

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 5

## 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>**



## Schokolade

Das Thema «Haute Couture» setzten die «Swiss-Chocolate-Master»-Finalisten in Schokolade um.  
**Seite 13**

## Café Schober

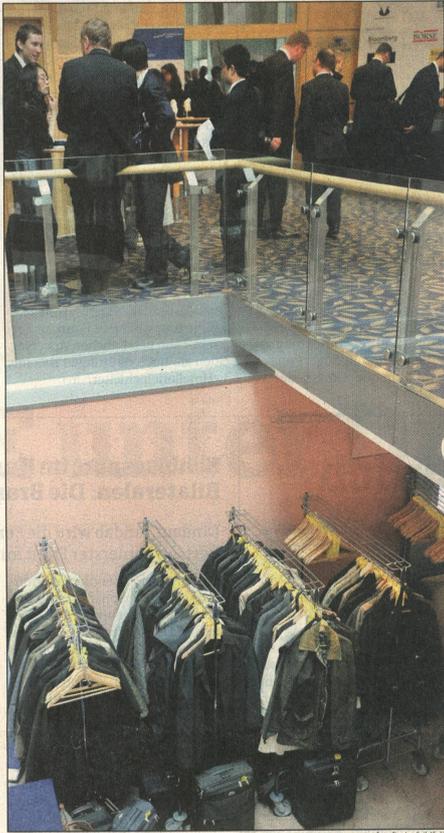
Gastronom Michel Péclard plant Grosses mit dem legendären Zürcher Café.  
**Seite 3**

## Beschilderung

Der Bund toleriert keine unerlaubten touristischen Hinweistafeln an der Autobahn mehr.  
**Seite 4**

## Hotelgruppe

«Jedes Hotel und jedes Spitzenlokal vertritt sein Land. Die meisten Betriebe werden von Besitzerfamilien geführt.»  
**Seite 5 und 19**



In den Hotelgarderoben dürften wieder öfter Kleiderbügel frei bleiben. Denn es finden weniger Seminare und Meetings statt.

# Hotels fehlt das Business

Das MICE-Geschäft läuft nicht mehr rund. Die Schweizer Hotellerie beklagt vermehrt Annullierungen von Seminaren und Kongressen.

DANIEL STAMPFU

Aufgrund der aktuellen Weltwirtschaftskrise verzichten immer mehr Unternehmen auf die Durchführung von Incentive-Reisen, Business-Meetings und anderen Firmenanlässen. Werden sie doch durchgeführt, dann meist in reduzierter Form. Unter dieser jüngsten Entwicklung hat vor allem die Stadthotellerie im Luxussegment zu leiden. So rechnet das Grand Hotel Kempinski Geneva für das laufende Jahr mit einer Einbusse beim Geschäft mit Meetings, Incentives, Conventions und Events (MICE) von 30 bis 35 Prozent. Kleine Meetings finden in der Regel noch statt. Grosse MICE-Geschäfte

werden abgespeckt durchgeführt, wenn überhaupt. «Man merkt eindeutig, dass der Wind gedreht hat», sagt Jean-Jacques Gauer, Generaldirektor des Lausanne Palace, welches schon Annullierungen entgegennehmen musste. Gauer erwartet eine Umsatzeinbusse von 10 bis 15 Prozent. Eine Erscheinung der derzeitigen Krise ist auch der Trend hin zu immer kurzfristigeren Buchungen. «Wir gehen davon aus, dass die Kurzfristigkeit bei der Planung von Firmenmeetings noch stark zunehmen wird», sagt Barbra Albrecht, Leiterin des Switzerland Convention & Incentive Bureaus (SCIB) bei Schweiz Tourismus.

Zusätzliche Bundesgelder sollen dem Tourismus helfen, die Krise ohne allzu grossen Schaden zu überstehen. Die Tourismusstrategen erhoffen sich im Rahmen des 2. Massnahmenpakets zur Stabilisierung der Schweizer Wirtschaft 10 bis 15 Mio. Franken, die sie für gezielte Werbeflächen einsetzen könnten. Die diskutierte Senkung der Mehrwertsteuer als Massnahme zur Stützung der Wirtschaft lehnt die Branche hingegen ab.

**Kommentar und Seite 3**

## Kommentar

Das Marketing ist gefordert. Zahlt auch der Bund?



TERES LAGLER

Der Abschwung der Weltwirtschaft erfasst nun auch den Schweizer Tourismus. Die Stadthotellerie rechnet im MICE-Geschäft für 2009 bereits mit Umsatzeinbussen bis 35 Prozent. Die Ferienhotellerie wird den Nachfragerückgang zwar etwas später zu spüren kriegen, nach den Sportwochen dürfte es aber ebenfalls so weit sein. Da gibt es nichts schönzureden. Schwarzmalen und jammern hilft aber auch nichts.

«Es gibt nichts schönzureden. Schwarzmalen und jammern hilft aber auch nichts.»

Es geht jetzt vor allem darum zu überlegen, wie man der Krise die Stirn bieten kann. Auf betrieblicher, aber auch auf übergeordneter Ebene. Der Bundesrat schnürt zurzeit das zweite Stabilisierungspaket für die Wirtschaft, das er dem Parlament im März vorlegen will. Teil davon sind auch 10 bis 15 zusätzliche Millionen Franken für Schweiz Tourismus. Das mag im Vergleich zum gesamten Konjunkturpaket und dem Rettungspaket zugunsten der UBS nach wenig tönen, entspricht aber fast einem Drittel des ordentlichen Jahresbeitrags des Bundes an Schweiz Tourismus.

Gefordert sind nun die Marketingprofis. Sie müssen glaubhaft aufzeigen, wie die Nachfrage angekurbelt werden kann. Mehr Geld in den US-Markt zu pumpen, nützt wohl kaum. Gefragt sind eher die Nahmärkte. Ein geschicktes Marketing mit innovativen Produkten ist aber sicher der beste Weg, um das Geschäft unmittelbar zu beleben.

**Seite 3**

**Bundesrats-Entscheide zum Thema:**  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

[www.htr.ch](http://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](mailto:redaktion@htr.ch)  
Verlag: Tel: 031 370 42 22  
Fax: 031 370 42 23  
E-Mail: [verlag@htr.ch](mailto:verlag@htr.ch)



## Hotellerieleiter?

### Namensstreit um Berufsprüfung Hauswirtschaft

Gegen den neuen Namen für die hauswirtschaftliche Berufsprüfung hagelte es beim Bundesamt für Berufsbildung BBT Einsprachen. Der Titel «Hotellerieleiter/-in» sei verwirrend, meint man bei hotellerieuisse. Nun muss die vom BBT beauftragte Projektgruppe wieder über die Bücher. «Der Wundername wird noch gesucht», sagt Peter Meier von der Hotel & Gastro Formation in Weggis. Die htr hotel revue will helfen und fordert Sie, liebe Leserin und lieber Leser auf, Ihre Ideen auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) einzugeben. Nur englisch darf der Titel gemäss BBT nicht sein. Das geht im Zuge des Kopenhagener-Prozesses heute erst auf Uni-Stufe. gsg  
**Seite 2**

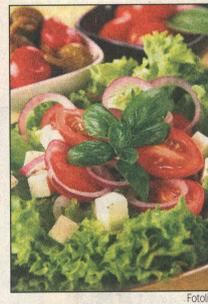
## Personal

### Mitarbeitende in der Hotellerie wohnen und essen meist gut

Eine nicht repräsentative Umfrage der htr hotel revue bei einigen Hotels zeigt: Deren Mitarbeitende wohnen und essen gut. Die Küchenchefs kochen für ihre Arbeitskolleginnen und -kollegen schmackhaft, abwechslungsreich und gesund. Gemüse oder Salat, manchmal auch beides, stehen jeden Tag auf dem Tisch. Und auch zu Früchten haben die Mitarbeitenden Zugang, wie die befragten Küchenchefs bestätigen. Richtig gediegen essen Mitarbeitende branchenfremder Unternehmen. Dort bittet manchmal auch ein Spitzenkoch zu Tisch. Nicht einfach macht es die AHV jenen Hoteliers,

die keine Verpflegungspauschalabzüge verrechnen. Sie müssen bei einer Revision beweisen, dass der Mitarbeitende nicht im Hotel isst.

Diese wollen nicht nur gut essen, sondern auch schön wohnen. Eine gute Personalunterkunft ist für Stellensuchende ein gewichtiges, wenn auch nicht das ausschlaggebende Argument. Auch in diesem Bereich können Hoteliers punkten, zumindest die befragten. Sie sorgen dafür, dass ihr Personal nach Feierabend in gemütlichen Zimmern wohnen kann und dass dort auch die Privatsphäre gesichert ist. ck  
**Seite 7 bis 11**



Gesundes für das Personal. Fotolia



Jaume Tapies, Präsident Relais & Châteaux

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

**rebagdata**  
hotel management solutions  
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • [www.rebag.ch](http://www.rebag.ch)

**protel**  
HOTELREWEWORK

Freie Betten?  
Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre »hotel specials« auf [www.swiss-hotels.com](http://www.swiss-hotels.com)

hoteller@rebagdata.com  
Tel: 031 370 42 26  
hotelspecial@hoteller@rebagdata.com

hoteller@rebagdata.com  
Tel: 031 370 42 26  
hotelspecial@hoteller@rebagdata.com

**ROTOR Lips**

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf  
Maschinenfabrik • 033 346 70 70  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

VERTRAHEN IST UNSER GESAMPT

Markus Riessen, Partner

[www.bommer-partner.ch](http://www.bommer-partner.ch)  
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ihr Yield-Management Partner.

t +41 31 302 70 90  
[www.hotelpartner.ch](http://www.hotelpartner.ch)

**HotelPartner**  
RE PART OF OUR SUCCESS

## Aus der Region

### Graubünden

#### Stilli Park AG: Luxushotel soll realisiert werden

Das geplante 5-Sterne-Plus-Hotel in Davos wird realisiert. Die Gemeinde Davos will der Stilli Park AG in etwa drei Wochen die Baubewilligung dafür erteilen. Und im April soll zum Spatenstich angesetzt werden – vorausgesetzt die Finanzierung ist bis dann gesichert. 180 bis 190 Millionen Franken kostet der Bau des 400-Betten-Luxushotels und der 37 Residenzen, deren Verkauf das Projekt mitfinanzieren soll. Wie Martin Buchli, Verwaltungsratspräsident der Stilli Park AG gegenüber der «Südostschweiz» erklärte, konnten die benötigten Eigenmittel beschafft werden, um nun mit verschiedenen Banken zu verhandeln. br

#### Erstes Schweizer Alpen-TV feiert Premiere in Davos



Hans-Kaspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor von Davos Klosters, hat schweizweit das erste Alpen-TV ins Leben gerufen. Das wöchentlich produzierte Magazin soll Stammgäste, Ferienwohnungsbesitzer und Einheimische über aktuelle Geschehnisse und Veranstaltungen in der Region informieren, wie der «Südostschweiz» zu entnehmen war. Die Sendung wird jeweils ab Donnerstag im Internet abrufbar sein. Zudem sollen die Beiträge über den Informationskanal von Davos Klosters Tourismus verbreitet werden. Das TV-Magazin läuft erst im Testbetrieb. Offizieller Startschuss ist am 12. Februar. br

#### Maloja: Neues Baugesetz für Zweitwohnungen

Die Gemeindeversammlung von Stampa hat beschlossen, den Zweitwohnungsbau in Maloja zu beschranken. Mit einem neuen Baugesetz wird die Schaffung von Zweitwohnungen kontingentiert: Der Bau wird auf eine Bruttogeschossfläche von 1500 Quadratmetern limitiert, auf welche eine Lenkungsabgabe erhoben wird. Das neue Gesetz hat auch Konsequenzen für das weitere Vorgehen beim «Maloja Palace». Welche dies sein werden, ist laut Guido Giovanni, Gemeindevorstand von Stampa, noch unklar, wie er gegenüber der «Südostschweiz» erklärte. Die Lage sei derzeit recht unübersichtlich. br

### Wallis

#### Riederalp Bahnen investieren in neue Sesselbahn

Diesen Sommer wollen die Riederalp Bahnen in den Bau der Sesselbahn Hohfluh 11 Millionen Franken investieren. Dank einem Rekordjahr mit einem Gesamtertrag von 11 539 Millionen Franken, zahlen die Riederalp Bahnen 2009 wieder eine Dividende. Das geplante Projekt sieht eine Vierersesselbahn mit Haubensitzen vor. Nach dem Bau im Sommer soll die Bahn im Dezember 2009 in Betrieb genommen werden. br

# Neuer Name für alten Beruf

## Hotellerieleiter/-in sollen sich Hauswirtschaftler nach einer Berufsprüfung nennen dürfen. Die Branche wehrt sich.

GUDRUN SCHLENCZEK

Inhaltlich ist man sich allgemein einig, was die revidierte Berufsprüfung der bisherigen Hauswirtschaftsleiterin betrifft. Auch das vom Bundesamt für Berufsbildung BBT vorgegebene Ziel, die verschiedenen Berufsprüfungen in der Hauswirtschaft zu bündeln, hat man erreicht. Nur über die von der vom BBT beauftragten Projektgruppe vorgeschlagene Berufsbezeichnung gehen die Meinungen deutlich auseinander. «Hotellerieleiter/-in» soll demnach der neue

Titel für den eigenössischen Fachausweis lauten. Bei der letzte Woche abgelaufenen Vernehmlassung hagelte es entsprechend Einsprachen gegen den Namen, darunter auch seitens hotellerie-suisse.

«Der Titel Hotellerieleiter erzeugt ein falsches Bild», warnt Bernhard Tanner, Leiter Verpflegungsbereich beim Inseelspital Bern, der als Privatperson und gelernter Hotelier Einspruch erhob. «Ich verstehe nicht, warum man den bewährten Namen Hauswirtschaftsleiterin nun ändern will.» Man könne unter einem Hotellerieleiter auch einen Gesamtleiter eines Hotels verstehen. Zudem verfügt ein Absolvent einer hauswirtschaftlichen Berufsprüfung zwar über Management-, Betriebswirtschafts- und Führungs-Know-how, aber über kein spezifisches Hotelwissen: Weder Food & Beverage noch Reception sind ein Thema. Auch beim neuen Pflichtwahlmodul im Rahmen der Be-



Alain D. Bollat

#### Eine Hauswirtschaftsleiterin sorgt für perfekte Zimmer.

prüfung spezifisch zur Hotellerie kommen lediglich hauswirtschaftliche Aspekte im Wellnessbereich und der Einrichtung sowie Farbenlehre zum Zuge. Projektleiterin Monique Grossrieder vom

BBT muss zugeben, dass «es in der Hotellerie vielleicht eine Verwechslungsgefahr gibt». Aber in Spitalern sei der Begriff immerhin bereits Realität. Dort ist man aber genauso wenig erbaute über die Idee: «Der Hotellerieleiter oder Leiter Hotellerie in einem Spital hat in der Regel einen Hotelfachschulabschluss. Das ist etwas anderes als eine Berufsprüfung», so Reto Thörrig, Leiter Hotellerie am Unispital in Basel, das ebenfalls Einspruch erhob. Ein Hotellerieleiter im Spital sei zudem ebenso für die Patientengastronomie zuständig, ergänzt der diplomierte Hotelier.

Für die Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hauswirtschaft, Elvira Schwegler, macht dagegen die neue Bezeichnung durchaus Sinn: Die Berufsprüfung baue auf der Grundbildung zur Hotelfachfrau auf. «Der Begriff Hotellerie sollte in irgendeiner Form im Titel sein.» Ihr persönlicher Vorschlag, den sie noch einbringen möchte: «Hotelierfachleiter/-in».

Schwegler erhofft sich durch einen neuen Namen auch einen grösseren Zustrom zur Berufsprüfung, denn «der Begriff Hauswirtschaft ist einfach etwas angestaubt.» Die gleiche Diskussion könnte auf die Branche noch bei der dieses Jahr startenden Revision der Höheren Fachprüfung für die Hauswirtschaftsleiterin zukommen. Wie die neue Berufsprüfung soll auch diese dann modular aufgebaut sein.

#### Wettbewerb Wie soll Berufsprüfung neu heissen?

Neuer Name für die Berufsprüfung der bisherigen Hauswirtschaftsleiterin mit eigenössischem Fachausweis gesucht: htr-Leser können ihre Titel-Ideen auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) eingeben. Alle Anregungen werden an die vom BBT beauftragte Projektgruppe weitergeleitet. Die beste Idee wird prämiert.

## Booking.com neu in Zürich

### Das Hotel-Reservierungsportal Booking.com öffnet eine Niederlassung in der Schweiz. Derzeit arbeitet die holländische Firma mit 1100 Hotels in der Schweiz zusammen.

ANDREAS GÜNTERT

Die Zahlen sind beeindruckend: 57 000 Hotels in 71 Ländern, monatlich über 30 Millionen Besucher auf der Website, und weltweit über tausend Mitarbeiter. Kein Wunder, bezeichnet sich das Hotel-Reservierungsportal Booking.com – eine holländische

Tochter der börsenkotierten US-Firma Priceline – als «Europas führendes Hotel-Portal».

Jetzt betritt das Unternehmen, das neben dem Hauptsitz in Holland über weitere 24 Niederlassungen weltweit verfügt, erstmals Schweizer Boden: «Per Anfang März eröffnen wir im Zürcher Stadtkreis 3 eine Schweizer Niederlassung», bestätigt Booking.com-Manager Wolfgang Gleirscher. Der Österreicher, der bisher vom Zentraleuropa-Hauptsitz Wien aus den Schweizer Markt betreute, wird Zürcher Büroleiter. Bereits heute arbeitet Booking.com gemäss Gleirscher mit 1100 Schweizer Hotels zusammen. Das kommt einer

Marktdurchdringung von 20 Prozent gleich; das Bundesamt für Statistik rechnet mit 5600 Hotel- und Kurbetrieben in der Schweiz. Mit dem Zürcher «Offline»-Auftritt soll die Schweizer Marktposition gestärkt werden. Hotels, die ihre Zimmer über Booking.com anbieten, entrichten dem Portal eine Kommission von 12 Prozent pro Buchung; im internationalen Umfeld liege die Marge zwischen 12 und 18 Prozent.

Das Unternehmen generierte im Geschäftsjahr 2007/08 bis Ende Juni einen Bruttoumsatz von 2,6 Milliarden Euro bei 26 Millionen gebuchten Nächten. Die Buchungen nahmen während der Berichtsperiode um 78 % zu.

## Schlussspurt im Kampf um die Bilateralen: Die Branche setzt sich ein

### Landauf, landab wird die Personenfreizügigkeit diskutiert. Ein vorderster Front mit dabei: hotellerie-suisse.

Der Entscheid über die Weiterführung der Personenfreizügigkeit und deren Ausdehnung auf Bulgarien und Rumänien wird von vielen als wichtigste Abstimmung des ganzen Jahres bezeichnet. Auch von Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotellerie-suisse. Er nahm letzten Freitag an der Diskussion in der Arena von SF DRS teil, die sich den wirtschaftlichen Aspekten des Abkommens widmete. Der hotellerie-suisse-Präsident betonte, dass die Hotellerie in den letzten Jahren nur dank der bilateralen Abkommen mit der EU ein derartiges Wachstum verzeichnen konnte.

«Wir können nun die Fachkräfte anstellen, die wir brauchen. Im Kampf um die besten Talente können wir mithalten. Das macht uns konkurrenzfähig.» Die Bedenken der Gegnerschaft, dass die Personenfreizügigkeit zu Lohndumping führen könnte, zerpfückte Brentel. «Lohndumping in unserer Branche ist ein Märchen. Wir haben den grössten allgemeinen gültigen Landesarbeitsvertrag der Schweiz.» Gestern trat Brentel bereits wieder auf. An einer Grossveranstaltung der Bündner Wirtschaftsverbände zum Thema. Mit dabei war auch Bundesrätin Doris Leuthard. tl

## Entrée: Hotel Eden, Spiez



Liebe Leserinnen und Leser, dies ist das letzte Entrée-Bild dieser Serie mit Fotos von Hoteleingängen aus der ganzen Schweiz. Sie startete im August 2007 mit der Lancierung der «neuen» htr hotel revue und wurde wegen des grossen Erfolgs weit länger als geplant weitergeführt. Nächste Woche kommt etwas Neues, lassen Sie sich überraschen.



Die Stadthotellerie im oberen Segment (im Bild das Hotel Schweizerhof in Zürich) leidet am meisten unter dem schwächeren MICE-Geschäft.

## MICE unter Druck

Geht es der Weltwirtschaft schlecht, wirkt sich dies direkt auf das MICE-Geschäft aus. Für 2009 rechnet die Branche mit Umsatzeinbussen.

DANIEL STAMPFLI

Seit längerer Zeit geplante Grossveranstaltungen finden statt und werden nicht annulliert», stellt Jonas Scharf von den Swiss Con-

vention Centres, einem Zusammenschluss von neun Schweizer Kongresszentren, fest. Absagen aufgrund der Wirtschaftskrise oder wegen fehlendem Herzblut gebe es allerdings auch. Ob per Saldo im 2009 gegenüber dem Vorjahr weniger Veranstaltungen stattfinden werden, lasse sich zum heutigen Zeitpunkt nicht sagen. Möglich sei jedoch, dass Messen und Kongresse im laufenden Jahr weniger Besucher registrieren werden.

«Annullierungen gab es bisher besonders bei Meetings von Firmen, weniger bei Kongressen von Verbänden», konstatiert Barbra Albrecht, Leiterin des Switzerland Convention & Incentive Bureaus

(SCIB) bei Schweiz Tourismus. Am ehesten seien davon Incentive-Programme aus dem Banken- und Versicherungssektor tangiert.

### Städtische Fünfsternehotels leiden am meisten

«Am stärksten vom Nachfragerückgang betroffen sind Fünfsternehotels in den Städten, welche sich stark auf individuelle Geschäftsreisende von Banken und Versicherungen spezialisiert haben», so Barbra Albrecht. In den letzten drei Monaten habe besonders Zürich einen Logiernächte-Rückgang registriert, das traditionell einen hohen Anteil an individuellen Geschäftsreisenden hat.

Diese Entwicklung bestätigt etwa Katja Donadonibus, Leiterin Verkauf und Marketing im Hotel Schweizerhof in Zürich: «Seit November 2008 sind die Überbuchungen von Business- und Leisured Gästen zurückgegangen.» Zum Ausmass des Einbruchs war nichts in Erfahrung zu bringen. Das Semingeschäft laufe zurzeit noch sehr gut, allerdings weniger gut als im Vorjahr. «Vereinzelte gab es auch Annullierungen», so Katja Donadonibus. Dies dürfe den Sparmassnahmen von Firmenkunden zuzuschreiben sein.

Bei den Swiss Deluxe Hotels geht man davon aus, dass das MICE-Geschäft geringer ausfallen wird als

im Vorjahr. «Am stärksten einbrechen dürfte der US-amerikanische Incentive-Markt», so Geschäftsführer Fiorenzo Fässler. Einzelne Veranstaltungen seien abgesagt worden, der Grossteil finde aber statt, dafür in abgespeckter Version oder mit weniger Dienstleistungen. Um zu konkreten Zahlen zu gelangen, will die Organisation in nächster Zeit bei ihren Mitgliedern eine Umfrage durchführen.

«Das MICE-Geschäft ist allgemein schlecht und wird im laufenden Jahr schwierig sein», dies auch die Einschätzung von Jean-Jacques Gauer, Präsident von Leading Hotels of the World und Generaldirektor des Lausanne Palace. «Wir hatten bereits viele Annullierungen, und man merkt eindeutig, dass der Wind gedreht hat», so Gauer. Das Lausanne Palace erwartet für dieses Jahr im MICE-Bereich eine Umsatzeinbusse von 10 bis 15 Prozent.

### Absagen, verkleinern oder günstigere Alternativen suchen

Noch höher dürfte die Einbusse für das Grand Hotel Kempinski Geneva sein. Direktor Michael Henssler rechnet mit einem Minus von 30 bis 35 Prozent. «Kleine Meetings finden noch statt; grosse MICE-Geschäfte wenn sie überhaupt noch stattfinden, in deutlich kleinerem Rahmen gegenüber früher», stellt Henssler fest. «Wir haben bereits viele Annullierungen erhalten. Die Veranstalter sagen ab, verkleinern oder wandern in neue, günstigere Destinationen ab», so Henssler.

Davon könnte Best Western profitieren. Laut Peter S. Michel, CEO von Best Western Swiss Hotels, sei dies denkbar, aber kaum belegbar. Im Grossen und Ganzen mit sehr wenigen Ausnahmen hätten die Best-Western-Betriebe kaum Rückgänge. Festgestellt habe man jedoch, dass sich die Aufenthaltsdauer von Seminar Gästen eher verkürzt habe. Auch werde immer kurzfristiger gebucht. Dies stellt auch SCIB-Leiterin Barbra Albrecht fest: «Wir denken, dass die Kurzfristigkeit bei der Planung von Firmen-Meetings noch stark zunehmen wird.»

### Aus der Region

#### Berner Oberland

#### Hasliberg: Hotelanlage auf Bidmi geplant

Die Gemeinde Hasliberg sieht mit der Ortsplanungsrevision die Schaffung verschiedener Tourismus zonen im Skigebiet vor. Eine Eigentümergemeinschaft plant auf Bidmi, nach den planerischen Absichten der Gemeinde, eine Hotelüberbauung mit Wellness-Anlage und ein Dienstleistungsgebäude mit bewirtschafteten Ferienwohnungen. Die Initianten stellten ihr Projekt dem Gemeinderat, der Ortsplanungskommission, den Vertretern der Bäuerergemeinde und Bergbahnen vor. Wann und ob das Projekt realisiert werden kann, ist noch offen. br

#### Destination Lötschberg ohne das Wallis



Swiss-image

2010 steigt das Lötschental aus der Destination Lötschberg aus. Unter anderem, weil sich die Marketingphilosophie des Berner Oberlands und des Wallis grundsätzlich unterscheiden, schreibt der «Berner Oberländer». Die neue Destination Lötschberg mit Kandersteg, Kandergrund-Blausee, Kiental-Reichenbach und der BLS müssen sich nun überlegen, wie sie sich positionieren wollen. Die Marketingaktivitäten sollen ab 2010 unter der Marke Berner Oberland verstärkt werden. ck

#### Logiernächte in Interlaken zeigen kaum Zuwachs

Das Tourismusjahr 2008 der Gemeinden Interlaken, Matten und Unterseen schliesst mit einem minimalen Zuwachs an Hotelliernächten ab: Gegenüber dem Vorjahr sind dies 0,11 Prozent. Mit 784 949 Logiernächten konnte das letztjährige Volumen an Hotelübernachtungen ziemlich genau gehalten werden. Überdurchschnittlich stark verliefen die Monate Januar, Februar und März, die Steigerungen bis zu 20 Prozent aufweisen. Ende September lag der kumulierte Zuwachs bei rund 3 Prozent, ab Oktober schlug die Finanzkrise stark zu Buche. br

#### Kongress- und Event-Destination blickt auf 2009



Die Interlaken Congress & Event AG (IC&E) feiert ihr 10-jähriges Jubiläum. Bedingt durch die Finanz- und Wirtschaftskrise mussten für dieses Jahr Annullierungen verzeichnet werden. Bestätigt worden sind bis dato 43 Kongresse und Events, die mit etwa 8200 Teilnehmenden rund 12 800 Logiernächte generieren werden. Seit Januar arbeitet IC&E mit der Event- und Meeting-Management-Software Event-Booker, die das Buchungswesen stark erleichtert. br

## 15 Mio. für Schweiz Tourismus?

Der Bund arbeitet zurzeit das 2. Massnahmenpaket zur Stabilisierung der Schweizer Wirtschaft aus. Auch der Tourismus soll Unterstützung erhalten.

THERES LAGLER

Der Bundesrat hat an seiner gestrigen Sitzung das zweite Stabilisierungsprogramm für die Schweizer Wirtschaft thematisiert. Bis zum Redaktionsschluss der htr hotel revue war aber noch offen, ob er es bereits verabschiedet oder erst in den kommenden Wochen präsen-

tieren wird. Der Entscheid wird sofort auf www.htr.ch aufgeschaltet. Klar ist aber schon jetzt, dass das Konjunkturpaket im März vom Parlament beraten werden soll und dass CVP-Präsident Christophe Darbellay in zwei Vorstössen verlangt, dass der Bundesrat der Tourismusbranche zusätzliche Finanzmittel zur Bewältigung der Krise zur Verfügung stellt. Darbellay spricht von 10 bis 15 Millionen Franken, die gezielt in eine Werbefoffensive fliessen sollen.

Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), gibt sich dazu noch bedeckt, hält aber fest: «Es ist unsere Pflicht aufzuzeigen, was wir tun könnten, um

der Krise zu begegnen. Denn die Krise kommt, wichtiger als viele meinen.» Die bereits angekündigten Kampagnen fürs Frühlingski fahren und die grossen Städte will Schmid aus dem ordentlichen Budget bezahlen. Die anderen Pläne behält er noch für sich. Unbestritten ist für den ST-Direktor, dass gezieltes Marketing am schnellsten greift, um die touristische Nachfrage zu stimulieren. Das sieht auch Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tou-

rismus-Verbands, so. Er könnte sich vorstellen, dass die zusätzlichen Mittel tendenziell in die Bearbeitung der Nahmärkte gesteckt werden. Wichtig ist ihm, dass es nicht nur darum gehe, die hohle Hand zu machen. «Die Branche hat signalisiert, dass sie bereit ist, die Mittel des Bundes zu ergänzen.» Eine weitere

Massnahme zur Stützung der Wirtschaft, die zur Diskussion steht, ist eine Senkung der Mehrwertsteuer. Diese Idee stösst in der Branche

«Es ist unsere Pflicht zu zeigen, was wir tun könnten, um der Krise zu begegnen.»

Jürg Schmid  
Direktor Schweiz Tourismus

## «Neues Café Schober wird der Hammer»

Michel Péclard eröffnet das legendäre Café Schober im Zürcher Niederdorf am 21. März. Engagiert hat er bereits einen Star-Pâtissier – und den Master of Wine.

ELSBETH HOEBMEIER

Der Zürcher Gastronom Michel Péclard – er führt die Lokale Münsterhof, Coco, Pumpstation und Balthazar – hat's geschafft: Nach langwierigen Verhandlungen mit der Erbengemeinschaft Schober erhielt er den Zuschlag für das legendäre Zuckerbäckerhaus an der Zürcher Napfstrasse und unterzeichnete einen 20-Jahre-Pachtvertrag. Zurzeit wird das über hundertjährige Café Schober um-

fassend renoviert, das denkmalgeschützte Interieur im Neobarock-Stil mit dem alten Leuchter und der antiken Kasse bleibt jedoch bestehen. Genau zum Frühlingsanfang, am 21. März 2009, wird es wieder eröffnet. Neben der traditionellen heissen Schokolade mit Schlagrahm will Péclard auch viel Neues bieten, «dieses Lokal wird der Hammer und in Zürich zu reden geben», ist er überzeugt.



Michel Péclard im Glück.

Sicher ist bereits, dass der französische Pâtissier-Künstler Patrick Mésiano engagiert wurde. Mésiano

arbeitet für den «Koch des Jahrhunderts», den Dreiernekokh Joël Robuchon. Die Pralines kommen von Honold, der Tee von Schwarzenbach, die Konfitüren von Paul Bocuse. Während tagsüber die süsse Seite des Lebens zelebriert wird, wechselt das «Schober» ab 17 Uhr das Gesicht und wird zur trendigen Weinbar. Philipp Schwander, der – immer noch einzige – Schweizer Master of Wine, wird jeden Abend seine Selection an Weinen ausschenken.

Diskussionen sind um den Namen Schober zu erwarten: Die Confiserie Teuscher, welche das Lokal 32 Jahre lang führte, liess «Café Schober» für sich schützen – sie führt seit kurzem das «Felix» im UBS-Haus am Zürcher Bellevue.

Aus der Region

## Zürich

### Five AG trennt sich von ihrem Vorzeigebetrieb



Die Five AG hat sich von ihrem Restaurant **Rüstererei** in der Zürcher Sihlcity getrennt. Auf der Website der Zürcher Gastrogruppe rangiert der Vorzeigebetrieb der Gruppe mit über 5 Mio. Franken Umsatz im Jahr nun unter den verkauften Objekten. Gemäss CEO WolfWagschal gehe es zurzeit darum, die anderen Betriebe durch dieses schwierige Jahr zu bringen, zitiert der «Tages-Anzeiger». Die «Rüstererei» wurde an den Unternehmer Thomas Sterchi verkauft. Sterchi war einer der fünf Partner der Five AG. Nun scheidet er aus der Gastro-Gruppe aus. gsg

### Hotelier entfernt Kiosk auf Zürcher Hausberg

Ende Monat wird Giuseppe Fry, Hotelier und Eigentümer des Gipfelplateaus auf dem Uto Kulm, den rechtswidrig erstellten Kiosk abbrechen. Dies teilte die kantonale Baudirektion mit, wie im «Tages-Anzeiger» zu lesen war. Der Entscheid des Verwaltungsgerichts, der die Wiederherstellung des rechtmässigen Zustandes verlangt, akzeptiert Fry. Der Turm, Sitzgelegenheiten und WC für die Ausflügler bleiben bestehen. br

## Zentralschweiz

### Finanzkräftige Partner fürs Verkehrshaus



Das **Verkehrshaus** in Luzern wird von namhaften Wirtschaftspartnern unterstützt. Für das Neubau- und Attraktivierungsprojekt VHS 2009, stehen dem Verkehrshaus 50 Millionen Franken zur Verfügung. Mit 820 505 Eintritten im Jahr 2008 bleibt das Verkehrshaus das meistbesuchte Museum der Schweiz. br

## Aus dem cahier français

### Tiefere Preise kompensieren die Erhöhungen

Die Grossverteiler konkurrieren im Kampf um tiefere Lebensmittelpreise. Bei den Grossisten, welche das Gastgewerbe beliefern, ist die Situation etwas komplizierter. Bei Frischprodukten bestimmen Angebot und Nachfrage den Preis. Eine schlechte Ernte hat bereits höhere Preise zur Folge. Da andere Kosten, wie jene für Mindestlöhne, Versicherungen und Elektrizität steigen, können tiefere Einstandspreise für Lebensmittel höchstens die anderen Erhöhungen kompensieren. dst

Seite 19

# Es werde Sparlicht

Einige Glühbirnen sind seit Anfang Jahr tabu. Für die Hotellerie sind die neuen Lichtverhältnisse eine Herausforderung.

SILVIA PFENNIGER

Seit Anfang Jahr sind Glühbirnen der Klassen F und G nicht mehr erhältlich. Der nächste Schritt, ein ganzliches Verbot der klassischen Glühbirne, strebt das Bundesamt für Energie BFE in kontinuierlichen Schritten für das Jahr 2012 an. Von dem Verbot und der geforderten Umstellung auf weniger energieeffiziente Lichtkörper sind alte Hotels am stärksten betroffen. Historische Häuser mit antiken Kronleuchtern müssen bei einer allfälligen Umrüstung mit beachtlichen Kosten rechnen. Doch BFE-Direktor Walter Steinmann zeigt Verständnis: «Das BFE wird in Zusammenarbeit mit hotellerieusuisse für diese Gruppe eine pragmatische Lösung suchen.»

Elektrizität möchten alle sparen – sei es aus Umweltgründen oder um Kosten zu reduzieren. Da stimmen auch die Hotellerieusuisse mit der Haltung des BFE überein. Die Frage ist bloss: Wie und wann sollen respektive müssen die herkömmlichen Glühbirnen verschwinden? Walter Steinmann gibt offen zu, dass die Kommunikation im Zusammenhang mit der Umstellung nicht ideal gelaufen sei. Dazu kommt, dass

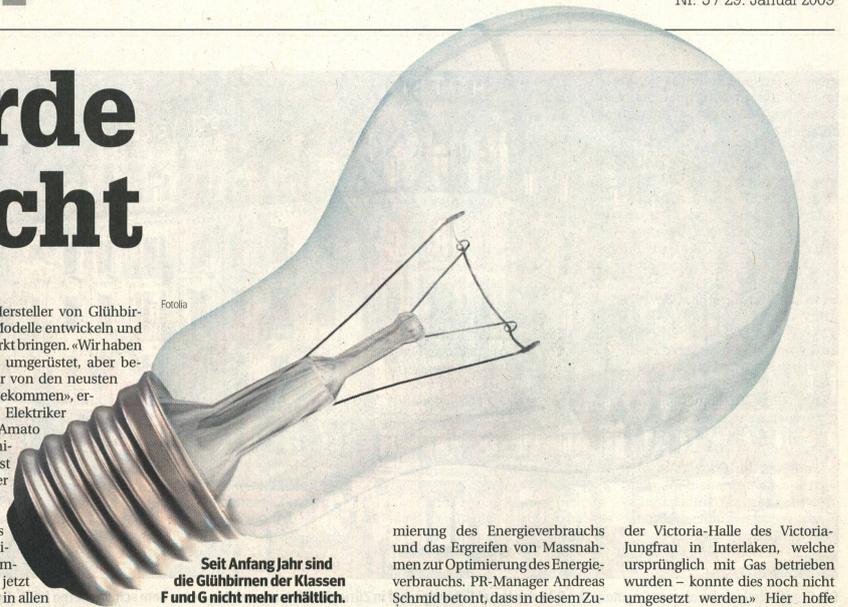
auch die Hersteller von Glühbirnen neue Modelle entwickeln und auf den Markt bringen. «Wir haben noch nicht umgerüstet, aber bereits Muster von den neusten Modellen bekommen», erzählt der Elektriker Adriano D'Amato vom technischen Dienst im Berner «Bellevue Palace». Ein grosses Problem seien die Dimmer. «Bis jetzt können wir in allen unseren mit Lichtreglern gesteuerten Leuchten keine Sparlampen reinschrauben, sondern müssen Halogen-Lampen verwenden», erklärt der Elektriker. Im «Bellevue» könne man das Problem ohne Hektik angehen, da noch ein rechter Vorrat von herkömmlichen Glühbirnen vorhanden sei.

### Die Kronleuchter stehen für ein besonderes Ambiente

Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik von hotellerieusuisse, hofft, dass das BFE vor allem den historischen Hotels eine längere Übergangsfrist einräumen wird: «Die Lichtqualität der alten Kronleuchter ist ein wichtiger Faktor beim Ambiente dieser Hotels.» Dazu komme der beachtliche Kostenfaktor für die Umrüstung.

Mit der Lichtqualität hat das «Gstaad Palace» Erfahrung. «Grundsätzlich hatten wir früher mehr Sparlampen in Gästebereichen. In den letzten Jahren wurden diese aber alle wieder durch unse-

Fotolia



### Seit Anfang Jahr sind die Glühbirnen der Klassen F und G nicht mehr erhältlich.

### Energiesparen heisst die Devise bei den Hilton Hotels

Stephan Herzog, Sales-Manager im «Hilton» Basel und Zürich meldet eindruckliche Zahlen betreffend Energieeinsparungen: Auf Grund diverser Investitionen seit 2007 konnten Energieeinsparungen in der Grössenordnung von 40 000 kW erzielt werden. Die herkömmliche Glühbirne wurde im «Hilton Basel» durch Sparleuchten ersetzt, die laut Herzog eine Lebensdauer von 6000 bis 15 000 Stunden haben.

Die Victoria-Jungfrau-Collection verfügt über eine so genannte «Umwelt-Charta». Diese beinhaltet auch Punkte wie der sorgfältige Umgang mit Energie, eine Mini-

mierung des Energieverbrauchs und das Ergreifen von Massnahmen zur Optimierung des Energieverbrauchs. PR-Manager Andreas Schmid betont, dass in diesem Zusammenhang auch Energiesparlampen in den Hotels der Collection, wo immer möglich eingesetzt würden. Mit Ausnahmen: «Bei Originalleuchtern aus der Bauzeit – zum Beispiel die Kronleuchter in

der Victoria-Halle des Victoria-Jungfrau in Interlaken, welche ursprünglich mit Gas betrieben wurden – konnte dies noch nicht umgesetzt werden.» Hier hoffe man jedoch auf die Leuchtmittelentwicklung, so dass eine entsprechende Lösung gefunden werden kann, «welche im Sinne der Umwelt, der Gäste und des Hotelbetriebs ist».

### Online-Werkzeugkasten für Hoteliers wird aktualisiert

Die Online-Plattform **hotelpower.ch** bietet Energietipps von A bis Z. Sofortmassnahmen und Hintergrundwissen für die Hoteliers. Der Schönheitsfehler daran: Die Homepage wurde seit 2004 nicht mehr aktualisiert. Nun haben aber das Bundesamt für Energie, hotellerieusuisse, die Fachhochschule Wallis und weitere Partner beschlossen, 160 000 Franken zu investieren, um die Plattform wieder auf den aktuellsten Stand zu bringen. «Die Neuerungen sollen im Herbst 2009 aufgeschaltet

werden», hält Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik von hotellerieusuisse fest. Es geht vor allem darum, den technologischen Fortschritt und neue Best-Practice-Beispiele aufzuzeigen. Ab 2010 sollen dann jährlich 50 000 Franken in die Pflege der Homepage gesteckt werden. Ein weiteres Tool ging diesen Dienstag online: die Plattform für nachhaltige KMU **profit.ch**. Sie will den Unternehmen aufzeigen, wo bei der ökologischen und sozialen Ausrichtung Optimierungspotenziale bestehen. dt

# Streit um Schilder an der Autobahn

Warum ist das Alpamare ausgeschildert, die Pizobahn hingegen nicht? Bei der Autobahn-Signalsation steht einiges im Argen.

THERES LAGLER

Ganz alltäglich war die Aktion nicht: Die Verwaltungsrate der Pizobahn AG demonstrierten am Wochenende auf der Autobahnbrücke bei der Ausfahrt Bad Ragaz. «Wir kämpfen für gleich lange Spiesse. Während das Alpamare

und das Skigebiet Hochybrig im Kanton Schwyz auf der Autobahn ausgeschildert sind, wird uns das gleiche Recht im Kanton St. Gallen verwehrt», betont Verwaltungsratspräsident Bruno Claus. Er will das Thema mit weiteren Aktionen im Gespräch halten.

Nun ist es aber nicht so, dass der Kanton St. Gallen bei der Ausschilderung ausgesprochen streng ist. Er hält sich ganz einfach an die Regeln, wie Thomas Rohrbach vom Bundesamt für Strassen erklärt. Es bestehe eine Weisung aus dem Jahr 1990, die besage, dass auf den Autobahnen nur touristische Regionen

ausgeschildert werden dürfen, nicht aber einzelne touristische Anbieter. «Ein Wegweiser fürs Alpamare hat auf der Autobahn nichts zu suchen», betont Rohrbach. Seit Januar 2008 ist der Bund für das Nationalstrassennetz zuständig, und in diesem Jahr soll eine Bestandaufnahme der Autobahn-Beschilderung gemacht werden. «Wir gehen davon aus, dass für die Hälfte der Hinweistafeln gar nie eine Bewilligung bei uns eingeholt wurde», so Rohrbach. Das Bundesamt für Strassen möchte in den nächsten zwei bis drei Jahren eine einheitliche Signalisation realisieren.



Eigentlich nicht erlaubt: Die Hinweistafel fürs Alpamare auf der A3.

# Mehr Steuern von A-Casinos

Der Bundesrat will von den A-Casinos in Zukunft mehr Steuern eintreiben. Der Schweizer Casino Verband will die geplante Änderung der Spielbankenverordnung bekämpfen.

DANIEL STAMPFELI

Die geltenden Schwellenwerte, ab denen bei der Spielbankenabgabe die Progression einsetzt, soll für A-Casinos herabgesetzt werden. Dies hat der Bundesrat vergangene Woche beschlossen. Da dadurch erfolgte Angleichung des für A- und



Roulette dreht für Bundeskasse. Alain D. Bolla

B-Casinos geltenden Systems soll der Bundeskasse mehr Geld bescherten. Auf der Basis des Bruttoertrages von 2007 würden die Mehrerträge rund 22 Mio. Franken betragen. Für den Schweizer Casino Verband (SCV) ist eine Steuererhöhung «in Anbetracht

der schlechten Konjunkturlage absolut unverständlich». Eine Erhöhung der Spielbankenabgabe zugunsten des Bundes würde zulasten der ordentlichen Besteuerung der Standortkantone der A-Casinos gehen. Der SCV will sich «mit allen verfügbaren Mitteln» gegen die Erhöhung wehren, wie er in einer Medienmitteilung schreibt. Die sieben A-Casinos entrichteten für 2007 Spielbankenabgaben in der Höhe von minimal 23.2 Mio. Franken (St. Gallen) und maximal 68.7 Mio. Franken (Montreux).

Der Bundesrat hat das EJPD beauftragt, die erforderliche Revision der Rechtsgrundlagen vorzubereiten.

### Welttourismus leidet unter Wirtschaftskrise

Der weltweite Tourismus erlebte im zweiten Halbjahr 2008 einen Rückgang um 1 Prozent, teilt die Welttourismusorganisation UNWTO mit. Im Gesamtjahr erhöhte sich die Zahl der Touristen weltweit im Vergleich zu 2007 um 2,0 Prozent auf 924 Millionen. Für 2009 sei bestenfalls eine Stagnation zu erwarten und schlimmstenfalls ein Minus von rund 2,0 Prozent – der erste Rückgang seit 2003. Von 2004 bis 2007 hatte sich der internationale Tourismus mit jährlichen Zuwächsen der Umlaufzahl von durchschnittlich 7,0 Prozent noch auf einem Rekordniveau bewegt. sda

### Design Hotels AG stellt Handel an Deutscher Börse ein

Wegen zu geringer Umsätze ihrer Aktie stellt die Design Hotels AG den Handel an der Deutschen Börse ein. So will die Hotelkette die mit dem Handel verbundenen Kosten einsparen.

### Hügli steigerte Umsatz 2008 um 16 Prozent

Die Hügli-Gruppe hat 2008 einen Umsatz von 400,8 Mio. Franken erzielt (plus 16%). «Food Service» als grösste Division erzielte ein Plus von 13 Prozent auf 165,8 Mio. Franken. gsg

**Jaume Tàpies, Sie kommen gerade vom Skifahren in Österreich, kennen Sie auch einige Schweizer Winterdestinationen?**

Die letzten Tage verbrachte ich in Lech. Der Besitzer des Hotel Post ist ein guter Freund von mir und Präsident von Relais & Châteaux in Österreich. Natürlich kenne ich auch herrliche Destinationen in der Schweiz. Ich habe die Hotelfachschule in Glion absolviert und kenne mich daher sehr gut aus in der Schweiz.

**Wie wichtig ist Ihnen der Schweizer Markt?**

Sehr wichtig. Wir haben einerseits unsere Schweizer Mitglieder, die einen sehr hohen Standard bieten, und andererseits sind für uns die Schweizer als internationale Gäste immens wichtig. Sie generieren weltweit sieben Prozent des Umsatzes, das sagt alles.

**Wie läuft das Wintergeschäft bei Relais & Châteaux in der Schweiz?**

In den Bergdestinationen läuft es sehr gut, wie bei allen anderen Organisationen auch. Einbrüche spüren wir eher in der Stadthotellerie.

**Ist diese Entwicklung in allen Märkten weltweit ähnlich?**

Es gibt Märkte, wie die USA oder auch im Süden Europas, wo wir mehr leiden als beispielsweise in der Schweiz oder Deutschland. Wir fokussieren vor allem auf neue Märkte, die unser Wachstum positiv beeinflussen.

**Sie investieren viel Geld, um diese neuen Märkte wie Japan, China und den Fernen Osten zu beleben – ist das jetzt der richtige Zeitpunkt?**

Auf jeden Fall. Wir investieren rund eine Milliarde Euro. Der neue Webauftritt, der nun auch in japanisch und chinesisch aufrufbar ist und innovative Buchungstools beinhaltet, ermöglicht uns zu wachsen. Zudem haben wir neue Buchungszentralen, die noch näher am Kunden sind. Wir bauen die Philosophie von Relais & Châteaux konsequent aus.

**Was unterscheidet Ihre Organisation von anderen Hotelvereinigungen?**

Unser Credo ist die Persönlichkeit. Jedes Hotel oder jedes Spitzenlokal vertritt sein Land. Das ist auch der Grund, warum wir mit den neuen Buchungszentralen dezentralisieren. Das heisst, ein Deutschschweizer kann nun auf Schweizerdeutsch buchen. Das ist ein wichtiger Kundenbindungsaspekt.

**Zu Ihren Mitgliedern gehören Spitzenrestaurants wie die Kunststuben in Küsnacht und vergleichbare Lokale in London oder Paris. Aber auch Restaurants im südafrikanischen Busch, die nicht bekannt sind. Versteht das der Gast?**

Das macht Relais & Châteaux aus. Auch wenn ein Restaurant oder Hotel nicht ein international bekannter «plate to be» ist, findet der Kunde immer eine hohe Qualität und viel Herz. Die meisten unserer Betriebe werden von den Besitzerfamilien geführt. Das ist ein

### Zur Person Hotelier, Pilot und Langläufer

Jaume Tàpies (40) ist seit 2005 int. Präsident von Relais & Châteaux. Er ist Besitzer des spanischen Hotels El Castell de Ciutat nahe der Grenze zum Fürstentum Andorra. Tàpies ist dreifacher spanischer Langlaufmeister und Privatpilot.

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

**Zukunftsforscher sprechen vom Wandel der Werte – vom materiellen Luxus hin zu Authentizität. Profitieren Sie davon?**

Wir bleiben natürlich vom Einbruch im internationalen Business-Geschäft nicht verschont. Dennoch, MICE wird für uns wichtiger. Bis anhin hat das Corporate

Business 20 Prozent unseres Gesamtumsatzes ausgemacht. Da sehen wir mehr Potenzial, denn auch der Geschäftskunde sucht heute mehr Individualität und schätzt Persönlichkeit mehr denn je.

**Bauen Sie die Sales-Tätigkeiten in diese Richtung aus?**

In Grossbritannien haben wir das Team bereits verstärkt und Sales-Manager für den MICE-Markt eingesetzt. Aber wie erwähnt, wir merken auch den Wirtschaftseinbruch.

**Wie viele neue Mitglieder will Relais & Châteaux in den nächsten Jahren generieren?**

Wir haben Märkte, die wir gezielt bearbeiten und wo wir neue Mitglieder gewinnen wollen. Aber das ist nicht unser erstes Ziel. Das Netzwerk ist weltweit gut ausgebaut.

**Die Organisation investiert 1,5 Milliarden Franken, fokussiert aber nicht auf neue Mitglieder. Wie amortisieren Sie diese Investitionen?**

Die Mitgliederbeiträge bestreiten nur etwa 33 Prozent des Umsatzes. Relais & Châteaux verdient das Geld mit Buchungsprovisionen und Zusatzdienstleistungen für die Kunden. Es geht jetzt vor allem darum, die Reisetätigkeit unserer Gäste weiterhin zu fördern.



## «Unser Credo: Die Persönlichkeit»

Jaume Tàpies, Präsident von Relais & Châteaux, plädiert für Terroir und Herzlichkeit. Die Organisation hat 1,5 Milliarden Franken investiert.

SIMONE LEITNER

Der 40-jährige Hotelier ist überzeugt, dass Relais & Châteaux in den Märkten Japan und China zulegen kann.

grosser Unterschied zu anderen Vereinigungen.

## Fast alles ist eine Frage des Gleichgewichts



CHRISTINE KÜNZLER  
REDAKTORIN

**Zum Thema  
Balance**

Vor ein paar Wochen an einem Seminar in einem 4-Sterne-Hotel in einer Destination des Berner Oberlands: Das Personal ist akkurat, korrekt, freundlich, alle Mitarbeitenden stammen aus Deutschland. Nicht ein einziges schweizerdeutsches Wort ist zu hören. Durchs Band weg. Das Essen hat keinen Regionalbezug: Am ersten Tag wird Putenbrust mit Risotto vorgesetzt, am zweiten Tag Putengeschnetzeltes mit Trockenreis. Das Buch auf

dem Nachttisch ist in englischer Sprache verfasst. Wirklich auszusetzen gibt es nichts. Nur dass hier etwas nicht stimmt, dass hier etwas aus der Balance geraten ist. Stünde dieses Hotel in Zürich, in Genf, Basel oder Lausanne, würde sich der Businessgast kaum darüber aufhalten, dass hier niemand Mundart spricht und dass er ein Alltagsessen serviert bekommt. Der Gast, der ins Berner Oberland fährt, möchte etwas spüren vom Ort, in dem er sich aufhält, von der Kultur

«Der Gast, der ins Berner Oberland fährt, möchte den Ort, seine Kultur und seine Bräuche spüren.»

und den Bräuchen, die dort gelebt werden, von den Spezialitäten, die hier produziert werden.

Vor ein paar Tagen in einem Hotel an einem freiburgischen Ausflugsort. Vier Sterne ebenfalls. Das Servicepersonal versteht fast kein Deutsch

oder Französisch. Es ist schwierig, seine Essenswünsche verständlich zu machen. Der klebrige Tisch und die Art und Weise, wie die Servicemitarbeiterinnen gebrauchtes Geschirr vom Tisch abräumen, lassen daraufschliessen, dass sie im Gastgewerbe nicht ausgebildet sind. Und offenbar auch von ihrem Chef nicht auf ihre neue Aufgabe vorbereitet worden sind. Der bestellte Cappuccino wird in der Espresso-Tasse serviert. Auch in diesem Hotel macht sich ein Unbehagen breit.

Zum Beispiel jenes, dass da ein Hotelier an Löhnen sparen und deshalb ungelernetes Personal einsetzen könnte. Ungelernte und ausländische Mitarbeitende, gezielt eingesetzt, sind eine Bereicherung. Auch für den Gast, wenn das Gleichgewicht stimmt. Kippt die Balance, fühlt sich der Gast unwohl, ungemütlich. Es will einfach keine Stimmung aufkommen. Auch wenn es physisch nichts auszusetzen gibt. Hier geht es eben vorwiegend um ein Bauchgefühl.

### Standpunkt

#### Tourismus-Manager wollen mehr Lehrstellen schaffen



STEFAN OTZ

**Bilden Sie Lehrlinge aus? Nein? Warum nicht? Aha: zu aufwendig, kein Platz im Büro, die sind eh nie im Betrieb? Oder – keine Betreuungsperson vorhanden? Sie nehmen Praktikanten statt Lehrlinge oder haben schlechte Erfahrungen gemacht?**

Der Verband Schweizer Tourismus Manager (VSTM) hat sich zum Ziel gesetzt, die Zahl der Lehrstellen in den nächsten Jahren zu erhöhen. Dem Verband gehören rund 250 Mitglieder an, die Mehrheit davon aus Tourismusorganisationen. Aktuell befinden sich 120 Lernen-

«Vom «war for talents» ist viel die Rede, doch Talente ausbilden mag niemand mehr.»

de (Kaufmann/-frau E-Profil) in 72 Tourismusbetrieben in Ausbildung, wobei diese Betriebe 41 VSTM-Mitglieder umfassen. Dieses Missverhältnis zeigt auf, wo der Schuh drückt. Vom «war for talents» ist viel die Rede, doch Talente ausbilden mag niemand mehr.

Bei Interlaken Tourismus beschäftigen wir pro Lehrjahr eine Auszubildende oder einen Auszubildenden. Zugegeben, das bringt Aufwand mit sich, ist aber gleichzeitig auch eine Bereicherung. Einerseits bringen junge Leute frische Ideen (ein gutes Produkt ist bestes Marketing), welche sich vor Ort umsetzen lassen, andererseits sind sie nach drei Jahren im Betrieb polyvalent einsetzbar und können sich so nach Lehrabschluss die geforderte Berufspraxis aneignen – zum eigenen Nutzen und zum Nutzen des Arbeitgebers.

Unterschätzen Sie dabei den Image-Effekt in der Bevölkerung nicht. Ohne rot zu werden, dürfen wir behaupten, dass eine KV-Lehre bei Interlaken Tourismus zu den begehrtesten der Region gehört. Wollen auch Sie zu den «Very Smart Tourism Managers» unserer Branche gehören? Bilden Sie Lehrlinge aus, fördern und fördern Sie diese. Sie haben dadurch zwar den «war for talents» noch nicht gewonnen, doch alleinig einen Terraingewinn realisiert. Und wer weiss: Bereits etliche Male wurde aus einem Lernenden ein Kadernmitarbeiter oder eine Tourismusdirektorin.

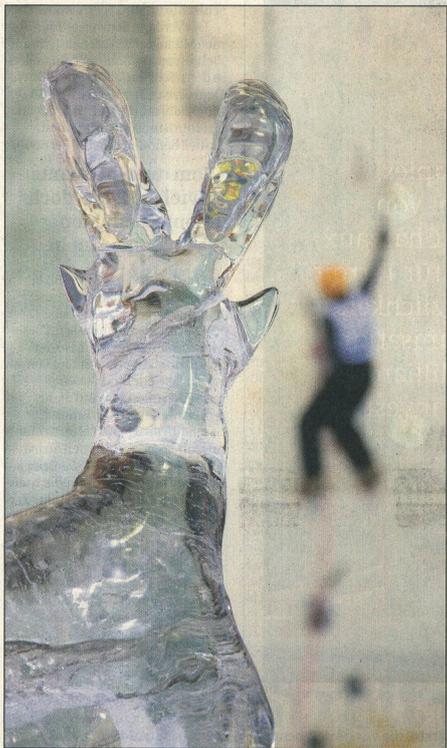
Stefan Otz ist Präsident des VSTM und Tourismusdirektor von Interlaken.



«Innovative Leistungen haben die Schweiz als Wirtschafts- und Tourismusstandort bekannt gemacht.»

Doris Leuthard Bundesrätin

## Eisklettern im Parkhaus von Saas-Fee



Die WM im Eisklettern findet im Parkhaus von Saas Fee statt. Bilder: Klaus Fergler

Einmal im Jahr verwandelt sich das **Parkhaus von Saas-Fee** in einen Eispalast. Und wird zum Mekka der Weltklasse im Eisklettern.

SIMONE LEITNER

Die Weltmeisterschaft im Eisklettern ist für die Destination Saas-Fee Saastal eines der wichtigsten und spektakulärsten Events in der Wintersaison», sagt Anja Roy von Saas-Fee Tourismus. Die 2000 bis 3000 Zuschauer, die in den Walliser Ort kommen, generieren auch Logiernächte. «Das ist minuter auch ein Grund, warum das Event nicht in der Hauptsaison stattfindet.» Anja Roy betont, dass der ganze Ort hinter dieser Weltmeisterschaft stehe.

Zum dritten Mal wurde das Parkhaus von Saas-Fee zum Schauplatz der Eiskletter-Weltmeisterschaft. Petra Müller sicherte sich als einzige Schweizerin einen Podestplatz. Doch auch die Top-Favoriten aus dem Oberwallis Simon und Samuel Anthamatten sowie Patrick Audenblatten zeigten gute Leistungen und erreichten Plätze unter den besten 10. Der Zermatter Simon Anthamatten wurde übrigens letzte Woche zum «Walliser des Jahres 2008» gewählt. Anthamatten gehört zu den besten Alpinisten der Schweiz.



Die Italienerin **Jenny Lavarda** im Halbfinal.



Der Schweizer **Roger Schälli** klettert die Qualifikation im «Speed Men».



Die Siegerinnen: **Petra Müller** (Gold), **Felicitas Feller** (Silber) und **Dalia Hamdy** auf dem dritten Platz.



**Simon Anthamatten** kletterte nicht aufs Podest, wurde aber jüngst zum «Walliser des Jahres» gekürt.

### Sesselrücken

#### Hôtel-Restaurant Mont-Vully unter neuem Zepher

**Marina Zjörjen** (Bild) übernahm Mitte Januar die Leitung des Hôtel-Restaurant Mont-Vully in Lugnorre, zusammen mit ihrem Lebensge-



führten **Nicolas Tourneret**. Die beiden treten in die Fussstapfen ihrer Vorgänger **Esther Bellwald** und **Laurent Hubert**. Zjörjen besuchte die Ecole supérieure de commerce in La Neuveville. Sie war zweieinhalb Jahre als Réceptionniste im Hôtel du Mont-Blanc in Morges tätig und sammelte Erfahrungen im Grand Hôtel du Parc in Villars und im Hôtel Le Rivage in Lutry. Tourneret ist Küchenchef und absolvierte eine Hotelfachschule in Frankreich.

#### Pächter-Paar für Bergrestaurant Uto Staffel

Ab Februar übergeben **Martha** und **Max Peter** das Bergrestaurant Uto Staffel an **Meike** und **Dirk Luttmann** (Bild) und gehen in Ru-



hstand. Dirk Luttmann ist gelernter Koch. Zu seinen beruflichen Stationen gehören das Renaissance Hotel Zürich, das Westin Resort Macao in Asien sowie das Marriott Hotel Hamburg. Zuletzt war er Küchenchef im Hotel Mercure Stoller, Zürich. Meike Luttmann ist gelernte Hotelkauffrau. Sie arbeitete im Restaurant Runway 34 Glatbrugg, im Hotel Europäischer Hof Hamburg und war zuletzt Betriebsassistentin im Hotel Ibis, Messe Airport in Zürich.

#### Neuer Delegierter für Economiesuisse in Brüssel

**François Baur** von Economiesuisse wird ab Februar neuer Delegierter in Brüssel. Der bisherige Stelleninhaber **Florent Roduit** ist seit 2009 Direktor bei der westschweizerischen Wirtschaftsförderung Promove. Baur ist Jurist und ausgewiesener Experte des EU-Rechts. Er hat bisher beim Sekretariat der EFIA (European Free Trade Association) in Brüssel gearbeitet und führte während der letzten fünf Jahre verschiedene Dossiers; insbesondere den für die Schweiz wichtigen Dienstleistungsbereich.

#### Präsident Aeropers gibt sofortigen Rücktritt bekannt

**Roger Reuteler**, Präsident der Aeropers (Verband der Piloten der Swiss Intl. Air Lines), gibt seinen sofortigen Rücktritt bekannt. In Übereinstimmung mit dem Vorstand übernimmt Vizepräsident **Rolf Odermatt** die Amtsgeschäfte als Präsident ad interim bis zur Generalversammlung im Mai 2009. Verbandsgeschäfte und Ressortarbeiten laufen unverändert weiter. br

## Der Islamwissenschaftler zauberte den besten Kaffee

Ein überraschender Gewinner und so viele Zuschauer wie noch nie: Die SCAE Barista Schweizer Meisterschaften 2009 waren ein voller Erfolg – und spannend noch dazu.

MELANIE ROTH



Die Gewinner der Barista-Schweizer-Meisterschaften: **Beat Wiss** (3. Platz), «Newcomer» und Sieger **Philipp Meier** (Mitte) und **Giovanni Meola** (2. Platz)

«Newcomer» Philipp Meier überraschte an den Barista Schweizer Meisterschaften in Bern alle und gewann gleich bei seiner ersten Teilnahme den begehrten Titel. Mit nur einem Punkt Vorsprung verwies er Giovanni Meola auf Platz zwei. Meier überzeugte die Jury durch seine perfekte und präzise Arbeit. Er arbeitet erst seit dem Sommer 2008 in der Thuner Shisha-Bar, vor allem um sein Studium der Islamwissen-

schaften zu finanzieren. Mathias Bühler, Miteigentümer der Shisha-Bar, führte Meier in die Geheimnisse des Kaffees ein und trainierte ihn. In der Schlussphase vor den Meisterschaften holten sich die beiden den letzten Schliff bei Vorjahressieger Thomas Liebe. Neben den Barista-Meisterschaften machen sich die Schweizer Barista auch in den Kategorien Good Spirits, Cup Tasting und Latte Art.



Gewinner in der Kategorie «Latte Art» (v.l.): **Martin Egger** (1. Platz), **Sandra Stucki** (2.), **Sylvain Ernst** (3.).

#### Nicolas Elmer hat ein ganzes Hotel gewonnen – für ein Weekend

Best Western Swiss Hotels hatte einen Wettbewerb ausgeschrieben. 25 761 Personen haben teilgenommen.

Jedermann konnte am Wettbewerb mitmachen. Best Western Swiss Hotels verlost ein Hotel nach Wahl für die freie Benützung an einem Wochenende mit Familien und Freunden. Nun wurde der Gewinner erkoren: Nicolas Elmer aus Ipsach bei Biel heisst der Auserwählte. Den nicht alltäglichen Preis übergab Best-Western-Swiss-Hotels-CEO Peter Michel dem Gewinner anlässlich eines Mittagessens im Partnerhotel Conti-

nental in Biel. Wo Nicolas Elmer schlussendlich zusammen mit Freunden und Bekannten sein Wochenende geniessen will, verriet er noch nicht.

Zur Wahl stehen ihm über 40 Best Western Hotels der gehobenen Mittel- und Erstklasse in allen Landesteilen, an Seen, in Städten und den Bergen. Insgesamt haben 25 761 Best Western Hotelgäste in der Schweiz und Besucher der Website am Wettbewerb teilgenommen. sls



**Peter S. Michel** (l.), CEO Best Western Swiss Hotels, **Patricia Siccardi** und **Nicolas Elmer** (der Gewinner mit Freundin), **Adrian Zumofen** (r.), Direktor und Besitzer des Best Western Hotels Continental in Biel.

Wäsche Fragen? Wäsche Lösungen!

Fullservice Hotelwäschelösungen  
Avel Baas, Vertriebsleiter Schweiz, Casa Regimella  
6576 Gerra Gambarogno, Tel. 091 - 794 20 22

Besuchen Sie uns auf der Gastronomie, Lausanne vom 09.11. bis 12.11.08 Halle 1 Stand 107

Wäschekrone

**Personal. Architektur.** Hotelmitarbeitende schlafen oft im Personalhaus und essen im Mitarbeiterrestaurant. Schön, wenn sie in wohnlichen Zimmern leben und schmackhaft speisen können.



Bunte Fenster und Zimmer: Im Personalhaus des Spitals Davos sind die Studios farblich unterschiedlich gestaltet.

heisst heute The Omnia. Doch in den Personalwohnungen bleibt ein Stück «Into-the-Hotel»-Geschichte lebendig. Mitten im Personalzimmer steht eine gläserne Duschkabine, dahinter ein Tisch mit zwei Stühlen und ein Doppelbett. Im Fester, aus dem der Bewohner, die Bewohnerin «eine Supersicht ins Dorf hat», so Julen, ist ein TV eingebaut, genau wie einst im «Into the



Guter Ausbaustandard im ...



... Personalhaus des «Valsana».

Hotel». Zu jedem Zimmer gehören eine Kochnische mit Kühlschrank und Spüle sowie Wandschränke. Jeder Raum sind in einer anderen Farbe gehalten. Die Studios kosten zwischen 400 und 800 Franken. Julen spricht von einem «Run auf diese Wohnungen, denn die meisten Personalwohnungen in Zermatt sind schlecht.»

Gut wohnen auch die Mitarbeitenden des Spitals Davos. In deren Personalhaus, das 2004 eröffnet worden ist, weist jede der 50 Einheiten eine andere Farbkombination auf: Vorhänge und die aus Eichenholz gefertigten Tische mit Linoleum-Abdeckung sowie die Stühle sind farblich unterschiedlich. «So hat jeder Bewohner sein eigenes Studio», erklärt Architekt Curdin Michael, der das Projekt des Architekturbüros Michael & Schmid begleitet hat. «Für ein Haus mit so vielen Wohnungen finde ich diese Individualisierung sehr wichtig.»

«Wichtig war uns auch, dass alle Zimmer hell und lichtdurchflutet sind. Die grossen Fenster erzeugen einen starken Bezug zur Umgebung», so Michael. Die durchschnittlich 26 m<sup>2</sup> grossen Einheiten haben alle eine Kochnische, Dusche und WC. Im fünfstöckigen Haus sind Zimmer in drei verschiedenen Grössen untergebracht. Auf einen Gemeinschaftsraum hat die Bauherrschaft aus praktischen und finanziellen Gründen verzichtet.

Als die Architekten das Personalhaus bauten, war die Kostensparung die grösste Herausforderung. «Der Aspekt der Kosten ist insofern von Bedeutung, als Davose ein teures Pflaster ist und kleine, günstige Wohnungen Mangelware sind», so Michael.

## Mehr als nur ein Bett

Fast immer sind Hotelzimmer viel schöner als Personalzimmer. Es kann aber auch anders sein. Drei Architekten sagen, was es braucht, damit die Bewohner sich wohlfühlen.

CHRISTINE KÜNZLER

Sehr gut leben lässt sich im neuen Mitarbeiterhaus des Arosers Sporthotels Valsana, das soeben eröffnet worden ist. «Die Wohnungen weisen einen hohen Ausbaustandard auf», sagt der Bauleiter Eduard Zimmermann, der das Bauprojekt geleitet hat. Rund 5 Mio. Franken hat die Tschuggen Group, zu der das «Valsana» gehört, in die Personalunterkunft investiert.

Jedes Zimmer verfügt über einen Balkon, Dusche, WC und ein 120 cm breites Bett, einen Einbauschränk, Tisch, Stuhl und ein TV-Gerät. Jeder Bewohner hat kostenlos Zugang zu WLAN. Auf jeder Etage ist eine Küche eingerichtet. Und ein grosser Gemeinschaftsraum, der, so Zimmermann, auch gemietet

werden kann, lädt zu gemeinsamem Verweilen und Feiern ein. Die «Valsana»-Mitarbeitenden seien «happy» mit ihrer neuen Unterkunft, sagt die Hoteldirektorin Andrea Durer.

Die grösste Herausforderung für das Arosers Architekturbüro Hans Peter Meier war der Zeitdruck. «Die Bauzeit war sehr eng bemessen, deshalb haben wir auch vorproduzierte Elemente eingesetzt», so Zimmermann. Zum Beispiel die Nasszellen, über die die 24 Einer- und 12-Doppelzimmer verfügen. Entstanden ist ein attraktives vierstöckiges Personalhaus. Wert gelegt hat die Bauherrschaft auf eine gute Isolierung. «Das Haus hat fast Minergie-Standard», so Zimmermann.



Duschkabine mitten im Raum ...



... in Julens Personalhaus.

«Uns ist wichtig, dass das Personal gut wohnt. So können wir die Mitarbeiter motivieren, in der nächsten Saison wieder zu kommen», sagt der Zermatter Architekt Heinz Julen. Er baute vor acht Jahren in Zermatt zwei Personalhäuser: eins mit rund 30 Einheiten und eins mit 10 Studios und zwei Wohnungen. In diesem, dem klei-

neren Personalhaus, wohnen Mitarbeitende aus der Hotellerie. Ursprünglich gehörten die beiden Personalhäuser zum «Into the Hotel», das Julen im Auftrag der Firma USM Haller aus Münsingen gebaut hatte. Kurz nach der Eröffnung musste das Hotel aus statischen Gründen teilweise wieder abgerissen werden. Das umgebaute Hotel

ERFAHRUNG,  
DIE SICH AUSZAHLT.

HOTELA  
WWW.HOTELA.CH

**Personal. Wohnen.** Wer gut untergebracht ist, arbeitet auch lieber und besser. Das zeigen unsere Beispiele von gelungenen Mitarbeiterhäusern. Die Hoteliers ernten positive Rückmeldungen.



Familie Mato mit Mutter Josefa, Sohn Alex und Vater Carlos in ihrer Wohnung im «Casa Sorriso». Carlos Mato arbeitet als Chefgärtner für das Albergo Orselina und beteiligte sich am Bau des Personalhauses. Tr-Press/Samuel Golay

## Privacy im Personalhaus

**Legen Hoteliers Wert auf ihr Personalhaus und die Privacy für Mitarbeitende, ist deren Leistung nicht nur besser. Auch die Gäste spüren die zufriedene Stimmung.**

BARBARA ROELLI

Das Mitarbeiterhaus des Albergo Orselina in Orselina heisst «Casa Sorriso». Der Name «Sorriso» bedeutet «Lächeln» – scheint nicht nur zum sonnenverwöhnten Ort oberhalb des Lago Maggiore zu passen. «Das Lächeln» weist auch darauf hin, wie man sich im Personalhaus fühlen soll: Zufrieden und in seinen eigenen vier Wänden. Insgesamt umfasst die «Casa» 21 Studios und Wohnungen, die den Mitarbeitenden des «albergo» zur Verfügung stehen. Der Mietzins liegt, wie Hotelbesitzer Alberto Amstutz sagt, zwischen 350 und 400 Franken.

Das Haus wurde in den Jahren 1996 bis 2000 erbaut. Ein wesentlicher Teil des Innenausbau wurde durch die langjährigen Mitarbeiter erstellt, um diese während der Zwischensaison zu beschäftigen. Das selbe beim Bau anpackten, kon-

nen sie auch über die Einteilung der einzelnen Studios mitbestimmen. Nach der Fertigstellung des – sich in Bau befindenden – neuen Resort & Suite Hotel Orselina, wird auch das Mitarbeiterhaus erneuert werden.

### Wohnen in den eigenen vier Wänden in der «Casa Sorriso»

«In unserer Geschäftspolitik steht der Mitarbeiter im Zentrum der Aufmerksamkeit», erklärt Alberto Amstutz, «denn nur zufriedene Mitarbeiter erbringen jene hervorragenden Leistungen, die unsere Hotegäste erwarten dürfen».

Das Konzept der «Casa Sorriso» unterscheidet sich von vielen Personalhäusern aus dieser Zeit, welche noch mit einer Gemeinschaftsküche ausgestattet waren: «Wir wollten den Mitarbeitern Privacy ermöglichen, damit sie in ihren – wenn auch kleinen – Wohn-

**«In unserer Geschäftspolitik steht der Mitarbeiter im Zentrum der Aufmerksamkeit.»**

Alberto Amstutz  
Hotelbesitzer

einheiten alles haben», so Amstutz. Die Studios sind ausgestattet mit einer kleinen Küche, einer Nasszelle mit Dusche, WC, Fernseh- und ADSL-Anschluss, einem Tresor sowie einem Balkon. «Die Studios für eine oder zwei Personen sind fast durchwegs besetzt», sagt der Hotelbesitzer. Und die Reaktionen der Mitarbeiter seien positiv. «Obwohl direkt neben dem Hotel gelegen, garantiert das Haus jene Privacy, die sich alle wünschen», betont Amstutz. Die Mitarbeitenden können auch mal im Garten vor der «Casa Sorriso» eine Grillparty veranstalten und

unter sich sein. «Wenn unsere Mitarbeiter in die eigenen vier Wände zurückkehren, sollen sie den Hotelbetrieb hinter sich lassen können», so Amstutz.

### Kleinere Wohneinheiten mit Fernsehanschluss und WLAN

Zeitgleich mit dem Umbau des Grand Hotels Kronenhof letztes Jahr, wurde auch das grösste der Personalhäuser mit 60 Einheiten renoviert. Die Isolation, Heizung und Feuersicherheit des 150-jährigen Hauses wurde den heutigen Standards angepasst. Zudem wurde der Wohnraum neu eingeteilt. Heute habe die Privacy einen viel höheren Stellenwert, sagt Heinz E. Hunkeler, Hoteldirektor des «Kronenhofs». «Für das Personalhaus wollten wir so viele Einzeleinheiten wie möglich schaffen», erklärt er.

Ein weiteres Augenmerk habe man auf das Badezimmer gelegt, das heute in jeder Wohneinheit vorhanden ist. Was die Technik betrifft, sollte jeder Mitarbeitende via Satellit seine gewünschten Fernsehempfangen und das WLAN – den kabellosen Internet-Anschluss – nutzen können. Ein Wunsch seitens der Mitarbeitenden war die Küche, um sich vor allem in der Zwischensaison selber verpflegen zu können.

### Die Unterkunft ist ein wichtiges Thema beim Bewerbungsgespräch

Zum Hotel Kronenhof gehören noch zwei weitere Personalhäuser. Bei beiden handelt es sich um alte Engadinerhäuser, die nächstes Jahr renoviert werden sollen. Der «Kronenhof» vermietet zwischen 110 und 120 Zimmer. Die Miete beträgt

beim Einzelzimmer mit Bad zirka 465 Franken, ohne eigenes Bad zahlt man 375 Franken. Auch das Doppelzimmer mit Bad kostet um die 375 Franken.

Bei Bewerbungsgesprächen spiele die Unterkunft eine wichtige Rolle, weiss der Hoteldirektor aus Erfahrung. «Wir versuchen unsere Mitarbeiter so zu binden: Indem sie sich bei uns wohlfühlen und bleiben.» Und dies sei ihnen bisher ganz gut gelungen. Auch weil es schwierig ist, im Engadin zu einem solchen

**«Wir versuchen unsere Mitarbeiter so zu binden: Indem sie sich bei uns wohlfühlen.»**

Heinz E. Hunkeler  
Hoteldirektor Kronenhof

Deshalb ist es sehr wichtig, dass sie sich an einen Ort zurückziehen können.»

### Bedarf an Wohnungen kann mit dem Personalhaus gedeckt werden

«Wir bekommen positive Rückmeldungen von unseren Mitarbeitenden», sagt Hans-Rudolf Rütli,

Direktor des Interlakner Luxus-hotels Victoria-Jungfrau. Das Personalhaus, gleich hinter dem Hotel, wurde 1990 erbaut. Ausgestattet seien die 64 Studios «mit praktischen Möbeln», da die Abnutzung durch die vielen Wechsel doch gross sei. Jedes Zimmer verfügt über eine Kochnische und eine Nasszelle. Gemeinschaftsraum gibt es keinen. «In der Regel können wir unseren Bedarf an Personalwohnungen mit diesem Haus decken», sagt Rütli. Im «Victoria-Jungfrau» kostet ein Studio im Monat ab 740 Franken, eine 2-Zimmer-Wohnung mit Terrasse 1060 Franken. Gegen Gebühr kann ein eigener Kabel-TV- und Telefonanschluss benützt werden.

## Gstaad Palace Wegen hoher Mietzinse in Gstaad plant das Hotel eine weitere Unterkunft für sein Personal

Das Fünf-Sterne-Hotel Gstaad Palace, liess sein Personalhaus, welches am Hotel angebaut ist, vor drei Jahren renovieren. Die «Casa Bianca» stammt aus den 50er-Jahren und hatte Zweier- und Dreierzimmer sowie Etagenbäder. «Beim Umbau war das Ziel, nur noch Einzelzimmer anzubieten, weil wir für solche die höchste Nachfrage haben», erläutert Andrea Scherz, Hoteldirektor des «Palace». Jedes Zimmer hat nun ein eigenes Bad. Durch die neue Einteilung gingen 20 Betten verloren. «Dafür haben wir komfortable Zimmer, die von der Ausstattung her dem Drei-Sterne-Niveau entsprechen», sagt Scherz. Die Zimmer verfügen über Mini-Bar, Fernseher und WLAN-Inter-



Die «Casa Bianca» aus den 50er-Jahren ist an das Hotel angebaut. ZV8

net-Anschluss. Kochnischen gibt es keine – die Mitarbeiter verpflegen sich im Personalrestaurant.

Durch die fehlenden 20 Betten musste das «Palace» ein Hotel in Saanen und eines in Rougemont mieten. Weiter stehen ein Haus auf dem Hotelgrundstück und ein einhalb Personalhäuser im Tal zur Verfügung. Insgesamt bewirtschaftet das «Palace» 200 Zimmer fürs Personal. Die Miete liegt zwischen 350 und 450 Franken. Wegen der hohen Mietzinse seien die Hotelmitarbeitenden auf das Personalhaus angewiesen. Im Mai soll deshalb ein weiteres Personalhaus gebaut werden. «Unsere Mitarbeiter sind zufrieden mit den Unterkünften. Nicht aber mit der Wohnsituation in Gstaad», so Scherz. br

**Personal. Verpflegung.** Wer dafür eine einheitliche Pauschale abzieht, ist mit der Steuerbehörde nicht im Clinch. Wer es anders macht, kommt in Beweisnotstand.

# Wer arbeitet, soll auch essen

**Etlche Hotels wenden bei der Mitarbeiterverpflegung eine einheitliche Pauschale an. Dann gibt es keine Probleme mit den Steuerbehörden.**

GUDRUN SCHLENZCEK

Viele Betriebe wünschen, dass ihre Mitarbeiter zumindest einmal am Tage bei ihnen eine volle Mahlzeit einnehmen, das zeigen mehrere Stichproben der htr hotel revue. Dabei wird in der Regel der von der Eidgenössischen Steuerverwaltung ESTV vorgeschriebene Mindestansatz fürs Mittagessen von 10 Franken pro Arbeitstag dem Mitarbeiter als Naturalbezug mit dem Lohn verrechnet. Pro Monat schlägt das dann durchschnittlich mit 220 Franken als Lohnabzug zu Buche. Egal ob der Arbeitnehmer je nach Arbeitseinsatz mittags oder abends sein Menü verzehrt hat. Für das Abendessen schreibt die ESTV nämlich nur 8 Franken vor. «Für das Abendessen einen anderen Betrag zu verrechnen, wäre zu kompliziert», so Andrea Heiz, Hotel Ascot in Zürich.

**Betrieb ist bei der Verpflegung der Mitarbeiter in Beweisnot**  
Gern eine Pauschale wird auch dann verrechnet, wenn das Essen in Selbstbedienung offeriert wird. «Wir können nicht kontrollieren, ob ein Mitarbeiter isst oder nicht isst», begründet Romy Beruswiler von der Personalabteilung des Mercure Hotel Europe in Basel. Noch weniger

kontrollieren könne man das bei den Mitarbeitenden in der Küche. Deshalb würde im Hotel Basel in Basel allen Köchen ein Naturallohn von 220 Franken abgezogen, erzählt die stellvertretende Direktorin Esther Brühwiler. Für Claudia Kambach, stellvertretende Personalverantwortliche im «Waldhaus» in Flims, gibt es noch einen weiteren Grund, warum Köchen der Mindestabzug von 10 Franken als Naturallohn verrechnet werden muss: «Die Köche probieren in der Küche. So sind die Warenkosten gedeckt.»

beiter in einem gewissen Umfang immer vor Ort speist. Bald jede zweite AHV-Arbeitgeberkontrolle endet mit einer Beanstandung. Fehlende und falsch berechnete Lohnbestandteile sind dabei die häufigste Ursache. «Fast bei jeder Kontrolle kann man über die Naturallohne diskutieren», meint Kurt Langenauer, Revisor bei der RSA, Revisionsstelle für Ausgleichskassen wie

Tagespauschale wurde berechnet, da nicht bewiesen werden konnte, dass die Mitarbeitenden sich nicht

weniger ein Problem bei den Revisionen zu sein, und wenn einzelne Mitarbeiter gar nicht im Betrieb essen wollten, würde das so akzeptiert, das gelte auch für den Koch. Nur wenn alle Mitarbeiter auf Kost und Logis verzichten würden, werde man argwöhnisch, so die offizielle Auskunft.

Um auf Nummer sicher zu gehen und etwaigen Beschwerden seitens AHV- und Steuerbehörde vorzubeugen, ent-



Alan D. Bollat  
**Gemäss Steuerverwaltung muss ein Mittagessen im Betrieb 10 Franken kosten.**

der Hotela. Für ihn ist klar: «Dass ein Koch nie im Betrieb isst, das ist unwahrscheinlich.» Gemäss der kantonalen Steuerbehörde in Bern wiederum ist es wenig wahrscheinlich, dass ein Koch, dessen Dienst um 11 Uhr startet oder der nur eine halbe Stunde Arbeitspause hat, nicht im Betrieb speist. Grundsätzlich müsse man jedoch von Fall zu Fall entscheiden. Fachspezialist für Naturalleistungen bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung, Jonas Bürki: «Wenn der Sachverhalt für die Steuerbe-

hörde unglaublich ist, muss der Arbeitgeber glaubhaft darlegen, weshalb im Einzelfall von der üblichen Regel abgewichen wird.» Für die Behörden scheint ein Sich-Verpflegen im gastgewerblichen Betrieb das Übliche, alles andere muss belegt werden. Wenn der Arbeitgeber das nicht kann, ist der nicht angegebene Naturallohn noch nachträglich zu versteuern.

**Vor allem Naturalleistungen werden bei Revisionen kontrolliert**  
Was das heisst, hat Yves P. Timonin, Hoteller des «Sunstar» Grindelwald, erst bei der letzten Quellensteuerrevision in seinem Betrieb erfahren und einige tausend Franken nachzahlen müssen. «Vor allem die Naturalleistungen werden kontrolliert.» Betroffen gewesen wären insbesondere jene zwei Drittel der Mitarbeiter, die im Betrieb wohnen. Bei diesen kenne die kantonale Steuerbehörde kein Pardon, das bestätigt man auch in Bern: Die volle

Praxis völlig realitätsfremd: «Man kann die Mitarbeiter nicht zum Essen zwingen. Manche möchten einfach lieber auswärts essen gehen.»

Nicht alle Kantone wenden das System der Naturalbezüge so streng an wie der Kanton Bern. Im Kantons Graubünden zum Beispiel scheint Kost und Logis eher



**«Man kann Mitarbeiter nicht zum Essen zwingen. Manche möchten auswärts essen.»**

Yves P. Timonin  
Hotel Sunstar, Grindelwald

## Naturallohn Wie viel das Essen kostet, sagt die Steuerbehörde

Liegt über Unterkunft und Verpflegung keine schriftliche Vereinbarung vor, gelten gemäss dem L-GAV die Mindestansätze für die bezogenen Leistungen. Diese setzt die Eidgenössische Steuerverwaltung fest: Fr. 3.50 pro Frühstück, Fr. 10.– pro Mittagessen und Fr. 8.– pro Abendessen. Für die Unterkunft muss mindesten Fr. 345.–

verlangt werden, auch wenn ein Zimmer doppelt belegt ist. Auf der anderen Seite kann der gastgewerbliche Arbeitnehmer in seiner Steuererklärung nur den halben Abzug bei den Berufskosten für die Verpflegung geltend machen, egal ob er im Betrieb speist oder nicht, meint man stellvertretend bei der Steuerverwaltung des Kantons Luzern.



**«Die AHV-Revisionen verlangen einen Abzug für die Verpflegung der Mitarbeiter.»**

Esther Brühwiler  
Hotel Basel, Basel

# Nach Feierabend gemütlich wohnen

**Eine gemütliche Unterkunft ist für Stellensuchende im Hotelgewerbe wichtig, wenn auch nicht ausschlaggebend. Eine Umfrage.**

CHRISTINE KÜNZLER

Für Alain Rickenbacher, Réceptionist im Hotel Lenkerhof, ist eine gute Personalunterkunft entscheidend, aber nicht das Ausschlaggebende, wenn es um eine neue Stelle geht. «Noch wichtiger ist mir ein gutes Arbeitsklima im Betrieb», sagt der junge Berufsmann. In seinem Personalzimmer möchte er sich einfach wohlfühlen, einen

Kühlschrank und eine eigene Dusche mit WC haben. «Auch finde ich einen Gemeinschaftsraum und eine gemeinsame Küche sehr schön», hält er fest. Heute wohnt er nicht mehr im hoteleigen Personalhaus, sondern in einem Studio im Dorf. Er schätzt, dass er damit Distanz zum Hotel gewinnt und für sich selber kochen kann. Obwohl er

sich auch gern im Personalrestaurant im Hotel verpflegt, wenn schmackhaft und abwechslungsreich gekocht werde. Er schätze es, wenn auch ein Menü für Vegetarier und ein Salatbuffet angeboten würden. «Die Getränke sollen im Menüpreis inbegriffen sein.» «Ich suche mir die Anstellungen nach dem Renommee des Hauses und nach der Umgebung aus. Die Wohnmöglichkeit folgt erst an dritter Stelle», sagt Daniela Geis, die seit einhalb Jahren im Gstaader

GrandHotel Bellevue arbeitet. Auch sie wohnt nicht mehr im Personalhaus. Nicht weil es ihr nicht gefallen hätte, sondern weil sie mit ihrem Freund ein Studio gemietet hat. Sie habe sich wohlgefühlt in ihrem Einzelzimmer mit Galerie, erzählt sie. «Als ich das Personalzimmer sah, war ich überrascht», erinnert sich Daniela Geis an ihren ersten Arbeitstag im «Bellevue». «Das Zimmer war neu renoviert und sauber.» Die Höhe der Miete werde dem Gehalt angepasst. Obwohl Steve Adler, Mitarbeitender im Pool- und Wellnessbereich des Hotel Mont Cervin Palace in Zermatt, nicht im Dorf selber wohnt, ist er total «happy mit der Wohnung». Der junge Sportwissenschaftler aus Deutschland hat in

Täsch ein «sehr geräumiges und helles Studio» in einem der neuen Personalhäuser. Da nehme er den Weg von Zermatt nach Täsch mit dem Zug gerne in Kauf. Für ihn sei die Grosszügigkeit der Wohnung wichtig, und «natürlich eine funktionale Küche». Was Steve Adler auch toll findet, ist der wöchentliche Putzservice. «Die Putzfrau ist in der Miete inbegriffen und ist das Highlight der Woche.» Er findet auch den Mietpreis von 600 Franken gerechtfertigt.

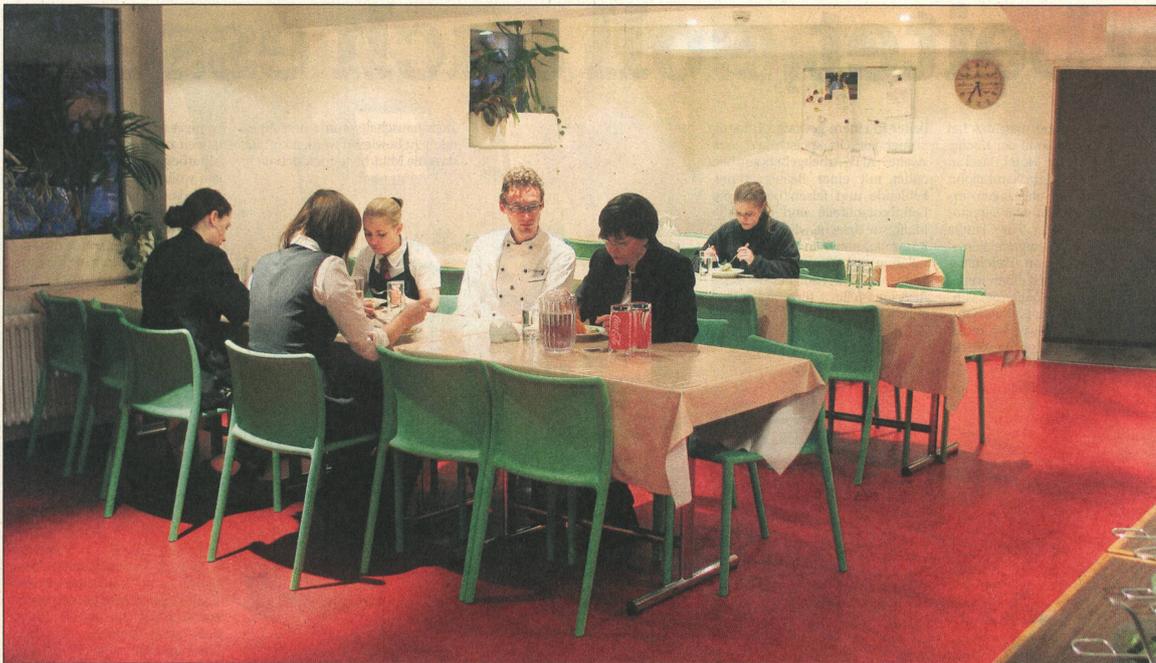
Mitarbeiter: sls, rw

**Was sagen Sie zu Ihrer Personalunterkunft und Ihrem Mitarbeiterrestaurant? Schreiben Sie uns Ihre Erfahrungen, Ihre Meinung per Mail: redaktion@htr.ch**



Réceptionist Alain Rickenbacher.

**Personal. Mitarbeiterrestaurant.** Der Hotelangestellte isst gut, gesund und abwechslungsreich – das zeigt eine Umfrage. Das Wohl ihrer Kolleginnen und Kollegen liegt den Küchenchefs am Herzen.



Bunt und erfrischend: Das Mitarbeiterrestaurant im «Waldhotel» in Davos. Hier kocht der Küchenchef Mike Belz für seine Arbeitskollegen.

wird er der Direktion vorgelegt. Denn die isst ebenfalls im Personalrestaurant.

«Ich versuche, das Personal zufriedenzustellen. Das ist manchmal schwierig», sagt Eric Denéchaud, Küchenchef im «Florhof». Manchmal sei es einfacher, für die Gäste zu kochen, stellt er lachend fest. Seine Arbeitskolleginnen und -kollegen bekommen jeden Tag Gemüse, Fleisch und eine Stärkebeilage serviert. Dessert gibt's auch hier nur ab und zu. «Mein früherer Arbeitgeber pflegte zu sagen, dass wer arbeite, auch gut essen müsse. Daran halte ich mich.»

**«Nur das Beste ist gut genug für die Mitarbeitenden»**

«Ich bereite nur frische Produkte zu, koche leicht und verzichte auf fettreiche Speisen», sagt Herrmann Bayer, Küchenchef im «Ramada Plaza Basel». Fleisch kommt nicht jeden Tag auf den Tisch, dafür Fisch, Reis oder Pasta sowie Salat und ein Dessert. Er koche so, dass auch für



**«Ich finde es ganz wichtig, dass Menschen, die so viel arbeiten, auch gut essen können.»**

Patrick Gächter  
Hotel Eden, Spiez

## Gut, gesund und genug

Wie verpflegen die Küchenchefs in den Hotels ihre Arbeitskolleginnen und -kollegen? Unsere Umfrage zeigt: meist mit Liebe und mit gesunder Kost.

CHRISTINE KÜNZLER

Entweder koche ich gut oder gar nicht», heisst die Devise von Patrick Gächter, Küchenchef im Hotel Eden in Spiez. Also serviert er den Mitarbeitenden ein schmackhaftes Menü. «Ich finde es ganz wichtig, dass Menschen, die so viel arbeiten, auch gut essen können», sagt er. Er achtet darauf, dass die Mitarbeitenden mit «frischer und abwechs-



Hell und freundlich: das Mitarbeiterrestaurant im «Eden».

lungsreicher» Kost ernährt werden. Wie fast alle Küchenchefs verwende er auch Speisen, die von den Gästemenus übrig geblieben sind. Es handle sich aber um einwandfreie Ware. Mittags und abends wird immer Gemüse und Salat serviert. So kämen auch Vegetarier auf ihre Kosten. «Und ich versuche, wenn immer möglich, Diäten gerecht zu werden.» Auch auf muslimische Mitarbeitende nimmt er Rücksicht und bietet einen Ersatz für Schweinefleisch an. Oft stellt er Früchte, frisch gepresste Säfte und Dessert



Gediegen und vornehm: Das Restaurant im «Florhof».

aufs Buffet des hellen und freundlichen Mitarbeiterrestaurants. «Jeder bezahlt nur, was er isst», sagt Gächter. Im Klartext: Die Mitarbeitenden können sich bis morgens 10 Uhr entscheiden, ob sie sein Menü essen wollen oder nicht. Rund die Hälfte der Mitarbeitenden bringen ihr Essen von zu Hause mit und verzehren es im Personalrestaurant. Von den Gratisgetränken profitieren auch sie. «Wir legen Wert darauf, dass jedes Menü abwechslungsreich und mit Gemüse oder Salat angereichert

ist», sagt Markus Söder, Küchenchef im «Waldegg» in Engelberg. «Uns ist wichtig, dass die Mitarbeitenden mit ausreichend Vitaminen versorgt sind. Denn nur gesunde Mitarbeiter sind auch gute Mitarbeiter.» Serviert wird entweder Fisch, Fleisch oder Pasta. Dessert gibt's auch hier nur ab und zu. Wie in allen befragten Hotels haben auch hier die Mitarbeitenden Zugang zu Früchten.

**Hier isst der Direktor mit**

Gut isst das Personal im Waldhotel in Davos, nämlich «von bodenständig bis abgehoben», wie Küchenchef Mike Belz erklärt. Und: Er komme weit-

gehend ohne Convenience-Produkte aus. «Wir berücksichtigen auch Wünsche der Mitarbeitenden. Wenn jemand etwas nicht mag, bekommt er was anderes.» Und wenn jemand lange arbeiten müsse, serviere er ihm eine Bouillon, das sei für ihn selbstverständlich, sagt Belz.



**«Uns ist wichtig, dass die Mitarbeitenden mit ausreichend Vitaminen versorgt werden.»**

Markus Söder  
Hotel Waldegg, Engelberg

Der Hotelmitarbeiter kann sich jeden Tag an einem Salatbuffet bedienen und hat verschiedene Dressings zur Auswahl. Gemüse steht jeden Tag auf dem Tisch, Desserts, wenn etwas von den Gäste-Menüs übrig geblieben ist. «Der Essplan geht durch drei Instanzen», sagt der Küchenchef. Unter anderem

Mitarbeitende, die eine Diät einhalten oder kein Schweinefleisch essen, etwas dabei sei.

Leonardo Loretan, Küchenchef im «Regina Terme» in Leukerbad, sorgt vor allem dafür, dass die Hotelmitarbeitenden «genug bekommen. Wir kochen jeden Tag ein reichhaltiges Menü». Meist bekommen die Mitarbeitenden das serviert, was von den Gäste-Menüs des Vortags übrig geblieben ist – je nachdem mit zusätzlichen Gerichten angereichert. Fleisch oder Fisch steht jeden Tag auf dem Tisch und auch Gemüse oder Salat. Wer Lust auf einen Nachtisch hat «kann sich ein Eis nehmen», so Loretan.

«Nur das Beste ist gut genug für die Mitarbeitenden, denn nur so können sie gute Leistungen erbringen», hält der Küchenchef vom Zürcher «Schweizerhof», Martin Fencz, fest. Die Menüs seien sehr abwechslungsreich gestaltet. Und: «Vom 0,1-Prozent-Fett-Joghurt bis zum Vollmilchjoghurt findet der Mitarbeiter hier alles.» Salat und Früchte stehen täglich auf dem Tisch.

## Zu hohe Bodenpreise fürs Personalhaus

Wenn die Bodenpreise in St. Moritz oder Gstaad steigen, wird der Bau von Personalhäusern teurer.

ROBERT WILDI

Die Bodenpreise in Schweizer Winterdestinationen werden immer teurer. Betroffen davon sind auch Hotels und ihre Angestellten. Vor allem in mondänen Orten wie Zermatt, St. Moritz oder Gstaad finden Hotelbetriebe in der Hochsaison kaum mehr Unterkünfte für ihre Angestellten.

Ein Lied davon singen können zum Beispiel die drei Hotels der Seiler Gruppe in Zermatt. «Weil die

Unterkunftssituation hier in der Wintersaison sehr prekär ist und man praktisch keine bezahlbaren Wohnungen findet, sind die meisten Mitarbeitenden auf unsere Personalunterkünfte angewiesen», sagt Karin Kunz, Direktorin des «Mont Cervin Palace».

**Seiler Hotel Gruppe hat zwei neue Personalhäuser in Täsch gebaut**

Um Kosten zu sparen, ist die Seiler Hotels Zermatt AG im letzten Jahr für den Bau von zwei neuen Personalunterkünften – zusätzlich zu vier bestehenden – auf die Gemeinde Täsch ausgewichen. Dennoch: Wenn der Mitarbeiterbestand in der Wintersaison das Maximum von 450 erreicht, genügen selbst sechs Personalunterkünfte

nicht mehr. Dann müssen externe Zimmer und Wohnungen für die Angestellten gemietet werden. Diese sind natürlich teurer.

Auch im Berner Oberland ist Wohnraum immer rarer. Daher kümmert sich das Gstaader Grand Hotel Bellevue um die Unterkünfte für die Angestellten: Neben dem neu renovierten Personalhaus hat das «Bellevue» externe Liegenschaften angemietet und vermietet diese ans Personal weiter. Dazu gehören ein kleines Personalhaus für neun Personen, insgesamt 16 Einzel- und

**«Wir erwarten täglich ausserordentliche Leistungen unserer Mitarbeitenden.»**

Kerstin Brüggeghagen  
Hotel Kempinski, St. Moritz

Doppelstudios sowie elf 2- bis 3,5-Zimmer-Wohnungen in Gstaad und umliegenden Gemeinden. Das Hotel hat direkt mit Immobilien-Eigentümern Mietverträge abgeschlossen und spezielle Konditionen erwirkt. Es tritt gegenüber den Angestellten als Liegenschaftsverwalterin auf und befreit diese von der ganzen

Administration. «Das System ist erfolgreich», sagt Simone Schiske, Personalleiterin im «Bellevue». Über die Hälfte aller Angestellten, die eine Unterkunft brauchen, schlafen in einer angemieteten Lie-

genschaft. Profitieren davon kann das Hotel, weil es weniger eigene Infrastrukturen unterhalten muss. Dazu Stefan Walliser, Direktor des benachbarten Ermitage Golf Hotels: «Wenn unsere Mitarbeitenden auswärts wohnen würden, hätten wir weniger Kosten, da wir leere Zimmer im Personalhaus nicht mitfinanzieren müssten.» Im «Ermitage» logieren 80 Prozent der Angestellten im eigenen Mitarbeiterhaus.

Rein betriebswirtschaftliche Überlegungen sind auch für Hans-Jörg Walther, Direktor des Resort-hotels Riffelalp in Zermatt, beim Thema Mitarbeiterunterkunft nicht möglich. 85 Prozent seiner Angestellten logieren zu vorteilhaften Konditionen in drei Personalhäusern. «Natürlich können wir

die Räume am Markt viel profitabler vermieten.» Diese Vorteile will er seinen Angestellten vorbehalten: «Ein Hotel ohne zufriedene Mitarbeiter wird nie ein gutes Hotel.»

**Hotel Kempinski investiert regelmässig in die Personalhäuser**

Ähnlich denkt man im Hotel Kempinski in St. Moritz, wo ebenfalls rund 80 Prozent der Angestellten in den beiden eigenen Personalhäusern logieren, die vom Hotel mit Investitionen regelmässig aufgerüstet werden. «Wir erwarten täglich ausserordentliche Leistungen unserer Mitarbeitenden und geben dies in Form von Komfort im Lebensumfeld zurück», sagt Kerstin Brüggeghagen, Director People Management.

**Personal. Kantinen.** Wie lassen branchenfremde Unternehmen ihre Mitarbeitenden verpflegen? Nobel, sehr nobel sogar. Nicht selten kochen in diesen Personalrestaurants Spitzenköche.

# Die Kantine des Spitzenkochs



Das Personalrestaurant von Lindt & Sprüngli «la tavola calda» in Kilchberg ZH ist so beliebt, dass sogar externe Habitués täglich ins Lokal drängen.

Wenn es ums leibliche Wohl der Angestellten geht, scheuen manche Firmen keinen Aufwand: Immer öfter schwingen Spitzenköche die Kelle in den Kantinen.

PIRMIN SCHILLIGER

IT-Spezialisten mit einer Passion für exzellentes Essen suchen am besten einen Job bei der Ad Novum Informatik AG in Zürich. Das gemeinsame Mittagessen der Mitarbeitenden gehört in diesem Unternehmen zum strategischen Konzept der Firmenkultur. Dafür sind vor ein paar Jahren mit Leslie und Charlie Höferlin zwei in der Gastroszene bekannte Namen für die Leitung der Betriebskantine engagiert worden. Betriebskantine ist eigentlich die falsche Bezeichnung, denn das «Guccinetta» mit seinen 35 Plätzen ist ein kleines Edelrestaurant innerhalb der Firmenmauern. Der Koch und die Köchin führten früher lange das Restaurant Rechberg im Niederdorf. Jetzt sorgen ihre kulinarischen Spitzenleistungen für Gesundheit und gute Laune in der IT-Firma.

**Mitarbeiter wurden sogar als «Edelfresser» tituliert**

Die Mitarbeitenden zahlen 12 Franken für das Mittagessen, das bei Berechnung der Vollkosten rund 50 Franken teuer wäre. Das Unternehmen subventioniert also das leibliche Wohl. «Ein Aufwand, der sich lohnt», sagt CEO Ruedi Wipf überzeugt. Gesundheitsförderung sei ein Grund für diesen besonderen Service, lässt Firmensprecher Thomas Schönfelder durchblicken. Das Lokal funktioniert aber vor allem als Kommunikationsplattform für den informellen Austausch unter den Mitarbeitenden. Zudem könnten dort Kunden gebührend



Kultstatus genießt das «Gallo Rosso» am Hauptsitz des Versicherungskonzerns Helvetia in St. Gallen.

empfangen und kulinarisch verwöhnt werden. In der Presse wurden die Mitarbeitenden der Ad Novum auch schon als «Edelfresser» tituliert. Da dürfte wohl der Neid der Journalisten mitschwingen, die sich in den beiden Personalrestaurants des Versicherungskonzerns in Adliswil verpflegen, müssen nicht darben: Zur Auswahl stehen fünf täglich wechselnde Menüs, davon ein vegetarisches Essen. Hinzu kommen Salat- und Dessertbuffet, möglichst mit biologisch und ökologisch produzierten Zutaten, und dies zum Preis von 150 Franken pro Monat. «Die Qualität ist so hervorragend, dass praktisch alle unsere Mitarbeitenden das Angebot nutzen», erklärt Swiss-Res-Sprecherin Brigitte Meier.

Einen ähnlich hohen Standard pflegt der Pharmakonzern Roche, der wie die Swiss Re ebenfalls in

eigener Regie seine Personalrestaurants in Basel und Kaiseraugst betreibt. Firmensprecherin Martina Rupp hebt nebst den Menüs beson-

ders den so genannten «Free-Flow-Bereich» mit Salat- und Gemüsebuffet, asiatischen Gerichten, Pizza und Pasta sowie Früchten, Joghurt und Cerealien hervor. «Eine grosse Auswahl an verschiedenen Gerichten ist uns wichtig, denn es arbeiten bei uns Menschen aus beinahe 70 verschiedenen Nationen», sagt sie.

**Auch Externe wollen in der beliebten Kantine essen**

Nicht nur feinste Schokolade, sondern auch gute Verpflegung fertigt Lindt & Sprüngli. Das Personalrestaurant «la tavola calda» in Kilchberg ZH ist so beliebt, dass sogar externe Habitués täglich ins Lokal drängen. Deren Zahl musste allerdings aus Platzgründen auf 100 Personen beschränkt werden. «Firmen aus der ganzen Region würden ihre Belegschaft am liebsten bei uns vorbeischieken», verrät Firmensprecherin Sylvia Kälin. Das Küchenteam aus zwei Köchen und einem Hilfskoch zaubert täglich rund 350

Mittagessen auf den Tisch. Der Tageshit wird im Front-Cooking zubereitet. Mitarbeiterverpflegung hat beim Schokoladenhersteller eine lange Tradition: Bereits 1931 wurde eine Mittagsskuche eingerichtet. Im letzten Jahr baute Lindt & Sprüngli das Personalrestaurant um und scheute dabei keinen Aufwand. «Wir setzen auf eine angenehme, die Kommunikation begünstigende Ambiance, die

**Auf einen Spitzenkoch setzt der Rückversicherungskonzern Swiss Re: Seamus Egan war 1995 Koch des Jahres.**

ZVG

## Caterer Das Budget der Firmen bestimmt die Qualität

Die beiden grössten Caterer, die SV Schweiz und die Compass Group, führen insgesamt über 500 Personalrestaurants. Da stellt sich die Frage, ob alle von ihnen bedienten Firmen gleichermassen höchste Kochkünste verlangen? «Unser Vorzeigebetrieb ist das eigene Personalrestaurant CasAroma am Hauptsitz in Dübendorf; es vereint die Standards, die wir bezüglich Qualität, Gesundheit des Essens und Atmosphäre setzen», antwortet SV-Firmensprecherin Stephanie Steinmann. Die SV Schweiz selber positioniert sich zwar nicht als Fünftersteckchen, zeigt sich aber bezüglich Kundenvünschen flexibel. Die einzelnen Betriebe werden nach individuellen Konzepten geführt. «Falls ein Kunde dies möch-

te, setzen wir auch Spitzenköche ein», so Steinmann. So ist zum Beispiel Thomas Riesen, der das Personalrestaurant der Berner Kantonalbank in Bern Liebefeld führt, Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft.

Auch die Compass Group hat etliche Spitzenkräfte im Einsatz, so Film- und Fernsehkoch Yan Sardi beim Heilmittelhersteller Pharmaton in Tessin. Beim «Best of Swiss Gastro Awards» belegt die Compass Group mit diversen Personalrestaurants immer wieder Spitzenränge: Mit dem Sunrise Tower (Zürich), mit PricewaterhouseCoopers (Oerlikon), mit dem Restaurant A auf dem Flughafen Zürich. Unter bester Qualität laufen auch Glaxo Smith Kline (Münchenbuchsee) und das World Trade

Center (Lausanne). Dass die grossen Caterer überhaupt Spitzenköche rekrutieren können, hat einen wesentlichen Grund: Die Arbeitszeiten in den Personalrestaurants gelten als attraktiv, weil familienfreundlicher als etwa in nur mittags und abends geöffneten Gourmetlokalen.

Letztlich legen die Firmen über den Preis, den sie zu zahlen gewillt sind, den Qualitätslevel fest. Das heisst bei der Credit Suisse, die den Betrieb ihrer diversen Personalrestaurants an die SV Schweiz, die Compass Group und DSR ausgelagert hat, nicht nur Angebotsvielfalt. «Wir machen strenge Vorgaben bezüglich Qualität, Hygiene, Arbeitspraxis, Nachhaltigkeit in Beschaffung und Entsorgung sowie Gesundheit», so Sprecherin

zur Stärkung der Unternehmenskultur beitragen soll», betont Kälin weiter. Wie die meisten Personalrestaurants bietet auch dasjenige von Lindt & Sprüngli ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis: Das Menü, für das man in einem normalen Restaurant wohl 25 bis 40 Franken hinblättern müsste, kostet hier 8.50 Franken.

Geradezu Kultstatus genießt das «Gallo Rosso» am Hauptsitz des Versicherungskonzerns Helvetia in St. Gallen. Das Personalrestaurant ist im Stil der 70er-Jahre ausgestattet und von den Stararchitekten Herzog & De Meuron renoviert worden. «Die Gestaltung ist natürlich immer wieder Gesprächsthema», sagt Firmensprecher Martin Nellen. Das Essen kann mit dem Interieur durchaus mithalten. In der Küche bereiten täglich fünf Köche unter Leitung von Thomas Fuster rund 250 Mahlzeiten zu. Ein Salatbuffet und drei Menüs, die zwischen Fr. 7.50 und Fr. 12.50 kosten, stehen zur Auswahl. Das Unternehmen beteiligt sich, lässt Nellen durchblicken, rund zur Hälfte an den Kosten. Im Gegensatz zu Ad Novum, Swiss Re, Roche oder Lindt & Sprüngli betreibt die Helvetia das Verpflegungsgeschäft allerdings nicht selber, sondern hat es an den Caterer SV Schweiz ausgelagert. Das gilt auch für das «Culinarium» in Basel, das gleiche Qualitätsansprüche wie das «Gallo Rosso» erfüllen muss. Der Helvetia-Konzern beschreitet mit dem Outsourcing-Jewelen, wie er bei mehr als zwei Dritteln der grössten Unternehmen inzwischen üblich ist.



ANZEIGE  
**Valentine**  
Fritusen Tellerwämer Teigwarenkoher  
Was hält länger?  
www.beretschi-valentine.ch

## Marke als Grundstein zum Erfolg



**CHRISTOPH WÜTHRICH**  
SPEZIALIST IN STRATEGIE-  
UND MARKENBERATUNG.  
GESCHÄFTSINHABER  
DER BERATUNGS-  
FIRMA CAPE COVE  
SWITZERLAND LTD.  
IN ZÜRICH UND  
KAPSTADT

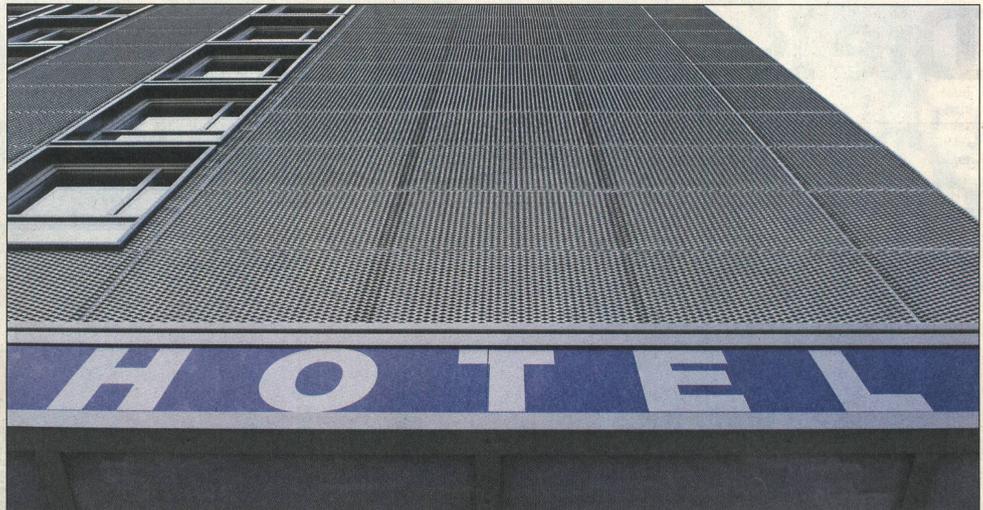
**Frage:** Wir führen ein mittelgroßes Hotel und sind im Begriff, alternative Strategien zur Optimierung unserer Auslastung ins Auge zu fassen. Welche Schwerpunkte sollten wir zu diesem Zweck genauer prüfen? Von Kollegen wurden wir auf die Bedeutung einer unverwechselbaren Positionierung und Markenentwicklung aufmerksam gemacht. Wie müssen wir diesen Hinweis interpretieren?

**R. W. aus V.**

**Antwort:** Vielen Schweizer Hotels mangelt es an einer eigenständigen Identität, um sich gegenüber den Mitbewerbern abzuheben und sich im Markt als unverwechselbare Marke zu positionieren. In der Hotellerie sind bei Weitem nicht nur die harten Fakten, wie Preisgestaltung, Vermarktungskanäle, interne Kontrollsysteme etc. matchentscheidend. Es fällt auf, dass gerade die so genannten «soft factors», wie beispielsweise der gesamte Erlebniswert und darin eingeschlossen der visuelle Auftritt oder die soziale Kompetenz des Personals oder die Liebe zum Detail bei der Kundenbindung diejenigen Faktoren sind, mit denen sich ein Hotel von seiner Konkurrenz abhebt und damit eine eigene Identität erhält.

Gerade an diesen schwer messbaren Faktoren mangelt es vielerorts. Der Gast kauft mit der Hotelbuchung nicht bloss eine Dienstleistung ein, sondern eine Reihe einzelner stimulierender Erlebnisse, die sich zu einer Kette zusammenfügen und so das Markenerlebnis als Gesamtes prägen. Die Entwicklung der eigenen Marke ist demnach ein strategisches Instrument, um Wettbewerbsvorteil und dadurch einen effektiven finanziellen Mehrwert zu schaffen. Bei jedem neuen Hotelprojekt, aber auch bei der Neupositionierung bestehender Hotels sollte deshalb die Entwicklung einer unverwechselbaren Marke massgeblicher Bestandteil der Planung sein. Die Entwicklung einer originalen Marke fängt im Kleinen an und ist nicht nur auf die grossen Hotelketten beschränkt.

Bei der Entwicklung der eigenen Marke gilt es aber, abgesehen von einer eigenständigen Positionierung, noch ein paar weitere Regeln zu befolgen. Dazu zehn Schritte:



In der Hotellerie ist die Entwicklung einer eigenen und unverwechselbaren Marke ein entscheidender Erfolgsfaktor.

Alain D. Bollat

**1. Markenbildung ist Chefsache:** Hotelbesitzer und Geschäftsleitung müssen bei der Entwicklung der Markenstrategie persönlich involviert und von der Bedeutung und Tragweite des Prozesses überzeugt sein. Nur eine mit Leidenschaft begleitete Markenentwicklung wird Erfolg haben.

**2. Jede Markenbildung folgt einem eigenständigen Modell:** Jeder Markenbildungsprozess muss auf die spezifischen Bedürfnisse und Anforderungen des jeweiligen Betriebes zugeschnitten werden.

**3. Auf Gäste und Mitarbeitende hören:** Viele wertvolle Informationen für die Entwicklung der eigenen Geschäftsstrategie und der Markenpersönlichkeit sind bei den eigenen Gästen und den Mitarbeitenden zu finden. Mindestens fünf Prozent des Marketingbudgets sollten in die Marktforschung investiert werden.

**4. Moderne Technologien nutzen:** Moderne Kommunikationstechnologien sind heute für die Entwicklung einer Marke unverzichtbar.

Beispiel: Ein gut funktionierendes, einfach zu handhabendes Internet- und Buchungssystem widerspiegelt nicht nur die Markenidentität, sondern vermag auch einen realen Mehrwert zu generieren.

**5. Jeder Mitarbeiter ist ein Markenbotschafter:** Der wichtigste Markenwert eines Hotels sind seine Mitarbeitenden. Sie stehen jeden Tag mit den eigenen Kollegen, Kunden, Lieferanten, dem Wettbewerb und Hospitality-Spezialisten in Kontakt. Als «Mund-zu-Mund-Propagandisten» sind sie von höchster Wichtigkeit, denn sie haben einen nachhaltigen Einfluss auf das Image der Marke.

**6. Kontinuität der Leistungen:** Ein Gast soll nach Möglichkeit sein ganzes Leben lang Gast bleiben. Das Markenversprechen muss daher zu jedem Zeitpunkt in allen angebotenen Leistungen eingehalten werden. Im Übrigen hat es noch nie geschadet, wenn der Gast seine Erwartungen übertroffen sieht. Die so genannten «Touchpoints», mit denen der Gast

vor, während und nach seinem Aufenthalt im Hotel in Kontakt kommt, fügen sich zu einer einzigen Erlebnis-kette zusammen und bestimmen so letztlich das gesamte Markenerlebnis.

**7. Professionelles Marketing:** Um eine Marke mit Leben erfüllen zu können, ist ein zielgerichtetes, professionelles Marketing nötig. Dieses stellt sicher, dass die Markenbotschaft konsistent, unmissverständlich und für die ansierte Zielgruppe relevant ist.

**8. Markenwert ist messbar:** Was sind die Stärken meines Betriebes, und wie unterscheide ich mich von meinen Mitbewerbern? Wie viel Wert bringt die Marke dem einzelnen Hotel oder der Hotelkette? Und wie kann die Marke ihre Konkurrenzfähigkeit sicherstellen? Diese Fragen muss sich jeder Hotellier stellen.

**9. Flexibel auf Veränderungen reagieren:** Der Markt ist einem steten Wandel unterworfen. Deshalb muss die Markenstrategie regelmäßig überprüft und den veränderten Rahmenbedingungen angepasst

werden, ohne dass die Marke an Relevanz, Differenziertheit und Konsistenz einbüsst.

**10. «Schuster bleib bei deinen Leisten»:** Nur die wenigsten Hoteliers verfügen über das für die Entwicklung der Markenstrategie und Umsetzung der Marke notwendige Know-how und die Erfahrung. Das Beziehen externer Unterstützung ist daher in den meisten Fällen ratsam.

Selbstverständlich ist die Entwicklung einer erfolgreichen Hotelmarke mit Kosten verbunden. Wie ein Hotel im Markt wahrgenommen wird, ist aber in erster Linie vom ideellen Engagement der Unternehmensführung und weniger vom Einsatz grosser finanzieller Mittel bestimmt.

### Haben Sie Fragen?

**Adresse:** redaktion@htr.ch, Stichwort: Ratgeber, oder htr hotelrevue, Redaktion Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

### impresum

#### htr hotelrevue

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

**Herausgeber/Editeur:** hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

**Redaktion**  
Chefredaktion: Elisabeth Hübner/ehh.  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

**Redaktion:** Theres Lagler Berger/lt (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/kk (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français); Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk; Simone Leitner Fischer/sfs; Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.

**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Bollat/adb.

**Layout:** Roland Gerber/rg; Regula Woll/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  
Wys.

**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller,  
Béda-Urs Schönenberger.

**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** WEMF-bezugslos 2007/08,  
verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

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

**Kontaktadresse:**  
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.

ANZEIGE

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

## Beraternetzwerk hotellerieuisse

**Mehrwert** – durch umfassende Erstauskünfte von hotellerieuisse **Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

**Detailinformationen über die Firmen:** www.hotellerieuisse.ch unter Beratung, Beraternetzwerk

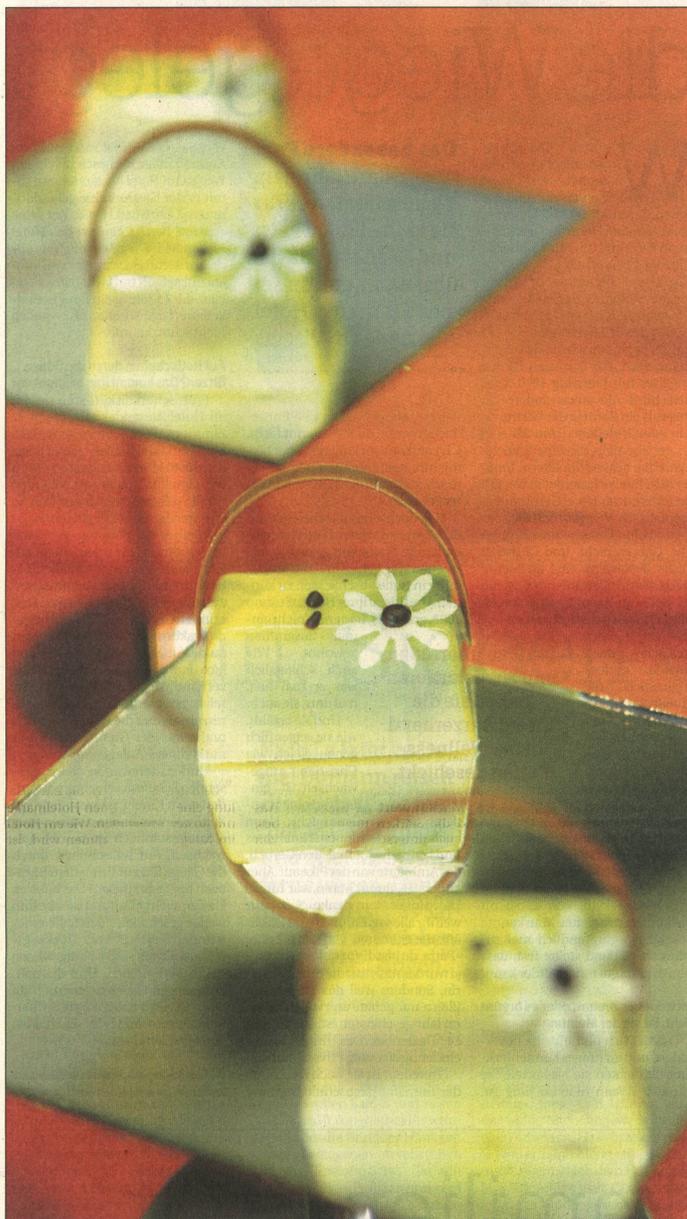
**Kontakt und Erstinformation:** daniel.beerli@hotellerieuisse.ch, Telefon 031 370 43 35  
marionna.schnidrig@hotellerieuisse.ch, Telefon 031 370 43 14

hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association



## Safran in La Punt

Fans des kostbaren Gewürzes pilgern aus der ganzen Schweiz zu Daniel Bumann. Seite 15



Ein Praliné wie ein Handtäschchen: Die Kreation von Angela Brühlmann.

## Die Fachmesse der Branche mit der knusprigen Zukunft

An der einzigen Schweizer Fachmesse für das Bäcker-, Konditoren- und Confiseur-Gewerbe (FBK) in Bern, die heute um 16 Uhr zu Ende geht, holen sich Branchenleute Inspirationen und Informationen. Laut einer Umfrage bei der letzten Messe wollen sich über zwei Drittel der Besucher über neue Produkte und Dienstleistungen informieren. Dieses Jahr werden 30 000 Besucher erwartet. Auf gut 20 000 Quadratmetern stellen 230 Aussteller aus acht europäischen Ländern Bäckereigeräte, Süßwaren, Verpackungen, Backöfen, Laden- und Produktionseinrichtungen, EDV- und Hardware-Lösungen, Rohstoffe und Backmittel aus.

«Wir wollen auch in Zukunft eine Fachmesse bleiben», sagt Beat Kläy bestimmt. Der Direktor des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (SBKV) will nicht um jeden Preis mehr Besu-

cher an die FBK holen. Aber attraktiver soll die Messe werden. Beispielsweise durch Wettbewerbe. Eine halbe Million Franken wurde deshalb in die neue, 1500 Quadratmeter grosse Wettkampfarena in der Halle 150 investiert.

Die Schweizer Meisterschaft der Barista, der Wettkampf um den «Swiss Chocolate Master», die traditionellen Lehrlingswettbewerbe und der internationale Berufswettkampf der Bäckerjugend werden dieses Jahr hier ausgetragen. Auf den Einbezug der jungen Berufsleute legen die Bäcker-Konditorenmeister grossen Wert, offensichtlich mit Erfolg: Das Bäcker-Konditor-Gewerbe ist wieder attraktiver als auch schon im letzten Jahr begannen 920 Jugendliche eine Lehre in dieser Branche, ein Höchstwert seit vielen Jahren. Bei Beat Kläy löst dies Optimismus aus: «Wir glauben an unsere Branche und an unsere Zukunft.» rd



Interessant für Hoteliers: «Bettmüpfeli»-Verpackungen.



Spannend für Restaurateure: Neue Brötchensorten.

## «Haute Couture» aus Schokolade



Am Montag wurde Fabian Sängler zum Swiss Chocolate Master gekürt. Schon im Oktober wird er in Paris um internationale Ehre kämpfen.

RENATE DUBACH



Eine bunte Praliné-Kreation von Thomas Schwarzenberger.

Die Aufgabenliste für die zwei Frauen und die vier Männer, die es in den Final des Swiss Chocolate Master geschafft haben, liest sich fast etwas harmlos: «1 Schokoladentorte, 2 Pralinésorten, 1 Süßspeise auf Teller, 1 Schaustück aus Schokolade». Für die Herstellung dieser Produkte hatten sie zwei Tage lang Zeit.

Die Schwierigkeiten lagen – wie üblich – im Detail: «Das Thema, unter welchem alle vorgeschriebenen Kreationen ausgedacht und verarbeitet werden müssen, lautet «Haute Couture». Es wird empfohlen, das Thema des Wettbewerbes im Gestalterischen wie im Geschmack oder mit der Kombination beider Elemente auszudrücken», heisst es knapp im Finalreglement.

Bloss: Wie «erfindet» man ein Praliné, das nach «Haute Couture» schmeckt. Es nach dem vorgegebenen Thema aussehen zu lassen, ist weniger schwierig, wie Angela Brühlmann mit ihren Praliné-Kreationen anschaulich zeigt: Die gegossene Variante sah aus wie Hüthen, die von Hand überzogene wie kleine Handtäschchen. «Die Idee



Die 3 Besten: Angela Brühlmann, Fabian Sängler, Mathieu Wermuth.



Dessert von Angela Brühlmann mit Maracuariarrahm und Mango.



Schokoladekunst: Das Sieger-Schaustück und sein Schöpfer.

angedeuteter Kopf mit Hut und eine Stütze mit wilden Ornamenten. Geschmackssache, ob es einem gefällt oder nicht. Das bestätigt Jurymitglied Eric Baumann: «Die Geschmäcker sind verschieden, das stimmt. Aber es gibt ja auch Kriterien, über die sich alle in der Jury einig sind. Bei den Pralinés gibt es beispielsweise grosse Unterschiede



«Haute Couture» auf dem Süssspeissteller von Gaëlle Emery.

bezüglich Schmelz und Konsistenz. Aber insgesamt ist das Niveau bei diesem Final sehr gut.»

Die letzte Feststellung wird Patrick Pastega freuen. Der Direktor des Wettkampf-Organisators Barry Callebaut beklagte sich vor der Siegerehrung darüber, dass er sich immer mehr anstrengen müsse, wie merkwürdig es doch sei, dass die Leute aus dem Schokoladeland Schweiz an internationalen Wettbewerben kaum auf den vordersten Rängen anzutreffen seien. «Im Oktober wird der dritte World Chocolate Master in Paris erkoren. Es muss ein Schweizer auf dieses Podest! Wir werden alles daran setzen, dass es gelingt, wenn nicht dieses Mal, dann bestimmt in zwei Jahren», sagte Pastega kämpferisch.

Der Druck lastet nun auf Fabian Sängler, der die Schweiz in Paris vertreten wird. Er wird sich hoffentlich nicht vom Trainingsaufwand des aktuellen World Chocolate Masters Naomí Mizuno beeindruckt lassen. Der japanische Confiseur hätte sich zwei Jahre auf den Final vorbereiten können, wusste der souverän durch den Wettkampf führende Moderator Sven Epiney, Mizunos Chef hätte ihm diese Trainingszeit finanziert.



Harte Arbeit, auch für die Jury.

dazu hatte ich ziemlich schnell», erklärt die Ostschweizerin, «aber mit der Konsistenz der Füllung war ich lange nicht zufrieden, sie war nicht fest genug.» Angela Brühlmann landete am Schluss auf Platz 2.

Sie verweist Mathieu Wermuth auf den dritten Platz, wird selber aber von Fabian Sängler überflügelt, der für die Trubschächener Kamby SA Produkte entwickelt. Wermuths Schaustück sieht aus wie moderne Kunst: eine halbe Frauenbüste, ein

## Die Namen der 6 Finalisten und der 12 Jurymitglieder

Die Finalisten: Angela Brühlmann, Café Dössegger, St. Gallen. Gaëlle Emery, Pâtisserie Zenhäusern, Sion. Fabian Sängler, Kamby SA, Trubschachen. Grégory Bourguet, Confiserie Manuel & Lassueur, Epalinges. Mathieu Wermuth, Confiserie Moutarlier, Chexbres. Thomas Schwarzenberger, Konditorei-Confiserie Nussbaumer, Cham. Die Jury: Ludwig Caderas, Glarus; Roland Schüpbach, Solothurn; Urs Steinmann, Thun; Christian Boillat, St-Prex; Paolo Loraschi, Locarno; Nicolas Bertherin, Fribourg; Bernhard Müller, Dietikon; Eric Baumann, Zürich; Daniel Eichenberger, Bern; Markus Kunz, Frick; Roni Merz, Chur; Adrian Studer, Wil. rd



Die 3. «Alexander»-Generation mit der 4.: Christian und Petra Hasler mit Lisa, Fabian und Lukas.

## Hotelleben in die Wiege gelegt

**W**ürden alle Paargeschichten so verlaufen, wenn zwei Leben aufeinander treffen, dann hätten Laufbahnberater ausgedient. Denn die Geschichte von Petra und Christian Hasler ist – jedenfalls macht es diesen Anschein – vor allem eines: rund. Und der gemeinsame Weg gipfelte, ganz selbstverständlich, in der Übernahme des elterlichen Betriebs.

Aber beginnen wir die Geschichte von vorn. Für Christian Hasler, Weggiser mit Jahrgang 1970, kam tatsächlich nie etwas anderes in Frage als ein Beruf in der Gastronomie oder Hotellerie. Und als sein Bruder ebenfalls dieselbe Branche anstrebte, liessen die Eltern, Inhaber des Hotels Alexander in Weggis, kurzerhand das Hotel Gerbi bauen, ebenfalls in Weggis, auf dass es später keine Unannehmlichkeiten gibt. Gab es nicht, und Christian Hasler absolvierte eine Kochlehre in Zug, war als Commis im «Castello del Sole» in Ascona, ging wegen dem Französisch nach Montreux und wegen dem Englisch nach Kanada, schloss schliesslich die Hotelfachschule Luzern ab und hatte danach wie gewünscht eine Kaderstelle inne. Und da, muss man wissen, kannte er seine Frau längst: Sie war für ein Sommerpraktikum im elterlichen Betrieb, das war 1991, er war – Hasler muss kurz überlegen und rechnen – 21 Jahre alt, sie gerade mal 19. Tja, und es kam, wie es so oft kommt: unvorbereitet. Man kannte sich längst, ging endlich mal zusammen aus und stellte fest, dass man es ganz gut miteinander kann.

**Entweder es brennt, oder es brennt nicht, ist sie der Meinung**

Das hat sich bis heute nicht verändert, und ihr junges Kennenlernalter betrachten sie als Vorteil. Sie sinniert: «Wenn man so jung ist,

**Das besondere Paar**  
**Was andere jahrelang zögern lässt, war für sie keine Frage: Petra und Christian Hasler übernahmen von seinen Eltern das Hotel Alexander in Weggis.**

FRANZISKA EGLI

denkt man nicht allzu viel. Entweder es brennt, oder es brennt nicht. Ich kann nur spekulieren, aber hätte ich ihn später kennen gelernt, wäre ich vielleicht Karriere-orientierter gewesen.»

So jedoch, ohne alles bewusst auf eine Karte zu setzen, hätten sie einander die Freiheiten gelassen, den eigenen Weg gehen und die Ausbildung in Ruhe abschliessen zu können. Und bis zu ihrer Hochzeit anno 1998, erzählt er, hätten sie nicht einmal zusammen gewohnt. Wie auch, schliesslich war er mal hier, mal dort, sie auch.

**Statt zu überreden und zu diskutieren haben sie die Eltern kurzerhand in die Wellness-Ferien geschickt.**

Und sie erzählt, wie sie «eigentlich genau gleich wie Christian aufgewachsen ist, einfach an einem anderen Ort, in Österreich», denn auch sie wurde in einem Hotel gross und kennt das Gefühl, den Geruch, das Ambiente von der Pike auf. Aber anders als ihrem Mann war für sie klar: Hotel? Nein danke. Nicht nur weil ihr alle sagten, und Petra Hasler öffnet die Stimmen von einst nach: «Petra, du bist die perfekte Wirtin!» – «Iwui das nid», ruft die Österreicherin. Sondern weil das Hotel ihrer Eltern nur gerade an zweien Tagen im Jahr geschlossen ist, am 23. und 24. Dezember. Das, findet sie, ist eindeutig zu wenig Privatsphäre.

Trotzdem ist sie nach Abschluss der Tourismusfachschule, statt wie

vorgesehen in New York, wohl im Ausland, aber im beschaulicheren Weggis im Hotel Alexander und somit in der Gastronomie gelandet – und traf Christian Hasler, der seine Zukunft bereits kannte: Das Hotel Alexander in Weggis. Nun, trotz anderem Berufsziel war das kein Problem für sie: «Es traf ja nichts ein», erklärt die 35-Jährige in ihrer bemerkenswert realistischen Art, «was ich nicht schon kannte.»

**Auf Rollschuhen durch die Gänge flitzen? Das kommt ihm bekannt vor**

Früh schon diskutierten sie mit im Hotel Alexander mit seinen 47 Zimmern. Sie brachten Fachwissen ein, Marketing, Sales, alles Dinge, die vor 40 Jahren, als Haslers Eltern die Hotellschule absolvierten, noch Fremdwörter waren. Und so ist unter der Ägide der jungen Garde aus dem reinen Sommer-ein-Ganzjahresbetrieb geworden – nicht zuletzt dank dem Wellnessbereich, gebaut zu einer Zeit, als Wellness hierzulande erst im Entstehen war. Das, erinnern sich beide, habe Überredungskünste gebraucht. Aber statt zu diskutieren, erzählt Hasler und lacht laut, hätten sie den Eltern kurzerhand Wellness-Ferien in Österreich gebucht, und das zu einer Jahreszeit, als hier die Betten noch kalt und ennet der Grenze die Häuser mit Wellness-Anlagen voll waren.

Und mittendrin, in dieser fließenden Lebensgeschichte, entstanden noch Kinder, ganze drei an der Zahl, die wie einst sie selber ganz selbstverständlich im Betrieb aufwachsen. Auf Rollschuhen durch die Gänge flitzen? Unter dem Bürostuhl mit Lego spielen? Das habe er, Hasler, auch getan, und es habe ihm weder geschadet, noch habe er jemanden gestört. Aber Rückzugsmöglichkeiten sind wichtig, wissen beide, Ferien auch. Und die nehmen sie sich, Ganzjahresbetrieb hin oder her: «Wir haben so gute Mitarbeiter», schwärmt sie, «der Laden läuft auch ohne uns.»

Die Serie **Gastropare erzählen ihre Geschichte** erscheint jeweils in der letzten hr des Monats.

## Traube sorgte für Familienstreit



**Geny's**

**Geny Hess.** Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und Europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Wein- und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-tägig in der htr hotel revue.

**D**er Weinbau im Kanton Wallis hatte über Jahre mit dem nicht über alles erhabenen Fendant- und Dôle-Image arg zu kämpfen. Das zu einem grossen Teil berechtigte Vorurteil gegenüber Schweizer Gewächsen hat sich in der letzten Zeit aber stark verändert. Mittlerweile haben die Qualität und die Vielfalt an ausserordentlichen Weinen in unserem Land das Interesse vieler verwöhnter Weingeniesser auf sich gezogen.

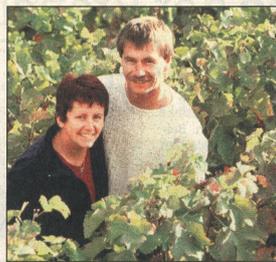
Nicht ganz unschuldig an diesem Qualitätsfortschritt, welcher auch der Walliser Weinbau mitgemacht hat, ist unter anderem Benoît Dorsaz aus Fully. Seine Weine sind der Inbegriff von Reinheit, Präzision und Harmonie. Vor allem aber gefallen sie wegen ihrer erfrischenden Natürlichkeit und Echtheit. Seine Prämisse lautet: Ausdrucksvolle Weine lassen sich nur aus hochwertigen Trauben kelnern, und weil die Witterungsverhältnisse von Jahr zu Jahr wechseln, muss man sehr flexibel reagieren und darf keinem eintönigen Trott verfallen.

1986 übertrug Vater Dorsaz die familien-eigenen Reblagen dem damals 22 Jahre jungen, bestens ausgebildeten Sohn Benoît. Nur drei Jahre nach der Übernahme wurde die Domaine umstrukturiert. Chasselas und Gamay mussten Neuanpflanzungen wie Vio-

gnier, Malvoisie, Syrah und vor allem dem Cornalin weichen. Dorsaz Vater, ein Winzer von altem Schrot und Korn, nannte seinen Sohn gar einen Spinner. Er hätte alles anpflanzen dürfen, nur nicht den problematischen Cornalin. Aus Protest machte der Senior viele Jahre lang einen grossen Bogen um den Weinberg, wo der Cornalin heranreift. Diese Abneigung hielt nicht an, Vater Dorsaz besuchte später vermehrt die Cornalin-Weingärten und schloss schliesslich auch noch Freundschaft mit dem eigensinnigen alten Landrotten.

Der Ursprung des Cornalin ist das Aostatal, wo er jedoch fast nicht mehr angebaut wird. Bis in die späten Sechzigerjahre bekannt unter dem Namen «vieux rouge du pays» – «alter Landrotten» – wurde er erst Anfang der Siebzigerjahre in Cornalin umbenannt. Die eigenwillige, krankheitsanfällige und mit Erträgen geizende Rebe hatte bei der damaligen Winzergeneration keine Chance. Bis Jean Nicollier und sein Winzerfreund Charles Caloz zu Beginn der Achtzigerjahre der fast vergessenen Rebsorte zu ihrer Wiedergeburt im Kanton verholfen haben.

Der Cornalin ist voller Rätsel. Um sie zu lösen, muss der Winzer sehr viel Gespür aufbringen. Benoît Dorsaz hat die Herausforderung angenommen und setzt sich nun schon



**Die Ehefrau unterstützt den Winzer kräftig: Marlyne und Benoît Dorsaz.**

seit 20 Jahren mit der widerspenstigen Traube auseinander. Von sich sagt er: «Im Umgang mit dem Cornalin bin ich auch nach all den Jahren noch ein blutiger Anfänger.» Insider wissen um seine Kompetenz und attestieren ihm eine sehr grosse Fachkenntnis.

Für den Winzer ist es ein Ereignis, einen ausgewogenen, kräftigen, fruchtigen Cornalin in die Flasche zu füllen. Von der Blüte bis zur Lese verlangt der Cornalin ein Mehrfaches an Aufmerksamkeit und Pflege als alle anderen Rebsorten zusammen. Schon drei

Wochen nach der Blüte muss der Winzer beim Entlauben der Sonnenbrand-anfälligen Trauben sehr viel Fingerspitzengefühl anwenden. Ein grosses Problem ist der Schmetterling «Ver de la Grappe», ist doch der Cornalin dessen absolut bevorzugte Sorte. Der Stich dieses prächtigen Sommervogels in eine der Beeren hat unweigerlich ein Verfaulen der ganzen Traube (grappe) zur Folge.

Ein gesunder und ausgeglichener Rebberg, vor allem aber auch die Qualität der Leseequipe sind das wahre Geheimnis von Benoîts ausserordentlichem Cornalin. Seit Jahren sind es die gleichen drei Leute, die schon im Rebberg mit Kennerblick und grosser Erfahrung das Gute vom Schlechten trennen. Das Lesegut wird innert kürzester Zeit in den Keller zur Weiterverarbeitung angeliefert.

Der auf Gneisböden der Gemeinde Fully gewachsene Cornalin hat eine grosse Persönlichkeit. Das duftige Bukett von schwarzen Kirschen des 2006 Cornalin Quintessence betört die Geschmacksnerven. Dieser köstliche, vollmundige Wein mit seiner herrlichen Frucht und seiner feinen Tanninstruktur wird seine Vollkommenheit erst in zwei, drei Jahren präzisieren, doch dann gibt er einen hervorragenden Partner zu geschmorter Kalbs-haxe mit einem Sellerie-Kartoffelpüree ab.



Freude herrscht in der neuen Küche der Chesa Pirani in La Punt: Der Spitzenkoch Daniel Bumann (ganz rechts) und die Chefin Ingrid Bumann (2. v. l.) freuen sich über Topfgucker.

## Feinschmecker und Spitzenköche in Abu Dhabi

In Abu Dhabi findet vom 5. bis 14. Februar erstmals das Festival «Gourmet Abu Dhabi» statt. Branchenprofis und Besucher aus aller Welt werden zum Festival am Arabischen Golf erwartet. In verschiedenen Top-Restaurants geben Meisterköche ihre Kunst zum Besten. Zudem stehen kulinarische Kurse, ein königlicher Lunch und die Verleihung der «Abu Dhabi Gourmet Stars» auf dem Programm. Organisiert wird die kulinarische Reise von der Abu Dhabi Tourism Authority (ADTA). Das Festival soll ab jetzt jährlich stattfinden. rom

[www.gourmetabudhabi.ae](http://www.gourmetabudhabi.ae)

## Eine Milliarde Frösche landen auf dem Teller



Pro Jahr werden bis zu einer Milliarde Frösche für den menschlichen Verzehr in freier Wildbahn gefangen. Zu diesem Schluss kommen Wissenschaftler der University of Adelaide. Die Zahlen würden aber einen hohen Unsicherheitsfaktor aufweisen. Frankreich und die USA importieren am meisten Frösche, ebenso werden sie in ostasiatischen Ländern gerne gegessen. Laut BBC gilt ein Drittel der Amphibien als bedroht. In manchen Ländern werden sie für die Speisekarte gezüchtet. Diese Tiere wurden in der Analyse nicht mitgezählt. rom/pte

## Schwedische Köchin zu Gast im Parkhotel Zug



An den 7. Schwedenwochen werden im Restaurant à Point im Parkhotel Zug täglich über 90 authentische Gerichte angeboten. Susanna Lyrdal Johnson, Gastköchin aus Torekov, bereitet die Speisen mit aus Schweden eingeführten Rohzutaten frisch zu. Neben vielen anderen Spezialitäten bietet das Buffet beispielsweise geräuchertes Rentierfleisch oder «Janssons Varschung» (Kartoffelgericht mit Anchovis). Dazu gibt's schwedisches Bier, Aquavit und Vodka. rom

[www.parkhotel.ch](http://www.parkhotel.ch)

## Rekordzahlen an den Solothurner Filmtagen

Solothurner Filmtage mit Spitzenzahlen: Rund 46500 Eintritte bescherten dem Festival volle Kinohäuser und einen neuen Zuschauerrekord. Die knapp 300 Filme zeigten das Schweizer Filmschaffen in seiner ganzen Bandbreite: vom politischen Dokumentarfilm «La forteresse» über die Trash-Komödie «Räuberinnen» bis hin zu gesellschaftskritischen Werken wie «Pausenlos». Auch die Hotels in Solothurn profitierten von den Rekordzahlen: «Wir konnten unsere Auslastung gegenüber letztem Jahr noch steigern und waren ausverkauft», bestätigt Daniel Siegenthaler, Direktor des Hotels Ramada Solothurn. sls

# Safran. Sieben Gänge lang

Die Behauptung ist nicht vermessend: Daniel Bumann ist der Schweizer Safran-König. Kein anderer Spitzenkoch geht so gekonnt wie er mit dem edlen Gewürz um, kein anderer hat sich kulinarisch so intensiv mit den Staubfäden dieser Krokusblume beschäftigt und so viele Rezepte herausgetüftelt, die sich mit der delikaten Zugabe vertrauen.

Die Liebe zum Safran, genauer zum Safran von Mund, dauert schon über 20 Jahre. Sie hat auch mit der Liebe zu Ingrid Bumann, geborene Jossen zu tun. Denn die Jossens sind Burger von Mund, und einem ihrer Verwandten, dem Pfarrer Erwin Jossen, ist der Wiederaufbau des Safran in der hochgelegenen Walliser Gemeinde zu verdanken (siehe Text unten). So begann das junge Ehepaar Bumann damals in seinem ersten kleinen Restaurant, dem «Bumanns Kulinarium» in Naters, jeweils zur Safranblüte- und Erntezeit im Herbst ein spezielles Safranmenü anzubieten. Das sprach sich herum, die Gäste kamen aus der ganzen Schweiz und fragten ganzjährig nach den speziellen Gerichten mit dem gelben Touch, so dass Daniel Bumann immer wieder neue Safran-Rezepte erfinden musste.

Vor 14 Jahren sind die Bumanns ins Engadin ausgewandert, in die Chesa Pirani in La Punt. Den Safran aus dem heimatischen Mund nahmen sie mit. Heute bestellen bis zu 80 Prozent der Gäste den raffinierten Safran-Siebenhänger. Es gäbe zwar auch noch A-la-carte-Gerichte, etwa die weitherum berühmten

**Nach La Punt zu Daniel Bumann reisen die Gäste nicht nur der 18 GM-Punkte und zwei Michelinsterne wegen. Hauptattraktion ist das Safranmenü mit sieben perfekten Gängen.**

ELSBETH HOBBMEIER

Hummer-Safran-Spaghetti oder das im Veltliner geschmorte Kaninchen. Und es gäbe das zwölfgängige Chefs-Menü – aber die meisten Kunden wollen Safran und reisen deswegen oft von weither ins wunderschöne alte Bündner Haus mit seinen gediegenen Arvenstuben und der Spitzenküche, die mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen zu den allerbesten der Schweiz zählt.

Das Safran-Menü, das von Daniel Bumann gekonnt zubereitet und von Ingrid Bumann und ihrem Team genau so gekonnt serviert



**Fleischgang: Doppelpertes Kalbskotelett mit Safran-Béarnaise.**



**Vorspeise: Hummer mit Avocado und Mango an Kokos-Safran-Sauce.**

wird, ist ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. «Vaut le détour», lohnt den Umweg, sagt der Guide Michelin jeweils zu solchen Adressen. Das zurzeit aktuelle Wintermenü bietet einige Überraschungen: Nach dem Hauspéro aus Safranlikör mit Champagner folgt das Markenzeichen der Bumanns, als Mariage aus Wallis und Graubünden ein kleines Raclette auf heissem Stein und ein Tässchen Bündner Gerstensuppe. Dann kommt Hummer auf Avocado und Mango an schaumiger Kokos-Safran-Sauce. Dann ein kalter Meeresfrüchtengang mit Austern und Meeresspinne, gefolgt von einer Bohnen-Safran-Suppe mit gezipftem



**Fischgang: Seezunge im Rübli-mantel in Safran-Orangen-Sauce.**

Lammhaxen-Fleisch. Als vierter Gang kommt ein im Karottenmantel verpacktes Seezungenfilet an einer Safran-Orangen-Sauce, als fünfter das doppelte Kotelett vom Kalb auf gebratenem Kohl mit Saffranschaum. Der Käsewagen ist

## Rarität Safran aus Mund

Das Wallis ist der einzige Kanton der Schweiz, in dem heute noch der kostbare Safran angepflanzt wird – als nördlichstes Anbaugelände der Welt.

Der empfindliche «Crocus sativus» gedeiht besonders gut in der Region der Gemeinde Mund oberhalb Naters, wo der Boden feinsandig, leicht lehmig, locker, trocken und eher mager ist. Jahrhundertlang wurde deshalb in Mund das gesuchte Gewürz angebaut. Dann ging die Tradition vergessen, wurde aber gegen Ende der 90er-Jahre vom einheimischen Pfarrer Erwin Jossen wieder belebt und 1979 mit der Gründung der Munder Safran-zunft fest im Dorfleben verankert. «Der Safran gehört zu Mund wie

das Matterhorn zu Zermatt», ist ein heute noch viel zitiertes Spruch von Pfarrer Jossen.

Um ein Kilogramm Safran zu ernten, müssen etwa 120000 Krokusblüten gepflückt und getrocknet werden. Das ist viel Arbeit, die von Hand getan werden muss – entsprechend teuer ist auch das Ergebnis: Das Kilogramm kostet rund 15000 Franken. Letzten Herbst wurden total rund 2,5 Kilo Safran geerntet, dies auf einer Anbaufläche von 18500 Quadratmetern. Der Munder Safran ist rar und daher kaum zu kaufen, die Mitglieder der Safran-zunft behalten ihn



**Saffranfäden: Ausbeute eines ganzen Feldes.**



**Als Schlusspunkt ein edler Bienenstich mit Safraneis.**

# Kochen, Wandern und Wein geniessen

## Neue Wein-, Koch- und Wanderbücher: Spannendes vom Wälzer bis zum schmalen Bändchen.

RENATE DUBACH

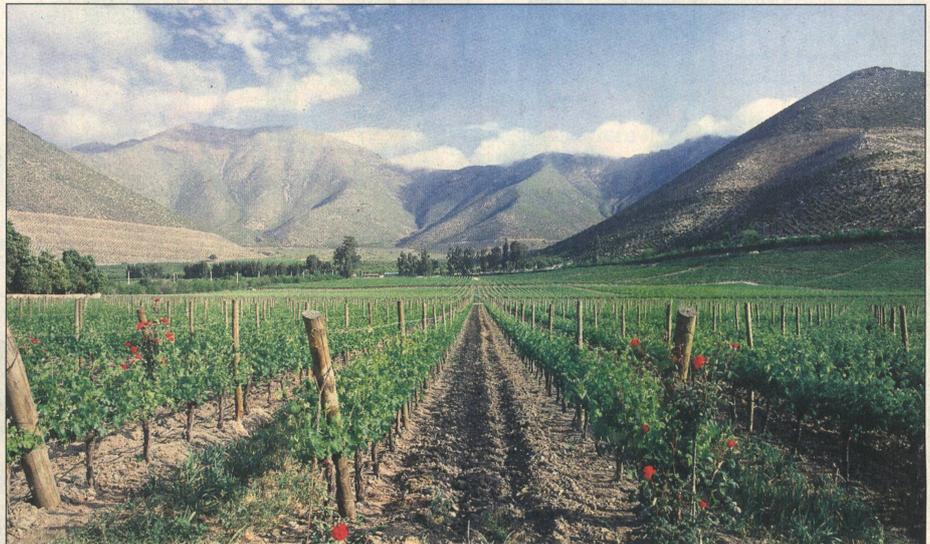
**G**leich zwei Bücher von André Dominé sind beim Gourmand World Cookbook Award in der Kategorie bestes deutsches Buch ausgezeichnet worden. Einerseits wurde «The Ultimate Barbook» zum «Best Drinks Book» gewählt. Andererseits erhielt sein Standardwerk «Wein» den Titel «Best Wine Education Book». Der 930 Seiten

Welt vor. Zudem geben 150 detaillierte Karten anschauliche Zusatzinformationen. Ein schwerer «Wälzer» für Weinfans, die sich nicht nur für die aktuellen Weine interessieren sondern auch für die Geschichte und Herstellung.

André Dominé: **Wein**. H.F. Ullmann Verlag, 930 Seiten, ca. 1200 Abbildungen, Fr. 49,90.

### Der Lötschberg auf die ganz langsame Tour

Seit Dezember 2007 fahren die meisten Züge nicht mehr über die Bergstrecke. Der Basistunnel beschleunigt die Fahrt durch das Gebirge. Grund genug, sich Zeit zu nehmen für die 1913 eröffnete Berglinie und ihre Kultur- und Naturwunder. Zehn neu gestaltete Wan-



Alle Weinregionen der Welt – im Bild ist die chilenische von Errazuriz – werden im Buch «Wein» von André Dominé beschrieben.

Hans-Peter Bärtschi: **Bahnwanderweg Lötschberg**. In zehn Etappen von Frutigen nach Brig. Rotpunktverlag, 180 Seiten, 32 Franken.



### Die 100 besten Rezepte aus dem «Goldenen Bründl» in Wien

Das «Goldene Bründl» ist in Wien nicht nur als idyllisches Aus-

flugsziel bekannt, sondern hat sich vor allem als Pilgerstätte für Feinschmecker aus Wien und Umgebung etabliert. In ihrem Kochbuch geben Wirt und Koch Kostproben ihrer traditionellen Küche mit dem besonderen Pfiff. Küchenchef Steiner versteht es, die Mitte zwischen schmackhafter Bodenständigkeit

und fantasievoller Verfeinerung zu finden. Als Auftakt empfiehlt er neben Leberparfait oder Tafelspitzsuz eine Garnele im Aperolschaum oder ein Rote-Rüben-Tartar mit geräuchertem Heilbutt.

Gerhard Knobl, Norbert Steiner: **Es lebe die Küche**. Residenz Verlag, 160 Seiten, Fr. 49,80.



starke Band, der sämtliche Aspekte des Themas Wein kompetent und verständlich beleuchtet, liegt in einer komplett überarbeiteten, aktualisierten Auflage vor. Das Buch ist Weinatlas, Nachschlagewerk und Weinführer zugleich. Zuerst werden die Themen Weingeschichte, Weinerzeugung, Weinkeller und Weingenuss eingeführt. Anschliessend stellen örtliche Fachautoren alle Weinländer und -regionen der

derwegabschnitte führen Wanderer vom Nordportal des Basistunnels über die Nord- und Südrampe bis nach Brig. Wer auf dem Lötschberg-Bahnwanderweg ins Wallis absteigt, durchwandert eine mediterran geprägte Landschaft, kommt an alten Walliser Häusern vorbei und geniesst immer wieder den freien Blick ins Rhonetal. Einige Wegabschnitte können auch im Winter begangen werden.

ANZEIGE

Gültig vom 2. bis 20. Februar 2009 bei Ihrem Getränke-Depositär.

**Aktion Jetzt bestellen**



Die Kraft der Natur



-0.20  
Rabatt



-0.15  
Rabatt

-0.10  
Rabatt



-0.10  
Rabatt



-0.10  
Rabatt



-0.10  
Rabatt



-0.15  
Rabatt



-0.10  
Rabatt

*natürlicher Gabentempel*

## Waschen, schneiden, aufpassen

**Serie Ob Salat oder Pralinés – es braucht viel davon: drei Tage in der Küche des Hotels Bad Horn verhalten zu einem neuen Blick auf die Arbeit eines Kochs.**

RENATE DUBACH



**Chefsache: Pralinés dekorieren.**

J eans und geschlossene Schuhe solle ich anziehen, ist mir empfohlen worden, das leicht mulmige Gefühl im Magen hat sich von selber aufgelöst. Hat man nicht schon genügend Geschichten gehört von laut herum schreienden Küchenchefs, die untergebene kleine Würstchen in die Pfanne hauen? Die Magengeduld entspannt sich, als mich Peter Vogel begrüsst: Der «Bad-Horn»-Küchenchef sieht nicht aus wie jemand, der sich durch Lautstärke Respekt verschaffen müsste.

Mein Chef für drei Tage drückt mir eine Kochbluse in elf Teilen in die Hand: Einmal Stoff und zehnmal Plastikknopf. Erst mal zusammenstellen das Ding, dann schauen wir in die Restaurants: Emily's Wave ist mit 13

**stage im hotel**  
**Renate Dubach als Köchin**



Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und damit das Flaggsschiff. Es gibt noch den Captain's Grill, das AlPorto, eine Bar und eine Smoker's Lounge. Dann kommt ein kurzer Spurt durch die Kälte zum «richtigen» Schiff, der Motoryacht Emily. Mit ihr kann man elegant dinierend über die Wellen gleiten. Der Wasserstand des Bodensees ist aber so tief, dass man nicht ohne gewagten Sprung auf Deck käme.

Die Gedanken an orangefarbene Sonnenuntergänge mit Seekulis werden im Nu von einem grünen Berg verdrängt: Die erste Aufgabe heisst «Spinat putzen». Es geht

ewig, bis der Hügel des bearbeiteten den Hügel des unbearbeiteten Grünzeugs überragt. Auf die Mengen war ich nicht vorbereitet: Wann muss man schon Salat für 60 Leute waschen? Oder wann hat man als Privatmensch Grund und Gelegenheit, Hunderte von Hamburgern zu formen? Etwa 80 grosse sollen es werden, der Rest kleine. Bei den Kleinen höre ich bei 150 mit dem Zählen auf. Ich schwitze, weil es heiss ist neben dem Herd, auf dem der Lehrling die Fleischklösse brät, und weil es nicht einfach ist, die Dinge exakt gleich hinzukriegen.

Exaktheit ist das Thema dieses Stages: 240 Salamischeibchen schneiden, einen Rauchlachs fein tranchieren und aus einem Teil davon Brunoise herstellen, Maiskölbchen und Silberzwiebeln für die Dekoration schneiden.

Die richtige Schneidetechnik wird mir zum Glück gut beigebracht, denn ich habe noch nie mit einem so scharfen Messer gearbeitet. «Es tut weniger weh, wenn man sich mit einem scharfen Messer schneidet», sagt der Chef de Partie. Ich verzichte darauf, die Richtigkeit seiner Aussage zu überprüfen.

Beim Patissier stehen Pralinés auf dem Programm. Dazu ist zum exakten Arbeiten auch eine ruhige Hand gefragt: Unzählige Reihen von eckigen und kugelförmigen Schokoladeförmchen darlich füllen. Ob man vom Spritzsackhalten einen Muskelkater bekommen kann?



**Eine junge Auszubildende lernt, wie man Peperoni richtig schneidet.**

Bilder Renate Dubach



**Will alles gelernt sein: Spinat vorbereiten...**

«Im Januar ist bei uns nicht viel los, aber bei schönem Sommerwetter bereiten wir schon mal 600 Essen zu pro Tag», erklärt Küchen-



**... Risotto mit Eierschwämmchen kochen...**

chef Peter Vogel. Ich kann mir vorstellen, wie es dann zu und her gehen wird: es wird gleich exakt gearbeitet, die Mengen sind noch viel



**... und schliesslich die Teller schön anrichten.**

grösser und schneller muss es auch gehen. Geschichten wird wohl trotzdem nicht. Ein guter Küchenchef hat dies vermutlich gar nicht nötig.

## Köstlichkeiten für Kopf und Bauch am Bodensee

Vom 17. April bis 1. Mai findet in Überlingen am Bodensee zum sechsten Mal das literarisch-kulinarische Festival «WortMenue» statt. Autorinnen und Autoren stellen ihre Romane und kulturgeschichtlichen Beiträge rund um das Thema «Essen und Trinken» in Restaurants und Landgasthöfen der Bodenseestadt vor – stets begleitet von passenden Speisen und Getränken. Literarisch «aufgetischt» wird unter anderem auch von renommierten Schriftstellern wie Franz Hohler und Matthias Zschokke. Der Online-Ticketverkauf startet am 15. März. rom

[www.wortmenue.ueberlingen.de](http://www.wortmenue.ueberlingen.de)

## Stazersee wird zur Bühne des Engadin Festivals

Mit dem Thema «Von fremden Ländern und Menschen» soll das Flair ferner Kontinente die rund zwanzig Konzerte des BSI Engadin Festival 2009 prägen. Neu werden in diesem Jahr der Stazersee, Celerina und die Alp-Schaukäreel am Fusse des Moratsch-Gletschers in Pontresina zu Bühnen umfunktioniert. Die traditionellen Konzertorte bleiben im Programm. Erstmals wird die Konzertreihe «Wasserzeichen Sils» im Rahmen des Festivals veranstaltet. Mit den Floss-Konzerten auf dem Wasser soll die Verbindung von Musik und Natur gefeiert werden. Star des 69. BSI Engadin Festival ist der Flötist Maurice Steger. rom

[www.engadinfestival.ch](http://www.engadinfestival.ch)

## WM-Silber für Schweizer Bäcker in Lyon

Ausgezeichneter zweiter Rang an den Weltmeisterschaften der Bäcker Konditoren in Lyon für Andreas Schaad von Oberbipp und Michael Marolf von Murten. Frankreich holte Gold, Italien Bronze. Das Hauptthema des Wettbewerbes hiess «Geschmack und Gesundheit». Die Kandidaten mussten ein Brot und ein Sandwich kreieren, die den neusten Erkenntnissen einer gesunden Ernährung entsprechen. In diesem Bereich überzeugten die Schweizer mit einem Brot auf der Basis von Sauerteig aus Vollkornmehl und der Beigabe von vier verschiedenen gekeimten Samen und einer dreiteiligen Sandwichkreation mit vegetarischer Vorspeise, einem Hauptgang mit Bündnerfleischrolade mit Melonen-schnitz und einem Dessert aus Käse und Feigen. rd

## Nachtrag Porträt Gebrüder Manz in der htr Nr. 1/2



Giuzella Vigo / ZVG

Zum Artikel über Alexander und Michael Manz, Inhaber der Manz Privacy Hotels und Söhne des Zürcher Gastronomen Caspar E. Manz, welcher am 8. Januar in der ersten htr dieses Jahres erschienen ist, lässt die VR-Präsidentin und Mutter der Zwillinge, Ljuba Manz-Lurje, folgendes mitteilen: Sie besitzt nicht die ukrainische, sondern die russische Staatsbürgerschaft. Und Caspar E. Manz sei nicht mehr im Verwaltungsrat tätig. Die Fotografie, welche die Familie der htr zur Verfügung stellte, wurde von der Fotografin Giuzella Vigo aus Milano gemacht. fee

# 10 Schweizer Hotels in Europas Top 100

**Wo wird der Gast am besten umsorgt und verwöhnt?**

**26 Experten kürten fürs Magazin «Geo Saison» die 100 besten Hotels Europas.**

KARL JOSEF VERDING



**«Private Spa» im Victoria-Jungfrau Grand Hotel, Interlaken.**

der «Sonntagszeitung», und der Architekt und Designer Matteo Thun.

Ausgelesen wurden jeweils zehn Hotels in zehn Kategorien. Bis auf die Nennung des Erstplatzierten wird in den einzelnen Kategorien

auf eine Hierarchie verzichtet. Auf einen ersten Platz – in der Kategorie «Wellnesshotels» – schafft es Interlakens «Victoria-Jungfrau». Gewürdigt wird «das ganzheitliche Konzept, das auf allen Ebenen des

Grandhotels grandios umgesetzt wird». Weitere Schweizer Häuser unter den besten Wellnesshotels sind das Tschuggen Grand Hotel Arosa und der Lenkerhof.

Mehrfach vertreten ist die Schweiz auch in den Top Ten der Kategorien «Designhotels» und «Ökohotels». Für Erstere wurde zum dritten Mal in Folge Zürichs «Widder Hotel» ausgewählt, sowie «The Hotel» in Luzern, dieses vom Juror Matteo Thun. Das Waltenburger Öko-Hotel «Ucliva», so Juror Christoph Ammann, «wirkt nachhaltig auf Körper und Seele». Dem Hotel Balance in Les Granges VS wird das Angebot von «konsequenten Ökoferien» attestiert.

Das Hotel Castell in Zuoz, eine Top-Nennung bei den Familienhotels, wird von Geo-Saison-Redakteur Dirk Lehmann mit den Worten präsentiert: «Design und

Kind-Sein ist ein Widerspruch? Nicht in den Oberengadiner Bergen.» Die Kleinen dürften sogar in der Küche Pizza backen.

«Hotels unter 100 Euro» heisst die Budget-Kategorie, und das «Cube» in Savognin kam wegenseines «beherzt kargen Designs mit Neonlicht, poppigen Farben und stylischen Lounges» in die Auswahl der zehn Besten seines Segments in Europa. Am anderen Ende des Bandes der jurierten Kategorien, bei den Luxushotels, findet sich Zürichs «Dolder Grand» als «Diva ohne Allüren» gewürdigt. Tomas Niederberghaus, Hotelkritiker der deutschen Wochenzeitung «Die Zeit», vermerkt: «Die Mitarbeiter kultivieren hier noch einen Stil, der anderswo leider aus der Mode gekommen ist. Damit hat das «Dolder» beste Chancen, das beste Hotel dieser Art in Europa zu werden.»

# 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/Projekt-optimierung 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 1557 – 079 422 3724  
Fax 055 410 4106  
hesser@bluewin.ch

### Excellent property investment

Zu verkaufen an bester Lage in Films an der Talstation der Bergbahnen

## EXKLUSIVES \*\*\*\*HOTEL

Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.  
Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch

## Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag des Liegenschafts-Eigentümers suchen wir auf den 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung für einen grösseren Restaurationsbetrieb in Winterthur einen geeigneten

## Mieter

Dieser Betrieb befindet sich an sehr guter, zentraler Lage, wo demnächst ein neuer, attraktiver Stadtraum entstehen wird.

Diese Restauration eignet sich für ein Wirtepaar oder eine Betreiber-Gesellschaft, welche im Herzen der Stadt Winterthur ihr Gastronomiekonzept erfolgreich umsetzen will!

Die Betriebskapazitäten umfassen:

- Restaurant mit 85 Sitzplätzen
- Bar mit Platz für ca. 15 Gäste
- Gartenwirtschaft mit rund 75 Sitzplätzen
- Diverse Lager- und Kühlmöglichkeiten im 1. Untergeschoss

Interessante, faire Mietbedingungen belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen Ihre Zukunft. Eigenkapital von mindestens CHF 150 000.– ist erforderlich.

Solvente Interessenten senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler  
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 044 377 54 52

## Verwirklichen Sie Ihren Traum vom eigenen Unternehmen

Zu verkaufen in Luzern  
Private Spa-Center mit Solarium und Massage

Etabliertes Wellness-Center (ca. 260 m<sup>2</sup>) mit Whirlpool, Dampfbad, Sauna, Massage-Facilities. Ideal für Existenzgründer mit Ausbildung als Therapeut/in, Masseur/in oder Wellnesstrainer/in oder Erfahrung im Beauty- und Fitnessbereich. Komplett mit Infrastruktur, Markenname und Kundstamm. Attraktiver Preis! Mehr Informationen www.shui.ag oder Tel. 041 410 05 55  
Marcel Kummer, Kummer Bolzern und Partner, Luzern. E-Mail kummer@kbup.ch.

## HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Zu verkaufen längerfristig

verpachtete Hotels in Schweizer und deutschen Städten mit Brutto-Renditen von 7-8%

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

## G&P Immobilien GmbH

Ein Unternehmen von Gsell & Partner

Lokal verankert, europaweit vernetzt – Ihre diskreten, professionellen Hotel-Immobilienpartner für:

- HOTELVERMITTLUNG für Kaufinteressierte
- INVESTORENVERMITTLUNG für Verkaufsinteressierte
- NACHFOLGEPLANUNGEN ohne Verkauf des Hotels
- NACHFOLGEPLANUNGEN mit Verkauf des Hotels
- UNTERNEHMENSBEWERTUNGEN

Brünigstrasse 20 · CH-6005 Luzern  
Tel. +41 (0)41 220 2000 · Fax +41 (0)41 220 2001  
www.gsellundpartner.ch · immobilien@gsellundpartner.ch



Wir verkaufen Ihnen Ideen...

... und den Betrieb in Muotathal, in einem der schönsten Erlebnisgebieten der Schweiz, mit einem super touristischen Umfeld dazu!

Umbau oder anderweitige Nutzung möglich.

Sind Sie interessiert? Dann fordern Sie unsere ausführlichen Verkaufsunterlagen an.



Herrengasse 719 | 6430 Schwyz  
Telefon 041 817 71 70 | www.svito-ag.ch

Zu verkaufen in der UNESCO Biosphäre Entlebuch

## Seminarhotel Bergruh - Bramboden (Zentralschweiz)

Hervorragende Referenzliste mit grosser Stammkundschaft  
Modernste Seminartechnik  
Diverse Seminarsäle und Gruppenräume  
Grosse Aussichtsterrasse  
Attraktive 5-Zimmer-Hotelierswohnung

Kontakt:  
Peter Baumgartner, BDO Visura, Tel: 041 368 12 50  
peter.baumgartner@bdo.ch



BDO Visura

## HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Vermietung des Restaurantbereiches eines Hotels bei Luzern

Wir suchen einen küchenorientierten Mieter für einen Restaurationsbetrieb mit verschiedenen Lokalitäten innerhalb eines Hotels zu sehr interessanten Konditionen. Das Kleininventar muss nicht übernommen werden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

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



Zu verpachten auf die Sommersaison 2009

## BERGRESTAURANT TRIEL

in Vella

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt (m/w).

Das Objekt umfasst ca.:  
– 90 Innenplätze  
– 200 Terrassenplätze  
– Ferienlager mit 40 Schlafplätzen in 5 Mehrbettzimmern

Der Betrieb ist zweckmässig eingerichtet und befindet sich an traumhafter Aussichtslage bei der Mittelstation unserer Bergbahnen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den dazugehörigen Unterlagen richten Sie bitte bis zum 16. Februar 2009 an:

Bergbahnen Piz Mundaun AG  
z. H. von Herrn S. Caduff  
7134 Obersaxen-Meierhof

# aus- und weiterbildung

CODE DRINKS  
HESSER  
DER BAR KURS  
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE  
2008  
WEITERE INFORMATIONEN?  
GastroSuisse  
Bertschliweg  
8046 Zürich  
T 0848 377 111  
F 0848 377 117  
mailto:info@gastrosuisse.ch  
www.gastrosuisse.ch  
CHF 1'100.- inkl. Diplom  
GASTRO 2008

## Hotel & Gastro formation

by Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
hotellerieuisse

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen:

Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfung für

- **Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in**  
Beginn: März 2009

- **Hauswirtschaftsleiter/in**  
Beginn: Juni 2009

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation  
Herr Jonas Schmid / Eichstrasse 20 / 6353 Weggis  
Tel. 041 392 77 07 / Fax 041 392 77 70  
j.schmid@hotelgastro.ch / www.hotelgastro.ch

## A REMETTRE AUBERGE

en campagne fribourgeoise

1 km sortie autoroute. Avec bonne réputation et possibilité de développement.

Y compris agencement complet. Café 40 places – pizzeria 20 places salle à manger 40 places salle de banquets 250 places chambres d'hôtel – bar 100 places. Places de parc à disposition.

Ecrire sous chiffre W 017-884538 à Publicitas SA, case postale 48 1752 Villars-sur-Glâne 1.

# cahier français

htr hotelrevue No 5 / 29 janvier 2009



## Offices du tourisme

A l'instar d'autres villes, Sierre dispose désormais d'un OT ouvert sept jours sur sept.  
Page 21



## Recrutement

Trouver le directeur qui tient très bien la barre d'un hôtel est un défi pour les recruteurs.  
Page 22

# Des produits à quel prix?

**Le prix du panier de la ménagère tend à se réduire. Celui du restaurateur aussi, mais certaines hausses compensent, toutefois, les baisses.**

MIROSLAW HALABA

**A**iguillonnés par les discounters allemands, les grands distributeurs du pays, Coop et Migros en tête, se livrent à une bataille de prix féroce. Le phénomène est-il aussi sensible chez les grossistes qui approvisionnent les restaurateurs et les hôteliers?

Responsable du marketing de l'entreprise de «cash and carry» Aligro, Roland Broye met tout de suite en garde: «Le marché n'est pas comparable. Ainsi, le marché des produits frais évolue selon l'offre et la demande.» Ceci dit,

la branche pourrait tout de même voir, dans ce domaine, les tickets de caisse s'alléger un peu, s'il elle ne l'a pas déjà constaté.

«Ces dernières années, les prix des produits d'alimentation générale ont constamment baissé», note Frank Furrer, responsable du marketing et des achats chez Transgourmet Suisse SA. Ajoutant toutefois que cette tendance a été stoppée l'an passé,

faisant place à un mouvement de hausse. «Nous nous atten-

ons, cette année, à un recul des prix», indique de son côté, René Kalt, responsable du marketing clients chez Howeg.

Les produits dont les prix pourraient reculer? Les céréales et, partant, les pâtes, le café, le pétrole qui a une influence sur la logistique. René Kalt ne manque toutefois de préciser: «Ce sont les fournisseurs qui font les prix. S'ils les baissent, nous les baisserons aussi.»

Roland Broye pense également que le marché est

baissier, pour l'alimentation générale, tout au moins. «On nous annonce des baisses de prix, mais nous devons rester prudents. Il suffit, en effet, d'une mauvaise récolte pour que tout se déséquilibre», souligne-t-il.

**«Aujourd'hui, les baisses de prix sont compensées par des hausses.»**

Eric Fassbind  
Directeur de l'Hôtel Alpha-Palmiers

La perspective d'une baisse de prix ravit, bien entendu, les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Leur plaisir est toutefois sensiblement atténué par l'évolution des autres coûts d'exploitation. «Tout a augmenté, si bien que nous avons dû adapter nos prix à la hausse pour 2009», indique Françoise Penlington, exploitante avec son mari Craig de l'Hôtel du Peyrou.

Les facteurs d'augmentation des coûts? Michel Riba, propriétaire et gérant de l'Hôtel du Chasseur, à Enges (NE), répond: «Les salaires de base, les assurances – légèrement – et l'énergie. Le prix du mazout s'est stabilisé, mais le prix de l'électricité va augmenter.»

Eric Fassbind, directeur de l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne, peut ainsi résumer: «Les baisses de prix sont compensées par des hausses.» Sur le plan de l'exploitation, cette situation l'incite à suivre, au jour le jour, les ratios de rendement et à corriger immédiatement les prix. «Ainsi, si le prix de la viande de bœuf venait à doubler, je devrais aussitôt revoir ma carte des vins», dit-il.

Directeur de l'Hôtel Continental à Lausanne, Yannis Gerassimidis n'a, pour sa part, pas vraiment remarqué de baisses de prix, si ce n'est lors des actions consenties habituellement par les grossistes. En revanche, l'augmentation des coûts, notamment de l'énergie, est plus sensible. Avant la crise financière, il avait songé à adapter ses prix à la hausse. «Aujourd'hui, compte tenu de la situation économique, je vais réfléchir à deux fois avant de le faire», déclare-t-il.



Photo  
Les prix des produits frais fluctuent beaucoup selon l'offre et la demande.

# Relais & Châteaux: accent sur les nouveaux marchés

**Le groupement des Relais & Châteaux a fait le point sur ses activités. Les nouveaux marchés sont en bonne place dans la stratégie de développement.**

MIROSLAW HALABA

Fort de ses 480 hôtels et restaurants gastronomiques répartis dans 56 pays, le groupement des Relais & Châteaux n'est pas épargné par le ralentissement économique. Ce dernier n'est toutefois pas sensible partout de la même manière. «Il y a

des marchés, celui des Etats-Unis ou ceux des pays du Sud de l'Europe, qui souffrent plus que le marché suisse ou allemand», a indiqué, lors d'une interview qu'il nous a accordée la semaine dernière, le président international du groupement, Jaume Tapies.

**Près d'un milliard d'euros pour les nouveaux marchés**

Cette situation n'empêche pas le groupement d'investir. Et ceci, notamment dans les nouveaux marchés, tels que le Japon et la Chine. «Nous investissons près d'un milliard d'euros pour ces marchés. Notre nouvelle promotion sur le

web, qui est disponible en japonais et en chinois et qui contient des instruments de réservation novateurs, nous permet de faire progresser nos affaires», note Jaume Tapies.

**Les promesses du tourisme d'affaires**

Le groupement voit aussi de nouvelles opportunités dans le secteur MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Events). Et son président d'expliquer: «Le MICE prend de l'ampleur dans nos activités. Le volume d'affaires liées aux entreprises représentait, jusqu'ici, 20% du total. Nous voyons dans ce créneau un potentiel de développe-

ment car la clientèle d'affaires est à la recherche d'une plus grande individualité.»

**La Suisse, un marché «très important»**

Jaume Tapies n'a pas manqué de relever aussi l'importance de la Suisse pour les Relais & Châteaux: «Le marché suisse est très important. D'une part, les membres suisses ont un très haut standard de qualité. D'autre part, les Suisses sont des clients internationaux qui génèrent 7% de notre chiffre d'affaires.» Le groupement recense en Suisse vingt-huit membres, dont onze ont des grands chefs à leur ser-



Relais & Châteaux  
Le groupement a 28 membres en Suisse, dont l'Hôtel de la Cigogne.

vice. Le dernier membre qui a rejoint le groupe est le Restaurant Kunststube, à Küsnacht (ZH), fief du grand chef Horst Petermann. La présidence suisse des Relais & Châteaux est assurée par Philippe Vuillemin, le directeur de l'Hôtel de la Cigogne à Genève. La direction du

bureau suisse, ouvert l'an passé, est quant à elle, entre les mains de Nicole Hungerkamp. A noter que le groupement a revistitu son guide 2009 avec le concours de l'écrivain Douglas Kennedy.

\* Lire l'interview en page 5

# Morand lance les « Douces »

L'année de ses 120 ans, la distillerie Morand se lance dans une troisième voie, entre liqueur et eau-de-vie: les « Douces », qui veulent séduire un public contemporain.

GENEVÈVE ZUBER

Premier producteur mondial d'eau-de-vie de fruits, Morand SA, à Martigny, a créé deux nouveaux produits: la Williamine Douce et la Douce d'Abricot. Après Octodure, les établissements de Verbier et Crans-Montana auront, en février, la primeur de ces nouveautés. Puis, d'ici fin 2009, la distribution s'élargira au secteur horeca et aux commerces spécialisés.

Les « Douces »? Des liqueurs à base d'eau-de-vie, titrant à 30% de

volume d'alcool. D'aspect, on dirait de l'eau-de-vie dont elles ont la transparence. En bouche, elles rappellent plutôt la douceur sucrée de la liqueur, mais avec une légèreté et une fraîcheur très modernes.

## « Du fruit, du fruit et encore du fruit du Valais »

Les « Douces », en fait, ne sont ni tout à fait une liqueur, ni tout à fait eau-de-vie. La vérité est ailleurs et tient en un mot, selon Bruno Vocat, directeur de production et arrière-petit-fils du fondateur: « C'est du fruit, du fruit et encore du fruit. On se croirait assis sur un cagnot d'abricots Luizeb ». Ou alors au cœur d'un verger de poires Williams, sous le soleil valaisan. Didier Fischer, directeur général, explique que, avec les « Douces », « nous voulons favoriser l'expérience de l'émotion liée au fruit, un accès au fruit direct et facile, à partager lors de moments conviviaux. Les femmes devraient l'apprécier ».

La Douce est fabriquée à base d'eau-de-vie d'abricot AOC du Valais ou d'eau-de-vie de poire AOC



La direction de la distillerie Louis Morand SA à Martigny: Julien Morand, Didier Fischer et Bruno Vocat (de g. à dr.).

Genevieve Zuber

du Valais qui s'appelle Williamine uniquement chez Morand. S'y ajoutent du sucre et de l'eau. Pour parvenir à l'équilibre voulu entre ces trois éléments, il a fallu passablement de tâtonnements. Pour le choix final, plusieurs experts, dont l'œnologue Madeleine Gay (vigneronne de l'année 2008), ainsi que les deux cuisiniers Roland Pierroz et Claude-Alain Besse, ont dégusté à l'aveugle différents réglages.

## La Williamine bientôt exportée en Chine

La gamme des « Douces », conditionnée en bouteilles de 5 dl et à ser-

vir frappée entre 4 et 6 degrés, devrait être complétée au fil du temps par des versions framboise, coing, pomme... Le lancement des

« Douces » coïncide avec le 120<sup>e</sup> anniversaire de la distillerie Morand. Cette entreprise s'est forgée une stature internationale grâce à la Williamine, « inventée » en 1953 par André Morand. Un coup de génie, à tel point que la Williamine est devenue

un produit emblématique du Valais et de la Suisse. En matière de cadeaux souvenirs, c'est un grand classique dans les stations et les

aéroports du pays qu'à l'étranger, les produits leaders de la distillerie, Williamine en tête, sont vendus dans une trentaine de pays, dont la Chine, un marché qui devrait s'ouvrir cette

année. Quant à l'Abricotine, c'est une valeur qui monte sur le marché

national. « Et ce phénomène a largement contribué à la progression des ventes, presque à deux chiffres, enregistrée en 2008 en Suisse », commente le directeur commercial, Julien Morand, un autre arrière-petit-fils du fondateur.

Et malgré la crise, la distillerie table sur une poursuite de cette tendance à la hausse en 2009, mais avec un rééquilibrage au profit de la vente directe dans les commerces. Avec l'introduction de l'interdiction de fumer dans plusieurs cantons, la distillerie s'attend à une baisse de la consommation dans les établissements publics.

**« La progression de nos ventes a presque été à deux chiffres en 2008. »**

Julien Morand  
Directeur commercial de Morand SA

ANNONCE

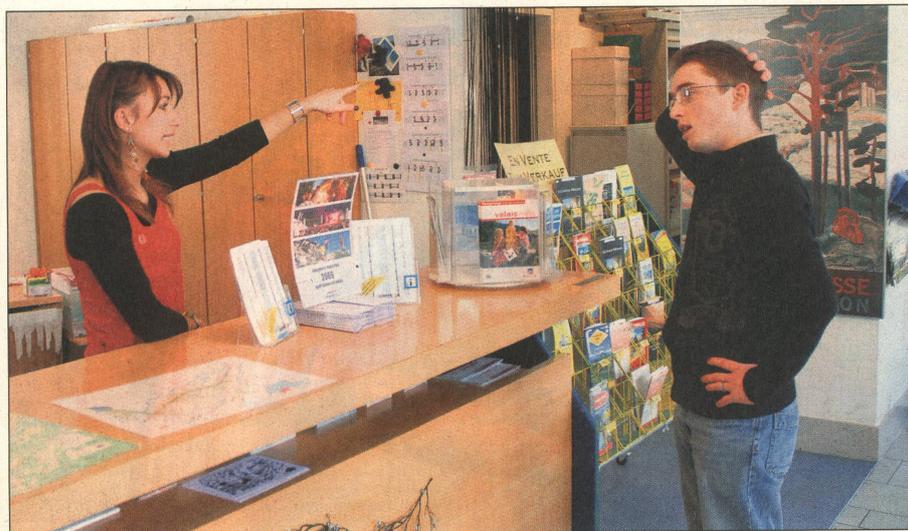
www.sinalco.ch

# SINALCO Cola

## L'original suisse

Nouveau dès janvier 2009

- Les colas avec le cola goût typique
- Sans agents conservateurs
- Arômes naturels à base d'extraits de plantes et de noix de cola



Les bureaux de l'Office du tourisme de Sierre seront ouverts tous les jours à partir du mois de juin.

Lothar Berchtold/Walliser Bote

# Des offices ouverts sept jours sur sept

Les offices du tourisme élargissent leurs horaires d'ouverture, notamment au dimanche, car rien ne remplace le contact humain.

EMMANUEL MANZI

**A** l'heure actuelle, le tourisme ne connaît pas la crise. A partir du mois de juin, l'office du tourisme de Sierre, Salgesch et environs embellira le pas de Genève Tourisme (htr du 15 janvier) et ouvrira ses portes sept jours sur sept. «C'est le résultat d'une réflexion menée depuis une année auprès des autorités politiques», explique Vincent Courtine, le directeur de l'Office du tourisme de Sierre. «L'effort consenti pour y parvenir n'était pas insurmontable, il nous a suffi d'engager une stagiaire supplémentaire à 100%».

La raison principale est que l'office du tourisme est situé à la gare de Sierre. Un emplacement très fréquenté qui se situe à l'intersection des destinations pour Crans-Montana, le Val d'Anniviers ou Loèche-les-Bains. «Tout le monde a fait un jour l'expérience frustrante d'arriver devant une porte close», poursuit Vincent Courtine. «Or, notre mission est d'accueillir et de renseigner les visiteurs. Dans ce sens-là, rien ne remplace le contact humain. Même si notre site internet expose nos offres de produits touristiques.»

**Il n'y a plus de basse et de haute saison**

A Genève Tourisme, son attachée de presse Joëlle Snella argumente que la fréquentation permanente et croissante a amené l'agence principale de la rue du Mont-Blanc «à ne plus distinguer

la haute de la basse saison». Ce qui a incité Genève Tourisme à assurer un accueil de qualité, sept jours sur sept, tout au long de l'année, depuis le premier dimanche de ce mois de janvier. Alors que l'office restait, jusque-là, fermé tous les dimanches, d'octobre à mai.

**«Pour ouvrir sept jours sur sept, nous avons engagé une stagiaire supplémentaire.»**

Vincent Courtine  
Directeur de Sierre Tourisme

Ce choix stratégique a été fortifié par l'instauration depuis octobre 2007 de l'ouverture d'un service de billetterie pour des spectacles organisés dans des salles gérées par la Ville de Genève. «C'est un service très intéressant», précise Joëlle Snella. «Il s'agit en effet du seul point de billetterie sur la Rive droite.» Lequel voit affluer, même le dimanche, touristes et Genevois.

Avec ses deux centres d'informations, «Lausanne voit passer 250 000 personnes par année», précise Marko Jankovic, responsable de l'information et des congrès au sein de Lausanne Tourisme. Le

centre d'informations de la gare est ouvert sept jours sur sept, durant toute l'année, de 9h à 19h, de manière non-stop. Celui d'Ouchy Métro n'est ouvert que de 9h jusqu'à 18h, en basse saison (octobre à mars), mais jusqu'à 19h, voire plus tard en soirée, lors de manifestations exceptionnelles durant la haute saison estivale.

**Une régionalisation et des synergies porteuses**

L'investissement en coûts financiers et ressources humaines (35 employés à ce jour) de la régionalisation en une seule entité «Montreux-Vevey Tourisme», qui a été amorcée en 2001 et qui s'est étendue entre 2004-2006, s'est avérée hautement rentable sur le plan budgétaire. Martial Meystre, responsable marketing partenaires de Montreux-Vevey Tourisme, précise que la synergie des forces en présence de la Riviera vaudoise et de Lavaux a généré une formidable dynamique sur le plan promotionnel en faveur de ces deux régions, y compris avec nos partenaires de services, comme la compagnie de

## Les villes de Suisse alémanique ont montré l'exemple

Depuis des dizaines d'années, les offices de tourisme des plus importantes cités alémaniques sont ouverts sept jours sur sept. En tout cas, les centres de renseignements situés dans les gares. Avec des heures d'ouverture plus restreintes le samedi et le dimanche, ainsi qu'en basse saison. Lucerne Tourisme, rappelle sa responsable de la communication Sybille Gerardi, est ouvert le dimanche depuis 1988. A Berne, le responsable Michael Keller précise que leur second centre d'informations à la fosse aux ours n'ouvre que du vendredi au dimanche, d'octobre à mai. Sinon, le dernier exercice comptable a vu Zurich enregistrer une hausse de fréquentation de 6%, d'après le responsable des opérations, Markus Salzmann, et Bâle de 5%, selon son vice-directeur Frédéric Pothier. em

navigation CGN et les hôtels. Le succès touristique s'est accru plus encore et de manière immédiate depuis l'entrée en 2007 de Lavaux dans le patrimoine mondial de l'Unesco. Cette distinction a suscité une présence plus soutenue, particulièrement au point d'informations de Chexbres. Mais aussi auprès de ceux de Lutry et de Cully où l'entité Montreux-Vevey Tourisme recourt à un prestataire commercial indépendant, un bar glacier ouvert sur les quais, tous les jours jusqu'à 22h.

Les horaires d'ouverture des six centres d'informations de Montreux-Vevey Tourisme ont été adaptés en fonction de la demande évaluée selon des statistiques. Ainsi, Vevey et Villeneuve offrent un accueil six jours sur sept, alors que le centre d'informations de Montreux, station phare de renommée mondiale, est ouvert sept jours sur sept. Martial Meystre note toutefois un léger fléchissement des nuitées hôtelières, lors de ce dernier trimestre.



Swiss-Image

Renseigner les touristes, le dimanche y compris.

## En bref

### Suisse

#### Volatilité de la consommation en Suisse

La consommation privée en Suisse connaît une évolution empreinte de volatilité. De manière surprenante, l'indicateur UBS de consommation a stoppé sa descente en décembre 2008. L'indice s'est inscrit à 1,15 point contre 0,96 point en novembre 2008. Pour la troisième fois de manière consécutive, l'indice se situe sous sa moyenne annuelle à long terme de 1,50. awp/mh

#### Record pour le tourisme grüérien



Le tourisme de la Gruyère a connu une année 2008 particulièrement favorable. Le nombre de nuitées a atteint le chiffre record de 530 000, ce qui représente une progression de 7% par rapport à 2007. Ce bon résultat est notamment dû à la mise sur le compte des Bains de la Gruyère et du taux de change favorable, a indiqué le directeur de La Gruyère Tourisme, Fabien Mauron. La création de nouveaux produits et les sorties d'entreprises ont aussi contribué à cette performance. mh

#### Contact groups.ch étoffe son offre



Plate-forme pour la réservation d'hébergement pour les groupes, Contact groups.ch, à Liestal (BL), permet désormais aux entreprises de trouver également des salles de séminaire et de réunion. Le site www.seminar-groups.ch propose vingt-cinq hôtels pour congrès ou maisons de séminaire. Les réservations se font sans commission. Contact groups.ch, qui a fêté son 30e anniversaire en 2008, traite quelque 2,7 millions de nuitées par année. mh

### Europe

#### Le web séduit toujours plus de voyageurs

La progression du web dans le secteur des voyages reste toujours considérable. Ainsi, un rapport prospectif de la société organisatrice de l'ITB à Berlin a montré que pour la première fois en Europe internet a pris l'avantage sur les moyens d'information et de réservation utilisés pour les voyages. En août 2008, la part des personnes utilisant le web a atteint 55% contre 50% un an plus tôt. Dans le détail, le rapport note que la proportion des réservations en ligne a passé de 36 à 41% et celle de l'information de 13 à 14%. Pour ce qui est des sources d'informations pour les voyages, internet vient en tête avec 47%. Les agences de voyages suivent avec 23%. mh

# Sion Tourisme a choisi une autre voie

L'Office du tourisme de Sion a choisi de se développer en misant sur une documentation distribuée périodiquement auprès de partenaires institutionnels et commerciaux.

EMMANUEL MANZI

A l'image de Jérusalem (mont de Sion), Sion est une cité à part dans le mouvement actuel qui voit les villes suisses élargir les horaires d'ouverture de leur office de tourisme à sept jours sur sept. L'Office du tourisme de Sion reste ouvert six jours sur sept (dimanche fermé), en basse saison. Mais, en contrepartie, il entame une démarche active et originale en se créant un réseau de distribution afin de ren-

forcer l'information de ses produits touristiques.

**Une information touristique dans les grandes surfaces commerciales**

L'Office du tourisme de Sion vient en effet de proposer à une centaine de partenaires potentiels de leur proposer régulièrement de la documentation sur les nouvelles offres touristiques. «Nous avons reçu une vingtaine de réponses positives», note Jean-Marc Jacquod, le directeur de l'Office du tourisme de Sion. Cela va des grandes surfaces commerciales aux institutions socioculturelles comme la ludothèque et la médiathèque. «Notre information touristique couvre ainsi toute la ville, de manière bien répartie et en fonction des diverses clientèles», précise Jean-Marc Jacquod. Les institutions et commerces participants

peuvent alors ajuster sur leur vitrine, fenêtre ou porte d'entrée le label autocollant de l'Office du tourisme de Sion.

«Ce qui signifie que, à ces endroits-là, les touristes tout comme les Sédunois, peuvent trouver nos informations et prendre gratuitement la documentation qui les intéresse», note encore Jean-Marc Jacquod.

C'est ainsi que l'on trouvera la brochure générale sur Sion, un plan de la ville et de la documenta-



**«Les touristes peuvent trouver nos informations dans différents endroits, en ville.»**

Jean-Marc Jacquod  
Directeur de Sion Tourisme

tion sur les animations comme, par exemple, la balade aux flambeaux dans la cité. Avec la possibilité, pour les partenaires, de bénéficier de billets gratuits, de réductions pour des événements organisés par l'office du tourisme.

Cette opération d'information en réseau n'a pas pour autant empêché l'Office du tourisme de Sion de prévoir d'ouvrir ses portes sept jours sur sept, sur la place de la Planta, lors de la saison estivale. «Ce qui nous dif-

férence de Sierre, c'est que notre office est situé non pas à la gare mais en plein centre de la cité», argumente Jean-Marc Jacquod.

**Sion n'a pas la même clientèle que Sierre**

Si les deux cités du Valais central ont décidé de renforcer l'accueil et l'information de manière différente, «c'est aussi parce qu'elles n'ont pas la même clientèle, ni les mêmes missions par rapport à leur topographie et à leurs produits spécifiques», explique le directeur de l'office du tourisme sédunois. «Nos touristes viennent principalement visiter la vieille-ville de Sion», conclut-il. «Ce qui ne m'empêche pas de travailler avec mon homologue sierois Vincent Courtine lorsqu'il s'agit de promouvoir le marketing concernant la destination Cœur du Valais.»



Trouver le bon manager qui saura tenir la barre d'un hôtel contre vents et marées est un exercice qui peut s'avérer délicat pour les recruteurs.

# Les défis du recrutement

**Recruter de bons managers et les garder est un défi. Celui-ci est cependant devenu moins ardu et la promotion interne est souvent privilégiée.**

MICHEL BLOCH

**P**ourquoi aller chercher ailleurs ceux que l'on a sous la main? Les hôtels, en particulier ceux affiliés à des groupes, pratiquent, dans la mesure du possible, ce qu'Alain Spieser, directeur des ventes et du marketing du Four Seasons Hotel des Bergues de Genève, appelle la «promotion from within», autrement dit la promotion interne.

L'objectif des Four Seasons est bien de rechercher l'excellence, en attirant et en retenant les meilleurs talents. Et pour les retenir, il n'y a rien de mieux que de les motiver,

entre autres en leur donnant la possibilité de prendre des responsabilités croissantes. Henrike Gosemann, «Corporate director of talent development» de Kempinski, le confirme et insiste bien sur la gestion de la carrière et en particulier sur l'importance de la promotion interne, comme facteur essentiel de motivation pour les collaborateurs. Cette formule s'avère bien entendue gagnante pour les deux parties car les hôtels du groupe bénéficient ainsi de managers ayant déjà parfaitement intégré les valeurs véhiculées par le groupe.

## Développer un partenariat entre l'hôtel et le manager

Pour Stephen Fischer, responsable du Centre de carrières de l'École hôtelière de Lausanne, «il est aujourd'hui tout à fait possible de recruter de bons candidats pour des postes de management dans les

niveaux débutants et intermédiaires. La difficulté est plutôt de gérer leur carrière et donc, là encore, de les motiver à rester ou d'être capable de leur offrir un nouveau challenge à l'intérieur du groupe, s'il s'agit d'un groupe d'hôtels.»

Stephen Fischer insiste sur le partenariat à développer entre l'hôtel et le manager. Là encore, le principe selon lequel on a les managers que l'on mérite. Dans le Groupe Golden Tulip, le «Diamonds Career Development Training Programme» est un programme de formation pratique de 18 mois

**«Il y a de nombreux talents intéressés à prendre des responsabilités dans l'hôtellerie.»**

Marco Torriani  
Directeur de l'Hôtel du Rhône à Genève

permettant à un jeune diplômé de prendre des responsabilités dans le groupe, explique Sione Götte, directrice des relations publiques du groupe Golden Tulip basé à Lausanne.

Marco Torriani, directeur du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône

à Genève et président du Conseil de fondation de l'École hôtelière de Lausanne, insiste sur le fait qu'il y a de nombreux talents, dotés d'excellents potentiels, intéressés à prendre des responsabilités dans l'hôtellerie. Ces personnes multilingues ont une grande aptitude à s'intégrer dans des environnements multiculturels variés. Cela même si les postes de «top management» et parfois de «management intermédiaire» se recrutent souvent par le bouche à oreille ou par l'intermédiaire de «chasseurs de têtes».

## Le phénomène de la transversalité n'épargne pas l'hôtellerie

Quant à Christian Marich, directeur général du Crownne Plaza à Genève, il note que l'hôtellerie a le vent en poupe en matière de recrutement et que de plus en plus de gens s'intéressent et même se passionnent pour le monde de l'hôtellerie. Tous signalent que dans le secteur de l'hôtellerie, le recrutement, grâce au réseau que chacun se constitue au fil des ans et des rencontres, s'est très fortement dé-

veloppé. Le phénomène de la transversalité est un phénomène qui va en se développant.

Des managers travaillant dans des hôtels réputés, en particulier dans les domaines du marketing et des ventes, sont sollicités et attirés par des emplois dans d'autres secteurs du luxe tels que la bijouterie, l'horlogerie ou l'automobile. Ce

phénomène, rassurant à la fois pour l'hôtellerie et pour le collaborateur sollicité, vient confirmer que les managers œuvrant dans les hôtels acquièrent une forte valeur ajoutée et une reconnaissance qu'il est tentant de chercher à valoriser ailleurs.

## La crise financière a des conséquences sur le recrutement des cadres hôteliers en Asie

«La crise a freiné le recrutement», relève Stephen Fischer, de l'École hôtelière de Lausanne. Le ralentissement se fait sentir en Asie, notamment à Singapour, à Shanghai et à Hong Kong, mais l'on perçoit des signes d'espoir.»

Les grandes chaînes hôtelières se doivent d'être prêtes. Damien Taix, vice-président de Golden Tulip Hospitality Group pour l'Europe, précise que «la construction de grands projets hôteliers en Asie va encore prendre plusieurs années que

les chaînes mettront à profit pour adapter leurs plans de recrutement». Et anticiper ainsi cette pénurie! Henrike Gosemann souligne que les hôtels Kempinski ont prévu, compte tenu de leur succès, un besoin croissant en managers mais qu'ils sont sereins. Le plus difficile est plutôt de «trouver le bon candidat pour chaque hôtel». Les différences de positionnement de chacun des hôtels impliquent de trouver «la» bonne personne. mb

## Une trentaine de chambres en plus pour l'Alpha-Palmiers

**Ouvert à la fin de l'année 2001, l'Hôtel Alpha-Palmiers, à Lausanne, entame sa première mue. Sa capacité passera en effet de 187 à 215 chambres.**

JEAN-JACQUES ETHENOX

Plutôt qu'à un réel agrandissement, c'est à une «prise de disposition» d'espaces disponibles que procède actuellement l'Alpha-Palmiers. En effet, la vingtaine de chambres en voie d'aménagement dans la partie nord de l'hôtel figurait déjà sur les plans initiaux avant que le groupe Fassbind, au lendemain du 11 septembre 2001, décide finalement de ne pas les aménager. Autre «prise d'espace»: la salle panoramique surplombant

la rue du Petit-Chêne fait place à six chambres donnant sur le lac, par-dessus les toits lausannois.

«Nous nous sommes aperçus que cette grande salle n'était que peu utilisée, d'où cette décision», relève Eric Fassbind, directeur du quatre-étoiles lausannois. Dans les deux cas, il a fallu procéder à une nouvelle mise à l'enquête, une procédure nécessaire pour renouveler celle qui avait été faite au nord, et pour modifier l'aspect extérieur au sud.

Autre investissement prévu pour cette année: le renouvellement des revêtements de sol (moquettes, parquets) et d'une partie du mobilier, ainsi que le changement des installations de télévision. Budget de ces opérations: «Entre deux et trois millions de francs», une somme relativement modeste qui s'explique par le fait

que, dans la plupart des nouvelles chambres, tous les câbles et canalisations avaient déjà été posés lors de la construction.

Autre modification notable, au niveau de la rue cette-fois-ci, la brasserie «La Palmeraie» subira un lifting total pour devenir «L'Esprit Bistrot». «Il s'agit d'une correction qui intervient surtout pour bien marquer la différence entre le nom de la brasserie et le restaurant thaïlandais situé immédiatement à l'arrière. Une certaine confusion régnait en effet dans l'esprit de notre clientèle attribuant le nom de Palmeraie au restaurant thaï», note Eric Fassbind qui estime que l'Alpha-Palmiers ne devrait pas «trop» souffrir du climat économique actuel. L'établissement travaillant essentiellement avec des entreprises locales, sur le marché des séminaires.

## Lettres de lecteurs

**htr du 15 janvier: «Geld fließt ungebremst et L'horaire continu séduit»**

Ces deux articles m'ont fait réagir. Je déplore en effet qu'on ne tienne compte que de grands hôtels et tant pis pour les petits établissements! Les grands moyens sont mis à disposition pour des projets hôteliers farineux et pour ceux qui possèdent déjà une fortune bien assurée. Si les banques prêtaient vraiment de l'argent aux petits hôtels avec autant de facilité que certains pourraient penser, pourquoi y en a-t-il alors autant qui n'arrivent pas à investir dans les rénovations? Quant à l'article sur l'horaire continu, il est clair que tout le monde le préfère à l'horaire coupure». Dans la mesure du possible, j'essaie de l'octroyer. L'horaire continu est cependant beaucoup plus facilement réalisable dans les grands

établissements qui peuvent garantir un service restauration pendant toute la journée ou pour ceux qui sont situés dans des endroits stratégiques, là où la fréquentation est régulière. Il ne peut par contre pas être appliqué dans tous les petits établissements. Ceux-ci travaillent avec un minimum de personnel en plus des patrons. Ces petits hôtels et restaurants ont des employés qui obligatoirement doivent travailler pendant les heures de pointe (donc midi et soir) et ce sont les patrons qui les remplacent pendant les heures creuses.

Dans le cas d'horaires continus dans un petit établissement, avec un contrat à 100%, cela veut dire en bref ceci: «Mon employée travaille, par exemple, pendant un service, y compris les heures creuses de l'après-midi, et je me retrouve seule pour le second service avec tout le travail... Je n'ai pas forcément les moyens d'engager régulièrement une personne en extra!

Les extras dits «professionnels» ne se trouvent pas non plus facilement. Tout dépend en effet de l'endroit où l'on se trouve.

Il y a deux ans, dans une information professionnelle, il nous avait même été recommandé d'éviter d'engager des extras, payés à l'heure ou à temps partiel, car ces extras détruisaient soi-disant le moral du travail! Il nous faudrait ainsi plutôt du personnel à l'année et nous débrouiller pour lui assurer du travail hors saison afin d'éviter qu'il aille au chômage. C'est paradoxal et c'est un problème, surtout pour les petites stations qui ne peuvent en aucun cas assurer du travail à l'année. Finalement, l'horaire partagé dans le service et en cuisine, fait partie du métier, sinon il faut changer de profession! Chaque travail a ses avantages et désavantages.

Corinne Barman,  
Hôtel Rarnerhof, Rarogne (VS)

# Toc, toc, toc: room service!

**Au Royal Manotel, un quatre-étoiles de Genève, les clients peuvent commander toute une série de plats dans leur chambre. Reportage en coulisses.**

HÉLÈNE KOCH

**V**u côté du client, cela a l'air tout simple. Côté service, un peu moins. Durant trois jours, j'ai été celle qui apporte plats et boissons pour les clients qui souhaitent rester dans leur chambre, de 15 h à 23 h. La première commande de la soirée est unseau à glace. J'y vais avec un des serveurs du restaurant qui frappe à la porte en annonçant: «Room service!»

## Unseau rempli de glace et un pourboire de deux francs

Une femme d'origine asiatique, la soixantaine élégante dans son pull mauve, nous ouvre la porte et nous donne deux francs de pourboire. Le second client de la soirée est un homme, lui aussi d'une soixantaine d'années, en robe de chambre. J'en verrai bien d'autres dans cette tenue les deux soirs suivants. Et ce n'est pas parce qu'ils ont été pris au dépourvu. Il faut compter en moyenne vingt minutes entre le moment où la commande a été prise par téléphone et le moment où l'on peut l'apporter dans la chambre, après la préparation des plats en cuisine. Comme beaucoup de clients, l'homme débarrasse de lui-même une petite table dans la chambre, afin de libérer une surface pour que j'y pose le plateau. Et voici déjà, la troisième commande. J'y vais seule cette fois-ci. C'est un Américain qui ouvre. Il a



Apporter dans la chambre unseau rempli de glace et une...



...soupe ont été quelques-unes de mes tâches au room service.

commandé un cheese-burger, des frites, un Coca-Cola et du café au lait. Puis suivent deux autres commandes importantes. A elle seule, l'une d'elle prend trois plateaux. Arrivée dans la chambre, surprise! On s'attendait à trouver au moins deux personnes dans la chambre et c'est une jeune femme seule en robe de chambre, plutôt menue, qui ouvre. Il est temps déjà de redescendre, après avoir fait, comme toujours, signer la facture. Il faut ensuite remonter dans une autre chambre avec la seconde commande importante de la soirée. Là aussi, plusieurs plats et boissons, qu'il faut caser sur trois plateaux. Plus que jamais, le chariot est indispensable.

Certains plats de la carte du room service supportent malheureusement mal les vibrations du chariot, ce qui nuit à leur présentation soignée. C'est le cas de la salade verte, entourée d'un cercle très esthétique de demi-tomates de petite taille.

Le temps d'arriver à la chambre, les petites sphères rouges ont glissé un peu partout dans l'assiette. Allez hop: une petite remise en place éclaircit des tomates s'impose juste avant de frapper à la porte de la chambre. Normalement, c'est le soir que les clients passent des commandes. En attendant, on met l'après-midi à profit pour préparer le chariot métallique en cuisine, en le recouvrant d'une nappe blanche, présentation soignée oblige. Il en est de même pour les plateaux marrons, que l'on dissimule sous une serviette blanche. Pour compléter le

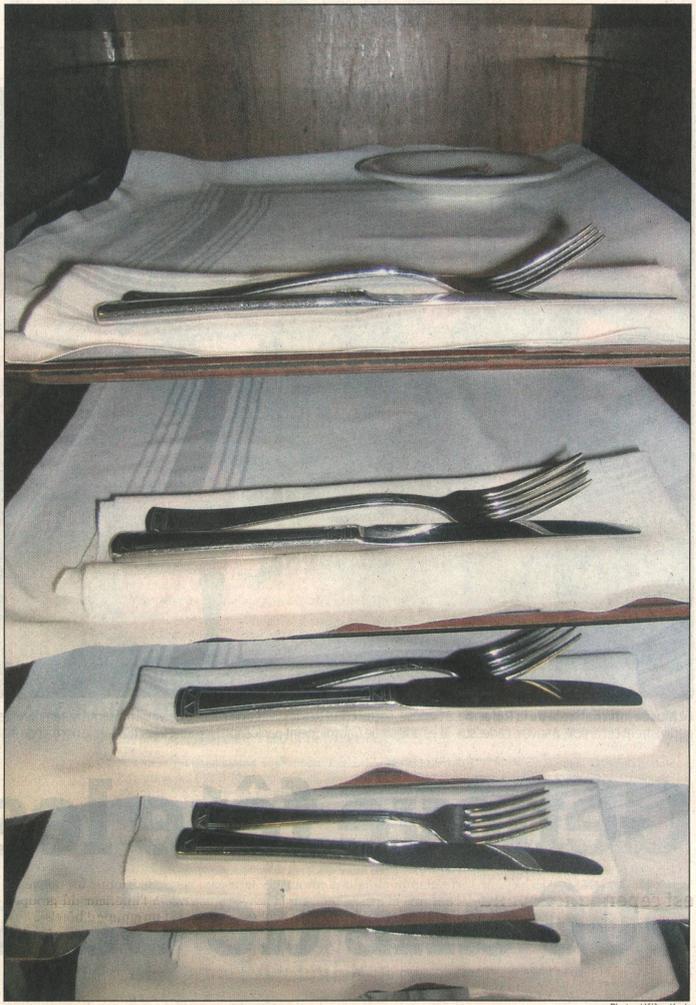
dispositif, on ajoute une autre serviette, des couverts par-dessus et, à côté, une soucoupe avec des sachets de sel et de poivre. Cette préparation préalable n'a l'air de rien mais elle fait gagner un temps précieux lorsque plusieurs commandes arrivent en même temps, le soir venu.

En fin de soirée, une fois les gros des commandes passés, une autre tâche m'attend: il faut en effet faire la tournée des étages et de quelque 200 chambres, réparties dans deux bâtiments communicants, afin de ramasser les plateaux mis dans les couloirs et ramener toute la vaisselle sale en cuisine. Il est déjà 23 h 10 lorsque tombe une dernière commande, un cheese-burger. Cette fois-ci, c'est un homme relativement jeune qui ouvre la porte. Contrairement à beaucoup de clients, il se présente en jeans et pieds nus.

## La soirée la plus calme a été paradoxalement la plus fatigante

Le second soir, un jeudi, ressemble au premier, avec passablement de commandes. Dans l'après-midi, j'ai cette fois appris à préparer les plateaux de room service pour le petit-déjeuner. Mais c'est finalement le vendredi soir qui s'avèrera la journée la plus fatigante pour tout le monde... parce qu'il n'y a pas assez de travail! Tous les serveurs se plaignent de ce manque d'activité, dû au fait que le Royal Manotel accueille surtout une clientèle d'affaires qui rentre chez elle le week-end. Pourtant, il faut là aussi du personnel.

Peu importe s'il n'y a eu que trois ou quatre commandes en room service de toute la soirée. Ces clients y avaient tout autant droit que ceux des soirs précédents. Comme cette famille du Moyen-Orient, la mère, la grand-mère, le père et leur petit garçon, qui ont simplement demandé deux bouteilles d'eau et une assiette de petits pains.



Avant le service, il convient de préparer les plateaux que l'on dissimule sous une serviette...

Photos Héléne Koch

## Stage à l'hôtel

Héléne Koch  
au room service



...blanche. Les sachets de sel et de poivre sont aussi préparés à...



...l'avance. Il s'agit en effet de perdre le moins de temps possible avant d'apporter les différents plats dans les chambres des clients.

# stars & hotels

Swiss Hotel Film Award

Votre hôtel, lieu de tournage d'un film...

Vous êtes intéressé ? Inscrivez-vous maintenant !

eva.strebel@hotelleriesuisse.ch, Tél. 031 370 42 87

www.swisshotelfilmaward.ch

htr hotel revue

MEDIA PARTENAIRE  
PRESENTED BY  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



Le Musée international de la Réforme, à Genève, est au cœur des festivités de l'année Calvin. Il présente notamment les deux tableaux qui illustrent cet article, à savoir, ci-dessus, «Les adieux de Calvin», peint par Joseph Hornung vers 1831, et le portrait de Jean Calvin, ci-dessous, réalisé par...

## Genève fête les 500 ans de Calvin

Si Calvin 09 devrait offrir à Genève une médiatisation mondiale, les retombées touristiques risquent d'être marginales.

ALEXANDRE NICOLIN

Alors que Genève la protestante s'apprête à fêter tout au long de l'année le 500<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de son plus illustre représentant, quelques inconnues subsistent encore. La première concerne bel et bien l'attrait de cet événement. «Nous ne savons pas combien de touristes vont venir à Genève à l'occasion de ce jubilé. Il n'y a pas de projection», affirme Joëlle Snella, chargée des relations publiques pour Genève Tourisme.

Et quand bien même afflux massif il devait y avoir, les pèlerins, souvent des paroisses ou des groupes de pasteurs, devraient rester économes et ne seraient pas véritablement en mesure de «faire sauter la banque». La branche touristique, quant à elle, n'anticipe pas de véritable raz-de-marée. Paul Muller, président de la Société des hôteliers genevois, confie qu'il n'attend pas de retombées en termes de nuitées. «Néanmoins, il est évident que cet évé-

nement va participer au rayonnement international de la ville», précise-t-il.

### Une multitude d'événements dédiés à Jean Calvin

Cycles de conférences, pièces de théâtre, expositions dédiées à Jean Calvin, films, l'année 2009 sera jalonnée d'une multitude d'événements. Beaucoup de nourriture intellectuelle certes, mais cela ne serait «pas assez agaçant» selon certains.



Albert Anker en 1859.

## Une maquette inédite pour les amateurs de petits trains

Dès samedi, le public pourra découvrir à Granges-Paccot (FR) un réseau ferré miniature unique en Suisse. Une aubaine pour le tourisme régional.

MIROSLAW HALABA



C'est la plus grande maquette de chemin de fer du pays.

Deux mille mètres de voie, quatre lignes de chemins de fer circulant sur deux étages, des paysages imaginaires mais typiquement suisses. Telles sont les caractéristiques principales du grand réseau ferré miniature que le public pourra découvrir, dès samedi, à Granges-Paccot, aux portes de Fribourg. Cette attraction est l'œuvre d'un entrepreneur fribourgeois, Marc Antiglio, qui a mis dix-sept ans à réaliser son «rêve d'enfant». Les Chemins de fer du Kaesberg (CFK) – nom imaginaire – sont une aubaine pour le tourisme car ils pourraient, selon les estimations de Marc Anti-

glgio, attirer annuellement quelque 25 000 à 30 000 personnes. «Cette maquette est unique en Suisse par sa grandeur et chaque Suisse a un souvenir d'enfance lié aux trains», indique Nicolas Zapf, le directeur de Fribourg Tourisme. L'offre touristique ne se limite pas à la visite de la maquette. Le bâtiment qui l'accueille possède, en effet, un es-

pace de fête de 300 m<sup>2</sup>, un espace de séminaire d'une capacité de 45 places et une salle de réunion pour 10 personnes. La fondation qui gère le site travaille, par ailleurs, avec un service traiteur en mesure, dit-elle, de proposer une «cuisine inventive et contemporaine».

www.kaesberg.ch

## Des montres Hublot dans les Swissôtel

Les lobbys des établissements de la chaîne Swissôtel seront équipés, dès la fin février, d'une montre, d'un mètre, de la marque Hublot. Cette installation, qui sera visible dans seize pays, concrétise un accord de partenariat signé entre Swissôtel Hotels & Resorts et la manufacture de montres genevoise Hublot. Cet accord, souligne Swissôtel, est placé sous le thème du «swissness», cher au groupe-hôtelier.

## Projets d'étudiants primés à l'EHL

Ce sont 127 étudiants, répartis en 26 groupes, qui ont pris part aux projets étudiants-entreprise (Student Business Project) de la volée d'hiver 2009. Les meilleurs travaux ont été primés la semaine dernière. Le premier prix est revenu à un groupe d'étudiants qui a planché sur un business-plan et une structure opérationnelle pour un «hôtel boutique» à Rome.

Depuis leur lancement en 1998, plus de 400 projets ont été élaborés dont 70% d'entre eux ont été appliqués. Ces travaux figurent au programme académique du bachelier.

## TGV: des liaisons encore plus rapides avec la Suisse



Le TGV, qui relie la France et la Suisse, est en passe de réduire la durée de ses trajets. Ainsi, à fin 2009, le voyage entre Lausanne et la capitale française durera 3h30, soit 18 minutes de moins qu'actuellement, a révélé le quotidien «24 Heures». En 2010, la liaison entre Genève et Paris sera de 3h05 ce qui représente un gain de temps de 17 minutes.

## D'une langue à l'autre

### Quinze millions de plus pour Suisse Tourisme?

La Confédération est en train d'élaborer un deuxième paquet de mesures visant à stimuler l'économie suisse. Les milieux touristiques devraient profiter de ces mesures. Christophe Darbellay, le président du PDC, a ainsi demandé que la Confédération mette à disposition de Suisse Tourisme des moyens financiers supplémentaires afin de contrer la crise. Dix à quinze millions de francs pourraient être injectés dans une offensive publicitaire ciblée. Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, estime que la crise sera plus grave qu'escompté.

Page 3

## Signalisation: tous ne sont pas à la même enseigne

La problématique de la signalisation touristique sur les autoroutes s'est enrichie d'un nouvel épisode. Les Pizolbahnen, dans le canton de Saint-Gall, se plaignent de ne pas pouvoir mentionner leur existence sur le panneau de la sortie autoroutière de Bad Ragaz, alors que l'Alpamare et le domaine skiable de Hoch-Ybrig ont tous les deux droit à leur panneau de sortie sur les autoroutes du canton de Schwytz. Il en ressort que Saint-Gall observe strictement les directives fédérales. Celles-ci prévoient que seules les régions touristiques ont le droit d'être mentionnées. Le panneau mentionnant l'Alpamare ne devrait ainsi pas être autorisé.

Page 4

## Un bâtiment du personnel où il fait bon vivre

La plupart du temps, les chambres d'hôtel sont beaucoup plus belles que les chambres réservées au personnel. Il peut cependant en être parfois autrement. C'est notamment le cas dans le nouveau bâtiment du personnel du Sport-hôtel Valsana à Arosa (GR). Toutes les chambres disposent non seulement de toilettes avec douche, mais également d'un balcon, d'un lit de 120 cm de large, d'une télévision et d'un accès gratuit à internet. Et cette liste n'est pas exhaustive. En tout, ce sont 15 millions de francs qui ont été investis dans ce bâtiment qui vient d'ouvrir ses portes.

Page 7

## Coup de projecteur sur le cornalin de Benoît Dorsaz



Dans sa rubrique mensuelle consacrée aux vins, Geny Hess fait l'éloge du Cornalin élevé par Maryline et Benoît Dorsaz, plus particulièrement du Cornalin Quintessence de 2006. Originaire de la vallée d'Aoste, le Cornalin s'appelle le «vieux rouge du pays» il y a encore trente ans. C'est un vin «mystérieux» qui requiert beaucoup d'attentions.

Page 14

# stellenrevue htr

# marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 5 / 29. Januar 2009



**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

**TAKE YOUR CHANCE**

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber  
Telefon 044/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
gabriela.weber@newchallenge.ch  
[www.newchallenge.ch](http://www.newchallenge.ch)

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotellempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)  
Telefon 031 370 43 01



[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



**GastroJob**

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

**Inhalt / Sommaire**

Kaderstellen ..... 2 - 5

Deutsche Schweiz ..... 4 - 11

Svizzera italiana ..... 11

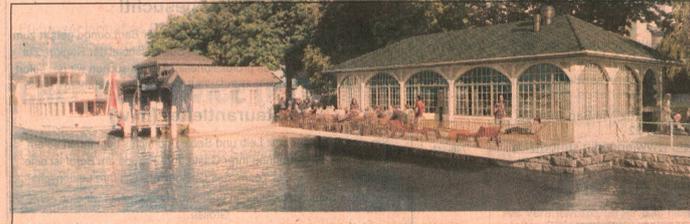
International ..... 12

Stellengesuche ..... -

Suisse romande ..... -

Marché international ..... 12

Demandes d'emploi ..... -

**Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land**

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersee verfügt die Tavolago AG über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren Bistros, der Mensa HSLU-SA, Kiosken und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren. Ab Mitte dieses Jahres darf die Tavolago nun auch für das gastronomische Wohl der Gäste in der Swiss Life Arena und in der Messe Luzern sorgen.

Für die erfolgreiche Eröffnung, Integration und Führung der Betriebe suchen wir ab Februar 2009 oder nach Vereinbarung einen

**Leiter "Gastronomie zu Land" (m/w)**  
Mitglied der Geschäftsleitung

- Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:**
- Operative Führung des Geschäftsfeldes "Gastronomie zu Land" als eigenständiges Geschäftsfeld mit 9 Betrieben, rund 80 Mitarbeitenden und circa CHF 8 Mio. Ertrag
  - Betriebswirtschaftliche Führung inkl. Budgetierung und Umsetzungscontrolling
  - Konsequente Weiterentwicklung und Ausbau des Geschäftsfeldes
  - Coaching und Entwicklung von Führungskräften und Schlüsselpersonen
  - Überwachung der Qualität, des Angebots und der Einhaltung der Standards
  - Eigenständiger operativer Verkauf und Durchführung von Grossanlässen
  - Ansprechpartner der Key Accounts der Betriebe

- Unser Anforderungsprofil:**
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
  - Dipl. Restaurateur HF/FH
  - Weiterbildung im Bereich Finanzen von Vorteil
  - Erfahrung im Aufbau und der Führung von Betrieben
  - Finanzmanagement-Kenntnisse mit Fokus Gastronomie
  - Organisations- und durchsetzungsstark, verantwortungsbewusst, lösungsorientiert

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung per Post oder Mail.

**Tavolago AG**  
Samuel Vörös, Geschäftsleiter Tavolago  
Werftstrasse 5, 6002 Luzern  
[s.voeroes@tavolago.ch](mailto:s.voeroes@tavolago.ch)



**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 Hotelmanagers 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 grosserer Luxushotels à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department 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](http://www.schaeferpartner.ch)



RESTAURANT \* CAFE/BAR \* VERANSTALTUNGEN

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen, einem à la carte Restaurant auf Gault Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

**Direktor/in**

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 [www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch)

**ZÜRICH AMBIANCE**  
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

734-435

Ein «altes Haus» und ein junges, flexibles, aufgestelltes Team suchen Sie, eine/n

**initiative/n Betriebsleiter/in**

um gemeinsam alle involvierten Ressourcen zu koordinieren.

Sie sind eine frontorientierte und führungsstarke Persönlichkeit, die mit Passion unseren Ganzjahresbetrieb mit 17 Hotelzimmern, Restaurant, Bar und diversen Banketträumen führen will.

Sie bringen eine gastronomische Grundausbildung mit, haben bereits Erfahrung in Betriebsleitung/ Administration und leben das Credo «es bildet mee...»

Spricht Sie diese Aufgabe an und haben Sie ein «sonniges» Gemüt, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

**Hotel Sonne**  
Marktgasse 1, 5620 Bremgarten  
elisabeth.seller@sonne-bremgarten.ch



**Gastroconsult**  
UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELIERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für eine:

Ferienwohnungs-siedlung im Wallis mit rund 1200 Belegungswochen, dazugehörigem Restaurant (zurzeit drittmietet) und kleinem Hallenbad, mit hauptsächlich Winterbetrieb und reduziertem Sommerbetrieb, ab Mitte März 2009 motivierte, flexible und unternehmerisch denkende Allrounder als

**Betriebsleiter(in) mit Partner(in)**

**Anforderungen:**  
Wir erwarten eine ausgewiesene Erfahrung in den Bereichen Administration, Marketing, Personalwesen, Rezeption, Animation, Wäscherei, Minishop, Wohnungsreinigung, Hauswartung und Wellness. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Führungserfahrung, Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Eigenschaften.  
Idealerweise bringen Sie eine kaufmännische und handwerkliche Grundausbildung mit guten Fremdsprachenkenntnissen mit. Zudem sind Sie sich an selbstständiges Arbeiten nach Budgetvorgaben gewöhnt. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht. Der Besitz des Kantonalen Fähigkeitsausweises zum Führen von Restaurantsbetrieben ist von Vorteil.

**Wir bieten:**  
Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher Bergwelt. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Ferien-siedlung weiter positiv voranzutreiben.

**Sind Sie interessiert?**  
Wenn Sie sich als Einzelperson oder Paar für diese dynamische Stelle angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis **9. Februar 2009** an:

**Gastroconsult AG**  
Tina Müller  
Standstrasse 9 / Postfach / 3000 Bern 22  
Telefon 031 340 68 29  
tina.mueller@gastroconsult.ch  
www.gastroconsult.ch

618-358

**SENIOREN-APPARTEMENTS**  
EGGHOLZLI

Unser Betrieb verfügt über 137 Appartements mit ca. 170 BewohnerInnen, eine Pflegeabteilung mit 26 Betten für LangzeitpatientInnen, 24 Gästezimmer und ein öffentliches Restaurant.

Per März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n:

**Hauswirtschaftliche(n) Betriebsleiterin, -leiter (80 – 100 %)**

**Ihr Tätigkeitsbereich:**  
Sie führen das Reinigungsteam, planen und organisieren die regelmässigen Reinigungen der Senioren-Wohnungen und allgemeinen Räumlichkeiten und stellen den Einkauf der Reinigungs- und Verbrauchsmittel sicher. Sie sind verantwortlich für verschiedene administrative Arbeiten, unterstützen den Küchenchef in der Inventarverarbeitung und Kalkulation mit Calcomnu. Die Bedienung unserer Rezeption als Ferienabteilung und das Übernehmen von Piktetdiensten runden das Tätigkeitsfeld ab. Sie arbeiten in einem sechsköpfigen Verwaltungs-Team und sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt.

**Sie bieten:**  
Eine hauswirtschaftliche Ausbildung mit Erfahrung in der Hotellerie; Heim- oder Spitalbranche und sind sich gewohnt, MitarbeiterInnen zu führen. Sie verfügen über kaufmännische Kenntnisse (Hotelfachschule, Hauswirtschaftliche BetriebsleiterInnen oder ähnliche Ausbildung) und fühlen sich sicher im Umgang mit „MS-Office“ Programmen. Sie schätzen den Kontakt zu älteren Menschen und können auf ihre Bedürfnisse eingehen.

**Wir bieten:**  
Eine modern eingerichtete Infrastruktur, ein attraktives Arbeitsumfeld mit zeitgemässer Entlohnung und Sozialleistung.  
Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen und reizt Sie die Herausforderung, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Rudolf Filletti, Senioren-Appartements Eggholzi,  
Welpoststrasse 18, Postfach 271, 3000 Bern 15  
Tel.: 031/350 66 66 / www.eggholzi.ch

706-410

**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. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiter/in Produktmanagement (100%)**

Der Bereich Produktmanagement umfasst den Prozess von der Entwicklung und Bündelung von marktgerechten Produkten bis hin zur Vorbereitung und Umsetzung von Marktbearbeitungsmaßnahmen in enger Kooperation mit den Bereichen Sales und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz.

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung von Engadin St. Moritz. Als Leiter/in Produktmanagement koordinieren Sie ein Team von drei Mitarbeitenden und tragen die Prozess-, Budget- und Kostenverantwortung im Produktmanagement. Weiter betreuen Sie die Schnittstellen zu lokalen Touristikern.

**Anforderungsprofil**

- Fundierte Ausbildung in Marketing
- Mehrjährige Marketing Erfahrung im Tourismus von Vorteil
- Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und ausgeprägte Dienstleistungsorientierung
- Gewinnender Umgang mit Kunden und Partnern
- Fähigkeit und Bereitschaft, sich und die Organisation ständig weiterzuentwickeln
- Mündliche und schriftlicher Ausdruck in deutscher Sprache sowie mündlicher Ausdruck in italienischer und englischer Sprache

**Sie brennen darauf, die Begeisterung für das atemberaubende Oberengadin auf andere zu übertragen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort St. Moritz.

**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

748-448

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

**hotel chesa rosatsch**  
www.rosatsch.ch

**Das einzigartige 4\*\*\*\* Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterasse direkt am Inn.**

Sind Sie Gastgeberin aus Leidenschaft? Haben Sie das Gespür fürs Geschäft und organisieren Sie gerne? Gehören Reservationsmanagement, Fremdsprachen (D/I/E) und Führungsstärke zu Ihren Kompetenzen? Sind sie gerne Vorbild und übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir eine/n

**Chef de Réception**

die auf diese Fragen mit einem überzeugten Ja antwortet.

Dank Ihrer guten Fachausbildung und einigen Jahren Erfahrung beherrschen Sie das Front Office System Fidelio (Suite 8) oder sind gewillt, es zu erlernen. Sie sind eine geschickte Verkäuferin und haben den Ehrgeiz, eine optimale Belegung zu erreichen. Die tägliche Korrespondenz und das Reservationshandling fallen Ihnen leicht. Die Herausforderung, das 8-köpfige Beherbergungsteam (Réception, Etage und Portier) zu führen, nehmen Sie gerne an. Dank Ihrer sozialen Kompetenz und Ihrer Belastbarkeit coachen Sie die Mitarbeitenden souverän.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte unseres beliebten Hauses weiterzuführen. Wenn Sie sich in dieser anspruchsvollen und faszinierenden Aufgabe sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns die richtige Partnerin.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

**Hotel Chesa Rosatsch**  
Direktion: Ueli Knobel  
7505 Celerina/St. Moritz  
direktion@rosatsch.ch



**InnBAR**

**FLIEGER-FLAB-MUSEUM**

**RESTAURANT Holding**

Unser Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf. Zurzeit steht das Restaurant im Umbau und bietet später für 200 Gäste Platz.

Zur Neueröffnung ab 3. März 2009 suchen wir:

**Küchenchef (w/m)**  
Vollzeit

**Servicemitarbeiter (w/m)**  
Vollzeit und Teilzeit

Sind Sie erfahren, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center  
Restaurant Holding  
z. Hd. Nicole Matthey-Doret  
Überlandstrasse 255  
8600 Dübendorf

753-449

**blooM**  
RESTAURANT/BAR

**Gastgeber gesucht!**

Das attraktive Restaurant Bloom mit gediegener Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres professionellen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen persönlichkeitsstarken

**Restaurantleiter (m/w)**

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und nichts liegt Ihnen so am Herzen wie die Betreuung Ihrer Gäste. Ihre Freude am Beruf ist eine Bereicherung für unser Team, das Gastgewerbe ist bei der Leidenschaft. Für diese Schlüsselposition in unserem Haus suchen wir eine echte Grösse.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung des Restaurants Bloom an der Front. Sie sind verantwortlich für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf.

Sie suchen eine langfristige Herausforderung in einer gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwille zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung! Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

**Puja Sethi, Direktorin**  
puja.sethi@pwhin.ch

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto: Park Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur  
+41 52 265 02 65, www.pwhin.ch

655-380

**al tr imo** Allfinanz Treuhänder Immobilien

Das zur Zeit in der Realisierungsphase stehende Projekt "Wohnen im Park" in Appenzell umfasst auch die Erstellung eines Gastgewerbe-Betriebes. Für dieses grosszügig und heimelig eingerichtete Restaurant suchen wir im Auftrage der Bauherrschaft auf den 1. Dezember 2009 eine/n bestens ausgewiesene/n

**Mieter / in**

Dieses neue, im Zentrum von Appenzell liegende Restaurant mit modernem Ausbaustandard befindet sich an der Gaisersstrasse 10. Der Betrieb umfasst nachfolgende nützlichen Betriebskapazitäten:

- Restaurant mit 52 Sitzplätzen
- Alpesteoche mit 32 Sitzplätzen
- Lounge mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse / Garten mit 56 Sitzplätzen
- diverse Aussen- und Tiefgaragenparkplätze

Ferner steht eine gut ausgestattete Gastronomieküche mit genügend Lagermöglichkeiten und Abstellflächen zur Verfügung. Beste Voraussetzungen, um die kulinarischen Wünsche der verschiedenen Gäste und Gruppen erfüllen zu können.

Dieser Betrieb eignet sich hervorragend für eine/n Unternehmerin oder ein Unternehmer-Paar. Wenn Sie bereit und gewillt sind, sich einer anspruchsvollen Aufgabe zu stellen und Ihr Gastronomiekonzept umzusetzen, nutzen Sie diese einmalige Chance.

Die Mietzinskonditionen sind in jeglicher Hinsicht moderat, belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen Ihre Zukunft. Auch jüngere im Gastgewerbe gut ausgebildete BewerberInnen haben mit diesem Angebot die Möglichkeit, ihr Berufsziel zu verwirklichen.

Fühlen Sie sich angesprochen und/oder haben Sie Fragen? Suttner und weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Feli Suttner, Telefon 071 788 02 02. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: altrimo ag, zh Herr Feli Suttner, Weissbadstrasse 1, 9050 Appenzell.

721-423

Welschbachstrasse 1  
CH-9050 Appenzell  
Tel. 071 788 02 02  
Fax 071 788 02 00

Schuppelstrasse 6  
CH-9116 St. Gallen  
Tel. 071 243 04 04  
Fax 071 243 04 90

Sonnenstrasse 4  
CH-9100 Meriand  
Tel. 071 350 07 07  
Fax 071 350 07 09

Internet: www.altrimo.ch E-Mail: info@altrimo.ch

748-447



**YACHTSPORT RESORT®**

ACADEMY • CLUBHOUSE • MARINA

Im Frühjahr 2009 öffnen wir am Lago Maggiore das im Stil eines mondänen Yachtclubs geführte YACHTSPORT RESORT. Für diesen neuen Treffpunkt mit Spitzengastronomie und exklusiven Gästezimmern suchen wir noch erfahrene Mitarbeiter.

**Sous-Chef Köche**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

YACHTSPORT RESORT SA

Human Ressources, Al Lago, CH-6614 Brissago

652-378



**ALTES TRAMDEPOT**  
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab März 2009 einen engagierten

**CHEF DE SERVICE (M/W)**

**Aufgabenbereich:**

Gästekbetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

**Ihr Profil:**

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Piff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m Bärengraben  
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern  
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16  
www.altestramdepot.ch

735-434

Für unsere **Jugendherberge in Sion**, in der Hauptstadt des Wallis, suchen wir eine selbständige und innovative Persönlichkeit als

**BetriebsleiterIn**

9 Monate 100% (März bis November)

**Ihre Hauptaufgaben**

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt im Wallis zu bieten. Als passionierte/r GastgeberIn führen Sie unsere Jugendherberge kompetent mit einem Team von rund 5 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

**Ihr Profil**

Als GastgeberIn haben Sie Freude am täglichen Umgang mit Schul-, Seminar- und Familiengästen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in den Bereichen Beherbergung, Gastronomie und Administration. Sie haben Führungserfahrung und die Ausbildung zum Qualitätscoach Q1 und Kopas bereits abgeschlossen. Sie sprechen fließend Französisch sowie Deutsch und sind bereit, in allen Teilerbereichen des Betriebes inkl. der Menüvorbereitung mit anzupacken. Zudem sind Sie sich gewohnt, Unterhalts- und Gartenarbeiten selbst auszuführen.

**Ihre Perspektiven**

In diesen Funktionen erwartet Sie ein breites, interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen, Selbständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt. Der Bezug der Dienstwohnung ist Voraussetzung.

Stellenantritt erfolgt per **16.02.2009** oder nach Vereinbarung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Schweizer Jugendherbergen** | Berny Huber | Schaffhauserstrasse 14 | Postfach | 8042 Zürich | Tel. 044 360 14 34 | E-Mail: b.huber@youthhostel.ch  
Mehr Infos über die Jugendherberge Sion finden Sie unter: [www.youthhostel.ch/sion](http://www.youthhostel.ch/sion)

667-987



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

culture convention cuisine

**KKL**  
Luzern

**gästeorientiert und organisationsbegabt?**

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität der Leistungen und des Auftritts weiterhin zu erhalten, sucht die KKL Luzern Management AG einen/eine

**Leiter/Leiterin Service Veranstaltungsgastronomie**

der oder die das Serviceteam professionell leitet. Sie planen in Absprache mit der Leitung der Veranstaltungsgastronomie den reibungslosen Serviceablauf von KKL cocktails, lunches und dinners für 50 bis 2000 Gäste in den Sälen, Foyers und auf den Terrassen des KKL Luzern. Für die Organisation des Service an den Konzertbars vor und nach den Veranstaltungen sind Sie zuständig und unterstützen das Team durch Ihre aktive Mitarbeit. Sie instruieren die Chefs de service und Mitarbeitenden vorausschauend, und Sie begeistern die Gäste mit einem von Sorgfalt, Freundlichkeit und Effizienz geprägten Serviceablauf. Die Beratung der Veranstalter macht Ihnen ebenso Freude wie die anfallenden administrativen Arbeiten.

Ihre Ausbildung zum Servicefachangestellten oder zur Servicefachangestellten sowie Ihre berufliche Laufbahn haben Sie vorzugsweise in Betrieben mit anspruchsvoller Gastronomie absolviert. Organisation und Ablauf von grossen Anlässen sind Ihnen vertraut. Sie legen grossen Wert auf Qualität und auf das Wohlergehen Ihrer Gäste. Zudem weisen Sie sich durch erste erfolgreiche Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe aus. Auch bringen Sie die für diese Position wichtige Flexibilität in Bezug auf Ihre Arbeitszeit sowie Enthusiasmus für das KKL Luzern und für ein kulturelles Umfeld mit. Sie kommunizieren problemlos in Deutsch und in Englisch sowie nach Möglichkeit in weiteren Sprachen.

Im KKL Luzern finden Sie einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz in einem kulturellen Umfeld. Die Stelle gibt Ihnen die Chance, von einer bekannten Marke zu profitieren und aktiv an ihrem Ausbau mitzuwirken.

Ihr Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources ([ursula.meyer@kkk-luzern.ch](mailto:ursula.meyer@kkk-luzern.ch)). Ihre Fragen beantwortet gerne Frau Birgit Rösch, Leiterin Veranstaltungsgastronomie, unter Fon 041 226 70 32.

647374

**HOTELBERN**  
Das Hauptstadthotel

Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie ein 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 Mirrus.

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](http://hotelbern@hotelbern.ch), [www.hotelbern.ch](http://www.hotelbern.ch)

915306

Das elegante, italienische Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Küchenchef**

Als gelernte Fachkraft mit Berufserfahrung beherrschen Sie die italienische Kochkunst und überzeugen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer Kreativität. Mit Begeisterung stehen Sie persönlich am Herd. Als Führungspersönlichkeit motivieren Sie und vermitteln Ihre Freude am Kochen gerne einem Team von fünf Personen.

Verpassen Sie diese Chance nicht und senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung unter Chiffre 743-444 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

743-444



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 ab 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 längerjähriger 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



CH-7050 Arosa  
Tel. +41 081 378 63 63 Fax +41 081 378 63 64  
[www.valsana.ch](http://www.valsana.ch), [info@valsana.ch](mailto:info@valsana.ch)



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

549-327

**MARCHÉ INTERNATIONAL**

ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Group mit Hauptsitz in Kempthal, ist mit über 100 Betrieben weltweit in 9 Ländern vertreten und wir sind heute Marktführer in der Schweiz, Slowenien und Norwegen. Wir sind vor allem an Autobahnen, Flughäfen und Bahnhöfen, wo wir auf Grund hoher Frequenzen unsere Frische- und Qualitätsstrategie umsetzen können.

Für die Verstärkung der HR-Abteilung suchen wir eine/n

**Teamleader/-in HR-Administration**

**Ihre Aufgaben**

- Führung eines vierköpfigen HR-Teams
- Fachliche Unterstützung und Beratung der Linien-vorgesetzten hinsichtlich aller sozialversicherungs- und arbeitsrechtlichen Fragen
- Verantwortung und Sicherstellung der Personal-administration
- Betreuung eines eigenen Bereiches (alle administrativen Aufgaben vom Eintritt bis zum Austritt inkl. Lohnverrechnung, ohne Rekrutierung)

**Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung zur Personalfachfrau
- Mehrjährige Erfahrung im HR-Bereich und in der Lohnbuchhaltung
- Gastgewerblicher Hintergrund (evtl. Hotelfachschule)
- Führungserfahrung
- Effektive und gründliche Arbeitsweise
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil (F, I)

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung, einen modernen Arbeitsplatz, ein qualifiziertes und motiviertes Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

Marché Restaurants Schweiz AG  
Christine Neubacher  
Assistent Human Resources  
Alte Poststrasse 2  
CH-8310 Kempthal  
[christine.neubacher@marche-int.com](mailto:christine.neubacher@marche-int.com)

736-436



765-450

Die gesamtschweizerisch tätige Tourismusorganisation der **Schweizer Jugendherbergen** betreibt über 50 Betriebe mit rund 400 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Für den Zentralsitz in Zürich suchen wir **sofort** oder nach Vereinbarung eine Führungspersönlichkeit als

**Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Betriebe West/Süd**

**Die Hauptaufgaben:** Sie führen und koordinieren 16 Jugendherbergs-Betriebsleitungen in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die dauernde Marktorientierung der Betriebe nachhaltig mit und entwickeln bereichsübergreifend spezielles Fachwissen der Mitarbeitenden kontinuierlich weiter.

**Das Profil:** Sie verfügen über eine fundierte Grundausbildung in der Gastronomie/Hotellerie (Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung) und einige Jahre Führungserfahrung. Zudem sind Sie eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten. Sie sind initiativ, belastbar und bereit, sich durchzusetzen. Ausserdem verfügen Sie über sehr gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache und haben eine hohe Reisebereitschaft.

**Die Perspektiven:** Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten sich Ihnen eine moderne Infrastruktur und die Möglichkeit zur Aus- und Weiterbildung an.

Falls Sie die Kurzbeschreibung dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. Februar 2009 zuzustellen: **Schweizer Jugendherbergen | Fredi Gmür, CEO | Schaffhauserstrasse 141 | 8042 Zürich | E-Mail: f.gmuere@youthhostel.ch**



**Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.**

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für das mit einmaliger Sicht auf den Thunersee gelegene

**Hotel Bellevue-Bären in Krattigen bei Spiez**

eine/n **Geschäftsführer/in** oder eine/n **Mieter/in**

Der Betrieb ist zeitgemäss ausgestattet und umfasst rund 200 Sitzplätze, einen Seminarraum (bis 100 Personen), eine Panoramaterasse sowie 28 Hotelzimmer mit Dusche oder Bad (davon 24 Doppelzimmer). Parkplätze stehen genügend zur Verfügung (gedeckte und ungedeckte).

Sie verfügen über umfassende Kenntnisse und Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtepatentes des Kantons Bern und haben idealerweise die Hotelfachschule oder eine gleichwertige höhere Fachschule abgeschlossen.

Dann freuen wir uns sehr, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Anschliessend werden wir Ihnen eine umfassende Dokumentation zukommen lassen:

Hotel Bellevue-Bären  
Dorfstrasse 15 | 3704 Krattigen

**Ihre neue Herausforderung**

Im Trendlokal im Emmental, da wo sich aufgestellte Leute treffen, suchen wir

**jungen, motivierten Bar-Mitarbeiter mit Power Ihre Chance zum Stv. Geschäftsführer**

Auch Quereinsteiger, Anfänger werden von uns angeleitet, Zimmer im Haus, jeden Sonntag frei.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Zur Sattelkammer, Herr Peter Corpataux,  
3550 Langnau i. E., Telefon 034 402 1965.

**hotel chesa rosatsch**  
www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4\*\*\*\* Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.

Kochen Sie mit Leidenschaft? Ist es Ihr Wunsch, mit einem Team kulinarisch zu den Besten zu zählen? Gehören hohes Engagement, Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Sie Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

**Küchenchef**

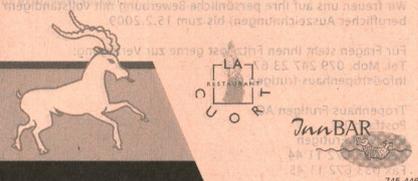
Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.

Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele erreichen.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im **Gourmet-Restaurant «Stüvas Rosatsch» (14 Gauli Millau Punkte)** und im **Innenhof-Restaurant La Cuort** aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtige Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch  
Direktion: Ueli Knobler  
7505 Celerina/St. Moritz  
direktion@rosatsch.ch




**YACHTSPORT RESORT**  
ACADEMY \* CLUBHOUSE \* MARINA

Im Frühjahr 2009 eröffnen wir am Lago Maggiore das im Stil eines mondänen Yachtclubs geführte **YACHTSPORT RESORT**.

Für diesen neuen Treffpunkt mit Spitzengastronomie und exklusiven Gästezimmern suchen wir noch erfahrene Mitarbeiter.

**Service-Bar  
Chef de Rang  
Commis de Rang - Commis de Bar  
Servicetochter**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

**YACHTSPORT RESORT SA**  
Human Resources, Al Lago, CH-6614 Brissago

**Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb**

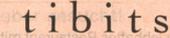
tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern und Basel ein bunt gemischtes Publikum. Für unsere Betriebe in Zürich und Basel suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung einen

**Küchenchef tibits Zürich**  
und einen  
**Serviceleiter tibits Basel**

Für die Position des Küchenchefs in Zürich bringen Sie eine Grundausbildung als Koch mit sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Schnellgastronomie. Sie sind eine organisations- und durchsetzungsstarke, lösungsorientierte Führungsperson mit Herz und bringen gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie perfektes Deutsch und Anwenderkenntnisse in MS-Office mit.

Für die Position des Serviceleiters in Basel haben Sie die Hotelfachschule abgeschlossen oder bringen eine Ausbildung als Restaurantfachmann mit. Sie verfügen zudem über mehrjährige Führungserfahrung im Gastgewerbe. In dieser frontorientierten, aktiven Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Schicht verantwortlich. Sie unterstützen, fördern und fördern unsere Mitarbeitenden. Wir suchen eine offene, gewinnende und belastbare Persönlichkeit. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind ein Muss.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynamischen und erfolgreichen Unternehmen. Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website ([www.tibits.ch](http://www.tibits.ch)). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen: tibits AG, Teresa Eichholzer, Leiterin Personal, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, [teresa.eichholzer@tibits.ch](mailto:teresa.eichholzer@tibits.ch).




**BELLEVUE AU LAC**  
HOTEL RESTAURANT

**Erfolgreich arbeiten, wo andere Ferien geniessen!**

Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen ist ein \*\*\*\*Hotel mit 70 Betten direkt am Thunersee gelegen. Wir pflegen zum einen die hochstehende Gastronomie im l'Ambiance sowie einen gepflegten Service in der «Seestube» und auf der «Seeterrasse.» Wir suchen für die Sommersaison ab 1. April oder nach Übereinkunft einen

**Servicefachangestellten**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

HOTEL BELLEVUE AU LAC  
Klaus Lampran  
Staatsstrasse 1, 3652 Hilterfingen am Thunersee  
Telefon 033 244 51 51



**Valentino Gastronomie AG**

Für unsere Ristoranti San Marco und Marsala an der Seepromenade in Rapperswil suchen wir **per 1. März 2009** eine/n

**Geschäftsführer/in**

Ihnen obliegt die Führung der beiden sehr gut frequentierten italienischen Ristoranti. Das Marsala bietet im Speziellen sizilianische Küche und befindet sich im 2. Stock. Zusammen verfügt der Betrieb über 90 Innen- und 150 Aussensitzplätze. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationsstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG, Margherita Bonaventura  
Riedstrasse 3, 6330 Cham  
Telefon 041 725 29 00, E-Mail: [m.bonaventura@vgag.ch](mailto:m.bonaventura@vgag.ch)

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: [www.vgag.ch](http://www.vgag.ch)

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Projektleiter/Projektleiterin**

Sie betreuen unsere Kunden in der **Hotellerie** (Einführung und Support der F&B-Logistiklösung **fiDeHotel**) und in weiteren Branchen (Handel und Industrie)

- Sie haben Erfahrung im Support und/oder in der Einführung von ABACUS-Anwendungen (vorzugsweise Auftragsbearbeitung)
- Sie besitzen gute technische Informatikkenntnisse
- Sie schätzen moderne Hilfsmittel und flexible Arbeitszeiten inkl. der Möglichkeit, auch von Zuhause aus zu arbeiten.
- Sie suchen eine neue Herausforderung, die Sie fordert und weiterbringt.
- Wir erwarten Lern- und Leistungsbereitschaft, angenehme Umgangsformen und die Fähigkeit, auf Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden einzugehen.
- Wir bieten eine vielseitige, ausbaufähige 100%-Stelle, ein leistungsbezogenes Salär sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder wenden Sie sich an Guido Morger, 044 738 50 70, Guido.Morger@fidevision.ch

fidevision ag  
Eichwatt 5  
8105 Watt-Regensdorf  
www.fidevision.ch

fidevision  
Betriebswirtschaftliche Lösungen  
724-426

Gipfel-Restaurant  
**Fronalpstock**

Für unseren erfolgreich positionierten Betrieb suchen wir auf Ende Mai oder nach Übereinkunft eine frorientierte

**Gastgeberin/  
Restaurantleiterin**

mit Gastgebererfahrung. Idealerweise haben Sie eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:  
Seminar- und Wellnesshotel  
Stoos, René Koch  
6433 Stoos  
rene.koch@hotel-stoos.ch



723-425

culture convention cuisine	KKL
	luzern

**dynamisch und trendorientiert?**

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Kongresshaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/einen

**Stellvertreterin/Stellvertreter Leiter Seebar/Waterfront (100%)**

Wir bieten Ihnen einen kreativen, vielseitigen und modernen Arbeitsplatz in einem lebhaften Umfeld von Kongressteilnehmenden, Konzertbesuchenden, städtischem Publikum und Touristen. Sie sind mitverantwortlich für die Angebotsgestaltung, stellen das Tagesgeschäft sicher, schreiben Arbeitspläne, erstellen die Tagesabrechnungen und vertreten den Leiter Seebar/Waterfront bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine Serviceausbildung und bringen Bakenkenntnisse sowie praktische Erfahrung aus der anspruchsvollen Gastronomie mit. Idealerweise haben Sie bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie können sich fließend in Deutsch und Englisch mit unseren Gästen verständigen. Ihre Belastbarkeit hilft Ihnen auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick zu behalten. Ausserdem bringen Sie professionelles Engagement, Flexibilität in Bezug auf Einsatzzeiten und Enthusiasmus für das KKL Luzern mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die sich mit diesem modernen Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Luzern identifiziert.

Ihr Bewerbungsossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (ursula.meyer@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Denny Kuhlow, Leiter Seebar/Waterfront, unter Telefon 041 226 73 08.

713-416

**GIESSBACH**

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzensee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

- PraktikantIn Eventmanagement (D/F/E)** mit Serviceeinsatz
  - RéceptionistIn** mit Erfahrung (D/F/E)
  - AnfangsreceptionistIn (D/F/E)**
  - RéceptionspraktikantIn (D/F/E)** von Schweizer Hotelfachschulen
  - Chef de Service (D/F/E)** Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung
  - Chefs de Rang** Park-Restaurant oder Gourmet-Restaurant
  - Service-EinsteigerInnen**
  - Bar-MitarbeiterInnen**
  - ServicepraktikantInnen** von Schweizer Hotelfachschulen
  - Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen**
  - Chef de partie Gourmet-Restaurant** 13 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen
  - Chefs de partie** Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant
  - Commis de cuisine**
  - KüchenpraktikantInnen** von Schweizer Hotelfachschulen
  - Casseroliers**
  - FloristIn** für die stil- und liebevolle Dekoration des Hotels, Herstellung von Blumenarrangements für zahlreiche Anlässe und Mithilfe in der hausgemachten Gärtnerei.
  - Portier und Zimmermädchen** Deutsch sprechend
- Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter [www.giessbach.ch/Kontakt/Info/Standenanzeigen](http://www.giessbach.ch/Kontakt/Info/Standenanzeigen)
- Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
- 70 individuell eingerichtete Hotelzimmer \* Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen \* Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtstrasse \* Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen \* Banketträumlichkeiten bis 250 Personen \* 22ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz \* Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation
- Grandhotel Giessbach \*\*\*\*, CH-3855 Brienz  
Susanne Cirilovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen  
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30  
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch
- 688-398

**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

Willkommen im «Cavalaret»

551-329

**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. März 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 Verkehrsmitteln nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380  
8706 Meilen

Tele. 044 923 55 44  
Fax 044 923 59 44

E-Mail: [info@restaurant-pfannenstiel.ch](mailto:info@restaurant-pfannenstiel.ch)  
Internet: [www.restaurant-pfannenstiel.ch](http://www.restaurant-pfannenstiel.ch)

698-405

Für unsere Griederbar am Paradeplatz suchen wir eine/n

**JUNGE/N SERVICE-MITARBEITER/IN, 80-100%**

Bringen Sie sehr gute À-la-carte-Erfahrung mit? Haben Sie Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen? Sind Sie flexibel, belastbar und eine gepflegte Erscheinung? Dann freut sich unser junges Team auf Sie! Wir bieten super Arbeitszeiten: keinen Abenddienst, sonntags frei!

Bitte Bewerbung mit Foto an:

**GRIEDER**  
Gabriela Massey  
Human Resources  
Bahnhofstrasse 30  
8022 Zürich  
gmassey@brunschwig.ch

**GRIEDER**  
brunschwig group

738-439

**Schweizerhof**  
LEZZERHEIDE

**Herzlich willkommen!**  
Teamwork ist die Basis unseres \*\*\*\*Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m2 grossen Wellnessoase mit Hamam (450m2) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten. Für die kommende Sommersaison suchen wir SIE!

**Restaurationen und Café-Bar**  
Als Restaurantfachfrau/mann (mit Erfahrung; evtl. mit sofortigem Eintritt) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent. Als Buffetmitarbeiter sind Sie für den reibungslosen Ablauf eines Tagesdienstes selbstständig verantwortlich.

**Kindergarten**  
Als Kindergartenbetreuerin betreuen Sie unsere Hotelkinder (ab 2 Jahren) selbstständig und kompetent.

**Réception**  
Als RéceptionistIn (mit 1-2 Jahren Berufserfahrung) sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit Herz.

**Hauswirtschaft**  
Als Etagenmitarbeiterin (Aushilfe) sind Sie für tadellos saubere Hotelzimmer und die Wäscherei zuständig. Als Portier sind Sie für die Reinigung der öffentlichen Räumlichkeiten und die Gepäckdienste unserer Gäste zuständig.

**Küche**  
Als Chef Entremetier und Chef Pâtissier (mit ein paar Jahren Berufserfahrung) sowie als Commis Tournant und Commis Gardemanger sind Sie für die kulinarischen Höhepunkte unser Gäste verantwortlich.

**Wellness-Oase «BergSpa»**  
Unser kompetentes BergSpa-Team wünscht sich als Unterstützung eine Masseurin (evtl. mit Zusatzausbildung als Kosmetikerin) sowie eine sportliche Persönlichkeit, welche Freude am Unterrichten von Activity-Stunden (Yoga, Aerobic, Pilates etc.) hat.

**Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen?**  
Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt  
CH-7078 Lenzerheide  
Tel.: +41 81 385 25 25  
e-mail: [direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch](mailto:direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch)  
[www.schweizerhof-lenzerheide.ch](http://www.schweizerhof-lenzerheide.ch)

740-441



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau und letztmals im 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2500m<sup>2</sup>. Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2009.  
SAISONDAUER VOM 3. APRIL BIS 25. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

<b>EMPFANG</b>	Réceptionist/in
<b>ADMINISTRATION</b>	F & B Mitarbeiter
<b>KÜCHE</b>	Chef Garde-Manger
	Demi-Chefs de cuisine
	Commis de cuisine
<b>RESTAURANTS</b>	Chefs de Rang
	Commis de Rang

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



GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007  
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA  
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18  
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



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 Luxushotel, Gastronomie, Wellness, 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 | Frühstückservice-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       |                 |

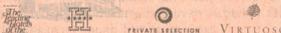
Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

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

Martin Hefli / Personalleiter  
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22  
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz, Switzerland  
[www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)

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





Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Service de placement express  
Express-Stellenvermittlung



Das Castello del Sole ist eines der luxuriösesten Ferien-Resorts im Tessin. Mehrmals ausgezeichnet, so z.B. Hotel des Jahres GaultMillau 2007, Nr. 1 der Ferienhotels in der Schweiz durch die Sonntagszeitung.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m<sup>2</sup> mit eigener Kosmetiklinie «VineaSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m<sup>2</sup> grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter [www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com).

**DIE SAISON 2009 DAUERT IM CASTELLO  
«SPA & BEAUTY» VOM 4. MÄRZ BIS 29. NOVEMBER.**

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

**KOSMETIK** Kosmetikerin  
**MASSAGE** Masseurin

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



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»  
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18

[www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com) - [info@castellodelsole.ch](mailto:info@castellodelsole.ch)



717-419



BÜRGENSTOCK  
HOTELS & RESORT

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März / April oder nach Über-  
einkunft:

**Gouvernante für Park Hotel  
F&B / Leiter Aussenbetriebe**

**Trainings-Manager** für die Schulung von Standards, Überprüfung der Ein-  
haltung und Mithilfe bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter.

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte**  
**Réceptionsmitarbeiter**  
**Portier**  
**Zimmermädchen**

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG  
Heike Bühlmann, Personalverantwortliche  
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)  
[hr@buergenstock-hotels.ch](mailto:hr@buergenstock-hotels.ch) [www.buergenstock-hotels.ch](http://www.buergenstock-hotels.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 souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

## Stellengesuche / Demandes d'emploi

### Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2727	Sous-chef/Küchenchef	44	CH	sofort	D/E/F	SG	
2732	Koch	51	IE	LEG 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/Küch. chef	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	

1	2	3	4	5	6	7	8
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	
2747	Sefa	38	CH	sofort	D	BE	
2748	Chef de Service	35	DE	B sofort	D/E/I	Ost-CH	
2749	Chef de Service/Sefa	39	IT	C sofort	D/E/F/I	GR/VE	
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L-EG sofort	D/E/F/I	TI/GR	

### 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	

### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
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	

### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2725	Réceptionist/Night Audit/Chauffeur	37	CH	sofort	D/E/F	BE	
2730	Réceptionist/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	
2750	Réceptionist	27	FR	April	E/F/I	TI/VS	
2752	Réceptionspraktikantin	22	FR	n. Ver.	D/E/F/I	GE	
2753	Réceptionist/Conciérge	33	FR	L-EG sofort	D/E/F/I	West-CH	

- 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)

710-414

## 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 qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous 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: \_\_\_\_\_

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes / Type d'établissement: \_\_\_\_\_

Name / Nom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_

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/dé):
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 négative de votre part, nous ne pourrions 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

## Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute **♀** oder **♂** als:

**Koch, Chef de Partie  
Garde manger**  
mit Erfahrung im A-la-carte-Geschäft.

**Tournant** mit Erfahrung auf allen Posten im A-la-carte-Geschäft.

**Commis de cuisine**  
mit Lehrabschluss

**Commis pâtissier**  
mit Lehrabschluss

**2. Chef de Service**  
**♀** bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen.

**Servicefachangestellte/r**  
deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.

**Buffetmitarbeiter/in** deutsch sprechend, mit Erfahrung am Buffet.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2009 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58  
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

Restaurantsfachstellen  
Praktikanten m/w

**Reha**  
Rheinfelden

\* Klinik \* Tageszentrum \* Ambulatorium

Die **Reha Rheinfelden** ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres **Küchenteams** von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. März 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

**Koch/Köchin, Entremetier**

Beschäftigungsgrad 100%

**Wir bieten Ihnen**

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.10 Uhr

**Es erwarten Sie bei uns**

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

**Wir legen besonderen Wert auf**

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch  
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch  
• Fax Administration 061 836 52 52

265-154

Gesucht per 1. April 2009

### Servicefachangestellte (100%)

in euro-japanisches Gourmet-Restaurant  
gute Entlohnung, Sonntag und Montag Freitag.

Bewerbungen bitte an:  
Newstyle Restaurant «Tanaka»  
Herr Shinji Tanaka  
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz  
Tel. 031 961 66 22  
E-Mail: stanaka@bluewin.ch

722-424

### Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speiseraum **Sonne in Trimmis**, 7 km von Chr. 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  
invag@bluewin.ch  
www.immobilien-invag.ch

540-320

### Restaurant Krindenhof

Offene Stellen für die Saison 2009, April bis November

**2 Serviceangestellte**  
**2 Allrounder/innen**  
Küche/Aussenbereich/ usw.

**1 Allrounderin**  
für Buffet/Hauswirtschaft usw.

www.krindenhof.ch, Tel. 033 243 11 29  
Schriftliche Bewerbungen:  
Familie E. und W. Keller  
Restaurant Krindenhof 3  
3656 Ringoldswil

622-358

## Trend Hotel

Lichwatt

Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

- Empfangsmitarbeiterin/ Réceptionistin
- Koch tournant/Chef de partie
- Servicemitarbeiter/Chef de rang

Wir freuen uns auf Bewerbungen von Initiativen Persönlichkeiten.

Roger Gloor, Trendotel AG  
8105 Zürich-Regensdorf  
044 870 88 88  
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch  
www.trend-hotel.ch

739-440

## Schlössli

MEGGEN

Zur Eröffnung eines neu renovierten Gourmetrestaurants am Vierwaldstättersee suchen wir per 1. April 2009 junge, dynamische

### Restaurantsfachfrauen Jungkoch

**Serviceassistenten**  
**Buffetmitarbeiter Teilzeit**

Sind Sie bereit, diese neue Herausforderung mit unserem jungen Team anzupacken? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Claudia und Matthias Suter  
Luzernerstrasse 4  
6045 Meggen  
Tel. 041 377 13 29

662-384

## SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

★★★★

### Schöne Aussicht auf einen interessanten Job...

Auf dem autofreien Stoos, 1'300 m ü. M., über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoos. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen in Jahresstelle.

**Réceptionist/in**  
mit Erfahrung, Sprachen D/E/F

**Commis de Cuisine mit Pâtissier-Erfahrung**

**Servicemitarbeiter/in**

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seminar- und Wellnesshotel Stoos  
Marco Studer und Frédéric Raes  
CH-6433 Stoos  
Tel. +41 (0)41-817 44 01  
Fax +41 (0)41-817 44 45  
E-mail: frederic.raes@hotel-stoos.ch  
www.hotel-stoos.ch



## ENGEL RESTAURANT-BAR

KINGSWIL

Wir verleihen Ihnen Flügel...

**Für unser junges, motiviertes Team suchen wir auf 1. März eine junge, fröhliche Restaurantsfachfrau** mit schweizerdeutscher Muttersprache und Erfahrung im gepflegten à la carte.

Auf Ihr engelhaftes Dossier freuen sich

Anita und Fritz Zbinden  
ENGEL Restaurant Bar  
Hauptplatz 1  
6403 Küssnacht am Rigi/SZ  
Tel. 041 850 92 17  
www.engel-kuessnacht.ch  
Di. und Mi.: Pause

414-245

## Hotel Brienz

Fischküche mit Auszeichnung

Das familiär geführte 3\*\*\*-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, seinen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem "Goldenen Fisch" ...

... sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n, sprachgewandte/n **RESTAURANTFACHFRAU/-MANN**

sowie junge, sprachgewandte **AIDE DU PATRON**

die/der die Chefin an Réception und Service tatkräftig unterstützt. Könnte auch auf 80% reduziert werden.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz  
Fam. Beat Wietliach  
CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 51  
www.hotel-brienz.ch  
info@hotel-brienz.ch

594-348

Wir suchen per 1. Mai 2009 für Neueröffnung

## Brüttsellen Krössli

**Chef de partie/ Commis Servicefachmitarbeiter 60-100%**

Sie üben Ihren Beruf mit grosser Leidenschaft aus und freuen sich mit frischen Produkten zu arbeiten. Mit vielen Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum bis zu kreativen Evergreens verwöhnen wir unsere Gäste. Sind Sie auch dabei? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Rössli, 8306 Brüttsellen  
Yolanda Wintsch  
Mobile 079 752 65 38

## Dolder Golfclub Zürich Restaurationsbetrieb

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen für unsere lieben, jedoch anspruchsvollen Gäste

• **Service-Mitarbeiter/in – STV Geschäftsleitung**

Ihre Verantwortung umfasst: Aktive Mitarbeit im Service/Anlernen von neuen Mitarbeitern/Kassabehaltung/Bestellwesen/Einkauf im Grossmarkt/Buchhaltung/Mitorganisation von Banketten/Stellvertretung der Geschäftsleitung

Die Vorstellungsgespräche finden in den Wochen 7 + 8 statt. Arbeitsbeginn Ende März 2009 oder nach Vereinbarung.

• **Zwei Service-Praktikanten/-innen, welche den Servicekurs einer Hotelfachschule absolviert haben**

Unsere Saison dauert von Ende März bis Ende November 2009. Arbeitsbeginn: März/April 2009 oder nach Vereinbarung. Flexible Mitarbeiter mit Freude an der Arbeit sind herzlich willkommen. Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz, gutes Teamwork und interessante Arbeitsbedingungen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per E-Mail.

Dolder Golfclub Zürich, Restaurationsbetrieb  
Kurhausstrasse 66, 8032 Zürich  
Tel. 0034 928 773 809, Montag bis Freitag von 08.00 h bis 10.00 h.  
E-Mail: evelyne.mettauer@bluewin.ch

626-342

## HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, gründerzeitiger Umgebung, für Gäste die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier** - ab April & Mai die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

**Servicefachangestellte(r) d/W/e** - ab April welche/r unsere grosse und treue Stammkundschaft während der ganzen Sommersaison aus Feinste verwöhnen möchte und Ihnen fast jeden Wunsch von den Augen ablesen kann.

**Receptionspraktikant(in) - d/W/e** ab Juni welche/r unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und charmant umsorgt.

**Hofa / Zimmerdamen** - d ab April & Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermittelt.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Inhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

735-437

## INTERLAKEN

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Im Februar werden wir unsere Seerosen-Bar mit völlig neuem Konzept wieder eröffnen. In unserem Team fehlt uns noch eine **jüngere, lebensfrohe und attraktive Barfrau** die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste verwöhnt und begeistert in einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern. Zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im Ausgang, zu einem Glas Wein, zu kleinen Köstlichkeiten oder zum Essen, mittags wie abends.

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

744-445

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City. 13 Säle unterschiedlicher Grösse (10-1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung

• Event-/Verkaufskordinatorator m/w

Sie sind Abgänger/in einer Hotelfachschule oder haben eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich absolviert und verfügen bereits über branchenspezifische Berufserfahrung.

Ihr Profil:

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen einwandfrei Deutsch und gute E/F-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Zudem sind Sie initiativ und pflegen die interne Kommunikation.

Auf Ihre schriftliche/elektronische vollständige Bewerbung mit Foto freut sich:

Betriebsgesellschaft  
Kongresshaus Zürich AG  
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin  
Gottthardstr. 5, Postfach 2523  
8022 Zürich  
Telefon 044 206 36 36

620-357

Restaurant  
**Schloss Wülflingen**

Der Start ist gelungen! – Anfang November 2008 eröffnete das neue Schloss Wülflingen in Winterthur wieder seine Pforten. Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. – Der Erfolg hat sich bereits eingestellt, deshalb suchen wir eine Verstärkung des Kadres. Verschiedene Restaurationsräume für den A-la-carte-Service wie auch für Bankette gehören ebenso zu den Vorzügen des Hauses wie das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das fröhliche, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten.

**Bist du der/die Chef de Service oder Stellvertreter/in des Geschäftsführers, der/die diese Gastfreundschaft pflegen möchte?**

- Hast du Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?
- Kannst du ein Team von mehreren Mitarbeitern motivieren und führen?
- Möchtest du unsere Gäste verwöhnen u. deren Besuch im Schloss zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen?
- Machst du gerne administrative Arbeiten im Büro?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Untert., an folgende Adresse:

Schloss Wülflingen AG, Herr Georges Gisler  
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur  
oder per E-Mail an: gisler@schlosswuelflingen.ch

657-382

« Wir brauchen Verstärkung & so... »

... und suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung einen Kontakthelfer und Fröhdlichen

Jungkoch / Commis de Cuisine

in unser Cateringunternehmen.

Selbständigkeit und Eigeninitiative, Kreativität und Freude am Kochen zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Nerven und arbeiten konzentriert und ruhig! Autofahren können Sie versiert, auch mit Lieferwagen, und sind stets mit der notwendigen Vorsicht unterwegs.

Sie sind flexibel und kommunikativ, stehen bei einem Schmeckerfest auch gerne mal am Grill, und eine schmackhafte Paella vor den Gästen zuzubereiten, macht Ihnen Spass. Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen mit einem langjährigen Team. Kollegialität und Loyalität werden bei uns grossgeschrieben. Die Arbeitszeiten sind meistens regelmässig und vor allem tagsüber. Hier und da – im Turnus mit Ihren Kolleginnen und Kollegen – ist Ihr Einsatz auch mal abends oder am Wochenende gefragt. Zimmerstühle haben wir nicht und schriftliche Anstellungsbedingungen sind bei uns keine leeren Worte.

Wenn Sie glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen und mehr über uns erfahren möchten, dann senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsossier. Wir werden Sie umgehend kontaktieren.

bonapp catering & so ag, 3373 Gümliwil (dorfstrasse 20, 031 961 62 52 www.bonapp.ch 656-381



bonapp catering & so  
catering & so

ATRIUM-HOTEL-BLUME

RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD  
**Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir...**

... einen gelernten Jungkoch

ab März 2009 oder nach Vereinbarung.

Sie kommen direkt aus der Lehre oder die Wintersaison macht Ihnen keinen Spass mehr? Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig und kreativ zu arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

ATRIUM HOTEL BLUME  
Herr Silvio Erne  
Kurplatz 4, 5400 Baden  
Tel. 056 200 0 200  
www.blume-baden.ch

708-412

AMBASSADOR HOTEL OPERA

Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern

für ihren tollen und langjährigen Einsatz. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag, gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie eine Stelle? Suchen Sie per März oder April 09 eine abwechslungsreiche, selbständige, und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen und

Sie lieben das Besondere... Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte "home away from home" für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau, mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten CH/D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jahr 2009 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera  
Martin Spycher, Stv. Direktor  
Falkenstrasse 6  
8008 Zürich  
Tel. 044 258 98 98  
www.ambassadorhotel.ch

729-430

MEIELISALP

REGELUNG MIT AUSSICHT

Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2009 suchen wir:

- Réceptionist/in
- Serviceangestellte
- Chef de Service m/w
- Koch mit zusätzlicher Verantwortung
- Hauswirtschaftsangestellte
- Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!  
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

742-443



INTERLAKEN

Das Hotel mit Herz und Charme, eingebettet zwischen Thuner- und Brienzsee an schönster Lage. Unser Haus verfügt über 75 Betten und in der Restauration arbeiten wir zu 90% im A-la-carte-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Ab April 2008:

Souschef

Ihr Profil:

- Deutsche Muttersprache, CH-Erfahrung
- Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und konnten schon 3-5 Jahre Berufserfahrung sammeln
- Sie sind motiviert, aufgeschlossen und haben eine mitdenkende Persönlichkeit
- Das Kreieren von neuen, ausgefallenen Gerichten (auch Desserts) macht Ihnen Spass
- Sie lieben Frischprodukte und Qualität
- Sie sind geduldig im Umgang mit Lehrlingen und geben Ihr Wissen gerne weiter
- Sie sind Nichtraucher und arbeiten gerne im kleinen Team

Was wir bieten:

- Ein innovatives, junges Team
- Menschlichkeit
- Ein moderner Arbeitsplatz mit traumhafter Aussicht
- Zeitgemässe Entlohnung

Ab Mai 2008:

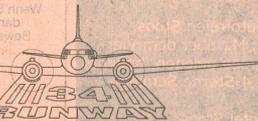
Hofa/Stv. Gouvernante

- Kompetent mit Liebe für die Details
- Nichtraucher

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Landhotel Golf  
Familie S. & P. Salzano  
Postfach 122  
3800 Interlaken-Untersseen  
www.golf-landhotel.ch

711-415



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 Fliegeri 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 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 Geschäftslieferung, Yvonne Weber /Tina Soltermann

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

404-235

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

(ab März 2009 Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/In Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Unterstützung der Debitorenabteilung bei der Kontrolle der Tages- und Monatsabrechnungen, dem Kontieren und Erfassen von Debitorenrechnungen und Zahlungen sowie diversen administrativen Aufgaben zuständig. Weiter helfen Sie im Mahnwesen, bei der Kontrolle der diversen Konten, den Abrechnungen sowie der Ablage und Archivierung mit. Zudem unterstützen Sie 2 Tage pro Woche die Kreditorenbuchhaltung bei der Bearbeitung von Kreditorenrechnungen.

Ihr Profil: Sie sind eine speditive, flexible, konstruktive und teamfähige Person, welche von Vorteil bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie Branchenkenntnisse verfügt. Zudem können Sie gute PC-Kenntnisse vorweisen.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor mit Freiraum für Ideen 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-Unternehmen  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, www.zfv.ch

614-353

**SPI TAL LACHEN**  
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE

Wir sind ein Spital mit 110 Betten am oberen Zürichsee und suchen für unser Küchen-Team eine/einen

### Diätkoch (m/w)

100%

Sie haben die entsprechende Berufsausbildung abgeschlossen und suchen eine herausfordernde, abwechslungsreiche Arbeit in einem motivierten Team verbunden mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen? Dann zögern Sie nicht mit uns Kontakt aufzunehmen!

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Dusan Deric, Telefon 055 451 37 00, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:  
**Spital Lachen AG, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen**

498-297

### 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

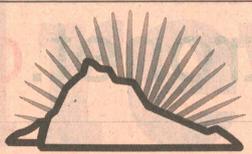
Für unser \*\*\*90-Betten-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche

### Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind sprachgewandt und bringen Fidelity- und Berufserfahrung mit, dann sind Sie genau unsere zukünftige Mitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung an: Hotel Astor AG, Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich.

684-395



### 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

415-248



### HOTEL CASA BERNO ASCONA

Für die Sommersaison 2009 (ca. Mitte März bis Ende Oktober)

suchen wir für unser \*\*\*\*-Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramansicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

**Administration: Empfangssekretärin** mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

**Réceptionspraktikantin** mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

**Küche: Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

**Restaurant: Servicefachangestellte** (à la carte und Halbpension)

**Hauswirtschaft: Zimmerfrauen**  
**Lingeriemitarbeiterinnen**  
**Officemitarbeiter**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:  
Bruno Caratsch, Direktion  
Hotel Casa Berno  
6612 Ascona  
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch  
www.casaberno.ch

Member of swiss golf hotels

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

**Ricezionista - Réceptionist (D/F/E)**  
**Cuoco - commis de cuisine**  
**Camieriere di sala e bar**  
**Portiere** (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)

**Camieriera ai piani e lingerie**  
**Tornante** (piani, lingerie, 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

561-337

Für einen unserer Kunden suchen wir eine

### Gerantin mit Patent

für einen Nightclub im Gebiet Locarno.

Offerte mit Curriculum senden an:  
Finadata Consulenza SA  
Postfach 764, 6600 Locarno

668-388

**HOTEL INTERNATIONAL AU LAC**  
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene 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 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

**Serviceangestellte** selbstständig und einsatzbereit

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:  
**Hotel Sassa da Grüm\*\* -Unique-**  
Gabriella Mettler und Stefan Büschi  
6575 San Nazzaro  
Tel. 091 785 21 71  
www.sassdagruem.ch  
info@sassdagruem.ch

377-211

**- KOCH (m/w)**  
mit Erfahrung, selbstständige Führung der Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat), ideenreich, sportlich

**- Commis/Jungkoch (m/w)**  
Interesse an vegetarischer Küche

**- Serviceangestellte (m/w)**  
mit Italienischkenntnissen, selbstständig und einsatzbereit

**- Hotelfachangestellte**  
selbstständig und einsatzbereit

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:  
**Hotel Sassa da Grüm\*\* -Unique-**  
Gabriella Mettler und Stefan Büschi  
6575 San Nazzaro  
Tel. 091 785 21 71  
www.sassdagruem.ch  
info@sassdagruem.ch

377-211

### Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009

**Reception:** Assistente di Direzione

**Cucina:** Cuoco partita-tournant chef  
Cuoco partita  
Commis di cucina

**Servizio:** Camieriere/a di sala  
Praticante sala/cucina

**Etage:** Ragazza ai piani e lavanderia/office

**Diversi:** Lavapiatti-tuttufare  
Stagiere per sala-camere-ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare a:  
**Park-Hotel Rovio\*\***, 6821 Rovio  
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63  
www.parkhotelrovio.ch

388-221

### ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Modern Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzmöglichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Anfang März/April suchen wir Mitarbeiter in Jahresstelle mit Erfahrung in 4\*- oder 5\*-Hotels für folgende freie Stelle:

**REZEPTIONIST m/w**  
Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F

**CHEF DE RANG m/w**  
Sprachkenntnisse D/I

**CHEF DE PARTIE  
DEMI-CHEF DE PARTIE**

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA**  
6648 Minusio/Locarno  
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

672-391

# Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten  
Professionnels et cadres – emplois et personnel  
Professionali et quadri – posti e impiegati

701-407

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
www.hotelia.ch

**DOMINO GASTRO**  
Personal – Vertraut  
www.dominogastro.ch  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

**International**

**Kanada/Ontario – Schweizer Jugendaustausch**  
Gesucht, ca. Juni bis Oktober 2009 in abgelegenes Buschresort – CH-Führung  
**2 Jungköche/-köchinnen sowie 2 Hotelfachangestellte**  
mit abgeschlossener Berufsausbildung. Bist du unter 30 Jahre, Altlerndler/in, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues?  
Englischkenntnisse von Vorteil.  
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:  
Martin Seelhofer, PF 336, 8730 Uznach

**BÜRO METRO**  
seit Jahrzehnten für Ausland- & Schiffstellen zuständig

Für die kommende Saison suchen wir **Hotelfachleute für England, Irland und Weltweit:**

- Kreuzfahrtschiffe \*\*\*\*\***
- Senior Sous Chef**
- Servicefachleute**
- Chef Bäcker m/f**
- Grossbritannien, Kanalinseln.**
- Für Front Office, Service & Küche**

**Vietnam**  
**Küchenchef**  
**Restaurant Manager**

**STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG**  
**BÜRO METRO**  
Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpfug  
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

**Karriereplanung beginnt hier**  
htr stellenrevue

Online unter  
**www.jobs.htr.ch**

**Veränderungen beginnen hier**  
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr **hotel revue**

**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 / Rédaction en chef: Elisabeth 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 Wysz  
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)  
– Stellensuche / 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. 6/2009	Nr. 7/2009	Nr. 8/2009	Nr. 9/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	5. 2. 2009	12. 2. 2009	19. 2. 2009	26. 2. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	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.