Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 4

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

261

1002893
Schweiz. Nationalbibliothek
Periodikadienst
Hallwylerstrasse 15
3005 Bern

004
01926
30

htr hotelrevue
avec cahier français
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
Heute mit 211 Stellenangeboten

22. Januar 2009
Nr. 4 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA – 3001 Bern / Berne
www.htr.ch

Marrakesch
In der «heimlichen Hauptstadt» von Marokko wird gebaut: ein idealer Platz für Luxusresorts und Golfplätze.
Seite 16 + 17

Bündner Erfolg
Mit 6,16 Mio. Logiernächten erzielten die Bündner Hoteliers 2008 ein Rekordergebnis. Doch sie müssen weiter zulegen.
Seite 3

Terroir-Kaffee
Ein Starbucks-Dinner zeigt: Nicht nur Wein, auch Kaffee kann Speisen ideal begleiten.
Seite 15

Jumeirah Zürich
«Wir suchen wirkliche Destinationen. Genf und Zürich gehören dazu.»
Seite 5

Sir David Michels, Board-Member der Jumeirah Hotels.

Alain D. Baillat

Schwarz oder Weiss?

Keystone

Sollen die Strassen schwarzgeräumt und gesalzen oder schneebedeckt belassen werden? Darüber gehen die Meinungen auseinander.

Saas-Fee macht's schon lange, Zermatt zum ersten Mal, Mürren überhaupt nicht: Den Schnee wegräumen.

SIMONE LEITNER

Safety first, heisst das Motto in Saas-Fee. Schon seit zehn Jahren räumt die Winterdestination den Schnee im Dorfkern weg. Was die Gäste in Saas-Fee mehr oder weniger gelassen nehmen, wurde in Zermatt nicht goutiert. Zum ersten Mal überhaupt räumte Zermatt schwarz. Nun wünschen sich einige Touristen die romantisch weisse Bahnhofstrasse zurück. «Wir suchen für den nächsten Winter eine bessere Lösung», sagt Christoph Bürgin, Gemeindepräsident von Zermatt. Denn auch er will glückliche Gäste.

Einfach ist die Situation nicht, denn die Bahnhofstrasse ist das Herz von Zermatt und entsprechend frequentiert. Dadurch bilde sich sehr schnell Eis und die Sicherheit leide, wissen die Verantwortlichen. In Gstaad, Wengen, Mürren oder Braunwald sind die Strassen weiss. «In unserer Fussgängerzone sind nicht so viele Leute wie in Zermatt», erklärt Roger Seifritz, Tourismusdirektor von Gstaad Saanenland. Die autofreien Strassen werden in allen Destinationen täglich bearbeitet, mit der Schneefräse oder auch mit Splitt. Je nach Witterung muss auch Chemie eingesetzt werden.
Seite 2

Kommentar

Wie viel Freizeitstress verträgt der Gast überhaupt?

CHRISTINE KÜNZLER

Bergbahnen tun längst mehr als nur Gäste den Berg hinauf und manchmal auch wieder herunter zu fahren. Das Angebot für Kinder, für Abenteuerlustige und für Nichtskifahrer ist gross – und für die Bergbahnunternehmen lukrativ. Kaum eine Bahn, die nicht einen Funpark im Angebot hat. Viele Gäste, das zeigen unsere Recherchen, suchen offenbar diese Zusatzunterhaltung auf und neben der Piste. Der Tourismusprofessor Jürg Stettler spricht von «Freizeitstress». Und er warnt vor Umweltbelastungen, die Adventure-Sportarten mit sich bringen.

Möglich, dass der Bedarf nach immer verrückteren Geräten bald gesättigt ist. Was dann? Dann müssten sich die Bergbahnen nach anderen Standbeinen umsehen. Auch ein ruhiges, unspektakuläres Angebot kann attraktiv sein und die Gäste motivieren, auf den Berg zu fahren. Und hat kaum unerwünschte Nebenwirkungen.

«Möglich, dass der Bedarf nach immer verrückteren Geräten bald gesättigt ist.»

Potenzial verspricht die Gastronomie. Sie wirft zwar einen klar tieferen Cashflow ab als das Kerngeschäft Transport. Doch unter dem Strich bringt sie als vertikale Integration dem Unternehmen Geld. Sie kann den innerbetrieblichen Geschäftsprozess verbessern. Und das Bergrestaurant rundet das Dienstleistungspaket der Bahn ab. Führt sie das Restaurant selber, entscheidet sie über das Angebot. Das ist nicht unerheblich. Pisten gibt es viele, Bergrestaurants mit wirklich guten, vielleicht sogar regionalen Spezialitäten erst wenige.
Seiten 7 bis 11

Gay Tourismus

Zürich erhofft sich einiges von der «EuroPride»

Im Juni erwartet Zürich an der schwul-lesbischen Veranstaltungsreihe «EuroPride» gegen 50 000 externe Besucher. In einer Zeit, die eher sinkende Touristenzahlen erwarten lässt, sei ein solcher Anlass sehr erwünscht, sagt Zürichs Tourismusdirektor Frank Bumann. In welcher Weise sich die EuroPride auf die Logiernächtezahlen der Limmatstadt auswirken werde, sei hingegen schwierig abzuschätzen. Das schwul-lesbische Reisesegment ist auch für Schweiz Tourismus ein Thema. ST bearbeitet diesen Markt seit 2001 gezielt. Im Jahr der EuroPride wird das Werbebudget von zuvor 160 000 auf 200 000 Franken erhöht. dst/ag
Seite 3

Swiss Hotel Film Award

Jungfilmer und Schweizer Hotels passen gut zusammen

Hotels haben Filmgeschichte geschrieben. In Hollywood mit «Pretty Woman», in Tokio mit «Lost in Translation», in der Schweiz mit «Vollmond» oder «Zwischensaison». Daran knüpft der von hotelleriesuisse lancierte Film Award an und prämiert im September 2009 erstmals Kurzfilme, welche in einem Schweizer Hotel spielen. Die Filme sind maximal fünf Minuten lang, die Konzepteingabe erfolgt über die Website www.swisshotelfilmaward.ch, Anmeldeschluss ist der 2. April 2009. Verliehen werden Preise im Gesamtwert von 20 000 Franken. eho
Seite 13

Stephan Huwyler/zvg

Jungfilmer Guglielmo Brentel jun. hat den Trailer gedreht.

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

HOREGA
www.horega.ch
061 281 95 75
Wir vermitteln die Besten.
Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundsheitswesen

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.
rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch
protel hotelsoftware

HOREGO
Ihr Erfolg ist unser Ziel · Votre succès est notre objectif
Il vostro successo è il nostro obiettivo
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten
Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

Ihr Yield-Management Partner.
t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch
HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Glasklar.
Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf:
www.fidehotel.ch
fideHotel

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN

Aus der Region

Graubünden

Regierung nimmt Tourismusorte in die Pflicht

Die Bündner Regierung will den Bau von Zweitwohnungen eindämmen. 36 Gemeinden werden verpflichtet, den Anteil der so genannten kalten Betten stark zu vermindern. Die Kommunen sollen mit einer Ergänzung des Richtplanes gezwungen werden, bis 2011 in den Ortsplänen entsprechende Regelungen festzuschreiben. Neueinzonungen von Bauland für Ferienwohnungen sollen nur erlaubt werden, wenn die Betten auch bewirtschaftet werden. Genehmigt der Bund diese Richtplanänderung, soll sie bereits im Mai in Kraft treten. tl/sda

Basel

Basel knackt bei Logiernächten die Millionengrenze

Swiss-Image

Der Basler Tourismus hat 2008 ein Spitzenresultat erzielt: Zum ersten Mal seit Einführung der Tourismusstatistik wurde die Marke von einer Million Logiernächten überschritten. **Basel** konnte die Übernachtungen im Vergleich zum Vorjahr um 6,9 Prozent steigern. Die Bettenbelegung unter der Woche lag bei 70,4 Prozent, an den Wochenenden bei 50,8 Prozent. Dieses Resultat will Basel Tourismus auch 2009 halten. tl

Bern

Stadt Bern kann Ergebnis aus dem Vorjahr halten

Der Logiernächterekord aus dem Jahr 2007 konnte 2008 egalisiert werden: Die Stadt Bern registrierte 665 000 Übernachtungen und eine durchschnittliche Zimmerauslastung von 70 Prozent. Im Hinblick aufs laufende Jahr hält Markus Lergier, Direktor Bern Tourismus, fest: «Es ist wichtig, dass wir vor lauter Angst über einen Wirtschaftsabschwung nicht erstarren.» Sparen beim Marketing oder bei den Investitionen sei zum jetzigen Zeitpunkt falsch. Lergier erhofft sich positive Impulse von der anstehenden Eishockey-WM in Bern und der Eröffnung des Bärenparks. tl

Aus dem cahier français

Innovationspreis für Wanderwege vergeben

Die Schweizer Wanderwege haben zum Auftakt ihrer Festivitäten zum 75-Jahr-Jubiläum erstmals den «Prix Rando» vergeben. Er soll die Innovationskultur ankurbeln. Der erste Preis ging an die Jurassischen Wanderwege für die Gesamtrevision des Wanderwegnetzes unter Einbezug aller betroffenen Gemeinden. Den 2. Preis erhielt die Biosfera Val Müstair für den Themenweg von der Quelle des Roms bis zur italienischen Grenze. Der 3. Preis ging ins Tessin für den Themenweg «Via del Ferro» im Valle Morobbia. tl

Cahier français, Seite 24

Aufs Glatteis geraten

In Zermatt und Saas-Fee wird der Schnee weggeräumt – in Gstaad, Wengen und Mürren gepflegt. Niemand will Gäste aufs Glatteis führen.

SIMONE LEITNER

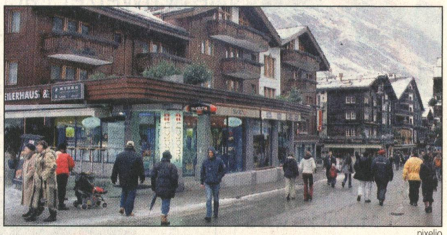
Das sorgt in Zermatt für Diskussionen: Die Bahnhofstrasse zeigt sich mitten im Winter schneefrei. Zum ersten Mal hat die Gemeinde schwarzgeräumt. Der Schnee im Dorfkern ist weg und damit etwas vom romantischen Ambiente der Oberwalliser Destination. So sehen das jedenfalls einige Touristen, die sich im Online-Gästebuch bei Zermatt Tourismus beschweren. Gelöscht oder verschwiegen wurden die Einträge nicht. Vielmehr hat sich die Einwohnergemeinde Zermatt mit der Thematik auseinandergesetzt: «Wir haben das optische Erlebnis der schneebedeckten Bahnhofstrasse unterschätzt», sagt Christoph Bürgin, Gemeindepräsident von Zermatt. «Nächstes Jahr werden wir eine andere Lösung finden.» Er betont, dass der Sicherheitsfaktor ausschlaggebend war. «Immer mehr Gäste, die verunfallen, reichen Klage ein. Die Selbstverantwortung wird leider kleiner, daher haben wir uns zu der Räumung durchgerungen.»

«Wenn die Strassen wegen Regenfall zu eisig werden, dann streuen wir auch Splitt.»

Kurt Herren
Wegmeister Mürren

Der Departementchef Chirurgie des Spitalzentrums Oberwallis, Markus Wagner, bestätigt: «Bei unseren Patienten gibt es auch einen beachtlichen Teil, der beim Spazieren gestürzt ist.» Wenn die Gäste mit den Skischuhen auf Glatteis geraten, sei die Unfallgefahr recht hoch.

Eine heikle Situation, denn einerseits wollen die Gäste alles verschneit romantisch und andererseits optimale Gehbedingungen. Ein Dilemma, welches auch andere autofreie Winterdestinationen kennen. Saas-Fee räumt schon seit rund zehn Jahren den Schnee im Dorf weg. Denn niemand möchte seine Gäste aufs Glatteis führen. «Für uns steht die Sicherheit im Vordergrund», betont Simon Bumann, Tourismusdirektor von Saas-Fee. Daher sei eine Schwarzräumung die beste Lösung. Auch in Saas-Fee gibt es Reklamationen von Gästen, die den Schnee vermissen. Das nimmt Bumann gelassen: «Unsere Argumentation überzeugt.» Der Ort geht sogar einen Schritt weiter und beheizt steile Strassenabschnitte, um Unfällen vorzubeugen.



pixelio

Was in Zermatt (Bild) zu Diskussionen führt, ist in Saas-Fee seit 10 Jahren Standard: Schwarzgeräumte Strassen im Dorfkern.

Damit sich möglichst wenig Eis bildet, pflegen Gstaad, Wengen, Mürren und auch Braunwald ihre autofreien Strassen intensiv. «Jeden Tag vor neun Uhr bearbeiten wir den Schnee mit der Fräse, damit er locker bleibt», sagt Ernst Linder von der Gemeinde Saanen. Nur so sei die Sicherheit gewährleistet. Ein solcher Unterhalt ist in Zermatt schwierig. «Die Bahnhofstrasse ist sehr frequentiert», erklärt Zermatts Gemeindepräsident. Auch Kurt Herren, Wegmeister in Mürren, kümmert sich täglich um den Zustand der schneebedeckten Strassen. «Wenn die Strassen wegen Regenfall zu eisig werden, dann streuen wir auch Splitt.»

Mit neuem Gesamtarbeitsvertrag soll das Gastgewerbe aufgewertet werden

Die Grundsatzverhandlungen wurden erfolgreich abgeschlossen. Neuer GAV soll am 1.1.2010 in Kraft treten.

Die sechs Sozialpartner im Schweizer Gastgewerbe – Hotel & Gastro Union, Syna, Unia, Swiss Catering Association, Gastrosuisse und hotelleriesuisse – haben sich auf die Grundzüge eines neuen Gesamtarbeitsvertrages (GAV) geeinigt. Dieser muss noch durch die Arbeitnehmer- und Arbeitgeberorganisationen ratifiziert werden. Derzeit werden die Verhandlungsergebnisse juristisch überprüft und ausformuliert. Aus diesem Grund könnten zum heutigen Zeitpunkt noch keine inhaltlichen Details des neuen GAV kommuniziert werden, so Claudio Casanova, Vertreter von hotelleriesuisse in der Verhandlungsdelegation. Ziel ist es, den neuen, mit 30 000 Arbeitgebern und über 200 000 Arbeitnehmern grössten GAV der Schweiz per 1. Januar 2010 in Kraft zu setzen.

Arbeitnehmer und Arbeitgeber wollen mit klaren, einfachen Regeln gemeinsam Verantwortung übernehmen, wie sie in einer Medienmitteilung schreiben. Mit einer verbesserten Produktivität und mit guten Bedingungen am Arbeitsplatz soll die Branche weiter aufgewertet werden.

Der heute gültige GAV stammt aus dem Jahr 1998. dst

Leserbriefe

Am 8. Februar selbstverständlich ein Ja!

Zur Abstimmung vom 8. Februar über die Personenfreizügigkeit

Hotellerie, Gastgewerbe und alle Touristik-Anbieter sind in ihrer Existenz darauf angewiesen, dass die bilateralen Verträge und das Freizügigkeits-Abkommen mit der EU weitergeführt werden. Tourismusbranche und Gesundheitswesen könnten ohne die ausländischen Mitarbeitenden ihre Aufgaben nicht mehr erfüllen. Die gute Qualität der Dienstleistungen hat massgebend zu den sehr guten Ergebnissen der letzten Jahre beigetragen und den Ausbau der touristischen Einrichtungen ermöglicht. Im wohlverstandenen eigenen Interesse wollen wir am 8. Februar unsern wichtigsten wirtschaftlichen Partnern und Freunden bekunden, dass wir der Weiterführung des Personenfreizügigkeits-Abkommens und dessen Ausdehnung auf Bulgarien und Rumänien zustimmen.

Franz Dietrich, ehemaliger Direktor Schweizer Hotelier-Verein, Bern

Der Auftakt zur Wintersaison ist für uns Bergbahnen hoch erfreulich verlaufen. Dies nicht zuletzt dank vieler EU/EFTA-Ausländer, die mit Kurzaufenthaltsbewilligungen als Köche, im Service und bei den Bergbahnen arbeiten. Wir sind jedes Jahr dringend auf diese Arbeitskräfte angewiesen, die im Frühling wieder die Schweiz verlassen. Dass genauso viele kommen wie auch wirklich gebraucht werden, zeigen im Gegensatz zu den Kurzzeitaufenthaltern für den Tourismus die Zahlen der Langzeitaufenthalter. Diese sind im November und Dezember 2008 regelrecht eingebrochen. Fallen Sie nicht auf die Angstmacherkampagne der Gegner herein. Ich bin ganz für ein Ja am 8. Februar 2008.

Silvio Schmid, Geschäftsleiter Sedrun Bergbahnen AG und Präsident Bergbahnen Graubünden

Entrée: Hotel Victoria Glion, Glion

Zürich erlebt einen rosa Sommer

Der Gay- und Lesbian-Grossanlass «EuroPride» bringt Zürich ein zusätzliches Top-Event. Im 2009 investiert ST so viel wie noch nie ins schwul-lesbische Marktsegment.

ANDREAS GÜNTERT

Immer Anfang August verwandelt sich tout Zürich in ein Tollhaus. Wenn die Streetparade loszieht – heuer steht der 18. Jahrgang an –, zieht das gegen eine Million Tanzwütige und Zuschauer an, was auch als Propeller für die Hotellerie wirkt. Dieses Jahr kann sich Zürichs Tourismusdirektor Frank Bumann sogar auf einen zusätzlichen Anlass in ähnlicher schriller Dimension freuen: Die schwul-lesbische Veranstaltungsreihe «EuroPride», die vom 2. Mai bis 7. Juni dauern und in einem gross angelegten Umzug kulminieren wird: «Am 5. und 6. Juni erwarten wir gegen 50 000 externe Besucher in der Stadt», sagt Bumann. An der letztjährigen EuroPride in Stockholm wurden total 450 000 Zuschauer und Teilnehmer gezählt. «Ein solches Top-Event tut natürlich gut in einer Zeit, die eher sinkende Touristenzahlen erwarten lässt; wir sind sehr froh um diesen Impuls», freut sich Bumann. Wie sich ein solcher Aufmarsch auf die Belegungszahlen niederschlagen wird, sei schwierig vorherzusagen, zumal anzunehmen sei, dass ein grösserer Teil der Angereisten privat unterkommen werde. Trotzdem rechnet Frank Bumann damit, «dass die Drei- und Viersternehotellerie nahezu ausgebucht sein wird.»

> «Die Zürcher Drei- und Viersternehotellerie wird nahezu ausgebucht sein.»
> **Frank Bumann**
> Zürcher Tourismusdirektor

50 000 Logiernächte angepeilt

Ähnlich freudig blickt Urs Eberhard, Vizedirektor Schweiz Tourismus, dem Grossanlass entgegen: «Damit hat die Schweiz etwas in der Hand und kann so der Zielgruppe zeigen, dass Zürich zum Mittelpunkt der Community wird.» Das schwul-lesbische Segment, das sich durch hohe Reisefreudigkeit, Markenloyalität, überdurchschnittliches Einkommen und Nebensaison-Affinität auszeichnet, wird von ST seit 2001 gezielt bearbeitet. Schwerpunkte sind dabei die Märkte Grossbritannien und USA, für die jeweils alle zwei Jahre eine Broschüre herausgegeben wurde. Das Marktpotenzial sieht man bei jährlich 50 000 Logiernächten. Bei durchschnittlichen Tagesausgaben von geschätzten 250 Franken ergibt dies Einnahmen von 12 Mio. Franken. Erfolge lassen sich dabei weniger an Logiernächten vor Ort, sondern am Schweiz-Anteil bei spezialisierten Gay-Tour-Operators messen.

Auch dieses Jahr wird ST wieder eine Broschüre lancieren, das Schwergewicht in der Marktbearbeitung aber, sagt Eberhard, «liegt eindeutig im Online-Bereich, weil die Zielgruppe in hohem Masse online-affin ist und sich am liebsten von eigenen Medien informieren lässt.» Deshalb spielen Banner-Inserate auf einschlägigen Online-Medien wie logoonline.com, passportmagazine.com (USA), Gaydar oder Pridelife (Grossbritannien) oder afterellen.com, das sich an lesbische und bisexuelle Frauen richtet, eine wichtige Rolle. Im Segment des so genannten «Pink Marketing» lagen die jährlichen Werbeausgaben (lokale Partner und ST) bislang bei rund 160 000 Franken, im Jahr der EuroPride wird das Budget gemäss Eberhard auf 200 000 Franken erhöht – «so viel wie wir noch nie ausgegeben haben in diesem Bereich».

Keystone

Die «EuroPride» in Stockholm verzeichnete 450 000 Zuschauer und Teilnehmer. Zürich erwartet dieses Jahr gegen 50 000 Personen.

Auftritt bei der schwul-lesbischen Handelskammer

In diesem Jahr etwa gehören im Markt Grossbritannien ein Schweizer Auftritt als Hauptsponsor einer Clubnacht im Londoner Viertel Soho ebenso dazu wie Pressereisen an die EuroPride nach Zürich und Stände an Reisemessen, die speziell auf das Gay- und Lesbian-Publikum zugeschnitten sind. Auch die Geschäftswelt wird dabei angesprochen: Ende 2008 etwa war die Schweiz präsent am jährlichen Treffen der schwul-lesbischen Handelskammer in Washington D.C.

Fakten Der rosa Marketing-Franken

Bis Frühjahr 2009 erarbeitet Schweiz Tourismus eine neue Gay- and Lesbian-Broschüre. Lokale Partner zahlen rund 10 000 Franken, um bei der gesamten Kampagne in einem Markt dabei zu sein. Bisher sind dies Switzerland Travel System, die Airline Swiss, Basel, Arosa, Lausanne, Luzern, Genf, Zürich. ag

Rekordergebnis. Und neue Ziele.

Graubünden ist stolz auf die Rekordmarke von 6,16 Mio. Logiernächten im 2008. Doch bis 2017 müssten es gemäss Leitbild eine Million mehr sein. Das sagte am Freitag Andreas Züllig, Präsident von hotelleriesuisse Graubünden.

ELSBETH HOBMEIER

Bilder eho

Fotograf und Schwimmer: Andrea Badrutt und Ernst Bromeis.

Präsident und Regierung: Andreas Züllig und Hansjörg Trachsel.

Die Bündner Hoteliers trafen sich letzte Woche mit zahlreichen Gästen zur 90. Delegiertenversammlung in Arosa – «in der Geburtsstätte des All-Inclusive der Alpen», betonte Thomas Blatter, Präsident der Sektion Arosa. Andreas Züllig, Präsident des Hoteliervereins Graubünden, der neu hotelleriesuisse Graubünden heisst, lobte das letzte Tourismusjahr, das mit 6,16 Mio. Logiernächten das beste Ergebnis seit 1994 brachte. «Die Bündner Hotellerie hat sich auf dem Markt klar und professionell positioniert», stellte er fest. Sowohl das Hotel des Jahres (Kronenhof Pontresina) wie auch die Hälfte der im «Bilanz»-Rating ausgezeichneten 50 besten Ferienhotels der Schweiz stünden in Graubünden. Als alarmierend bezeichnete Züllig den Rückgang von 3% im Heimmarkt Schweiz, während Südtirol und Tirol massiv mehr Schweizer Gäste anziehen konnten.

Eine grosse Herausforderung für alle Destinationen bedeutet das Wirtschaftsleitbild 2010, welches allen Branchen bis 2017 ein Wachstum von 2% auferlegt. «Das bedeutet 7,2 Mio. Logiernächte. Oder 5000 zusätzliche Zimmer. Oder eine Erhöhung der heutigen Jahresauslastung von 31 auf 41%», erläuterte Züllig. Auch der Bündner Regierungspräsident Hansjörg Trachsel wies auf die zukünftigen Aufgaben vor allem im Bereich Zweitwohnungspolitik hin: «Wir wollen primär den Tourismus stärken: die Hotellerie und die Ferienwohnungen».

Mit grossem Applaus bedacht wurde der Vortrag von Ernst Bromeis, welcher im Sommer in 44 Etappen die meisten der Bündner Seen durchschwommen hatte, ein Abenteuer, das er im Buch «Das blaue Wunder» mit Fotograf Andrea Badrutt festgehalten hat.

In seiner Grussadresse rief Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse, dringend auf, am 8. Februar ein klares Ja zur Personenfreizügigkeit in die Urne zu legen, dies sei «der wohl wichtigste Tag im 2009 für unsere Branche».

Als Nachfolger für die austretenden Vorstandsmitglieder Silvia Degiacomi und Stefan Hinny wurden gewählt: Urs Höhener (Schweizerhof, St. Moritz) und Thomas Walther (Hotel Walther, Pontresina).

«Jeder Mensch hat Fernweh»

Lässt sich Luxus mit umweltfreundlichem Handeln vereinen? Ja, sagt der Reiseveranstalter Kuoni und legt das Programm «ananea» vor. Auch mit Schweizer Angeboten.

ELSBETH HOBMEIER

Nachhaltige Strandferien in Mosambik mit Unterstützung eines lokalen Schulprojekts. Eine Reise durch die Ukraine mit Besuch der seit dem Tschernobyl-Unglück ausgestorbenen Geisterstadt Prypiat und Augenschein in einem Kinderheim. Eine kulinarische Spurensuche im Tessin mit Farina Bona und Zincarlin-Käse.

Diese drei Programme sind Beispiele aus dem neuen Kuoni-Katalog «ananea», welcher letzte Woche in Zürich vorgestellt wurde. Ein Podiumsgespräch unter anderem mit Hansruedi Müller (Uni Bern), Nationalrat Martin Bäumle (Green Cross) und Horst Edenhofer (Ex-Cartier, Luxusberater) zeigte: Es geht um das gute Gewissen, das man sich ganz speziell im Luxus-Reisesegment leisten kann und will. «Reisen im Einklang mit Mensch und Natur sind mehr als ein Modegag und mehr als ein grünes Pflästerchen», betonte Hansruedi Müller in seinen sieben Thesen, die er in die Diskussion einbrachte. «Jeder Mensch hat Fernweh», stellte er fest – aber dass der Mahnfinger gerade beim Reisen wenig bringe, waren sich alle einig.

Übrigens: Der Renner im «ananea»-Programm, das soeben in zweiter Auflage erscheint, ist die Reise nach Tschernobyl.

www.ananea.ch

Gastrosuisse hat mit Anton Schmutz einen neuen Direktor

Mitte Jahr tritt der gelernte Käser und Lebensmitteling. FH die Nachfolge von Florian Hew an.

zvg

Anton Schmutz.

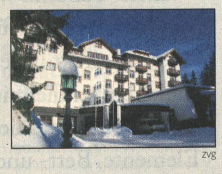
Anton Schmutz (geb. 1959) ist seit 1996 Direktor des Verbandes Fromarte. Der vom Gastrosuisse-Vorstand zum neuen Direktor gewählte Schmutz verfügt auch über ein Nachdiplomstudium in Unternehmensführung. Er bringe aufgrund seiner Persönlichkeit, seiner Führungserfahrung und seiner politischen Arbeit alle notwendigen Voraussetzungen mit für die operative Leitung von Gastrosuisse, schreibt der Verband in einer Medienmitteilung. dst

Schweiz

Rückgang der Logiernächte im November

Im November 2008 verzeichnete die Schweizer Hotellerie 1,7 Millionen Logiernächte. Dies entspricht gegenüber dem November 2007 einem Rückgang von 6,8 Prozent. Dieses Ergebnis ist laut Bundesamt für Statistik sowohl auf die Abnahme von 8,6 Prozent bei den ausländischen Gästen, als auch auf die Einbusse von 4,7 Prozent bei den Schweizer Touristen zurückzuführen. Im November 2008 verzeichnete die Tourismusregion Zürich mit einem Minus von 34 000 Logiernächten die grösste absolute Abnahme. Als einzige Tourismusregion mit einer Nachfragesteigerung registrierte das Wallis ein leichtes Plus von 1200 Logiernächten. dst

Biochemie-Chef übernimmt Sunstar Hotels



zvg

Peter Grogg, Mehrheitsaktionär der Biochemiefirma Bachem Holding AG, hat von der Gründerfamilie Buser 52% des Aktienkapitals der Sunstar-Holding AG erworben. Peter Grogg und Werner Degen sollen zudem Fritz und Rolf Buser im dreiköpfigen Verwaltungsrat ersetzen. Noch-Verwaltungsratspräsident Rolf Buser ist froh, dass die neun **Sunstar Hotels** in Schweizer Händen bleiben. 2006 war eine Übernahme durch US-Investoren gescheitert. gsg

Kommission will MWSt.-Sondersatz verlängern

Die Wirtschaftskommission des Nationalrats (WAK) hat sich letzte Woche mit der Totalrevision des Mehrwertsteuergesetzes befasst. Dabei ist sie in einem wichtigen Punkt von der Botschaft des Bundesrats abgewichen: Die WAK schlägt dem Nationalrat vor, den Sondersatz für die Hotellerie von 3,6 Prozent, der bis Ende 2010 befristet ist, um drei Jahre zu verlängern. Damit soll gewährleistet werden, dass bis zum definitiven Entscheid über die künftige Struktur der Mehrwertsteuer ein mehrfacher Satzwechsel bei den Beherbergungsleistungen vermieden werden kann. Die Vorlage kommt voraussichtlich in der Frühlingssession in den Rat. tl

Keine höhere Vermögenssteuer für KMU-Betriebe

Der Streit um die Berechnung der Vermögenssteuer von KMU-Betrieben ist beigelegt. Wegen des Widerstands der Wirtschaftsverbände hat die Schweizerische Steuerkonferenz (SKS) ihre Weisungen zur Bewertung nicht kotierter Aktien zurückgezogen. Damit sei die Basis für eine Lösung im Interesse der Schweizer Wirtschaft gelegt, teilten Gewerbeverband und Economiesuisse mit. Der Konflikt war entbrannt, weil die SSK nur noch den Substanzwert und nicht mehr den Ertragswert berücksichtigen wollte. Das hätte nach Schätzungen der Vereinigung der privaten Aktiengesellschaften bei vielen KMU-Betrieben zu einer Verdreifachung der Vermögenssteuer geführt. tl/sda

Im Walliser Spycher erleben Gäste ein Stück «altes Wallis»

Dank Schwob AG mit modernstem Textilkomfort.

Relaxen zwischen Wiesenblumen und Alpengipfeln, Geniessen bester Walliser Spezialitäten aus Küche und Keller, eine herzliche Begrüssung nach einem erfüllten Tag an der frischen Luft – das Hotel Walliser Spycher auf der Riederalp bietet seinen Gästen das, was man sich gemeinhin unter «rundum wohlfühlen» vorstellt. Optisch fügt sich das Hotel perfekt in seine Umgebung ein: einheimisches Holz und Granit sind die tragenden Elemente. Bett- und Tischwäsche ist «made in Switzerland by Schwob» und bietet modernsten Komfort, der keine Wünsche offen lässt.

Ein Hotel mitten im Herzen der Alpen. Es kommt nicht von ungefähr, dass diese einmalig schöne Landschaft des Aletschgebietes 2001 in die Liste des Unesco-Weltnaturerbes aufgenommen wurde. Hier, auf der autofreien Riederalp, führt das Ehepaar Berchtold seit rund 45 Jahren das Hotel Walliser Spycher. Mit Erfolg, denn dank jahrelanger Erfahrung und einem gut funktionierenden Team ist der Familienbetrieb über die Grenzen hinaus bekannt für guten Service, eine hervorragende Küche und rundum beste Qualität.

Sorglos wandern, gut essen und trinken, stilvoll übernachten

Hoteldirektor Armin Berchtold hält nichts von riesigen Hotelkomplexen. Sein Hotel ist klein, aber fein, zusammen mit seiner Ehefrau hat er es mit viel Liebe aufgebaut und über die Jahre hinweg sorgfältig restauriert und modernisiert. «Ein überschaubares Hotel hat viele Vorteile», so Armin Berchtold, «denn bei 30 Betten kann ich mit den Gästen persönlich in Kontakt treten.» Das Hotel Walliser Spycher wird hauptsächlich von Schweizer sowie deutschen Gästen besucht, neuerdings jedoch auch von Besuchern aus den Beneluxländern und Amerika. Sie alle geniessen die ruhige, aber zentrale Panoramalage, die Walliser Spezialitäten oder leichten Gerichte aus der französischen Küche, das unerschöpfliche Freizeit- und Sportangebot der Region und natürlich den «urchigen», gepflegten Charakter des Hauses. Man spürt, dass auch die Stoffe und Textilien im Walliser Spycher nicht dem Zufall überlassen wurden.

Neues und Altbewährtes

Vieles hat sich in den vergangenen Jahren verändert, nicht aber die Treue zur Textilfirma Schwob AG. Seit Jahr und Tag beziehen die Berchtolds das gesamte Textilsortiment von der Burgdorfer Jacquardweberei. Textilstoffe steuern einen beträchtlichen Teil dazu bei, Räumen einen bestimmten Charakter zu verleihen: Ein behagliches Zimmer, ein elegantes Bad oder die Ambiance eines ganzen Restaurants wird durch sie mitbestimmt. Armin Berchtold kann sich keinen besseren Textilpartner als Schwob AG vorstellen: «Von Anfang an konnten wir uns auf beste Qualität, tadellosen Service und eine kompetente Beratung verlassen. Ich würde die Firma Schwob AG jedem vorbehaltlos weiterempfehlen.»

Unverwechselbar und individuell

Wer die Firma Schwob AG als Textilpartner hat, ist stets gut beraten. Feinste, edle Stoffe garantieren unverwechselbare Qualität für Tisch-, Bett- und Badkollektionen, welche von den Gästen beachtet und geschätzt wird. Man merkt sehr schnell, ob sich ein Textilgewebe wie beispielsweise ein Bademantel oder ein Duvet rau oder angenehm weich auf der Haut anfühlt, in welcher Qualität ein Stoff gewoben wurde, ob sich ein Farbton perfekt ins Umfeld einfügt oder nicht. Auf Wunsch werden die Textilien, basierend auf dem hoteleigenen Logo, exklusiv gestaltet.

Hotel Walliser Spycher
Familie Armin Berchtold-Lampart
3987 Riederalp
Telefon 027 927 22 23
mail@walliser-spycher.ch
www.walliser-spycher.ch

Schwob AG
Textiles of Switzerland

Textilherstellung

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her. Der Burgdorfer Betrieb ist eine der modernsten Jacquardwebereien Europas.

Textilpflege

Seit 2008 gehören drei Wäschereien zum Unternehmen: in Niederuzwil, Arlesheim und Olten. Somit kann Schwob AG nebst der Produktion auch die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz anbieten.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG bietet Textilien für Bett, Tisch und Bad an. Bei den Tischen stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur Auswahl, für die Gartenterrasse ein zusätzliches Sortiment mit Spezialappreturen. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus feinstem Baumwolldamast. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich.

Designed by Schwob

Die Profis in der hauseigenen Designabteilung gestalten Designs und Logoeinwebungen für Kunden und für die eigene Linie Fabrizio Bonardi.

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

Schwob
TEXTILES OF SWITZERLAND

«Rolls-Royce bleibt in der Garage»

Sir David Michels, Präsident der britischen Hoteliers und ex-CEO von Hilton, sitzt in den Aufsichtsgremien der Jumeirah Hotels und von Easy-Jet. Ein Interview zur Situation.

KARL JOSEF VERDING

Alain D. Boillat

Sir David Michels ist Präsident der British Hospitality Association.

Haben die Jumeirah Hotels Expansionspläne für Europa? Hat die Schweiz das Potenzial für Jumeirah-Standorte?
Definitiv. Das längerfristige Ziel von Jumeirah ist es, einen weltweiten Fünf-Sterne-Brand zu begründen. Um den Wettbewerb mit Four Seasons und Ritz-Carlton – als Beispiele – zu suchen. Jumeirah ist erst sieben Jahre alt. Es wird Zeit brauchen, um eine weltweite Marke aufzubauen. Sie haben Hotels von hoher Qualität, aber sie besitzen nur neun, davon eines in New York, zwei in London, und die restlichen in Dubai und den Emiraten. Aber ihre Reputation überschreitet die jetzige Grösse der Gruppe – aus vielen Gründen, und mit einiger Berechtigung. Das zeigt die Zukunft: Sie haben rund 40 unterschriebene Management-Verträge, rund um die Welt. Das erste dieser Hotels wird das Jumeirah Han Tang Xintiandi in Shanghai sein, im Design der Kohn Pedersen Fox Architects, New York. Das zweite ist ein Hundert-Zimmer-«Jumeirah» in einem Resort auf Mallorca.

Gibt es keinen Einfluss der internationalen Krise auf die Planung?
Einige Projekte werden dadurch tatsächlich aufgehalten werden, andere werden erst einmal gar nicht verwirklicht. Aber ich bin sicher, dass Jumeirah während der nächsten drei Jahre weitere 20 Hotels rund um die Welt eröffnen wird. Sie schliessen allerdings jetzt nur Management-Verträge ab.

«Es gibt bei den Kunden eine Menge von Downgradings zu Ex-Luxusgästen.»
Sir David Michels
Präsident British Hospitality Assoc.

Was macht die Schweiz für Jumeirah interessant?
Wir suchen wirkliche Destinationen – Genf und Zürich, zum Beispiel, gehören dazu.

Sie haben den Aufwand und die nötige Zeit für den Aufbau einer weltweiten Hotelmarke angesprochen. In der Schweiz haben wir mehr Hotels in Marketing-Kooperationen als Kettenhotels mit gemeinsamem «Branding». Können auch Kooperationen zu Brands werden?
Ich nehme an, sie würden gerne denken, sie seien ein Brand. Das Problem ist der Konsument. Wenn Sie einen Fernseher kaufen wollen, müssen Sie sich nur an rund fünf Marken erinnern. Wenn Sie ein Auto kaufen, an zehn. Wenn Sie eine Hotel-Übernachtung kaufen, dann sind es 500 Brands. Das Problem mit dem Branding und den Hotels in Europa besteht darin, dass alle vergessen, dass der Kunde nicht jeden Tag damit verbringt, sich die Namen von Hotel-Brands einzuprägen. Die guten Gründe einer Kooperation sind der Zweck der Distribution, und die Kosten der Distribution. Das Branding ist eigentlich nicht der Zweck, sondern die Fähigkeit zur Distribution. Und das ist etwas anderes.

Welche Ertrags-Entwicklung erwarten Sie im 2009 für die Erstklass- und Luxushotels in Europa?
Sie werden weniger Kunden haben. Wir sehen es bereits. Wahrscheinlich wird das Luxussegment am meisten leiden. Aus zwei Gründen. Erstens: Es gibt weniger Leute, die es sich leisten können. Und zweitens: Ich denke, viele Leute wollen während einer Rezession nicht luxuriös übernachten. Wer einen Rolls-Royce hat, stellt ihn in die Garage. Während der Rezession nimmt man den Volkswagen raus: Das Gleiche wird – in bestimmtem Mass – in der Hotellerie geschehen. Ich denke, wir werden Luxushotels etwas mehr leiden sehen als Mittelklasse-Hotels und sicherlich mehr als Budget-Hotels. Gut für die Luxushotels ist, dass es sehr wenig neue Wettbewerber gibt: In den Städten ist der geeignete Platz für Projekte eng begrenzt.

Werden Wirtschaftsunternehmen in der Rezession bei Übernachtungen und Meetings in Hotels auf Luxus-Konsum auch deshalb verzichten, weil sie schlechte Publicity fürchten?
So reagieren die Firmen bereits jetzt. Auf der anderen Seite: Wenn die Luxushotels ihre Preise herabsetzen – was sie bereits machen – , wird man Leute finden, die immer schon Luxushotels ausprobieren wollten, aber finanziell nicht die Chance hatten. Die werden nicht alle Ausfälle kompensieren, aber sie helfen. Wenn das «Baur au Lac» 700 Dollar kostete, und nun sind es 500 Dollar, dann kann ich mir vielleicht 500 Dollar leisten, aber nicht die vorherigen 700 Dollar. Es gibt aus diesem Grund tatsächlich eine gewisse Anzahl von Upgradings in die höhere Klasse, aber zugleich eine Menge Downgradings zu Ex-Luxusgästen.

Wie sehen Sie, als Mitglied des Aufsichtsgremiums von Easy-Jet, die Wirkung der Ölpreis-Bewegungen und der Entwicklung der Passagierzahlen auf das Easy-Jet-Geschäft?
Im Moment hat sich das Ölpreis-Problem gemässigt. Im letzten Jahr kostete das Öl zum Teil 140 Dollar pro Barrel – auf ein ganzes Jahr gerechnet, hätte das den Ertrag von Easy-Jet um 90 Mio. Pfund Sterling (151 Mio. Franken) reduziert. Inzwischen ging der Ölpreis auf das Niveau zurück, das er vor einem Jahr hatte. Öl ist heute nicht das Problem. Das Problem in der Rezession ist es, Kunden zu finden. Der Vorteil für Easy-Jet ist, dass nur 40 Prozent der Kunden britisch sind.

Also spielt auch der Easy-Jet-Standort Genf eine Rolle?
Wir haben eine Basis in Genf, eine in Berlin, eine in Madrid, und so weiter, und sind sehr gut über Europa verteilt. Deshalb leiden wir bis jetzt noch nicht. Der Profit ging wegen des Ölpreises runter.

Das Interview wurde in englischer Sprache geführt.

Fakten Einfädler der Hilton-Fusion sprach an der EHL
Sir David Michels ist Träger des Lifetime Achievement Awards des International Hotel Investment Forums. Er fädelte als CEO von Hilton International die 4,5 Mrd. Dollar schwere Fusion mit der Hilton Corporation (USA) ein. Im Juli 2007 erwarb der Investor Blackstone Group das fusionierte Unternehmen. Sir David sprach in der «Distinguished Speaker Series» zu den Studenten der EHL Lausanne. kjv

Standpunkt

Weiss- oder Rotwein? Das Wasser gibt es einfach so dazu.

RAFAEL PÉREZ

Zu den Standardfloskeln des Servicepersonals gehört in jedem Gastrobetrieb die Frage, ob man das Wasser mit oder eben ohne Kohlensäure möchte. Ich gebe gerne zu, dass es mir jeweils Spass macht, das erstaunte Gesicht der Kellnerin oder des Kellners zu beobachten nach meiner Gegenfrage: «Könnten Sie mir bitte sagen, was für ein Mineralwasser Sie führen?»

Abgesehen von einigen wenigen Gastrotempeln, die eine breite Mineralwasserkarte führen (inklusive Regenwasser aus den Fidschi-

«Wasser in die Schweiz zu bringen, ist etwa so unnütz, wie Eulen nach Athen zu tragen.»

Inseln für Gastromasochisten), wird in der Schweiz die Szene von ausländischen Marken beherrscht, in erster Linie von einem pilgernden italienischen Heiligen, der – ich befürchte – nicht zu Fuss, sondern eher mit dem Lastwagen über den Gotthard in die Deutschschweiz gelangt.

Nun, die Schweiz ist weiss Gott nicht ein dürres Land. Ganz im Gegenteil: von Genf bis zum Bodensee erfreuen wir uns über exzellentes Trinkwasser. Auch Mineralwasser ist überall vorhanden. Entschuldigung, nicht überall. In den meisten Restaurants eben nicht. Wasser in die Schweiz zu bringen, ist etwa so unnütz, wie Eulen nach Athen zu tragen.

Damit kein Missverständnis entsteht: ich habe wirklich nichts gegen den freien Handel. Aber etwas Vernunft und vor allem etwas Rücksicht auf die Umwelt dürften wir heute schon erwarten. Und immer, wenn etwas keinen Sinn ergibt, stellt sich für mich die Cicero-Frage: Cui bono?, also wem zum Vorteil?

Nehmen wir einmal an – da ja die Natur nicht davon profitiert – dass es um die 5 bis 6 Fränkli Marge geht, die auf eine Mineralwasserflasche entfallen. Wenn das so ist, hätte ich eine gute Alternative: das Servicepersonal fragt den Gast: «Nehmen Sie lieber ein Glas Weiss- oder Rotwein zum Menü? Das Glas Wasser schenken wir Ihnen selbstverständlich dazu.» Schön wäre es, nicht wahr?

Rafael Pérez ist Präsident von Slow Food Schweiz.

Früher selbstverständlich – heute chic und trendy

DANIEL STAMPFLI
REDAKTOR

Zum Thema
Neulancierung

In den Siebziger-Jahren waren Nabholz-Trainingsanzüge das Nonplusultra. Adidas oder Puma kamen höchstens für Trainingsschuhe in Frage. Im Winter trug man gegen die Kälte – ob beim Schlitteln oder beim Skifahren – eine Roger-Staub-Mütze.
Ein paar Lebensjahre früher hatte man als Dreikäsehoch auf einem Wisa-Gloria-Dreirad das Wohnquartier unsicher gemacht.
Zur gewohnten, von der Mutter zubereiteten Ernährung gehörten in dieser Zeit auch Blut- und Leberwürste, Kutteln, andere Innereien oder etwa auch Ochsenschwanz. Alle diese Produkte, ob Kleidungsstücke oder Nahrungsmittel, haben eines gemeinsam: sie kamen mit den Jahren aus der Mode und erhalten seit geraumer Zeit als Trend- und Lifestyle-Produkte ein neues Leben eingehaucht.
Denn nun ist es plötzlich trendy, sich einen überteuerten Pullover mit Nabholz-Emblem aus einer Zürcher Bou-

«Heute ist es chic, Innereien, einen Ochsenschwanz oder eine Rindszunge zu geniessen.»

tique zu leisten. Dasselbe gilt auch für die Ernährung. Heute ist es chic, Innereien, einen Ochsenschwanz oder eine Rindszunge zu geniessen, zubereitet durch einen renommierten Gastronomen. Dass das Verwerten von gewissen Teilen des Tieres sich nun hin zu einem Trend entwickelt hat, beweisen auch regelmässig erscheinende Berichte in Publikumsmedien, die damit ihre Leserschaft entsprechend auf das neu entdeckte «Erlebnis» vorbereiten.
Eigentlich ist es bedenklich, dass unsere heutige Filet- und Entrecôte-Gesellschaft Trendlokale und -Köche braucht, um zum Verzehr einwandfreier aber nicht populärer Teile des Tieres zu finden.
Aus der Sicht der Tiere und ihrer Produzenten ist es eine Tragödie, dass rund die Hälfte des Tieres in der Kadaververwertung landet und als Energie fürs Heizen von Zementöfen herhalten muss. So betrachtet, macht jede Werbung für das Zubereiten und Essen der so genannt minderen Teile des Tieres Sinn. Die jüngere Generation scheint den Verzehr etwa von Innereien nicht schon zuhause mit auf den Lebensweg erhalten zu haben und muss wohl auf neue Weise an die früher selbstverständlichen Genüsse herangeführt werden.

«Wengen ist die längste Abfahrt, das Bergpanorama ist unglaublich schön, und die Schweiz ein Skiland.»
Bruno Kernen Ex-Skirennfahrer

Bilder tillate

Gastrounternehmer **Rudi Bindella** Junior mit Freundin **Melanie Meier**, Vize-Miss-Schweiz 2005.

Lukas Porro, Leiter Sponsoring Feldschlösschen (l.), und **Rainer Biemans.**

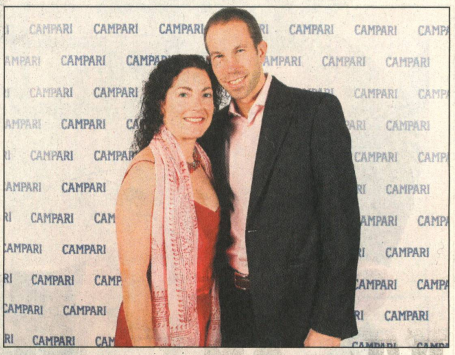
Nadine Schmid und **Peter Schmid**, CEO Gruppe Campari Schweiz.

Auf einen Campari ins Dolder Grand

Das italienische Spirituosenunternehmen lud zum glamourösen Event **«Hotel Campari»**. Präsentiert wurde der Campari-Kalender 2009.

BARBARA ROELLI

Im Zürcher Dolder Grand versammelte sich letzten Freitag ein illustres Publikum zum «Hotel Campari». Enthüllt wurde der weltweit auf 9999 Exemplare limitierte Campari-Kalender. Hollywood-Star Jessica Alba lieh Campari dafür ihr Gesicht und ist 2009 das Testimonial des Produkts. Der Anlass bot modische und musikalische Perlen: Eine Fashion Show des britischen Lingerie-Brands Agent Provocateur, den deutschen Soul-Sänger Rolf Stahlhofen mit neuen Songs und Schweizer DJ Oli Stumm, der für die Gäste auflegte.



Katja Wohlmann und **Marc Brunner**, F&B Manager Baur au Lac.

Vergängliche Kunst aus weisser Pracht

Am 27. World Snow Festival Grindelwald treffen sich Künstlerteams aus aller Welt. Und im österreichischen Ischgl schufen Schweizer Schneekunst.

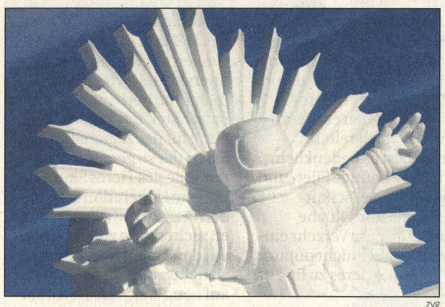
BARBARA ROELLI

Heinz Kägi

Das Team Schweiz: v.l.n.r **Konradin Furrer**, **Andreas Eschenmoser**, **Florian Vecsey**, **Boris Weiss** und **Toni Baumann**, Tourismusdirektor Grindelwald.

Seit Montag läuft auf der Natureisbahn im Dorfzentrum von Grindelwald das diesjährige World Snow Festival. Internationale Künstlerteams aus Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Italien, Japan, Niederlande, Österreich, Russland, Schweiz und USA bearbeiten innerhalb einer Woche Schneeblöcke von 50 Kubikmetern. Die Skulpturen zum Thema «Augenblicke» werden am kommenden Samstag bei einer folkloristisch umrahmten Schlusszeremonie durch eine Fach- und eine Publikumsjury bewertet.

Auch in Österreich fanden sich zehn internationale Teams zum 16. Ischgler Schneeskulpturenwettbewerb «Formen in Weiss». Die Silvretta-Arena wurde in den vergangenen Tagen zum Landeplatz für «Aliens», wie das Thema des Wettbewerbs lautete. Zu den Erstplatzierten gehört der Schweizer Künstler Toni Blättler. Er erreichte zusammen mit seinem österreichischen Partner Stefan Juen und ihrem Sujet «Gelandet» den zweiten Platz. Das zweite Schweizer Künstlerpaar Urs Ehrsam und Simon Morgenthaler landete mit ihrem Sujet «Wall-E» auf Platz 6.



zvg

Mit ihrer **Skulptur «Gelandet»** erreichten Toni Blättler und Stefan Juen den zweiten Platz am Ischgler Schneeskulpturen-Wettbewerb.

zvg

Im Ischgler Wettbewerb auf Platz eins: **«E.T. der Ausserirdische»**.

Aufsteiger
Reto Kocher

zvg

Reto Kocher übernimmt per April 2009 zusammen mit seiner Gattin Céline die Leitung des 5-Sterne-Grandhotels Les Trois Rois in Basel. Seit 2002 arbeitet Reto Kocher in diversen Kader-Funktionen im Grand Hotel Bellevue Gstaad. Er ist heute stellvertretender General Manager und für Marketing + PR, IT und Services verantwortlich. Als Marketing + PR-Verantwortlicher ist ihm das Schwesterhotel Les Trois Rois bereits vertraut. Céline Kocher leitet die Hermès Boutique in Gstaad und war Manager Event + Promotion bei Nespresso Schweiz AG. Das Ehepaar folgt auf Tanja Wegmann. br

Umsteiger
Hermann Bayer

zvg

Seit kurzem ist Hermann Bayer neuer Küchenchef im Ramada Plaza Basel Hotel & Conference Center. Der Deutsche kann auf langjährige Erfahrung zurückgreifen, die er nun erstmals in der Schweiz einbringt. Er war in Sterne-Restaurants wie der «Ente vom Lehel» in Wiesbaden, sowie im Golfhotel «Maximilian» in Bad Griesbach und in der Karibik tätig. Der gebürtige Franke verbindet gerne klassische Gerichte mit exotischen Komponenten. Im Team mit F&B Manager Alain Packes möchte Bayer das Restaurant «Filou», die «Timeless Bar» und die «SkyLounge», im 30. Stock des Messeturms, als Treffpunkt Basels verstärken. br

Sesselrücken

Hotel Bad Bubendorf holt sich anderen F&B Manager

Seit Januar ist **Christian Friedli** in der Funktion als neuer F&B Manager sowie Mitglied der Geschäftsleitung im Hotel Bad Bubendorf. Ferner unterstützt er das

zvg

Gastgeberpaar Roland und Evelyne Tischhauser in internen und externen Belangen. Vor seinem Wechsel ins «Haus mit Herz» arbeitete er als F&B- sowie Direktions-Assistent im Vier-Sterne-Golf & Sporthotel Hof Maran in Arosa.

Sales & Marketing bei Radisson Hotel Berlin neu besetzt

Florian Wolf ist neu Verkaufsdirektor im Radisson SAS Hotel Berlin. Ab sofort verantwortet Florian Wolf sämtliche Verkaufsaktivitäten, leitet die Marketingaktio-

zvg

nen und wird sich auch verstärkt der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit widmen. Wolf bringt ausgeprägte Erfahrungen aus der Luxus- und Firstclass-Hotellerie mit und kennt zudem den Berliner Hotelmarkt.

HRS erweitert die Geschäftsführung im Hoteleinkauf

Michael Simon übernimmt den neu geschaffenen Bereich Hotel Contracting & Relations bei HRS - Hotel Reservation Service. Der Diplom-Betriebswirt wirkte vorher bei der Hotelkette Marriott International.

Schweizer sorgt für frischen Wind bei Steigenberger

Im Rahmen ihrer neuen Unternehmensstrategie 2013+ hat die Steigenberger Hotel Group verschiedene personelle Veränderungen vorgenommen. So ist der Schweizer **Markus Marthaler** seit Anfang Januar 2009 Vice President Human Resources.

Direktorenwechsel beim Lindner Hotel & Spa in Bad Aussee

Seit Jahresbeginn ist **Philipp J. Reichenberger** (Bild) neuer Direktor des Lindner Hotel & Spa «Die Wasnerin» in Bad Aussee. Der 54-Jährige löste **Stefan Silber**

zvg

ab, der interimistisch die Direktion führte. Reichenberger ist seit drei Jahrzehnten in der österreichischen Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus tätig und arbeitete zuletzt als freier Unternehmensberater. br/gsg

fokus
htr hotelrevue
Nr. 4 / 22. Januar 2009

Bergbahnen. Nebengeschäft. Sind die Gäste auf dem Berg, geht's so richtig los: Funparks, Restaurants und andere Unterhaltungsmöglichkeiten locken. Solche Zusatzgeschäfte sind für Bergbahnunternehmen lukrativ.

Swiss-Image

Schlitteln ist in: In diesem Winter können viele Bergbahnen überdurchschnittlich viele Schlitten vermieten und erzielen auf diese Weise Zusatzeinnahmen.

Mehr Ertrag am Berg

Um mehr Ertrag zu generieren, bieten Bergbahnen immer mehr Sport- und Shopping-Erlebnisse. Am besten verdienen die Bahnen mit integrierten Geschäftsmodellen.

ROBERT WILDI

Schnee gut, alles gut – die Seilbahn-Betreiber scheinen mit den Wettergöttern einen Pakt geschlossen zu haben. Kaum ein Sessel, eine Gondel oder ein Bügel fährt dieser Tage unbemannt nach oben – die Betriebe melden fast durchs Band hervorragende Verkehrserträge. Sind die Leute einmal am Berg, kann man sie neben Skipisten, Boarder-Parks und Bergrestaurant-Terrassen mit allerlei weiteren Dienstleistungen unterhalten und zur Kasse bitten. Nebengeschäfte boomen, wie fast alle Bergbahn-Unternehmen bestätigen. Deshalb werden sie von den Betrieben nach Möglichkeit ausgebaut.

Steigende Mieteinnahmen mit Schlitten und anderen Gefährten

Ein Renner ist in diesem Winter zum Beispiel das Schlitteln. Ob in Gstaad, Wildhaus, Falera, Saas-Fee, Engelberg, Lenzerheide oder vielen weiteren Wintersportgebieten: Die Bergbahnen können heuer überdurchschnittlich viele Schlitten vermieten und profitieren damit obendrein von zusätzlichen Frequenzen. In Saas-Fee wurde bereits vor Jahren der Berg Hannig zum reinen Wander- und Schlittelberg erklärt. Die einst defizitäre Hannigbahn, welche in den 90er-Jahren von den Bergbahnen Saas-Fee gekauft wurde, trägt heute vor allem dank der Schlittelbahn mit einem Reingewinn von rund 200 000 Franken zum Ergebnis der Muttergesellschaft bei. Einen finanziellen Zustupf im sechsstelligen Bereich verdienen sich mit der Vermietung von Schlitten allein in der Wintersaison etwa auch die Lenzerheide Bergbahnen.

Den Berg hinunter kommen Ski- und Snowboard-Muffel aber nicht nur auf zwei Kufen. Immer offensiver betreiben die Bergbahnen deshalb auch ein Vermietgeschäft von allerlei weiteren Schneesportgeräten, wie etwa Skibobs oder Snowdisks. Im Sommer werden die so genannten Monster-Bikes oder -Trottis immer beliebter. Auch Rodelbahnen sichern den Bergbahnen in der warmen Jahreszeit Zusatzeinnahmen.

> «Die aktuelle Nachfrage deutet auf weitere Einnahmesteigerungen hin.»
> **Armon Cantieni**
> Bergbahnen Destination Gstaad

Die Bergbahnen Destination Gstaad (BDG) zum Beispiel verdienen im Sommer mit Rodelbahn, Bike-Vermietung usw. rund 150 000 Franken. Das Schlitteln im Winter bringt den BDG gemäss Direktor Armon Cantieni noch einiges mehr ein. «Die aktuelle Entwicklung der Nachfrage deutet für die kommenden Jahre auf weitere Einnahmesteigerungen in diesem Segment hin.» Um den Berg noch attraktiver zu gestalten, setzten die BDG auch auf Zusatzangebote, wie etwa Adventure-Park, Iglu-Dorf, Streichelzoo oder Meteopfad.

Die Vermietung von Schlitten und Schneesportgeräten sowie die Kreation von Attraktionen am Berg sind eine Möglichkeit für Nebenverdienste der Bergbahnbetriebe. Noch deutlich lukrativer ist die Diversifikation in andere Dienstleistungssektoren. Führend beim Erwirtschaften von Zusatzerträgen am Berg sind deshalb integrierte Seilbahngesellschaften, wie die Titlis Rotair AG. Sie ist zum Beispiel in das Vermietungsgeschäft für Ski vorgestossen und besitzt Immobilien, in denen sie Ladenflächen vermietet. Die Einnahmen aus Mieterträgen beliefen sich gemäss dem stellvertretenden Marketingleiter Peter Reinle im letzten Jahr auf rund 1,2 Mio. Franken. Aus dem Vermietungsgeschäft kommen nochmals rund eine halbe Million dazu.

Noch höhere Erträge aus Nebengeschäften fliessen in die Kassen der Jungfraubahnen. Mit eigenen Souvenirshops setzte das grösste Schweizer Bergbahnunternehmen im Jahr 2007 gegen 3,3 Mio. Franken um. Als Aktionärin und Teilhaberin von Intersport Rent Network mit 13 Sportgeschäften in der Jungfrauregion erwirtschaftete der Betrieb sogar einen weiteren Zusatzerlös 3,5 Mio. Franken. Solche Einkünfte machen Lust auf mehr. Vom neuen Angebot «First Flieger» erhoffen sich die Jungfraubahnen weitere Mehreinnahmen von einer halben Million Franken im ersten Betriebsjahr. Als ganz spezielles Nebengeschäft betreibt die börsenkotierte Gesellschaft schliesslich ein eigenes Wasserkraftwerk im Lütschental und setzte mit diesem 2007 sogar über 6 Mio. Franken um.

Modell der Weissen Arena macht Schule

Mit solchen Zahlen mithalten kann einzig noch die Weisse Arena AG in Flims/Laax, die heute aber nicht mehr als eigentliche Bergbahngesellschaft, sondern als touristische Gesamtdienstleisterin agiert. Die Bergbahnen und Gastrobetriebe sind dabei zwei von insgesamt fünf voll integrierten Tochtergesellschaften. Daneben erwirtschaftete das Unternehmen mit dem Verkauf und der Vermietung von Wintersportartikeln sowie dem Betrieb der lokalen Ski- und Snowboardschule im letzten Geschäftsjahr total über 12 Mio. Franken.

Das integrierte Geschäftsmodell der Weissen Arena AG ist in der nationalen Bergbahn-Branche noch einzigartig, findet aber immer mehr Nachahmer. Die Lenzerheide Bergbahnen wollen im Rahmen des geplanten Neubaus einer grösseren Talstation zusätzliche Dienstleistungen anbieten, wie Sprecherin Susanne Jörger ankündigt. Und auch in Gstaad prüft BDG-Direktor Armon Cantieni die Integration von Sportgeschäften im Franchising-Modell zwecks eigener Skivermietung. Bergbahnen entdecken neue Dienstleistungen – sie steigern die Zusatzeinnahmen.

Familie Sicherheit und Preis

Sichere, angenehme Skipisten und attraktive Familienangebote», antwortet Rudolf Ammann (46) auf die Frage, was zu einem gelungenen Skiausflug gehört. Ehefrau Christiane (44) ergänzt: «Sehr praktisch sind die flexiblen Stundenkarten, damit lohnt es sich, kurz irgendwohin zu fahren, auch wenn wir nicht einen ganzen Tag Zeit haben.» Als die drei Söhne Jonas (13), Cedric (10) und Severin (8) noch kleiner waren, fanden die Eltern die unpersönlichen Wochen-Abonnemente sehr praktisch, damit konnte immer abwechslungsweise jemand bei den Kindern bleiben. Damals wählten sie oft Skiregionen, in denen eine Schlittelbahn parallel zu einem einfachen Lift verlief, damit die Familie trotzdem gemeinsam draussen war. Etwas später fanden sie dann Sesselliftе sehr angenehm, bei denen die Angestellten Eltern mit kleinen Kindern beim Aufsteigen halfen.

Heute fahren die drei Jungs sportlich den Eltern voraus, und das Wichtigste sind nicht mehr besonders einfache Pisten, sondern besonders sichere. «Sicher, gut präpariert, gut angeschrieben nach Schweregrad und gut abgetrennt», so wünscht sich Rudolf Ammann die Pisten, damit er seine Söhne sorglos sausen lassen kann. Diese fahren am liebsten in vielseitigen Gebieten mit verschiedenen Liften und vergnügen sich zwischendurch gerne im Snowpark. «Allerdings würden wir niemals extra wegen einem Snowpark eine Skiregion auswählen», sind sich die Eltern Ammann einig. Auch hier zählt für die Eltern vor allem die Sicherheit, am liebsten ist ihnen, wenn die Sprungschanzen nach Schweregrad angeschrieben und abgetrennt sind.
Geschätzt würden auch gemütliche, preiswerte Restaurants für den Hunger der Jungmannschaft, so Rudolf Ammann weiter. cw

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren
Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotelfachschule thun
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

WELTWEIT bekannt
NEU in der SCHWEIZ
Garantiert kostenloses Display für jedes Hotel!
Der Infoservice für Gäste und Reisende
MINICARDS
maximum switzerland
www.minicards.ch

Neue Gäste? Finden Sie bei uns!
CHF 99.00
für 4 Wochen
Onlinepräsenz
Ihre »hotel specials« auf www.swisshotels.com
hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

pistor
pistor plus
Das multifunktionale
Einkaufstool
www.pistorplus.ch

htr hotelrevue
Nr. 4 / 22. Januar 2009

Bergbahnen. Unterhaltung. Globi begeistert die Kleinen, Paragliding lockt die Abenteuerlustigen, und Snowcross die Sportfreaks: Auf und am Berg wird's ganz sicher nie langweilig.

Bahnen bieten Spass und Action

Die Schweizer Bergbahnen befördern nicht nur Gäste. Sie bieten ihnen auch abenteuerliche Unterhaltung. Und dies je nach Ort im Sommer und Winter. Hier eine Auswahl.

BARBARA ROELLI

Klickt man auf die Homepage der einzelnen Bergbahnen, finden sich nicht nur Landschaftskarten von Skigebieten, Ticket-Tarife und Links zu Berghäusern, sondern auch ein reiches Angebot an Outdoor-Aktivitäten und Events. Je nach Ort und Saison gibt's das Passende zu erleben.

Yeti und Globi für Kinder, sinnliche Erlebnisse auf dem «Kitzelpfad»

Die Bergbahnen Brunni-Engelberg stellen zwei «Kinderländer» zur Auswahl: Im «Yeti-Park» auf Ristis lernen die Kleinen mit Wellen-Mulden-Bahn und «Slalom-Nessi» spielerisch Ski fahren. Förderbänder und «Ponylifte» sorgen für den Transport hangaufwärts. Seit letztem Dezember steht «Globis Winterland» in der Klostermatte, die als Anfängerskigebiet Tradition hat. Der Park bietet Förderbänder, Skilifte, Torstangen, Mulden und ein Karussell. Im Sommer lockt der «Kitzelpfad» zum Wellnessen: Bei der Bergstation des Brunni-Sesselliftes führt ein 220 Meter langer Pfad um den Härzlisee. Dabei erkundet man barfuss Wasser, Sand, Moor, Kies und Holzschnitzel und fördert dabei die Durchblutung. Eingebettet in die Alpenlandschaft, liegt auf Ristis die 660 Meter lange Rodelbahn. Im Brunnigebiet befinden sich auch drei Klettersteige mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden.

Klettersteige für Anfänger und eine «Superpipe» für Freestyler

Die Jungfraubahnen bieten Outdoor-Aktivitäten teils mit Partnerorganisationen an, wie den viertägigen Klettersteig-Grundkurs. Die Kursbesucher lernen am Rotstock, bei der Ostegghütte und an der Felswand des Tällistocks das schwindelerregende Vergnügen kennen. Im Winter finden sich Freestyle-Snowboarder auf der 110 Meter langen und fünfeinhalb Meter hohen «Superpipe» auf Schreckfeld. Weiter können sie sich im Snowpark «White Elements» beim Skilift Bärgelegg austoben.

Sich von Polarhunden über den Schnee ziehen lassen – dies wird möglich auf dem Jungfraujoch, mit Hunden aus der Zucht der Jungfraubahnen. Wer selber schlitteln will, benutzt den «Eiger Run». Die Piste führt von der Kleinen Scheidegg über Alpiglen und Brandegg nach Grindelwald. Die Strecke zwischen First und Schreckfeld kann auf dem «First Flieger» zurückgelegt werden. Dabei gleiten vier Personen gleichzeitig an je einem Seil bis 45 Meter über Boden. Der Flieger ist im Winter wie im Sommer aktuell. Zum Sommer-Angebot gehört Trottibike-Fahren nach Bort, Paragliding-Flüge ab Breitlauenen und -Tandemflüge ab Grindelwald-First sowie geführte «Tages-Bike-Tours». Zwischen Juni und September ist auf dem Jungfraujoch die «Tyrolienne» in Betrieb, die Einzelpersonen am Stahlseil über Gletscherspalten schweben lässt.

Flugerlebnisse, Schneespass und Geschwindigkeitsrausch

Auf dem Monte Tamaro befindet sich, mit einer Länge von 440 Metern, die längste Tyrolienne der Schweiz. Wer es rasant mag, geniesst auf der Alpe Foppa die Abfahrt auf dem Doppel-Bob der 800 Meter langen Rodelbahn. Bei der Mittelstation der Gondelbahn befindet sich der Adventure-Park: Ein Parcours führt durch die Baumkronen von hundertjährigen Buchen. Fünf Strecken mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden stehen zur Verfügung. Die Saison auf dem Tessiner Gipfel dauert von April bis November.

Je nach Wetter von Dezember bis März in Betrieb ist der Tobogganing Park – angeboten von Télé-Leysin S.A. in Leysin. Auf einem Luftreifen einen Eiskanal hinunter donnern, soll Andrenalinfreaks den Kick geben. «Snow-Tubing» nennt sich die Wintersportart. Am Chaux-de-Mont befindet sich zudem der Leysin Park mit «Superpipe»: Mit 140 Meter Länge ist sie eine der längsten Europas. Via Gondelbahn erreicht man la Berneuse. Der Ort auf 2048 Meter bietet für Gleitschirmflieger die ideale Startrampe in alle Himmelsrichtungen. Im Sommer starten dort auch Bike-Begeisterte für die «Downhill runs», auf verschiedenen Pfaden, von mittel bis schwer.

zvg

Auf La Berneuse oberhalb Leysin starten Flugfreudige zum Paragliding.

Mit dem Riderpark Pizol eröffnete die GmbH Freeberg zusammen mit Pizolbahnen eine Neuheit für die Saison 2008/09: Auf verschiedenen «Lines» können Skifahrer und Snowboarder ihre Sprünge vollziehen. Und einmalig konstruierte Objekte sollen die Spezialisten unter den Freestylern herausfordern.

Die Bergbahnen Adelboden AG lockt Snowboarder und Freestyle-Skifahrer auf dem Hahnenmoospass in den Gran Masta Park, der zu den Besten in den Alpen zählt. Unterhalb der Bergstation Aebi befindet sich der Crosspark Silleren mit Kurven, «Kamelbuckel» und Sprüngen. Schlittelpisten gibt's von Silleren bühl bis Bergläger und Hahnenmoos bis Geils. Ausflügler können diese Strecken im Sommer mit dem Trottinet unter die Füsse nehmen. Beim Skilift Hasler betreiben Lenk Bergbahnen den Snowcross Betelberg – ein Park zum Hügel-, Mulden- und Steilwandkurven-Fahren. Im Sommer lässt sich auf den Wander-Pfaden einiges erleben. Vom Berghaus Leiterli zum Berghaus Stoss führt der Murmeli-Trail Betelberg, auf dem man mit etwas Glück Murmeltieren begegnet.

zvg

Für Sprungfreudige: Der Riderpark ist eine Neuheit in Bad Ragaz-Pizol.

zvg

Der Snowcross Betelberg ist für Athleten wie Laien zugänglich.

Modeste Iossen/zvg

Bergbahnen Brunni-Engelberg setzen auf spielerisches Lernen: Für die Kleinen gibt es «Globis Winterland».

Stanserhorn
Kulturelle Events

Neben Outdoor-Aktivitäten veranstalten Bergbahnen auch Events kultureller Art. Ein Beispiel dafür ist die Luzerner Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft. Die Original Oldtimer Standseilbahn von 1893 führt die Besucher bis zur Zwischenstation Kälti. «Wir wollen unsere Besucher verblüffen und erfreuen», sagt Jürg Balsiger, Direktor der Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft. Dafür sorgen die «Gästebegleiter», die während der Fahrt auf den Gipfelrundgang auf den Murmelipark und das Menü im Restaurant hinweisen. Von der Kälti geht's mit der modernen Luftseilbahn auf das Stanserhorn. Dort können die Besucher die persönliche Führung der Stanserhorn-Ranger (Milestone-Gewinner 2008) in Anspruch nehmen.

Zur 117. Sommersaison ab Karfreitag bis Mitte November lädt ein facettenreiches Event-Programm: Von Schlager, Blues und Dixieland über A Cappella und Jodelgesang zu Weltmusik mit jiddischem Jazz und wienerischem Tango reicht die musikalische Palette. Musik und Kulinarik wird bei der 13. Dixie-Metzgete im Oktober zelebriert. Im Mai zeigt eine Ausstellung fotografierte Alpenpanoramen, und im August ruft der Berg zur Bundesfeier mit Gipfelfeuer. Beliebt sind die Candlelight-Dinners, wie Jürg Balsiger bestätigt.

Vom Club der führenden Faulenzer wurde das Stanserhorn zum ultimativen Faulenzerberg erkoren. In der speziellen Faulenzerzone kann man dem Nichtstun frönen und sich das Rundpanorama erklären lassen. «Lachen ohne Grenzen» ist ein Gruppenanlass mit Spass-Garantie: Dazu gehören Gummistiefelwerfen, Talerschwingen und Alphornblasen. Und als Krönung ein Apéro. br

Bergbahnen. Adventure. Nervenkitzel muss sein. Je ausgefallener die Geräte, desto beliebter sind sie. Das Angebot dürfte die Nachfrage schüren, sagt Tourismusprofessor Jürg Stettler. Und warnt vor Umweltbelastungen.

Nervenkitzel gehört dazu

Der Trend für immer ausgefallenere Geräte sowie Nervenkitzel auf und neben der Skipiste ist ungebrochen. Tourismusexperte Jürg Stettler sieht dabei auch Risiken für die Natur.

ROBERT WILDI

zvg

Mit Ski und Snowboards die Pister runter zu fahren, genügt vielen nicht mehr. Eine Alternative bilden etwa die Skibobs.

Mit Snowdisks und Airboards donnern Wintertouristen immer schneller die Schweizer Skipisten und Tiefschneehänge hinunter. Oder sie hangeln sich an Hochseilen wagemutig durch steile Schluchten, lassen sich in Gletscherspalten abseilen, fliegen mit Paraglidern oder an Seilen befestigt durch die Lüfte. Im Sommer rauschen Monster-Bikes zu Tal und werden teils risikoreiche Kayak-Fahrten in reissenden Bächen unternommen. Ohne Nervenkitzel und Adrenalin-Kick kommt heute praktisch keine Bergferiendestination mehr aus. Die Angebote werden immer schriller.

Zum Package gehören auch Adrenalinschübe

Dieser Entwicklung verschliesst man sich auch in Savognin nicht. «Für uns sind die Fun-Angebote sehr wichtig – und zwar für den Winter wie auch den Sommer», sagt Vendelin Coray, frischgebackener Geschäftsführer der Savognin Bergbahnen. Vor allem im Sommer wachse die Nachfrage für allerlei unkonventionelle Aktivitäten rasant. «Der Gast will ein ganzes, abwechslungsreiches Bergerlebnis», weiss Bergbahn-Chef Vendelin Coray. Dabei gehören Adrenalin-Schübe oft zum Package. Dieser Trend werde sich noch mehr verstärken. Savognin war eine der Pionier-Destinationen für allerlei Funsport-Geräte mit Nervenkitzel-Garantie.

Diese Adventure- und Fun-Angebote werden auch in Gstaad oder am Titlis immer stärker nachgefragt. «Skifahren und Snowboarden reichen als Bergangebote bei Weitem nicht mehr aus», sagt Armon Cantieni, Direktor der Bergbahnen Destination Gstaad. «Neben der Ruhe suchen immer mehr Leute das spezielle Erlebnis und den Kick am Berg», sagt auch Peter Reinle, Sprecher der Titlis Rotair AG, stellvertretend für die meisten Bergbahnbetreiber.

zvg

Snowtubes bieten immer mehr Wintersportdestinationen an.

Nervenkitzel kann heute anders erlebt werden

Die Entwicklung am Berg lässt sich auch wissenschaftlich analysierend begründen. Für Jürg Stettler, Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft an der Hochschule Luzern, entspricht die anhaltende Diversifikation des alpinen Sport- und Erlebnisangebots einer allgemeinen Tendenz zur Multioptionalität in der Gesellschaft. «Es ist seit Jahren der Entwicklungstrend festzustellbar, dass Jugendliche, und immer mehr auch ältere Menschen, in kurzer Zeit möglichst viele Dinge tun oder zumindest über die Möglichkeit dazu verfügen wollen», sagt Jürg Stettler.

> **«Für uns sind Fun-Angebote sehr wichtig – im Winter wie auch im Sommer.»**
> **Vendelin Coray**
> Chef Savognin Bergbahnen

Dieses Phänomen sei auch unter der Bezeichnung «Freizeitstress» bekannt. Statt einer Woche nur Skifahren wolle man mehrere verschiedene Aktivitäten ausüben. Stettler glaubt aber auch, dass die Diversifizierung beim Angebot durch die Destinationen diese neue Nachfrage ein Stück weit erst ausgelöst habe. Dass das generelle Bedürfnis nach Aktivitäten mit Adrenalinschüben und Nervenkitzel in den letzten Jahren sprunghaft angestiegen sei, möchte der Wissenschaftler so nicht bestätigen. «Diese Frage kann aus soziologischer, psychologischer, medizinischer oder sogar philosophischer Perspektive betrachtet werden.» Stettler glaubt, dass die Ursachen dafür mannigfaltig sind. Grundsätzlich sei der Drang nach Abenteuer und Risiko nicht neu, geändert hätten bloss die Möglichkeiten, diesen auszuleben.

Beeinträchtigung der Umwelt ist nicht zu unterschätzen

Leichte Sorgen bereitet Jürg Stettler die zusätzliche Belastung der Natur durch Adventure- und Fun-Sportler. Der Trend, die markierten Pisten zu verlassen, habe im Wintersport bereits Mitte der 80er-Jahre eingesetzt. «Seither nimmt der Druck auf bisher noch kaum oder gar nicht beanspruchte Naturräume kontinuierlich zu.» Und dies nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer.

> **«Der Druck auf bisher noch kaum beanspruchte Naturräume nimmt kontinuierlich zu.»**
> **Jürg Stettler**
> Leiter ITW Hochschule Luzern

Jürg Stettler schätzt nicht nur die Abenteuer-Aktivisten, sondern auch die «sanften» Schneeschuhwanderer in sensiblen ökologischen Gebieten als problematisch ein. «Auch sie schrecken im Winter das Wild auf und vertreiben es.» Das alpine Ökosystem werde dadurch zwar nicht als Ganzes gefährdet, aber es komme zu unterschiedlich gravierenden Veränderungen im Bereich der Fauna und Flora in solchen Gebieten. Negative Auswirkungen für den Menschen könnten gemäss Stettler sein, dass absterbende Wälder ihre Funktion als natürlicher Lawinenschutz verlieren.

Den ökologischen Gesichtspunkten wollen auch die Bergbahnbetreiber Rechnung tragen. So werden etwa in Savognin mögliche Umweltbelastungen durch neue Angebote vor deren Lancierung genau geprüft. Die Titlis Rotair AG nutzt für ihr Kayak-Angebot nur einen Teil des Trübsees. Der andere wird unberührt der Natur überlassen. Für den Tourismusexperten Jürg Stettler ist klar, dass die Destinationen sich ihrer diesbezüglichen Verantwortung bewusst sein müssen.

Sicherheit Achtung Skiböcke

Wenn wir keine Fehler machen, heisst das, dass wir nicht genug neue Dinge ausprobieren», so wird auf der Homepage der Bergbahnen Adelboden AG der Mitbegründer und Chairman von Nike, Phil Knight zitiert. Der Link von der Homepage zum «Bergerlebnis Winter/Aktivitäten» führt unter anderem zum 500 Meter langen «Crosspark Silleren» mit zehn Kurven, zwei Kamelbuckeln und zwei Sprüngen. «Vor dem Befahren ist eine Besichtigung erforderlich. Das Fahren mit Helm ist empfehlenswert», heisst es auf der Website des Crossparks. Und: «Da dieses Angebot noch relativ neu ist, wären wir für Feedback sehr dankbar.» Dieses Feedback sei gut, sagt Ursula Gabelmann, Leiterin Zentrale Dienste und Marketing der Bergbahnen Adelboden. Gemäss Manfred Inniger, Pistenrettungschef Silleren und stv. Leiter der Pistenrettung Adelboden, ist der Crosspark in diesem Jahr erst seit etwa zwei Wochen offen, da er viel Schnee braucht. Nicht nur auf der Website, sondern auch am Park selber sei deutlich signalisiert: «Besichtigung ist nötig.» Grundlage sind die Richtlinien für die Verkehrssicherheit. Ein Unfall sei hier noch nicht vorgekommen.

Auf diesen Winter hin haben die Adelbodner und Tschiertschener zusammen mit Flumserberg und Gstaad einen schweizweiten «skibock.ch-Cup» gegründet. Aber was ist ein Skibock? Ein rasender Pisten-Macho? Bei den Adelbodnern ist der Skibock besser unter dem Namen «Skigemel» bekannt, bei den Tschiertschenern heisst er «Skigögel»: Er ist eine Mischung zwischen Ski und Schlitten. Brigitte Leiter, Projektleiterin der Bergbahnen Flumserberg, betont: «Die Piste für den Cup wird abgesichert, es sind keine anderen Schneesportgeräte auf ihr erlaubt.» Gemäss der Wettkampfordnung als Website-Download sind «die Wettkämpfer verpflichtet, Sturzhelme und Handschuhe zu tragen. Dies gilt für das offizielle Training und für den Wettbewerb. Ein Rückenprotector ist zu empfehlen.» kjv

Sportler Schnell nach oben

Wenn Livia Ventresca ein Skiwochenende plant, sucht sie sich wenn möglich eine Region mit einem tollen Panorama aus: «Ich liebe die Aussicht in den Bergen und richte mich bei der Planung auch nach dem Wetter in der jeweiligen Skiregion.» Mindestens so wichtig sind der sportlichen 31-Jährigen die Pisten.

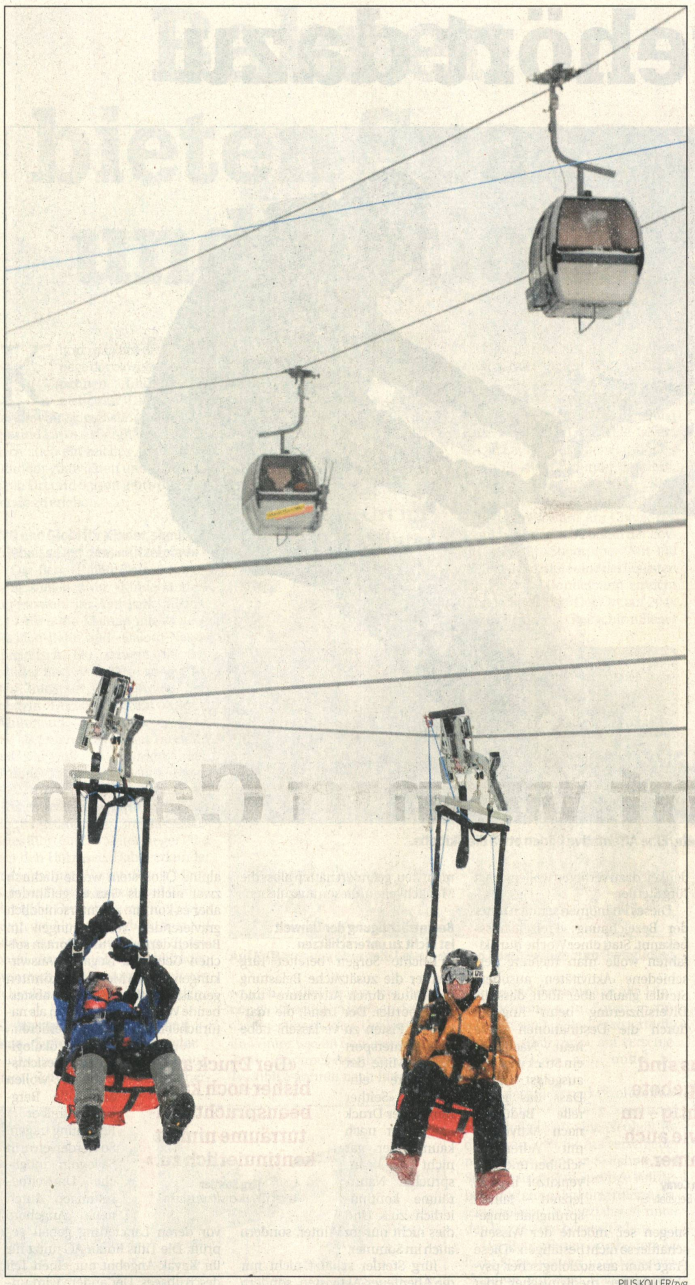
Am liebsten fährt Livia Ventresca in einem grossen Skigebiet mit vielen verschiedenen Abfahrtsmöglichkeiten und ein paar schwarzen Pisten mit steilen Strecken oder Buckelpisten. Sehr angenehm findet sie Skiregionen, in denen sie zwischen Bügelliften und Sesselbahnen abwechseln kann: «Sessel sind manchmal ganz praktisch, besonders, wenn ich hie und da das Snowboard dabei habe, daneben finde ich es aber sehr gemütlich, auf dem Skilift die Sonne zu geniessen.» Viel wichtiger als die Frage ob Bügel oder Sessel findet Livia Ventresca allerdings die Schnelligkeit der Lifte, damit sie nicht den halben Tag mit Anstehen und Liftfahren vertrödeln muss.

Ohnehin hat es ihr am Wochenende oft zu viele Leute auf den Pisten. Dann schultert die Lehrerin aus Nidau kurzerhand ihre Tourenski und lässt sich zwar von einer Sesselbahn in die Höhe bringen, sucht dann aber die Ruhe abseits des Trubels in der Natur. «Tiefschneefahren ist das Allerschönste», schwärmt sie. Allerdings respektiert sie den Naturschutz strikt und schätzt es, wenn eine Skiregion diesen auch durchsetzt. «Schliesslich gibt es genug Möglichkeiten in der Schweiz, beispielsweise am Titlis lassen sie eine Piste immer ungepistet, wenn es frisch geschneit hat – das ist wunderbar zum Variantenfahren.»

Wer auf den Pisten so viel Abwechslung findet, braucht keine Zusatzangebote. «Snowparks und solche Angebote locken mich nicht», sagt Livia Ventresca. Das Einzige, was der sportlichen Skifahrerin neben Schnee, Piste und Panorama wichtig ist: «Ein urchiges Holzbeizli mit Sonnenterrasse und schöner Aussicht.» cw

htr hotelrevue
Nr. 4 / 22. Januar 2009

Bergbahnen. Nichtskifahrer. Nicht alles fährt Ski. Wer trotzdem auf den Berg will, kann auch so einiges erleben. Wie viel diese Angebote für Nichtskifahrer den Bergbahnen bringen, lässt sich kaum eruieren.



PIUS KOLLER/zvg

First Flyer: Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 84 km/h und 45 Meter über dem Boden.

Adrenalin auch für Skimuffel

Die Seilbahnunternehmen bieten auch für Ski- und Snowboardmuffel einen breiten Fächer an attraktiven Angeboten im Programm.

ARIANE KROLL

Alles fährt Ski, und davon profitieren unter anderem die 650 Schweizer Seilbahnen. Doch auch Nicht-Skifahrer sollen im Winter auf ihre Kosten kommen. Neben Klassischem wie Schlitteln oder Schneeschuhwandern werden auch Trends aus den USA umgesetzt. So haben die Jungfraubahnen seit Dezember 2008 ein europaweit einzigartiges Highlight im Programm, den «First Flieger», in den USA unter dem Begriff Zip Rider bekannt. Diese Anlage lässt vier parallel, aber auf einzelnen Sitzen platzierte Personen 800 Meter weit in einer Höhe von 45 Metern zu Tale sausen, mit einer Geschwindigkeit von bis zu 84 Kilometern pro Stunde.

«Das Angebot ist für alle Altersgruppen geeignet, täglich geniessen 40 bis 80 Personen den First Flieger», erklärt Kathrin Naegeli, Medienverantwortliche der Jungfraubahnen. Der Bau der Anlage hat 1,3 Mio. Franken gekostet. Für 2009 erwarten die Betreiber einen Ertrag von 0,5 Mio. Franken.

Natürlich bieten die Jungfraubahnen auch weniger rasante Attraktionen für Schneehungrige an, die im Adventure-Angebot zusammengefasst sind. Dieses umfasst ein breites Spektrum von Schlittenhundefahrten über Snowdisks bis hin zu Paragliding.

In Graubünden offeriert die Davos Klosters Bergbahnen AG ihren nicht-skifahrenden Fahrgästen Winterwanderwege, Schneeschuhrouten und Schlittelpisten. Von einer neuen Dimension beim Schlittenfahren spricht die Branche beim Airboard, einem mit Luft gefüllten Bob. In den Skigebieten Pischa und Rinerhorn werden für diese luftmatratzenartigen Schlitten spezielle Strecken präpariert.

Mountainbiken in der Nacht als spezielles Event

Britta Schnewlin, Medienverantwortliche der Davos Klosters Bergbahnen, bezeichnet allerdings solche Angebote nicht als Nebengeschäft: «Auch die Angebote für Nicht-Skifahrer gehören in das Kerngeschäft der Bahnen.» Wenn jemand eine Tageskarte kaufe, könne er ebenso mit dem Airboard die Schlittelpiste hinuntersausen wie auch mit den Ski die Lifte benutzen. Auf dem Rinerhorn beispielsweise bezahlen die Schlittler denselben Preis für eine Tageskarte wie Skifahrer. Die Medienbeauftragte weist auch auf jährliche Veranstaltungen hin: «Als Zusatzangebot, also für uns auch kein Nebengeschäft, bieten wir unseren Gästen besondere Events wie das ‹Mountainbike Night Freeride›, das Mitte Januar im Skigebiet Parsenn stattfand.» Dabei gehen Mountainbiker ihrer Leidenschaft bei Nacht und auf Schnee nach.

> «Auch die Angebote für Nichtskifahrer gehören zum Kerngeschäft der Bahnen.»
> **Britta Schnewlin**
> Davos Klosters Bergbahnen

Mit dem Ice Flyer in die Gletscherwelt eintauchen

Den Gletscher auf unterschiedliche Weise erleben können Nicht-Skifahrer in der Zentralschweiz. Die Fahrt mit dem Ice Flyer, einer modernen Sechsersesselbahn der Titlis Rotair, eröffnet den Blick auf eine eindrucksvolle Gletscherwelt. Die Gletschergrotte wiederum entführt die Besucher kostenfrei in eine stimmungsvolle Umgebung. 8450 Lampen, unerwartete Klänge und Geräusche unterstützen eine besondere Erfahrung für die Sinne.

Familienfreundlich ist der Rutschpark auf Trübsee, dessen Geräte den Gästen ebenfalls unentgeltlich zur Verfügung stehen. Im Gegensatz dazu ist das Schlittelangebot von der Gerschnialp nach Engelberg nicht kostenlos. Dennoch verbucht es grossen Zuspruch und bringt jährlich je nach Schneeverhältnissen einen Umsatz von 300 000 Franken. Pro Saison nutzen 20 000 Personen den Schlittelspass. Giann Theler, Leiter Finanzen bei Titlis Rotair, erklärt: «Unseren Hauptverdienst im Nebensegment erwirtschaften wir aber tatsächlich mit den Hotels und Restaurants.»

> «Unseren Hauptverdienst im Nebensegment erzielen wir mit dem Gastgewerbe.»
> **Giann Theler**
> Leiter Finanzen Titlis Rotair

Nicht-Skifahrer sind statistisch wenig relevant

Die geringe Bedeutung der Angebote für Nicht-Skifahrer zeigt sich auch an fehlenden Statistiken. Laut Renate Schoch von Seilbahnen Schweiz SBS gibt es keine verlässlichen Daten, die den Umsatz in diesem Geschäftsfeld abbilden. Dies bestätigt Lukas Brunner vom FIF. Statistiken lägen nur für das Nebensegment Gastronomie und Hotels vor. Die geringere Relevanz dieser Nebeneinnahmequellen spiegelt sich auch in einer Umfrage von SBS zu Investitionen der Seilbahnunternehmen für die Saison 2007/2008. Werden für Ersatzanlagen 47,68% des Budgets und für die Beschneiung 30,97% investiert, geben die Seilbahnen für Schlittelwege nur 0,59% und für Winterwanderwege gar nur 0,01% des Budgets aus.

Chillout-Pisten für Geniesser

Auf den Pisten des «Chillout Riding» soll man Entspannung, Gelassenheit, Genuss üben. Und die Natur wieder wahrnehmen. Engadin St. Moritz, Davos Klosters, Zermatt und Jungfraubahnen machen mit.

KARL JOSEF VERDING

Zermatt hat mit der Zahl von vier Pisten für das «Chillout Riding» den grössten Anteil an der Verwirklichung des Trend-Angebots für sanftes Skifahren und Snöben: Es sind die Pisten Blauherd-Sunnegga, Rotenboden, Kuhbodmen, Easyrun. Aber die «Chillout»-Markierungsbanner sind noch nicht eingetroffen, bekennt Christen Baumann, CEO der Zermatt Bergbahnen AG: «Spätestens Anfang Februar sind die Pisten markiert.»

Die Bergbahnen Engadin St. Moritz stiegen als erste zum Beginn dieser Wintersaison auf das «Chillout Riding» ein. Sie reservierten die exklusiv gelegene, nicht durch Kreuzungen oder Einmündungen gestörte «Paradiso»-Piste im Suvretta-Gebiet. Laut Marketingchef Dieter Bogner geht es nicht um definierte Zielgruppen, sondern um ein neues Konzept, das alle anspricht. Und es gehe auch um eine Reaktion «gegenüber Negativ-Kampagnen, vor allem der BFU, mit Schwärmen von Rettungs-Helikoptern».

In der Region Davos Klosters, von wo ein Impuls aus der Unfall-Medizin für das «Chillout Riding» kam, ist eine Piste des Parsenn-Gebiets entsprechend markiert. Christian Ryf, Chefarzt der Klinik für Chirurgie und Orthopädie des Spitals Davos, wurde mit seinem Notfall-Team durch die fünfteilige Fernseh-Dokumentation «Notfall in Davos» landesweit bekannt. Er würdigt die Initiative «Chillout Riding» als «neuen und richtigen Ansatz», mahnt aber zugleich: «Mentales Umdenken der Sportler, Markierung entsprechender Pisten durch die Bergbahnen sowie Schulung der neuen Idee und Technik durch die Skischulen sind unerlässlich.» Britta Schnewlin, Medienspecherin der Davos Klosters Bergbahnen AG, sagt: «Vor allem von Familien mit Kindern, denen es auf anderen Pisten nicht mehr geheuer ist, bekommen wir nun gutes Feedback.»

Erfahrungen bringen die Jungfraubahnen mit. Ein eher flaches Pistenstück neben ihrem Sessellift First-Oberjoch ist schon länger als 30 km/h-Piste markiert und mit elektronischer Geschwindigkeits-Anzeige ausgestattet. Der nahe Sessellift wirke wie eine «soziale Kontrolle» gegen unerwünschte Raser, bestätigt Kathrin Naegeli, Medienspecherin der Jungfraubahnen.

Internationaler Promoter von «Chillout Riding» ist der Ski- und Snowboard-Hersteller Palmer aus Denver, Colorado. Er hat vom mehrfachen Snowboard-Worldcup-Gewinner und heutigen Konstrukteur Hansjörg Kessler aus Braunwald die neue Ski-Technologie «Feels Like Flying» (FLF) entwickeln lassen. Der Davoser Chefarzt Christian Ryf bezeichnet sie als «Pionierarbeit in der Anpassung der Sportgeräte an die modernen Bedürfnisse». FLF-Ski reduzieren nach der Schwungeinleitung den Kantendruck zu den Spitzen hin und verhindern, dass sich die Spitzen im weiteren Kurvenverlauf in den Schnee graben. Dadurch wird der Schneewiderstand reduziert und damit auch die Kräfte, die auf die Knie und den ganzen Körper wirken. Skifahren wird weniger anstrengend und müheloser kontrollierbar.

Giancarlo Cattaneo

Für Klein und Gross: erste Chillout-Riding-Piste in St. Moritz.

Bergbahnen. Gastronomie. Der Cashflow, den die Gastronomie generiert, ist bedeutend tiefer als jener, den das Kerngeschäft abwirft. Das Bergrestaurant jedoch rundet das Dienstleistungspaket ab.

Als Teil des gesamten Angebots am Berg ist die Gastronomie wichtig. Doch nicht für die Rentabilität. Wer kann und will, lagert den Part aus.

GUDRUN SCHLENCZEK

Rentabel: Das Candlelight-Dinner auf dem Titlis, das immer bei Vollmond stattfindet, gibt es seit fünf Jahren. Dieses Jahr ist es bereits bis April komplett ausgebucht. Bilder zvg

Food bringt wenig Cash

Die Bergbahnen reissen sich nicht um die Gastronomie am Berg. Findet sich jemand anders, der das professionell in ihrem Sinne betreibt, sind sie in der Regel noch so froh. Denn es ist nicht einfach, die Berggastronomie rentabel zu führen. «Wir betreiben Hotellerie und Gastronomie nicht um gross Geld zu verdienen, sondern damit der Gast überhaupt auf den Berg kommt», so Leo Jeker, Verwaltungsrat der Savognin Bergbahnen. Diesen gehört rund die Hälfte der Gastronomiebetriebe am Berg, zwei Gruppenunterkünfte (135 Plätze), ein Campingplatz, ein Anteil am Cube-Hotel und ein Drittel des Ferienresorts Surses Alpin AG. Zumindest selbsttragend müssen die Logierbetriebe sein, und dass die Gastronomie im Sommer aufgrund der hohen Fixkosten defizitär sei, weist Jeker nicht von der Hand.

Mit Gastgewerbe-Division fällt der Cashflow klar tiefer aus

Die tiefere Rentabilität der Gastronomie und Hotellerie im Vergleich zum Verkehrspart bedingt einen deutlichen Cashflow-Unterschied zwischen jenen Bahnen, die Gastgewerbe selbst betreiben und jenen, die es anderen überlassen: So wies die Weisse Arena Gruppe, Laax, bei der die Weisse Arena Gastro AG fast ein Drittel des Umsatzes erwirtschaftet und der Verkehrsteil nur knapp die Hälfte des Umsatzes ausmacht, im letzten Geschäftsjahr einen Cashflow von 24 Prozent aus. Die Zermatt Bergbahnen dagegen, welche ausschliesslich im Verkehrsbereich tätig sind, erzielten einen Cashflow von 43,4 Prozent (siehe Tabelle). Roland Zegg, Inhaber der Grischconsulta AG: «Ohne Gastronomie und Hotellerie erreicht eine Bergbahn einen Cashflow-Anteil am Umsatz zwischen 35 und 50 Prozent, mit liegt der Cashflow klar tiefer.» Deshalb, so Zegg: Ist das bestehende Gastro- und Hotelangebot gut, soll sich die Bahn lieber auf ihr Kerngeschäft Verkehr konzentrieren.

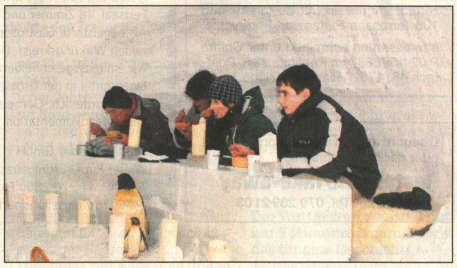
> «Wir betreiben Gastronomie nicht zum Geldverdienen, sondern damit der Gast kommt.»
> **Leo Jeker**
> Savognin Bergbahnen

Besonders clever ist die Strategie der Davos Klosters Bergbahnen AG: Die renditeträchtigere Hotellerie sowie vier Nachtlokale werden selbst betrieben, alles was mit Waren- und Personalkosten-intensiver Küche zu tun hat, anderen überlassen. So bieten die rund 15 von der Bahn selbst geführten Hotels nur Übernachtung mit Frühstück an. Die Restauration in den Hotels ist verpachtet, genauso wie jene am Berg. «Wir haben schnell gemerkt, dass die Restauration nicht unser Business ist», sagt VR-Präsident Carlo Schertenleib und bestätigt, dass die Rentabilität mit ein Grund für das Outsourcen der Gastronomie ist.

Hotels will man vor allem aus Angst vor kalten Betten

Auch lieber dem «Spezialisten» überlässt man den Food bei der Sattel-Hochstuckli AG. Obwohl man selbst ein Lokal an der Talstation betreibt, arbeitet man für Cateringanlässe in den Drehgondeln mit dem Hotel Hirschen in Oberägeri zusammen. Serviert wird ein 4- bis 5-Gang-Menü in zehn Gondeln. Verdienen würde man kaum etwas daran, erklärt Geschäftsführer Remo Gwerder. Trotzdem sei das seit drei Jahren bestehende Angebot für sie interessant, weil auch Nicht-Skifahrer angesprochen würden, die später zum Wandern oder Schneeschuhlaufen wiederkommen: «Die Bahnfahrt selbst wird bei dem Dinner-Angebot zum Erlebnis.»

Schwarze Null: Abend-Dinner in der Gondel am Hochstuckli.



Alternative zum Skibetrieb: Auf dem Stockhorn kann man in Iglus Rentierfleisch und Lappland-Kost geniessen.

In Eigenregie betrieben wird die Gastronomie nur, wenn die Qualität durch den externen Betreiber nicht stimmt. «Wir haben Pachtverträge aufgelöst, damit wir selber mehr Einfluss haben», erklärt Jeker. Denn, so Christen Baumann, CEO der Zermatt Bergbahnen: «Ohne ein gutes Gastronomieangebot leidet das Bahngeschäft.» Besser mit der Gastronomie fährt die Stockhornbahn: Im vierten Winter ohne Skibetrieb, lockt man die Gäste heute mit Sonntagsbrunch, Mondschein-Dinner oder Iglu-Catering auf den Berg. Geschäftsleiter Fritz Jost ist sehr zufrieden: «Heute legen wir im Winter nicht mehr 200 000 Franken drauf, sondern generieren 250 000 Franken Cashflow.» Anders präsentiert sich die Situation beim Logement. Hier scheinen die meisten Bahnen aus Angst vor kalten Betten und leeren Pisten den Geldhahn für Akquisitionen und Investitionen aufzudrehen. Die Davos Klosters Bergbahnen AG übernahm erst 2008 zwei Hotels im Dorf mit je 100 Betten. Steht ein Betrieb zum Verkauf, «schauen wir, dass wir das Hotel übernehmen können», so Carlo Schertenleib. Einzige Sorge ist bei etwaigen Projekten der Verkaufspreis, da für eine Zweitwohnungsimmobilie ein höherer Preis erzielt werde.

In die gleiche Richtung stossen die Resort-Pläne der Bahnen: Die Savognin Bergbahnen feilen weiter an ihrem 2000-Betten-Resort, das von der Standortgemeinde vor gut einem Jahr bachab geschickt wurde, nun ist aber der Richtplan von der Region genehmigt. Zurzeit befindet der Kanton über das Vorhaben. Bereits teilweise eröffnet ist das Rockresort in Laax, an dem die Weisse Arena Gruppe zu fast 60 Prozent beteiligt ist.

Das Kerngeschäft Verkehr beschert der Bahn den gewünschten Cashflow

Bergbahn	Umsatz 07/08 in Mio. Fr.	Verkehr in Mio. Fr	Cashflow in % vom Umsatz
Jungfraubahnen Holding AG	132,35	93,68	32,5%
Weisse Arena AG	82,13	38,60	24,0%
Davos Klosters Bergbahnen AG	68,06	45,09	39,3%
Zermatt Bergbahnen AG	66,97	66,97	43,4%
Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG	43,66	26,98	27,9%
Savognin Bergbahnen	9,9	6,7	20%

Quelle: htr hotel revue/Swiss Equity Magazin

Titlis Gastronomie und Hotellerie als Profitcenter

Die Gastronomie am Berg galt bei uns schon immer als Kernkompetenz», distanziert sich Hans Bühlmann, Mitglied der Geschäftsleitung der Engelberg-Trübsee-Titlis AG, vom allgemeinen Trend bei den Bergbahnen, das Gastgewerbe outzusourcen. Die Vorteile liegen für ihn auf der Hand: «So haben wir Qualität und Öffnungszeiten im Griff.» Der Erfolg gibt dem Unternehmen recht: Im Geschäftsjahr 2007/2008 wurde der Gesamtumsatz um 4% auf 45,6 Mio. Franken gesteigert. Rund zwei Drittel des Umsatzes entfallen auf die Bahnen, ein Drittel auf den gastgewerblichen Part. Letzterer schüttete einen Reingewinn von 850 000 Franken aus, davon entfiel ungefähr die Hälfte aufs Hotel Terrace, das damit erstmals einen Gewinn vorweisen konnte. 40% des Gesamtumsatzes wird im Sommer generiert, nicht zuletzt dank reger Zusammenarbeit mit Tour-Operators, vor allem für chinesische und indische Gruppen.

Um Synergien sowohl auf Kosten- als auch Produkteseite noch besser nützen zu können, legten die Titlis Bahnen ihre zwei Hotels (470 Betten) und ihre drei rein gastronomischen Betriebe letzten Sommer in einer Division zusammen. Der Verantwortliche Hans Bühlmann versteht Titlis Rotair als Tourismusunternehmen, das dem Gast vom Bett über den Skipass bis zum Event alles aus einer Hand bieten kann. Deshalb offeriert man mit dem Hotel Terrace und dem Tour-Operator Calimera von Rewe Touristik auch «All inclusive» – ein Gesamtpaket inklusive Getränk auf der Piste und Abendvergnügen. Rechnet sich das fürs Gastroland Titlis? «Das beantworte ich mit einem klaren Ja», so Bühlmann. Einen schönen Mehrumsatz generieren die Titlis Bahnen zudem am Abend. Eine Viertelmillion Franken Umsatz spült jährlich das allmonatliche Candlelight-Dinner auf dem Titlis in die Kasse. Insgesamt werden pro Jahr rund 60 solche Events durchgeführt. Das Gastro-Personal könne so ideal die im Tagesgeschäft entstandenen Minusstunden einsetzen. Denn Teilzeit sei am Berg mit den langen Anfahrtszeiten schwierig. Nun planen die Titlis Bahnen ein Resort mit 120 Ferienwohnungen in der Nähe der Talstation auf heutiger Parkplatzfläche. Investionsvolumen: 65 Mio. Franken. Der Richtplan ist genehmigt, mit Investoren wird bereits verhandelt. gsg

ANZEIGE
Valentine
Frituesen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger ?
www.bertschi-valentine.ch

liegenschaften

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Ergebnisoptimierung, z. B. 5% mehr Umsatz und 5% weniger Betriebskosten ergibt 30–50% Ergebnissteigerung
- Projektentwicklung/Projektoptimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Rekrutierung einer Direktion, Mieter oder Betriebsgruppe, Marketingkonzepte, Vergleiche bei Rechtsstreitigkeiten u. a. m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch
189

Das ****Parkhotel Lago di Lugano Bissone (CH) liegt an einmaliger Lage direkt am Luganersee, 7 km von Lugano entfernt.

Das Erstklasshotel bietet ca. 55 Hotelzimmer/Appartements (220 Hotelbetten), 2 Restaurants, eine Bar, Seminarräume (total 250 Innen- und 200 Aussenplätze), verschiedene Spiel- und Aufenthaltsräume sowie Swimmingpool, Strandanlagen und Bootshafen.

Für die Nachfolge des erfolgreichen Betreibers suchen wir im Auftrag

Mieter/Pächter

Als idealen Bewerber sehen wir eine internationale Hotelkette oder starke Persönlichkeit aus der Hotelbranche. Wichtig sind Erfahrung in der Führung eines Saisonhotels, ein gutes Beziehungsnetz und unternehmerisches Handeln.
Der Mieter/Pächter braucht genügend Kapital für den Kauf des Inventars. Die Übernahme erfolgt per **1. Januar 2010**.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

DUBLER Hotel- und Tourismusberatung, Bernstr. 16, CH-3110 Münsingen
++41 (0)31 721 66 55; andreas.dubler@bluewin.ch
491

Zu verpachten oder zu verkaufen auf Frühjahr 2009

Unser Pächterehepaar sucht nach 13 Jahren erfolgreicher Tätigkeit auf dem Gasthaus Rössli eine neue Herausforderung.

An zentraler Lage im schmucken Dorf Krinau (Toggenburg SG) verpachten oder verkaufen wir deshalb das renommierte Gasthaus Rössli.

Das prächtige Toggenburgerhaus stellt den geeigneten Rahmen für Ausflugsziele und für eine gute Küche dar.

Der sehr günstige Pachtzins von Fr. 2500.–/Mt. verbunden mit einer grosszügigen 4½-Zimmer-Wohnung, drei Gästezimmern, Saal im Obergeschoss, Gartenrestaurant und komplettem Inventar bietet ausgebildeten Gastronomen einen grossen Gestaltungsspielraum.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte schriftlich an:

Genossenschaft Rössli Krinau, Präsident Marcel Ruoss c/o Weberei Graf AG, 9622 Krinau, Telefon 071 988 15 64 oder an Frau Madlen Früh, Gemeinde Krinau, Telefon 071 988 35 35.
433

ZU VERKAUFEN AN INVESTOR
HOTEL MIT BAULAND
IN WELTBEKANNTEM BÜNDNER FERIENORT, CA. 90 BETTEN/AKTIENGESELLSCHAFT, CA. 4200 m² BAULAND/AUSNUTZUNG AZ: 0.9. ERWEITERUNG MIT WOHNUNGEN MÖGLICH.
VERKAUFSPREIS FR. 7,5 MIO.
KAPITALKRÄFTIGE INTERESSENTEN BITTE ANFRAGE AN: *HTR HOTEL REVUE, CHIFFRE 325,* MONBIJOUSTR. 130, PF, 3001 BERN.

Excellent property investment
Zu verkaufen an bester Lage in Flims an der Talstation der Bergbahnen
EXKLUSIVES ****HOTEL
Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.
Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch
391

Gastroconsult
UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Rüti ZH suchen wir auf den 1. April 2009 oder nach Vereinbarung für das **Restaurant Löwen, Rüti ZH,** im Gastgewerbe bestens ausgewiesene

Mieter

Dieses von Geschäftsleuten, Passanten und Vereinen gern besuchte Restaurant befindet sich im Dorfzentrum von Rüti an der Dorfstrasse 22.

Der Betrieb umfasst folgende nutzbare Betriebskapazitäten:

- Restaurant mit Buffetbar, rund 50 Sitzplätze
- Speiserestaurant mit rund 25 Sitzplätzen
- Unterteilbarer Saal mit Foyer, Bühne, 2 Zugängen sowie Garderoben (rund 300 Sitzplätze bei Bankettbestuhlung)
- Terrassenrestaurant mit rund 20 Sitzplätzen
- Caspar Honegger-Stube und Konferenzzimmer mit 15 bzw. 12 Sitzplätzen (im 2. Obergeschoss)
- 5-Zimmer-Wohnung mit eigener Küche und 2 Bädern
- 6 Personalzimmer

Ferner stehen eine gut ausgestattete Gastronomie-Küche sowie genügend Lagerräumlichkeiten und Abstellflächen zur Verfügung.

Dieser Betrieb eignet sich besonders für ein Wirtepaar, welches sich einer anspruchsvollen Aufgabe stellen will und dafür auch bereit ist, ein grosses persönliches Engagement zu bringen.

Die Mietkonditionen sind in jeglicher Hinsicht moderat, belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen Ihre Zukunft. Es kommen auch jüngere, im Gastgewerbe gut ausgebildete Bewerber in Frage.

Angesprochene Interessenten senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 52
GJL582832H
520

Zu übergeben wunderschönes
HOTEL-RESTAURANT
zentral im **Tessin** mit 80 Innen- und 100 Terrassen-Plätze und Parkplätze.
Interessenten schreiben unter Chiffre P 024-596887 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.
434

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

Gesucht in Bern und Region ab sofort oder nach Vereinbarung
Restaurant/Take-away
Melden unter **Tel. 079 239 21 03**
435

aus- und weiterbildung

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
113

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
141
GASTRO SUISSE

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 4 / 22. Januar 2009

Bollywood-Komödie
Cross-over auf dem Teller und in der Liebe im neuen Schweizer Film «Tandoori Love».
Seite 18

«Ein Hotel weckt Emotionen»

Das Medium Film hat den 22-jährigen Guglielmo S. Brentel mit Haut und Haar gepackt. Und er ist überzeugt, dass ein Hotel der beste Drehort der Welt ist.

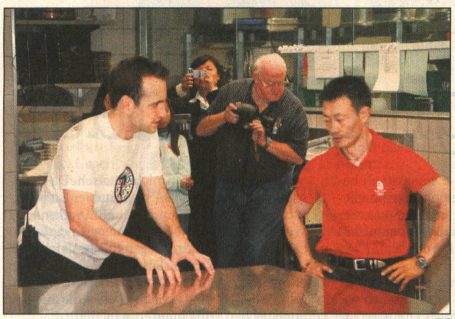
ELSBETH HOBMEIER

Stephan Huwyler/zvg

Guglielmo S. Brentel ist als Sohn des hotelleriesuisse-Präsidenten im Umfeld der Hotellerie aufgewachsen. Er drehte den Trailer für den «Swiss Hotel Film Award».

Guglielmo S. Brentel, Sie drehten den Trailer für den Swiss Hotel Film Award, der auf dem Internet für den neuen Hotel-Filmpreis wirbt. Wie ist dieser Ein-Minuten-Film entstanden?
Ich war schon immer überzeugt, dass der Film ein ideales Medium ist für die Hotellerie, ein Medium, das man sehr viel mehr nutzen müsste. In einem Gespräch sprang der Funke, die Idee eines Filmwettbewerbs war geboren. Und «myTalents», die Firma von Peter Bischofberger und mir, mit Jürg Hostettler als Partner, erhielt den Auftrag für den Trailer. Dann ging alles sehr schnell: Wir hatten nur sechs Wochen Zeit für Drehbuch, Organisation, Filmen, Schneiden und Bearbeiten. Wir drehten den Film in fünf Hotels, jede Szene in einem anderen.

Erzählen Sie uns eine Anekdote aus der Drehzeit?
Besonders spannend wurde es, als die ganze Crew mit Sack und Pack im Zürcher Hotel Alden stand, für den Dreh der Schlussszene mit einer Glocke auf dem Concierge-Desk. Da gab es zwar eine Glocke, aber kein Desk. «Nehmt die Glocke doch mit und geht rüber ins Ascot», riet man uns. Dort empfing man uns sehr nett, aber wollte zuerst das Okay eines Chefs einholen, was zwei Tage gedauert hätte. Nach einigem Hin und Her durften wir doch sofort drehen – mit der Alden-Glocke auf dem Ascot-Desk.


zvg

Dreharbeiten mit Donghua Li für einen Clip des «Seedamm Plaza».

Ist dieser Trailer der erste Film, den Sie produziert haben?
Mit «myTalents» drehte ich schon einige Filme im Hotel, etwa die Online-Clips für das Seedamm Plaza in Pfäffikon, welche auf dessen Website aufgeschaltet sind. Mein Start ins Film-Business war aber meine Matura-Arbeit in der Kantonsschule, die ich mir als Filmfan in den Kopf gesetzt hatte. Den Aufwand unterschätzte ich total: Ich hatte noch nie eine Kamera in der Hand und keine Ahnung vom Filmen, machte aber vom Drehbuch über Regie, Kamera und Spielen der Hauptrolle alles selber. Deshalb brauchte ich für die einstündige Kombination aus Dok- und Spielfilm fast dreiviertel Jahre.

Was war das Thema?
Die Idee stand fest, etwas Autobiografisches zu machen – da veränderte ein schwerer Velounfall vieles in meinem Leben. Diesen Unfall stellte ich dokumentarisch nach und wechselte dann in die Fiktion, wie ein Weiterleben als Blinder wäre. Dieses Risiko war ja da, und ich versuchte, es mit filmischen Mitteln darzustellen.

Bestanden Sie die Prüfung?
Ja, der Film wurde sogar als beste Matura-Arbeit der Schule prämiert. Das bestärkte mich, in diesem Medium weiterzumachen. Mich fasziniert diese Verquickung von Kreativität und Organisieren, mir gefällt der Umgang mit Crew, Schauspielern, Auftraggebern. Man muss an alles gleichzeitig denken, das ist brutal anspruchsvoll.

Der eben lancierte Film Award thematisiert das Spannungsfeld Hotel und Film. Sind Hotels ein guter Drehort?
Ich bin im Umfeld der Hotellerie aufgewachsen und bekam von klein auf viel von dieser Atmosphäre mit. Ein Hotel weckt Emotionen und ist damit ein idealer Drehort. Deshalb haben wir uns mit «myTalents» auf Hotelfilme spezialisiert, auf Kurzfilme mit PR-Effekt. Wir vernetzen die Infos immer mit einer Story, agieren mit Schauspielern, sind emotional. Damit grenzen wir uns ab von den Infofilmen von Cityguide.

Nennen Sie uns Ihren Lieblingsfilm, der im Hotel spielt?
«Duft der Frauen», der im Waldorf Astoria in New York spielt, habe ich x-mal angeschaut, auch weil Al Pacino einen Blinden spielt. Einen solchen Spielfilm möchte ich mal machen, das ist mein grosses Ziel.

Können Sie als Jungfilmer dieses Ziel in der Schweiz erreichen?
Ich möchte mich nach dem Churer Studienabschluss in Amerika in Regie ausbilden. Hollywood ist nach wie vor weltweit die Filmhochburg. In Europa ist dies Grossbritannien, aber auch Frankreich und Deutschland sind interessant. In der Schweiz dagegen hat man es als selbstständiger Regisseur schwer. Man muss seine Nischen finden und Clips aktiv verkaufen. Auf Hotel-Websites gehört für mich ein Film einfach dazu!

Der Film Award von hotelleriesuisse richtet sich an Nachwuchsfilmer, Profis und Amateure. Wer dürfte sich angesprochen fühlen?
Es werden vor allem Film-Studierende mitmachen. Die Idee zählt, nicht die technische Ausrüstung. Sogar Natel-Filme werden angenommen. Unter den besten 20 Projekten kann auch das Publikum via Internet wählen. Meine Prognose: Das Publikum wird anders als die Fachjury entscheiden, die Meinungen gehen oft weit auseinander.

Der Wettbewerbsbeitrag darf nur 5 Minuten dauern. Reicht das für eine Geschichte?
Ja, das ist eine recht lange Zeit. Unsere Plaza-Clips dauern 20 bis 50 Sekunden, der Trailer eine Minute. 5 Minuten sind denn auch die oberste Limite, der Beitrag darf viel kürzer sein – Hauptsache, der Zuschauer kommt draus und kann die Zusammenhänge erfassen. Für die Filmarbeit in den Hotels stehen ja auch nur zwei Drehtage zur Verfügung. Das ist knapp, aber machbar.

Zur Person
Guglielmo S. Brentel, Produzent

Guglielmo S(ergio) Brentel, geboren am 25.8.1986, wohnt in Altendorf SZ. Er ist von Beruf Produzent/Regisseur und studiert zurzeit Multimedia Production an der HTW Chur. Ins Medium Film stieg er mit insgesamt 8 Monaten Praktika ein bei verschiedenen TV-Stationen sowie bei Regisseur Jürg Hostettler. Dieser ist auch Partner in Brentels eigener Firma «myTalents», die er mit Peter Bischofberger im Sommer 2008 gegründet hat. eho

Swiss Hotel Film Award Start zum ersten Wettbewerb für Hotel-Kurzfilme

T&CFilm/zvg

Unvergesslicher Hotel-Film: «Zwischensaison» von Daniel Schmid.

Geschichten aus der Welt der Hotellerie sollen die Hauptrolle spielen. Dies ist das Ziel des von hotelleriesuisse neu geschaffenen Swiss Hotel Film Awards, welcher ab sofort für Profi-, Nachwuchs- oder Amateurfilmer ausgeschrieben ist.

Der Wettbewerb läuft zweistufig: In einem ersten Schritt reichen die Teilnehmenden ihre Filmkonzepte (Treatments) ein, die von einer Fachjury beurteilt werden. Die Konzepteingabe erfolgt via Website www.swisshotelfilmaward.ch, wo auch bereits ein von den Jungfilmern «myTalents» gedrehter Trailer aufgeschaltet ist (siehe Interview oben). Eingabeschluss ist der 2. April 09. Am 9. Juni gibt die Jury die nominierten 20 Projekte bekannt. Die Filmer/-innen können ihren Drehort aus einer Liste von hotelleriesuisse-Mitgliederhotels wählen (Hotels bewerben sich als Schauplatz bis 2.4.09). Die Preisverleihung findet im September in Zürich statt. Die Preissummen: 1. Preis Fr. 5000.– plus Filmauftrag, 2. Preis Fr. 3000.–, 3. Preis Fr. 2000.–, Publikumspreis (via Internet-Community) Fr. 5000.–.

Finanziert wird der Swiss Hotel Film Award durch Sponsoring sowie einen neuen Fonds für Spezialprojekte von hotelleriesuisse. eho

www.swisshotelfilmaward.ch

2008 ist ein guter Jahrgang für Schweizer Wein

Die Ernte 2008 beläuft sich auf gut eine Million Hektoliter (+35 130 hl gegenüber 2007). Die Schweizer Rebfläche vergrösserte sich im letzten Jahr leicht und beträgt derzeit 14 870 Hektaren (+ 23 ha). Dank der guten Witterungsverhältnisse verlief die Entwicklung der Reben harmonisch. Anfang September musste aufgrund des schlechten Wetters eine schwierige Lese befürchtet werden. Doch dann liessen die Bise und die Sonnentage die Weinbauern wieder aufatmen. Die Qualität und der Gesundheitszustand der Trauben wurden somit während der gesamten Lese als ausgezeichnet bewertet.

Zürcher Firma Zweifel Weine feiert 111 Jahre

zvg

Zum 111-jährigen Bestehen gibt es vier Jubiläumscuvées: Je eine in Weiss, Rosé und Rot und die «Cuvée 111». Zudem gibt es einen Generationenwechsel im Zürcher Familienunternehmen: **Paul Zweifel** übergibt die Leitung seinen Söhnen **Walter** (links) und **Urs** (rechts). Am 21. April, dem 111. Tag des Jahres, wird bei den Gastronomiepartnern gefeiert. Zweifel Weine offeriert zum Essen in bestimmten Zürcher Restaurants eine Flasche aus der Eigenkelterung. Weitere Jubiläumsanlässe: Der Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai mit Einblick in die Weinkelterung in Höngg und «der Tag des Rebbergs/die Nacht der Genüsse» am 18. und 19. September.

www.zweifelweine.ch

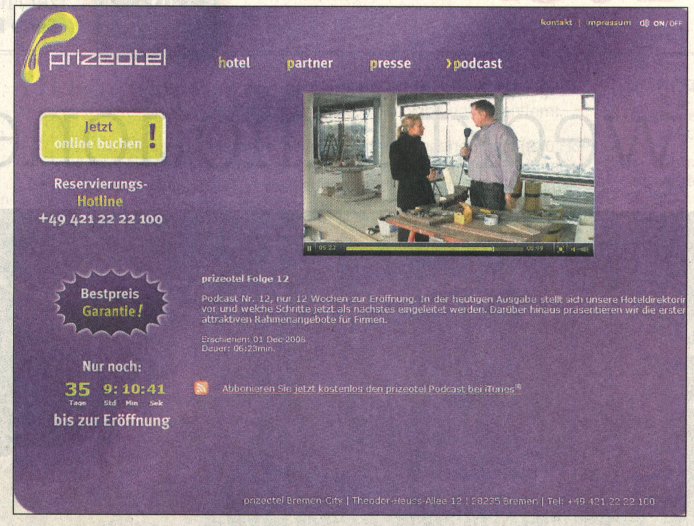
1. Zurzibieter Weinfestival auf Schloss Böttstein

Das erste Zurzibieter Weinfestival findet am Samstag, dem 7. März, auf Schloss Böttstein statt. Fast alle Winzer aus dem Bezirk Zurzach und den angrenzenden Weinbaugemeinden Mandach und Würenlingen präsentieren ihre Weine. Am Nachmittag gibt es eine freie Degustation sowie drei Workshops zu den Themen «Sortenvielfalt», «Wein als kulinarische Begleitung» und «Zurzibieter Weine können reifen». Das abschliessende Gala-Dinner im Schloss wird natürlich von Weinen der Umgebung begleitet.

www.schlossboettstein.ch

Die Schweiz an der Grünen Woche in Berlin

«Grüezi Berlin!» Unter diesem Motto nimmt die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft an der **Internationalen Grünen Woche** teil, die bis am 25. Januar dauert. Bereits zum 11. Mal nimmt die Schweiz am wichtigsten internationalen Branchentreffpunkt Deutschlands teil. Mit dabei ist die Spezialitätenshow der Kantone mit Bündnerfleisch, Glarner Schabziger, Appenzeller Biber, Aargauer Kirsch, Neuenburger Absinth, Tessiner Merlot und Tête de Moine aus dem Jura. rd



Der Hotelbesitzer als Reporter: Marco Nussbaum interviewt die Hoteldirektorin für Podcast Nr. 12.

Ein Podcast zeigt Hotelbau

In Bremen wird ein «Prizeotel» gebaut. Den Bau des Budget-Design-Hotels kann man per Podcast genau mitverfolgen.

NATHALIE KOPSA

Während Arbeiter damit beschäftigt sind, das Baugerüst an der Aussenfassade des «Prizeotel» in Bremen abzunehmen, montieren im Inneren des Budget-Designhotels die Ausstatter gerade das erste Musterzimmer zusammen. Draussen ist es ungemütlich kalt, aber das kann die Laune von Marco Nussbaum nicht trüben. Mit dem Mikrofon in der einen Hand und einer digitalen Videokamera in der anderen, wandelt er durch die noch unfertigen Hotelgänge und posiert mit Bauhelm auf dem Kopf auf der zukünftigen Hotel-Dachterrasse. Die, spricht der Hotelchef ins Mikrofon, werde bald einen traumhaften Blick über Bremens Innenstadt bieten.

Auf der Website des Hotels läuft der Countdown bis zur Hoteleröffnung am 14. Februar. Seit April 2008 kann die Internetgemeinde dort die Baufortschritte des Hotels mitverfolgen, denn ein Video-Podcast* hält Kollegen, Freunde und künftige Gäste alle zwei Wochen auf dem aktuellsten Stand. In den jeweils dreiminütigen Episoden ist Marco Nussbaum als Hauptakteur und Chefreporter in eigener Sache unterwegs und informiert über alle wesentlichen Details – von der Baubesprechung über das Fotoshooting für die Imagekampagne bis zur Vorstellung der neuen Hoteldirektorin.

Das klingt beim ersten Hören nicht besonders spektakulär. Aber die professionelle Machart, die witzige Aufmachung sowie die Begabung Nussbaums, die Neuigkeiten aus seinem Hause ohne Versprecher und mit hanseatischem Charme zur servieren, machen die Podcasts zu einer kurzweiligen und informativen Angelegenheit. Alle vierzehn Tage trifft sich Podcaster Nussbaum mit Jens Neumann, dem Inhaber einer Bremer Multimedia-Agentur, für den Dreh an der Hotelbaustelle. Finanziert werden die Produktionskosten zum Teil über Werbepartner, darunter ein Getränkelieferant, eine Autovermietung und ein Hoteleinrichter, deren Logos zu Beginn jeder Folge eingeblendet werden.

Als erfahrener Marketing-Profi kennt Nussbaum keine Berührungsängste mit neuen Internet-Medien. Im Gegenteil, der 38-Jährige, der bereits den Markenwechsel der Astron-Hotels zu NH-Hotels erfolgreich begleitet hat, sieht im Podcast vor allem ein effizientes Vermarktungsinstrument, das es erlaubt, mit geringem finanziellen Aufwand ein möglichst grosses Publikum zu erreichen.

Der Link zum Podcast werde von Internet-Nutzern per E-Mail weiterversendet und sei ausserdem auf Internet-Plattformen wie Youtube und iTunes zu sehen. «Jedes Mal, wenn wir eine neue Episode hochladen, sind wir bei iTunes sofort unter den Top 15 in der Kategorie Management und Wirtschaft», freut sich der erklärte Apple-Fan.

Am 14. Februar wird das «Prizeotel» eröffnet. Die neue Hotelmarke wurde in enger Zusammenarbeit mit dem New Yorker Stardesigner Karim Rashid entwickelt und soll sich im Budget-Segment etablieren. Marco Nussbaum hortet schon konkrete Ideen unter seinem Bauhelm, wie er den Podcast nach der Eröffnung fortsetzen will:

Bilder: zvg

Die Prizeotel-Konzepter: Marco Nussbaum, Karim Rashid und Matthias Zimmermann (v. l.).

Design-Hotel für kleine Budgets: Das Prizeotel im Modell.

Mit seinem Getränkepartner will er einen Cityguide für Bremen ebenfalls als Podcast ins Netz stellen. Auch die Hotel-Mitarbeiter sollen die Gelegenheit bekommen, ihren Alltag zu filmen und über das Leben im Hotel zu berichten. Der Clou aber wird ein virtuelles Gästebuch sein, in dem sich die Gäste mit einer Stellungnahme zum Hotel verewigen können. Das «Prizeotel»-Beispiel scheint Schule zu machen: Auch die Bremer Tourismuszentrale hat angekündigt, mittels Podcast für die Region zu werben.

*Als **Podcast** werden Audio- oder Video-Inhalte bezeichnet, die im Internet heruntergeladen werden können. Sie bestehen meist aus mehreren Episoden.

www.prizeotel.com

Das passende Design im Januar

Sarah's

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

Mein schwedischer Schwager ist in zwei Dingen sehr versiert: Im Herstellen von traditionellen Fleischbällchen und im Ins-Fettnäpfchen-Treten. Als er letzte Woche zu Besuch bei uns war, gelang ihm beides ausgezeichnet. Mit einem Mund voller Bratensauce schaute er sich in unserem Wohnzimmer um wie ein Immobilienhändler und verkündete ernst: «Ihr zwei habt nicht gerade viel.»

In gewisser Hinsicht stimmt das sogar. Wir besitzen weder ein Haus noch ein Auto. Wir leben in einer Mietwohnung, an den Wänden kleben alte Tapeten und nicht neue Flachbildschirme. Unser Geschirr passt nicht ganz zusammen, und die Weingläser sind älter als der Wein darin. Der Kühlschrank rumpelt wie ein alter Mann mit Verdauungsproblemen. Keines unserer Möbel ist ein Sammlerstück – ausser man zählt «von der Strasse aufgesammelt» zu diesem Begriff. In anderen Worten: Wir leben wie die meisten Berliner Künstler.

Wir hätten uns mit einem schneidenden Kommentar über Ikea rächen können, aber weil wir mit unserem Lebensstil ganz zufrieden sind, behielten wir unsere Meinung über Selbstbau-Möbel für uns und lobten den bei uns wohnenden Kritiker für seine Fleischbällchen.

Das einzige Möbelstück, das mein Schwager billigte, war ironischerweise unser Sofa: Dänisches 1960er-Jahre Design, schwarzes Leder, Beine aus Chromstahl. Er wusste ja nicht, dass wir es – Zementstaub-bedeckt – aus einer Mulde vor einem abgebrochenen Coiffeur-Laden gerettet hatten. So sass er den grössten Teil der Woche aufrecht darauf und begutachtete das Nichts, das ihn umgab.

Nachdem er abgereist war, fühlte sich die Wohnung ruhig und leer an – ein bisschen wie die Welt nach einem Wirbelsturm. Draussen zog sich der Januar dahin, fest entschlossen, so schrecklich wie eh und je zu sein. Der beste Weg, den Januar zu überleben ist natürlich, sich unter einem Haufen Decken mit dem restlichen Weihnachtskonfekt vollzustopfen und einen Schundroman zu lesen, den man von jemandem bekommen hat, an den man sich nicht mehr erinnern kann. Aber ich kam nicht zur Ruhe. Ich wanderte von Zimmer zu Zimmer, schaute unsere schrullig liebenswerten Antiquitäten und den Kitsch an, besänftigte Gemüter, streichelte Egos und gab ihnen ihr übliches Mass an Selbstsicherheit zurück. Schliesslich legte ich mich auf das erst kürzlich freigewordene Sofa. Aber etwas stimmte nicht.

fotolia

Dann erinnerte ich mich: Dänische Designer-Sofas mögen zwar bei respektablen schwedischen Geschäftsmännern auf Anerkennung stossen – für den Monat Januar sind sie unbrauchbar. Sie sind nicht gemütlich. Als ich mich hinlegte, fielen meine Füsse am einen und mein Kopf am anderen Ende weg. Die Dänen hatten sich – dem Styling zuliebe – gegen die äusserst praktischen Armlehnen entschieden.

Ich versuchte mich hinzukringeln, aber die Lederknöpfe drückten in meinen Rücken und das Chromstahlgestell in die Beine. Es regnete Puderzucker vom Konfekt in die Nähte; bald sah es aus, als ob kürzlich ein Kokaindealer zu Besuch gewesen wäre. Und als ich mich aufrecht hinsetzte und mein dickes Buch gegen meine Knie lehnte, fühlte ich mich zu sehr wie ein schwedischer Fleischbällchen-machender Kritiker.

Schliesslich wurde mir bewusst, warum wir unsere alten Möbel so lieben, die wir von älteren Verwandten geerbt oder auf Flohmärkten gefunden haben. Ich kuschelte mich in einen Sessel: er war etwas ramponiert und verblichen, aber hundertprozentig komfortabel. Er hatte in einem Trödelladen zehn Euro gekostet, fühlte sich jedoch nach einer Million an. Er war einfach perfekt.

Ich öffnete meine Konfektschachtel und mein Buch, machte es mir gemütlich und wartete darauf, dass der Januar vorbeizog.

Deutsch von Renate Dubach.
Die englische Originalfassung:
www.htr.ch/dolce-vita

Schnee, Sonne und viel zu tun

Serie Hat's genug Badges? Wo steckt der Fahrer? Wann kommt Mister Schweiz? Als Event-Organisatorin im «Valsana» in Arosa muss man an wirklich alles denken.

FRANZISKA EGLI

… Badges bündeln …

… telefonieren …

Bilder fee

Dafür sorgen, dass alle ihr Interview mit Mister Schweiz Stephan Weiler bekommen …

… Streckenplan heften …

… Sitzungszimmer bestuhlen …

… den Mister Schweiz pünktlich zur Autogrammstunde bringen …

… und mittendrin ein bekanntes Gesicht antreffen: «Chefin» Nicole Willi (rechts) und ihre Tante.

stage im hotel
Franziska Egli als Event-Organisatorin

Die Arbeitsbedingungen sind super: das Wetter (perfekt), der Arbeitsort (Arosa), der Anlass (der 5. Swiss Snow Walking Event). Nachdem ich mich ins Arbeitstenue geworfen habe (Schneeschuhe und Skijacke, dazu Sonnencreme und Sonnenbrille), werde ich meiner Chefin vorgestellt: Nicole Willi, Direktionsassistentin und Event-Organisatorin. Meine Position für die nächsten Tage ist somit auch klar (Nicoles Rockzipfel).

Das Hotel Valsana in Arosa, das zur Tschuggen Hotel Group gehört und sich selbst als «sportlichstes Sporthotel der Schweiz» bezeichnet, stellt jährlich diverse Sportanlässe auf die Beine, allen voran das Swiss Snow Walking Event, das heuer seinen fünften Geburtstag feiert. Gegen 1500 Teilnehmende werden erwartet, erklärt «Valsana»-Direktor Daniel Durrer, der das Event ins Leben gerufen hat. Darunter sind Walker (die ohne Stöcke) und Nordic Walker (die mit Stöcken, «Stockenten», spöttelt so mancher Walker), und diesen wird nebst drei Strecken einiges geboten: ein Kurs mit dem Schweizer Walking-Guru Urs Gerig vorher, am Tag X ein Warm-up mit Mister Schweiz Stephan Weiler, ein VIP-Zelt, ein Festzelt mit Essständen.

Und damit alles reibungslos abläuft, dafür ist nebst dem Hoteldirektor auch Nicole Willi zuständig. Bei der Direktionsassistentin laufen alle Fäden zusammen, das Telefon klingelt minütlich, das Wörtchen «Hoi» benutzt sie mindestens fünfzig Mal am Tag, und immer bleibt sie ruhig und besonnen. Und ich, der Rockzipfel, tue, was sie abgesehen von Telefonieren und Organisieren tut, das ist vordergründig simpel, aber anstrengend. Den Kopf, sagt Nicole, muss man super beieinander haben. Immer.

Zwei Tage vor dem grossen Tag, Sitzung mit dem Küchenchef und der Serviceverantwortlichen. Wer vom Team ist wo im Einsatz? Und wo genau wird Essen ausgegeben? Hier kommt die Pasta-Station hin, da der mit Wienerli und Kartoffelsalat, erklärt Nicole, und hier sind die Kassen, da und da, sagt sie und zeigt auf den Plan, und weiter geht's.

Mehrmals täglich gehen wir zackigen Schrittes zurück ins Büro. Nicole muss noch schnell einen Journalisten unterbringen, der sich nun doch noch angemeldet hat, danach werden die ersten Sponsoren in Empfang genommen, die letzten Badges angefertigt, mehr Programme gefaltet, mit der Pressefrau gekabelt, um den Zeitplan vom Sonntag durchzugehen … Dann geht's schon wieder hoch in den Sitzungsraum, wo das Forum stattfinden wird. Wir füllen den Raum mit Stuhlreihen, machen die Pausenecke parat und zischen wieder nach draussen, wo ebenfalls viel passiert: In der Tennishalle ist der Zivilschutz am Aufbauen, Sponsoren räumen ein, ein Teppich wird verlegt, damit niemand ausrutscht.

Ein erstes Pannentelefon erreicht Nicole: Wo ist der Fahrer? Er wartete statt im Zelt in der Lobby im Hotel. Wir heften die Walking-Routen an die Infowand und frieren uns fast die Finger ab. Nicole verteilt wieder hier ein «Hoi» und da ein «Wie gaaht's?», begrüsst den Speaker und erinnert sich, dass sie checken muss, wann nun der Mister Schweiz eintrifft: Erst nach Mitternacht, erklärt seine Pressefrau, und Nicole informiert umgehend den Nachtportier.

Tausend Sachen stehen an. Du wirst sehen, sagt Nicole, der Sonntag selber wird für uns ein entspannter Tag sein. Und so ist es dann auch: Am Tag X besteht unsere Hauptaufgabe darin, uns um den Mister Schweiz zu kümmern, umgeben von kichernden Damen mittleren Alters, inmitten von Hunderten von Fans des schnellen Gehens. Das Wetter? Perfekt. Der Ort auch.

Vitalisiertes Wasser und natürliche Öle

Die Gesundheit kommt aus dem Wasserhahn: Dank Wirbelmischer vitalisiertes Hahnenwasser wird durch Zufuhr von naturreinen Pflanzenölen zur Emulsion, deren gesundheitsfördernde und heilsame Wirkung von Fachärzten bescheinigt wird. Die «Elixiir»-Produkte der Firma Club of Wellness werden auch in Wellnessbereichen angeboten – eine Demonstration/Fachtagung findet am Samstag, 7.2. von 10 bis 14 Uhr im Haus des Sports, Ittigen bei Bern statt. Anmeldung/Info www.elixiir.net eho

Verkehrshaus-Münze zum 50-Jahr-Jubiläum

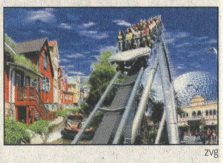
Seit Freitag kann man die **Silbermünze** zum 50-Jahr-Jubiläum vom Verkehrshaus der Schweiz kaufen. Die vom Luzerner Künstler Werner Meier gestaltete Sonderprägung kombiniert Museumsobjekte mit einer geometrischen Form: Acht Verkehrsmittel reihen sich spiralförmig aneinander. Dadurch vermittelt das Sujet Dynamik und lässt den Betrachter gleichzeitig die Entwicklung der Mobilität mitverfolgen. Die Münze hat einen Nennwert von 20 Franken. Mit dem Erlös aus dem Verkauf der Münzen unterstützt der Bund kulturelle Projekte in der ganzen Schweiz. rd

www.swissmint.ch

Österreichischer Wein weiterhin erfolgreich

Alle Indikatoren deuten darauf hin, dass der erst 2007 aufgestellte Weinexportrekord Österreichs bereits 2008 wieder übertroffen werden wird. Die Österreichische Weinmarketinggesellschaft (ÖWM) geht für das Jahr 2008 von einer Gesamtmenge von 60 Mio. Liter (+6,9%) zu einem Gesamtwert von 113 Mio. Euro (+8,5%) aus. Beim Export von Flaschenweinen – wertmässig 87% der Gesamtausfuhren – liegen die Steigerungen sogar noch höher. Die wertmässig wichtigsten Handelspartner am Gesamtexport stellen dabei Deutschland (57%), Schweiz (12%) und die USA (7%) dar. Erfreulich ist die Situation in Grossbritannien und Skandinavien, wo hohe Exportzuwachsraten verzeichnet werden konnten. rd

Europa-Park Rust ist erfolgreich und baut aus



zvg

Der **Europa-Park** blickt auf ein erfolgreiches 2008 mit über 4 Millionen Besuchern zurück. In der Winteröffnungszeit kamen rund 400 000 Gäste, die Kunstausstellung mit Werken von Marc Chagall lockte über 100 000 Interessierte an. Am 4. April öffnet der Park mit vielen Neuheiten seine Tore. Insgesamt werden rund 50 Millionen Euro in die grösste Erweiterung des Parks seit seiner Gründung vor 33 Jahren investiert. Die neue Hauptattraktion ist eine 1,2 Kilometer lange und 40 Meter hohe Achterbahn mit Katapult-Start und Überkopf-Elementen, die in 2,5 Sekunden auf 100 Stundenkilometer beschleunigt. rd

Zu jedem Gang eine andere Kaffeesorte

Eigentlich einleuchtend: Terroir-Kaffee kann man wie Wein auf Speisen abstimmen. Starbucks bewies die These an einem Test-Dinner.

RENATE DUBACH

Kalter Kaffee zum Auftakt: eisgekühlten, im Shotglas. Zugegeben, er passt zu den winzigen Pizzen und dem Tomatenmousse im Blätterteigpastetchen. Er kommt aus der Heimat des Kaffees, Äthiopien, wirkt frisch und ganz leicht fruchtig. «Auf zwei Liter Kaffee haben wir den Saft einer halben Grapefruit gegeben», erklärt Starbucks-Coffee-Ambassador Mike Jetzer letzten Dienstagabend dem halben Dutzend Medienleuten, die zu dieser Degustation eingeladen sind. Und Mediensprecher Reto Zangerl fügt hinzu: «Wir möchten mit diesem Dinner einmal zeigen, was alles im Kaffee steckt und wie unterschiedlich die Sorten sind.»

Die passende Kaffeesorte zu einer Lachsvariation

Für die Vorspeise – Rauchlachstartar mit Sauerrahm und einer Zitronenvinaigrette, temperierter Frischlachs mit Sprossensalat und Frischlachs an einer Senf-Chili-Marinade – bleiben wir jedoch bei der Sorte «Ethiopia Sidamo», weil die afrikanischen Kaffees mit ihren Geschmacksrichtungen von Beeren bis zu Zitrusfrüchten am besten zu den säuerlich-zitronigen Noten der Lachsvariation passen.

Es gibt selbstverständlich auch den passenden Wein dazu, einen fruchtig-frischen und harmonischen Soave Classico DOC 2007 aus dem Veneto von den Soave-Spezialisten Sandro und Claudio Gini. Schliesslich findet das Essen im Gewölbekeller von Vini Vergani statt, der Zürcher Familienweinhandlung, die auf Weine aus Italien und Grappa spezialisiert ist. Das Kochen wurde an Georgos Stylianon und Alex Ivanovic von «Esssense» delegiert, die regelmässig bei Vergani Tavolate durchführen.

Zum Hauptgang – Kalbsfilet an Thymianjus, Kalbsraviolo und Wintergemüse – müssen dann kräftigere Getränke in den Pappbecher und ins Glas. Sie müssen mit der würzigen Sauce mithalten können. Beim Kaffee wird die Aufgabe vom erdigen, säurearmen Sumatra mit seinen Kräuter- und Gewürznoten gelöst. Beim Wein greift Reto Vergani wiederum ins Veneto-Regal und holt einen runden, schönen Cabernet Sauvignon Sèntoarte IGT 2006 von Corte Figaretto.

Sulawesi, ein Kaffee der ausgezeichnet zu Käse passt

Auch für den Weichkäseteller bleibt Vergani in der Region mit der samtigen Hausabfüllung Amarone della Valpolicella classico DOC 2005. Beim Kaffee bleiben wir zwar bei Indonesien, wechseln allerdings die Insel und schlürfen jetzt die Sorte Sulawesi. «Das ist ein Kaffee wie gemacht für Käse», meint Mike Jetzter und weist auf die elegante Leichtigkeit trotz erdigem Aroma und vollem Körper hin.

Der Höhepunkt kommt allerdings am Schluss: Zum Schokoladenkuchen und einer Mocca-Panna-Cotta gibt es einerseits einen guatemaltekischen «Casi Cielo», der mit seiner nussigen Süsse perfekt zu Schokolade passt. Andererseits haben wir jetzt einen «italienischen Sauternes», einen Arrocco DOCG 2005 von Zerbina im Glas, der die Süssigkeiten mit seinen Pfirsich- und Orangennoten und einem Hauch Botrytis ideal ergänzt. Schliesslich steht fest, dass die richtige Kaffeesorte eine Speise ideal begleiten kann. Ob man nach so viel Kaffee auch noch gut schlafen kann, ist eine andere Frage.

htr hotelrevue
Nr. 4 / 22. Januar 2009

Marrakesch. Hotelprojekte. Internationale Hotelketten drängen in die «heimliche Hauptstadt» von Marokko. Es wird gebaut, was das Zeug hält. Ein Golfplatz nach dem andern entsteht. Denn das Klima ist perfekt hier.

Das friedliche Paradies

Eine Oase der Ruhe: Das Luxusresort Amanjena in Marrakesch wird von einem Golfplatz umrahmt und bietet viel Individualismus.

SIMONE LEITNER

Amanjena, das «friedliche Paradies», wurde im Jahr 2000 eröffnet und ist das erste Aman-Resort auf dem afrikanischen Kontinent. Hinter mächtigen Eichenportalen liegt das Resort eingebettet in einer Oase aus Olivenhainen und Dattelpalmen. Ein neun Meter hoher Säulengang mit handgefertigten Keramikmosaikfliesen führt zum Herzen der Anlage: das grosse Bassin. Die Architektur dieses Bewässerungsbeckens wurde von antiken Regenwasserpools in Marrakeschs Menara-Gärten inspiriert. Und Wasser ist auch das verbindende Design-Element im Amanjena. Der Blick durch die offene Lobby zeigt diese Architektur sehr eindrücklich. Sie verkörpert einerseits marokkanisches Flair und andererseits internationale Grandezza. Die zahlreichen Mauern, Säulen und Torbögen in goldbraunen Erdtönen schaffen eine märchenhafte Atmosphäre. Verwinkelte Gässchen sorgen für Idylle und auch mal für Gäste, die in der weitläufigen Anlage ihren Pavillon nicht auf Anhieb finden. «Unsere Klientel schätzt die Grosszügigkeit des Resorts. Privacy wird bei uns grossgeschrieben», sagt Mafalda de Braganca, PR- und Sales-Repräsentantin des Amanjena.

So auch beim Wohnen: Die Pavillons und Maisons sind in symmetrischer Architektur um das grosse Wasserbecken angeordnet. Jeder dieser Pavillons ist von einer domartigen Kuppeldecke gekrönt. Ein Ambiente, welches mit brennendem Kamin auch bei schlechtem Wetter einen grossen Reiz hat.

Das «friedliche Paradies» ist ein Mekka für Golfer. Denn das Amanjena wird vom neuen Golfplatz Amelkis umrahmt und nur wenige Minuten entfernt liegt der Royal Golf de Marrakesch, der älteste und bevorzugte Platz von König Hassan II. Bevor der Gast aber morgens anspruchsvolle 18 Loch spielt, geniesst er ein ausgiebiges Frühstück mit exotischen Früchten, frisch gebackenem Brot oder verschiedene Eierspeisen auf der Sonnenterrasse am Pool. Natürlich mit Blick auf den Golfplatz und das erhabene Atlasgebirge im Hintergrund. «Wir bieten auf allen Ebenen Authentizität und höchste Qualität.» Dafür seien die Aman-Resorts bekannt, sagt Mafalda de Braganca.

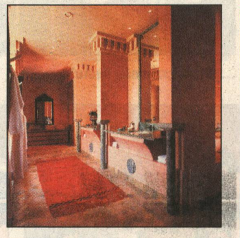
Fakten Pavillons mit Innenhof und Pool

Das **Amanjena** liegt ausserhalb von Marrakesch und bietet 32 Pavillons mit Blick auf das Bassin oder den eigenem Pool an. Zudem stehen 6 zweistöckige Maisons und das luxuriöse Al-Hamra-Haus zur Verfügung. Body-Treatments und ein Hammam runden das Angebot ab. sls

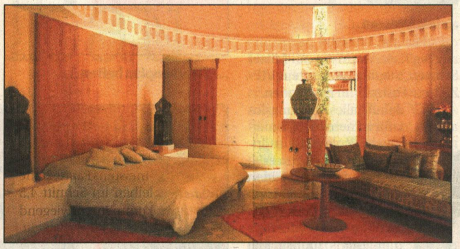
www.amanjena.com

Bilder zvg

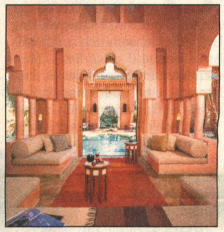
Das Herz des Amanjena: Die Architektur dieses Bewässerungsbeckens wurde von antiken Regenwasserpools in Marrakeschs Gärten inspiriert.



Entspannend: Das Badezimmer aus marokkanischem Marmor.

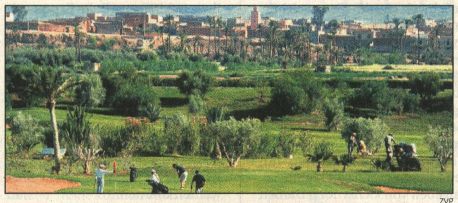


Jeder Pavillon ist mit einer domartigen Kuppeldecke gekrönt.



Die Maisons ähneln einem marokkanischen Stadthaus.

Der Bauboom sorgt für eine intakte Vegetation



zvg

Drei Golfplätze sind in Marrakesch bereits etabliert, einer befindet sich in der Bauphase, vier weitere Clubs sind projektiert.

Der Bauboom in Marrakesch ist ungebrochen. Internationale Hotelketten haben grosse Projekte.

SIMONE LEITNER

Auf drei Golfplätzen wird in Marrakesch bereits gespielt. Der vierte ist im Bau, und weitere vier Plätze sind geplant. Der Bauboom in Marokkos Trend-Metropole hält ungebrochen an. «Es gibt keine Grossprojekte, welche im Zusammenhang mit der Finanzkrise gestoppt wurden», sagt Faïçal Jorio, Tourismusdirektor für Marokko in der Schweiz.

Internationale Hotelketten wie Four Seasons oder Mövenpick wollen mit ihren Hotelprojekten in der Topdestination präsent sein. Damit die Ökologie im Gleichgewicht bleibt, hat die Stadt Auflagen geschaffen. Wer heute ein Hotelresort oder einen Golfplatz baut, muss in die Vegetation investieren. Denn: Der Palmenhain ist eine Unesco-Welterbestätte. Die Stadt Marrakesch, der Staat und private Geldgeber haben gut 96 Millionen Dirham, umgerechnet etwa 8,4 Millionen Euro aufgebracht, um bis im Jahr 2012 etwa 400 000 neue Palmen zu pflanzen. Die Zahl der Palmen hat sich seit 2006 mehr als verdoppelt. Der Bürgermeister von Marrakesch, Omar Jazouli, sieht im Tourismus den Retter des Palmenhains. Seien es Bäume in Privatbesitz, auf Golfplätzen, in Hotels oder Villen, «die Pflanzen sind sehr gepflegt», sagt er. Bei jedem Bauvorhaben würde der Palmenbestand aufgenommen. Dieser dürfe nicht gefällt, sondern allenfalls nur verpflanzt werden. «Tourismus und Bautätigkeit haben die Löhne weit über den Landesdurchschnitt gehoben, und mit etwa 7 Prozent liegt die Arbeitslosigkeit nur bei einem Drittel der in Marokko üblichen Quote», sagt der Bürgermeister.

ANZEIGE

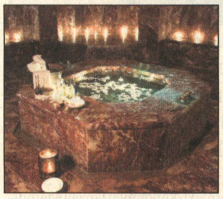
stars & hotels
Swiss Hotel Film Award
Ihr Hotel als Filmschauplatz...
Interessiert? Bewerben Sie sich jetzt als Drehort.
eva.strebel@hotelleriesuisse.ch, Tel. 031 370 42 87
www.swisshotelfilmaward.ch
★ MEDIENPARTNER htr hotelrevue
★ PRESENTED BY hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Marrakesch. Trend-Destination. Die Stadt im Südwesten von Marokko, am Fusse des Atlas, ist zu einem der beliebtesten Hide-aways der Europäer geworden. Zwei Relais & Châteaux-Hotels bieten Ruhe vor dem Stadtlärm.

Die Freiheit im Ksar Char-Bagh

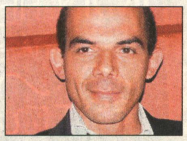
Der beeindruckte Gast meint: Ein 600-jähriger maurischer Märchenpalast. Falsch: Vor kurzem war hier noch ein unbebautes Feld.

ELSBETH HOBMEIER



Entspannung im Hammam.

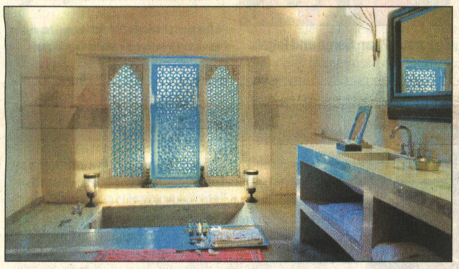
Das französische Werber- und Verlegerpaar Nicole und Patrick Levillair war so fasziniert von der arabischen Welt, dass sie sich in Marrakesch eine eigene Märchenwelt erschaffen wollten. Sie kauften vor der Stadt ein Stück Land und bauten Ksar Char-Bagh, ein «mittelalterliches» Schloss voller Antiquitäten, mit auserlesen möblierten Suiten, mit einer von A bis Z durchdachten Ambiance.



«Wir bieten den absoluten Luxus, sich ohne Fahrplan völlig frei zu fühlen.»
Hicham Hraid-Rochette
Direktor Ksar Char-Bagh

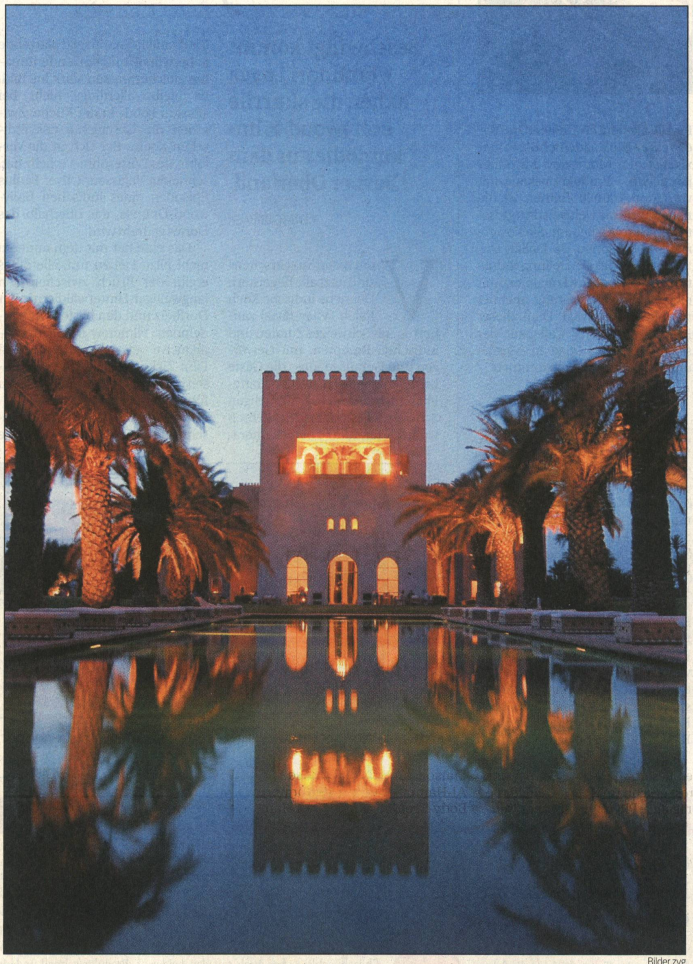
«Wir bieten den absoluten Luxus», sagt Direktor Hicham Hraid-Rochette, zuletzt im «Chèvre d'Or» in Monaco tätig, «den Luxus, sich völlig frei zu fühlen und ohne jeden Fahrplan den Tag zu geniessen». Die Gäste der 12 Harim-Suiten können essen, wann und wo immer sie wollen: Im Garten ihrer Suite, unter Palmen am grossen Pool, in einer Nische im grossen Park, im Restaurant, im Billardraum, in der Bibliothek, im Kaminzimmer – ein Heer von Mitarbeitern steht rund um die Uhr bereit. Der Chefkoch ist Franzose, der Directeur Restaurant war bei Rochat, sie servieren eine moderne marokkanische Küche mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten. Ein Prunkstück ist der kerzenbeleuchtete Hammam. Praktisch vor dem Haus liegt der Royal Golf Club. Und auf Wunsch geht der Direktor mit den Gästen auch joggen.

Die Gäste – meistens Paare, keine Familien – bleiben im Schnitt 4,5 Nächte und kommen vorwiegend aus Frankreich, England, Belgien, der Schweiz. Das Hotel wurde 2004 eröffnet und ist seit 2005 Mitglied bei Relais & Châteaux. Die Suiten kosten von 495 bis 900 Euro, inbegriffen sind das Frühstück und der Flughafen-Transfer. Mit einem echten London-Taxi.



Jede Suite bietet ein grosses Badezimmer. Und einen eigenen Garten.

www.ksarcharbagh.com



Bilder zvg

Ein im maurischen Stil neu erbauter Palast, vor kurzem gepflanzte Palmen: Das Hotel Ksar Char-Bagh.

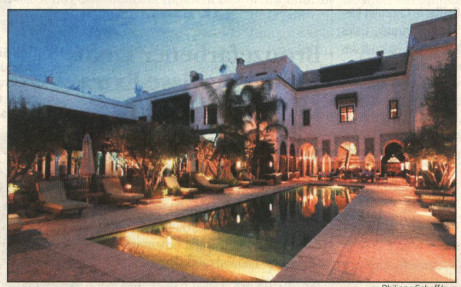
Orangen und Vogelgezwitscher im Stadttrubel

In der Medina von Marrakesch gibt es über 200 Riads. Zu den luxuriösesten und ruhigsten gehört das Fünfsternehotel Villa des Orangers.

ELSBETH HOBMEIER

Der berühmte Hauptplatz von Marrakesch, der Djemaa el Fna, liegt nur fünf Fussminuten weg. Wer dort mitten im Trubel der Schlangenbeschwörer, fliegenden Händler, Gassenküchen, Musikanten und Scharen von Touristen steht, würde kaum glauben, dass gleich nebenan privilegierte Hotelgäste sich am Pool unter Palmen und Orangenbäumen räkeln. Doch es braucht nur ein paar Schritte durch eine völlig unscheinbare Pforte – und schon steht man im ersten Patio der «Villa des Orangers».

Das Fünfsternehaus ist Mitglied der Relais & Châteaux, seine Gebäude sind rund um zwei grosse Innenhöfe gruppiert und halten dadurch den Lärm der quirligen Altstadt von Marrakesch völlig ab. Draussen Gehupe und Geschiebe, drinnen Vogelgezwitscher, Liegen, kleine Sitzgruppen, wo der traditionelle Tee mit frischer Minze und dem süssen marokkanischen Gebäck serviert wird: Der Gegensatz zwischen drinnen und draussen könnte nicht grösser sein.



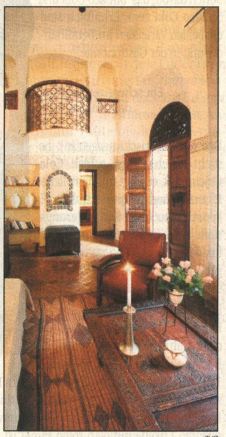
Philippe Schaff/zvg

Der Pool mit Liegen und Palmen: einer der Innenhöfe der Villa.

Auch dieses Hotel ist – wie so viele umgebaute Häuser in Marrakesch – die Frucht einer Begeisterung: Die Liebe zum orientalischen Zauber dieser Stadt, welche so manche vermögende Europäer wie ein Virus befällt. Die «Villa des Orangers» gehört dem französischen Hoteliers-Ehepaar Véronique und Pascal Beherec. Die beiden machten 1998 Urlaub in Marrakesch, entdeckten dort das typische marokkanische Stadthaus, kauften es, erwarben noch ein anliegendes Grundstück und realisierten für rund drei Millionen Euro ihren Traum. Die vielen Orangenbäume in den Patios gaben dem luxuriösen Stadthotel mit 21 Suiten, 6 Zimmern und einem grossen Appartement seinen Namen.

«Unsere Gäste wollen die Stadt erleben, golfen, gut essen. Und unser Haus geniessen.»
Carole Procacci
Vizedirektorin Villa des Orangers

Carole Procacci, die Vizedirektorin, weiss, was ihre Gäste schätzen: Die von den besten Handwerkern der Stadt gefertigte Inneneinrichtung der Suiten, das stadtbekannte Restaurant mit seiner gepflegten marokkanisch-französischen Küche, den Hamman mit dem breiten Verwöhnprogramm. Und die nahen Golfplätze. Denn viele Gäste kommen zum Golfspielen, wollen aber möglichst mitten in der Stadt wohnen. Aber gerne ruhig.



zvg

Handwerkskunst in den Suiten.

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

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.

Barry Callebaut eröffnet Fabrik in Mexiko

zvg

Barry Callebaut eröffnete letzte Woche eine Schokoladenfabrik im mexikanischen Monterrey. Mit einer jährlichen Produktionskapazität von rund 100 000 Tonnen ist die neue Fabrik die weltweit drittgrösste von Barry Callebaut. Sie kostete rund 40 Millionen US-Dollar. Das Werk ist für die Herstellung industrieller **Schokolade** konzipiert, mit einer vollen Auslastung rechnet man innert 5 Jahren. Dank dieser Fabrik kann Barry Callebaut der steigenden Nachfrage in Mexiko und Nordamerika nachkommen.

Ein ganzes Menü zum Auslöffeln im «Tschinè»

Alexander Kroll, Chefkoch des Restaurants Tschinè im «Carlton» St. Moritz hat aus seinen beliebten Suppen ein reines Suppenmenü kreiert. Dazu liess er sich von den Farben des Hauses inspirieren. Es gibt: Süppchen von der blauen Kartoffel mit asiatischem Trockenfleisch, Brunnenkressecrème mit Kalbsbries, Schaumsüppchen vom weissen Trüffel, Ochsenschwanzessenz mit ihrer Einlage, Randensüppchen mit Zanderfilet, Curry-Kokosschaumsüppchen und Apfel-Kaltschale mit Basilikumsorbet. rd

Curry statt Metzgete

Beschwingt kommt «Tandoori Love» daher, die skurrile Bollywood-Filmkomödie aus dem Berner Oberland.

RENATE DUBACH

Vom Essen im «Hirschen» sind jetzt alle begeistert: Der neue indische Koch Rajah (Vijay Raaz) zaubert so mit Schweizer Zutaten und indischen Rezepten, mit Gewürzen und Gemüsen, dass die Gäste keinesfalls zu den Berner-Platte-Fleischtürmen des grummeligen Schweizer Kochs zurückkehren wollen. «Tandoori-Love»-Kamerafrau Daniela Knapp setzt platzende Leberwürste und tanzende Tomaten gleichermassen stark ins Bild. Es bleibt allerdings nicht bei «Fusion Food» in der Küche: Zwischen die Geschichte des indischen Kochs, der sich in die Verlobte des Wirtesohns verliebt hat, schneidet Regisseur Oliver Paulus Episoden eines indischen Bollywood-Dramas, das oberhalb des Dorfes gedreht wird.

Das eine hat mit dem anderen nicht allzu viel zu tun, allerdings ergibt der Bruch zwischen den langweiligen Hinterwäldlern in der Dorfbeiz und den hysterisch handelnden Filmcrew-Mitgliedern – inklusive der wunderschönen Film-Zicke, die bloss ein paar Geissen braucht, um sich als «Heidi» zu fühlen – einige lustige Bilder.

Selten hat man eine ähnlich beschwingte «Schweizer» Komödie gesehen. Wohl noch seltener eine mit ähnlich skurrilen Details angereicherte – als Beispiel dient der behinderte Mops im Rollwägelchen.

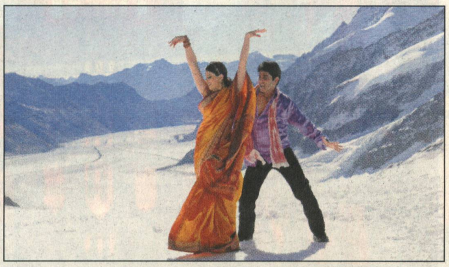
Dass das Drehbuch magische Sprünge wagt, mag man «Tandoori Love» noch nachsehen, dass man bei den Darstellern etwas daneben gegriffen hat, nicht: Der begnadete Superkoch Rajah agiert gänzlich ohne Sex-Appeal. Und die deutsche Schauspielerin Lavinia Wilson als verliebte Verlobte musste synchronisiert werden. Das wurde so lieblos erledigt, dass man sich oft über das asynchrone Lippen-Ton-Spiel ärgert.

«Tandoori Love» überrascht mit seinem Mix: Bollywood-Kitsch trifft auf Alpenromantik, Supermarkt-Kundinnen tanzen wie indische Filmstars. Schon um dies zu sehen, lohnt sich der Gang ins Kino.

«Tandoori Love» (in Dialektfassung) ist in den Kinos vieler Schweizer Städte angelaufen.

Bilder: zvg

Da waren die Verlobten noch verliebt: Wirtesohn Markus (Martin Schick) und Sonja (Lavinia Wilson).



Schönes Paar vor ebensolcher Kulisse: Filmdiva mit Beau.

Das neue Paar: Sonja und Rajah.

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN

Cola von Sinalco – die Kultmarke einmal erfrischend anders

Seit den ersten Tagen 2009 hat die Schweiz ein eigenes Cola: Sinalco Cola – das Schweizer Original mit echtem Cola-Geschmack und natürlichen Pflanzen- und Kolanussextrakten.

«Was in Amerika klappt, das können wir auch» meint man bei Sinalco und hat eine eigene Version des Erfrischungsgetränks erfunden. Es gibt gleich zwei Sorten davon, das Sinalco Cola und Sinalco Cola zero. Erhältlich sind die beiden Varietäten im Detailhandel und in der Gastronomie.

Ein schweizer Original: das Sinalco Cola.

Das neue Erfrischungsgetränk besticht durch seinen echten Cola-Geschmack, erzeugt mit natürlichen Pflanzen- und Kolanussextrakten. Es kommt ganz ohne Konservierungsstoffe aus. Sinalco steht für Lebensfreude, Sonne, Strand und ein ausgelassenes Leben. Sinalco Cola ist in diesem jungen, urbanen Segment positioniert.

Die Marke hat Tradition: 1902 erfand der Naturheilkundler Friedrich Eduard Bilz eine köstliche Brause, die 1905 den Markennamen Sinalco (aus dem Lateinischen sine alcohole – ohne Alkohol) erhielt. Mit ihrer attraktiven Flaschenform und der unverwechselbaren Etikette mit dem roten Punkt ist Sinalco zur Kultmarke geworden.

www.sinalco.ch
www.ramseier.ch

Schnelle und knusprige Produkte aus der Tiefkühltruhe

Die Snack-Linie aus dem Hug-Tiefkühler kann sich sehen lassen. Sieben unterschiedliche, feine Snacks, bilden das Sortiment. Die beiden Neuheiten Strudel Poulet-Curry und Baguette Schinken-Käse werden überzeugen. Das Sortiment sorgt für saisonale Abwechslung. Snack-Produkte verzeichnen generell ein grosses Wachstum, der Trend zur schnellen Verpflegung reisst nicht ab. Die Snack-Linie von Hug folgt diesem Weg mit dem Leadprodukt «Chäschüechli», aber auch mit den beiden Neuheiten «Strudel» und «Baguette».

Der neue Poulet-Curry Strudel wird nach den Richtlinien der Hug-Rohstoff-Charta produziert. Das heisst unter anderem, Schweizer Pouletfleisch und keine Konservierungsmittel. Der mit Schweizer Ei bestrichene Strudel überzeugt im Biss mit knusprigem Blätterteig und den grossen Poulettücken. Der Genuss könnte schweizerischer nicht sein. In der Testphase waren die befragten Gastronomen begeistert von der Konsistenz und dem leicht scharfen Curry-Geschmack.

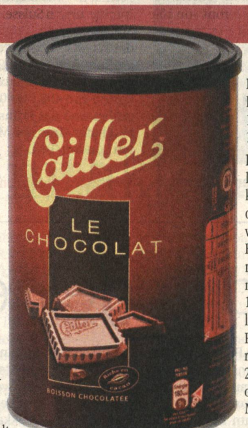
Das Schinken-Käse-Baguette ist ebenfalls eine Neuheit aus der Hug-Küche. Das Baguette überzeugt mit der knusprigen Unterlage. Selbstverständlich wird auch hier auf Schweizer Rohstoffe gesetzt und der E-nummernfreie Schinken ist ein klarer Mehrwert. Der feine Strudel bildet mit einem Salat ist ein ideales Sommergericht, würziges Knoblauchbrot oder Chäs-Chüechli passen auf jede Skipiste, beim Freizeitsport ist knusprige Pizza oder Baguette nicht wegzudenken, Quiches und Schinkengipfel passen vorzüglich in den Herbst. Der Vorteil ist, dass alle Produkte schnell und einfach aufzubacken sind.

www.hug-luzern.ch

Huhn mit Curry als Füllung, eine krosse Kruste drumherum und einen feinen Salat dazu, fertig ist der Sommer-Snack aus der Kühltruhe.

Cailler le Chocolat ist feinster Schokoladengenuss

Qualität, guter Geschmack und vor allem bequeme Zubereitung – das ist Cailler le Chocolat von Nestlé Professional. Das Schokoladengetränk bietet dank hohem Kakaogehalt (31 %) und niedrigem Zuckergehalt einen unvergleichlichen Schokoladengenuss. Es eignet sich dank dieser Eigenschaften auch bestens für Spitäler und Kindertagesstätten. Cailler le Chocolat bietet sich auch hervorragend für Restaurants, Cafés oder Tea-Rooms an. Nestlé Professional verkauft das Schokoladengetränk in zwei Verpackungseinheiten:



Eine ganze Dose Trinkgenuss: Cailler le Chocolat aus viel Kakao und wenig Zucker.

Die 1,9-kg-Dose oder der Karton mit 100 Sticks à 17 g.

Das Schokoladengetränk kann warm oder kalt serviert werden. Für die Zubereitung nimmt man 17 g Cailler le Chocolat-Pulver und rührt es in 2 dl warme oder kalte Milch ein.

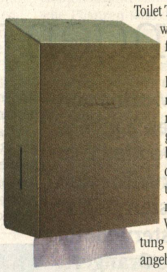
Bronzefarbener Luxus für das gewisse Extra in Waschräumen

In der Spitzengastronomie, in gehobenen Hotels oder Büros darf es an dem gewissen Extra nicht fehlen. Kimberly-Clark Professional will mit den neuen bronzefarbenen Edelstahlspendern jedem Waschraum dieses Outfit verleihen – dank hoher Qualität und hervorragender Gebrauchs- und Verbrauchskosten.

Den ersten Eindruck kann man nicht mehr ändern, weiss der Volksmund. Auch Innenraumdesigner und Architekten wissen, dass der erste Eindruck bei Waschräumen eine äusserst wichtige Rolle spielt. Kunden und Gäste ziehen Rückschlüsse von der Waschraumausstattung auf die gesamte Hygiene und das Image eines Unternehmens. Kimberly-Clark Professional hat eine neue Komplettlösung für luxuriöse Waschräume entwickelt, die sich perfekt in das Gesamtbild einer exklusiven Lokalität einfügt: Damit sich eindrucksvolles Ambiente und kulinarischer Genuss oder gehobene die Büroausstattung auch beim Besuch der Toilette fortsetzt.

Die Edelstahlspender von Kimberly-Clark Professional haben eine bronzefarbene Oberflächenveredelung und wirken luxuriös und schick, sind einfach zu reinigen sowie fingerabdruckresistent und schmutzabweisend. Die Spender sind dank dem 0,9 mm starken Edelstahl äusserst stabil und feuerbeständig. Ein Sichtfenster ermöglicht die Füllstandskontrolle auf einen Blick und damit die kontinuierliche Bevorratung.

Das umfangreiche Sortiment von Edelstahlspendern aus zwei Grössen von Handtuch- bzw. drei Grössen Toilet Tissue Spendern sowie einem Spender für Waschlotionen, wurde von Kimberly-Clark Professional entworfen, damit der Waschraum garantiert einen bleibenden Eindruck hinterlässt und sich harmonisch in jede Waschraum-Gestaltung sowie jedes Platzangebot einfügt.



Dank Sichtfenster eine kontinierliche Bevorratung und dank edler Gestaltung ein eindrucksvolles Ambiente: Handtuchspender (oben) und Toilet Tissue von Kimbery-Clark Professional.

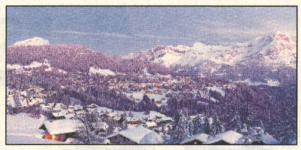
Kimberly-Clark Professional bietet nicht nur eine überragende Qualität weltweiter Markenprodukte, sondern auch hohe Übersichtlichkeit bei der Auswahl der richtigen Spenderbefüllung, um individuellen Ansprüchen und Preisvorstellungen gerecht zu werden. Kleenex®- und Scott®-Handtücher und -Toilet Tissues sowie Kimcare General Ultra Waschlotion eignen sich ideal für den täglichen Gebrauch im Waschraum. Sie verbinden maximalen Anwendungskomfort mit optimaler Pflege.

www.kcprofessional.com/chd

cahier français

htr hotelrevue No 4 / 22 janvier 2009

Bluche
L'école hôtelière des Roches s'étend. Etat des lieux avec son directeur, Arie van der Spek.
Page 21



Villars
Vingt appartements et une piscine sont chauffés grâce à la chaleur des eaux usées.
Page 22

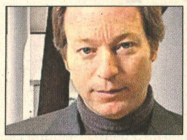
Un projet de loi favorable au tourisme

La loi révisée sur l'aménagement du territoire vient d'être mise en consultation. Le tourisme pourrait en tirer un bon parti.

MIROSLAW HALABA

Constructions et espaces ruraux devraient, à l'avenir, mieux cohabiter qu'ils ne l'ont fait jusqu'ici. Ceci pour le grand bien du tourisme. Le projet de révision de la loi sur l'aménagement du territoire (LAT), qui vient d'être mis en consultation, entend, en effet, notamment freiner le mitage, cette prolifération non maîtrisée de constructions en milieu rural ou périurbain qui met le paysage à mal.

Pour l'exécutif fédéral, les parts de terres non construites à l'intérieur des zones à bâtir sont considérables et trop grandes dans de nombreuses localités.



«En Valais, les milieux de la construction pensent que tout passe par le bâtiment.»
Thierry Bruttin
Architecte de la ville de Fribourg

Aussi, conviendrait-il, à ses yeux, d'exploiter d'abord les terres en friche à l'intérieur de ces zones au lieu de construire «en pleine nature». Le projet de loi donnera dès lors aux communes à adapter leurs zonnes à bâtir et à densifier les constructions. Le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) salue cette densification et les mesures qui permettront de contenir l'extension des surfaces dédiées à la construction. Ces dispositions, estime-t-il, auront «un effet positif sur l'ensemble du paysage suisse».

Intéressant pour le tourisme est l'encouragement à la coopération et à la planification dans les espaces dits fonctionnels. Cette mesure donne une base légale aux projets d'agglomérations. «Grâce à ces projets, les stations pourront être intégrées dans des structures plus globales et bénéficier ainsi d'améliorations importantes des infrastructures, comme les transports», note Thierry Bruttin, l'ancien architecte de la ville de Sierre et président de l'association «Altitude 1400». La loi veut aussi permettre aux régions d'adopter, pour les constructions situées hors des zones à bâtir, des règles qui s'écartent du droit fédéral afin qu'elles puissent tenir compte de leurs besoins spécifiques. Autre point clé: la loi laisse au canton la compétence d'aménager leur territoire. Pour le Conseil fédéral, les plans cantonaux joueront «un rôle central» pour limiter le mitage.

Des échos positifs de la branche touristique

La consultation sur ce texte législatif – la loi fédérale sur le développement territorial (LDTer), selon la nouvelle dénomination – dure jusqu'au 17 avril. Les premières réactions recueillies montrent que le projet pourrait avoir des répercussions positives pour la branche. sous forme d'amélioration des conditions cadres. Ainsi, hotelleriesuisse salue le fait que la Confédération propose des mesures contre le mitage et qu'elle laisse aux cantons les compétences qu'ils avaient jusqu'ici, relève Beat Hagmann, du département «politique économique et sociale». L'association espère que l'amélioration de la coopération entre les acteurs étatiques aura pour effet d'accélérer les processus de planification et d'avalisation.

La Fédération suisse du tourisme (FST) n'a pas encore pris position. Son directeur, Mario Lütolf, relève toutefois, à titre personnel, plusieurs aspects positifs d'un projet qui a le mérite, dit-il, d'actualiser les dispositions qui ont force obligatoire. Ce projet, permettra, à son avis, d'optimaliser la coordination entre les diverses politiques sectorielles (aménagement du territoire, tourisme, agriculture, paysage, par exemple). Il valorise aussi les espaces fonctionnels, ce qui est en phase avec les intérêts de l'économie touristique et des loisirs, comme l'est aussi l'objectif de la loi, soit un aménagement du territoire visant la durabilité. Mario Lütolf voit aussi une influence positive de la loi sur l'agritourisme, la mobilité douce ou sur les autres formes de tourisme pratiquées en Suisse.

Le risque d'un développement à deux vitesses

La nouvelle loi n'est cependant pas sans danger. Therry Bruttin, qui est aujourd'hui l'architecte de la ville de Fribourg, y voit, en effet, un risque de développement à deux vitesses, avec d'un côté les agglomérations, qui profitent du développement, de l'autre les espaces ruraux. Comme la loi accorde toujours une grande autonomie aux cantons, ce sera aux habitants de ces régions de dire ce qu'ils souhaitent. «Les responsables politiques, touristiques et économiques doivent mener une réflexion de fond sur le type de tourisme qu'ils souhaitent mettre en avant», dit-il.

Dans les régions rurales, l'autonomie peut être «angoissante». Raison pour laquelle il conviendrait de mettre en place des comités de réflexion pluridisciplinaires qui aideraient les autorités à faire les bons choix. «En Valais, on constate qu'il y a une énorme pression des milieux de la construction qui pensent que tout passe par le bâtiment», dit-il.

Pour lui, il convient de réfléchir à d'autres variantes, comme le tourisme doux. «La croissance strictement physique de l'espace bâti est antagoniste à un concept touristique qui veut que les hôtes viennent chercher des paysages vierges», note encore Thierry Bruttin.

Alain D. Boillat

Grâce à la loi révisée, les nouvelles constructions devraient être contenues.

Initiative aussi dans le débat

Le débat sur l'aménagement du territoire portera aussi sur l'initiative fédérale populaire «De l'espace pour l'homme et la nature», dite «Initiative pour le paysage».

Déposée en août par seize organisations nationales issues des milieux environnementaux et de la protection du paysage, portant 110 044 signatures, cette initiative demande que les surfaces disponibles pour construire n'augmentent plus durant vingt ans. Elle propose également que le principe de base de l'aménagement du territoire qui sépare clairement les zones constructibles des zones non-constructibles, ainsi que celui de la protection des terres cultivées, soient intégrés dans la Constitution. Pour le Conseil fédéral, le projet de révision de la loi sur l'aménagement du territoire constitue en «contre-projet indirect» à l'Initiative pour le paysage. L'exécutif estime que les thèmes clés de cette dernière ont été repris dans le projet de loi.

Le comité favorable à l'initiative ne partage pas cet avis. Il est d'avis que le contre-projet n'est «qu'un fourre-tout obscur» qui ne permettra pas à la Suisse de prendre le chemin d'un développement territorial durable, puisqu'il ne renforce pas l'aménagement au niveau constitutionnel. Pour Mario Lütolf, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, l'initiative soulève à juste titre la nécessité d'agir en matière d'aménagement du territoire. Toutefois, le contre-projet reprend, à ses yeux aussi, les objectifs visés par l'initiative. Il est aussi d'avis que le moratoire ne constitue pas une réponse adéquate aux problèmes. Pour Thierry Bruttin, l'architecte de la ville de Fribourg, l'initative est favorable au tourisme, mais elle pose aussi des «questions fondamentales» aux petites structures qui risquent de perdre leur autonomie. mh

Du journalisme 5 étoiles pour seulement 4.30 fr.?

Voilà quelque chose d'inédit!

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Nouveau nom, présentation remaniée, amélioration des caractères et nouveau cahier «dolce vita». Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre abonnement dès aujourd'hui: par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch.**

www.htr.ch

htr hotel revue

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

guhl/partners.

«Un rêve se concrétise»

L'école hôtelière de Bluche est en plein développement. Cent millions de francs sont injectés en trois ans sur le campus universitaire. Celui-ci atteint désormais 1250 étudiants.

GENEVIÈVE ZUBER

Geneviève Zuber

Arie van der Spek: «J'ai un rêve pour Bluche, et il est en train de se réaliser. Pour ce faire, j'avais besoin de 100 millions sur trois ans.»

Rencontré sur le chantier de deux nouveaux immeubles destinés à loger 250 étudiants, Arie van der Spek, CEO de l'école Les Roches est un directeur visiblement heureux… «J'ai un rêve pour Bluche, et il est en train de se réaliser. Pour ce faire, j'avais besoin de 100 millions sur trois ans. Le propriétaire, le groupe Laureate, a dit oui… A ce stade, 65 millions ont été investis en constructions et rénovations diverses. Ce paquet de projets, qui va de la modernisation des cuisines à l'aménagement d'un terrain de sport, est important pour rester à la pointe au niveau mondial en tant qu'école de management hôtelier.»

Qu'êtes-vous en train de faire, précisément, avec cette somme de 100 millions?
Notre mission envers nos étudiants tient en trois mots: eat, sleep, teach. Autrement dit, nous devons leur assurer une formation, un espace où manger et un espace où se loger. Côté formation, nous avons érigé l'an dernier un immeuble de trois étages comprenant six salles de classe, représentant une capacité de 260 chaises au total. D'autre part, nous avons engagé 14 enseignants supplémentaires; ils ont pris leurs fonctions au début janvier, peu avant la rentrée académique.

Et au niveau des espaces de restauration, quoi de neuf?
Je viens de signer il y a quelques jours le rachat du restaurant Le Tacot et du San Nick Bar. Ils vont être transformés en un restaurant et un café pour les étudiants. Nous y servirons 160 couverts pour le lunch et 80 le soir. Les lieux feront aussi office de training center.

Quant à vos projets d'hébergement, qui absorbent la grande partie des 100 millions prévus, de quoi s'agit-il?
Nous construisons actuellement deux grands chalets, de 248 lits au total, qui devront être opérationnels pour la rentrée de juillet. Les modules ont été pensés en fonction des besoins spécifiques de nos étudiants: un espace bureaux, au centre, distribue deux chambres à deux lits; cet agencement est une idée «maison», tout à fait inédite sur un campus. En 2010, nous prévoyons de construire un troisième nouvel immeuble d'une capacité de 100 lits. Avec ces trois structures, notre capacité d'hébergement passera de 650 à 900 lits.

> «Nous avons toujours besoin des hôteliers de Crans-Montana.»
> **Arie van der Spek**
> Directeur de l'Ecole des Roches

Vous allez toutefois continuer à louer des chambres à Crans-Montana…
Comme nous atteignons les 1250 étudiants, nous louerons encore quelque 200 chambres dans quatre hôtels de la station. Il s'agit d'une opération gagnant-gagnant: notre école a besoin de cette capacité flexible. Quant à ces établissements, ils bénéficient ainsi d'une garantie d'occupation pendant toute l'année, hormis la période inter-semestres de Noël.

Une fois ce cycle de projets bouclé, le campus de Bluche poursuivra-t-il son expansion?
Certainement pas car la qualité de notre enseignement exige certaines limites. D'autre part, nous n'avons plus guère de possibilités d'extension territoriale. Avec les nouveaux bâtiments prévus, notre campus totalisera 21 immeubles à Bluche. Pour ces raisons, nous poursuivons notre politique d'expansion sur d'autres sites; nous avons ouvert des écoles labellisées «Les Roches» à Marbella, à Shanghaï, à Chicago et, ce mois, nous en inaugurons une en Jordanie. Les étudiants y effectuent leurs deux premières années de formation avant de venir la terminer à Bluche.

C'est une cité universitaire en soi, au cœur d'un village alpin…
Effectivement, et après ce cycle de trois ans de construction, nous allons continuer à investir, en modernisant les bâtiments plus anciens. D'autre part, les dépenses de fonctionnement de notre campus font également de nous un acteur important de l'économie régionale. Pour ne parler que des étudiants, ils déboursent cinq millions de francs par an dans les commerces de la région. De plus, et ce sont les instances touristiques régionales qui nous le disent, représentant 84 nationalités, ces jeunes sont les meilleurs ambassadeurs de la région.

Arie van der Spek: «Entre Lausanne, Glion et nous, il n'y a pas de concurrence.»

A côté de ses formations traditionnelles, l'Ecole des Roches propose désormais un programme de type Bologne, reconnu par la Confédération (bachelor en gestion de la restauration et exploitation à Bluche et en gestion hôtelière internationale à Bulle, une structure nouvelle).
Arie van der Spek: «Il n'y a pas de concurrence entre Lausanne, Glion et nous; chacune de ces écoles a un positionnement spécifique dans le management hôtelier: business pour Lausanne, loisirs-événements pour Glion et opérationnel, finances et marketing pour notre part.»
Classées en 2008 comme les trois meilleures écoles hôtelières du monde, elles ont chacune leurs étudiants, Bluche étant la plus internationale avec 5% de Suisses, ces derniers ne disposant pas, comme à Lausanne, d'une aide fédérale pour financer un cursus coûtant 150 000 francs. gz

Le «Swiss Hotel Film Award» est lancé

Organisé par hotelleriesuisse, le concours pour le meilleur court métrage dans un hôtel est lancé. Les candidats ont jusqu'au 2 avril pour adresser le concept de leur projet.

MIROSLAW HALABA

«Avec un film, on peut créer des émotions, ce qui est en phase avec notre branche», avait déclaré, en novembre, le président d'hotelleriesuisse, Guglielmo L. Brentel, en présentant aux délégués de son association le prix du meilleur court métrage tourné dans un hôtel (htr du 27 novembre). Depuis mercredi, le 1er «Swiss Hotel Film Award» est entré dans la phase de concrétisation. Les candidats ont jusqu'au 2 avril pour faire parvenir le concept du film qu'ils envisagent de tourner. Le 9 juin, le jury, formé de personnalités du monde du cinéma et de l'hôtellerie, désignera les vingt nominés qui pourront alors procéder au tournage dans un hôtel qu'ils choisiront sur une liste qui leur sera remise.

Nombreux sont, en effet, les films qui ont mis des hôtels du monde entier en vedette. En invitant les cinéastes à réaliser leur court métrage – leur durée n'excédera pas cinq minutes – dans un hôtel, ce nouveau concours permet de renforcer l'image de l'hôtellerie suisse, tout en promouvant la scène cinématographique suisse, note l'association faîtière. Le règlement du concours précise que les histoires relatées par les films en lice «doivent refléter le microcosme hôtelier d'une manière esthétique». Tous les membres d'hotelleriesuisse qui souhaitent, dès lors, ouvrir les portes de leur établissement aux réalisateurs peuvent se porter candidat jusqu'au 2 avril également.

Le concours est doté de prix d'un montant total de 20 000 francs, 5000 francs revenant au gagnant, à quoi s'ajoute un mandat du même montant. Le jury ne sera toutefois pas le seul à se prononcer, puisque les organisateurs ont prévu un prix du public, d'une valeur de 5000 francs également. Ce dernier sera invité à donner son avis sur internet. La remise des récompenses se déroulera au mois de septembre à Zurich. Les détails sur le Swiss Hotel Film Award sont disponibles sur le web*. Les internautes peuvent y découvrir une bande-annonce, d'une minute, réalisée par Guglielmo S. Brentel, le fils du président d'hotelleriesuisse. Passionné de cinéma, il veut se rendre aux Etats-Unis pour suivre une formation de régisseur. «J'ai toujours été convaincu que le film était un vecteur idéal pour l'hôtellerie, un vecteur qu'il faudrait bien plus utiliser», dit-il dans une interview**.

ldd

Une image de la bande-annonce du concours figurant sur le web.

* www.swisshotelfilmaward.ch
** Lire l'interview en page 13

En bref

Suisse

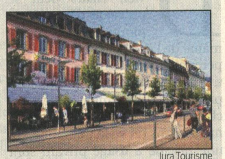
CCNT: partenaires d'accord sur les grands axes

Les six partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration, dont hotelleriesuisse, se sont mis d'accord sur les «grandes lignes» d'une nouvelle convention collective nationale de travail (CCNT) après une année et demie de pourparlers, ont-ils indiqué. Ces grandes lignes serviront à l'élaboration, durant le premier trimestre, du texte définitif de la convention, convention qui devrait entrer en vigueur le 1er janvier 2010. Les partenaires procèderont à la ratification du document à partir de juin. «Les employeurs comme les employés entendent assumer leurs responsabilités grâce à des règles simples et claires», ont indiqué les partenaires. Cette convention collective, qui est la plus grande de Suisse, concerne trente mille employeurs et plus de deux cent mille employés. mh

Nuitées: baisse de 6,8% durant le mois de novembre

Les nuitées hôtelières recensées en Suisse durant le mois de novembre se sont élevées à 1,7 millions d'unités. Cela représente un recul de 6,8% par rapport à 2007, a indiqué l'Office fédéral de la statistique en précisant que le mois de novembre était «habituellement peu fréquenté». Cette baisse est imputable aussi bien aux hôtes étrangers (0,9 million au total, –8,6%) qu'aux hôtes suisses (0,8 million, – 4,7%). Parmi les régions touristiques, les plus forts reculs ont été enregistrés dans la région zurichoise (–34 000 nuitées, –9%) et à Genève (–28 000 nuitées, –11%). mh

Un troisième projet hôtelier à Delémont



Jura Tourisme

La ville jurassienne de **Delémont** est en passe d'étoffer son offre hôtelière. La société Bio-Ur SA, spécialisée dans la recherche et le développement de produits biologiques à des fins alimentaires, a déposé une demande de construction pour un hôtel d'affaires d'une vingtaine de chambre, a révélé la presse jurassienne. Ce projet s'ajouterait aux projets d'un hôtel Ibis et d'un établissement jouxtant ce dernier et soutenu par le nouveau maire de la ville, Pierre Kohler. mh

Moins de visiteurs à la Foire des vacances de Berne

La 24e Foire des vacances et de la santé de Berne, qui s'est tenue du 15 au 18 janvier, a enregistré 42 054 visiteurs, soit un recul de 4,3% par rapport à l'édition 2008. Les organisateurs estiment que la manifestation a été un succès en dépit de ce «léger» recul. La Foire des vacances est le premier des cinq salons touristiques destinés au public et organisés en début d'année dans notre pays. Il sera suivie par le salon de Genève (23 - 25.1), le salon de Zurich (29.1 - 1.2), le salon de Saint-Gall (6 - 8.2) et le salon de Bâle (13 - 15.2). mh

htr hotelrevue
No 4 / 22 janvier 2009

A Villars, un lotissement de quatre chalets (une vingtaine d'appartements construits dans un style traditionnel) et une piscine à usage privatif sont chauffés grâce à la récupération de la chaleur des eaux usées. ldd

A Villars, on se chauffe, aussi, grâce aux eaux usées

Ecologie: il n'y a pas longtemps, le terme faisait frémir le monde immobilier. A Villars, un projet fait pourtant l'unanimité aujourd'hui. Il pourrait même profiter au tourisme.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Depuis ce mois de janvier, Villars peut se prévaloir d'un rôle de pionnière dans le domaine de l'écologie et du développement durable. En effet, à l'initiative de promoteurs immobiliers privés, un lotissement de quatre chalets (une vingtaine d'appartements dans un style tradionnel) et une piscine à usage privatif sont chauffés grâce à la récupération de la chaleur des eaux usées. Une première en Suisse romande pour ce genre de procédé, une première en Suisse s'agissant des stations.

Le principe? Récupérer l'énergie calorique qui transite par les canalisations (entre 8° et 12°) et, grâce à un échangeur doublé d'une pompe à chaleur, la transformer en énergie utilisable. Un système qui, à Villars, pour le lotissement baptisé «Cantarella» permet d'assurer 80% de la couverture thermique du projet. Ce système permet en outre de diminuer de 78% les rejets de CO_2 par rapport à une installation à gaz et d'environ 35% la facture énergétique en tenant compte des surcoûts générés par cette installation particulière.

> «Il est temps que l'incoming participe à l'‹écologisation› du tourisme.»
>
> **Francis Scherly**
> Professeur HEC Lausanne

Un système qui requiert des conditions optimales

A Villars, c'est la configuration de l'emplacement du lotissement «Cantarella» qui a permis cette opération. Il est, en effet, situé sur le tracé du réseau des eaux usées entre le Roc d'Orsay et la plaine du Rhône. Car il y a plusieurs conditions à la mise en place d'un tel système. «D'une part, la température de ces eaux usées», précise Martin Kernen, ingénieur thermicien de la société neuchâteloise Planair SA, partenaire du projet. «Mais il faut aussi tenir compte du débit et de la proximité.» Un parcours de dérivation trop long, par exemple, diminuerait de beaucoup la qualité et la quantité de l'énergie récupérable engendrant des surcoûts. Car un tel système ne peut se concevoir que dans ces conditions optimales. Celles qui étaient réunies sur cette parcelle à l'entrée de Villars l'étaient.

D'autres solutions proches de celle utilisée à Villars sont à étudier. La commune de Bagnes (VS) met ainsi en pratique une variante du système villardou: elle assure une bonne partie de l'énergie de son territoire en turbinant dans la vallée les eaux usées de Verbier. Autre variante, Leysin a choisi de turbiner ses eaux déjà traitées en station d'épuration, mille mètres plus bas dans la vallée du Rhône. Autant de solutions qui peuvent convenir.

Un défi écologique à relever avec une information intelligente

Il y a, en effet, un marché à exploiter. «Incontestablement», martèle Francis Scherly, consultant et professeur à l'Ecole des Hautes études commerciales (HEC) de l'Université de Lausanne. «Il est temps», poursuit-il, «que, comme l'outgoing l'a fait il y a près de vingt ans pour des destinations lointaines, les partenaires de l'incoming participent à cette ‹écologisation› du tourisme. Il faut pour cela que les décideurs économiques et politiques en prennent conscience.»

Grâce à une information intelligente et ciblée (on sait que certains marchés sont plus sensibles à la problématique que d'autres) le défi est à relever. «En oubliant les demi-mesures trop souvent appliquées dans ce pays», poursuit Francis Scherly. Du côté de la commune d'Ollon, dont fait partie Villars, on voit d'un très bon œil ce projet et l'on planche déjà sur l'installation d'autres systèmes du même genre, notamment pour un système de chauffage de la salle de sports située en plaine.

Reste à déterminer dans quelle démarche commerciale ou de marketing touristique peut s'exploiter une telle réalisation. Encore trop limité et confidentiel, le projet «Cantarella» n'est guère exploitable en ce sens, même s'il s'inscrit dans une tendance irréversible vers le développement durable.

Un spécialiste dubitatif

Titulaire d'un master en sciences de l'environnement de l'Université de Genève grâce à un travail traitant justement de Villars, également ancien directeur de Villars Tourisme, Eric Fassbind connaît bien la problématique du développement durable en station.

Sans connaître précisément le projet sur lequel il ne se prononce pas, il reste cependant dubitatif en soulevant un premier problème: «Villars étant une station de résidences secondaires le plus souvent haut de gamme, il faut savoir qu'elles sont le plus souvent inoccupées. Quel intérêt y a-t-il dès lors à utiliser de tels moyens?»

Abondante sur le plateau même en l'absence des propriétaires, l'énergie solaire lui semble plus judicieuse, doublée de mesures Minergie P (passif) adéquate.

Quant à l'argument marketing, il s'en méfie: «Il fait souvent plus de mal que de bien en inventant des demi-mesures. Or, il faut se méfier de ces excès. Je préfère de loin une panoplie de mesures efficaces à une médiatisation d'une grosse mesure spectaculaire», ajoute-t-il en guise de conclusion. jje

La rareté du non-filtré neuchâtelois

Ils y tiennent, les Neuchâtelois, à leur chasselas non-filtré, qu'ils mettent sur le marché le troisième mercredi de janvier. Et ils sont fiers qu'il soit si rare!

PIERRE THOMAS

Relancé il y a 35 ans, après le gel de 1974, le non-filtré représente moins de 10% du Neuchâtel blanc AOC mis sur le marché. Une proportion en progression: en 2000, les 100 000 litres de ce premier blanc de l'année ne représentaient que 4% du chasselas récolté. Le 2007 a, lui, été vendu à hauteur de 130 000 litres, soit 9% du chasselas encavé. Déduction: Neuchâtel produit de moins en moins de chasselas…

Faut-il alors déplorer que la progression du non-filtré ne soit pas plus spectaculaire? «Ce vin répond aux critères d'un marché de niche», rétorque Thierry Grosjean, le propriétaire des Caves du Château d'Auvernier. «S'il se développe trop, nous allons perdre la relation personnelle que chaque encaveur a avec son client. Le non-filtré doit rester un phénomène inédit.» Et les deux tiers des encaveurs neuchâtelois tiennent à cette rareté diffusée localement: les 60% se boivent sur le Littoral, 20% dans le haut du canton et le reste, à parts égales, en Suisse romande et alémanique. Grossistes et restaurateurs l'écoulent à raison de 60% et le reste est bu par les particuliers. Plusieurs restaurants neuchâtelois comptent sur cette tradition: le non-filtré est devenu l'événement attendu de l'hiver.

Pierre Thomas

Le non-filtré, légèrement trouble grâce aux fines lies encore en suspension, exprime la panoplie du savoir-faire du vigneron.

Curieusement, la mode n'a pas pris ailleurs. «De grandes maisons valaisannes et vaudoises s'y sont risquées. Sans succès», note non sans fierté Thierry Grosjean. Même s'il n'est pas protégeable, pas plus que l'œil-de-perdrix, le non-filtré est, par nature, «autoprotecteur»: «C'est le vin qu'on aime si l'on connaît le vigneron qui le produit. Il est proche du consommateur qui doit s'y intéresser.»

Le 21 janvier, sous le péristyle de l'Hôtel-de-Ville de Neuchâtel, ils étaient deux douzaines de vignerons à le faire déguster au public. Et une vingtaine remettront cela, ce jeudi 22 janvier, à La Chaux-de-Fonds, au Théâtre de l'Heure Bleue. L'occasion de confronter les styles de non-filtré. «Il y a autant de styles que d'encaveurs», souligne Thierry Grosjean. Car, après avoir fait ses deux fermentations, ce vin légèrement trouble, grâce aux fines lies encore en suspension, exprime la panoplie du savoir-faire du vigneron. Celui-ci peut jouer sur les températures de fermentation et le levurage pour forcer son goût primeur. Les levures sélectionnés pour déclencher la fermentation alcoolique lui confèrent des arômes d'agrumes et de fruits exotiques très flatteurs, du moins quand le vin est jeune. D'autres œnologues lui conservent son acidité décapante, gage de longévité.

Stabilisé au froid, le non-filtré se caractérise aussi par son perlant. Il est aussi le premier indicateur visible de la qualité du millésime. Sauvé par un automne sec et frais, 2008 n'a pas épargné des frayeurs aux vignerons neuchâtelois, confrontés au mildiou, à la coulure et, pour certains, à la grêle. Des conditions en dents-de-scie favorables à un vin blanc frais et fruité, primesautier.

Un vin qui supporte la garde grâce aux lies

La course au non-filtré le plus précoce menaçait avant que le Conseil d'Etat neuchâtelois y mette bon ordre en décrétant, en 1995, que ce vin ne peut sortir de cave avant le troisième mercredi de janvier. Certains encaveurs continuent à en fournir durant plusieurs mois, au moins jusqu'à la mise en bouteille du chasselas classique, au début de l'été. La présence des lies dans la bouteille en fait un vin qui supporte la garde. Pourtant, la moitié des ventes sont réalisées sur deux mois et l'on estime que 80% du non-filtré est bu dans l'année. Certains restaurants, à Hauterive comme à Auvernier, en servent toute l'année à l'apéritif. Du moins jusqu'à l'arrivée du «nouveau». A quand une dégustation de «vieux millésimes» de non-filtré pour apprécier ses aptitudes insoupçonnées? pt

Luxfood: un début prometteur

Luxfood.ch, l'épicerie en ligne lancée cet automne par Marc Biver et Caroline Lehnherr, a déjà enregistré plus de 4000 visiteurs. Elle propose notamment des produits de Philippe Rochat.

VALÉRIE MARCHAND

www.luxfood.ch/ldd

L'épicerie en ligne www.luxfood.ch propose un important choix de produits gastronomiques de luxe.

Un peu plus de deux mois se sont écoulés depuis l'ouverture de www.luxfood.ch, une épicerie en ligne dont le siège est situé à Saint-Blaise (NE), et déjà les débuts sont encourageants. Fondée par Marc Biver, actif pendant plus de vingt ans dans le management sportif, et par sa compagne, Caroline Lehnherr, née dans une famille de commerçants, cette entreprise de produits gastronomiques de luxe est sur le point de devenir une référence en Suisse. «Nous voulons qu'elle devienne le numéro 1 au niveau national et qu'elle soit plus précisément une référence en matière de produits rares et exceptionnels», déclare Marc Biver.

Une sélection d'articles de Philippe Rochat

Le site www.luxfood.ch a déjà enregistré plus de 4000 visiteurs. «A la fin de l'année, les différents coffrets-cadeaux destinés aux entreprises ont eu beaucoup de succès», précise Caroline Lehnherr.

Photos Valérie Marchand

Caroline Lehnherr et Marc Biver ont créé leur épicerie en ligne l'automne dernier.

De nombreux clients proviennent de la Suisse alémanique, notamment de Zurich, mais aussi des cantons du Tessin et du Valais et, bien évidemment, de la région de Neuchâtel. La société, dont les locaux appartenaient auparavant à un maraîcher, accueille également les personnes qui désirent y faire leurs achats sans passer par le site www.luxfood.ch.

Se faire connaître à l'étranger n'est pas une priorité, il s'agit d'un éventuel projet où les produits suisses de marque «Philippe Rochat» pourrait être représentés. En effet, ami de longue date de Marc Biver, Philippe Rochat, le cuisiner de Crissier (VD), a décidé de participer à cette aventure. Il propose non seulement chez Luxfood des produits de sa 'propre gamme, mais également des articles qu'il a lui-même sélectionnés.

«Sa présence est un gage de crédibilité indéniable», estime Marc Biver. Régulièrement, Philippe Rochat contacte Marc Biver et Caroline Lehnherr pour tester de nouveaux produits. En fait, tous les produits sont goûtés avant d'être proposés à la vente. Marc Biver et Caroline Lehnherr testent aussi eux-mêmes en privé les nouveautés. Ils se considèrent avant tout comme de grands épicuriens et joignent ainsi l'utile à l'agréable. A terme, le couple envisage de s'approcher d'autres cuisiniers susceptibles de partager leur passion. Aucune denrée périssable n'est commercialisée. L'éventail des produits proposés est néanmoins important.

Luxfood propose également des produits «Philippe Rochat».

> «Nous voulons que Luxfood devienne le numéro 1 au niveau national.»
>
> **Marc Biver**
> Co-directeur de Luxfood

Luxfood parrainera la Kocharena de la Muba

Plusieurs huiles parfumées au vinaigre, différentes épices, des condiments, des pâtes, dont certaines sont confectionnées de manière artisanale, des conserves, des douceurs ou encore quelques vins d'exception, ainsi que des champagnes (Dom Pérignon ou La Grande Dame, pour ne citer que deux marques), du foie gras et du caviar… en tout, ce sont plus de 200 articles qui composent l'assortiment de l'épicerie en ligne www.luxfood.ch.

Pour mieux faire connaître son site internet, Luxfood parrainera la Kocharena, à savoir l'arène culinaire de la Foire de la Muba, la traditionnelle Foire des échantillons de Bâle, qui aura lieu à la mi-février et qui accueille chaque année plus de 300 000 visiteurs.

Proches des médias, Marc Biver et Caroline Lehnherr mettent actuellement tous les atouts de leur côté pour que leur magasin en ligne de produits gastronomiques de luxe devienne un jour une enseigne incontournable dans son domaine. Ils possèdent d'ailleurs déjà l'exclusivité de la vente sur internet pour plusieurs produits.

Le Vully mise sur ses grands blancs

Vins blancs sur sol fribourgeois et rouges en terre vaudoise, tel est le credo du jeune œnologue Christian Vessaz à la tête du Cru de l'Hôpital, à Môtier (FR).

PIERRE THOMAS

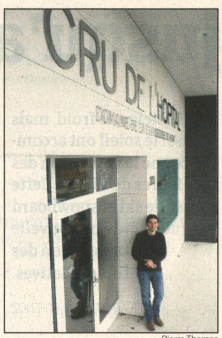
Y aura-t-il un jour un Traminer Grand Cru du Vully? Cela dépendra de la redéfinition de l'AOC, répartie entre les cantons de Fribourg (102 ha) et de Vaud (50 ha). D'excellente réputation, souvent médaillé dans des concours nationaux et internationaux, ce vin blanc tiré du gewurztraminer, que le Cru de l'Hôpital produit à raison de 4 dl au m², soit 4000 bouteilles par an, devrait faire son entrée, cette année, dans l'assortiment de la Mémoire du vin suisse (www.mdvs.ch).

Pas de doute pour le jeune œnologue Christian Vessaz, 31 ans, que ce blanc a les aptitudes pour s'améliorer dans le temps. Dans la cave, propriété de la Bourgeoisie de Morat, il fait déguster le 2003 et le 2005. Le premier, issu d'une «super-année», exhale des arômes de fruits exotiques, de pétale de rose, propre au cépage, avec un milieu de bouche onctueux et une finale sur la fleur d'oranger. «Je vendange au pic aromatique du raisin», explique celui qui dirige à la fois le domaine, de neuf hectares, et la cave. Sur le second vin, la rose s'efface devant la mangue et l'ananas, sans rien perdre de sa longueur en bouche, avec des notes finales de curry.

Ce vin-là passe fort bien sur des mets de la cuisine asiatique, avec sa pointe de sucre résiduel: «Cette rondeur permet l'ouverture sur les fruits et soutient la puissance aromatique», commente l'œnologue. Phénomène de mode aussi, que l'on observe en Valais sur l'amigne et parfois sur la petite arvine, des vins «tendres» qui plaisent à la clientèle alémanique. Et le Vully est aux portes de Berne et, avec l'autoroute, à une heure de Bâle et de Zurich. Le traminer rappelle ce gewurz', grand vin d'Alsace, où la tendance aux vins moelleux a toujours cours, influencée par les rieslings allemands à boire jeunes, où l'équilibre joue à la fois sur une certaine douceur et une acidité décapante. De fait, dans le Vully, on est déjà au nord.

Sur les coteaux, le chasselas, planté dans la molasse, est encore très présent sur les 62% du vignoble en cépages blancs. Mais le pinot gris et le pinot blanc se développent, ainsi que le freisamer, appelé opportunément Freiburger, non parce qu'il fut croisé entre le sylvaner et le pinot gris (rülander) à Fribourg (Suisse), mais parce qu'il est cultivé dans la région de Bade, près de Freiburg (Allemagne). Côté vaudois, le viognier a fait son apparition, tandis que les Fribourgeois lui préfèrent le sauvignon.

Au domaine de l'Hôpital, le rouge se limite à 25%. Pour deux raisons. D'abord, parce que «notre souci reste la maturité phénolique, difficile à atteindre chaque année», note Christian Vessaz. Ainsi, 2008 et son été pluvieux et frais, fut difficile. Ensuite, parce que le défi, selon lui, réside à «comment innover sans diversifier». Sur un fond de pinot noir, le principal cépage rouge du Vully, il y a, heureusement, la possibilité d'élaborer des assemblages. Quand il a été engagé à Môtier, il y a sept ans, Christian Vessaz était fier de lancer sa «Réserve des Bourgeois». Passée un an en fût, elle est tirée à 5000 bouteilles. «Le pinot noir, à 50%, apporte la finesse, le gamaret, à 35%, la structure, et les 15% de diolinoir étoffent le vin et prolongent les tanins», analyse l'œnologue. Qui admire les «rouges corsés» et fait tout en cave pour y parvenir, alliant la macération préfermentaire à froid et le chauffage de la vendange, sans compter, ensuite, l'élevage. Christian Vessaz va désormais élever ce vin dans des fûts façonnés avec du chêne de la forêt du Galm. Histoire de renforcer l'identité moratoise de ce rouge haut de gamme.



Pierre Thomas

Christian Vessaz, devant la Cave du Cru de l'Hôpital.

Deux Vully à aligner sur une seule AOC

Berne a demandé aux cantons de mettre de l'ordre dans la législation des AOC d'ici au mois de juin prochain. Producteurs fribourgeois et vaudois devront s'asseoir à la même table pour harmoniser leurs législations respectives. Les Vaudois sont plus larges: en 2008, ils ont même légèrement augmenté leurs quotas, calculés en litres de vin clair, mode plus souple que le calcul en kilos de vendange à Fribourg.

En l'absence d'une coopérative, les échanges entre les deux parties sont nombreux. Et si les législations sont différentes, pour le consommateur, il n'y a déjà qu'une AOC Vully, sans mention du canton sur les étiquettes! Raison de plus, selon Berne, d'avoir des conditions de production identiques des deux côtés de la «douane de Guévaux», qui est aussi le caveau des vignerons des deux Vully, ouvert tous les vendredis en fin d'après-midi…

Une vingtaine d'encaveurs se retrouveront sur le plus grand bateau de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat, ancré dans le port de Morat, le samedi 2 mai, pour Vullyssima (de 11 h à 22 h). pt

la «der»

htr hotelrevue No 4 / 22 janvier 2009

«Le site internet d'un hôtel devrait obligatoirement comprendre un petit film ou un clip vidéo.»
Guglielmo S. Brentel (Page 13)

Le Prix Rando au Jura

La première édition du Prix Rando a récompensé le travail de l'Association jurassienne de tourisme pédestre. Huit projets étaient en lice.

MIROSLAW HALABA

«Ce prix est très important pour le canton du Jura car nous faisons de la promotion pour le tourisme doux.» Directeur de Jura Tourisme, Philippe Flotiront était satisfait la semaine dernière, à Berne, à la remise des distinctions de la première édition du Prix Rando. Mis sur pied par Suisse Rando, l'association faîtière du tourisme pédestre, ce prix a pour but de mettre en évidence les efforts entrepris pour innover dans le tourisme pédestre et soigner la qualité d'une des offres importantes du tourisme doux helvétique. Trois lauréats ont été désignés parmi huit projets nominés, ces derniers ayant eux-mêmes été retenus parmi les trente-huit candidatures qui avaient été adressées au jury.

Le premier prix, d'une valeur de quinze mille francs, est revenu à l'Association jurassienne de tourisme pédestre (AJTP) qui, entre 2000 et 2007, a révisé totalement son réseau de chemins pédestres. Avec le soutien de l'Etat du Jura, quelque mille deux cents kilomètres de chemins ont été mis au goût du jour. «Le Jura est aujourd'hui le seul canton dont la totalité des chemins pédestres est balisée», a indiqué le chef technique de l'AJTP et cheville ouvrière du projet, Martin Chaignat. Et d'ajouter une anecdote pour montrer la persévérance qu'il a fallu pour mener à bien cette entreprise: «J'ai même fait enlever l'asphalte d'un chemin sur une longueur de quatre cents mètres.»

Ce prix ravit d'autant plus Philippe Flotiront que le tourisme pédestre est en progression dans le canton du Jura. «Ces derniers temps, la demande pour la randonnée a été forte et ceci en particulier depuis que nous avons fait de la promotion dans la région lucernoise», dit-il.

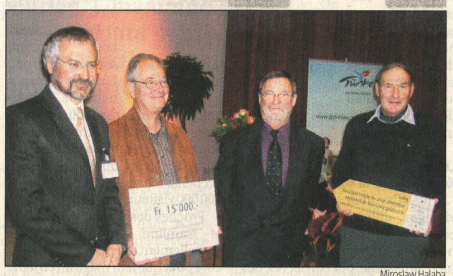
Le deuxième prix, d'une valeur de dix mille francs, a honoré les responsables du Val Müstair pour l'aménagement d'un chemin thématique le long de la rivière «Il Rom». Une particularité de cette réalisation: l'information des randonneurs se fait au moyen d'une brochure et non pas au moyen de panneaux explicatifs. La réalisation de ce chemin est un projet partiel de la «biosphère» Val Müstair. Quant au troisième prix (cinq mille francs), il récompense la valorisation de l'histoire du commerce et du travail du fer qui ont animé le chemin qui va de Bellinzone au lac de Côme.

Pour Suisse Rando, l'organisation de ce concours répond à deux objectifs. «Avec ce prix, nous voulons, d'une part, récompenser les efforts des associations de tourisme pédestre qui, par leur travail, répondent aux besoins des randonneurs et, d'autre part, stimuler l'innovation et inciter les responsables à adopter une vision touristique», a dit son président Peter Jossen-Zinsstag. L'association entend mettre ce prix sur pied chaque année, mais elle n'hésitera pas à y renoncer une fois si les candidatures ne s'avèrent pas convaincantes, a encore déclaré son président.

On notera aussi que ce prix a marqué le lancement des festivités du 75e anniversaire de Suisse Rando qui marqueront l'année 2009.

Keystone

Le Prix Rando veut mettre en évidence la qualité et les innovations apportées à la **randonnée pédestre**.



Miroslaw Halaba

Peter Jossen (Suisse Rando) (à g.) avec les vainqueurs: (de g. à dr.) **Pierre Jeker** (AJTP), le ministre **Laurent Schaffter** et **Martin Chaignat** (AJTP).

Villars: une équipe hôtelière jusqu'au bout de la nuit

La neige, le froid, mais aussi le soleil ont accompagné la 11e édition des 24 Heures de Villars. Cette course de ski et snowboard avait été une nouvelle fois organisée à des fins caritatives.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Répartis en 78 équipes, 500 skieurs et snowboarders ont participé le week-end dernier aux 24 Heures de Villars. Leur objectif: parcourir le plus grand nombre de kilomètres sur les pistes dans le but de récolter des fonds distribués à des associations caritatives.

Au bout de cette 11e édition des 24 Heures de Villars, 38 000 km ont été parcourus entre le Roc d'Orsay et la station (pendant la journée) ou sur les pentes de Chaux-Ronde à Bretaye (pendant la nuit) et 210 000 francs ont été remis à la Fondation Theodora pour le récipiendaire suisse et à la Fondation Springfield qui offre des loisirs aux enfants défavorisés de Londres.

Photos Studio Patrick/ldd

Les associations **Theodora** et **Springfield** ont reçu chacune un chèque de 105 000 francs au terme des 24 Heures de Villars.

Au bout de la course, c'est l'équipe d'un hôtel de la station, le Royalp, le tout nouveau fleuron des Alpes vaudoises, qui l'a emporté au nombre de kilomètres parcourus. Une précision s'impose cependant, elle était constituée pour la majorité de professeurs de skis de la station, le Royalp en étant le parrain. Des hôtes du Royalp ont également participé à la manifestation: l'infante d'Espagne, Cristina, fille du roi Juan Carlos accompagnée de quelques amis de sang bleu, alors que les anciens pilotes David Coulthard, Paul Stewart et Damon Hill, tous résidents réguliers de Villars ou de Gryon, étaient également de la partie. Les spectateurs n'étaient bien sûr pas oubliés qui, jusqu'à point d'heure durant la nuit, ont pu danser dans l'aire d'arrivée tout en faisant une haie d'honneur aux concurrents.

500 **skieurs** ont participé à la 11e édition des 24 Heures de Villars.

D'une langue à l'autre

Suisse Tourisme: 200 000 francs pour les touristes gays

Jamais Suisse Tourisme (ST) n'aura investi autant de moyens financiers que cette année dans le segment gay et lesbien. ST, présent sur ce segment depuis 2001, investira en 2009 non plus 160 000 francs, comme cela était le cas jusqu'ici, mais bien 200 000 francs. Cette augmentation s'explique par le fait que Zurich accueillera du 2 mai au 7 juin l'EuroPride. En 2008, cette manifestation avait attiré 450 000 personnes à Stockholm. En vue de l'EuroPride, ST publiera une nouvelle brochure sur le tourisme gay et lesbien. Genève et Lausanne Tourisme font partie des huit partenaires qui paieront chacun 10 000 francs pour figurer dans cette brochure. lm

Page 3

La Suisse pourrait accueillir la chaîne Jumeirah Hotels

La chaîne Jumeirah, qui possède notamment le Burj al Arab de Dubaï et son voisin le Jumeirah Beach Hotel, mène une politique d'expansion. D'ici trois ans, elle comptera près de trente hôtels. Aux huit établissements actuels, dont un à New York et deux autres à Londres, viendront s'ajouter deux nouveaux hôtels, à Shanghaï et à Majorque. «Jumeirah pourrait aussi venir à Genève et à Zurich», a relevé David Michels, l'ex-CEO de Hilton qui siège désormais au conseil d'administration de la chaîne Jumeirah. lm

Page 5

Les remontées mécaniques se diversifient

ldd

Les remontées mécaniques jouent de plus en plus la carte de la diversification. Télé-Leysin propose ainsi de décembre à mars du «snow-tubing», à savoir des descentes dans des chambres à air sur des pistes prévues à cet effet. Toujours à Leysin, les parapentistes apprécient plus particulièrement **le sommet de la Berneuse**. Il constitue en effet une rampe de lancement idéale, et cela dans toutes les directions. lm

Page 8

Les restaurants d'altitude sont-ils rentables?

Les avis au sujet de la rentabilité des restaurants d'altitude divergent. Si Leo Jeker, des remontées mécaniques de Savognin, déclare que sa société exploite les restaurants non pas pour «gagner beaucoup d'argent mais tout simplement pour que la clientèle monte en altitude», Hans Bühlmann, des remontées mécaniques du Titlis, est d'un tout autre avis. Le fait d'avoir ses propres restaurants lui permet de maîtriser la qualité et les coûts. Le secteur «hôtellerie et restauration» a par ailleurs permis à sa société de réaliser un bénéfice de 850 000 francs l'année passée. lm

Page 11

2008 a été une année record pour Villars

La station vaudoise de Villars a connu une année 2008 record, qui, comme l'indique Villars Tourisme, «restera dans les annales et sera une année de référence en terme de fréquentation». En effet, après le record de 2007 avec quelque 245 000 nuitées hôtelières, l'année 2008 a fait mieux encore avec 264 000 nuitées, soit une hausse de 7,8%. La saison estivale a été particulièrement favorable avec une augmentation de 12,5%. mh

Pub TV pour les Préalpes fribourgeoises

L'Union fribourgeoise du tourisme, en collaboration avec les Remontées mécaniques fribourgeoises et Gruyère Tourisme, a lancé il y a quelques jours une promotion à la TSR et à Telebärn. Un spot télévisé de huit secondes a pour but de promouvoir les Préalpes fribourgeoises. Il s'adresse avant tout à la clientèle familiale de la région, ainsi qu'à celle de l'Arc lémanique et de la région bernoise. mh

stellenrevue htr
marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 4 / 22. Januar 2009

GASTROSUISSE JOBSERVICE
SUCHEN? VERMITTELN> FÖRDERN!
WIR VERMITTELN>
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse-jobservice.ch

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association
559-336

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen ..... 2 – 4
Deutsche Schweiz ..... 3 – 8
Svizzera italiana 9
International 10
Stellengesuche ..... –
Suisse romande ..... –
Marché international 10
Demandes d'emploi ..... –

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Herzlichkeit, Harmonie und gegenseitige Wertschätzung.

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab April 2009 noch folgende Mitarbeiter

KÜCHE
Chef de Partie Garde-manger • Chef de Partie Entremetier
Demi Chef de Partie • Commis Pâtissier/ère
Jungkoch • Mitarbeiter für Office/Plonge

SERVICE
Servicefachangestellte/r • Buffet-Mitarbeiter/in
Service Praktikant/in • F&B Praktikant/in

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert, welche Qualitätsdenken und Freundlichkeit voraussetzt und in dem Sie mit Ihrem Tun und Handeln massgeblich zum Betriebserfolg beitragen? Dann müssen wir uns kennen lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte per Post oder Mail an Manuela Villiger, mitarbeiter@seerose.ch oder rufen Sie uns an.

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 66 68 (DIREKT 60) HOTEL@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH
476-283

BEREST AG

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Schweiz und expandieren weiter.

Für unser **neues exklusives Seerestaurant in Rorschach – Erlebnisgastronomie am 47. Breitengrad mit 8 verschiedenen Gastro-Outlets** suchen wir eine/n

erfahrene/n Geschäftsführer/in

mit Abschluss einer Ausbildung in der Gastronomie, betriebswirtschaftlicher Weiterbildung (z. B. HFS, US/NDS) und mehrjähriger Führungserfahrung in einem grossen Betrieb oder Unternehmung.

Wir erwarten topmotivierte und ehrgeizige Gastgeber-Persönlichkeiten, die in unserer Branche etwas bewegen möchten. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg bieten wir eine **grosszügige Ergebnisbeteiligung.**

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre berufliche Karriere gestalten. Über die Zustellung Ihrer Bewerbung mit Foto freuen wir uns. Für Auskunft steht Ihnen Herr Stefan Mühlemann gerne zur Verfügung.

Stefan Mühlemann
Berest AG
s.muehlemann@berest.com
www.seerestaurant-rorschach.com
461-274

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen – Sitz an attraktivem Standort in der D-CH – einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber «Typ Hotelmanager» mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor *m/w*
für den Bereich Corporate Food & Beverage

Für diese spannende und ausbaubare Executive Position benötigen Sie mehrere Jahre internationale Erfahrung als F & B Manager und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grösserer Luxushotels à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
565-341

MAMA AFRICA
Flavours of South Africa

Südafrika in Zürich West

Seit mehr als einem Jahr ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für afrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Nach der intensiven Eröffnungsphase verlässt uns der heutige Stelleninhaber um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer

Du hast einen starken Bezug zu Afrika und zur afrikanischen Kultur. In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeiter verschiedenster Regionen und Kulturen, zu arbeiten fällt dir leicht und macht dir Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die du mitbringen solltest. Kochlehre Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden dein Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung, mit top motivierten Mitarbeitern bieten wir dir eine **grosse Herausforderung**. Unsere Erwartungshaltung ist hoch: *deine* Chance für eine spannende Zukunft.

Wenn dich diese klar leistungsorientierte, anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert, und du etwas bewegen willst, dann melde dich noch heute. Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen sende bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli,
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30
michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch
548-324

Tertianum
IM BRÜHL · ZÜRICH-HÖNGG

TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt 18 Seniorenresidenzen. Unsere Seniorenresidenz TERTIANUM Im Brühl Im Herzen von Zürich-Höngg wurde im Oktober 1990 eröffnet und beschäftigt heute 81 Mitarbeitende. Die Residenz umfasst 95 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit 25 Betten, eine Arztgemeinschafts- und Physiotherapiepraxis und ein Hallenbad. Das öffentliche à-la-carte-Restaurant «Am Brühlbach» mit Banketträumen ergänzt die Infrastruktur.

Der langjährige Direktor zieht sich per Ende August 2009 altershalber aus seinen Aufgaben zurück. Mit Eintrittsdatum ab 1. Juni 2009 suchen wir deshalb eine/n

Direktorin / Direktor

Unsere Residenzgäste sowie Mitarbeitenden verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

Ihr Aufgabengebiet:
- Selbständige und wirtschaftlich eigenverantwortliche Führung der Residenz, orientiert an unserem Leitbild
- Verantwortungsbewusstes Kostenmanagement mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln
- Mitarbeiterorientierte Personalführung
- Engagierte Öffentlichkeitsarbeit
- Weiterentwicklung und Sicherung des Qualitätsmanagements
- Kollegiale Zusammenarbeit und häuserübergreifende Kooperation mit unseren übrigen Residenzen in der Region Zürich

Ihr Profil:
- Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative und innovative Führungspersönlichkeit, die sich durch professionelles, verbindliches und verlässliches Auftreten, konzeptionelles Denken und organisatorisches Geschick auszeichnet.
- Sie mögen Menschen, verfügen über fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Heim- und/oder Hotelbereich sowie über mindestens 3 Jahre Leitungserfahrung.
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umgehen.

Unser Angebot:
- Eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit weitreichenden Handlungs- und Gestaltungsfreiräumen
- Eine dem Anforderungsprofil entsprechende und leistungsorientierte Vergütung.
- Eine umfassende Einführung

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?
Dann freuen wir uns sehr auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, an unten stehende Adresse. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu. 506-304

TERTIANUM AG
Seminarstrasse 28 Tel. 043 544 15 15 tertianum@tertianum.ch
Postfach · 8042 Zürich Fax 043 544 15 00 www.tertianum.ch

KOMPETENZ FÜR DAS ALTER

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie einen Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

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

512-308

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz und mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir für das

Segment Bildung

in der Gemeinschaftsgastronomie mit rund 32 Uni-, Berufs-, Kantons- und Privatschulbetrieben eine/n verantwortliche/n

Leiterin oder Leiter Betriebe

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und Weiterentwicklung des Segments Bildung. Sie sorgen für die Umsetzung der Unternehmensstrategie, erarbeiten entsprechende Konzepte, suchen proaktiv die Abstimmung mit unseren Auftraggebern und unterstützen die Betriebsleitungen. Sie betreiben aktiv Akquisition und sind an der Offertierung beteiligt.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einem Hotelfachschulabschluss oder der Fachprüfung zur Betriebsleitung Gemeinschaftsgastronomie, bringen Berufserfahrung in einer vergleichbaren Funktion mit und verfügen über eine betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung. Sie sind führungserfahren und versiert in der Leitung von Projekten.

Sie denken und handeln unternehmerisch und haben Freude an der Innovation und Weiterentwicklung in einem dynamischen Umfeld. Sie haben ein gewinnendes Auftreten, sind in hohem Masse dienstleistungsorientiert und in der Kooperation mit unseren Auftraggebern verhandlungssicher. Gegenüber unseren Betriebsleitungen und Mitarbeitenden erwarten wir einen fairen und partnerschaftlichen Führungsstil. Ausserdem zeichnet Sie ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Belastbarkeit aus.

In dieser Funktion sind Sie direkt dem Leiter Gastronomie unterstellt und werden von zwei Assistenten tatkräftig unterstützt.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

462-275

PAPA JOE'S RESTAURANT & BAR

Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar im Herzen von **Bern** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch. Ihr Küchenteam besteht aus 7 Mitarbeitenden, mit denen Sie einen guten Umgang pflegen. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schauplatzgasse 23, 3011 Bern
Telefon 031 310 11 55
www.papajoes.ch ✦ papajoes.bern@gastrag.ch

505-303

POSTHOTEL AROSA

Wir suchen, infolge krankheitsbedingtem Ausfall, für unser Hotel an erstklassiger Lage

eine Resident-Managerin/ einen Resident-Manager

als Gastgeber und Motor des Unternehmens.

Sie übernehmen einen bestens funktionierenden Betrieb mit Stil und unverwechselbarer Identität. Als Gastgeber sind Sie und Ihr Team dafür besorgt, dass Ihre Gäste Sie immer wieder gerne besuchen und auch dafür, dass neue Gäste hinzukommen. Das Tagesgeschäft ist mit voller Aufmerksamkeit perfekt auf Ihre Gäste ausgerichtet. Als absolute Frontpersönlichkeit sind Sie belastbar und organisieren selbständig einen Zwei-Saison-Hotelbetrieb. Im Front- und Backoffice agieren Sie professionell, unkompliziert, beherrschen das Marketing, sind Trouble-Shooter und bereit, sich schnell und gründlich einzuarbeiten. Zudem tragen Sie Verantwortung für eine harmonische Zusammenarbeit mit den verschiedenartigen, vermieteten Gastrobetrieben im Hause.

Es erwartet Sie eine spannende und vielseitige Aufgabe! Zusammen mit dem Verwaltungsrat, dem Sie direkt unterstellt sind, werden Sie die Jahresziele festlegen und einhalten. Haben Sie vor, unser Haus für einige Jahre zu Ihrem Lebensmittelpunkt zu machen – dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Idealer Eintrittstermin 1. Juni 2009.

Kontakt: Jacques Rüdisser, Posthotel Arosa AG, Postfach 289, 7050 Arosa

532-318

Im schönen Berner Jura auf dem Mont Soleil, 1200 m.ü.M. befindet sich eine Oase, wo man Gäste noch verwöhnen kann. Die

Auberge L'Assesseur

Auberge L'Assesseur

Der einmalig gelegene Gasthof, mitten in einem typischen Jura-Bauernhof, sucht per 1. Mai 2009 ein initiatives, kreatives

Geschäftsführer - Ehepaar oder Geschäftsführer

welche gerne Gäste mit gutbürgerlicher Küche und Spezialitäten verwöhnt. Sie finden eine perfekte Infrastruktur mit moderner, neu eingerichteter Küche, Apéro-Weinkeller, Gartenterrasse, Restaurant mit 50 Plätzen, Säli für zehn Personen, vierzehn Doppelzimmer mit Komfort, Dachausbau mit weiteren acht Schlaf-plätzen.

Zum stilvoll renovierten Gasthof gehören eine Geschäftsführer-Wohnung, acht Pferdeboxen und genügend Parkplätze. Der angrenzende Landwirtschaftbetrieb mit Galloway-Rindern und Pferdezucht wird eigenständig durch unseren Betriebsleiter geführt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

www.ernimetzg.ch

Priska & Paul Erni-Suhner
Egolzwilerstrasse
6244 Nebikon

PFERDEZUCHT MONT-SOLEIL

570-346

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unsere Allegro-Bar suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Teamleader Bar
Bar-Mitarbetende/r

Zentral gelegen treffen sich an der Allegro Bar unsere internationalen Kongressteilnehmer/innen und Hotelgäste sowie Passanten aus der Stadt und der Region. Unsere trendige Hotelbar - Ort der Begegnung mit internationalem Flair - bietet von einer modernen Kaffeeauswahl am Tag bis zu angesagten Cocktails am Abend und Livemusik ein breites, attraktives Gastgeber-Angebot.

Sie sind eine offene, kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit die mit Charme und Herzlichkeit unsere Gäste betreut, kennt und begeistert. Ihr solides Fachwissen sowie Ihre guten Sprachkenntnisse in D/E/F ermöglichen Ihnen, unsere Gäste stets optimal zu betreuen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Tätigkeit und ein engagiertes Mitarbeiterteam in einem vielseitigen Unternehmen. Weitere Informationen zu unserer Unternehmung finden Sie auch unter www.kursaal-bern.ch

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00 , e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

555-333

ENGADIN St.Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Märkte (100%, m/w)

Sie arbeiten mit in der Konzeption und verantworten die Umsetzung von Marketingmassnahmen in ausgewählten Märkten. Dazu gehört die Erstellung der saisonalen Broschüren und die Betreuung von Angebotsplattformen in Print und Web.

Produktmanager Tal (100%, m/w)

In Ihrer Funktion zeichnen Sie verantwortlich für die Erstellung und Distribution von Informations- und Kommunikationsmitteln innerhalb der Destination. Sie sind im Produktmanagement die Ansprechperson für unsere 13 Infostellen und zahlreichen Top-Veranstaltungen.

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und haben Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen. Ihre Denk- und Handlungsweise ist system- und prozessorientiert und Sie sind interessiert, Anregungen und Vorschläge anderer aufzugreifen und zu verwerten. Obwohl Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, können Sie sich gut in ein Team integrieren. Bringen Sie zudem eine fundierte Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache deutsch auch englisch und italienisch, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen.

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an: Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sesag.ch,
www.engadin.stmoritz.ch

465-276

Die Hotels der **Grimselwelt** liegen im Berner Oberland, mitten in der spektakulären Berglandschaft des Aaretals. Zusammen mit den Bergbahnen Gelmer, Trift und Tälli, den Angeboten rund um die Anlagen der Kraftwerke Oberhasli AG und der grössten, in dieser Form erhaltenen Kristallkluft Europas bieten unsere beiden traditionsreichen Dreisterne-Hotels und das Berggasthaus Oberaar ein einmaliges und aussergewöhnliches touristisches Erlebnis.

Unser **Mitarbeiterteam** für die Saison vom Mai bis Oktober 2009 ist noch nicht komplett. Wir suchen MitarbeiterInnen, die gemeinsam mit uns mit gastgeberischem Herzblut, professionellem Background und gesundem persönlichem Engagement die spannenden neuen Herausforderungen angehen.

HANDECK Kinder- und Familienhotel

Handeck
Kinder- und Familienhotel (1500 M.ü.M.)
> Leitung Service
> Stv. Leitung Service
> Servicemitarbeiter
> Leitung Küche
> Stv. Leitung Küche
> Chef de partie
> Commis de cuisine

HOSPIZ Historisches Alpinhotel

Hospiz
Berg- und Erlebnishotel (2000 M.ü.M.)
> Leitung Service
> Stv. Leitung Service
> Servicemitarbeiter
> Leitung Küche
> Stv. Leitung Küche
> Chef de partie
> Commis de cuisine

OBERAAR Restaurant und Berghaus

Oberaar
Restaurant und Berghaus (2350 M.ü.M.)
> Hilfsköche
> Servicemitarbeiter
> Raumpflegerin / Serviceablösung

Wir freuen uns schon jetzt über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen. Bitte senden Sie diese an:

Grimselwelt · Hotel Handeck, Hospiz und Oberaar
Mario Bucher/Edith Othman · CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11 · Fax +41 33 982 36 05
welcome@grimselhotels.ch · www.grimselwelt.ch

Die Grimselwelt ist ein Engagement der Kraftwerke Oberhasli AG

481-287

Airport Hotel Bern Restaurant

Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point», direkt beim Flughafen, renoviert und frisch gestaltet, Anfang November 2008 eröffnet!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir per März 2009 fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, Deutsch als Muttersprache und Englischkenntnissen

Jungkoch/-köchin

mit absolvierter Berufslehre

Buffetdame/Hauswirtschaftsangestellte

mit Vorkenntnissen

Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:

Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Frau Rosmarie Seiler-Bigler
Geschäftsführerin/Gastgeberin
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

474-281

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen? Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

You

Projektleiter/in Marketing

Wenn Sie teamfähig sind, gerne mit Menschen zusammenarbeiten, kundenorientiert denken und bereit sind, Ihren Lebensmittelpunkt ins Saanenland zu verlegen, bieten wir Ihnen eine vielseitige und spannende Herausforderung im Bereich von Tourismusorganisation und Bergbahnen.

Es erwartet Sie:
- Ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld
- Selbständiges Betreuen vielfältiger Projekte im Bereich Bergbahnen-Marketing bzw. Tourismusorganisation von der Planung bis hin zur Erfolgskontrolle. Dabei stehen Sie in engem Kontakt mit diversen externen Partnern und der Geschäftsleitung
- Eine Tätigkeit in einer der führenden Feriendestinationen der Schweiz

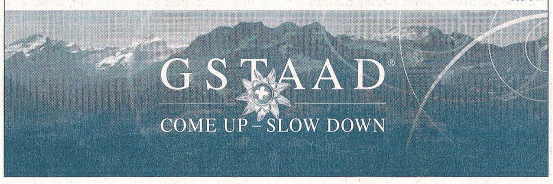
Mitbringen sollten Sie:
- Einen Abschluss einer Tourismusfachschule oder eine ähnliche Ausbildung
- Solide Marketingpraxis, idealerweise in einer Tourismusorganisation oder Bergbahngesellschaft
- Organisationstalent und Flexibilität
- Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware
- Englisch- und Französisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Führerausweises Kat. B

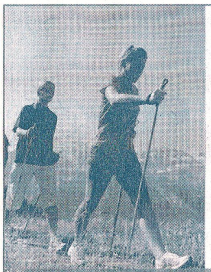
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 30. Januar 2009 an:

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch

568-344





Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superieur-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Leider verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin nach längjähriger Mitarbeit im Frühjahr und übernimmt das Arosa Golfrestaurant. Darum suchen wir für sie eine engagierte Nachfolge. Gesucht wird in Jahresstelle ein

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit.
Ganzjahresanstellung. Eintritt spätestens im Juni 2009.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätestens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse.
Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion:
Andrea & Daniel Durrer-Fässler

VALSANA
CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 . Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch . info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

549-327

Hotel Therme Vals

Die Therme hat Weltruf, nicht nur wegen der Architektur. Auch kulinarisch bieten wir unseren Gästen vom Feinsten.

Küchenchef
Kochen auf höchstem Niveau

Urs Dietrich hat mit seinen 25 Mitarbeitern 15 Gault Millau Punkte erreicht.
So wurde Kochen für uns zur Leidenschaft und Essen zur Passion. Aber nichts ist unvergänglich. Nach 35 Jahren suchen wir einen Nachfolger für Urs Dietrich.

Wir verstehen uns nicht als geistlose Prasser, sondern sehen uns in der Tradition von Lucius Lucullus, der schon 66 v. Chr. schrieb:
„Was wären wir ohne die grossen Köche? Nichts als Barbaren!"

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Therme Vals
Pius Truffer, VR-Präsident, 7132 Vals
oder per mail an:
sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

502-301

Restaurant Waldrain St. Chrischona
4126 Bettingen BS

Wir suchen von Mai bis Oktober

1 Koch als Commis

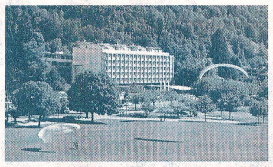
Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich Daniel Balliet.

www.waldrain.ch

352-198

Hapimag

BELVÉDÈRE
interlaken



Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristik-Branche mit gegenwärtig über 57 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser Resort in

Interlaken

suchen wir ab März, April 09 zur Verstärkung unseres Teams einen fachlich und menschlich versierten

Küchenchef

in unser À-la-carte-Restaurant. Grosse Terrasse, mit saisonaler und landestypischer Küche.

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst folgende Schwerpunkte:
Erbringen einer qualitativ hochstehenden, konstanten Dienstleistung, Erreichen der budgetierten Küchenrendite, Wareneinkauf und korrekte Lagerhaltung, monatliche Inventuren, Angebotsplanung und Kalkulation, Einhaltung der ISO-Zertifizierung.

Wir bieten Ihnen:
täglich neue und interessante Herausforderungen in einem wunderschönen Resort.
Weiter erwartet Sie ein hohes Mass an Selbstständigkeit, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Mitarbeitervergünstigungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hapimag Belvédère, Frau Edith Rico, Resort Managerin, Höheweg 95, CH-3800 Interlaken
rm.interlaken@hapimag.com

566-342

Ein bisschen mehr als Chef de Service ..

Auf 250 Plätzen Gastgeber sein, Coaching des Service-Teams, aktiv mitarbeiten ist das tägliche Brot. Gruppengeschäft, Seminare, kleine Bankette verkaufen und gelegentlich einen Event organisieren, ist Butter auf dem Brot. Ablösung im Controlling, Mirus, Kassasystem pflegen, E-News-Letter, Internet aktuell halten, Menü(mit)planung und sich selber weiterentwickeln wäre dann noch die Wurscht dazu...

Hunger? Wenn Sie mehr wissen möchten über das spannende Konzept, das junge Team (30 Mitarbeiter) und die flache Hierarchie, schicken Sie Ihre Kurzdoku an Chiffre 517-310 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Ach ja: Standort Grossraum Zürich-Ost. 3 Mio. Umsatz.

517-310

ElfenauPark

GEPFLEGT WOHNEN
BIS INS HOHE ALTER

Per sofort oder nach Absprache suchen wir einen

Koch, 100% (m/w)

und per 1. März 2009 oder nach Absprache eine/n

Servicefachmitarbeiter/-in, 80–100%

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie unter:

www.elfenaupark.ch/Stellenangebote/Stellen_Hotellerie/stellenhotellerie.html

569-345

---

protel hotelsoftware®

Als Schweizer Vertriebspartner des führenden Anbieters von Windows-basierender Hotelsoftware betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio.
protel hotelsoftware® besticht durch erstklassige Produkte in Bezug auf Funktionalität, Bedienerfreundlichkeit, Skalierbarkeit, Innovationskraft und Stabilität.

rebagdata ag | hotel management solutions

Fasziniert Sie die Kombination EDV und Hotellerie?
Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelinformatik-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden nachhaltig unterstützen?

Unser Projektleitungsteam sucht eine motivierte Verstärkung als

Projektleiter/Projektleiterin

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich FrontOffice aus eigener Erfahrung. Im Bereich EDV (PC und PC-Netzwerke) sowie betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, wollen aber Zeit und Geist investieren, um ein echter protel-Profi zu werden.
Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Sie denken und handeln ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung!
Und zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 535 | Postfach 20 | 8813 Horgen
productmanagement@rebag.ch

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an Karin Langenauer (karin.langenauer@rebag.ch oder +41 44 711 74 10).

www.rebag.ch

478-285

Betriebsassistent/Teamleiter Service w/m

Für unser lebhaftes Ausflugsrestaurant über Wädenswil suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die den Geschäftsführer mit Charme und Fachkompetenz, hauptsächlich an der Front unterstützen und vertreten kann.

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz und schätzen ein vielseitiges Wirkungsfeld - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Vollständige Bewerbunsunterlagen bitte an:
Werner Mettler, Restaurant Schönegg, Vinothek
Schöneggstrasse 16, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 89 60
werner.mettler@remimag.ch, www.schönegg.ch

554-332

Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Burebeiz, ein Stübli (zusammen 90 Plätze) und eine wunderschöne Gartenterrasse (150 Plätze). Per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich versierte

Servicemitarbeiter/in,

die mit viel Charme unsere Gäste in diesem teils hektischen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Berufserfahrung sind für diese Stelle wichtig. Auf Wunsch steht ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Ansonsten empfiehlt sich ein Auto, da das Restaurant abends mit den öffentlichen Verkehrsmittel nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380 Tel. 044 923 55 44
8706 Meilen Fax 044 923 59 44
E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch
Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

443-265

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz 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)

Ihre Aufgabe: Sie sind für 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 verantwortlich.

Ihr Profil: 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.

Wir bieten: 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

500-299

SSP Switzerland
The Food Travel Experts

Select Service Partner (Schweiz) AG führt 35 Betriebe in der Verkehrsgastronomie in Flughäfen und Bahnhöfen in der ganzen Schweiz. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza, Upper Crust und Panopolis sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Unsere Themen-Bars „Holiday Bar„ und „Center Bar „ sowie die à la Carte Restaurants „La Corbeille„ und „Chalet Suisse„ im **Airside Center** mit Platz für 350 Gäste laden individuell zum Verweilen ein.

Zur Unterstützung unseres Teams am **Flughafen Zürich** suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- **Servicefachangestellte 100% w/m**

Wir erwarten:
- eine abgeschlossene Lehre oder gleichwertige Erfahrung
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- 18-35 Jahre alt
- Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in Englisch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen und dynamischen Umfeld, keine Zimmerstunde sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse.

SELECT SERVICE PARTNER (SCHWEIZ) AG
Frau Angelika Baumann
Postfach 2472
CH -8060 Zürich- Flughafen
Telefon: 043/ 816 84 84
angelika.baumann@ssp-ch.com

460-273

Vinoteca Restorant Bar Controversa Chur
& Restaurant Calanda Chur

Zwei Trendlokale im Zentrum der Stadt suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Serviceleitung F&B (m/w) Starten Sie mit uns durch und helfen Sie mit, unsere Restaurants weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Ihre Hauptaufgaben liegen vor allem in der Fronttätigkeit, wo Sie Ihre Gäste mit Charme und Fachkompetenz beraten und umsorgen. Sie unterstützen den Betriebsleiter in der Teamführung und Organisation. Sie verfügen bereits über Berufs- und Führungserfahrung, sind jung, dynamisch, kreativ und innovativ!

Koch (m/w) Sie möchten Ihre bisher gewonnenen Berufskenntnisse in einer gepflegten, mit vorwiegend kreativen Köstlichkeiten ausgerichteten Küche vertiefen.

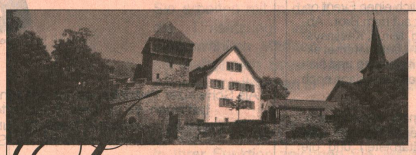
Servicemitarbeiter (m/w) Sie sind mit Herz und Seele Gastgeber/in und haben ein ausgeprägtes Verkaufsflair. Wir stellen uns gästeorientierte Persönlichkeiten vor, die bereits Erfahrungen im Servicebereich gesammelt haben und die deutsche Sprache beherrschen.

Aushilfen Service (m/w) Sie möchten gerne im Teilzeitbereich Kenntnisse in der Gastronomie erwerben. Sie sind jung, einsatzfreudig, teamorientiert und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto per Post oder E-Mail zu. Für Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Herbert Max Wesner; Tel. 081 253 08 80.

Gastronomia Chur AG, Restaurant Calanda, Postplatz, CH-7000 Chur
info@calanda-chur.ch / www.calanda-chur.ch / www.controversa.ch

479-286



Unterhof am Rhein
Hotel Restaurants Seminare

IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...
in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit seiner "Rheinpromenade" garantieren kulinarische Höhenflüge.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir eine(n) erfahren(e)

SEMINARKOORDINATOR(IN)

Mit Freude und Leidenschaft sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräumlichkeiten, sowie die effiziente Koordination der reibungslosen Tagungsabläufe verantwortlich. Dabei beraten Sie unsere Seminargäste kompetent und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

-> Hotelfach- und/oder kaufm. Ausbildung mit F&B - Erfahrung
-> Mehrjährige Berufserfahrung in der Seminarkoordination innerhalb der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie
-> Gute Sprachkenntnisse (d,e,f)
-> Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Sind Sie die dienstleistungsorientierte und ambitionierte Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung?

Dann werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...
Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof *Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Diessenhofen Tel +41 52 646 38 11 www.unterhof.ch*

503-305

Heidiland/Taminatal

Für unser Hotel Tamina in Vättis suchen wir

Wirtsleute, Gastgeber... oder Geschäftsführer/in

zum Führen unseres Betriebes.

Unser gepflegter Betrieb mit 25 Betten und diversen Lokalen liegt inmitten von Bergen und Natur bestens zugänglich.

Weitere Informationen:
www.tamina-hotel.ch

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Hotel Tamina AG
Am Platz 11, 7315 Vättis

400-231

Treffpunkt der Kreativen am See

swiss historic hotels

Künstlerateliers, Hobbykurse, 24 Zimmer, Bankette
Gartenwirtschaft, Restaurant Rondel – Swissness pur

Wir suchen
Sous-Chef m/w Ende Februar/anfangs März
Innovativer Teamleader mit eigenen Ideen
Servicefachangestellte März April
Charmante Verkäufer mit Flair für Schweizer Weine
Hotelfachfrau/mann März April
Hauswirtschaft, Atelier, Kräutergarten
ReceptionistIn März
D/E/F, flexibel, mit Fidelio Kenntnissen
F&B PraktikantIn April/Mai
Ihr Einstieg zum Restaurantleiter

Möchten Sie mit uns einen Schritt weiter gehen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hobby Hotel, Roland Scherrer, Gastgeber
Schiffstation, CH-6354 Vitznau-Vierwaldstättersee
Tel. 041 397 1033, roland.scherrer@hobbyhotel.ch
www.hobbyhotel.ch

556-334

Das einzigartige Hotel Schatzalp
«Unique» und Swiss Historic Hotel des Jahres 2008
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Réception

mit
Erfahrung als Chef de Réception in der Ferien-Saisonhotellerie, sehr guten Fidelio- und IT-Kenntnissen und guten Fremdsprachenkenntnissen (E/F/I).

Als verkaufsorientierte Persönlichkeit mit grossem Flair für Organisation und exakte Arbeitsweise ist es für Sie ein Vergnügen, unsere anspruchsvollen Kunden zu verwöhnen.

Für diese anspruchsvolle Herausforderung suchen wir einen belastbaren Gastgeber für ein längerfristiges Engagement. Wir bieten eine höchst interessante und entwicklungsfähige Kaderposition im einzigartigen Umfeld der Schatzalp.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

BERGHOTEL SCHATZALP AG
7270 Davos Platz
Tel. +41 (0)81 415 51 51
direktion@schatzalp.ch / www.schatzalp.ch

467-277

DAVOS SCHATZALP

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speiserestaurant **Sonne in Trimmis,** 7 km von Chur. 50 Plätze in 2 gediegenen Räumen. Beste Infrastruktur, Gartenterrasse, PP, Kleininventar. Ideale Konditionen. Grosse Chance für junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
imvag@bluewin.ch
www.immobilien-imvag.ch

540-320

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

swisscard AECS

American Express MasterCard VISA

Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Centurion & Authorisation

(24h Schichtbetrieb - Arbeitspensum 50% oder 100%)

Ihre Aufgaben
- Entscheid über Genehmigung von Transaktionsanfragen, welche nicht automatisch verarbeitet werden (Referral Handling)
- Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Privat- und Geschäftskunden
- Sicherstellen des Kundendienstes ausserhalb der Geschäftsöffnungszeiten
- Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen Kundenanliegen unseres top Kundensegmentes (Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise Cheques Bestellungen

Ihr Profil
- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Handeln
- fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V.
- Bereitschaft bei Teilzeitanstellung während den ersten 2 Monaten zwecks Schulung 100% zu arbeiten

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:
Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

508-306

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: **www.swisscard.ch**

Arosa

Wir führen einen sehr gepflegten ***Hotelbetrieb (32 Zimmer/60 Gäste) mit vielen Stammgästen und suchen per **8. Juni 2009 für die Sommersaison** (mit Option auf ein langfristiges Engagement)

Alleinkoch m/f

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene CH-Kochlehre und mehrjährige Erfahrung im Kochberuf. Sie sind bestrebt, die langjährige, hohe Qualität in unserer Halbpensionsküche mit Engagement weiterzuführen sowie Ihre eigene Kreativität einzubringen. Fundierte Kenntnisse in den Fachbereichen Planung, Kalkulation, Einkauf und Hygiene gehören ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Alter zwischen 28 und 35 J.

Wir bieten:
Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz mit guter Entlöhnung, eine abwechslungsreiche Arbeit, ein junges Team, gutes Betriebsklima und all dies in der wohl schönsten Ferienregion der Schweiz!

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Familie Daniel und Maya Ackermann-Loy
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa
email: info@hoproarosa.ch

550-328

INTERLAKEN

JUNGFRAUREGION

.. auch im 2009 im Trend: die **«Ferienecke» Interlaken Ost – Hotel Du Lac!** wir suchen **noch ein paar Individualisten:**

***Küche** (kleinere Brigade):*
- Anfangs-**Küchenchef/in** mit Flair für leichte, mediterrane Küche
- **Jungkoch/Jungköchin** mit Lust auf Neues

Service/Frontoffice:
- **Service-Praktikantin** D/E erforderlich)
- **Anfangssekretär/in** mit guten D/E-Kenntnissen (schriftl./mündl.)
- **FO Praktikant/in** D/E erforderlich, evtl. zusammen mit Service/Umsteigerln Se-FO

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, vollst. CV/Dossier erst nach Kontakt mit Hr. Hofmann, Tel. 033 822 29 22
dulac@bluewin.ch

542-321

Stadt Zürich
Stadtspital Triemli

Unsere Mitarbeitenden im Etagenservice leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten. Per 1. Februar 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Mitarbeiter/In Etagenservice 100%

welche/r die Rolle als Gastgeber/In auf den Pflegestationen übernimmt.

Die Funktion erfordert:
- Ausbildung im Gastgewerbe (z.B. Sefa) und entsprechende Berufserfahrung, Erfahrung im Gesundheitswesen von Vorteil
- Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Selbständige Arbeitsweise
- Freude am Umgang mit unseren Patient/Innen
- Sehr gute Deutschkenntnisse (Verstehen von Dialekt zwingend)
- PC Grundkenntnisse

Wir bieten Ihnen:
- Attraktive Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsumfeld
- Weiterbildungsangebote

Trifft das Anforderungsprofil auf Sie zu und suchen Sie eine neue Herausforderung? Frau Daniela Muralt, Leiterin Etagenservice, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel.: 044 466 20 12.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Stadtspital Triemli Zürich
Personalabteilung
Susanne Sollberger
Personalassistentin
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich www.triemli.ch

An Ihrer Seite
Gesundheits- und Umweltdepartement Stadtspital Triemli

483-288

Stadt Winterthur

Der Bereich **Alter und Pflege** mit 1100 Mitarbeitenden bietet in den Alterszentren **Brühlgut / Oberi / Rosental** und in den Alterszentren **Adlergarten / Neumarkt** sowie in der **Spitex** eine umfassende, medizinische und pflegerische Betreuung an.

Für den Kundendienst des Zentrums Brühlgut / Oberi / Rosental suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Empfang
80-100 %

Sind Sie gerne in einer Drehscheibenfunktion eines professionellen 365-Tage-Betriebes und fungieren dabei als Ansprechpartner/in für Bewohner/innen, Besucher/innen und Mitarbeitende?

Sie führen sechs Mitarbeitende, sind ausserdem verantwortlich für die operative Leitung des Empfangs und arbeiten aktiv am Empfang mit.
Wir setzen eine kaufmännische Ausbildung oder eine Ausbildung im Hotelfach (Kauffrau/-mann HGT) und Führungserfahrung voraus. Sie kommunizieren gewandt, verfügen über eine gepflegte Erscheinung und besitzen neben Verständnis für die betagten Bewohner/innen sehr gute PC-Anwenderkenntnisse. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.jobs.winterthur.ch

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Departement Soziales
Alter und Pflege/ Personalwesen
Dora Dickenmann
Gärtnerstrasse 1
8402 Winterthur
Tel. 052 267 43 36
dora.dickenmann@win.ch

514-390

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

Réceptionist/in	Köche (Demi Chefs/Commis)
Butler	Köche Asienrestaurant
Concierge	Servicefachmitarbeiter/in
Roomservice-mitarbeiter/in	Frühstücksservice-mitarbeiter/innen (Teilzeit)
Etagengouvernante	Barmitarbeiter/in
Etagenportiers	Officemitarbeiter
Zimmermädchen	
Leiterin Kinderhort	

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Empfang/Kasse	Teamleiter/in:
- Bad-/Saunaaufsicht	- Badaufsicht
- Restauration	- Empfang/Kasse
- Verkauf Shop	

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22

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

444-266

Buchser hof

Für unser familiengeführtes 3-Stern-Business-Hotel im schönen St. Galler Rheintal suchen wir per Mitte März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/Chef de Réception (w), 100%

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelkauffrau und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift?

Sie werden eine leitende Funktion im Front- und Backoffice übernehmen, beraten und betreuen unsere Gäste an der Réception sowie am Telefon und unterstützen die Direktion. Sie organisieren und kümmern sich um Seminare und helfen beim Service von Banketten und Sitzungen mit.

Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und erfordert Berufserfahrung und Engagement. Kenntnisse im «Fidelio» sind von Vorteil.

Interessiert? Auskünfte oder schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Buchserhof AG
Petra Müller
Grünaustrasse 2
9470 Buchs SG

info@buchserhof.ch
www.buchserhof.ch
Tel. 081 755 70 70

Wir freuen uns auf Sie!

567-343

HOTEL MOOSEGG

Wir brauchen motivierte Mitarbeiter, die mit ihrer Persönlichkeit, Kreativität und Arbeitswillen die „Moosegg Vision" mittragen möchten.

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Ihre Bewerbung richten sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

...wir freuen uns auf ihre Bewerbung.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

551-329

HOLIDAY
...your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das ***Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**

Restaurationsfachfrau/-mann
Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich
Selbstständiges Führen einer Servicestation und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

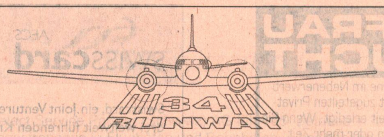
Was bringen Sie mit
Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

Kontakt
Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen
Chef de Service

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67
http://www.holidaythun.ch

553-331



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht-und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Chef de Service und Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber /Tina Soltermann

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

404-235

HOTEL ★★★★
KRONENHOF
SCHAFFHAUSEN

Wir suchen per ca. 1. März oder nach Vereinbarung in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt

Réceptionistin

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F, evtl. I) zu unterhalten. Sie bringen Erfahrung an der Réception mit, Fidelio ist für Sie nicht neu und Hektik stellt für Sie eine Herausforderung dar. Wenn dies auf Sie zutrifft, dann sind Sie die richtige Person für diese Stelle in einem lebhaften Stadthotel im Herzen von Schaffhausen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bitte verlangen Sie Frau Anja Kissner oder Frau Auckenthaler.

Hotel Kronenhof***
Silvia & Urs Auckenthaler-Hurni
Kirchhofplatz 7
CH-8200 Schaffhausen
0041-52-635 75 75

468-278

**** Meierhof
HOTEL UND SPEISERESTAURANT
9495 TRIESEN, LIECHTENSTEIN

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

Hotel-Réceptionist/in

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

504-302

Zentrum für seelische Gesundheit

Privatklinik Meiringen

Wo Patienten auch Gäste sind

Die Privatklinik Meiringen ist eine führende psychiatrisch-psychotherapeutische Fachklinik. Unsere Kernkompetenzen liegen in der Behandlung von Depressions- und Suchterkrankungen, Burnout-Syndromen, Persönlichkeitsstörungen und in der Gerontopsychiatrie. Die Klinik, mit rund 200 Betten, steht Patientinnen und Patienten aus der ganzen Schweiz und dem Ausland offen, dient aber auch der stationären psychiatrischen Grundversorgung des östlichen Berner Oberlandes.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch

Beschäftigungsgrad 100 %

Zu den Aufgaben gehören
- kreative Umsetzung der Menüs in der warmen Küche
- Überwachung des Hygienekonzeptes
- Mithilfe bei der Ausbildung der Lehrlinge

Wir erwarten
- eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
- einige Jahre Berufspraxis
- Banketterfahrung
- gute EDV-Kenntnisse
- selbständiges und initiatives Arbeiten

Wir bieten
- grosse berufliche Eigenständigkeit
- ein engagiertes Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut
- Entlöhnung nach kantonalen Richtlinien
- attraktive Sozialleistungen

Für Fragen steht Ihnen unser Küchenchef, Stefan Huggler, Telefon +41 33 972 82 11, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Privatklinik Meiringen AG
Herr Alexander Michel
Leiter Personal
Willigen, CH-3860 Meiringen
www.privatklinik-meiringen.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

544-323

Veränderungen beginnen hier
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

DCT
VITZNAU-LUCERNE
SWITZERLAND

Für unsere internationale Hotelfachschule suchen wir mit Eintritt per März 2009 oder nach Vereinbarung einen kreativen, teamorientierten und motivierten

Koch

der unsere Studenten und Mitarbeiter aus aller Welt mit einer Internationalen Küche begeistert.

Für diese interessante Aufgabe wünschen wir uns eine loyale, pflichtbewusste Persönlichkeit mit:

- ✓ Ersten Berufserfahrungen, (internationale Küche)
- ✓ Freude am Beruf und am Umgang mit jungen Leuten
- ✓ Englisch und Deutsch in Wort und Schrift

Gerne erklären wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch den genaueren Stellenumfang und was wir Ihnen alles bieten können.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

DCT International Hotel & Business Management School
Ruth Knoepfel
Director of Non-Academic Services
Seestrasse
6345 Vitznau

459-272

Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brienzersee, 5 Km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter.

Servicemitarbeiter (m/w)
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Küchenhilfe (m/w)
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Zimmermädchen
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Aushilfen für Service und Zimmer.
Auch während den Schulfreien und Wochenenden

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P.Michel
Hotel Seeburg
CH-3852 Ringgenberg
www.hotel-seeburg.com
postmaster@hotel-seeburg.com

562-338

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per 1.März 2009.

Chef de Partie oder Commis de cuisine

Wir verwöhnen (16 Gault & Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
www.loewen-naenikon.ch

529-316

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 7-köpfigen Brigade:

1 Sous-Chef de cuisine und 1 Jungkoch (w/m) per 1. März 09 oder n. Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
haben Freude an der Lehrlingsausbildung
dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen
(Tel. 031 829 11 00)

557-335

Badstube
Stein am Rhein

• Romantik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiffländte 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
Betriebsassistentin

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

501-300

Roland Schefer, Romantik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei der Schiffländte, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 93.

www.badstube.ch

---

sonne
Romantik Seehotel
Küsnacht am Zürichsee

Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht**** Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie besteht aus folgenden Abteilungen: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Garten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Ab Frühling 2009 in Jahresstelle

Stv. Restaurantleiter/in	gast- und detailorientiert
Chef Pâtissier m/w	kreativ und belastbar
Stv. Chef de Service m	motiviert und teamfähig

Ab Frühling 2009 in Saisonstelle

Chef de partie m/w	belastbar und selbstständig
Commis pâtissier m/w	lernwillig und motiviert
Commis de cuisine m/w	flexibel und einsatzbereit
Service/Küchenpraktikanten	begeistert und ausdauernd

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel und See entfernt sind vorhanden.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julen Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Tel. 044 914 18 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch; www.sonne.ch

518-311

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

HOLIDAY
... your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist ein Seminar- und Businesshotel mit ***-Standard in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb, in welchem Anlässe zwischen 10 und 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir **per Februar oder nach Vereinbarung** eine/n

Jungkoch/-köchin

Ihr Aufgabenbereich
Selbstständiges Führen Ihres Postens und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Sie kreieren und bereiten zeitgerechte, trendige und erlebnisreiche Gerichte bei gleichbleibend hoher Qualität zu.

Was bringen Sie mit
Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Ihr aufgestelltes und natürliches Auftreten unterstützt Ihr Teamdenken. Ebenfalls sind Sie offen, Neues zu sehen und zu lernen.

Kontakt
Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Herr Andreas Riedel
Küchenchef
Gwattstrasse 1
3604 Thun
http://www.holidaythun.ch

552-330

Grand Hotel
EUROPE
LUCERNE

130 Jahre im Sinne der Gastfreundschaft

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, wettbewerbsfähigem Konferenzzentrum und schlanken Führungsstrukturen suchen wir per Ende März 2009 zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen Teams noch folgende kompetente, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

Empfang/ Administration:	**Direktionsassistent (w/m)** (Seminarbereich, Réception)
	Réceptionistin Sprachgewandt, Réceptionserfahrung. Qualitätsbewusst
Küche:	**Chef de partie tournant (w/m)**
	Commis pâtissier (w/m)
	Commis de cuisine
Service:	**Stv. Oberkellner (w/m)** (Seminarbereich, Restaurant)
	Chef de rang
Etage:	**Etagenportier**

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästeorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
Info@europe-luzern.ch

472-280

Für unser schönes, über dem Zürichsee gelegenes Haus mit 55 HeimbewohnerInnen suchen wir:

Koch (90%) ab April 2009

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbständiges Zubereiten von Mahlzeiten
- Heim- und Diätenerfahrung
- Freude an Lehrlingsbegleitung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

Wir erwarten:
- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Erfahrung mit Reinigungsarbeiten
- Fröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst

Wir bieten Ihnen:
- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten in verschiedenen Schichten
- Entlöhnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
René Gisler, Küchenchef, Tel 043 843 41 20
email: r.gisler@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Alters- und Pflegeheim Allmendhof
René Gisler, Küchenchef
Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter *www.allmendhof.ch*

469-279

PERSÖNLICHE BEGEGNUNGEN...

. . . liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat *Spass* an der Arbeit und sucht Sie auf April 2009 oder nach Vereinbarung:

Küche **Chef Entremetier**
Chef Pâtissier
Chef Gardemanger
Commis de cuisine

Service **ServicemitarbeiterIn**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

401-232

Parkhotel
Gunten
***

Hotel – Restaurant – Seeterrasse | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52
Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch

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
2711	Jungkoch	25	DE		L-EG sofort	D/E/F	GR/BL/BE-Oberl.
2713	Küchenhilfe/Hilfskoch	37	CH		n. Ver.	D/I	BS/BL
2717	Chef de partie/Tournant	25	CH		Febr.	D/E/F	Luzern
2718	Küchenchef	57	CH		n. Ver.	D/E/F/I	LU/OW/BE-Oberl.
2727	Sous-chef/Küchenchef	44	CH		Febr.	D/E/F	SG
2732	Koch	51	IE		L-EG sofort	D/E	Deutsch-CH
2736	Küchenchef	45	AT		L-EG sofort	D/E	
2738	Koch/Allrounder	20	CH		sofort	D/E	ZH
2739	Küchenallrounder	31	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
2741	Sous-chef/Küchef	28	CH		April	D/F/I	Tessin
2744	Koch	63	DE	B	sofort	D	ZH
2745	Koch	23	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2716	Service/w	48	ES		L-EG sofort	D/F/I	St. Moritz
2720	Kellner/Barman	27	TN	B	sofort	D/F	
2721	Barman/Kellner	61	IT	C	sofort	D/E/F/I	TI/GR
2722	Sefa/Zimmerfrau	47	CH		sofort	D/F	Thun/Bern/Interlaken
2726	Sefa	40	DE	C	sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel
2728	Sefa	46	PT	C	sofort	D/F/I	Biel
2733	Kellner	59	CH		sofort	D/I	BE
2737	Service/w	19	CH		sofort	D/E/F/I	GR
2740	Sefa/Bardame	23	CH		April	D/E/F/I	Ausland
2743	Kellner	62	CH		sofort	D/E/F/I	ZH
2746	Buffet/Küche/Allrounderin	50	CH		sofort	D	BE/LU

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2714	Direktionsassistent/Marketing	36	DE		L-EG Febr.	D/E	ZH/BS/4–5*-Hotel
2715	Aide du patron/w	36	CH		sofort	D/E	BE/Hotel/Heime
2725	Réceptionist/Night Audit/Chauffeur	37	CH		Febr.	D/E/F	BE
2730	Réceptionistin/Adm.	40	RU	C	sofort	D/E/F	
2731	Réceptionist/Night Auditor	45	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	4–5*-Hotel/ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2723	Zimmerfrau/Küchenhilfe	55	CH		sofort	D	SG+Umgeb.
2724	Gouvernante	36	CH		sofort	D/E/F	BE/Genfersee
2729	Hilfskraft/Lingerie/Shop	28	CH		n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital
2734	Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C	sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital
2742	Zimmerfrau	25	BR	B	sofort	D/I	BE

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)*

571-347

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

ART HOTEL RIPOSO *** ASCONA
Das Boutique-Hotel im Dorfkern von Ascona...

ab Mitte März bis Ende Oktober 2009 suchen wir eine(n) kreative(n), selbständige(n)

Allein-Koch-Köchin
für unser Restaurant mit mediterranem Flair (mit Italienisch-Kenntnissen)

Rufen Sie uns an, wir würden uns freuen, Sie kennen zu lernen!

Besuchen Sie uns auf www.hotelriposo.ch
Kontakt: info@hotelriposo.ch Tel. 091 791 31 64 509-307

BEST WESTERN HOTEL
SASSO BORETTO ASCONA****

Sucht ab Anfang/Mitte März 2009 eine/n motivierte/n, dynamische/n und ideenreiche/n

CHEF DE RÉCEPTION

für die selbstständige Führung unserer Réception mit drei Mitarbeitern.

Der/Die Kandidat/in verfügt über sehr gute Sprachkenntnisse in Italienisch, Deutsch, Englisch und Französisch sowie über ein gutes Einfühlungsvermögen und Führungsstärke.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre detaillierten Unterlagen an:

BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO****
ASCONA
Mirko Sutter, Direktor
Viale Monte Verità 45
6612 Ascona
www.sassoboretto.com
Telefon 091 786 99 99
477-284

561-337

LUGANO – Castagnola
Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle
dal 7 aprile o da convenire a ottobre 09

Ricezionista – Réceptionistin (D/F/E)
Cuoco – commis de cuisine
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
E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

HOTEL RESTAURANT ARCADIA
6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009 (März–Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li
info@arcadia.li
499-298

...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

La **Fondazione Diamante,** per realizzazioni a favore delle persone disabili adulte, cerca, per il proprio ristorante **Canvetto Luganese** a Lugano,

un/a responsabile ristorazione

Requisiti
- competenze e attestati di capacità in ruoli simili
- preferibilmente con patente di gerenza
- buone competenze organizzative
- esperienza o disponibilità a lavorare con persone disabili adulte

Condizioni di lavoro e di stipendio. Secondo contratto collettivo di lavoro

Data d'inizio: da definire

Le candidature, accompagnate da curriculum vitae e certificati di studio e di lavoro, dovranno essere inoltrate alla Fondazione Diamante, casella postale 4030, 6904 Lugano
543-322

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle und immer wieder eine Überraschung ...

7 frische Zutaten ...

für das **Ristorante Seven,** das **Seven Easy** und neu ab Frühling 2009 das **Seven Asia** – alle im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen? Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Sekretärin / Réceptionistin** (m/w, D/I)
- **Chef de Partie, Spezialist für Sushi und Teppanyaki** (m/w)
- **Commis de Cuisine** (m/w)
- **Hilfskoch** (m/w)
- **Office-Mitarbeiter** (m/w)
- **Chef de Service** (m/w, D/I)
- **Chef de Rang** (m/w, D/I)
- **Sommelier** (m/w, D/I)
- **Barman** (m/w, D/I)
- **Service Mitarbeiter** (m/w, D/I)
- **Service Praktikanten** (m/w, D/I)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-) Bewerbung mit Foto.

Breuer & Co.
Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)
Postfach 892, CH-6612 Ascona

563-329

SEVEN
ways to be different
ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona
Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

---

grotto CA' NOSTRA

Ristorante Grotto Ca' Nostra
Via Orselina 77
6645 Brione s/Minusio ob Locarno

Schönstes Grotto mit Sicht auf den Lago Maggiore.
Internationale Kundschaft.
Sucht zur Ergänzung unseres Küchenteams für die Sommersaison

Souschef

Wir wenden uns an eine Fachperson, die bereits in einer ähnlichen Funktion tätig war.
Italienischkenntnisse von Vorteil

sowie

Koch

mit abgeschlossener Berufslehre.

Für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Tel. 091 743 58 52
Herr Sottemano oder Frau Brechbühl verlangen.
533-319

CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison 2009 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE / RÉCEPTION
RESTAURANT / SERVICE und KÜCHE
ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG
NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

Wir können in allen Bereichen Bewerbungen mit und ohne Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch
415-246

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL
RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I,D,F,E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/ 922 75 41
schmid@hotel-international.ch
548-326

HOTEL DE CHARME
LA MÉTAIRIE EN PÉRIGORD

Hôtel/Restaurant***
(Châteaux et Hôtels Collection + Relais du Silence)
La Métairie, im Tal der Dordogne/Südwestfrankreich, ist ein kleines, gepflegtes Hotel (Chartreuse) mit 11 Zimmern und einer gehobenen Gastronomie. Gesucht wird ein(e) initiative(r), kooperative(r) und einsatzfreudige(r)

CHEF DE RÉCEPTION

der/die uns während der Sommersaison im Hotel La Métairie in Frankreich vertritt (1.4. bis 31.10.). Falls Sie eine Jahresstelle suchen, so besteht die Möglichkeit, jeweils die Wintersaison in unserem Hotel in Adelboden (Berner Oberland/Schweiz) zu absolvieren.
Sind Sie auch mit weiteren Bereichen der Hotellerie vertraut, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Heinz Johner, Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
bristol@bluewin.ch
www.la-metairie.com

475-282

Aus- und Weiterbildung

Stellenvermittlung

Image

WIRTEPRÜFUNG!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____

564-340 Htr

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft
htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
inserate@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel revue – 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. 5/2009	Nr. 6/2009	Nr. 7/2009	Nr. 8/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	29. 1. 2009	5. 2. 2009	12. 2. 2009	19. 2. 2009
– Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**	26. 1. 2009	2. 2. 2009	9. 2. 2009	16. 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.