour la jeune génération», précise-t-il.

«Il faut que n'importe quel client puisse trouver quelque chose qui le touche, l'interpelle et lui corresponde», note Alexandre Latrille. Le domaine skiable de Crans-Montana a par ailleurs ouvert ses portes gratuitement le 3 janvier. «C'est une façon de remercier et de fidéliser notre clientèle», conclut-il.

D'une langue à l'autre

Les changements climatiques inquiètent ST



Les changements climatiques préoccupent plus que jamais Suisse Tourisme (ST). Après avoir présenté au printemps dernier une étude sur cette thématique, ST entend en effet remettre l'ouvrage sur le métier lors de la prochaine Journée des vacances qui se déroulera à Lucerne le 3 avril. «La Suisse a tout intérêt à se positionner en tant que destination respectueuse de l'environnement», estime Jürg Schmid, le directeur de ST. lm

Pages 1 et 5

hotelleriesuisse est favorable à la libre circulation

hotelleriesuisse est favorable à l'extension de la libre circulation des personnes entre la Suisse et l'UE sur laquelle le peuple suisse s'exprimera le 8 février. «A l'instar de toute l'économie suisse, le tourisme et l'hôtellerie profitent indéniablement de l'accord sur la libre circulation des personnes», a relevé hotelleriesuisse. Cette dernière a par ailleurs précisé que «l'hôtellerie et la restauration étaient tributaires de la reconduction et de l'extension de l'accord afin de pourvoir les places vacantes dans la branche. Actuellement, ce ne sont pas moins de 42% de ses collaborateurs qui proviennent de l'étranger, dont 86% des Etats de l'UE/AELE». lm

Page 3

Entrée de la Suisse dans Schengen: le tourisme y a gagné

La Suisse est entrée dans l'espace Schengen le 12 décembre. Cela a notamment eu pour conséquence que les touristes qui proviennent d'Etats tiers, par exemple de Russie, et qui possèdent déjà un visa pour l'UE, n'ont plus besoin d'avoir aussi un visa pour la Suisse pour venir chez nous. Mario Lütolf, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, a relevé que l'entrée en Suisse de touristes qui provenaient d'un Etat tiers et qui disposaient d'un visa Schengen n'avait pas occasionné de problèmes jusqu'ici. lm

Page 4

Interview croisée de Peter Keller et de Richard Kämpf

La partie alémanique de notre hebdomadaire consacre cette semaine tout son cahier «Fokus» à la problématique liée aux changements qui interviennent à la tête des entreprises touristiques. Dans ce cadre, elle propose une interview croisée de Peter Keller, ancien chef du service touristique du Seco, et de son remplaçant Richard Kämpf qui lui a succédé dans le courant de l'année passée. Richard Kämpf relève que le dossier le plus difficile que son prédécesseur lui a transmis consiste à concevoir le futur du projet Innotour à partir de 2012. lm

Page 10

Des animations hors du commun

Les attractions sur les pistes

sont innombrables. Ponctuelles ou permanentes, elles tentent de surprendre et de fidéliser différents types de clientèle.

EMMANUEL MANZI

Parmi les attractions exceptionnelles de cet hiver, on citera le Nissan Xtreme à Verbier, le plus grand spectacle son et lumière à Villars jamais organisé en Suisse, ou encore la course internationale des chiens de traîneaux qui fait escale à Champéry le 14 janvier. «Cette course sera suivie par une initiation à la conduite de traîneaux produite par les enfants par le Musher Club Suisse», précise Benjamin Ries, le responsable des animations de Champéry.

Des faits de société actuels inspirent aussi des animations comme le week-end spécial consacré aux célibataires à Villars.

Femmes et hommes en solo seront invités à prendre des cours et à participer à des cours de ski. Pour se démarquer de la traditionnelle journée de ski, nombre de domaines skiables prolongent l'ouverture en soirée avec, par exemple, des descentes aux flambeaux. A Anzère, lors de chaque pleine lune, les skieurs négocieront la piste très raide des Masques, encadrée par des patrouilleurs et des professeurs de l'Ecole suisse de ski.

Une tente mongole dressée au bas du «snow park» à Anzère

Dans la plupart des grandes stations, des emplacements spécifiques pour les sauts acrobatiques,



A Champéry, après l'arrivée de la «Grande odyssée», les enfants pourront approcher les huskys lors d'une initiation à la conduite de traîneaux.

Trois jeunes réceptionnistes primées à St-Moritz

Anna Kornhaass s'est imposée à la finale du traditionnel concours du «Meilleur jeune réceptionniste de Suisse», organisé par l'AICR.

Jean-JACQUES ETHENOZ

La section suisse de l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception (AICR) a organisé le 20 décembre, à l'Hôtel Carlton de St-Moritz, la finale de son traditionnel concours du «Meilleur jeune réceptionniste - Trophée Bucherer».

Après trois succès masculins ces dernières années, c'est cette année une femme qui a remporté, en l'occurrence Anna Kornhaass, de l'Hôtel Park Hyatt de Zurich. Ses dauphines sont Melanie Ullman, de l'Hôtel Dolder Grand, également à Zurich, et Tanja Feldmann, du Grand Hôtel du Lac, à Vevey, seule représentante romande de cette finale.

Le concours se composait de trois épreuves: une présentation



La gagnante Anna Kornhaass, entourée de ses dauphines Tanja Feldmann (3e), à g., et Melanie Ullman (2e).

personnelle, une série de cinq questions couvrant les principaux domaines du métier et un jeu de rôles mettant en scène le candidat et des clients quelque peu imprévisibles.

Après des sélections régionales rendues obligatoires par le nombre de candidatures reçues, 12 candidats avaient été retenus pour cette finale de St-Moritz. Les trois premières ont reçu des bons

d'achat de 1500, 1000 et 500 francs par le sponsor de la manifestation. La lauréate, Anna Kornhaass, participera, en février, à Cannes, à la finale internationale, le Prix David Campbell. Notons qu'à trois reprises déjà, depuis 1997, ce concours international a été remporté par le candidat suisse dont deux, en 1999 et en 2004, par des candidats travaillant dans des établissements de Suisse romande.

Nicolas Fabre, de l'Hôtel Royal Plaza, sera bientôt intronisé «Chef rôtisseur»

Le chef des cuisines de l'Hôtel Royal Plaza de Montreux a succédé au début de cette année à Jean-Marie Pelletier.

Nicolas Fabre, le nouveau chef des cuisines d'un des deux seuls hôtels cinq étoiles de Montreux, sera intronisé dans les prochaines semaines par le chapitre suisse de la Chaine des rôtisseurs. Il recevra à cette occasion le titre de «Chef rôtisseur».

L'annonce de cette intronisation a été communiquée à la mi-décembre durant le repas de gala annuel de la Confrérie des rôtis-

seurs. Lors de cette soirée, Nicolas Fabre a partagé la responsabilité des cuisines de l'Hôtel Royal Plaza avec son prédécesseur, Jean-Marie Pelletier, déjà intronisé.

L'ordonnancement de cette soirée de gala, qui avait réuni plus de 100 convives, avait été confié à Hansueli Egli, le directeur général de l'Hôtel Royal Plaza et «Maître hôtelier», ainsi qu'à Franco Della Chiara, «Maître de table». jje



De gauche à droite: Nicolas Fabre, Franco Della Chiara, Hansueli Egli, Peter Musa (Bailli), Jean-Marie Pelletier et Francis Dufresne (Bailli).

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 1/2 / 8. Januar 2008

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

hotels online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerie suisse Swiss Hotel Association

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

GASTRO SUISSE
JOBSERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELLEN>
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 85 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 071 370 43 01
hotellerie suisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2 - 4
Deutsche Schweiz	3 - 11
Svizzera italiana	12
International	12
Stellengesuche	12
Suisse romande	12
Marché international	12
Demandes d'emploi	12

Unsere Mandantin, eine nichtgewinnorientierte Dienstleistungsorganisation in Zürich, beschäftigt rund 900 Mitarbeiter. Sie betreibt drei Personalrestaurants sowie ein attraktives Begegnungs- und Ausbildungszentrum. Aufgrund einer Reorganisation in diesem Bereich und eines damit verbundenen betriebswirtschaftlichen Leitgedankens suchen wir eine kommunikations- und konzeptionsstarke Persönlichkeit für die neu geschaffene Position.

LEITUNG DIENSTE

mit Schwerpunkt Gastromanagement

IHRE VERANTWORTUNG

Sie koordinieren zusammen mit Ihren Betriebsleitern an vier Standorten eine perfekte bedarfs- und kundorientierte Serviceorganisation. Diese ist u.a. für die Sicherstellung der 350-500 Mittagessen besorgt. Es gilt, eine rege Auslastung durch Arillässe im Seminarbereich sowie Apéros und Bankette für Firmen und geschlossene Gesellschaften zu gewährleisten. Kalkulierte und wirkungsvoll verantwortete Sie die wirtschaftlich gesunde Basis und sichern damit den weiteren Ausbau einer attraktiven Palette der heute bereits auf hohem Standard ausgelegten Angebote. Als Co-ach und Sparngpartner führen Sie versierte und eigenständige Persönlichkeiten.

IHR PROFIL

Vorzugsweise verfügen Sie über eine Grundausbildung im Gastgewerbe verbunden mit einer Karriere in der Hotellerie. Ihre betriebswirtschaftlichen Kompetenzen sind geprägt durch volumfähige Budget- und Finanzierungsverantwortung sowie eventuell eigene unternehmerische Erfahrung. Sie sind in der Lage, Konzepte zu erarbeiten, diese intern zu verkaufen und erfolgreich in die Praxis umzusetzen. Marktorientiert und initiativ zeichnen Sie sich als engagierte und präsente Persönlichkeit aus. Ihre Gästlichkeit, Ihr Vorbild und Ihr pragmatisches Anpacken motivieren Mitarbeitende und Kunden.

IHRE CHANCE

Zusammen mit einem sehr kompetenten Team bauen Sie eine gut funktionierende Organisation weiter aus. Sie haben die Chance, innerhalb sicherer Rahmenbedingungen Synergien zu optimieren. Der grosse Gestaltungsräumen lässt innovative und creative Lösungen zu. Diese interessante und vielseitige Position ist langfristig angelegt und bietet nachhaltige Stabilität.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Paul Kuhn oder Frau Claudia Zemp gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie uns vorzugsweise per E-Mail mit Quellenangabe und Vermerk 154201.

LEVEL
CONSULTING

Level Consulting AG
Schindlerstrasse 26 CH-8006 Zürich
Tel. +41 44 366 66 33 / Fax +41 44 366 66 30
levelconsulting.ch www.levelconsulting.ch
Member of International Search Partners ISPA
233-128

1871

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb. 1871 steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant im Herzen der Stadt Luzern sucht für die bevorstehende Eröffnung am 1. Juni 2009 engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Küchenchef w/m

Sie haben Gelegenheit, in unserer offenen Küche das Zepter zu führen.

Kochkünstler w/m

Mit abgeschlossener Lehre in einem jungen Team weiterkommen.

Servicemitarbeiter w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Koch- und Servicepraktikant w/m

Aufgestellt, selbständig, verantwortungsbewusst.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Andrea van Ransbeeck.

Nicht nur kochen – Denken und Planen!

Wir suchen erfahrenen, flexiblen und teamfähigen Küchenchef, welcher zusammen mit unserem 5er-Team unsere Angebote mit hohem Convenience-Grad durchcheckt und auf Vordermann bringt. (Rezepte umsetzen, Beschaffung, Training, Kalkulation, Checklisten, Prozesse). Einsatzdauer ab Mitte Januar für ca. 2-3 Monate, 3-4 Tage pro Woche. Standort an der S-Bahn-Agilo Zürich.

Interessiert?

Chiffre 200 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern gibt vertraulich nähere Auskunft.



Betriebsassistent? (w/m)

Super für unser lebhaftes Ristorante mitten in der Altstadt Sempach suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die die Geschäftsleitung mit Charme und Fachkompetenz unterstützt und vertreten kann.

Sie arbeiten gern in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz, haben Ihr Budget jederzeit im Griff und sind leidenschaftlich Gastwirt - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Unterlagen bitte an:
Malik Deutchmann, Ristorante "Una storia della vita"
Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt, Tel. 041 460 44 74
malik.deutchmann@remimag.ch, www.unastoria.ch

CAMPUS SURSEE
Lernen / Leben / Erleben

Im Campus Sursee (www.campus-sursee.ch) bilden sich Bau-Fachleute und sonstige Berufsgruppen weiter. Den Gästen unserer drei Partnerschulen sowie externen Veranstaltern bieten wir optimale Dienstleistungen und eine vielseitige Infrastruktur. Unser Team von rund 120 Mitarbeitenden sorgt für einen angenehmen Aufenthalt unserer Gäste und bietet ihnen ein optimales Lernumfeld. Als grösstes Bildungs- und Tagungszentrum der Zentralschweiz verpflegen wir bis 1'000 Personen pro Mahlzeit aus eigener Küche und verfügen über 341 Einzel- und Zweibettzimmer sowie über attraktive Freizeitmöglichkeiten.

Für unseren Empfang (Front/Back Office, Reservationen, Verkauf) suchen wir per 01.02.09 oder nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeber-Persönlichkeit als

EmpfangsleiterIn (m/w)

Ihr Profil

- Grundausbildung als Rezeptionist/in, vorzugsweise Kauffrau/Kaufmann HTG oder gleichwertige Ausbildung, ev. mit abgeschlossener Hotelfachschule
- Erfahrung im Seminarverkauf, in Zusammenarbeit mit KeyAccounts und im Back-/FrontOffice eines grossen Hotels
- Stark in strategischer Planung und in Organisation
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit
- Flair im Umgang mit Menschen sowie für Zahlen
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Programme
- Deutsch, Französisch, ev. Italienisch und Englisch

Wir bieten Ihnen Verantwortung!

- Führung von Front- und BackOffice (5 Mitarbeitende)
- Seminarbetreuung, Beratung/Verkauf, Verantwortung für KeyAccounts, Reagieren auf Auslastungsschwankungen
- Verantwortung für Einhalten unserer Qualitätsstandards durch Schulung, Optimierung und Anpassung der internen Prozesse
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen in einem modernen Arbeitsumfeld
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, unter Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen per E-Mail).

Sind Sie an einer längerfristigen Herausforderung interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis am 22. Januar 2009 an folgende Adresse: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

1871

im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
a.vanransbeeck@bluewin.ch

257-147



224-121

Auf Februar/März 2009 suchen wir fachkundige Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

Sie sind motiviert, in einem gepflegten Gildenberrieb (14 Punkte Gault Millau) mitzuarbeiten, lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

- **Küchenchef** (mit Erfahrung in Gault-Millau-Betrieben)
- **Sous-Chef / Saucier**
- **Chef de partie**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente sucht Sie als innovative Verkäuferin der Hoteldienstleistungen und zur Betreuung unserer vielfältigen Gäste

Direktions-Assistent

Sie sind ein aufgestellter junger Mann mit Ambitionen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre im Service und haben auch Kenntnisse in der Küche. Sie verfügen von Vorteil über einen Abschluss einer Hotelfachschule. Sie wünschen sich eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe. Genau so jemanden suchen wir für unser elegantes und lebhafte 4*-Hotel am bezaubernden Thunersee.

Die Stelle des Direktions-Assistenten ist die Kontakt-person für unsere Seminare, sie ist für das Qualitäts System ISO zuständig und dessen Durchführung und Entwicklung, sie arbeitet eng mit den weiteren Kader zusammen im Bereich Mitarbeiterselektion und -motivation, sie unterstützt das Front-Office und den Bereich Service in Abwesenheit der jeweiligen Kader, sie ist verantwortlich für den Bereich Catering und dies immer in enger Zusammenarbeit mit meiner Person als Direktor des Hotel Belvédère.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

275-163

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionelles, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Bad Ragaz, Domat/Ems, Chur, Winterthur und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser Team in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

(ab März 2009 Flieelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion vorzugsweise in der Branche mit und können zudem gute PC-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Kennzahlen sowie mit Führungsschulungen vorweisen. Ihr Aufgabengebiet umfasst die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration, die Betreuung des Aus- und Weiterbildungsprogramms, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorwiegend partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalisten, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

216-115

BREITER

Management Beratungen Zürich



Ihre unabhängigen Spezialisten für Hotellerie und Tourismus. Internationale Sachverständige & Fachgutachter

Champagner, Frühstück, unanständig hohe Bezahlung und kommen und gehen, wann immer man will? Gibt es bei uns nicht, aber tolle Kollegen, super Kunden und eine grossartige Arbeitsatmosphäre mitten im Herzen von Zürich mit Fleetblick!

Aufgrund des Ausbaus unseres Teams «Strategy & Project Management» in unserem Büro in Zürich suchen wir eine/einen

Projekt- und Unternehmensentwickler für Hotellerie & Tourismus Management

zum schnellstmöglichen Termin.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Weitere Informationen unter: www.breiter-beratungen.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis zum 20. 1. 2009 an:
Breiter Hotel & Tourismus Management Zürich, Herr N. M. Breiter, per Mail:
direktion@breiter-beratungen.ch oder per Post CH - 8008 Zürich, Zollikerstrasse 153

DIREKTION

287-173



Bauschänzli

Für unseren geschicksträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab März 2009 (o.n.v.) bis Mitte November 2009 eine fachlich versierte Persönlichkeit als:

Küchenchef

Sie leiten unsere Küche und die dazugehörige Grillstation mit 9 MitarbeiterInnen. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mittelleisatz.

Als Verantwortlicher für das Restaurant (ca. 100 Plätze) stellen Sie die reibungslose Organisation der Speisezubereitung sicher, schulen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Dienstpläne und sorgen für die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten Ausbildung. Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Sie pflegen einen teamorientierten Führungsstil und gehen den Mitarbeitern als gutes Vorbild voraus. Ihre fachliche Kompetenz und Ihre gute Berufserfahrung lassen Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzi.ch

14-67

Rehabilitationszentrum CH-7272 Davos Clavadel

Telefon: +41 81 414 42 22
www.zhd.ch



Zürcher
Höhenklinik
Davos

Wir sind ein modernes Rehabilitationszentrum mit 100 Betten, spezialisiert auf Muskuloskelettale, Internmedizinische und Psychosomatische Rehabilitation. Unsere Klinik befindet sich an einzigartiger Lage in Davos Clavadel.

Zur Unterstützung unseres Leitungsteams suchen wir per 01.04.2009 oder nach Vereinbarung

Teamleiterin Hauswirtschaft 80 – 90 %

Ihre Hauptaufgaben

In dieser verantwortungsvollen Position unterstützen Sie die Leiterin Hauswirtschaft im Tagesgeschäft der Bereiche Reinigung, Wäscherei, und in der Bewirtschaftung der Liegenschaften. Sie führen und qualifizieren 14 Mitarbeitende und sorgen für die laufende Optimierung der Arbeitsabläufe.

Ihr Profil

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau oder Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (HBL FA) mit und konnten bereits erste Führungserfahrung sammeln. Sie verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, haben Freude an Ihrem Beruf und sind offen für Neues. Ihr Auftreten überzeugt. Sie übernehmen gerne Verantwortung und arbeiten zielorientiert. PC-Kenntnisse kommen Ihnen bei den täglichen organisatorischen Aufgaben zu Gute.

Wir bieten eine spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgabe im Gesundheitswesen. Ein Betrieb mit moderner Infrastruktur in einem dynamischen Umfeld erwartet Sie. Packen Sie die Chance!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Romy Küng, Leiterin Hauswirtschaft (081 414 40 21), gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Zürcher Höhenklinik Davos, Personalwesen, 7272 Davos Clavadel

65-14

Maron

Café Confiserie Chur

8000 Zürich, Bahnstrasse 17, 8000 Zürich

Lieben Sie den Kontakt mit ganz verschiedenen Menschen und übernehmen gerne Verantwortung?

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

Stellvertretende/n Geschäftsführer/in im Verkauf und Service

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Erfahrung im Führen von Mitarbeitern und ein betriebsorientiertes Denken und Handeln.

Fremdsprachen (E/F/I) sind erwünscht

Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Confiserie Café MARON
am Bahnhofplatz, 7000 Chur
info@maron-chur.ch

238132

BELVOIRPARK

EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Als erfahrener diplomierte Küchenchef haben Sie schon grosse Aufgaben bewältigt. Sie planen umsichtig, organisieren sinnvoll und rechnen präzis. Sie setzen sich durch, weil Sie von Ihren Mitarbeitern hohe Leistungen fordern. An Ihrer Kommunikation schätzt man die Balance von Klarheit und Diplomatie. Sie sind eine Persönlichkeit, die Kundenbedürfnisse erkennt und lustvoll umsetzt. Wir haben eine Herausforderung für Sie. Als

Küchenchef/Produktionsleiter

weden Sie für das Universitätsspital Basel die Produktionsabläufe analysieren und effizient gestalten. Sie begeistern durch Ihre Kreativität und setzen Akzente. Als Mitglied der Abteilungsleitung prägen Sie die langfristigen Entwicklungen der Hotellerie. Dazu brauchen wir Sie als Meister Ihres Fachs im Alter von mindestens 35 Jahren. Wir wünschen uns einen Experten, der sein Praxiswissen einbringt. Sind Sie unser Vermittler der Emotionen, Interessen und Ansprüche eines universitären Spitälitals auf die Ziel hin steuert?

Als Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patienten, Mitarbeiter und anderer Gäste; als Produktionsleiter stellen Sie die Qualität sicher bei Banketten und Caterings – gelernet ist schliesslich gelernt.

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche den 100 Mitarbeitenden Vorbild ist und die auch in Italienisch oder Portugiesisch kommunizieren kann.

Selbstverständlich gilt dieses aus Gründen der Lesbarkeit in der männlichen Form abgefasste Inserat auch für Küchenchefs/Produktionsleiterinnen.

Wir suchen für das Universitätsspital Basel die eingehenden Bewerbungen und führen die ersten Gespräche. Wir sind gespannt auf Ihre umfassende Dokumentation. Gerne beantwortet Paul Nussbaumer Ihre Fragen; an ihn senden Sie bitte Ihr Dossier.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF, Herr Paul Nussbaumer, Direktor, Seestrasse 141, 8002 Zürich, Tel. 044 286 88 11.

102-38

LIMMATHOF

RENGGERGUT

MEDIACAMPUS

Seit mehr als 14 Jahren führt der Verein Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 80 Menschen mit einer Leistungseinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Auf März 2009 erweitern wir unsere Betriebe um das charmane und gepflegte Restaurant Brunegg in Zürich Enge. Das Brunegg wird als Comebackbetrieb geführt, d. h. wir unterstützen die Mitarbeitenden bei der Vorbereitung auf den Wiedereintritt in den freien Arbeitsmarkt.

Zur Umsetzung dieses spannenden Konzeptes suchen wir auf März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

mit Ehrgeiz (Bereichsleiter/in 100%),

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie sind eine Persönlichkeit mit vielen Ideen und mit Phantasie, mit feinem Geruchs- und Geschmackssinn und mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie haben Freude daran, Gäste gemeinsam mit einem kleinen Team mit «Ihren» Küche zu verwöhnen. Sie stecken sich ehrgeizige kulinarische Ziele und begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter/innen mit einzigartigen Kreationen.

Haben Sie eine Grundausbildung als Köchin oder Koch und sich laufend weitergebildet? Verfügen Sie über Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position und ausgewiesene hohe Sozialkompetenz? Haben Sie bereits einmal beim Aufbau eines neuen Betriebes mitgewirkt? Bereit ist Ihnen die Freude, an fünf Tagen in der Woche jeweils mittags und abends für Ihre Gäste da zu sein? Sprechen Sie Schweizerdeutsch? Dann sind Sie unsere Frau/unser Mann!

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber mit einem aufgestellten, motivierten und jungen Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel eigenen Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:
Verein Arbeitskette, Alain L'Allemand, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich oder elektronisch an:
a.allemand@arbeitskette.ch. Weitere Informationen zum Verein Arbeitskette finden Sie unter www.arbeitskette.ch.

Für unser Cafe-Restaurant am Schaffhauserplatz suchen wir eine/n sympathische/n, junge/n und freundliche/n

Service Mitarbeiter/in

Der/die Freude an der Arbeit und dem Umgang mit unseren Gästen hat.

Wir bieten

Wir sind ein pulsierender Familien-Betrieb an einem Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Nebst dem Café-Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und einen Apéro-Party-Service.

5 Tage Woche, Sonntag geschlossen, 5 Wochen Ferien, Frühdienst ab 5:45 Uhr

Sie bringen
Unbedingt Erfahrung im Café- und Menüservice oder noch besser eine abgeschlossene Lehre.

Ausschliesslich schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Andy Gründiger, Postfach 162, 8042 Zürich



WO HAUSGEMACHTES SEINEN NAMEN VERDIENT...

277-165



NEUERÖFFNUNG

Das fantastische Feriendorf direkt am See und an der Talstation des bekannten Skigebietes Flumserberg umfasst 153 luxuriöse Ferienwohnungen, Hotelappartements, Restaurants, Seeterrasse, Wellnessoase, Badestrand, Hallenbad, Minimarkt und Sportgeschäft.

Um die Wünsche und Erwartungen unserer internationalen Gäste zu erfüllen suchen wir für unser Team Mitarbeiter/innen, die bereit sind, die spannende Herausforderung anzunehmen.

1. Réceptionistin/1. Réceptionist

Réceptionist/in

Servicemitarbeiter/in

Barmaid (Voll- und Teilzeit)

Jungkoch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg.

Resort Walensee

Frau Inga Karen Hüttner
Front Office Manager
Gostenstrasse 20
8882 Unterterzen

209-111

Resort Walensee • Gostenstrasse 20 • CH-8882 Unterterzen
E-Mail: inga.huetter@resortwalensee.ch
Telefon 081 725 90 93, Fax: 081 725 90 91
Homepage: www.resortwalensee.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Arosa, Bad Ragaz, Winterthur, Dornbirn/Ems, Luzern und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonschule Enge/Freudenberg

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich

suchen wir per Mittwoch, 25. März 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Sie sind eine gäste-, dienstleistungs- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz. Dank Ihrer Einsatzbereitschaft fällt es Ihnen leicht, die in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Sie verfügen über eine solide Grundausbildung, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, Flexibilität und eine teamorientierte Arbeitsweise. Ihre Aufgabe umfasst die Führung und Organisation des Betriebes mit 3 Teilzeit-Mitarbeiterinnen, die Sicherstellung einer hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung), die Mitarbeiterführung und -schulung sowie die Erledigung aller administrativen Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angelo Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich | T +41 44 388 35 35 | F +41 44 388 35 36 | info@zfv.ch, www.zfv.ch

80-22



Ein Haus – ein Lebensstil

Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.

Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Um unsere hohen Gastronomischen Ziele zu erreichen suchen wir (m/w) nach Übereinkunft

Küchenchef

erfahren und mit Leistungsausweis in der Sterneküche, Qualitätsbewusst, Führungskraft, Kalkulationssicher

Chef de Partie

jung, flexibel, dynamisch mit Freude an internationaler Luxusküche

Servicefachangestellte

jung, gepflegt, deutsche Muttersprache, herzliche Gastgeberin mit Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Club zur Geduld

Martin Marty

Postfach

8402 Winterthur

info@zurgeduld.ch

052 212 14 79

für neueröffnung april 2009



suchen wir topmotivierte/n

küchenchef

mit flair für die italienisch-kreative küche

koch

vollzeit – teilzeit

mit gelassenheit in hektischen zeiten

servicemitarbeiter/in

vollzeit – teilzeit

charmant und witzig

lingerie/zimmer

mit augen, die alles sehen

reinigung/office

vollzeit – teilzeit

zuvorlängig und sauber

der gasthof besteht aus 14 hotelzimmern,

italienischem spezialitätenrestaurant,

saal für 50 personen und

herrenlichem garten im sommer.

wir freuen uns auf ihre bewerbungsunterlagen

mit foto an:

familie nicola und alain lardon

feldmattweg 10d

5040 schöftland

278-166



Wir suchen per Mitte Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Pâtissier, 100% (m/w)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an

Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier,
Ober-Alstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefon +41 41 711 00 58.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch,
www.rathauskeller.ch

145-66

Restaurantleiter/in im Golpark Oberkirch



«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleiterin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren 5* Golpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambitionierten und motivierten Serviceteams des à la carte Restaurant per 01. März 2009 eine/n

Restaurantleiter/in

Ihr Aufgabengebiet
– Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Restaurationsbetrieb
– Koordination und Durchführungen aller Bankette und Seminare
– Verantwortlich für den Wareneinkauf
– Personaleinsatzplanung und Führung von 10 Mitarbeitenden
– Wirtschaftliches Arbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben

Unsere Anforderungen
– Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie mit kantonalen Wertepassat
– Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich
– mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben
– Organisationstalent, Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten
– Dienstleister mit Herz – Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

Wir bieten
Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5* Golpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Schweizer, Leiter Golpark Oberkirch, unter Telefon 041 925 24 50 zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/Stellenboerde.

Genossenschaft Migros Luzern
Philipp Lustenberger, Personalbereichsleiter
Postfach, 6031 Ebikon

Genossenschaft Migros Luzern

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich | T +41 44 388 35 35 | F +41 44 388 35 36 | info@zfv.ch, www.zfv.ch

291-177



SORELL HOTEL

ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeitenden und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser stilvolles

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w/m)

Sie sind Fachfrau/Fachmann mit einer entsprechenden Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung in der Hotellerie sowie Qualitätsbewusstsein. Ihr Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfrisches Küchenangebot im gehobenen Rahmen, setzt in unserem Design Hotel Zürichberg mit dem à la carte Restaurant R21, der Bar B21 und 5 Bankettträume neue Maßstäbe. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit und Freude am Beruf. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen. Sie sind für die kreative Angebotsplanung, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung, die Personalführung der Küchenbrigade, die Lehrlingsausbildung sowie interne Schulungen verantwortlich. Sie suchen eine Arbeitstelle, die Sie herausfordert und Ihnen Spaß macht.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich | T +41 44 388 35 35 | F +41 44 388 35 36 | info@zfv.ch, www.zfv.ch

198-105



Auf Frühjahr 2009 suchen wir für unsere 21 Hotels und Restaurants eine/n im Tourismus und der Gastronomie erfahrene jüngere Persönlichkeit als:

Leiter/in Sales & Marketing

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und setzen die Prioritäten im Verkauf unserer Eventräumlichkeiten und Hotelzimmer, sowie in allen unterstützenden Marketingmaßnahmen inkl. IT, Ausbildung als Marketingplaner/in von Vorteil!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
René Bachmann, Geschäftsleiter

Habsburgerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 227 90 10
r.bachmann@gemag.ch
WWW.GEMAG.CH

Meierhof
HOTEL
UND SPEISERESTAURANT
9495 TRIESEN, LIECHTENSTEIN

Für unser renommiertes ****Business-Hotel mit 40 Zimmern suchen wir eine/n qualifizierte/n, sprachenkundige/n

Hotel-Réceptionist/in

2 Abenddienste pro Woche,
ab sofort oder nach Vereinbarung

sowie

eine Servicemitarbeiterin im Frühstück

ab dem 1. März 2009.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Herr Roland Kindle
Hotel Meierhof
FL-9495 Triesen
Tel. 00423 399 00 11
Fax 00423 399 00 88
info@meierhof.li
www.meierhof.li

251-141

AIRPORT HOTELS
WELCOME

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere lebhaften 3- und 4-Sterne-Hotels in unmittelbarer Nähe des Zürich-Flughafens eine/n

Réceptionist/in D/E/F, 100%

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio-Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloster
Tel. 044 804 75 26

256-46

Trend Hotel
Eichwald

Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

- 1. Réceptionistin mit Fideliokenntnissen
- Réceptionistin im Frühstück, SA und SO frei
- Koch tournant
- Chef de rang
- Hausdame / Junior Leitung Hauswirtschaft

Wir freuen uns auf Bewerbungen von initiativen Persönlichkeiten.

Roger Gloor, Trendotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88

E-Mail: gloor@trend-hotel.ch

www.trend-hotel.ch

207-156

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

O H
Spital Männedorf

Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin mit besonderen Aufgaben 100 %

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und mehrjährige Berufserfahrung in der Diätküche mit. Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen, sind teamfähig und flexibel.

Hauptaufgaben:

- Fachliche Führung von vier Mitarbeitenden
- Diätetisch korrektes Zubereiten, Anrichten und Ausgeben von kalten und warmen Diätspeisen
- Kontrolle des Verteilerbandes und Esskartenadministration
- Erledigung diverser Administrationsarbeiten, PC-Kenntnisse
- Betreuung Diätkoch in Ausbildung (Lehrmeisterkurs absolviert)
- Idealalter ab 30 Jahre jung

Nebst einer interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit bieten wir Ihnen einen zentral gelegenen Arbeitsplatz (S-Bahn) sowie kostengünstige Verpflegungsmöglichkeit im Restaurant.

Wäre das genau das Richtige für Sie?

Herr J. Harlander, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Telefon 044 922 22 70.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, etc.) richten Sie bitte an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personalienamt, Postfach, 8708 Männedorf.

236-130

DISENTIS
SEDRUN*

AN DER RHEINQUELLE

Sedrun Disentis Tourismus ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung am Fusse des Oberalppasses.

Wir suchen ab dem 23. Februar 2009 oder nach Vereinbarung in unserem Büro in Disentis eine/einen

Marketingverantwortliche/n

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen

- Projektverantwortung für die Umsetzung von Marketing-, Promotions- und Verkaufsmassnahmen
- Hauptverantwortung der Key Partnerschaft Schweiz Tourismus Italien
- Planen und Umsetzen von Messen, Pressereisen und Events
- Gestaltung, Produktion und Überwachung von Prospekten und Kommunikationsmassnahmen
- Unterhalt und ständiger Ausbau der Homepage

Was Sie mitbringen

- Liebe zur Natur und den Bergen
- Abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich mit Einblick und Kenntnissen in Marketing, Verkauf oder Tourismus
- Gute Deutsch- und Italienischkenntnisse mündlich und schriftlich
- Gute EDV Kenntnisse
- Sie sind ein Organisationstalent, flexibel und belastbar

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sedrun Disentis Tourismus

z.Hd. Frédéric Füsselich,
Via Alp 2, 7180 Disentis
Tel. 081 920 30 25
frédéric.füsselich@disentis-sedrun.ch

S
SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entwicklung und Perspektiven lassen.

Für unser stilvolles

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie Tournant (w/m)

Sie sind auf allen Posten der Küche versiert, teamfähig, innovativ, sowie engagiert und führen Ihren Beruf mit Leidenschaft aus. Zudem verfügen Sie über Qualitätsbewusstsein und Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfrisches Küchenangebot, in gehobenem Rahmen. Sie sind für die Führung des entsprechenden Postens mit Commis und Lernenden, das Erstellen der Mise en Place sowie die Zubereitung der Gerichte für das à la carte, Bankett- und Seminargeschäft unter Einhaltung der betrieblichen Hygienevorschriften verantwortlich.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbefindungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T+41 44 388 35 35, F+41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

200-107

Herausforderung mit Ferienambiente gesucht? Dann sind Sie die richtige Verstärkung in unserem jungen Team als

Event-Manager/in

Ihre Hauptaufgaben

- Konzeption und Durchführung von Events
- Gestaltung des Sommer- und Winter-Wochenprogramms
- Mithilfe bei Marketingaktivitäten
- Verantwortung für die Internet-Homepages
- Projektarbeiten
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

Ihre Talente und Qualifikationen

- Sie haben Organisations- und Marketingflair
- Sie sind kontaktfreudig, team- und begeisterungsfähig
- Sie lieben selbstständiges Arbeiten
- Sie sind flexibel, belastbar, innovativ und können «zupacken»
- Sie lieben die Natur und Berge
- Sie weisen eine touristische Aus- bzw. Weiterbildung oder Berufserfahrung in einem touristischen Betrieb vor

Auf Sie warten ein dynamischer Betrieb und ein motiviertes Team in einer traumhaften Bergkulisse in den Bündner Alpen!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres nächstmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellungen senden Sie bitte an:

SAMNAUN TOURISMUS, Christoph Kunz, Direktor, Dorfstrasse 4
CH-7563 Samnaun-Dorf
Tel. +41 868 58 58, Fax +41 868 56 52
christoph.kunz@samnaun.ch
www.samnaun.ch

269-158

236-130

Restaurant Golf-Club Schönenberg

Wir suchen für die Golfsaison ab März / Mai 2009 oder auch für langjährige Zusammenarbeit einen kreativen Sous-Chef,

2 Jungköche und eine Küchenhilfe

Du hast Lust, in einem der schönsten Golfclubs der Schweiz zu arbeiten und unsere anspruchsvollen Clubmitglieder von Deinem Können zu überzeugen, dann bist du bei uns genau richtig.

Wir sind ein junges Team, das Spaß an der Arbeit hat. C. Schröder/M. Lührs - CH-8824 Schönenberg Tel: 0041 43 844 49 82 / 0041 79 306 30 82 259-149



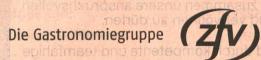
Willkommen an einem der schönsten Orte der Welt. Willkommen im Hotel Randolins, hoch über St. Moritz am weltberühmten Suvretta-Hang. Unsere Lage ist der Inbegriff der Exklusivität. Wir sind stolz, an dieser extravaganten Lage das einzige «normale» Dreieck-Stern-Hotel zu sein. Nun suchen wir als Ergänzung und zur Verstärkung unseres sehr guten Teams Gastro-Profis, welche die hohen (1990 Meter über Meer) Anforderungen reisen und die gerne für begeisterzte Gäste arbeiten.

Direktionsassistentin Chef de Réception Réceptionist/in (d/e/i) F&B Assistant Köche Servicemitarbeiter/in

Wir wenden uns an jüngere, gut ausgebildete und erfahrene Berufsleute. Als Ferien- und Seminarhotel haben wir sportliche Gäste (Familien und 50+), die sich bei uns entspannen und Gruppen, die immer wieder Extra-Leistungen von uns fordern.

Informationen finden Sie auf der Homepage www.randolins.ch. Telefonische Auskünfte erhalten Sie von Lea Inderkum, +41 (0)81 830 83 83, und Ihre Unterlagen schicken Sie uns per Mail an andreas.ricky@randolins.ch oder per Post an Andreas Ricky, Gastgeber Hotel Randolins, Via Curtins 2, CH-7500 St. Moritz.

179-61



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Bad Ragaz, Domat/Ems, Chur, Winterthur und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser Team in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

(ab März 2009 Flüelastraße 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Empfangssekretärin / Telefonistin (100% und 40-50%)

Sie sind eine motivierte, flexible, engagierte und freundliche Person, welche über eine Ausbildung im administrativen Bereich oder als Telefonistin sowie Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und allenfalls Französisch verfügt. Ihr Aufgabengebiet umfasst der Empfang unserer externen Gäste und Kunden, die Betreuung der Telefonzentrale, die Bewirtschaftung der Sitzungszimmer sowie des Mitarbeiterpausenraumes, die Bearbeitung des Posten- und -ausgangs, die Lehrlingsbetreuung sowie diverse administrative Aufgaben. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07.30 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr. Im Teilzeitarbeitsverhältnis arbeiten Sie am Mittwoch und Donnerstag von 07.30 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr und sind bereit die Ferienvertretung zu 100% zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

85-25

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugewiesenen Privatwohnungen die Putzerarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

CAFÉ SCHOBER ZÜRICH TRADITION SEIT 1874 WIEDERERÖFFNUNG FRÜHLING 2009

- Die vielseitig tätige Michel Pélard Gastro GmbH bietet im Herzen der Stadt Zürich interessante Stellen in allen Bereichen der Gastronomie.
- Haben Sie Lust Teil unserer Gastro-Familie zu werden und bei der Einführung eines neuen Konzeptes dabei zu sein?
- Wir bieten Ihnen ein unvergleichliches Arbeitsumfeld in einem der schönsten Kaffeehäuser mitten in der Altstadt.

FÜR DIE ERÖFFNUNG IM FRÜHLING 2009 SUCHEN WIR:

Servicefachangestellte Patissiers Jungköche Buffet Mitarbeitende Küchenhilfen

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Michel Pélard Gastro GmbH
z. H. Herrn Martin Egger / martin.egger@peclard.net
Bahnhofstrasse 104 / 8001 Zürich

266-155



Die besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum der Schweiz

Zurzeit wird in der Kartause Ittingen das grösste Umbau- und Renovationsvorhaben seit der Gründung der Stiftung realisiert. Die Restaurationsräume und das Obere Gästehaus werden einer kompletten Erneuerung unterzogen.

Zur Ergänzung unseres kundenorientierten Teams suchen wir auf die Wiedereröffnung hin ebensolche Profis, die ihren Beruf als Leidenschaft verstehen.

Ab 1. April 2009 finden Sie bei uns die Herausforderung als:

- Chef de Service
- Bankettleiter
- Réceptionistin
- Restaurationsfachmann/-frau
- Bankettaushilfe
- Koch/Köchin
- Buffetmitarbeiterin
- Mitarbeiterin Etage/Lingerie
- Aushilfsverkäuferin Klosterladen

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Peter Mötteli, Personalchef
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch

KARTAUSE
ITTINGEN

273-162

Belvedere STRANDHOTEL & RESTAURANT

SPIEZ AM THUNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente sucht Sie als innovative Verkäuferin der Hoteldienstleistungen und zur Betreuung unserer vielfältigen Gäste

Réceptionistin

(Stv. Chef de Réception)

Alle Fäden laufen bei Ihnen am Empfang zusammen.

Sie arbeiten in einem motivierten Team und betreuen unsere anspruchsvollen Gäste. Als kleines, schmuckes Hotel setzen wir viel auf eine familiäre Atmosphäre. Bei unseren Seminarkunden kommt es auf eine zielgerichtete Betreuung an.

Die Arbeiten sind breit gefächert und sehr interessant. Sie verfügen über Erfahrung in gleicher Stellung und haben die nötigen Ausbildungen zum Erfüllen der Aufgaben. Sie sind mehrsprachig, kundenorientiert und kennen das Front Office System Amadeus (vormals Hogatec).

Gerne erzähle ich, bei einem persönlichen Gespräch, mehr über die vielfältigen Arbeiten an einem lebhaften Hotelempfang.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

260-150



Wir suchen per 1. März 2009:

Betriebsassistent m/w 100%

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und einen Hotelfachschulabschluss. Als dienstleistungsorientierte Gastgeber-Persönlichkeit sind Sie mit Freude und Leidenschaft für Ihren Beruf am Werke. Sie sind 28 – 35 Jahre alt und wohnen in der Region Baden. Ihre Muttersprache ist Deutsch und auch in Englisch wissen Sie zu kommunizieren. Ehbenso sind Sie auf der Suche nach einer mehrjährigen Zusammenarbeit.

Die Aufgabe, die Sie erwarten ist sehr vielseitig (Front/Backoffice), deshalb ist Flexibilität und Belastbarkeit gefragt.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen motivierten Team, ein persönliches Arbeitsumfeld, sowie geregelte Freitage (SO/MO).

Sie fühlen sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hertenstein-Panorama-Restaurant, Reto Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden
056 / 221 10 20, info@hertenstein.ch

288-174

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das «Hotel Wysses Rössli» ist ein historisches Haus am Hauptplatz in Schwyz mit 27 Hotelzimmern, der Wirtschaft, dem à-la-carte-Restaurant «Turmstube» und den drei Bankett-Sälen. Wir bieten eine moderne Schweizerküche mit saison- und marktgerechten Produkten an.

Hotsekretärin/Réceptionist(in)

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre (HOFA, Büro oder Service)
- Erfahrung an der Réception
- Kenntnisse des Hotelprogramms PROTEL
- Freude am Umgang mit Gästen, gute Umgangsformen
- teamorientiertes Arbeiten
- gepflegtes und sauberes Auftreten

Arbeitszeiten: 6 Uhr bis 15 Uhr

Ihr Aufgaben:

- Sie sind unsere Visitenkarte am Telefon, E-Mail und Réception
- Erstellen des Tagesabschlusses
- Check-In & Check-Out
- Reservationen, Bestätigungen
- Kreditoren- und Debitorenverwaltung

Koch

Sie haben 2-3 Jahre Berufserfahrung, allenfalls auch schon in der gehobenen Gastronomie gearbeitet, suchen die Herausforderung

Wir, junges, dynamisches Team in einem sehr modern eingerichteten Betrieb freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Weitere Infos unter www.wrsz.ch/jobs

Ihre Kontaktperson: Hugo Lenzlinger, 041 811 19 22

Bewerbung per Mail an:
hugo.lenzlinger@wysses-roessli-schwyz.ch

am Hauptplatz • CH-6430 Schwyz
Tel. +41 (0)41 811 19 22 • www.wrsz.ch

261-151

Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

KÜHHAUS ENERGIE

05 54 150 100 101

05 54 150 100 101

Express-Service
Service de la clientèle express


CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der luxuriösesten Ferien-Resorts im Tessin. Mehrmals ausgezeichnet, so z.B. Hotel des Jahres 2007, Nr. 1 der Ferienhotels in der Schweiz durch die Sonntagszeitung.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2500 m² mit eigener Kosmetiklinie «VineSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «Vino-Aqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40 m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas usw. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

Die Saison 2009 dauert im Castello «SPA & Beauty» vom 4. März bis 29. November.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

Kosmetik: Kosmetikerin
Massage: Masseurin
Therapie/Fitness: Therapeutin

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufzunehmen zu dürfen.

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 ASCONA
TEL. 091 791 02 02
FAX 091 792 11 18
<http://www.castellodelsole.com>
E-Mail: info@castellodelsole.ch

253-143

GRAND RESORT
Bad Ragaz

★★★★★

AUF DEM WEG
ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heiss für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Receptionist/in	Concierge
Butler	Etagen Gouvernante
Zimmermädchen	Etagenportiers
Servicefachmitarbeiter/in	Barmitarbeiter/in
Küchenchef Asienrestaurant	Köche Asienrestaurant
Köche	Magaziner
Leiterin Kinderhort	

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Administration	Teamleiter/in:
- Empfang/Kasse	- Badaufsicht
- Bad-/Saunaufsicht	- Empfang/Kasse
- Restauration	
- Verkauf Shop	

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter

Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22

karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & ÉVÉNEMENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

 Swiss Deluxe Hotels

 Swiss Deluxe Hotels

 PRIVATE SELECTION HOTELS

 VIRTUOSO

 Swiss Deluxe Hotels

168-87

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2704 Küchenhilfe	18	FR	C	sofort	F	VDF/VS	
2705 Küchenchef/Alleinkoch	57	CH		sofort	D/F/I	AG/Mittelbetr.	
2707 Koch/Küchenchef	60	CH		sofort	D/F/I		
2711 Jungkoch	24	DE	L-EG	sofort	D/E/F	GR/BL/BE-Oberl.	
2713 Küchenhilfe/Hilfskoch	36	CH	n. Ver.	D/I	BS/BL		
2717 Chef de partie/Tournant	24	CH	Febr.	D/E/F	Luzern		
2718 Küchenchef	56	CH	n. Ver.	D/E/F/I	LU/OW/BE-Oberl.		
2727 Sous-chef/Küchenchef	43	CH	Febr.	D/E/F	SG		

Haushwirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2721 Barman/Kellner	60	IT	C	sofort	D/E/F/I	TU/GR	
2722 Sefa/Zimmerfrau	46	CH		sofort	D/F	Thun/Bern/Interlaken	
2726 Sefa	39	DE	C	sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel	
2728 Sefa	45	PT	C	sofort	D/F/I	Biel	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2714 Direktionsassistent/Marketing	35	DE	L-EG	Febr.	D/E	ZH/BS/4-5*-Hotel	
2715 Aide du patron/w	35	CH		sofort	D/E	BE/Hotel/Heime	
2725 Réceptionist/Night Audit/Chefleur	36	CH		Febr.	D/E/F	BE	

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans hr l'hôtel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:

Eintrittsdatum / Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année ○ Saisonstelle / saison ○

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Bevorzugte Region/Région souhaitée:

Name/Nom:

Vorname/Prénom:

Strasse/Rue:

PLZ/Ort/NPA/Lieu:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Nationalität/Nationalité:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

Bemerkungen/Remarques:

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitstellen waren/Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:

Funktion/Fonction:

Dauer (von/bis)/Durée(de/à):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen./Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Unterschrift/Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. /En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

239-133



KURHAUS BERGÜN

Wir suchen für unser etwas anderes, lebhaftes und aufstrebendes Hotel eine engagierte Mitarbeiterin oder einen engagierten Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams als

Receptionist/in

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung sowie Erfahrung im Hotelfach. Sie sind gerne Gastgeber/in, arbeiten exakt und selbstständig und sind dabei belastbar, teamfähig und flexibel. Das Pensum beträgt 80-100 % und umfasst neben dem Receptionsdienst und der Betreuung unserer Gäste allgemeine administrative Arbeiten, Gästekorrespondenz sowie die Unterstützung der Direktion. Die Einstellung kann per sofort erfolgen und über die Wintersaison hinaus vereinbart werden.

Mehr über unseren spannenden Betrieb erfahren Sie unter www.kurhausberguen.ch

Ihre schriftliche Bewerbung mit allen Unterlagen richten Sie bitte an:
Kurhaus Bergün
zHd. Giovanni Russo, Geschäftsführer, 7482 Bergün

Giovanni Russo steht auch für nähere Auskünfte zur Verfügung 081 407 22 22 oder info@kurhausberguen.ch

242-135



WALDHOTEL NATIONAL Arosa

RESTAURANTLEITER/INNEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Nach über zwölf Jahren verlässt uns der jetzige Stelleninhaber zum Ende der Wintersaison, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Mai 2009 ein neues Kadermitglied.

Anforderungsprofil:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- Große Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
- Loyal, innovativ und offen für Neues
- Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Ferien- & Seminärgästen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung
- Ausbildung von Servicelernenden
- Sehr gute Weinkenntnisse
- Kongress- und Seminarerfahrung
- Bereitschaft für längeres Engagement
- Idealalter 25 bis 45 Jahre

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- Verantwortung für zwei Halbpensionsrestaurants und ein Gourmet-Restaurant (16 Punkte GM)
- Aktive Mithilfe bei der Verbesserung unserer Serviceleistung
- Dynamisches und junges Führungsteam
- Weiterbildung und jährlicher Workshop vom Haus offeriert

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



268-157



Disentis Sedrun
AN DER RHÄTISCHE
RAHN

Sedrun Disentis Tourismus ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung am Fusse des Oberalppasses.

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung für 10 bis 12 Monate eine/einen

Praktikant/in 50% Marketing 50% Gästebetreuung

Wenn Sie gerne im Kontakt mit Gästen stehen, eine aufgestellte Persönlichkeit mit viel Power und Initiative sind, mittenan und zu dem einen tiefen Einblick mit viel Eigenverantwortung ins Marketing gewinnen wollen, dann sind Sie genau die richtige Person für uns. Sie werden sowohl in unseren Büros in Disentis und Sedrun im Einsatz sein als auch im neuen Infozentrum auf dem Oberalppass.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sedrun Disentis Tourismus

z.Hd. Frédéric Füssinen,
Via Alpus 2, 7180 Disentis

Tel. 081 920 30 25

frédéric.füssinen@disentis-sedrun.ch

103-40

242-135

Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für unser Coop Bildungszentrum (CBZ) in Muttenz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Servicefachangestellte/-n

Aufgaben

- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Selbstständiges Führen einer Station
- Inkasso bzw. Verbuchen der Konsumationen im Kassensystem
- Tägliche Abrechnung der Einnahmen
- Mise-en-place und Servicearbeiten
- Bereitstellen von Pausenverpflegung in den Seminarräumen
- Mitarbeit bei Banketten und speziellen Anlässen
- Empfang, Kontrolle und fachgerechtes Verräumen der Warenlieferungen
- Reinigen und Unterhalten der Räume, der Einrichtungen, des Mobiliars, der Maschinen und der Geräte
- Mitarbeit bei Dekorationen, im Office sowie beim Inventar und bei der Überwachung der Lagerbestände

Anforderungen

- Abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/-n
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Service
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französischkenntnisse von Vorteil
- Dienstleistungsorientierte, freundliche und integre Persönlichkeit
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

234-129

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren www.coop.ch/jobs

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

234-129

23

Restaurant Spago

Restaurant an der Bahnhofstrasse 12
6300 Zug

Neueröffnung - bald ist es soweit!

Im Frühjahr 2009 wird umgebaut! Hier bei uns an der Bahnhofstrasse 12 wird eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt entstehen, welche sich der zentralamerikanischen Küche verschreiben hat.

Der Grundriss, sowie die ausgewählten Farben und Materialien werden dem Restaurant einen aussergewöhnlichen Touch verleihen. Zentrales Element unseres Restaurants wird die Qualität der Speisen und Getränke sein.

Für die Neueröffnung des Restaurants Spago suchen wir per Mitte/Ende Februar 2009:

- Chef de Bar**
- Barmitarbeiter/-innen**
- Servicemitarbeiter/-innen**

Best du (CH/D/A) zwischen 18 und 25 Jahre alt, motiviert und aufgestellt, dann freuen wir uns auf deine schriftliche Bewerbung an:

Ivano Soraperra, Gamag Management AG,
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
197-104

Rathaus Brauerei
— Restaurant —

Per 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schatubrauerei

ServicemitarbeiterIn

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch · bachmann@rathausbrauerei.ch
260-140

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – im Herzen von Thun. Für unser im letzten Frühling stilvoll umgebautes ****-Altstadthotel suchen wir per Mitte Februar oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistentin, 100%
(Housekeeping/Service)

Sie sind eine flexible und zuverlässige Kaderpersönlichkeit, welche die Verantwortung für die Sauberkeit unserer 27 schönen Hotelzimmer und des ganzen Hauses trägt. Zudem haben Sie ein Flair für schöne Dekorationen und sind die charmante Gastgeberin, wenn Sie den Restaurationsleiter an seinen freien Tagen abholen. Sie arbeiten mit Freude und Herzblut in einem jungen, dynamischen Team mit und bleiben cool, wenn es in unserem sehr vielseitigen Betrieb mit grosser Arealterrasse, Stadtreastaurant mit Lounge, Gourmetlokal, China-Restaurant, Bankettträumlichkeiten und grossem Festcatering mal wieder hoch zu und her geht. Sie sind idealerweise ausgebildete GAFA mit Führungserfahrung als Gouvernante und/oder Chef de Service.

Mit Begeisterung dabei? Dann nichts wie los und Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post an Bruno Carozzini, Direktor senden. Herzlich willkommen!

231-126

KRONE HOTEL ****

Rathausplatz, 3600 Thun
info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch
Tel. 033 227 88 88

231-126

alpina RESTAURANT BETTERALP WALLIS

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fabi (Mitglied der Rhôneköche) suchen wir ab sofort einen Koch sowie eine

Servicemitarbeiterin für unser A-la-carte-Restaurant.

Bereit für eine neue berufliche Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina
Catherine Imhof
3992 Bettmeralp

Tel. 027 927 12 08
alpina.bettmeralp@bluewin.ch
180-92

Welcome Group
Schweiz - Suisse - Switzerland

Zur Ergänzung unseres kleinen HR-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistent/in 100%

Sie konnten bereits einige Jahre Erfahrung im HR-Bereich sammeln (vorzugsweise im Gastgewerbe), haben evtl. sogar eine Weiterbildung als Personalassistent/in abgeschlossen, sind flexibel und belastbar und besitzen gute PC-Kenntnisse (MIRUS von Vorteil).

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit, in welcher Ihre Freude am Aufbau von Neuem sowie an der Zusammenarbeit mit verschiedenen Betrieben gefragt ist.

Bitte senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:

GAHO Holding AG
Herr Antonio Nigg, Holbergrasse 1
8302 Kloten www.airport-hotels.ch
255-45

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

**Sous-Chef
Chef Tournant
Commis de Cuisine**

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herrn Emil Bölli, eidg. dipl. Küchenchef,

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hoteln@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

255-45

THE HOTEL

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome To The Hotel. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Maßstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant Bam Bou (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

**Koch/Pâtissier, m/w
Servicemitarbeiter, m/w**

Sind Sie interessiert in einem jungen Team tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Kunsthof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Chef de partie (m/w)

für unser Restaurant Bam Bou. Wir kochen nach französischer Tradition und benutzen die Vielfalt der asiatischen Gewürze und Zubereitungsarten für unsere unerreichte Fusion Cuisine.

Sie führen mit ihrer engagierten, voraus denkenden, spektiven und kreativen Art Ihren Posten selbstständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung per Foto. Herr Urs Langenegger freut sich auf Ihre Kontaktnahme.

Urs Langenegger, langenegger@the-hotel.ch
TEL 41 (0)41 226 86 86, FAX 41 (0)41 226 86 90
The Hotel, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch

247-138

Brüttisellen Rössli

Wir suchen per 1. Mai 2009 für Neueroöffnung

Chef de partie/ Commis Servicefachmitarbeiter 60-100% ab mittlerer Stelle

Sie üben Ihren Beruf mit grosser Leidenschaft aus und freuen sich mit frischen Produkten zu arbeiten. Mit vielen Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum bis zu kreativen Evergreens verwöhnen wir unsere Gäste. Sind Sie auch dabei? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Rössli, 8306 Brüttisellen
Yolanda Wintsch
Mobile 079 752 65 38
265-154

Chef de partie/ Commis Servicefachmitarbeiter 60-100% ab mittlerer Stelle

für unser vielseitigen und interessanten Gastronomiebetrieb auf dem Wolfensberg.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Senden Sie uns Ihre Bewerbung, auch per E-Mail möglich, vollständig. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

HOTEL WOLFENSBERG ***
9113 Degersheim – St.Gallen
071 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch
10541

BERNER REHA ZENTRUM HEILIGENSCHEWENDI

Das BERNER REHA ZENTRUM Heiligenschwendi ist eine moderne Spezialklinik für die Rehabilitation von Bewegungsapparatur, Herz und Lunge.

Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams suchen wir per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung

Dipl. Diätköchin / Dipl. Diätkoch 100%

Sie bringen mit

- Berufserfahrung
- Erfahrung in Spital- oder Heimküche (Großküche)
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, Wochenend- und Ferienablösung
- Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Fragen und Auskünfte steht Ihnen Herr Beat Zimmerman, Leiter Betriebe Tel. 033 244 33 08, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: BERNER REHA ZENTRUM AG, Frau J. Eichenberger, Personaladministration, 3635 Heiligenschwendi

www.reha-heiligenschwendi.ch
Tec 980
www.febahen.ch

258-148

Belvédère STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPEIZ AM THUNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4*-Hotel mit einer bunt gemischten Gästeschicht. Es liegt idyllisch innerhalb eines Parks am Thunersee. Seit Jahren garantieren 15 Punkte Gault-Millau und eine hervorragende Bewertung im Guide bleu für einen kulinarischen Hochgenuss. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Für die kommende Saison ab Ende Februar 2009 suchen wir folgende Stellen:

**Sous-Chef
(Gastronomiekoch von Vorteil)**

**Chef de partie
Jungkoch
Pâtissier**
sowie

Servicefachmitarbeiter

Sie sind ein aufgestellter Mitarbeiter mit Ambitionen etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben.

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

283-170



Arbeiten im Kraftort Fex in unserer einmaligen Pension Chesa Pool. Die Chesa Pool besteht aus 24 modernen Gästezimmern, dem gepflegten A-la-carte-Restaurant, der gemütlichen Stüva Chaminade und einer Sonnenterrasse. Für die Wintersaison suchen wir Sie als

SERVICEMITARBEITER/IN

Sie haben ein Flair für naturbezogene Produkte und verstehen es, unseren Gästen ein angenehmes Ambiente zu vermitteln.

Unsere Arbeits- und Gehaltskonditionen richten sich nach dem schweizerischen Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe und enthalten unter anderem geregelte Sozialabzüge, 5-Tage-Woche und Anspruch auf 5 Wochen Ferien/Jahr. Wohnmöglichkeiten sind gegen Gebühr vorhanden.

Wenn Sie Lust haben, Ihre Fähigkeiten in einem etwas anderen Betrieb voll entfalten zu können, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Pension Chesa Pool
Herr Andri Fasser
8814 Fex
oder
info@pension-chesapool.ch

Tel. 0041 81 838 5900

100-38

DAS BREITE HOTEL

Wir sind ein modernes Stadthotel in Basel. Als Werkstätte mit geschützten Arbeitsplätzen beschäftigen wir 32 Erwachsene mit einer IV-Rente.

Wir suchen per 1. April 2009 eine/n

Front Office-Praktikant/-in (6 Monate)

Nur für Absolventen einer Schweizer Hotelfachschule.

Im Mittelpunkt ihrer Aufgaben stehen die Gästebetreuung und administrative Aufgaben verschiedener Art. Sie besitzen gute EDV-Kenntnisse (Office, Fidelio) und gute Sprachkenntnisse (D/E/F). Wir können Ihnen keine Unterkunft anbieten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.dasbreitehotel.ch

Ihre schriftliche Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) richten Sie an: Roland Hunziker, Leiter Personal, DAS BREITE HOTEL, Zürcherstrasse 149, CH-4052 Basel

Sonderbar hurden

Für unsere einmalige Bar/Lounge am Zürichsee suchen wir per...

1. Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und selbständige

Barmitarbeiterin

Kannst Du mixen, shaken und hast Du Freude, Cocktails zu kreieren, dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

Sonderbar
Heinz Posch
Gasthof Seefeld AG
Seedammstrasse 45
8640 Hurden
Telefon 055 410 34 20
www.sonderbar-hurden.ch

147-68

Finanzkrise im Carlton-Europe - Nein danke...

Wir haben viele Pläne und Aufgaben und benötigen deshalb weitere Unterstützung in unser Kaderteam. Wir suchen spätestens auf Beginn der Sommersaison 2009:

**Chef de Réception / Direktionsassistent/in
Réceptionist/in mit Erfahrung
Verantwortliche/r Housekeeping
Stellvertretende/r Verantwortliche/r Housekeeping**

Wenn Sie gerne Gastgeber sind, nebst Deutsch auch Englisch gut sprechen und Führungserfahrung haben, freuen wir uns sehr auf Ihren Anruf oder E-Mail.

Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höheweg 92-94, 3800 Interlaken, unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: s.maeder@cartoneurope.ch. Bis bald!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier

www.cartoneurope.ch

249-139



Romantik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiffslände und beim grossen Parkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Wir suchen ab Februar oder nach Vereinbarung in unsere kleine Brigade:

Servicemitarbeiterin Koch/Chef de partie Betriebsassistentin (60% Service/40% Büro)

Das sind Ihre Pluspunkte:

Sie sind sich ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll bewusst. Sie arbeiten mit Freude im A-la-carte- und Gruppenbereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen umgehen.

Die können wir Ihnen bieten:

Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und erfolgreichen Betrieb.

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen gerne Ihr Arbeitsgebiet vor. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Besuchen Sie uns auch unter www.badstube.ch

184-94

Roland Schefer, Romantik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei der Schiffslände, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 74120 93. www.badstube.ch

★ HOTEL MULLER PONTRESINA mountain lodge

Wir sind ein junges, aufstrebendes Designhotel mit Stil. Professionalität mit lockerer Herzlichkeit ist uns ein Anliegen.

Für die Wintersaison suchen wir noch

eine/n Servicemitarbeiter/in

mit A-la-carte-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach an:

Hotel Müller, Konrad Messner, Postfach 139, 7504 Pontresina
Tel. 081 839 30 00, E-Mail: info@hotel-mueller.ch, www.hotel-mueller.ch

237-131

YOURCAREERGROUP

Die YOURCAREERGROUP AG betreibt die Internet Jobbörse HOTELCAREER und sucht für die Schweizer Zweigniederlassung mit Büro im Kanton Zug zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen (m/w)

Account Manager/Verkaufsrepräsentant Schweiz

Sie kennen den Schweizer Markt, haben erste Erfahrung im Vertrieb und Spaß im Umgang mit Kunden? Dann passen Sie gut in unser dynamisches Team.

Ihr Ziel:

Dienstleistungen der YOURCAREERGROUP AG noch stärker auf dem Schweizer Hotel- und Gastronomiemarkt zu verkaufen.

Ihre Aufgabe:

Unternehmen für unser Jobbörsenkonzep insbesondere zur inseratenausschreibung zu begeistern und als Neukunden zu akquirieren. Darüber hinaus werden Sie Key Accounts in der Schweiz persönlich betreuen.

Ihr Profil:

Sie sind motiviert und dynamisch, um mit Hilfe der Vertriebsleitung die Aufgaben selbstständig umzusetzen. Kenntnisse im Vertrieb bzw. im Hotelverkauf sowie Erfahrungen auf dem Schweizer Markt setzen wir voraus.

Ausführliche Stellenanzeige unter:

www.hotel-career.ch/account_manager.html

YOURCAREERGROUP AG | Benzenbergstr. 39-47 | 40219 Düsseldorf | Deutschland

www.yog.de | Frau Diana Happe | happe@yog.de

181-93

Karriereplanung beginnt hier

htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

Athmos ****

Hôtel

2300 La Chaux-de-Fonds

www.athmoshotel.ch

Nous recherchons à partir du 15.1.2009 ou à convenir:

Responsable de l'hébergement confirmé/e

(Représentant de la direction)

Avant de bonnes connaissances suivante:

Front Office (Fidélio)

Accueille des Hôtes

Marketing

Gestion du Personnelles

Français/Anglais/Allemand

Votre êtes:

Indépendant, Consciente, Dynamique et Flexible

alors

Veuillez adresser votre dossier complet + photo à:

Mme Carole Reichenbach, C.P. 2452, 2001 Neuchâtel

ou cr@touringaulac.ch

270-199

**Hôtel-Restaurant
BEL-AIR**

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

1 serveuse / Serviettochter

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

Stellengesuche

Flexibler, loyaler und aufgeschlossener Hotel- und Gastronomiefachmann

sprachgewandt, Hotelfachschulabschluss, langjährige Erfahrung in Service, Réception, Administration und Verwaltung (Basis und Kader), sucht auch sofort/nach Vereinbarung neue Herausforderung.

Gerne können Sie mich unverbindlich unter der Telefonnummer 079 780 66 31 kontaktieren.

280-175

Volllblut-Touristiker, m., 34, ledig, ortsgesundet, mit über 10 Jahren Berufserfahrung in den Bereichen Hotel- und Zielgebietskauf, Produkt- und Hotelmanagement, Personalführung, Eventmanagement sowie Reiseleitung und Betriebsführung sucht zum 1. Mai 2009 oder früher

neue berufliche Herausforderung im Bereich Einkauf, Produkt- oder Eventmanagement.

Beste Kontakte zu Leistungsträgern im In- und Ausland sowie selbstständiges unternehmerisches Denken sowie ein gutes Organisationstalent vorhanden. Englisch sowie weitere Fremdsprachenkenntnisse, gute EDV- und Zielgebietskenntnisse vorhanden.

Kontakt per Telefon: +41 79 579 46 49 od. per E-Mail: wendchristian@web.de

280-176

Svizzera italiana**LUGANO - Castagnola**

Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle dal 4 aprile o da convenire a ottobre 09

Cameriere di sala e bar

Portiere (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)

Cameriera ai piani e lingerie

Tornante (piani, lingerie, caffetteria)

Ausiliario di office e cucina

Inviare la candidature con certificati di lavoro e foto a J. Wernli, casella postale 70, 6976 Castagnola, Fax 091 971 38 14, e-mail: wernli@carton-villa-moritz.ch

284-171

Q

D

P

S

E

R

I

O

N

A

M

U

L

C

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K