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: 01.08.2025

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

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca naziunala svizra BN

1002893 003
Schweiz. Nationalbibliothek 0087H
Periodikadienst 30
Hallwylerstrasse 15
3005 Bern

htr hotel revue
avec cahier français
8. Januar 2009
Nr. 1/2 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
www.htr.ch
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 233 Stellenangeboten

Sterne
Gemäss Madame Etoile stehen die Sterne für die Hotellerie 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.

Klima schleudert

Keystone

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 Kunstschneehaufen folgen könnte. Das Klima ist aus den Fugen geraten. Aus diesem Grund will Schweiz Tourismus (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 Zacken 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 Erfolgsrezept für den Tourismus darstellt. Manche Touristiker, die sich konkrete Umweltschutzmassnahmen vorgenommen haben, gerieten allerdings ins Schleudern. Deren Umsetzung ist teilweise komplex.
Seite 5

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 der Realwirtschaft in die ewigen Jagdgründe des Jenseits schicken?

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

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 potenzielle 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 gewonnene 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

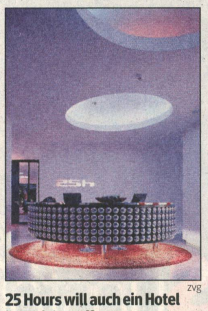
Generationenwechsel

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



zvg

25 Hours will auch ein Hotel in Zürich eröffnen.

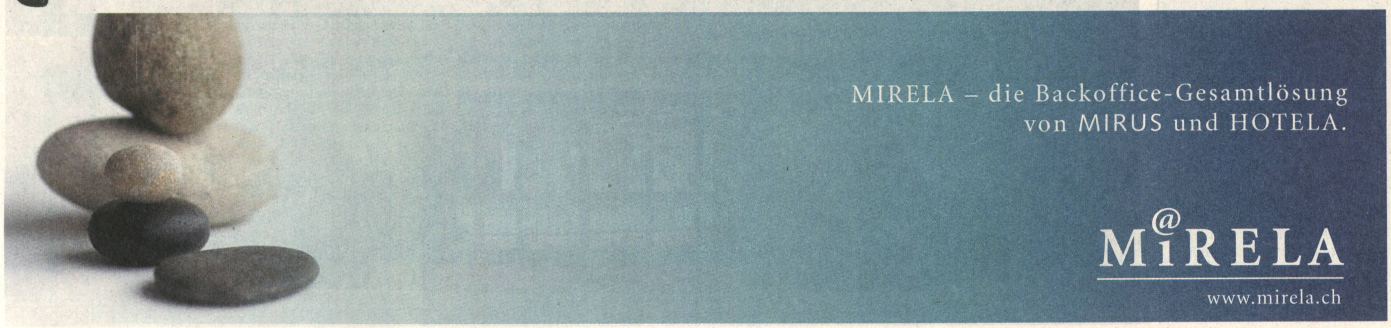
Die erst 2005 gegründete 25hours Hotel Company gilt in Deutschland als Trendsetter und steht für eine jugendlich-freche Hotellerie, die sich mit ihrem ausgefallenem Design-Aspekt an Gäste um 35 Jahre richtet. Zur Gruppe gehören heute Häuser in Frankfurt und eines in Hamburg. Jetzt verlegt die Firma ihr 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 13 000 Schengen-Visa ausgestellt. dst
Seite 4

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
9 771662 334000 02



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

Aus der Region

Zürich

170 000 Besucher am Zürcher Silvesterzauber

silvesterzauber.ch

Trotz garstigem Wetter besuchten rund 170 000 Personen den **Silvesterzauber** der Zürcher Hoteliers. Sie feierten ausgelassen und friedlich an der grössten Neujahrsparty der Schweiz am Zürcher Seebecken. Leider wurde die Sicht auf das Feuerwerk von einigen Standorten aus durch die misslichen Wetterbedingungen getrübt. Die Organisatoren des Silvesterzaubers setzten gemeinsam mit Entsorgung + Recycling Zürich ERZ erstmalig auf ein sinnvolles Trennen des Abfalls. Die Abfallmenge auf den Strassen konnte dadurch sichtbar verringert werden. dst

Wallis

Image des Ferienkantons verstärkt

Im Jahr 2008 wurde das Image des Kantons Wallis in der Schweiz nachhaltig verjüngt, wie die Informationsstelle Wallis findet. Die Marke Wallis mit dem neuen Logo sei im Kanton und ausserhalb in den Märkten gestärkt worden. Seit der Eröffnung des Lötschberg-Basistunnels am 9. Dezember 2007 hätten die Verkehrsströme ins Wallis um bis zu 30% zugenommen. Damit seien die kühnsten Erwartungen von Touristikern und Wirtschaftsführern übertroffen worden. An Spitzentagen stosse der neu gebaute Bahnhof Visp an seine Kapazitätsgrenzen. dst

Berner Oberland

Wieder weniger Besucher auf dem Jungfraujoch

628 000 Besucherinnen und Besucher waren im Jahr 2008 auf dem Jungfraujoch. Das sind 10,6 Prozent weniger als im Rekordjahr 2007. Dennoch handelt es sich um das zweitbeste Ergebnis der Geschichte, teilten die Jungfraubahnen mit. Sehr positive Resultate verzeichneten die Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren und die Harderbahn in ihrem 100-Jahr-Jubiläumsjahr. Detaillierte Informationen zum Geschäftsjahr 2008 geben die Jungfraubahnen an der Bilanzmedienkonferenz vom 18. März bekannt. rom

280 Millionen für Luxusklinik in Schönried?

Der Berner Orthopäde Urs Summermatter plant in Schönried eine internationale Orthopädische Klinik. Neben zwei Operationssälen und einem Rehabilitationsbereich mit 30 Betten ist ein Hotel mit 200 Betten geplant. Zielpublikum sind reiche Leute aus der ganzen Welt, die sich in der Klinik beispielsweise künstliche Gelenke einsetzen lassen. Ein Hotel wird angefügt, damit die Patienten ihre Familien mitnehmen können. Das 280-Millionen-Projekt sei weltweit einzigartig, erklärte Initiant Summermatter. Stimmt das Volk dem Projekt zu, wird 2011 mit dem Bau begonnen. rom/sda

Schweiz feierte Rekordfest

Die Winterferien-Destinationen der Schweiz melden Rekordergebnisse in der Weihnachtswoche wie in der Neujahrswoche. Und das im Vergleich zum Spitzenjahr 2007/08.

KARL JOSEF VERDING

Swiss-Image

Festtage in der winterlichen Schweiz: Auf dem Weg nach oben.

Zum Beispiel die Weisse Arena rund um Laax in Graubünden: «Über die Feiertage, aber auch auf Dezember insgesamt gesehen, konnte ein neues Rekordergebnis erzielt werden. Die Umsatzsteigerung bei den Weisse-Arena-Bergbahnen beträgt 17,5% im Vergleich zum Vorjahr», berichtet Britta Kaula, zuständig für Marketing und Kommunikation der Weisse-Arena-Gruppe. Und: «Die Festtags-Bilanz für unsere fünf Hotelbetriebe – vom ‹Rocksresort› bis zum ‹Riders Palace› – ist ausgesprochen positiv. Wir verzeichnen bei unseren Betrieben ein ähnliches Wachstum wie für die gesamte Destination, von rund 5% bei den Logiernächten.» Die Bilanz zum Festtagsgeschäft 2008/09 fällt quer durch Graubünden positiv aus. Im Wallis gesellten sich zu den 300 000 ständigen Einwohnern nochmals rund 300 000 Feriengäste.

«Unsere Gäste-Familien sind nicht auf Börsenerträge angewiesen»

«Familien und mittlere Einkommensschichten als wichtigste Gäste Savognins, sind nicht auf Börsenerträge angewiesen», sagt Tourismusdirektor Markus Comploj zum Thema «Finanzkrise». Er meldet ein Logiernächte-Plus von 8%. «Unsere weiteren Dienstleistungsbetriebe, wie der Skiverleih, legten 6 bis 8% zu.» Davos und Lenzerheide waren über die Festtage wie viele weitere Bündner Ferienorte ausgebucht. Der Hauptteil ihrer Gäste kommt nach wie vor aus der Schweiz und Deutschland. Einzig aus dem Aufbaumarkt Grossbritannien sind laut Graubünden Ferien vereinzelt erste Zeichen der Wirtschaftskrise zu spüren. Die Schweizer Skistationen insgesamt melden Rekordergebnisse über die Festtage, selbst im Vergleich zum vorangehenden Spitzenjahr.

Ansturm auf die Pisten trotz bis zu 8% höheren Bergbahn-Preisen

In Champéry VS stiegen die Ticket-Preise um bis zu 8%. Gerechtfertigt wird dies mit der Preissteigerung im angrenzenden französischen Skigebiet der Portes du Soleil. Trotzdem stieg der Umsatz in Champéry um rund 20% gegenüber 2007. In Verbier VS wurden 7% mehr Saison-Abos verkauft, der Umsatz stieg um 10%. In Graubünden zahlten die Wintersportler 2 bis 3% mehr für Tickets und Abonnemente, ergab eine Umfrage der Nachrichtenagentur sda. Auch im Berner Oberland wurden die Preise vielerorts angehoben, in der Jungfrauregion und in Meiringen-Hasliberg rund 3%. Aber auf den Pisten herrschte gleichwohl Hochbetrieb. Meiringen erzielte einen Rekord mit bis zu 9000 Gästen pro Tag.

Rund 6600 Personen sind zwischen 25. Dezember und 4. Januar auf dem Vierwaldstättersee mit dem Dampfschiff «Uri» gefahren. Weil die Hochnebellage viele Leute auf die Rigi lockte, mussten die Dampfschiffkurse mit einem Motorschiff verstärkt werden. In der Silvesternacht fuhren sechs ausverkaufte Schiffe über den See.

Siehe auch cahier français, Seite 25

Nebellos-Versicherung: Die ersten deutschen Gäste beissen bereits an

Lenk Simmental Tourismus versichert seine Gäste gegen Nebel. Ist es bis 11 Uhr trüb, gibt's das Geld zurück.

Der ganz grosse Renner ist die Nebellos-Versicherung, die Lenk Simmental Tourismus kurz vor den Weihnachtstagen lancierte, noch nicht. Geschäftsführer Jürg Moor ist aber zufrieden. Zum einen war die Berichterstattung in den Medien sehr gross, zum andern liegen bereits 10 bis 20 Versicherungsabschlüsse vor. «Vor allem deutsche Gäste haben eine Versicherung abgeschlossen. Sie reisen von weiter her an und bleiben länger als die Schweizer Gäste», so Moor.

Die Nebellos-Versicherung kostet sieben Franken pro Tag und beinhaltet gleichzeitig eine Annulierungskostenversicherung. Zeigt die Webcam, die beim «Lenkerhof» montiert ist, um 11 Uhr morgens Nebel, erhält der Gast die Kosten für das Hotelzimmer oder die Ferienwohnung und die Auslagen fürs Skiabo bis zu einem Betrag von 2000 Franken pro Tag zurück. Möglich ist dies, weil sich Tourismusorganisation, Hoteliers und Bergbahnen für diese Aktion zusammengeschlossen haben. Versicherungspartner ist die Elvia. Allzu teuer sollte das Ganze für den Ferienort nicht werden: Gemäss Statistik hat's an der Lenk im Winter nur an vier bis fünf Tagen Nebel. tl

Davos und Zermatt ziehen Bremse gegen Störer an

Immer mehr Ferienorte setzen sich mit Geldbussen und Auflagen gegen nächtliche Störenfriede und Vandalen zur Wehr.

KARL JOSEF VERDING

«Die Situation hat sich durch die Einführung des Bussenreglements und andere Massnahmen klar verbessert», kommentiert Michael Straub, Landschreiber der Gemeinde «Landschaft Davos», gegenüber der htr hotel revue das von der letzten «NZZ am Sonntag» aufgeworfene Thema «Ferienorte ziehen Partybremse». Die störungsbremsenden Bussen in Davos gehen bis zu 100 Franken. 150 solche Strafzettel werden in Davos pro Winter ausgestellt, das ist umgerechnet einer pro Saisontag. Der Zustand vor den Bussen und Begleitmassnahmen sah laut Michael Straub ganz anders aus: «Wir hatten Verkaufsläden mit Spirituosen im Regal, die 24 Stunden offen waren. Die Strasse wurde zum Festlokal mit Lärm, Pöbeleien und Abfall. Dagegen sind wir eingeschritten. Die Ladenöffnung wurde beschränkt und 2 Uhr als Sperrstunde für Gastwirte eingeführt – mit Verlängerung nur unter kontrollierten Auflagen. Der Grossteil ist jetzt bis 5 Uhr offen, und es funktioniert.»

Daniel Luggen, Zermatts Tourismusdirektor, weist auf einen komplexen Aspekt hin: «Es geht bei den Störern nicht etwa nur um Gäste, sondern darunter sind auch Einheimische und Saisonniers. Der Lärm ist nun bei uns stark zurückgegangen. Eine massive Zunahme zeigt der Vandalismus.» Deshalb sei es gerecht, wenn in der Zermatter Gemeindepolitik «jetzt laut über die Kamera-Überwachung neuralgischer Punkte nachgedacht wird».

Entrée: Sunstar Hotel, Grindelwald.

Alain D. Boillat

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, die sich mit Design-Aspekt an ein 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 Frankfurt eine 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 enge 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.

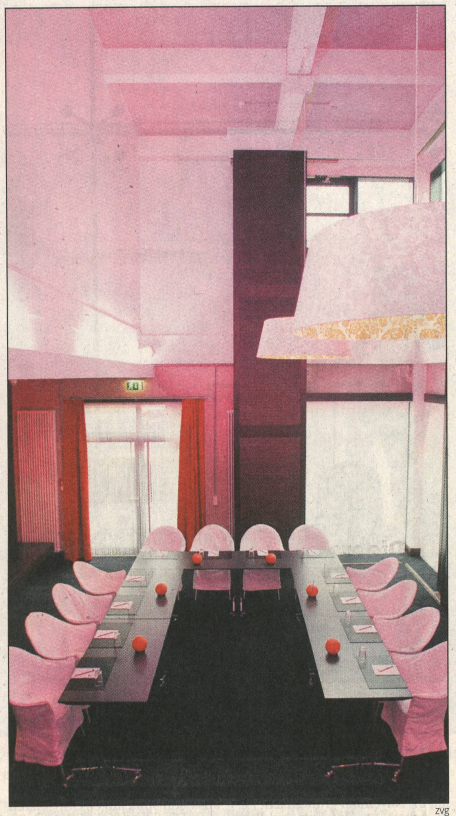
Bei 25 Hours hat zudem eine Rolle gespielt, dass Christoph Hoffmann, geschäftsführender Gesellschafter der Gruppe, per 2009 seinen Wohnsitz in die Region Zürich verlegt. Für die örtliche Niederlassung des neuen Head-Office stehen gemäss Marti ein Standort in der Zürcher City und einer etwas ausserhalb der Stadt zur Diskussion; gestartet wird einstweilen 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 «Hotelier 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 1a sein.» Vom Stil her soll gemäss Gruppen-Philosophie jedes Hotel Einzigartigkeit besitzen. Oder, wie es im kecken Jargon der Firma heisst: «Kennst Du eins, kennst Du keins.»

www.25hours-hotels.com



zvg

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

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 heute 33 Hotels (davon in der Schweiz: 1); 43 Angestellte.
Four Seasons Hotels & Resorts, Genf: Sitz für Europa, Mittlerer Osten, Afrika seit 2000 für heute 22 Hotels (Schweiz: 1); 8 Angestellte.

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 Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie in einem Communiqué schreibt, würden auch Tourismus und Hotellerie entscheidend vom Freizügigkeitsabkommen und vom bilateralen Weg mit der EU profitieren. Um die offenen Stellen im Gastgewerbe besetzen zu können, seien Tourismus und Hotellerie auf die Weiterführung und Ausdehnung der Personenfreizügigkeit angewiesen. «Dies sei auch eine grosse Chance für die Nachwuchskräfte in der Branche», so hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel. Gerade in den neuen EU-Ländern würden sich jungen Schweizern erstklassige Möglichkeiten erschliessen, sich bei der Entwicklung von touristischen Projekten oder bei der Expansion von internationalen Hotelketten zu bewähren.

> **«Die Personenfreizügigkeit ist für den Branchennachwuchs eine grosse Chance.»**
> **Guglielmo L. Brentel**
> Präsident hotelleriesuisse

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

Der Bundesrat ist überzeugt, dass die Personenfreizügigkeit sowie 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 Personenfreizügigkeit am 8. Februar 2009

Ja: Bundesrat, Parlament, FDP, CVP, SP, Konferenz der kantonalen Volkswirtschaftsdirektoren, hotelleriesuisse, Gastrosuisse, Economiesuisse, Schweizerischer Bauernverband, Schweizerischer Gewerkschaftsbund, Travailsuisse, 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 kumuliertes 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 Berichtsjahr ein gegenüber dem Vorjahr um 2 Prozent besseres Ergebnis. Die 17 Feriendörfer, davon eines im Ausland, erzielten eine Auslastung zwischen 7 und 10 Monaten. Das neue Reka-Ferienhaus in Urnäsch wurde laut Medienmitteilung zum Renner und erzielte eine Belegung von 95 Prozent. Im Rahmen der Strategie 2012 plant Reka zwei weitere Ferienhäuser. Eines im Mittelmeerraum, und «eines drängt sich eigentlich im Oberwallis auf», so Reka-Direktor Werner Bernet.

Für das Jahr 2009 erwartet die Reka beim Geld und mit den Ferienwohnungen ein Wachstum von 2 bis 3 Prozent. «Die Vergangenheit hat gezeigt, dass das Ferienwohnungsgeschäft relativ krisenresistent ist», blickt Bernet optimistisch in die Zukunft. Seit dem 1. Januar dieses Jahres gilt für Annahme respektive Vertragspartner von Reka-Zahlungsmitteln eine einheitliche Einlösekommission von 3 Prozent.

Das Solothurner Rauchverbot ist streng. Auswirkungen noch offen.

Seit dem 1.1. darf nur noch in Fumoirs geraucht werden. Eine Volksinitiative will schweizweit mehr Strenge.

In Solothurner Restaurants gilt seit Neujahr 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 Raucherräume, 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 Gastro Solothurn, möchte die Auswirkungen auf die Branche noch nicht beurteilen. Immerhin hätten die Wirte seit der Abstimmung zwei Jahre Zeit gehabt, sich zu wappnen. «Die Betriebe hätten im Sommer schon die Gäste für die neue Situation sensibilisieren sollen.» Das Echo in der Branche ist gemäss Berichten der Lokalzeitungen durchzogen. Das geplante Rauchverbot auf Bundesebene ist weniger streng. Die Kantone dürfen aber die Forderungen verschärfen. Die Lungenliga Schweiz lanciert deshalb eine nationale Volksinitiative für den einheitlichen und strengeren Schutz vor Passivrauchen. gsg

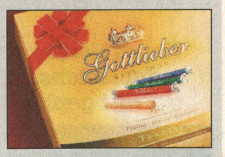
Aus der Region

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 (HLT AG) integriert. Für alle Heidiland-Mitglieder gilt die gleiche Leistungsvereinbarung: die Mitgliederbeiträge der Gemeinden sowie 90% der Kurtaxenerträge fliessen an die HLT 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 Güggeli, Conny-Land Freizeitpark AG auch die **Gottlieber Spezialitäten AG** Partner von Thurgau Tourismus (TGT). Neu verfügt TGT im 2009 somit über 65 000 Franken an Sponsoringgeldern. 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) unterzeichneten 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

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 Skiguide» und des ADAC-Reisemagazins Top-Skigebiete als zweitbestes Gebiet ausgezeichnet. In der Kategorie Vielseitigkeit wurde Portes du Soleil Erster. dst

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

Aus der Region

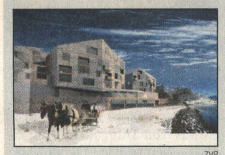
Zentralschweiz

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 Pühringer 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. tl

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 **Aparthotel** mit 39 Hotelapartements, 25 Eigentumswohnungen, Gastronomie und Saunabereich. Bucher hofft, dass die Baubewilligung bereits im Sommer 2009 erteilt wird. tl

Jugendstilhotel Paxmontana kauft Gasthaus

Die 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. tl

Aus dem cahier français

«Schneekanonen sind kein Allheilmittel»

«Gerade angesichts der steigenden Höhengrenze 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

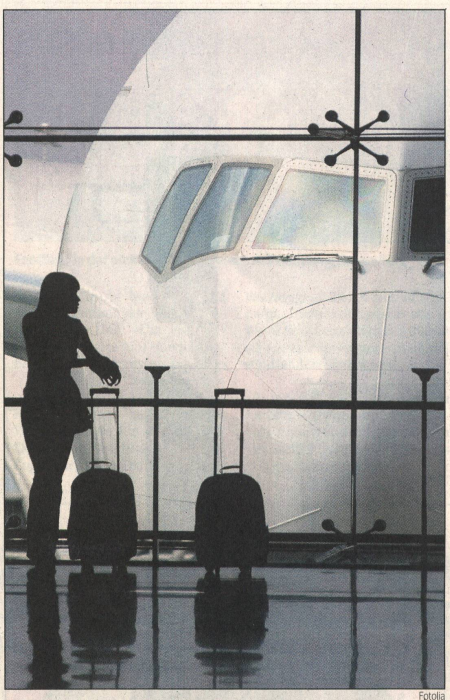
Schengen läuft rund

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 STAMPFLI

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, bei der weltweit gut 130 Vertretungen gleichzeitig auf ein neues System umgestellt werden, sei grundsätzlich mit unbekannten Problemen zu rechnen, sei es auf Seite der Software oder Hardware. Die Applikation verlange ein hohes Mass an Koordination der verschiedenen involvierten Stellen, sowohl im EDA, EJPD als auch bei den Vertretungen selbst, so Nadine Olivieri Lozano. Die EU hatte erst am 27. November grünes Licht für die Schengen-Assoziierung der Schweiz gegeben. Da die Schweiz nun seit dem 12. Dezember zum Schengen-Raum gehört, brauchen Touristen und Geschäftsreisende aus visumspflichtigen Drittstaaten für Reisen in die Schweiz ein Visum, das für alle Schengen-Länder gilt.

> «Alle Vertretungen sind inzwischen in der Lage, Schengen-Visa auszustellen.»
>
> **Nadine Olivieri Lozano**
> EDA-Sprecherin



Fotolia

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 eingeschränkt. Dies hatte dazu geführt, dass einzelne Personen aus Drittwelt- 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.

> «Schwierigkeiten von Touristen bezüglich Schengen-Visa sind mir nicht bekannt.»
>
> **Mario Lütolf**
> Schweizer Tourismus-Verband

Wachsende Volumen stossen an personelle Grenzen

In China, Indien und Russland etwa hätten Schengen-Visa von Schweizer Vertretungen jedoch bereits in der Woche vom 15. Dezember 2008 ausgestellt werden können, erklärte 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 bekundet, so Mario Lütolf.

Der grosse Ansturm aus Asien kommt jetzt erst

Keine Kenntnis von etwelchen 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 Procurement von Kuoni Destination Management, weiss nichts Negatives zu berichten. Allerdings handle es sich um Weihnachten und Neujahr für Reisen aus Asien in die Schweiz um eine «tote 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

Die Anpassung betrifft Artikel 59 Abs. 2 der Seilbahnverordnung. Die Änderung trat am 1. Januar 2009 in Kraft. «Seilbahnen Schweiz bedauert die vorgenommene Änderung», erklärt dazu deren Sprecher Roman Weiss: Die Seilbahnen sowie alle Unternehmen des öffentlichen Verkehrs würden seit 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 gehalten werden.» Aus Sicht von Gregor Saladin, Pressesprecher des BAV, geht es lediglich um eine Präzisierung: «Die Formulierung war missverständlich.»

Fotolia

Für Einseilumlaufbahnen werden Massnahmen verlangt.

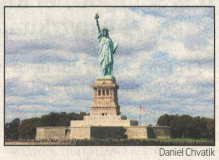
Das BAV nahm nach den beiden Seilentgleisungen im Berner Oberland im letzten Winter alle Einseilumlaufbahnen mit Baujahr vor 2000 unter die Lupe. Bei 80 von ihnen mangelt es an einer oder mehr von vier technischen Einrichtungen, die das BAV nun in einem Massnahmenplan verlangt: eine Drehbegrenzung der 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. dst

Besucherrekord in New York trotz Wirtschaftskrise

New York meldet mit rund 47 Millionen Touristen einen neuen Besucherrekord. Das ist eine Million mehr als ein Jahr zuvor. Zusammen gaben sie die Rekordsumme von rund 30 Mrd. Dollar aus. dst/sda



Daniel Chvatik

Belvita Wellness Hotels mit neuem Auftritt

Der Name der Hotelgruppe wurde von Belvita Alpine Wellness Hotels 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. dst

Auszeichnung für Website von Holiday Check

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

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 Touristien gratis und unbeschränkt mit allen Davoser und Klosterser Bergbahnen. «Wir sind zurzeit im Endstadium der Verhandlungen mit den Bahnen», sagt Hans-Kaspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor von Davos 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-Kaspar Schwarzenbach sieht mit diesem Angebot einem 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 LAGLER

Der Klimawandel wird nicht spurlos am Schweizer Tourismus vorbeigehen. Deshalb hat Schweiz Tourismus (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 liefen 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.

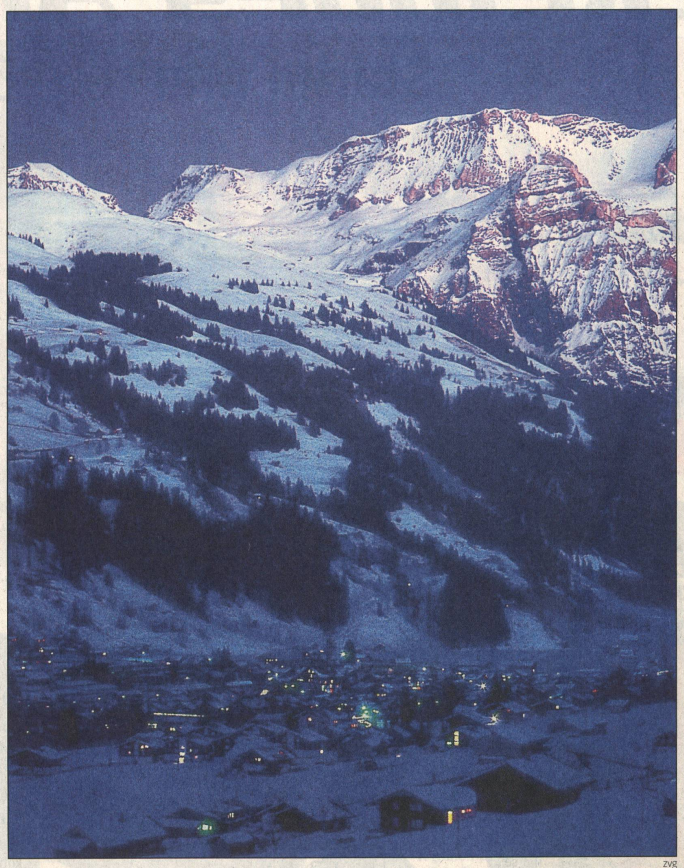
«Es darf beim Thema Nachhaltigkeit nicht nur bei den guten Vorsätzen bleiben.»
Jürg Schmid
Direktor Schweiz Tourismus

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 Sommerkampagne gezielt Naturreisen, die unter anderem in die neuen Naturpärke 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 einige Basisabklärungen machen konnten», gesteht Urs Wohler. Er will aber nicht locker lassen. «Die Jugendherberge bietet ja bereits CO_2-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 Ökologie-Management sein.»



ZVG

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

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 Tourismusfachschule HES-SO im Kanton Wallis.

«Drei Komponenten stehen im Vordergrund», erläutert Urs Wohler, Direktor Engadin Scuol Tourismus. «Die optimale Anreise mit dem öffentlichen Verkehr, die Erschliessung vor Ort und der Tür-zu-Tür-Gepäcktransport.» Vor allem der Gepäcktransport vom Bahnhof ins Hotel oder die Ferienwohnung sei derzeit noch ein Problem, hält Wohler fest. Die Servicekette müsse unbedingt verbessert werden. Konkrete Pläne hegt Wohler bereits für November: «In diesem Monat feiern wir das 10-jährige Bestehen des Vereina-Tunnels. Zu diesem Anlass werden wir sicher ein Package kreieren.» Etwas andere Akzente setzt Jürg Moor, Geschäftsführer Lenk-Simmental 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 mitzunehmen und andernorts wieder abzustellen. Wichtig ist dem Tourismusdirektor auch die Bahnlinie Zweisimmen–Lenk, die aus Rentabilitätsgründen unter Druck ist. Der bernische Grosse Rat befindet im Frühling darüber. «Wir möchten aufzeigen, dass wir die Bahn unbedingt brauchen», so Moor. tl

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 GÜNTERT

Die Nachricht kam selbst für Insider an der Zürcher Goldküste überraschend: Per Ende 2008 ist das leerstehende Ausflugsrestaurant Luft in Meilen von einem deutschen Ölhändler russischer Abstammung gekauft worden. Der bislang unbekannte Investor namens Mikhail Skigin, schrieb der «Tages-Anzeiger», könnte sich vorstellen, aus dem Restaurant (62 Sitzplätze, Saal mit 100, Terrasse mit 150 Sitzplätzen) ein Wellness-Hotel zu machen. «In der Region gibt es zu wenige davon», wird Skigin zitiert.

Experten zweifeln, ob es genügend Potenzial gibt

Tatsächlich ist die Gegend, die als eine der reichsten der Schweiz gilt, schwach bestückt mit Wellness-Hotels. Ob es genügend Potenzial gibt, ist trotzdem fraglich. Maurus Lauber, Leiter Marketing Zürich Tourismus: «Neben dem Dolder Grand und dem Panorama Resort in Feusisberg gibt es zwar noch wenige Wellness-Betriebe am Zürichsee. Doch das alleine muss noch nicht heissen, dass es auch ein grosses Potenzial geben könnte für ein solches Hotel.» Zürich-Gäste, sagt Lauber, verbänden Wellness, wenn schon, eher mit einem Aufenthalt in der Stadt.

«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 Zürich international nicht den Ruf einer Wellness-Destination. Meilen (11 500 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 aber eine Wellness-Anlage im stadtfernen Meilen alleine mit Hotelgästen betreiben lässt, das ist die Frage.» Zumal sich auch im «Lady's First» zeige, dass Hotelkunden nicht automatisch auch Wellness-Kunden seien: «In unserem Hotel etwa funktionieren Beherbergung und Wellness als zwei separate Märkte. Nur mit Hotelgästen alleine liesse sich unser Wellness-Angebot nicht führen; hier sind wir auf lokale Kundinnen angewiesen, vielmals Stadtbewohnerinnen oder Pendlerinnen.» Patrik Rüegg, Leiter Marketing im Panorama Resort & Spa in Feusisberg, sieht für ein zusätzliches Wellness-Hotel in der Region Zürichsee nur Chancen, «wenn sich ein solcher Betrieb stark spezialisiert, etwa auf Anwendungen im Bereich Kosmetik, Medical Beauty oder Medical Wellness.»

Wie weit solche Überlegungen schon gediehen sind, war vom neuen Eigentümer nicht in Erfahrung zu bringen. Mikhail Skigin reagierte weder auf telefonische noch auf Mail-Anfragen.

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, kneife 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. Besser sehe die Situation bei den tierfreundlich produzierten Eiern und dem Angebot an vegetarischen Gerichten aus. sls

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 weiterschenkte, und zwar in Form eines 200 Gramm schweren Schokolade-Steins aus der renommierten Berner Bäckerei Glatz, der stilecht in steingraue Alufolie verpackt und mit einem täuschend echten runden Schildchen versehen war. Wir finden: Eine originelle Idee und eine super Überraschung. eho

Nachruf

Peter Staudenmann ist gestorben

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

John Wittwer

Er führte von 1963 bis 1973 als «Quereinsteiger» das Restaurant Schmiedstube 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 Gastrosuisse. Es sei ihm gelungen, die richtige Distanz zum Tagesgeschäft zu halten und dennoch den Verband mit wesentlichen Projekten nach vorwärts zu orientieren. ck

Prickelndes Angebot

Starke Marken für Ihren Umsatz.

2+1 GRATIS

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

VC/MW 33 cL	PET 50 cL	VC/MW 33 cL	PET 50 cL	PET 150 cL	VC/MW 33 cL	PET 50 cL	PET 150 cL	VC/MW 33 cL	PET 50 cL	PET 150 cL	VC/MW 33 cL	PET 50 cL	PET 150 cL	VC/MW 33 cL	PET 50 cL	PET 150 cL

*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.

Dany Schultheiss/zvg

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

«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 beschreiten.

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.

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 nur 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 Veränderung.

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 erholen wollen. Vor allem Hotelbetriebe und Tourismus-Destinationen, die ein echtes, ehrliches Angebot bieten, werden auch in Zukunft erfolgreich sein.

Werden die internationalen 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 Umsatzeinbussen gerechnet werden. Gleichzeitig können aber mit innovativen Konzepten und kluger Positionierung neue Einnahmequellen erschlossen werden.

Raten Sie den Unternehmern trotz allem zu Zuversicht 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 dieses halten?
Als Reiseland wird die Schweiz ihr positives Image weiterhin behaupten können. Imageeinbussen sehe ich jedoch auf politischer Ebene, im Bereich der diplomatischen Beziehungen.

> «Auch eine Besinnung auf Grundwerte und Kernkompetenzen ist wichtig.»
> **Monice Kissling**
> Astrologin

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.

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 verschiedenste 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. sls

www.madameetoile.ch

Standpunkt

Tourismus im Banne der weltweiten Rezession

GEROLD BÜHRER

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

Zu Beginn des neuen Jahres fragen sich alle Auguren, wie stark sich die weltweite Konjunkturabschwächung 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.

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

Damit die Wirtschaft insgesamt, sowie der Tourismus im Besonderen, letztlich gestärkt aus dieser Rezession hervorgehen, ist nicht ein schlagzeilenträchtiger Aktionismus 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. Abgabenlast 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 gesamtwirtschaftlicher Sicht und insbesondere für den Tourismus keine Alternative zum bewährten bilateralen Weg.

Gerold Bührer, Präsident von Economiesuisse

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 5000 viel Schnee. Zuhause vor der Haustür. Und im Feriendomizil Engadin.
Einen halben Meter hoch türmten sich die Schneewälle entlang dem hervorragend präparierten Winterwanderweg von Pontresina zum Rosseggletscher – 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 urchigen Gasthaus und fuhren dann zurück hoch auf dem Pferdeschlitten, in lustiger, bunt zusammengewürfelter Gesellschaft unter wärmenden Felldecken – was will man da noch mehr?
Ich hatte mich heuer entschlossen, meine Tradition, über die Festtage irgendwohin an die Wärme zu fliegen, für einmal zu unterbrechen. Zum Glück. Es wäre schade gewesen, diese Schneepracht 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 zugefrorener 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 bieten 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.

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

«Wenn ein Mann um drei Uhr nachts einen Heiratsantrag macht, liefern wir Champagner, Kaviar und rote Rosen.»
Hans Wiedemann Direktor «Badrutt's Palace»

Bilder zvg

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

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

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 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 Freestyler so 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. Freitagnacht 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.

Erst 16 Jahre alt: Der kanadische Snowboarder **Sébastien Toutant.**

Auch Olympiasieger **Gian Simmen** zeigt sein Können in Davos.

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

IST schickt 26 diplomierte Tourismusfachleute in die Berufswelt

26 Absolventen der Internationalen Schule für Touristik 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 Diplomfeier 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 Ausbildungsangebot im Tourismus. br

Folgende 26 Absolventen erhielten ihr Diplom: Baracchi Sandra, Baumgartner Monika, Berner Michelle, Costa Gianina, Decurtins Marisa, Flückiger Eva, Frischknecht Marina, Gerber Saara, Graf Beatrix, Hediger Michael, Hertner Aylin, Hoby Cécile, Hofsoy Sarah, Honegger Sonja, Höner Marina Désirée, Kägi Philipp, Keller Annette, Meier Franziska, Ohlsen Yasmin, Rochat Fabienne, Rusch Sylvia, Schmid Katharina, van Hoogevest Ellen, 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/Hôtelière HF». br

Folgende 10 erhielten das Diplom mit Auszeichnung: Stephan Bernhard, Marianne Binder, Ursula Bolliger, Christian Huber, Marco Legio, Brigitte Liechti, Johanna Patana, Thomas Räber, Florian Schmidt und Caroline Thoma. **Weiter haben bestanden:** Ramona Amacker, Matthias Amsler, Simon Appel, Silvia Bach, Sarah Baldamus, Stephan Bernhard, Anna-Lena Bertram, Marianne Binder, Matias Bolliger, Ursula Bolliger, Simone Braun, Valentin Brüning, Fabian Brunori, Bernhard Buomberger, Marius Casanova, Sabrina Daniels, Isabel Susanne Distel, Sandro Domeniconi, Fabian Faraoni, Peter Gärtner, Dante B. C. Genoni, Severin Grewenig, Miksa Gubacsi, Marco Guldimann, Corinne Hauck, Felix Heer, Philip Heilborn, Gabriela Hladikova, Mischa Hollenstein, Christian Huber, Florian Hug, Jacqueline Hürlimann, Ladina Isler, Chet Knecht, Tobias Koch, Jolanda Kundert, Christoph Küng, Nina Künzler, Marco Legio, Brigitte Liechti, Sarah Friederike Liman, Lars Löwen, Jennifer Low, Denise Lützelschwab, Bianca Meier, René Meier, Nina Mensonen-Rechsteiner, Stephanie Möhrlein, Jeannine Mühlebach, Adrian Muster, Kathrin Niederhauser, Linda Ott, Bernadette Isabel Otto, Christian Otto, Johanna Patana, Zeljko Preradovic, Thomas Räber, Mirca Reich, Isabelle Rüegg-Oetiker, Natascha Saner, Ramona Sardella, Manuela Schenker, Claudia Schmid, Mirjam Schmid, Monika Schmid, Daniela Schmidt, Florian Schmidt, Nina Schoch, Silvia Schürch, Paulina Jasmin Schwarz, Doris Schweizer, Melanie Senti, Isabel Siemes, Philip Spirig, Alma Stadler, Samuel Stauffacher, Grégory Steiner, Benjamin Textor, Caroline Thoma, Ursula Thommen, Lucia Torres-Ruiz, Gunilla Tropp, Matthias von Mühlenen, Laura Waechter, Matthias Weber, Eva Welling, Julia Wenger, Fabio Zgraggen.

Von Engelberg nach Wolhusen: Aus für «Axel's»

Der Ansturm bei der Voreröffnung des neu positionierten «Rössli» in Wolhusen war zu viel für den Chef: Gourmetkoch Axel Kirchner erlitt einen Nervenzusammenbruch. Das war Anfang Dezember. Jetzt ist das Logo «Axel's» bereits überstrichen, Der «Rössli»-Besitzer Walter Imbach und Axel Kirchner haben sich getrennt, eröffnet wird jetzt mit Christian Jakob (27, zuletzt bei Jörg Slaschek im «Attisholz»). Kirchner führte zuvor das «Axel's» in Engelberg, das nach seinem Auszug jetzt wieder «Hess» heisst. eho

Sesselrücken

Führungswechsel bei Prodega / Growa Cash+Carry

Bilder zvg

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 Tengelmann und der Metro Group in Deutschland, England und Portugal, wo er die Makro Cash & Carry geführt hat.

Verstärkung für Einstein Congress in St. Gallen

Ab dem 24. April 2009 bietet das Einstein Congress in St. Gallen ein flexibles Raumangebot für 8 bis 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. Auf fünf 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 Departement 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 SAirGroup.

Marina Gastro AG in Lachen wechselt Führung

Geschäftsführer der Marina Gastro AG, **Sven Weber**, übergibt sein Amt per Ende März an **Christoph Hartmann** und **Bettina Römer**. Nach sechseinhalb Jahren verbleibt 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 Mesplède, wechselt mit 60 Jahren in den Ruhestand. Mit Caspar rückt erstmals einen 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 Branche wird ihr hochangerechnet, 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

zvg

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 Aroser Luxushotel er ab Dezember führt, ist ihm bestens vertraut: Bereits von 1999 bis 2004 war er General Manager des Schwesterhotels 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 1996 bis 1999 führte der das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. sls

fokus
htr hotel revue
Nr. 1/2 / 8. Januar 2009

REKLAME

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 SCHLENCZEK

Chefsessel frei. Das kann verschiedene Gründe haben: Berufliche Neuausrichtung 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 fortsetzen? 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 Aufgaben spricht, aber die Kulturkompatibilität 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.»

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

Norbert Thom
Professor an der Uni Bern

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.» Das sei besser als ein Assessment, ist der Consulter überzeugt. Eine «charismatische Übereinstimmung» mit dem, der den Neuen ins Boot holt, reiche nicht, doppelt Liliane Rentsch, Inhaberin Imhotel, Bern, nach, die schon rund ein Dutzend solcher Nachfolgen begleitet hat. «Der Nachfolger sollte auch gut mit dem Küchenchef und dem Chef de 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 der Hase läuft» und mit einer gewissen Bescheidenheit aufzutreten. «Ja nicht am ersten Tag nach dem Motto ‹hier weht nun ein neuer Wind!› auftreten.» Sonst sei der Widerstand der Belegschaft vorprogrammiert.

Allianzen im Betrieb braucht der neue Chef vor allem dann, wenn ein Change angesagt ist. «Es ist so sicher wie das Amen in der Kirche, dass die Führung bei einem Change mit Widerstand rechnen muss», verdeutlicht Thom und rät, Allianzen im Kader zu suchen, die mithelfen den Prozess des Change-Managements in Gang zu bringen. «Sonst bekommt man Fallen gestellt», warnt Thom.

Einen Change könne 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 nicht glaubwürdig.» Für Marianna Herzog, Geschäftsleiterin der «That's it! AG», ist klar: «Ein Vorbild reisst mit.»

Eine Neuausrichtung des Unternehmens bedarf dann zudem einer guten und sauber geplanten Kommunikation. «Der neue Chef muss den Mitarbeitern deutlich klar machen, dass es für den Betrieb gefährlich ist, wenn alles beim Alten bleibt», so Thom.

Zeit zum Reden, Zeit zum Zuhören

Denn der Mitarbeiter interessiere sich vor allem für eines: Was mit ihm respektive seiner Stelle passiert. «Es braucht eine offene Kommunikation und klare Sprachregelungen», betont Beraterin Liliane Rentsch. Der neue Chef müsse unbedingt genügend Zeit für Gespräche einplanen. «Vieles scheitert daran, dass man keine Zeit findet, miteinander zu reden», beobachtet sie bei ihrer Beratertätigkeit. Mangle es an Kommunikation, würden laufend Gerüchte in die Welt gesetzt. Norbert Thom: «Gerüchte sind ein Ersatz für die fehlende offizielle Information.»

«Vieles scheitert daran, dass man keine Zeit findet, miteinander zu reden.»

Liliane Rentsch
Beratungsfirma Imhotel, Bern

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 müsse 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 Aktionsfreiheit 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 rechtzeitig 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 dürfe «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 «ruppig» zugehen, so der Uni-Professor.

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

Nach der Pensionierung Hilfe zur Selbsthilfe in Entwicklungsländern

Wer nach der Pensionierung noch nicht die ruhige Kugel schieben möchte und sein Fachwissen gerne weitergeben will, kann dies bei Swisscontact tun. Die seit 1959 bestehende Entwicklungsorganisation engagiert sich in Entwicklungsländern und Osteuropa unter anderem für die Förderung von KMU. Das Senior Expert Corps von Swisscontact vermittelt dabei pensionierte Fachleute, die ehrenamtlich ihre Erfahrung weitergeben. 600 Experten zählt das Corps, 150 sind jährlich im Einsatz. Besonders beliebt sind pensionierte Führungskräfte aus der Hotellerie: Jeder dritte Einsatz entfällt auf die Tourismusbranche. Bereits auf neun Einsätze, darunter in Tansania, Nicaragua, El Salvador, Bulgarien, blickt der 72-jährige Hermann Sahli aus Solothurn, ehemaliger Hoteldirektor des «Ambassador» in Olten, zurück. Der letzte war vor einem Monat im Kosovo. Noch so zweimal möchte er gehen. Sahli 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 Sahli überzeugt. Und Sprachkenntnisse, idealerweise Englisch und Spanisch. Sahli 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

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

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.

Bilder Alain D. Boillat

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

Draht zum Bund: Kämpf nach Keller

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

CHRISTINE KÜNZLER

Richard Kämpf, das schwierigste Dossier, das Ihnen Peter Keller hinterlassen hat?
Die Konzipierung von Innotour. Es geht um die Frage, in welcher Form das befristete Gesetz zur Förderung der Innovation im Tourismus, das Ende 2011 ausläuft, weitergeführt werden kann.

Wie charakterisieren Sie Ihren Vorgänger?

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

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 Mitarbeitenden im Seco in Ihr Boot geholt?
Ich bin sehr positiv und interessiert aufgenommen worden. Meinen zum Teil langjährigen Mitarbeitenden habe ich gesagt, dass ich von ihrem Wissen profitieren möchte. In persönlichen Gesprächen zeigte ich ihnen auf, wo es Anpassungen gibt – nicht weil sie etwas nicht gut machten, sondern weil ich anders arbeite.

Ihr wichtigstes Ziel für die nächsten fünf Jahre?
Die drei Förderinstrumente Innotour, Schweiz Tourismus und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit strategisch weiterzuentwickeln.

Welches ist die grösste Hürde, um dieses Ziel zu erreichen?
Ich denke, es ist die Komplexität des Tourismus-Systems Schweiz, von der politischen Ebene bis hin zum Zusammenspiel Politik und Wirtschaft.

> «Ich war bestrebt, möglichst unbürokratisch touristische Initiativen zu unterstützen.»
> **Peter Keller** Leiter des Instituts für Tourismus der Uni Lausanne

Peter Keller, ein Satz zu Richard Kämpf ...
Ich habe ihn im Gespräch als jungen, dynamischen und für die Anliegen des Schweizer Tourismus offene Persönlichkeit kennen gelernt.

Was war Ihr wichtigstes Ziel?
Es mag banal tönen – ich war bestrebt, möglichst unbürokratisch Initiativen aus touristischen Kreisen zu unterstützen und mich im Rahmen meiner Möglichkeiten für tourismusfreundliche Rahmenbedingungen einzusetzen. Es war für mich eine Freude, das Amt in einer Phase des starken Wiederaufschwungs des Schweizer Tourismus und mit der Überzeugung zu verlassen, dass die Tourismuspolitik des 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 AIEST, 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

David Adair

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

«Hanspeter Danuser ist ein Mann mit aussergewöhnlichem Charisma», sagt CEO Ariane Ehrat: «Wir beide haben im Grunde keinen Generationenwechsel vollzogen. Persönlicher Umgang mit potenziellen Kunden ist enorm wichtig, er bleibt ein Mittel in einer Vielfalt von Kanälen», versichert sie. «Aber der Ansatz des Marketings hat sich völlig verändert.» Das sei Folge der «wechselseitigen Wirkung zwischen dem gesellschaftlichen Wertewandel und dem technologischen Wandel». Wichtigstes Ziel sei es, binnen fünf Jahren eine Gedanken-Assoziation bei potenziellen Gästen zwischen dem «excellenten, glamourösen St. Moritz» 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 fühle sich «entlastet von operativem Krimskrams, kann an Tempo noch zulegen und informelle Wege gehen», sagt Hanspeter Danuser. Er hat ein Beratungsmandat der Destination 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 Ferien-destination der Alpen in Sachen Bekanntheit, Markenwert und Wertschöpfung».

zvg

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

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.

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 Toursimus.

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» launchten, war Scuol 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 Vorgängerin als «agiles, dynamisches, lebensfrohes Naturtalent». Und Eva Brechtbühl sagt über ihren Nachfolger: «Martin Nydegger ist ein sehr menschlicher, teamorientierter und dynamischer Mensch, der andere begeistern kann.» Und gerade die Teamfähigkeit schrieb 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 immer dem Zeitgeist entsprechend zu kommunizieren.»

Alain D. Boillat

Die Vorgängerin: **Eva Brechtbühl lancierte Enjoy Switzerland. Nach 37 Jahren Schweiz Tourismus ging sie in Pension.**

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 Geschäftsleitung 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.» Nydegger ist vom Marktvorteil 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.

zvg

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

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

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

zvg

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 Gebirgstalschaft.

> **«Mein wichtigstes Ziel: Sicherung der Arbeitsplätze und Wohlstand für die Talschaft.»**
> **Leo Jeker**
> Bisheriger CEO Savognin-Bergbahnen

Was ist Ihnen nicht gelungen?
Den Grossteil meiner realistischen Ziele konnte ich mit meinem Team realisieren. Die anderen Projekte sind so vorbereitet, dass sie umgesetzt werden können, vorausgesetzt, die Rahmenbedingungen stimmen.

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

Leo Jeker, Sie gelten als Beschneiungspapst. Gäbe es ohne 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 beziehungsweise 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 breites touristisches Know-how.
Vendelin Coray: Er ist eine grosse Persönlichkeit mit Visionen, ein Kämpfer, der seine Ziele umsetzt.

> **«Ich möchte die Projekte umsetzen und die Unternehmung auf Wachstumskurs halten.»**
> **Vendelin Coray**
> Neuer CEO Savognin-Bergbahnen

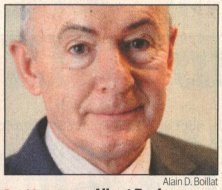
Leo Jeker, was soll Vendelin Coray in den nächsten fünf Jahren erreichen?
Er kennt den Businessplan, und ich denke, er ist erreichbar, wenn die wirtschaftlichen Bedingungen intakt sind. Wichtig scheint mir vor allem die Fortsetzung und der Weiteraufbau der Vernetzung aller Angebote, und dass Savognin 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.

Bachmann und Meili: Konsens gegen die «moderne Kälte»

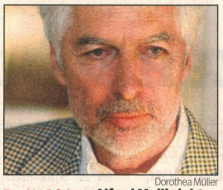
Das Hotel National hat laut WEF-Gast Bill Gates «das gemütlichste Restaurant von Davos». Ex-Besitzer und Hotelier Albert Bachmann und «National»-Käufer Alfred Meili sehen das ganze Hotel auf der von Gates gewürdigten Linie.

KARL JOSEF VERDING



Alain D. Boillat

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



Dorothea Müller

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

«Es gibt eine internationale Kundschaft, 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

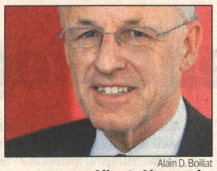
«Er ist ein erfahrener Mann in der Hotellerie», attestiert der bisherige Besitzer und Leiter des «National», Albert Bachmann, dem Zürcher Immoblien-Investor Meili, dem auch drei Hotels in Zürich sowie das Davoser «Esplanade», 400 Meter vom «National» gehören. Meili hat Corinne und Martin Koepfli vom «Esplanade» auch als neue Direktion 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: «Mehr als ein Jahr lang nahm 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 Begehren wurde auf Anhieb bewilligt.» Bis in 20 Jahren, sieht Albert Bachmann das an Alfred 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: mehr als 4000 Quadratmeter Land.» Das «National» sieht Meili «im Mittelfeld der künftigen Hotellerie in Davos: mit hohen Räumen, Stuckaturen, viel Gemütlichkeit, nicht die etwas moderne Kälte.» Es gebe «Aufbruchstimmung 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.

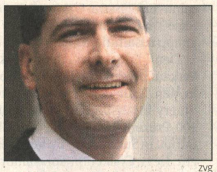
BARBARA RÖELLI



Alain D. Boillat

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

Bis Ende 2007 führte Alberto Vonaesch die beiden Organisationen in Personalunion. Nun werden St. Gallen Bodensee und Ostschweiz Tourismus separat geleitet. Boris Tschirky ist Direktor St. Gallen-Bodensee Tourismus und Urs Emch leitet Ostschweiz Tourismus. Obwohl aus Vonaeschs Sicht die Teilung nicht der heutigen Entwicklung des Fusionierens entspricht, wirke sie sich positiv aus: «Damit konnte man ein politisches und ein Mentalitätsproblem lösen.» Blickt er 20 Jahre voraus, soll sich die Destination St. Gallen-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 polemisiert hat.» Alberto Vonaesch amtet jetzt im Mandat als Geschäftsführer des «Milestone Tourismuspreis Schweiz» der htr hotel revue.



zvg

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

zvg

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

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

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

Alain D. Boillat

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

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

Geht es um die Ziele, sind sich der abtretende CEO der Aare Seeland Mobil (ASM), Ueli Sinzig, 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 Transportwesen schweizweit die grösste Diversifikation.» Es gab aber auch Projekte, die sich nicht nach Wunsch realisieren liessen: «Cargo Domicil wurde national eingestellt, obwohl wir schwarze Zahlen geschrieben haben. Eine Linie im Busbereich, für die wir uns beworben hatten, haben wir nicht bekommen. Das schmerzte», blickt Sinzig zurück. Doch er könne seinem Nachfolger ein gut bestelltes Haus übergeben: «Wir sind das einzige Bahnunternehmen der Schweiz, das zwei Bahnlinienverlängerungen in petto hat, eine nach Oensingen, eine in Biel. Neue Buslinien und eine Reihe von Investitionen sind bereits geplant.» Etwas aufzubauen liege ihm eben, zieht Sinzig nach 30 Jahren Bilanz.

> **«Ich möchte die starke Unternehmung auf sicheren Geleisen in die Zukunft führen.»**
> **Fredy Miller**
> Neuer CEO Aare Seeland Mobil

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 lobende Worte füreinander. «Ein umsichtiger Vordenker und souveräner Stratege, der die Energie des wilden 68ers nie verloren hat», sagt Fredy Miller über Ueli Sinzig. Und Sinzig sieht seinen Nachfolger als «begeisterungsfähige, gut vorbereitete Unternehmerpersönlichkeit, 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 unternehmerischen Gene.» Ansonsten werde er seinen eigenen Stil pflegen. «Ich versuche, sein bestehendes Werk zusammen mit dem Verwaltungsrat und den Mitarbeitern bestmöglichst 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 Mitarbeitenden jedoch genügend Spielraum einräume, um Eigenverantwortung leben zu können. «Ich habe von der gesamten Führungscrew und von den Mitarbeitern, die ich kennen lernen 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 M obil in 20 Jahren? Sinzigs Vision: «Die beiden Bahnverlängerungen sind realisiert. Die Drei-Seen-Schifffahrt 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.»

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.

ELSBETH 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 domizilierte Hess Group zum global agierenden Weinunternehmen mit einem 90-prozentigen Engagement im Ausland. «Es war ein Riesenschwenker», blickt Max Lienhard als Verwaltungsratspräsident auf diese Zeit zurück. Er tut es zufrieden. Denn im Nachhinein erwies sich der Verkauf des Paradepferds 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 Henniez, die ein paar Jahre später denselben Schritt taten», blickt Max Lienhard zurück.

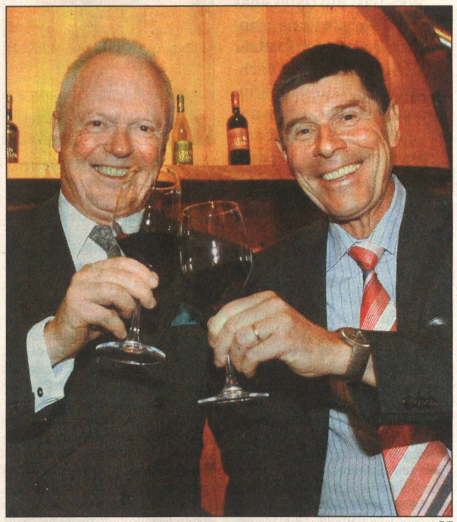
> **«Den Verkauf von Valserwasser verstand damals keiner. Der Zeitpunkt war goldrichtig.»**
> **Max Lienhard**
> Abtretender VR-Präsident Hess Group

Firmenchef Donald Hess hatte einen solchen radikalen Wechsel bereits einmal initiiert, in den Sechzigerjahren, als er als Jungunternehmer die familieneigene Bierbrauerei Steinhölzli umstrukturierte und von Bier auf Wasser wechselte. «Wichtig ist: Erkennen der Situation, überlegen, handeln», fasst Donald Hess seine Erfolgsstrategie kurz und knapp zusammen.

> **«Wichtig für den Erfolg ist: Erkennen der Situation, überlegen, handeln.»**
> **Donald Hess**
> Chairman Hess Holding

Den Erlös aus dem Valser-Verkauf 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 Weinwelt. Als «logische Konsequenz», so Donald Hess, wurden zuerst die Münsterkellerei und jetzt, per 1. Januar 2009, auch die Blausee AG mit dem Hotel Blausee verkauft – 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 Restaurantliegenschaften jedoch in Bern-Liebefeld. Nun wird der Verwaltungsrat verstärkt und in Ressorts aufgeteilt. Das Ziel bleibt dasselbe: Der Aufbau und Ausbau des internationalen Weingeschäfts.



zvg

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.

THERES LAGLER

E r ist ein 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 Naturell der beiden aus, die Gemeinsamkeiten, aber auch Unterschiede aufweisen. Walter Steuri stieg bereits 1975 bei den Jungfraubahnen ein. Er zog als Finanzchef im Hintergrund die Fäden. 1994 wurde er dann zum Geschäftsvorsitzenden gewählt. Auch Urs Kessler ist schon lange mit den Jungfraubahnen verbunden. Er arbeitet seit 1987 für das Unternehmen. Als Marketingleiter standen bei ihm aber der Aufbau der Märkte in Asien und die Organisation von Events wie Snowpen-Air und Kick-off Euro 2008 im Vordergrund. Etwas 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 klärte hingegen immer ab, wem ich eine Aufgabe delegieren kann, um Spielraum zu gewinnen.»

> **«Mein oberstes Ziel war immer, das Unternehmen wirtschaftlich erfolgreich zu führen.»**
> **Walter Steuri**
> Ehemaliger CEO der Jungfraubahnen

Keine Hauruck-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 aufzugleisen», 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. Starnacht 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 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 verstanden wissen. «Als börsenkotiertes 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.

> **«Ich möchte aus den Jungfraubahnen ein Premium-Produkt mit zehnmonatiger Hochsaison machen.»**
> **Urs Kessler**
> Neuer CEO der Jungfraubahnen

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 integrieren lässt.» Punkto Destinationsbildung blickt Urs Kessler noch viel weiter. Eine Dachmarke Bern-Jungfrau mit den starken Destinationen als Submarken wäre für ihn im weltumspannenden Marketing zukunftsweisend. Dass der Brand «Jungfraujoch – Top of Europe» auch in 15 Jahren zu den weltweit stärksten gehören wird, davon ist er ohnehin überzeugt.

Alain D. Boillat

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

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. tl

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. Boillat

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 wichtiges Ziel ist, Solothurn national bekannt zu machen.

Jürgen Hofer, wie wollen Sie das erreichen?
Auf verschiedenen Ebenen. Ich möchte dazu beitragen, 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 Vernetzens, so will ich mit anderen, beispielsweise mit dem Drei-Seen-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?
Solothurn hat leider keine Casino-Bewilligung erhalten. Auch nicht bekommen haben wir die Hinweistafeln auf der Autobahn, die nach Solothurn weisen. Optimieren liesse sich die Kommerzialisierung von Solothurn Tourismus. Was die Zusammenarbeit mit dem Kanton betrifft, die sehr unbefriedigend war, zeichnet sich jetzt Morgenröte ab: Seit September wird die kantonale Tourismusorganisation operativ von uns betreut.

Jürgen Hofer, was erachten Sie als grösste Herausforderung?
Eine schwierige Frage … Ich denke, alles hängt davon ab, die touristischen Leistungsträger zu überzeugen und ins Boot holen zu können. Darüber hinaus ist die Arbeit gegen innen sehr wichtig. Zwar hat sich das Tourismusbewusstsein der Solothurner in den letzten Jahren entwickelt, doch es steht insbesondere in der Politik noch viel Überzeugungsarbeit an.

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 Destination Drei-Seen-Land – mit Ausnahme von Solothurn – generieren über die neue Regionalpolitik viel Geld. Glücklicherweise werden wir aber trotzdem integriert.

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 zielorientiert 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 1400 Stadtführungen pro Jahr sprechen für sich.
Hofer: Solothurn – Stadt des Rocks und des Barocks.

Wir präsentiert 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 bescheren. Das Projekt von Herzog & de Meuron sieht beim jetzigen Campingplatz an der Aare eine Hafenanlage à la Port Grimaud 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 Agglomerationsgemeinden zusammengewachsen. Im Westen wird Solothurn mit seiner neuen Wasserstadt, mit einem neuen grossen Kongresshaus und mit seinen vielfältigen Freizeitangeboten ein absolutes USP haben. So wird Solothurn im Konzert der mittelgrossen Schweizer Städte touristisch mithalten können.

REKLAME
Valentine®
Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger ?
www.bertschi-valentine.ch

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.

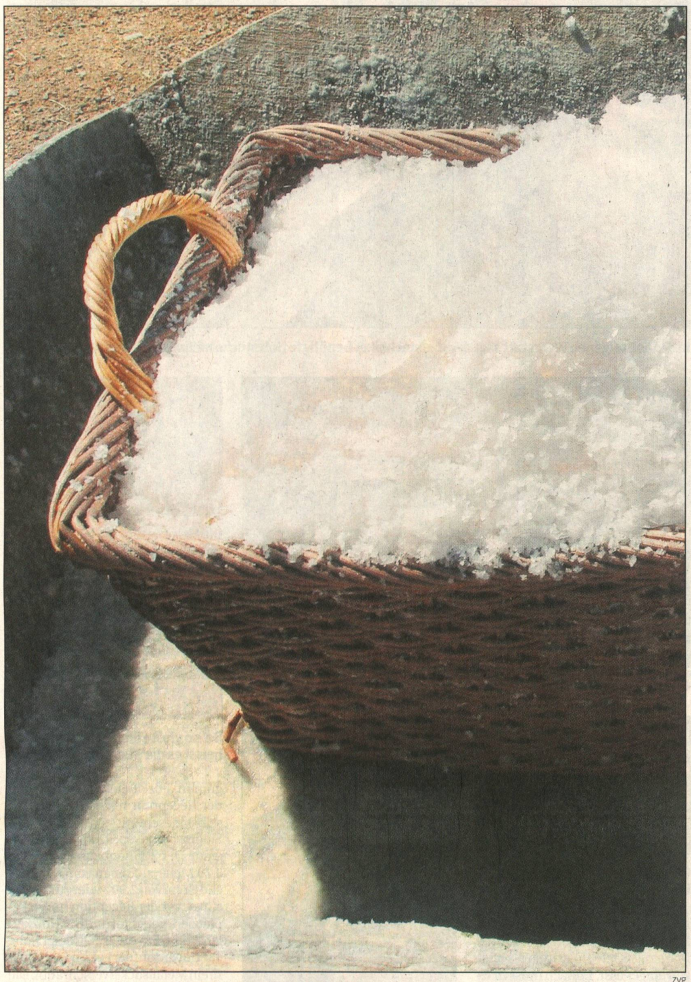
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

dolce vita

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

Kinderkochkurs
Im Kochstudio der Neuenschwander AG in der Berner Gemeinde Grafenried lernen Schüler gekonnt kochen.
Seite 19



zvg

Königin der Gourmetsalze: Frisch geschöpftes Fleur de Sel.

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

Bei Gault Millaus «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 Macadamianüsse und hausgemachte Grissini zum Gedeck. Warum Salz aus Hawaii? «Es präsentiert einfach gut», sagt der Senkrechtstarter, «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 Rauchsalz 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 Schubeck oder Ingo Holland, haben eigene Gewürz- und Salz-Kollektionen auf den 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 Aufstöbern und Kreieren von Gewürzen, Gewürzmischungen, Salzen und Saucen zu widmen. Bei ihm ordern Spitzenköche Ausgefallenes wie Schokoladensalz oder gesalzene Schokolade.

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 ausgefallenen Salzen von Südafrika bis Australien suchten.

Einheimische Produzenten haben sich vom Salzfieber anstecken 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 sicheren Imagegewinn – und das lässt man sich gern etwas kosten.

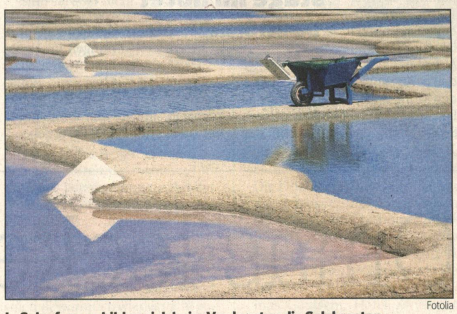
Jahrtausendelang haben Salzproduzenten darum gerungen, reines, nicht klumpendes Salz herzustellen. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts ist dies der amerikanischen Morton Salt Company, dem heute grössten Salzproduzenten der Welt, gelungen. «Mortons Idee hatte so sehr Erfolg, dass die heutigen Konsumenten 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 Retrosalze, 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 sich der Salzkonsum ohnehin nur im Bereich von wenigen Gramm pro Tag. Im Endeffekt besteht jedes Salz, auch das teuerste und rarste, 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 Steinsalz aus einem verlandeten Urmeer.

Fleur de Sel bleibt die Königin der Edelsalze

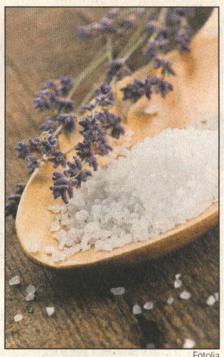
Im Geschmack freilich offenbaren sich Unterschiede. Die feinen Nuancen können für den geschulten Gaumen Welten ausmachen und je nach Herkunft eines Salzes von bitter, scharf, süss, mild, beissend, würzig, rassig, blumig, rauchig bis prickelnd reichen und im Geschmack an Metall, Stein, Erde oder eine 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 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 wird das Salz an der Sonne getrocknet und gesiebt. Eine archaische, aufwendige Methode, die an der Atlantikküste und im Mittelmeerraum gang und gäbe war. Dank dem Trend zum Gourmetsalz erleben manche Küstenabschnitte, wie an der Algarve, in der Guérande, auf dem Peleponnes, 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.



Fotolia

In Salzpfannen bilden sich beim Verdunsten die Salzkrusten.



Fotolia

Knuspriges Fleur de Sel hat ein elegantes Aroma.

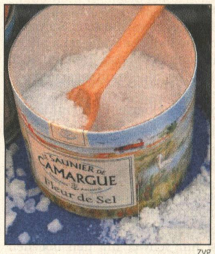
zvg

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

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



zvg

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

2. Hawaiian Black Sea Salt: Schwarze Salzkristalle aus dem Pazifik, die von den Hawaii-Inseln stammen. Die Farbe verdanken sie dem Zusatz hochreiner Aktivkohle. Es passt zu Grilladen, Gebratenem, Jakobsmuscheln, Gemüse. Wegen seiner leichten Feuchtigkeit ist es für Mühlen ungeeignet. Es gibt auch rotes Hawaiisalz, das mit roter Alaea-Tonerde vermahlen wird, sowie grünes, das Bambusblätter-Extrakte enthält.

3. Bleu de Perse/Blaues Persisches Salz: Iranisches 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. Murray River Salt: Rosa- bis orangefarbene Solesalzflocken aus dem australischen Murray River, deren Farbe von Algenfarbstoffen stammt. Zart, zergeht auf der Zunge, gutes Tafelsalz. Nicht für Mühlen und Streuer geeignet.

5. Salish Alderwood Salt: Pazifisches Meersalz, das über Roterlenholz geräuchert wird. Es besitzt einen klaren Rauchgeschmack und eine dunkle Färbung. Der Begriff Salish stammt von den Indianern Nordwestamerikas, die Fisch und Fleisch mit Roterlenholz räucherten. Das Salz macht sich gut zu grilliertem Fisch, Fleisch, Eiern, Tomaten.

Aktivkohle macht das Hawaii-Salz schwarz und bekömmlich.

Alain D. Boillat

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 Pandschab (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.

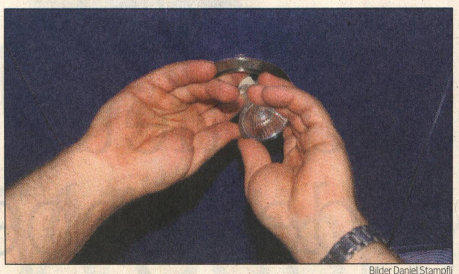
8. Maldon Sea Salt: Delikate, knusprige, milchig-weisse Meersalzflocken aus Südengland, die man leicht zwischen den Fingern zerreiben kann und besonders zu Foie gras, Salat und Fisch passen. is

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

Für jede Panne eine Lösung

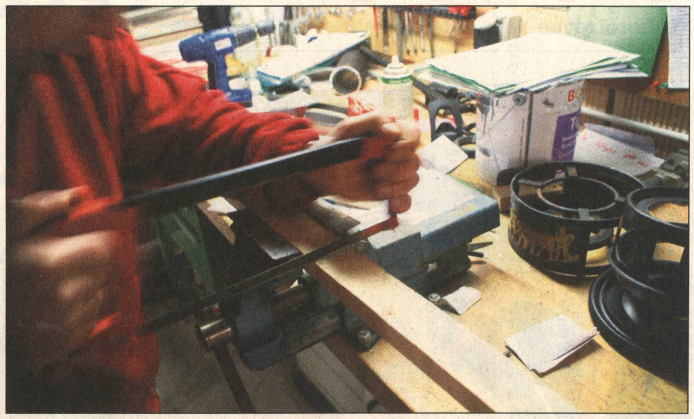
Serie Defekte Halogentrafos ersetzen, leckes Urinal abdichten, grosse Weihnachtstanne stellen. Der im Post Hotel in Weggis beschäftigte Haustechniker muss vielseitig begabt sein.

DANIEL STAMPFLI

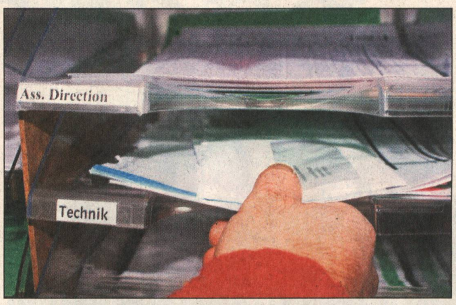


Bilder Daniel Stampfli

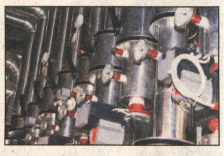
Die Halogenlampe wird in die Garderobenabdeckung montiert.



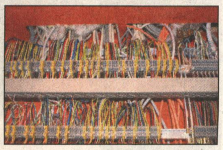
In der hauseigenen Werkstatt sägt der Haustechniker benötigte Holzstücke millimetergenau zu.



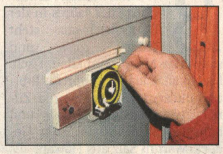
Offerten und Lieferscheine werden behändigt und bearbeitet.



Die Heizungsanlage ist ein komplexes System.

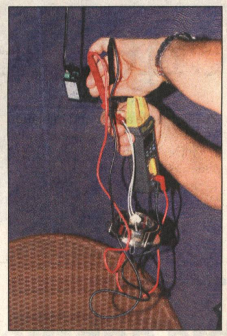


Bei so vielen Elektroleitungen heisst es die Übersicht wahren.



Die elektronische Zeitschaltuhr muss neu eingestellt werden.

Ohne passende Werkzeuge geht hier gar nichts.



Nicht die Halogenlampe, sondern der Trafo ist defekt.

stage im hotel
Daniel Stampfli als Haustechniker

Eine Mischung aus Schreiner, Elektriker, Monteur und Hauswart – aus diesem Holz sollte ein idealer Hotel-Haustechniker geschnitzt 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 dereinst eine Lehre als Carrosseriespengler absolviert und danach in den Bereichen Lüftungsmontage, Stahlbaumontage, Zimmerei und Fahrzeugbau gearbeitet. Also ein Handwerker durch und durch.

«Was auch immer du dir vornimmst, es kommt in der Regel jeweils anders», so Imfeld lakonisch zum Aufgabenplan, den er für sich jeden Morgen erstellt. Beispiel gefällig? Am ersten Morgen meines Stages steht das Aufräumen der Werkstatt auf dem Plan. Doch kaum damit begonnen, läutet Bruno Imfelds Telefon. «Die Türe des Zimmers 3016 schliesst nicht mehr», meldet das Zimmermädchen. Schraubenzieher, Zange, Wasserwaage sowie Kleinmaterial wie Schrauben und Unterlagscheiben fassen und ab geht's zum Zimmer 3016. Die Türe hängt leicht schräg nach unten. Da Unterlagscheiben unter dem unteren Scharnier für die Korrektur nicht ausreichen, muss der Einschnitt im Türrahmen mit einer Metallfeile nach unten vergrössert werden. Der Schaden ist behoben, die Türe schliesst wieder korrekt.

Hotelgäste sowie Bewohner der oberen Wohnungen im Haus beschweren sich über zu hohe Raumtemperaturen. Am Computer korrigiert Imfeld die Temperatur entsprechend leicht nach unten.

Danach folgt die täglich einmal fällige Kontrolle des Hallenbad-Wassers bezüglich Temperatur, Chlorgehalt und PH-Wert. Schon wieder läutet Bruno Imfelds Telefon. Notfall in der Herrentoilette: Von einem Urinal läuft Wasser auf den Fussboden. Es heisst Wassereimer, Aufwischtücher und Latexhandschuhe fassen. Das leicht lose Siphon am Urinal wird abmontiert. Die Dichtung ist okay, also Siphon reinigen und wieder festmontieren. Test: Wasser laufen lassen und siehe da, das Urinal ist dicht.

Erste Meldung am folgenden 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 muss mit Kitt befestigt werden. Zum Anziehen des Kitts werden auf Mass zugesägte Holzlatten als Stützen eingepasst. Danach muss in einem Gästezimmer eine Badezimmer-Beleuchtung repariert werden, da es bei jedem Einschalten die Sicherung rausschlägt.

Am nächsten Morgen stehen die Weihnachtsbäume auf dem Programm. 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 der 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, schlüpfte ich als Erstes in die Klompen, meine heissgeliebten, speziell für mich angefertigten, Holzschuhe. Über das Kopfsteinpflaster der Kaiserstrasse klappernd, begleitete ich anschliessend meine Grossmutter zum Fischhändler. Dort begutachtete meine Oma die Fischauswahl kritisch, obwohl ihre Wahl wie immer auf die prächtigen, riesigen Weissen Heilbutte fiel.

Meine Grossmutter wählte den grössten Heilbutt mit den dicksten Filetstücken aus. Über die Fischtheke lehnend, erklärte sie dem Fischhändler, welches schöne weisse Filetstück er herausschneiden musste. Auf Omas grossem Kochherd wurde zuerst eine reichhaltige Fischbrühe aus dem gewaltigen Fischkopf mit dem riesigen Maul und mit allerlei Wurzelgemüse 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 abgebunden, 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, 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 tiefere Gewässer zurückzieht, lebt er hauptsächlich von Tiefseegarnelen. Daher schätzen die Fischkenner den Weissen Heilbutt besonders während der kalten Jahreszeit, dann ist sein Fleisch ausgesprochen delikat.

Schon bei den Jungfischen von nur etwa zwölf Zentimeter 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 laicht ein weiblicher Heilbutt bis zu drei Millionen Eier ab. Der ausgewachsene Weisse Heilbutt ist ein wahrer 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 südarktischen Küstenwassergebiete 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 wird der Heilbuttfang hauptsächlich mit Langleinen betrieben, die hinter den Fangschiffen hergezogen werden. Das langsame Wachstum des Heilbutts verbunden mit seiner späten Reife hat dazu geführt, dass viel zu viele unreife Fische angelandet wurden. Besonders in der norwegischen Fischerei sind deshalb Schonmassnahmen eingeführt worden wie etwa das Festlegen von Laichschongebieten und Mindestfangmassen. Darüber hinaus wird der Weisse Heilbutt in Norwegen erfolgreich in der zukunftsweisenden Bio-Aquakultur gezüchtet um der grossen Nachfrage zu begegnen.

Bilder zvg

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

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.

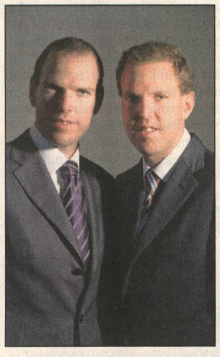
Die neue Generation bei den Gastgewerbeunternehmen

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.

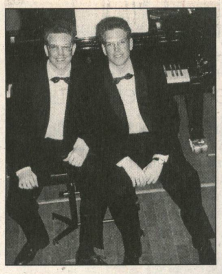
Das stand bei ihnen nicht auf dem Plan, bestätigen die Manz-Zwillinge, die adrett und in blauen Hemden mit Manschettenknöpfen ihren Tee trinken. Und während Michael in russisch schnell ein Telefon beantwortet, sinniert Alexander über die hohe Kunst, einen traditionellen Betrieb mit modernen Einflüssen zu verbinden. Das betrachtet er als schwierigste Aufgabe, seit sie vor knapp zwei Jahren die Geschicke der Familienfirma übernommen und wie die Candrian Catering oder die Bindella AG die nächste Generation bei den Zürcher Gastgewerbeunternehmen miteingeläutet 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 Verständnis 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 erarbeiten müssen, betonen beide. «Es war zum Teil sehr mühsam», gibt Michael unumwunden zu, und die Geschäftsübergabe erfolgte auch im Hause Manz nicht ohne Zwischentöne. «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 er eine Marketing-Idee habe, löchere ihn sein Bruder zuerst einmal mit Fragen, bevor er Ja sage, erklärt Alexander. Mit solchen «neuen» Ideen hätten sie sich bei ihren Eltern schon durchsetzen müssen.



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



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

Manz Privacy Hotels 120-jähriger Familienbetrieb

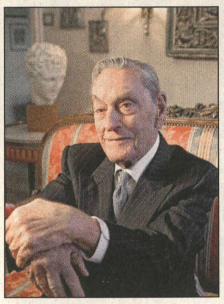
Den Grundstein für die Hoteldynastie hat **1889 Urgrossvater Caspar Manz** gelegt: Er übernahm das heruntergekommene Hotel St. Gotthard in Zürich und noch ein paar Häuser darum herum, und zwar bevor in der Nähe der Bahnhof entstand – ein cleverer Schachzug. Unter seinem **Enkel Caspar E. Manz** wurde das Familienunternehmen zum Multi mit über 50 Betrieben. 1989 überschrieb Caspar E. Manz die Firma seiner zweiten **Frau Ljuba**. Unter der – in Gastrokreisen als eigenwillige und polarisierende Persönlichkeit bekannten – 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. fee

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 nehme staunend 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. Totale Vereinsamung, 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 untertreibst 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 aufgegeben zu haben.

Diesmal sehr zur 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: Verantwortungsbewusstsein beispielsweise. 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 Mitarbeitende persönlich zu grüssen. Und Michael führt die Jahresgespräche, und zwar mit allen, erklärt er, mit jeder Küchenaushilfe, 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.



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

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

Nach nur fünfmonatiger Umbauzeit wurde vor wenigen Wochen eröffnet: Die legendäre «Helvti-Bar» am Zürcher Stauffacher, die von Stefan Roth und Architekt Leopold Weinberg geführt wird, heisst nun neu 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 nordischem Charme und unterschiedlichen Grundrissen (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 Wettkämpfe: 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

zvg

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

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, Bagatello, Peach Weber, das GlasBlasSing-Quintett, Philipp Fankhauser, Pippo Pollina & 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

«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 nachliesse?» Aber die Nachfrage lässt nicht nach. Seit fast zehn Jahren schon hält der Hype um 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».

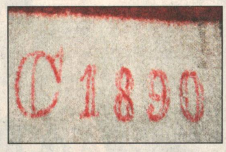
Manchmal begegnen Hans-Jörg Karlen auf seinen Einkaufstouren die eigenen Produkte wieder. Lederriemen für Gewehre zum Beispiel, in denen sich sein Vater Titus mit dem Brandstempel verewigt hat. Sein Sohn kauft sie zurück und macht Gurte für die Taschen daraus. Titus Karlen ist seit Jahrzehnten in Törbel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

Armeegürtel von Karlen senior.

Armee produziert. Gewehrriemen, Gürtel, Rucksäcke.

Karlens hatten zur richtigen Zeit die richtige Idee

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



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 Karlens 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 Nationalsymbol, und plötzlich waren auch die Taschen aus Törbel bekannt.

Bilder Claudia Diemar

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

Die Karlens 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 fürs Handy oder den iPod. Ausserdem hat das Schweizer Kreuz Konkurrenz bekommen. Vom roten Stern nämlich. Zitiert werden damit die Walliser Sterne im Kantonswappen. 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 anfingen, 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 klappt 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 Kundschaft 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 grell 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.»

ANZEIGE

Jöhris Klassiker und Dittrichs Ideen ergeben ein Werk

Eigentlich wollte Roland Jöhri, 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:

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

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

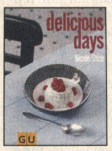
Küchenklassiker wurde vollständig überarbeitet

Das Wälzen dieses Buches ersetzt glatt jedes Krafttraining: 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. fee

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 Foodblogszene 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



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

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

impressum

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Theres Lagler Berger/tl (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français). Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk; Simone Leitner Fischer/ sls, Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Praktikantin: Barbara Roelli/br
Online Redaktion: Melanie Roth
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen.
Verlag Leitung: Barbara König; Assistentin: Delia Piscopo; **Stelleninserate:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08, verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

Kontakte **Adresse:** Monbijoustrasse 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.

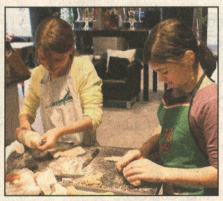
Bilder Franzisco Minan/zvg

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 Schinkengipfeli.

Eine Profiküche für kleine Chefs

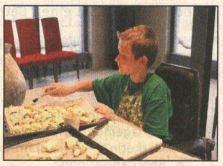
In ihr schickes neues Kochzentrum lädt die Firma Neuenschwander in Grafenried auch Schulklassen der Region ein. Ein spezieller Kochkurs.

ELSBETH HOBMEIER

Ein Schüler wollte das Rüebli gleich mit Stumpf und Stiel in die Pfanne schnetzeln. Und der andere malte ein Blech voll Schinken- und Gemüsegipfeli derart hingebungsvoll mit Eigelb an, dass seine Schulkameraden schon um ihr «Zmittag» fürchteten. 18 Kinder zwischen elf und dreizehn Jahren vertauschten einen Mittag lang ihr 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 sie aus Italien und Spanien importiert und in der Schweiz vertreibt. «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. «Keinerlei Berührungsängste» stellte auch Gourmetkoch Fredi Boss (17 Gault-Millau-Punkte, bisher «Meridiano» Bern, neu «Lueg» 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.

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 schnetzeln.

ANZEIGE

Anzeige

liegenschaften

HESSER
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

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für unsere Kundschaft 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 15 57 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06

293

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

Le restaurant est situé en bordure du lac dans une bâtisse 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

Totalliquidation infolge Geschäftsaufgabe

Hotel Hertenstein, Weggis

- Donnerstag-Samstag, **08.-10. Januar 2009**, täglich öffentliche Liquidation
- Montag und Dienstag, **12. + 13. Januar 2009** jeweils von 10.00-16.00 Uhr

Sämtliche **Hotel- und Restaurantausstattung** wird zu günstigsten Preisen, gegen Barzahlung, sofortiger Wegnahme und ohne Nachwährschaft veräussert.

Auskunft unter 041 390 14 44 oder detaillierte Liquidationsliste mit Fotos unter www.hotelhertenstein.ch

126

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 Gastrosophen 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 Rupf · Brünigstrasse 20 · CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 220 2000 Fax · +41 41 220 2001
walter.rupf@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch

89

aus- und weiterbildung

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEIN BERATER 2009
START
Montag, 9. Februar 2009
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 1/2 Prüfungstag, berufsbegleitend
CHF 2'990.–
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTRO SUISSE
141

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
143

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

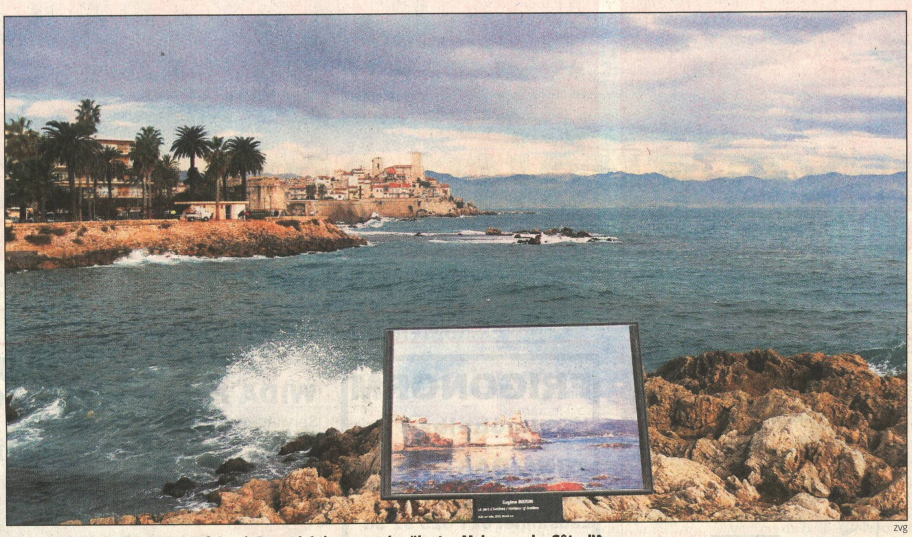
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

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

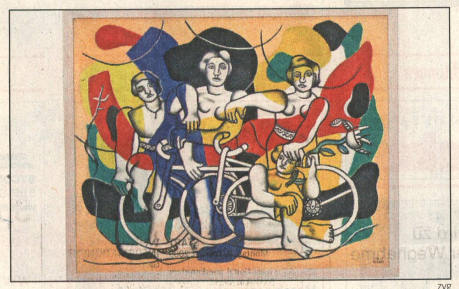


zvg

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

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 Garten optisch zu einem 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 anmutendem «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.



zvg

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

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 Antibes gesagt haben, als dieser ihm anbot, einige Räume als Atelier zu nutzen. Seit 1966 ist die alte Grimaldi-Bleibe zum Picasso-Museum avanciert – es war damals das erste Picasso-Museum der Welt – und wurde jetzt nach zweijährigen Umbauarbeiten behindertengerecht wieder eröffnet. Dabei wurde die Terrasse mit dem Meerblick und den schlanken Plastiken von Germaine Richier neu konzipiert, und auch im obersten Stockwerk, wo der Meister zwei Monate lang gearbeitet hat, wurden die Räume neu gestaltet, um die Ausstellungsfläche zu vergrössern. Als der damals 60-jährige Künstler nach zwei 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 Staël bis Hans Hartung. Berühmtestes Gemälde ist sicherlich «La Joie de Vivre», die Lebensfreude, die als Leitmotiv über Picassos Zeit in Antibes steht. Er war frisch verliebt und malte farbenfrohe Bilder mit tanzenden und musizierenden Faunen und weiblich anmutenden Tierzeichnungen, als Hommage an das Mittelmeer und die Antike, vor allem aber als Huldigung an seine junge Muse, Françoise Gilot.

zvg

Das Picasso-Museum.

zvg

Flacons im Parfüm-Museum.

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 gehörende, 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 ephemere 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 50 000 Objekte umfassenden Museumsfundus gezeigt. Die Palette reicht vom antiken Salbentöpfchen aus Alabaster, über die mittelalterliche Moschuskugel und parfümierte Handschuhe aus Zeiten des Sonnenkönigs, bis hin zu Jugenstil-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 «Parfümorgel» 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 № 5, Arpège von Lanvin, Dans la Nuit von Worth …

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 herausragte. 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 Ianacone rühmen, schon seit dem Anfang des Bib Gourmand im Jahre 1997 dabei zu sein. Aber er weiss auch zu berichten, dass es bei steigenden Lebensmittelkosten immer schwieriger wird, ein Dreigangmenü für 29 Euro aufzutischen. «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 «Oscar's» aus. Daher stehen auf der Karte des neapolitanischen Kochs auch viele Pasta-Varianten, selbstverständlich hausgemacht. Interessant ist seine grosse Menükarte, 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.

zvg

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

Das «Menu Plaisir» des in diesem Jahr frisch gekürten 1-Stern-Restaurants «Lou Fassum» bei Grasse im kleinen Dorf Plascassier 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 Ruz bescheiden. Im Teller werden regionale Spezialitäten modern aufgemischt und mit selbst angebauten Kräutern und Blumen angereichert. Langfristig soll auch das Gemüse aus eigenem Anbau stammen. 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 emaillierte **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

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 Kurzbeschriebe der 39 gehobenen Mittel- und Erstklasshäuser in unserem Land. Der «Hotel Guide & Road Map Switzerland 2009» ist für den häufigen Gebrauch auf festem, wasserabstossendem Papier gedruckt und kostenlos erhältlich. fee

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

www.bestwestern.ch

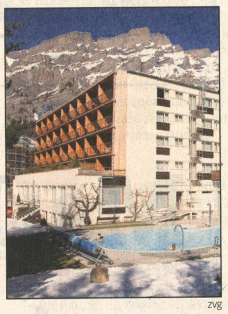
«Überefahre»-Ausstellung auf dem Säntis

Die dritte Winterausstellung auf dem Säntis fokussiert unter dem Titel «Überefahre» auf Alpauf- und -abzüge im Appenzellerland und im Toggenburg. Zu sehen ist bis zum bis 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 «Silvesterchlause» und «Bloch» – konnte die 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



zvg

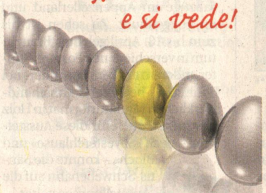
In Leukerbad hat Accor nach umfassenden Renovationsarbeiten das **Mercure Hotel Bristol** wiedereröffnet. Insgesamt wurde eine Summe von 4,4 Millionen Franken investiert. Nun bietet das von Gisela Bolle geführte Viersternehaus mit 77 Zimmern mitten in Leukerbad den Gästen ganzjährig einen neuen, grosszügigen 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

Food

Gastro-Grosshandel

Da 45 anni,
la differenza c'è
e si vede!



Partner Per Professionisti ipppergros www.ipppergros.ch

Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

Weinhandel

winehouse - mehr als Wein

Das Weinkonzept für Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choix

www.winehouse.ch

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

Sicherheit

SIZU AG Allgemeine Bewachungen Sicherheit ist Zukunft

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 innert 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

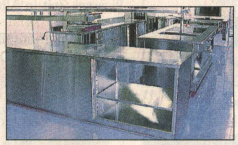
Non-Food

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
schmocker 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.schmocker-ag.ch – info@schmocker-ag.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik
WIDA
3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83

Grossküchenmaschinen

ROTOR Lips

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

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

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser
Gastro Innenausbau
Bar-Buffetanlagen
Hotel Innenausbau
Hotel Empfangsanlagen
3608 Thun
Telefon 033 334 24 24
info@strasserthun.ch
www.strasserthun.ch

Kassensysteme

SYCOPA
SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH
Tel: 044 / 845 08 02
www.sycopa.ch
info@sycopa.ch
ADDIPOS
micros FIDELIO
ORDERMAN
KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!
Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnübrächt 48, CH-8197 Rafz
☎ 044 869 41 00, 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

htr 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

Alain D. Boillat

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

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 aussi avons 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.

> «La mise en place d'une statistique parahôtelière figure parmi les objectifs pour 2009.»
>
> **Mario Lütolf**
> Directeur de la FST

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 traitera 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 surprenante, 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.

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

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. 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 demander les autres cantons.

La solution n'est pas pour demain. «On sait comment la Suisse fonctionne. On avance seulement à petits pas», note Mario Lütolf. Et d'ajouter: «Comme ce projet concerne les routes nationales, il est important qu'il soit bien en phase avec les exigences de l'Office fédéral des routes (OFROU) 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'OFROU. mh

Du journalisme 5 étoiles pour seulement 4.30 fr.?

Voilà quelque chose d'inédit!

guhl/partners.

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

Keystone

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

Crise oblige, les Russes ont été moins nombreux que par le passé cet hiver.

HÉLÈNE KOCH

A mi décembre, on était encore optimiste à Crans-Montana Tourisme sur la venue des Russes. Ceux-ci fréquentent beaucoup les stations suisses durant leur Noël orthodoxe qui tombe début janvier. En ce début d'année, les Russes sont toutefois finalement moins nombreux que l'an passé. «Il y a une baisse de fréquentation de 20% à 30%», estime Xavier Bianco, responsable marketing à Crans-Montana Tourisme. Cela se ressent surtout dans les hôtels de classe supérieure et un peu moins dans les quatre-étoiles. «La bourse russe a chuté de 72% depuis le début de 2008 et le rouble a été dévalué de 15% en décembre», détaille François Rielle, du Grand-Hôtel du Golf & Palace de Crans-Montana. Dans son cinq-étoiles, il estime la baisse de la clientèle russe à environ 20%. Il précise pourtant que ce manque a été comblé en grande partie par la clientèle du Moyen-Orient, plus nombreuse, ainsi que par des Chinois, une première. «Il sont peu nombreux mais très fortunés. Et ils dépensent beaucoup», note-t-il.

> **«La bourse russe a chuté de 72% et le rouble a été dévalué de 15% en décembre.»**
> **François Rielle**
> Grand-Hôtel du Golf, Crans-Montana

St-Moritz est devenue trop chère, même pour les Russes fortunés

De façon générale, la crise financière amène les riches clients russes à compter davantage. Pour beaucoup, St-Moritz est devenue trop chère, comme le relève le magazine allemand Focus. Les cinq-étoiles en particulier, qui représentent un quart des établissements de la station, enregistrent des vagues d'annulations. «J'ai entendu parler de baisses de 30% à 40%. Méribel et Megève ont aussi connu de fortes baisses», relève François Rielle. A l'inverse, la situation n'a que peu d'impact sur Verbier. «Les Russes ne sont pas un marché très important pour nous», explique Pierre-Yves Délèze, directeur adjoint de Verbier Tourisme. Les estimations sont aussi difficiles à faire dans la mesure ou peu de gros tours-opérateurs travaillent avec Verbier, qui voit surtout arriver des clients russes en individuel. Nendaz, qui compte 6% de clients des pays de l'est, reste également sur un trend positif. «Quand un tour-opérateur a une destination depuis un an ou deux, cela reste nouveau, ce qui limite l'impact de la crise», estime-t-on chez Nendaz Tourisme.

Les Russes voyagent beaucoup au travers de tours-opérateurs, notamment car il leur faut un visa et ils préfèrent souvent déléguer toutes ces formalités. Mais la médaille a aussi son revers. «Certains tours-opérateurs ont exagéré sur les prix. J'ai même vu des prix en francs suisses convertis en euros», note François Rielle. Une politique qui est bien évidemment à court terme car, une fois sur place, les clients ont vite fait de comparer et de voir quel est le prix réel des chambres.

L'impact le plus fort de la crise a été enregistré avec le marché anglais

«Nous ressentons peu la crise dans nos deux Eurotels. Il n'y a pas eu d'annulations, mais moins de réservations», note Klaus Wartner, directeur des deux établissements. Concrètement, il note un peu moins de Russes pour la période du 3 au 12 janvier, alors qu'ils étaient davantage que l'an passé pour la période du 26 décembre au 3 janvier. «L'un dans l'autre, il y en a eu plus que l'an passé», note-t-il. Il estime bien tirer son épingle du jeu et relève l'effet positif de l'entrée en vigueur des accords de Schengen. Depuis le 12 décembre passé, en effet, il suffit d'un seul visa pour l'union européenne et la Suisse. «Passablement de Russes vont rendre visite à des amis en Allemagne puis viennent en Suisse», explique Klaus Wartner. Et souvent pour des séjours relativement longs, soit une dizaine de jours.

«Nous avons un forfait de six nuits et un autre de sept nuits et les deux fonctionnent bien», précise François Rielle. Klaus Wartner observe aussi encore une autre évolution, à savoir que les Russes viennent de plus en plus en février ou en mars, alors qu'ils se concentraient sur janvier il y a quelques années. Dans les stations, tous sont unanimes à relever que, pour l'instant, l'impact le plus fort de la crise financière s'observe sur les Anglais. Une situation due à la forte chute de la livre. Jusqu'à maintenant, les responsables des stations restent pourtant très satisfaits, étant donné les conditions d'enneigement exceptionnelles qui ont prévalu jusqu'ici.

Lire également en page 2 du cahier en allemand

Un début malgré tout de rêve

A 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 Téléverbier, a affirmé Eric Balet, samedi, dans l'émission «Forum» de la Radio suisse romande.

A Villars (VD) aussi, le directeur du domaine skiable affiche un très large sourire: «Le 2 janvier a été une journée de folie. Avec 11 500 skieurs sur les pistes ce jour-là, nous avons réalisé un record absolu pour la station», indique 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 ne nous 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 Télé-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 caisses 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, Leysin affichait déjà un bon taux d'occupation pour ces quatre week-ends et février s'annonçait «assez bien», selon Gilles Reynard, responsable administratif de Leysin 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 passsé ce phénomène sous la loupe.

MIROSLAW HALABA

Si les conditions hivernales de cet hiver n'ont pas mis les installations d'enneigement mécanique à trop forte contribution, il n'en reste pas moins que les projets d'investissements dans les canons à neige occupent l'esprit de plus d'un responsable de stations alpines. L'aménagement d'installations supplémentaires doit être mûrement réfléchi 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'enneigement 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 a vraisemblablement déjà été atteint 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 hausse prévisible de la limite pluie/neige».

> **«Les canons à neige ne sont pas la panacée à la hausse de la limite pluie/neige.»**
> **Camille Gonseth**
> Auteur de l'étude

Une des explications de ce phénomène de diminution de la rentabilité est le fait que les nouveaux aménagements concernent généralement 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, données 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 feraient la demande.

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

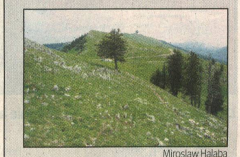
En bref

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 Reka Rail, soit des ventes pour un montant total de 606,4 millions de francs (+5,3%). mh

Parc régional Chasseral: large soutien public



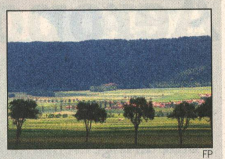
Miroslaw Halaba

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 à 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

htr hotelrevue
No 1/2 / 8 janvier 2009

Fotolia

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.

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 mœurs ont changé.

VALÉRIE MARCHAND

Alors que 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'en être sorti plutôt bien en 2008. Les répercussions ont été positives et même parfois inattendues dans les hôtels 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 Brassus 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 Sugiez (FR). «Nous avons en effet un choix de 100 bouteilles et accueillons beaucoup de mariages et 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.

> «Trois verres de vin ordinaire ont souvent été remplacés par un seul verre d'un bon cru.»
>
> **Joël Boifbeau**
> Restaurant de l'Aubier à Montezillon

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 mœurs 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, le 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 privilégient néanmoins la qualité.

«On a forcé les gens à consommer moins. En consommant 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 Boifbeau, 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 avait 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 avait 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.

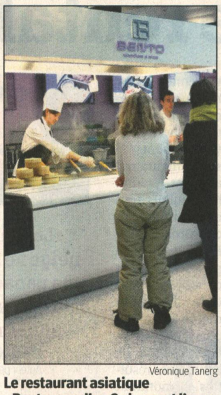
Le grand gagnant est SSP, Select Service Partner, l'un des leaders mondiaux de la restauration des voyageurs, déjà présent à Zurich et à la gare de Cornavin. «SSP a fait une large étude, sur la base de films, d'interviews écrites et orales, auprès des passagers de différents aéroports européens et américains, 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 rassurent.»

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 et Claude 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 aussitôt 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.»

Une autre nouveauté est le Caviar House & Prunier Sea Food Bar. Situé en zone transit, il propose du 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 lounges que les compagnies aériennes offrent à leurs clients voyageant en classe affaires? «Non, dans les lounges, l'offre culinaire est rarement haut de gamme», rétorque Gilles Pettolaz.



Véronique Tanerg

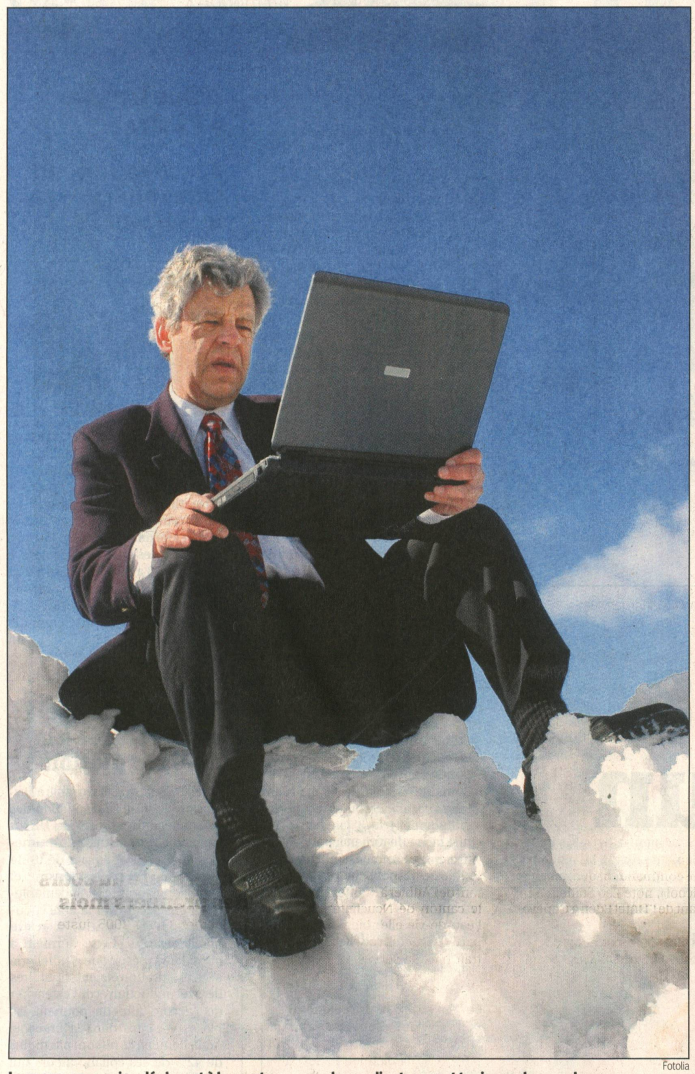
Le restaurant asiatique «Bento, noodles & rice» est l'une des nouvelles enseignes de l'AIG.

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 é 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.



Fotolia

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 connections 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.

> **«Les hôteliers soucieux du futur doivent miser sur le wifi gratuit.»**
> **Patrick Bérod**
> Directeur de l'Ass. hôtelière du Valais

Hillary Murphy, professeur 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 «le 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 modem! Les hôteliers soucieux du futur doivent miser sur le wifi gratuit».

Bien sûr, de tels équipements ont un coût mais, au lieu de faire payer la connexion wifi aux clients, «ce qui peut les faire tiquer alors qu'ils ont de plus en plus accès au wifi low cost, voire offert dans les lieux 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 équipé 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.

> **«Nos produits doivent véhiculer une image raffinée, conforme à celle de notre hôtel.»**
> **Véronique Surrel**
> Dir. de la communication, Hôtel Bristol

«Nous avons veillé à ce que les produits véhiculent une image raffinée, conforme à celle que nous voulons donner de l'hôtel.» Parmi ceux-ci figurent carnets, sacs, porte-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 notre 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'enfer 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 serait tentant de conclure que le fait d'utiliser le nom d'un hôtel pour en faire une marque est peut-être un élément déterminant dans une stratégie gagnante.

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 de 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

Le phénomène existe ailleurs. L'Hotel 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 Gault 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 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 de Four Seasons est aujourd'hui de «se consacrer exclusivement 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.

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

la «der»

htr hotelrevue 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)

Photos ldd

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

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

Eric Belanger, directeur marketing d'Anzère, signale la tente mongole, une yourte, 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 du Châlet Carlsberg un antre 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.

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

D'une langue à l'autre

Les changements climatiques inquiètent ST

Keystone

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

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

Photo Egidio Marcato/ldd

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

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 l'a emporté, 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 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 Chaîne 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 rôtisseurs. 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

ldd

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

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

htr hotelrevue Nr. 1/2 / 8. Januar 2008

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

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 Mitarbeitende. 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 kundenorientierte Serviceorganisation. Diese ist u.a. für die Sicherstellung der 350-500 Mittagessen besorgt. Es gilt, eine rege Auslastung durch Anlässe im Seminarbereich sowie Apéros und Bankette für Firmen und geschlossene Gesellschaften zu gewährleisten. Kalkuliert und wirkungsvoll verantworten Sie die wirtschaftlich gesunde Basis und sichern damit den weiteren Ausbau einer attraktiven Palette der heute bereits auf hohem Standard ausgelegten Angebote. Als Coach und Sparringpartner 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 vollumfängliche Budget- und Finanzverantwortung 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 Gastlichkeit, 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 Gestaltungsrahmen lässt innovative und kreative 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
level@levelconsulting.ch / www.levelconsulting.ch

Member of International Search Partners ISPA

233-128

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-Aglo Zürich.

Interessiert?

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

7218

Betriebsassistent? (w/m)

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

Sie arbeiten gerne 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:
Maik Deutschmann, Ristorante "Una storia della vita"
Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt, Tel. 041 460 44 74
maik.deutschmann@remimag.ch, www.unastoria.ch

262-152

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 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.

257-147

1871
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
a.vanransbeeck@bluewin.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 Réceptionist/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.

224-121

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

Sie sind motiviert, in einem gepflegten Gildenbetrieb (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.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch

★★★★ HOTEL RESTAURANT linde KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

81-23

★★★★

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

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 lebhaftes 4*-Hotel am bezaubernden Thunersee.

Die Stelle des Direktions-Assistenten ist die Kontaktperson 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 zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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 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 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 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

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 geschichtsträchtigen 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 dazugehörende Grillstation mit 9 MitabeiterInnen. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mitteleisatz.

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.bauschaenzli.ch

146-67

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

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 diplomierter 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 Klartext und Diplomatie. Sie sind eine Persönlichkeit, die Kundenbedürfnisse erkennt und lustvoll umsetzt.
Wir haben eine Herausforderung für Sie. Als

Küchenchef/Produktionsleiter

werden 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 Spitalbetriebs auf die Ziele 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 – gelernt 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 Küchenchefinnen/Produktionsleiterinnen.

Wir sichten 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

Gastronomiebetriebe der Arbeitskette
LIMMATHOF – Das Familienhotel-Restaurant in Zurich West
RENGGERGUT – Bistro & Catering-Service in Herrliberg
MEDIACAMPUS – Das trendige Seminarhotel mit 3 Eventsälen

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

Auf März 2009 erweitern wir unsere Betriebe um das charmante 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 «Ihrer» 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? Bereitet es Ihnen 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.

78-20

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:
Verein Arbeitskette, Alain L'Allemand, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich oder elektronisch an:
a.lallemand@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 Apéropartyservice.
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 Gnädinger, Postfach 162, 8042 Zürich

Gnädinger
AM SCHAFFHAUSERPLATZ
WO HAUSGEMACHTES SEINEN NAMEN VERDIENT...

277-165

Resort Walensee

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 Hütter
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 zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Arosa, Bad Ragaz, Winterthur, Domat/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 Kantonsschule Enge/Freudenberg

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich

suchen wir per Mitte 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 Angela Tauro, 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

---

club zur Geduld

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 Poltik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.
Um unsere hohen Gastronomischen Ziele zu erreichen suchen wir (m/w) rach Übereinkunft

Küchenchef
erfahren und mit Leistungsausweis in der Sterneküche, Qualitätsbewusst, Führungsstark, 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

64-13

Kleine, neu eröffnete Wellnessanlage in der Ostschweiz sucht per sofort oder nach Vereinbarung
Wellnessberaterin in leitender Funktion
Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 973 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

195102

Restaurantleiter/in im Golfpark Oberkirch

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren 5* Golfpark 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 kantonalem Wirtepatent
- Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich
- mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben
- Organisationstalent, Eigeninitiative, selbständiges Arbeiten
- «Dienstleister mit Herz» - Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

Wir bieten
Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5* Golfpark 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 Golfpark Oberkirch, unter Telefon 041 925 24 50 zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/Stellenboerse.

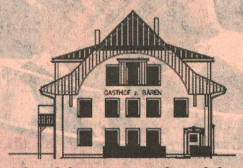
Genossenschaft Migros Luzern
Philipp Lustenberger, Personalbereichsleiter
Postfach, 6031 Ebikon

Genossenschaft Migros Luzern **MIGROS**

291-177

---

für neueröffnung april 2009



gasthof bären, oberbipp BE

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 teilzeit
mit augen, die alles sehen

reinigung/office vollzeit – teilzeit
zuverlässig und sauber

der gasthof besteht aus 14 hotelzimmern, italienischem spezialitätenrestaurant, saal für 50 personen und herrlichem garten im sommer.

wir freuen uns auf ihre bewerbungsunterlagen mit foto an:
familie nicola und alain lardon
feldmattweg 10d
5040 schöftland

278-166

GAST RATHAUSKELLER

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

Patissier, 100% (m/w)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an

Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefon +41 (0)41 711 00 58.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

145-66

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 Mitarbeiterinnen 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 in gehobenem Rahmen, setzt in unserem Design Hotel Zürichberg mit dem à la carte Restaurant R21, der Bar B21 und 5 Banketträumlichkeiten 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 Arbeitsstelle, 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 Tauro, 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 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 30 10
r.bachmann@gamag.ch
WWW.GAMAG.CH

GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

232-127

AIRPORT WELCOME HOTELS

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 Kloten
Tel. 044 804 75 26

256-46

Wir sind ein dynamisches ★★★★–
ROMANTIK HOTEL in Appenzell, direkt am historischen Landsgemeindeplatz. Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir in Jahresstelle ab 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n

CHEF DE SERVICE

Für diese Position erwarten wir eine in sozialer und beruflicher Kompetenz gefestigte Persönlichkeit, welche Freude am Umgang mit Menschen hat und bereit ist, voll an der Prosperität des Betriebes mit zu arbeiten. Ein hohes Mass an Selbständigkeit bei der Erfüllung der Aufgaben wird vorausgesetzt. Interessenten senden wir einen ausführlichen Stellenbeschrieb und laden Sie gerne zu einem Gespräch nach Appenzell ein.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS
Catriona & Stefan A. Heeb
Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell
Telefon 071 788 11 11 Telefax 071 788 11 10
info@saentis-appenzell.ch

74-19

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 Kenntnisse 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 Füssenich,
Via Alpsu 2, 7180 Disentis
Tel. 081 920 30 25
frederic.fuessenich@disentis-sedrun.ch

103-39

****
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 Frühdienst

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

Trend Hotel
Eichwatt

Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

– 1. Réceptionistin mit Fideliokenntnissen
– Réceptionistin im Frühdienst, 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

267-158

SAMNAUN

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-Wochenprogrammes
- 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 81 868 58 58, Fax +41 81 868 56 52
christoph.kunz@samnaun.ch
www.samnaun.ch

269-158

OHO
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 Zürichseeufers 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 Personaldienst, Postfach, 8708 Männedorf.

www.spitalmaennedorf.ch

236-130

S
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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung 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 Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, 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

200-107

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

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit 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

★★★★
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 Hogatex).
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

Randolins
ST. MORITZ SUVRETTA

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» Drei-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 reizen und die gerne für begeisterte 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.rickly@randolins.ch oder per Post an Andreas Rickly, Gastgeber Hotel Randolins, Via Curtins 2, CH-7500 St. Moritz.
179-91

CAFÉ SCHOBER ZÜRICH
TRADITION SEIT 1874
WIEDEREREÖFFNUNG FRÜHLING 2009

- Die vielseitg tätige Michel Péclard Gastro GmbH bietet im Herzen der Stadt Zürich interessante Stellen in allen Bereichen der Gastronomie an.
- 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 Péclard Gastro GmbH
z.H. Herrn Martin Egger / martin.egger@peclard.net
Bahnhofstrasse 104 / 8001 Zürich
266-155

Restaurant
HERTENSTEIN

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. Ebenso sind Sie auf der Suche nach einer mehrjährigen Zusammenarbeit.

Die Aufgabe, die Sie erwartet 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

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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 per sofort oder nach Vereinbarung eine

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

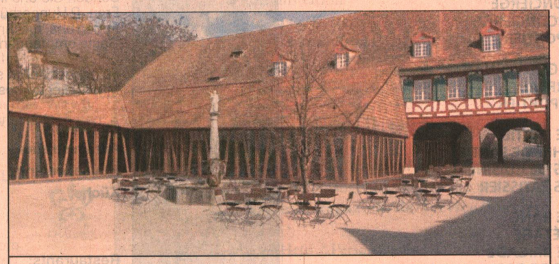
Sie sind eine motivierte, flexible, engagierte und freundliche Person, welche über eine Ausbildung im administrativen Bereich oder als Telefonistin sowie Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und allenfalls Französisch verfügt. Ihr Aufgabengebiet umfasst der Empfang unserer externen Gäste und Kunden, die Betreuung der Telefonzentrale, die Bewirtschaftung der Sitzungszimmer sowie des Mitarbeiterpausenraumes, die Bearbeitung des Postein- 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 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
85-25



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**
- **ReceptionistIn**
- **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

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ
Hotel & Restaurant

Das «Hotel Wysses Rössli» ist ein historisches Haus am Hauptplatz in Schwyz mit 27 Hotelzimmern, der Wirtschaft, dem A-la-carte-Restaurant «Turmstube» und den drei Bankett-Sälen. Wir bieten eine moderne Schweizerküche mit saison- und marktgerechten Produkten an.

Hotelsekretärin/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

Ihre 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

PARK HOTEL
VITZNAU

Das *****Park Hotel Vitznau mit seinen 70 Zimmern und 30 Suiten, dem Fine Dining Restaurant *Quatre Cantons* (16 Punkte GaultMillau) sowie dem *Panorama Restaurant* liegt direkt am Vierwaldstättersee, eine halbe Autostunde von Luzern entfernt. Das Grand Hotel verfügt auch über grosszügige Konferenz- und Banketträume sowie einen Sportiv- und exklusiven Beauty-Spa.

Das Park Hotel Vitznau startet am 9. April 2009 in die Sommersaison. Zur Ergänzung unseres Teams sind von April bis Ende Oktober noch folgende Positionen zu besetzen:

FRONT OFFICE	**1. RÉCEPTIONIST/IN** **RÉCEPTIONIST/IN** **RESERVIERUNGSMITARBEITER/IN** **NIGHT AUDITOR ABLÖSE (40%)**
LOGE	**CHEF CONCIERGE** **JUNIOR CONCIERGE** **NACHTPORTIER**
HOUSEKEEPING	**ETAGENGOUVERNANTE** **ZIMMERFRAU** **ETAGENPORTIER**
KÜCHE	**CHEF DE PARTIE** **DEMI-CHEF DE PARTIE** **COMMIS DE CUISINE** **COMMIS PATISSIER**
SERVICE/BAR	**CHEF DE RANG** **CHEF D'ÉTAGE** **CHEF DE BRIGADE** **COMMIS DE BAR**
ECONOMAT	**ECONOMATLEITER/IN** **BUFFETMITARBEITER/IN**
SPA	**MASSEURIN** **KOSMETIKERIN/SPA RÉCEPTIONISTIN** **SPA RÉCEPTIONISTIN** **PRAKTIKANTIN**

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren vakanten Stellen finden Sie auf unserer Website www.parkhotel-vitznau.ch
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, aktuellem Foto und Zeugnissen.

Park Hotel Vitznau
Frau Gabriele Raffeiner, Human Resources Manager
Seestrasse, 6354 Vitznau, Tel. 041 399 61 64
E-Mail: personal@parkhotel-vitznau.ch

Swiss Deluxe Hotels
Preferred Hotels & Resorts

144-65

CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau-Punkten bewertet.

Das Castello del Sole verfügt über eine 2500 m² umfassende Wellnessanlage der Extraklasse. Alle 81 Zimmer/Suiten sind mit allem Komfort eingerichtet und verfügen über die neusten technischen Standards.

Gestalten Sie mit uns die Saison 2009:
Saisondauer vom 3. April bis 25. Oktober!

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

Empfang:	Réceptionist/in
Administration:	F&B Mitarbeiter
Housekeeping:	3. Etagengouvernante
Küche:	Chef Garde-Manger Chef Tournant Demi-Chefs de cuisine Commis de cuisine
Restaurants:	Chefs de Rang Commis de Rang

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

Swiss Deluxe Hotels
Relais & Châteaux

254-144

CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der luxuriösesten Ferien-Resorts im Tessin. Mehrmals ausgezeichnet, so z. B. Hotel des Jahres GaultMillau 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 «VineaSole-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» aufnehmen 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

Swiss Deluxe Hotels

RELAIS & CHATEAUX

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 heisst 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
Butler
Zimmermädchen
Servicefachmitarbeiter/in
Küchenchef Asienrestaurant
Köche
Leiterin Kinderhort
Concierge
Etagen Gouvernante
Etagenportiers
Barmitarbeiter/in
Köche Asienrestaurant
Magaziner

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:
- Administration
- Empfang/Kasse
- Bad-/Saunaaufsicht
- Restauration
- Verkauf Shop

Saunameister/in
Teamleiter/in:
- Badaufsicht
- Empfang/Kasse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Detailierte 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 QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

Swiss Deluxe Hotels PRIVATE SELECTION HOTELS VIRTUOSO

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 souhaiteriez. 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	VD/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

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2708	Chef de service	38	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/VS
2716	Service/w	47	ES	L-EG	sofort	D/F/I	St. Moritz
2720	Kellner/Barman	26	TN	B	sofort	D/F	
2721	Barman/Kellner	60	IT	C	sofort	D/E/F/I	TI/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

Administration/administration

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./Chauffeur	36	CH		Febr.	D/E/F	BE
2730	Réceptionistin/Adm.	39	RU	C	sofort	D/E/F	
2731	Réceptionist/Night Auditor	44	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	4–5*-Hotel/ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2706	Zimmerfrau/Lingerie	61	CH		sofort	D/F/I	Spiez+Umgeb.
2710	Hilfskraft/w	55	CH		sofort	D	Zürich
2723	Zimmerfrau/Küchenhilfe	54	CH		sofort	D	SG+Umgeb.
2724	Gouvernante	35	CH		sofort	D/E/F	BE/Genfersee
2729	Hilfskraft/Lingerie/Shop	27	CH		n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital

1 REFERENZNUMMER – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (position souhaitée)*
3 Alter – *Age*
4 Nationalität – *Nationalité*
5 Arbeitsbewilligung – *Permis de travail pour les étrangers*
6 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*
7 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – *Type d'établissement / région préférée (souhait)*

239-133

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 htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?
Si vous êtes qualifiéle dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessouset vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel 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 Arbeitsstellen waren / *Mes trois derniers emplois:*

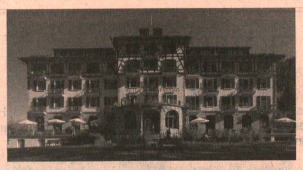
Betrieb / *Etablissement:*	Ort / *Lieu:*	Funktion / *Fonction:*	Dauer (von/bis) / *Durée(de/à):*
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum / *Date:* _____ Unterschrift / *Signature:* _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ○ Ja – ○ Nein / *J'accepte la publication 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 negative 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:*
htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



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 Réceptionsdienst 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

DISENTIS SEDRUN
AN DER RHEINQUELLE

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, mitdenken und zudem 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 Füssenich,
Via Alpsu 2, 7180 Disentis
Tel. 081 920 30 25
frederic.fuessenich@disentis-sedrun.ch 103-40

Für neue Perspektiven.

coop

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
- Gästebetreuen 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/-r
- 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**

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- & Seminargästen
- 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

PRIVATE SELECTION HOTELS

268-157

SBB CFF FFS

Im Bereich Vertrieb & Services der Division Personenverkehr engagieren sich über 2'000 Verkäuferinnen und Verkäufer für das Wohl unserer Kunden. Dabei konzentrieren wir uns nicht nur auf das Kerngeschäft, sondern sind auch mit dem Verkauf von Drittprodukten erfolgreich. Im Geschäftsfeld Marktmanagement Vertrieb suchen wir deshalb eine/n Mitarbeiter/in als

Produktmanager/in Touroperating

Sie sind für die Geschäftsführung des Produktes Touroperating verantwortlich. Die Formulierung der neuen strategischen Ausrichtung, die Weiterentwicklung sowie die Produkte-, Sortiments- und Distributionspolitik gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Dazu kommt die Planung, Gestaltung und Realisation sämtlicher Marketingschwerpunkte mit internen und externen Partnern. Sie überwachen deren Umsetzung und verantworten die finanziellen und qualitativen Ziele für eines der wichtigsten Diversifikationsprodukte bei der SBB. Zudem nehmen Sie die fachliche Führung der 12 Reisebüro-Verantwortlichen in den Verkaufsregionen für Ihr Fachgebiet wahr.

Für diese herausfordernde Tätigkeit suchen wir eine Person mit abgeschlossener kaufmännischer Berufslehre oder gleichwertiger Ausbildung und einigen Jahren Erfahrung im Verkauf/Dienstleistungssektor (Touroperating Branche von Vorteil). Eine Weiterbildung im Bereich Marketing oder Verkauf (z.B. Verkaufskoordinator, Marketingplaner) haben Sie abgeschlossen. Ihre Fähigkeit in Deutsch, Französisch und nach Möglichkeit in Italienisch zu kommunizieren, runden Ihr Profil ab. Erfahrung im Bereich Projektmanagement ist von Vorteil.

Mit dem Produkt Touroperating bewegen Sie sich in einem sehr lebendigen und stark umworbenen Markt. Wir wenden uns an eine initiative Persönlichkeit mit einer hohen sozialen Kompetenz. Sie arbeiten selbstständig und verfügen über ausgeprägtes Verhandlungsgeschick sowie gute konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie haben eine hohe Kundenorientierung, eine rasche Auffassungsgabe und verblüffen Ihre internen und externen Partner mit langfristig positiv wirkenden Ideen.

Mit uns fahren Sie gut! Wir bieten Ihnen in einem vielfältigen Umfeld zeitgemässe Arbeitsbedingungen und interessante Perspektiven.

Herr Michael Kistler, Leiter Marktmanagement kennt die Details. Telefon 051 220 39 17 oder E-Mail michael.kistler@sbb.ch Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SBB Personenverkehr, P-PE-CSS-JBT, WYPA OG8, Wylerstrasse 123/125, 3000 Bern 65 oder per E-Mail an bewerbungen@sbb.ch. Ref: 46829

Mehr Jobs und alles über erstklassige Mobilität finden Sie auf www.sbb.ch.

240-134

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 verschrieben 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

Bist 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

RESTAURANT alpina BETTMERALP · WALLIS

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fabi (Mitglied der Rhône köche) 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
Cathrine 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, Holbergstrasse 1
8302 Kloten www.airport-hotels.ch

255-45

HOTELBERN · Das Hauptstadthotel

166-86

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 Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

Quality. Our Passion.
Swiss Hospitality Hotel
Swiss Quality Hotels International

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

Rathaus Brauerei
Restaurant

Per 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reussprominade, mit hauseigener Schaubrauerei

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

250-140

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

Gesucht per sofort für Wintersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung und selbständiges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

272-161

Restaurant KunstHof
8730 Uznach

KunstHof

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch/Patissier, 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

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Janine Hausmann oder Herr Christoph Köhli, 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

276-164

THE HOTEL

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to The Hotel. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Masstäbe 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 für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis einen aussergewöhnlichen

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, speditiven und kreativen Art Ihren Posten selbständig, 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 mit Foto. Herr Urs Langenegger freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Urs Langenegger, ulangenegger@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

Wir suchen per 1. Mai 2009 für Neueröffnung

Brüttisellen Rössli

Chef de partie/ Commis
Servicefachmitarbeiter 60-100%

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

Hotel-Restaurant Wolfensberg***
Ausflug – Bankette – Seminare

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine

Servicemitarbeiterin (Restaurationsfachfrau)

(80–100%-Stelle)

für unsern 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 kennen zu lernen

HOTEL WOLFENSBERG ***
9113 Degersheim – St.Gallen
071 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch

10541

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 ablösen. Sie arbeiten mit Freude und Herzblut in einem jungen, dynamischen Team mit und bleiben cool, wenn es in unserem sehr vielseitigen Betrieb mit grosser Aareterrasse, Stadtrestaurant mit Lounge, Gourmetlokal, China-Restaurant, Banketträumlichkeiten 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 Carizzoni, Direktor senden. Herzlich willkommen!

231-126

HOTEL KRONE ****
Rathausplatz, 3600 Thun
info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch
Tel. 033 227 88 88

BERNER REHA ZENTRUM HEILIGENSCHWENDI

Das BERNER REHA ZENTRUM Heiligenschwendi ist eine moderne Spezialklinik für die Rehabilitation von Bewegungsapparat, 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, 3625 Heiligenschwendi

258-148 www.rehabern.ch

★★★★

Belvedere
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4*-Hotel mit einer bunt durchmischten Gästeschicht. Es liegt idyllisch inmitten 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
Patissier

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 einmalig gelegenen Pensiun Chesa Pool. Die Chesa Pool besteht aus 24 modernen Gästezimmern, dem gepflegten À-la-carte-Restaurant, der gemütlichen Stüva Chamineda 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:

Pensiun Chesa Pool
Herr Andri Fasser
7514 Fex
oder
info@pensiun-chesapool.ch
Tel. 0041 81 838 59 00

100-36

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@carltoneurope.ch. Bis bald?

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier
www.carltoneurope.ch

249-139

Badstube
Stein am Rhein

• Romantik- und Ausflugsrestaurant • Bankettträume • Terrasse

Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schifflände 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 À-la-carte- und Gruppenbereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen umgehen.

Das 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 Schifflände, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 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 À-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

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

74-19

Ihre schriftliche Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) richten Sie an

Roland Hunziker, Leiter Personal
DAS**BREITE**HOTEL
Zürcherstrasse 149, CH-4052 Basel

GEMEINDE **PFÄFFIKON ZH**
DIE PERLE AM PFÄFFIKERSEE

Badi Pfäffikon

Das Strandbad Pfäffikon ist ein attraktives Seebad mit Selbstbedienungs-Restaurant. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009 (April bis Oktober) eine/n

Jungkoch/Jungköchin
100 %

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche und manchmal auch hektische Tätigkeit in einem aufgestellten Team. Ihr Arbeitsplatz liegt direkt am wunderschönen Pfäffikersee und Sie tragen dazu bei, dass unsere Gäste den Alltag hinter sich lassen können und Ferienstimmung aufkommt.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis spätestens 31. Januar 2009 an die Gemeinderatskanzlei, Hochstrasse 1, 8330 Pfäffikon. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Peter Hagen, Leiter Strandbad, Telefon 079 407 62 36.

101-37

www.badiamsee.ch
Gemeindeverwaltung Pfäffikon

YOUR**CAREER**GROUP

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 Jobbörsenkonzept 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.ycg.de | Frau Diana Happe | happe@ycg.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)

Ayant de bonnes connaissances suivante:
Front Office (Fidelio)
Accueille des Hôtes
Marketing
Gestion du Personnelles
Français/Anglais/Allemand

Votre êtes:
Indépendant, Consciencieux, Dynamique et Flexible
alors

Veuillez adresser votre dossier complet + photo à:
Mme Carole Reichenbach, C.P. 2452, 2001 Neuchâtel
ou cr@touringaulac.ch
270-159

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 lingeria
Tornante (piani, lingeria, caffetteria)
Ausiliario di office e cucina

Inviare le candidature con certificati di lavoro e foto a: J. Wernli, casella postale 70
6976 Castagnola, Fax 091 971 38 14,
www.carlton-villa-moritz.ch 264-171
e-mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

Parkhotel Brenscino
BRISSAGO
Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu' il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 5. November 2009 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/F/I mit Hotelerfahrung
- **Chef de Partie Entremetier** I
- **Commis de cuisine** I
- **Casserolier** I
- **Chef de rang** D/I/F, für à la carte und Saal
- **Commis de rang** D/F, für Saal
- **Service-Praktikant/in** D, für Saal
- **Buffet-Dame** I
- **Hilfs-Gouvernante Hofa** I

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch / E-Mail: team@brenscino.ch
99-35

***** PARKHOTEL
DELTA
ASCONA

Das Parkhotel Delta gehört zu den besten Ferienhotels im Tessin. Mit 50 Zimmern im mediterranen Stil, inmitten einer aussergewöhnlichen Parkanlage sowie vier Restaurants, gilt es als Insidertipp unter den Tophotels am Lago Maggiore.

Zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen Teams suchen wir herzliche, kompetente Mitarbeiter, die ihren Beruf lieben und sich gerne weiterentwickeln möchten.

Die folgenden Stellen werden neu besetzt:

Maître d'Hotel
(ab 1. 3. 2009 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle)

F&B-Assistent
(ab 15. 3. 2009 oder nach Vereinbarung)

Servicemitarbeiter/in
(ab 10. 3. 2009 oder nach Vereinbarung)

Réceptionist/in
(ab 10. 3. 2009 oder nach Vereinbarung)

Für jede Position werden gute Italienisch- und Deutsch- sowie Englisch- oder Französischkenntnisse gewünscht. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an das

Parkhotel Delta
Frau Liane Fabbro
Via Delta 137 –141
6612 Ascona
sales@parkhoteldelta.ch, www.parkhoteldelta.ch

Wir freuen uns auf Sie!

199-106

285-172

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 / Serviertochter
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 ab sofort/nach Vereinbarung neue Herausforderung.

Gerne können Sie mich unverbindlich unter der Telefonnummer 079 780 66 31 kontaktieren.
289-175

Vollblut-Touristiker, m, 34, ledig, ortsungebunden, mit über 10 Jahren Berufserfahrung in den Bereichen Hotel- und Zielgebietseinkauf, Produkt- und Hotelmanagement, Personalführung, Eventmanagement sowie Reiseleitung und Betriebsführung **sucht zum 1. Mai 2009 oder früher**

neue berufliche Herausforderung im Bereich Einkauf, Produkt- oder Eventmangement.

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: wendtchristian@web.de
290-176

international

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2009 (März bis Oktober) suchen wir

Sous chef
...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt.
...der/die es versteht, flexibel und kommunikativ zu arbeiten.
der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel sucht.

Servicemitarbeiter/in
...für die/den der Gast noch König ist.
...die/der ihren/seinen Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.
...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen möchte.

Rezeptionspraktikant/in
...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und effizienter Arbeit für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano
264-153

Hôtel de Charme
La Métairie en Périgord
Hôtel/Restaurant***
(Châteaux et Hôtels de Collection + Relais du Silence)

Vous êtes à la recherche d'un poste à responsabilité?
A partir du 15. 3. 2009 nous recherchons pour notre petit «bijoux» en Dordogne/France (plein nature), 11 chambres et restaurant gastronomique

CHEF DE RECEPTION

La saison d'été dans le Sudouest de la France dure du 1. 4.–31. 10.
Possibilité de travailler en hiver dans notre hôtel à Adelboden (Alpes Suisses).
Vous êtes la professionnelle en hôtellerie et vous serez amené à soutenir notre service pendant les heures de pointes?

Envoyez votre dossier à Johner Heinz,
Obere Dorfstrasse 6, CH-3715 Adelboden
ou par e-mail: metairie.la@wanadoo.fr
Infos: 0033 (0)5 53 32 50 47 / www.la-metairie.com
196-103

IMPRESSUM

htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 3/2009	Nr. 4/2009	Nr. 5/2009	Nr. 6/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	15. 1. 2009	22. 1. 2009	29. 1. 2009	5. 2. 2009
– Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**	12. 1. 2009	19. 1. 2009	26. 1. 2009	2. 2. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.