

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 8

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>



Die Cholera

Die währschafte Gemüsepastete Cholera entstand, als die Seuche Cholera das Wallis befiel.
Seite 15

Grundbildung

Auf jeden vierten Koch kommt inzwischen ein Absolvent mit eidgenössischem Berufsattest.
Seite 3

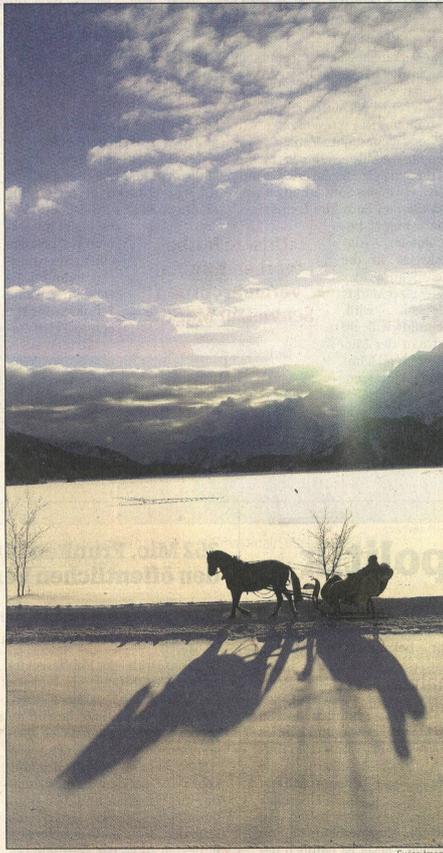
La Coquillade

Das Luxushotel von Andy Rihs in der Provence mit Wein- gut entstand aus einem alten Weiler.
Seite 13

Hotela

«Trotz Vermögensschwund: Die Altersrenten sind ohne jegliche Einschränkung garantiert.»
Seite 5

Generaldirektor Jean-Paul Genoud



Gemächliches Tempo im schweizerischen Destinationsprozess.

Wer geht mit wem wohin?

Reibungslos funktioniert sie nicht, die Schweizer Destinationsbildung. Die htr hotel revue verschafft einen Überblick.

CHRISTINE KÜNZLER

Der Bündner Prozess verläuft zielgerecht, die Ostschweizer Destinationen stehen und das Tessin hat dreieckig, die von Ticino Tourismus geführt werden. In der Zentralschweiz sind zwei Destinationsmanagement-Organisationen im Aufbau, im Waadtland stehen sie teilweise bereits. Die Walliser haben es schwieriger: Zwar sind fünf Regionen – so wie sie das Gesetz vorschreibt – gebildet, doch gegen die geplante Tourismusabgabe regt sich Widerstand. Morgen Freitag wird das Referendum eingereicht. Harzig verläuft der Prozess im Kanton Bern: dort steht nur gerade die Destinati-

on Gstaad-Saenenland. Interlaken und Brienz sind im Moment im Alleingang unterwegs. Mit Brienz fehlt Hasital neben Hasliberg und Meiringen der Dritte im Bunde. Der Kanton lässt der Destinationsbildung bis 2010 Zeit, dann will er eingreifen. Eine Option ist, die Marke Berner Oberland zu reaktivieren.

Neben den Destinationen formieren sich an mehreren Orten Marketingkooperationen. Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, unterstützt diese beiden unterschiedlichen Organisationsformen: «Wir müssen heute – der Not gehorchend – stärker in zwei Richtungen denken», sagt er. Denn Zwangsheiraten seien kein Garant für eine dauerhaft glückliche Ehe. «Generell wird heute den Strukturfragen zu viel Gewicht beigemessen. So matchentscheidend sind sie auch wieder nicht.» Attraktionen und Produkte seien wichtiger. Die Destinations-Theorie, die Müller vor knapp 15 Jahren mit Thomas Bieger erarbeitet habe, sei wohl «zu radikal und theoretisch» gewesen.
Seite 7 bis 12

Kommentar

Der moderne Wintersportler will alles. Alles aufs Mal.



ELSBETH HOBMEIER

Schnee bis in die Niederungen. Bis zum Versinken. Er zieht jeden, der irgendwie kann, ins Freie, in die Natur. Dieser «richtige» Winter macht aber auch deutlich, wie sich die touristischen Gewichte langsam verschieben: Neben der Piste gewinnen Winterwanderwege, Schneeschuhpfade, Langlaufloipen an Terrain.

«Immer mehr Gäste weichen dem Pistenumrummel und dem Anstehen am Lift aus.»

Die Skipisten sind immer noch üppig frequentiert. Aber zunehmend mehr Gäste weichen dem Rummel, dem Anstehen am Lift, der Gefahr von Pistenorows aus. Und auch der «angefressenste» Skifahrer rast nicht mehr zehn Tagen nur rauf und runter, sondern sucht Abwechslung. Also Natur, rustikale Berghäuser. Und nach dem Sport Wellness und Top-Gastronomie.

Dass die Skifahrer-Phalaxn bröckelt, beweist auch eine Studie des Bundesamts für Sport: 1/3 verbringt die Sportferien auf Ski, 30 Prozent beim Winterwandern, 7,4 Prozent auf dem Snowboard, 4,9 Prozent beim Langlaufen. Als eigentliche Trendsportgeräte gelten Schneeschuhe und Langlaufski.

Diese Umverteilung ist eine Chance für die grossen Orte, aber auch für kleine Destinationen jenseits der Masse. Gut gepflegte Winterwanderwege, deutlich ausgeschilderte Schneeschuhpfade, super gespürte Loipen können neue Gäste anlocken, die unterwegs einkehren, einige Tage im Gebiet verweilen und es sich gut gehen lassen wollen. Die besten Stücke des (Markt-)Kuchens werden jene Destinationen holen, die sich auf solche Bedürfnisse einstellen.

www.htr.ch

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



Impulsprogramm

Touristische Förderung für Berggebiete

Der Clos du Doubs, das Saiental, die Moosalp/Augstbordregion und das Obere Emmental werden in den nächsten drei Jahren mit der finanziellen Unterstützung der Schweizer Berghilfe und dem Know-how von Schweiz Tourismus ihren touristischen Auftritt verbessern können. Sie wurden von einer Fachjury aus 26 Bewerbern ausgewählt, die allesamt in Berggebieten liegen und unter 50'000 Hotelübernachtungen pro Jahr und Gemeinde vorweisen können. «Nur eine touristische Wertschöpfung kann die Abwanderung stoppen», erklärt Kurt Zraggen von der Schweizer Berghilfe den Anstoss zu diesem neuen Engagement. eho
Seite 3

2. Stabilisierungspaket

Schweizer Gäste im eigenen Land halten

Schweiz Tourismus rüstet sich für die Wirtschaftskrise: Die Marketingorganisation hat bereits ein Grobkonzept für die Tourismusangebots-Offensive ausgearbeitet, die der Bundesrat mit 12 Millionen Franken unterstützen will. Das Parlament muss diesen Betrag im März noch genehmigen. Dann kann's losgehen. Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), will 40 Prozent der Mittel in den Heimmarkt stecken. «Wir müssen mehr machen, damit die Schweizer in ihren Ferien in der Schweiz bleiben. Unsere Mitbewerber drängen stark auf den Schweizer Markt, weil sie sich viel davon verspre-

chen», betont Schmid. Neben der Schweiz will ST die Nahmärkte Deutschland, Frankreich und Italien bearbeiten. Die Kampagne soll mit attraktiven Angeboten den Freizeittourismus in den Bergen, an den Seen und in den Städten stimulieren.

Um die Wirkung der Kampagne zu verstärken, soll die Branche die Bundesgelder von 12 Millionen Franken mit drei Millionen ergänzen. So soll sich beispielsweise hotelleriestusse mit 15'000 Franken beteiligen. Der Betrag muss allerdings Anfang März noch von der Verbandsspitze genehmigt werden. t
Seite 2



Bundesgelder für den Kampf gegen die Weltwirtschaftskrise.

HOREGA
www.horega.ch
061 281 95 75
Thinking positive.
Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

Polster-Möbel-Klinik
Schöffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93
«De Stör-Polsterer chunt!»
ACHTUNG!
Sessel•Sofas•Bänke
Stühle
Neu beziehen und aufpolstern
• Gratisberatung, Offerte und
• Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
• mind. 10% auf Konkurrenzofferte
• 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
• Rufen Sie uns unverbindlich an:
079 403 39 93

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

Ihr Yield-Management Partner.
Besuchen Sie uns an der ITB Berlin bei Schweiz Tourismus.
t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch
HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Neue Gäste? Finden Sie bei uns!
CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz
Ihre «hotel specials» auf www.swiss-hotels.com
hotelleriestusse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriestusse.ch

Aus der Region

Zentralschweiz

Neue Luftseilbahn Engelberg-Brunni lockt Kunden an

Die im Dezember in Betrieb genommene Luftseilbahn Engelberg-Brunni kommt besser an als erhofft. «Alleine im ersten Betriebsmonat konnten wir mit der neuen Bahn 72566 Personen transportieren», freut sich Geschäftsleiter Modeste Jossen. Gegenüber dem Dreijahresdurchschnitt der gleichen Zeitspanne (49424 Frequenzen) bedeuten die Zahlen eine Zunahme von 46,82 Prozent. «Mit einer Steigerung der Frequenzen in diesem Ausmass haben wir nicht gerechnet», so Jossen. Förderlich war sicher auch der Ausbau des Angebots für Kinder und Familien. gsg

Erstes reines Poker-Casino in Siebnen eröffnet



In Siebnen im Kanton Schwyz wurde letzte Samstag das erste reine Poker-Casino eröffnet, das keinem Spielcasino angegliedert ist, teilt die «Zentralschweiz am Sonntag» mit. Initiant ist Markus Bertolini, der in der Vergangenheit mit unsauberen Geschäften mehrfach aufgeflogen ist. Geschäftsführerin Ilka Tober distanziert sich klar von den negativen Schlagzeilen und betont, «dass man es sich beim Pokern gar nicht leisten kann, unseriös zu sein». gsg

Graubünden

Tschuggen-Hotel: Nun fährt das Skitaxi endlich

Das Tschuggen Grand Hotel in Arosa verfügt ab sofort als einziges Hotel der Schweiz über ein eigenes Schienentaxi, das je maximal 12 Gäste des Fünfsternehauses ganzjährig binnen weniger Minuten direkt ins Wintersport- und Wandergebiet bringt. Das Schienentaxi überwindet 150 Höhenmeter. Eigentlich hätte das Vorhaben schon vor Jahren umgesetzt werden sollen: Der offizielle Start des Tschuggen-Express, ehemals Tschuggen Coaster genannt, musste über die letzten beiden Jahre aufgrund von Steuerungs- und Batterieproblemen immer wieder verschoben werden. gsg

Ferienwohnungen in Lenzerheide stark gefragt

In der Hotellerie konnten im Januar dieses Jahres 34088 Logiernächte generiert werden. Dies sind 509 Logiernächte mehr oder ein Plus von 1,5 Prozent im Vergleich zum gleichen Monat des Vorjahres. Ein weit grösseres Plus jedoch verzeichneten die Grossvermieter von Ferienwohnungen im Januar dieses Jahres: gezählt wurden 19072 Logiernächte. Dies sind 4588 Logiernächte (+31,7%) mehr als im Vorjahr. Im Bereich der Gruppenunterkünfte wurden im Januar 2009 20049 Logiernächte umgesetzt. Gut angelauten in der Lenzerheide ist das «5-Liber-Taxi» ab 19 Uhr und ab 2 Personen in Parpan, Vaz/Obervaz und Lantsch/Lenz. gsg

Bundesrat. 2. Stabilisierungspaket. Mit 700 Mio. will die Landesregierung die Wirtschaft stützen. Geld soll auch ins Tourismus-Marketing und in Tourismus-Infrastrukturen fließen.

Buhlen um Schweizer

Eine Tourismusmarketing-Offensive für 15 Mio. Franken soll die Wirtschaftskrise abfedern. Schweiz Tourismus setzt dabei ganz stark auf den Heimmarkt.

Theres Lagler

Wir können die Krise nicht verhindern. Wir können die negativen Effekte aber mit einer angriffen Marketingkampagne abdämpfen», ist Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), überzeugt. Er ist froh, dass der Bundesrat in seinem zwei-

ten Stabilisierungspaket 12 Millionen für eine Tourismusmarketing-Offensive reserviert hat. Weitere 3 Millionen soll die Branche beisteuern. Das Grobkonzept steht bereits, damit die Arbeiten losgehen können, sobald National- und Ständerat die Gelder bewilligt haben. Denn viel Zeit bleibt nicht. Die Kampagne soll im Sommer 2009 und Winter 2009/2010 greifen.

Die Schweizer Gäste fürs eigene Land begeistern

Dabei setzt Schweiz Tourismus ganz stark auf den Heimmarkt, der bis anhin nicht zu den Kernmärkten des nationalen Tourismusvermarketers gehörte. Das hat mehrere Gründe. «Wir stellen bereits fest, dass viele Tourismusbüros ihre Marketingbudgets zurückfahren, weil sie über Kurtaxen finanziert sind», erklärt Jürg Schmid. «Die Anbieter nehmen sich so selber aus

den Verkaufsregalen. Da müssen wir in die Lücke springen.» Dies umso mehr, weil sich auch andere Länder um die Schweizer Touristen bemühen. «Die Schweiz zeigt sich bis jetzt recht stabil. Deshalb drängen unsere Mitbewerber vermehrt in die Schweiz.» So hat etwa Österreich ein erstes Sonderbudget von 4 Millionen Euro fürs Tourismusmarketing beschlossen, das teilweise in die Bearbeitung des Schweizer Marktes fließen wird. Schmid will 40 Prozent der Mittel für den Heimmarkt einsetzen. Das restliche Geld soll für die Nahmärkte Deutschland, Frankreich und Italien verwendet werden. Die vier Märkte machen zusammen zwei Drittel aller Logiernächte aus.

«Unsere Mitbewerber drängen vermehrt in den Schweizer Markt.»

Jürg Schmid
Direktor Schweiz Tourismus

Vorgesehen ist eine Angebotskampagne unter dem Motto «Mehrwert statt Preisnachlass».

Solidaritätsbeitrag von Verbänden und touristischen Partnern

Christoph Juen, CEO von Hotelieruisse, beurteilt das Stabilisierungspaket des Bundesrats und die Pläne von ST positiv. «Der Bundesrat bleibt mit seinem Vorschlag in einem vernünftigen Rahmen. Es werden keine Schulden für die kommenden Generationen angehäuft», so Juen. Zudem seien die 12 Millionen zur Standortförderung bei Schweiz Tourismus konzeptionell am richtigen Ort angesiedelt. Wie die andern Branchenverbände und die touristischen

Regionen, soll sich Hotelieruisse finanziell an der Kampagne beteiligen. Vorgesehen ist ein Beitrag von 150000 Franken. «Ich sehe das als Solidaritätsbeitrag in einer aussergewöhnlichen Situation, um zusammen mit den Bundesfinanzen eine grössere Hebelwirkung zu erzielen», hält Juen fest. Der Betrag muss an der Verbandsleitungssitzung vom 3. März noch bewilligt werden. In einer ähnlichen Situation ist auch Gastrosuisse. Der Verband soll gemäss Verteilungsschlüssel 100000 Franken beisteuern. Dazu Florian Hew, Direktor von Gastrosuisse: «Ob der Beitrag 100000 Franken umfassen wird, muss sich weisen. Wir müssen das ganze Vorgehen in unsere Strategie einbetten und den Betrag noch von unserem Vorstand absegnen lassen.» Es ist davon auszugehen, dass auch Gastrosuisse noch vor der Parlamentsdebatte darüber befindet.

100 Mio. für Regionalpolitik

Der Bundesrat will den Fonds für Regionalpolitik mit 100 Millionen Franken aufdotieren, um geplante Infrastrukturprojekte vorzuziehen.

Theres Lagler

Für das Stabilisierungspaket des Bundesrats gab es letzte Woche viel Lob, aber auch Kritik. Die Massnahmen seien zu «baulastig». Dabei habe die Bauwirtschaft noch volle Auftragsbücher. Volkswirtschaftsdirektorin Doris Leut-

hardkonterte mit den Worten: «Es ist richtig, dass viele Massnahmen der Bauwirtschaft zugute kommen. Aber man muss genau hinschauen. Viele regionalpolitischen Projekte sind eng mit dem Tourismus verknüpft.»

«Viele regionalpolitische Projekte sind mit Tourismus verknüpft.»

Doris Leuthard
Bundesrätin

fragt sich nur, welche Vorhaben bereits so weit gediehen sind, dass sie 2009 oder 2010 umgesetzt werden können. «Ich weiss, dass eine überarbeitete Bahnverbindung von Arosa nach Lenzerheide

diskutiert wird. Aber ob diese schon ausführungsfähig ist, ist mir nicht bekannt», hält Silvio Schmid, Präsident der Bergbahnen Graubünden, fest. So wie ihm geht es wohl vielen Touristikern. Sie müssen sich erst einen Überblick verschaffen und dann die Projekte beim Kanton eingeben. Dieser ist nämlich Bewilligungsbehörde und muss sich finanziell in der gleichen Höhe am Projekt beteiligen wie der Bund.

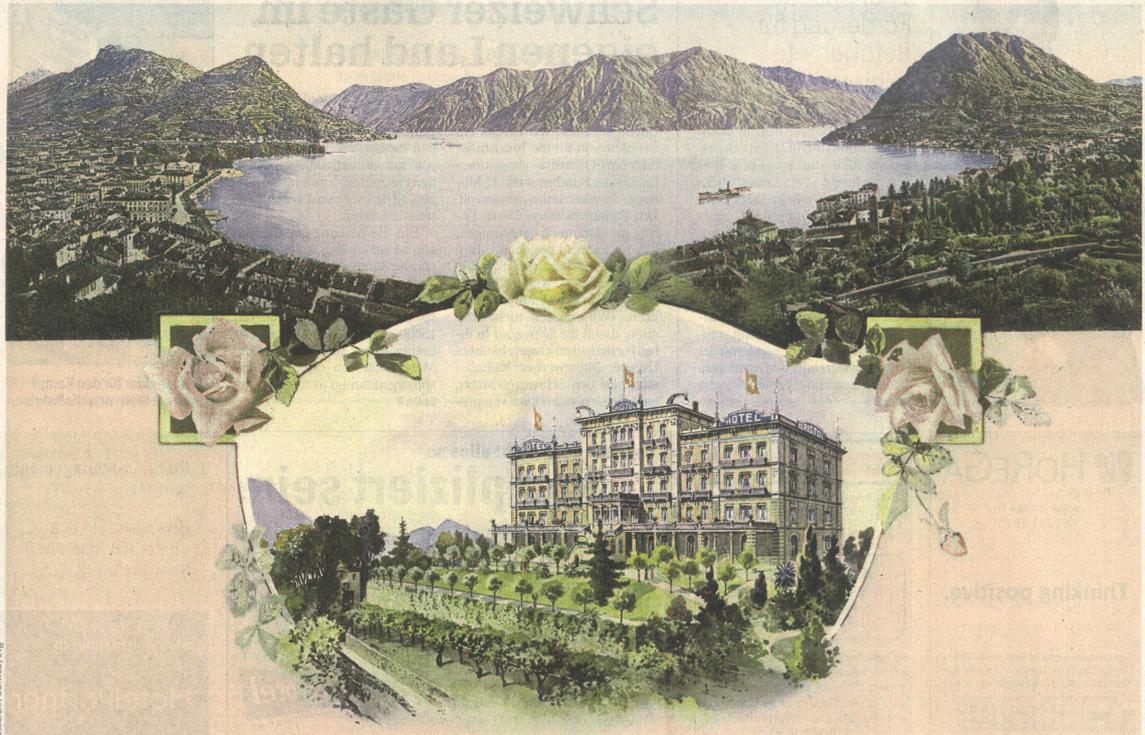
252 Mio. Franken für Investitionen in den öffentlichen Verkehr

Ein Grossteil des 2. Stabilisierungspaketes des Bundesrats kommt dem ÖV und damit auch dem Tourismus zugute.

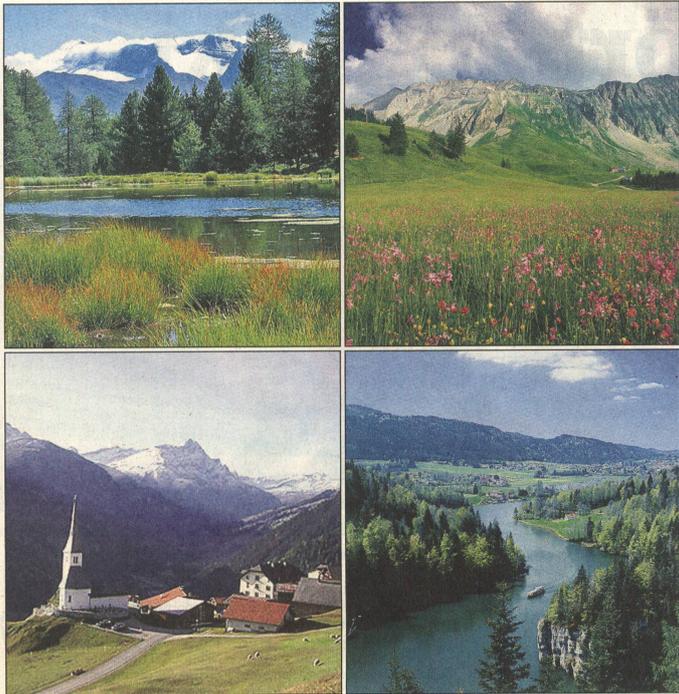
Über ein Drittel der Bundesgelder soll in ausführungsfähige Projekte des öffentlichen Verkehrs fließen. 150 Millionen sind für die SBB reserviert, 102 Millionen für die übrigen Transportunternehmen. Der Verband öffentlicher Verkehr (VöV) hat dem Staatssekretariat für Wirtschaft und dem Bundesamt für Verkehr bereits eine Liste mit 130 ausführungsbereiten Projekten zugestellt. Darunter befinden sich auch Projekte, die eine hohe Bedeutung für den Tourismus in der jeweiligen Region ha-

ben. Zu den kurzfristig realisierbaren Projekten gehören beispielsweise verschiedene Vorhaben der «Matterhorn-Gotthardbahn» für rund 30 Millionen, das Infrastrukturmodernisierungsprogramm «Zweisimmen-Lenk» für 10 Millionen oder die vorgezogenen Sanierungsmassnahmen bei der «Chemin de fer Bière-Apples-Morges» für rund sechs Millionen. Der VöV will als Dachverband keine einzelnen Projekte speziell hervorheben, betont aber, dass alle den Kriterien des Bundesrats entsprechen. tl

Entrée: Hotel Bristol, Lugano. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



Hotelrevue Schweiz / Zsg



Das sind die Pilotdestinationen: (oben) Moosalpsee/Augstbord VS, Oberes Emmental/Entlebuch BE/LU, (unten) Tenna im Safiental und St. Ursanne/Clos du Doubs.

1. Kurt Zraggen, wir kennen die Berghilfe als Unterstützung für notleidende Bergbauern. Warum jetzt Ihr Engagement im Tourismus?
Das Ziel der Schweizer Berghilfe war schon bei ihrer Gründung vor 65 Jahren, die Lebensqualität der Bergbevölkerung zu verbessern. Wir haben inzwischen gemerkt, dass Tourismus als wichtiger Treiber für die Wertschöpfung wirkt. Nur diese kann die Abwanderung stoppen. Mit den soeben gewählten Pilotprojekten wollen wir die Kompetenz und Handlungsfähigkeit stärken und die wirtschaftliche Situation der Leute verbessern.



Nachgefragt
Kurt Zraggen

Ausbildung: Dr. sc. techn. dipl. Ing. Agr. ETH
Tätigkeit: Leiter Mittlereinsatz bei der Schweizer Berghilfe

2. Vier Pilotregionen sind bestimmt. Wie sieht die Unterstützung konkret aus?
Als Erstes suchen nun die vier Regionen je einen Projektleiter und verpflichten diesen vertraglich. Bis zu einem 50-Prozent-

Job zahlt die Berghilfe während drei Jahren 75 des Lohns plus die Programmkosten, welche die Region bei Schweiz Tourismus einkauft. Die Region selber trägt die restlichen Kosten. Hilfe zur Selbsthilfe ist das Motto.

3. Wie hoch ist die eingesetzte Summe?
Die genaue Summe kann noch nicht festgelegt werden, aber das Budget ist intern abgestimmt. Wir finanzieren uns ausschliesslich über freiwillige Spenden und Legate. Dadurch kommen jährlich 20 bis 25 Millionen Franken zusammen.

4. Gibt es definierte Ziele?
Das Pilot-Ziel ist die Steigerung von Service- und Erlebnisqualität und buchbaren Angeboten, welche die Gästefrequenz und damit die Umsätze erhöhen. Gute Projekte sollen rasch umgesetzt werden. eho

Hilfe für vier Regionen

26 Kandidaten bewarben sich, 4 erhalten Fördergelder: Clos du Doubs, Safiental, Moosalp und Entlebuch werden touristisch gefördert.

ELSBETH HOBMEIER

Diese Woche entschied die Fachjury «nach einem ausführlichen Auswahlverfahren», wie Schweiz Tourismus und die Schweizer Berghilfe in ihrem gemeinsamen Communiqué betonen. Mit der Bewerbung von 26 Gemeinden und Regionen aus den Randregionen der Schweiz war das Echo auf das neuartige gemeinsame Tourismusförderungsprogramm weit grösser als erwartet. Denn die in Aussicht gestellte Hilfe ist nachhaltig: Mit grosszügiger finanzieller Unterstützung der Schweizer Berghilfe und dem

Gemeinden. Sie alle erfüllten die gesetzten Anforderungen: Sie liegen in einer als Berggebiet definierten Gegend, sie erbringen unter 50 000 Hotellogiernächte pro Jahr und Gemeinde und liegen mindestens 20 Kilometer vom nächsten alpinen Tourismuszentrum entfernt. Jean-François Roth, Präsident von Schweiz Tourismus, konnte seinen nationalen Stolz nicht verbergen: «Als Jurassier erfüllt es mich mit Genugtuung, dass auch eine weniger bekannte Region wie der Clos du Doubs die Aufnahmekriterien erfüllt hat und beim Impulsprogramm dabei ist.»

Wettbewerbsfähige Ergebnisse fliessen in die ST-Kampagnen

Die Vier sind gewählt und können jetzt sofort anfangen, nachhaltige Strukturen und Arbeitsplätze zu schaffen. Bis zum Programmstart im Juni gilt es einen lokalen Projektleiter anzustellen sowie eine lokale Trägerschaft und ein operatives Projektteam zu bilden. Während dem dreijährigen Impulsprogramm trägt die Berghilfe einen grossen Teil der Kosten, Schweiz Tourismus betreut die Projektleiter und zeichnet für die Entwicklung der touristischen Angebote verantwortlich. Wettbewerbsfähige Ergebnisse werden anschliessend in die Kampagnen und Produktlinien von ST aufgenommen.

«Als Jurassier bin ich stolz, dass die Region Clos du Doubs beim Programm dabei ist.»

Jean-François Roth
Präsident Schweiz Tourismus

Das Impulsprogramm für Bergregionen gehört zum Projekt «Enjoy Switzerland», das ab Juni auf zwei Gleisen läuft. Im Bereich der klassischen Enjoy-Tourismusdestinationen wurden für 2009 neu die Region Thurgau und die Destination Lötschberg mit Kiental und Kandertal definiert.

Aus der Region

Bern

Berner Hotels bei deutschem Wellnessverband



Die Kooperation der Wellness-Hotels-Deutschland richtet sich international aus. Drei Partnerhotels aus dem deutschsprachigen Ausland dürfen neu mit dem «Wellness-Baum» werben. In der Schweiz sind es zwei im Berner Oberland gelegene 5-Sterne-Hotels: Das «Beatus» in Merligen am Thunersee und das «Ermitage» in Gstaad. Aus Südtirol stiess das 4-Sterne-Hotel Quellenhof bei Meran dazu. gsg

Das Rauchverbot im Kanton Bern ist nun konkret

Die Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen tritt im Kanton Bern auf den 1. Juli 2009 in Kraft. Nun liegt auch ein Entwurf der Ausführungsbestimmungen vor: Die Fumoirs im Gastgewerbe dürfen nicht grösser als 60 m² sein, in jedem Fall höchstens ein Drittel der ganzen Fläche umfassen. Im Fumoir dürfen keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind. Zudem sind dort weder Bar noch Buffet zugelassen. Der Zutritt zu Fumoirs ist erst ab dem Alter von 18 Jahren gestattet. Rauchen darf man sonst noch im Freien. gsg

Wallis

Erstes Berghaus, das komplett klimaneutral ist



Das Berghaus Vernissage soll das erste klimaneutrale Berghaus überhaupt sein. Der produzierte CO₂-Ausstoss des Berghauses wird durch gekaufte Zertifikate kompensiert, und das Geld fliesst in ein Projekt in Madagaskar. «Vernissage» bietet 50 Sitzplätze und gehört Beat Anthamatten vom 5-Sterne-Hotel Ferienart Resort & Spa Saas-Fee, das ebenfalls klimaneutrale Ferien bietet. gsg

Aus dem cahier français

Gut gebuchte Wintersportorte in der Romandie

Die Faschnachtsferien in der Romandie haben den Wintersportorten gut beigelegete Betten beschert. Dazu hat sicher auch der viele Schnee beigetragen. Eine Umfrage zeigt, dass die Gäste bei den Ausgaben den Gürtel enger schnallen. Das Hotel Bella-Tola in St. Luc beispielsweise ist im Februar total ausgebucht. Im Januar generierte das Haus 5 Prozent mehr Logiernächte als im Vorjahr. Der Umsatz im Restaurant ist indes leicht rückläufig. ck

Nach dem Attest folgt oft die Lehre

Erstmals legt der Kanton Bern Zahlen zum Erfolg der zweijährigen Grundbildung vor. Vor allem in der Küche kommen Attest-Lernende gut an.

GUÐRUN SCHLENZCEK

Seit 2005 kann man im Gastgewerbe das eidgenössische Berufsattest (EBA) erwerben. Diese zweijährige Grundbildung mit den Abschlüssen Küchenangestellte/-r, Restaurationsangestellte/-r und Hotellerieangestellte/-r ist das Pendant zur dreijährigen Grundbildung (eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) und vermittelt einfachere berufliche Qualifikationen. Die ersten zwei Jahrgänge haben inzwischen abgeschlossen.

Im Kanton Bern hat man nun erstmals untersucht, wie sich das neue Angebot entwickelte. Obwohl gerade für die Küche ein zweijähriges Ausbildungsangebot komplett neu ist – bis anhin gab es ausschliesslich die dreijährige «Koch-Lehre» – zählte man bei den Kü-

chenangestellten in den beiden ersten Ausbildungsgängen (2005–2007; 2006–2008) am meisten Verträge (siehe Grafik). «Attest-Lernende sind besonders gut im Hintergrund einsetzbar», erklärt Peter Sutter, Lehrstellenförderer beim Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern. Auf jeden vierten angehenden Koch kommt inzwischen ein Absolvent eines EBA. In der Restauration, wo man mehr an der Gästefront wirkt, ist das Verhältnis zirka sechs zu eins.

Deutlich enger ist die Relation zwischen 3- und 2-jähriger Grundbildung im Detailhandel: fast auf jeden zweiten Detailhandelsfachmann kommt ein Detailhandelsassistent. Tut sich das Gastgewerbe mit der 2-jährigen Grundbildung also schwerer? In den gewerblichen Klein- und Mittelbetrieben kann der mögliche Mehraufwand mit Attest-Lernenden weniger gut aufgefangen werden. «Um eine gute Arbeitsleistung zu vollbringen, benötigen Lernende der 2-jährigen Grundbildung oft eine längere Einführungsphase», muss Sutter zugeben. Punkto Lohn jedoch kosten beide den Betrieb gleich viel.

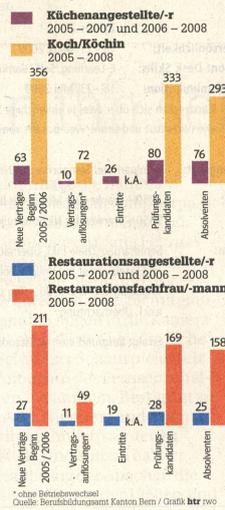
Doch beim Kanton Bern ist man kräftig am Akquirieren: 15 «Netzwerke» sind laufend im Einsatz, um in allen Branchen mehr 2-jährige Lehrstellen zu schaffen. Und wer sich gut um die Attest-Lernenden kümmert, kann am Ende sogar mehr von ihnen haben: Steigen sie anschliessend ins zweite Lehrjahr der 3-jährigen Grundbildung ein, bleiben sie dem Betrieb vier Jahre

Aus der Praxis Die Eindrücke punkto Leistung sind verschieden

In der «Krone» in Bätterkinden ist man auf die 2-jährige Attest-Ausbildung spezialisiert. «Als soziale Arbeitsstätte sind wir dafür prädestiniert», meint Inhaber Res Hubler. Für ihn ist klar: «Attest-Lernende haben gewisse Einschränkungen bei Aufassungsgabe, Belastbarkeit oder schulischen Leistungen.» Weniger dagegen in den praktischen Arbeiten. Hubler bildet bereits die zweite Küchenangestellte aus – die erste hängt nach dem Attest gleich die Koch-

erhalten. Rund ein Viertel macht dies. Dagegen bricht rund jeder fünfte angehende Koch seine Ausbildung ab, nicht wenige werden in die Attestausbildung zurückgestuft (Grafik: Eintritte). «Unser Ziel ist, die Zahl der Abbrüche zu senken und dass mehr direkt mit der 2-Jährigen starten», so Franz Bieri von der Fachstelle zweijährige berufliche Grundbildungen.

Neue Grundbildung im Vergleich



Aus der Region

Zürich

Rauchverbot ab Oktober, falls der Bund es vormacht

Der Zürcher Regierungsrat beabsichtigt, das Rauchverbot auf den 1. Oktober 2009 in Kraft zu setzen. Aber nur, wenn das übergeordnete Bundesrecht zum Schutz vor Passivrauchen bereits in allen Einzelheiten feststeht. Der Inkraftsetzungstermin des Bundesgesetzes ist noch nicht bekannt. gsg

Korrigenda

Gstaaderhof ist günstiger. Und Österreich tiefer.



Im Preistest der hotel revue vom 12.2. vermeldeten wir das **Hotel Gstaaderhof, Gstaad** (Bild) zu teuer. Das Doppelzimmer für 3 Nächte kostet inkl. Halbpension nur 990 Franken für 2 Personen. Damit ist es das günstigste aller angefragten Viersternehäuser. Zu korrigieren ist auch die Zahl der Schweizer Übernachtungen in Österreich: 2002 waren es 2,54 Mio., 2008 zählte man 2,76 Mio. (und nicht 5,1/5,5 Mio.). eho

Helm gehört zum Ski

Medienberichte über fatale Folgen des Pistenrasens scheint Skifahrer nicht abzuschrecken. Doch viel mehr tragen heute einen Helm.

SANDRO PORTMANN

Der Schneesport ist sicherer geworden. Verunfallten 1998 noch sechs bis acht Schneesportler pro 10000 Pistenbenutzer, so sind es 2008 nur noch drei bis vier. Den Trend beobachtet auch Stefan Josen, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Belalp Bahnen: «Die Unfallzahl ist eher rückläufig, Gründe dafür gibt es viele.» Zentral seien die Schneeverhältnisse, die Breite der Piste und die Dichte der Sportler. Vier von fünf tragen heute Helm, noch vor zwei Jahren war es erst ein Drittel gewesen. Philipp Holenstein, Leiter Administration der Arosa Bergbahnen AG, bestätigt das: «Immer mehr Gäste tragen einen Helm. In dieser Saison sind es 70 bis 80 Prozent der Erwachsenen, Kinder sind fast sämtliche mit dem Kopfschutz ausgerüstet.» Fachleute sehen eine weitere Ursache



Ein Grossteil der Skifahrer trägt heute einen Helm. Für ihre eigene Sicherheit. Gerast wird weiterhin.

für den Rückgang der Unfälle der immer professionelleren Pistenpräparierung. Das Eliminieren von Gefahrenherden hat aber seinen Preis: 2008 investierte die Bergbahnbranche 265 Millionen Franken in den erhöhten Komfort auf Piste und Skiliften. Die dramatischen Medienberichte der letzten Woche über die fatalen Folgen des

Pistenrasens scheinen keinen grossen Einfluss auf die Gästezahl zu haben, heisst es übereinstimmend. Entscheidend für die Besucher seien Wetter und Schneeverhältnisse, so Philipp Holenstein in Arosa. Carmen Julier, Medienverantwortliche von Goms Tourismus, freut sich über einen starken Ansturm: «Die Angst vor Unfällen scheint nicht besonders ausgeprägt zu sein.» Weil im Goms das Alter der Besucher gemischt sei, gebe es für jede Generation das passende Angebot. Jüngere Gäste vergnügten sich mehr auf Ski- und

Snowboardpisten, ältere bevorzugten die Langlaufloipen und die 180 Kilometer präparierte Winterwanderwege im Goms. Was aus Lech bekannt wurde – die Limitierung der ausgegebenen Tageskarten, um das Unfallrisiko zu mindern –, ist hierzulande absolut kein Thema. Unisono heisst es, man wolle Gäste nicht abschrecken. Philipp Holenstein aus Arosa weist zudem darauf hin, die Unfallrate sei trotz mehr Gästen gefallen. Gut besucht, aber nicht unbedingt besser als in früheren Wintern sind in Arosa die winterlichen

Wanderwege. Der Bündner Spitzensportort kann mit seinen 55,5 Kilometern präparierten Schneewanderwegen mit dem grössten Netz der Schweiz aufwarten. Die Kosten für die Präparation, in der letzten Saison rund 455'000 Franken, werden zwischen der Gemeinde (80 Prozent) und der Arosa Bergbahn aufgeteilt. Doch der Aufwand variiert enorm, so Annemarie Rageth, Verwaltungsgangestellte beim Gemeindebauamt Arosa. Für die Saison 2008/09 rechnet sie wegen des vielen Neuschnees mit einem deutlichen Mehraufwand.

«Die Angst vor Unfällen scheint nicht besonders ausgeprägt zu sein.»

Carmen Julier
Goms Tourismus

Leser suchen Namen für Hauswirtschaftsleiterin

Wie soll die heutige «Hauswirtschaftsleiterin» in Zukunft heissen? hotelrevue-Leser lieferten zahlreiche Namensvorschläge.

GUÐRÚN SCHLENZCEK

Für die heutige Hauswirtschaftsleiterin wird ein neuer Name gesucht (htr hotelrevue vom 29.1.09). «Hotellerleiter/-in» lautet der Vorschlag der Projektgruppe des BBT für die Berufsprüfung. Doch diese Namensgebung stösst in der Branche auf wenig Resonanz. Hauptgrund: Die Verwechslungsgefahr mit einem Leiter eines Hotels oder einer ganzen Hotellerieabteilung in einem Spital. Die Ausbildung, die mit einem eige-

nössischen Fähigkeitsausweis abschliesst, beschränkt sich jedoch auf rein hauswirtschaftliche und Führungs-Inhalte. Gastronomie oder Réception, als Teil eines Hotels, sind kein Thema. Allerdings beginnt die Terminologie-Problematik bereits bei der Grundbildung: Erwirbt man im Gastgewerbe in der Hauswirtschaft das Fähigkeitszeugnis, darf man sich Hotelfachfrau nennen. Zahlreiche Leser folgten deshalb dem Aufruf der htr hotelrevue, ihre Namensideen für die Berufsprüfung einzugeben – und bewiesen Kreativität. Hier die Vorschläge: Hauswirtschafts-

mann/-frau; Hauswirtschaftsangelegte/-r; Bereichsleiterin Hauswirtschaft; Hauswirtschaftsleiter/-in (bisher); Hotelfachfrau/-mann; Leiter/-in; Hoteldienst; Hoteldienstleiter/-in; Hotelleriewirt/-in; Hotelfachleiter/-in; Executive Housekeeping Manager; Manager Housekeeping; House Manager/-in; Indoor Manager/-in; Facility-Fachfrau/-mann. Die htr hotel revue hat die Liste der Namensvorschläge an die Projektgruppe weitergeleitet, welche bereits diese Woche wieder zu dem Thema tagt. Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlich für das Engagement unserer Leser.

«Ich bin selbst Hauswirtschaftsleiterin. Einen moderneren Namen fände ich gut.»

Evelyne Disch-Pixner
htr-Leserin & Hauswirtschaftsprofil 06

reception@hotellerieuisse

Die willkommene Weiterbildung

hotellerieuisse als Kompetenzträger für Hotelpfänger bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

	Zyklus 2	Zyklus 3
Modul 1 Persönlichkeit:	16.–21. März 2009	5.–10. Oktober 2009
Modul 2 Front Desk Skills:	E-Learning, Self Learning	E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation:	18.–23. Mai 2009	30.11.–5.12.2009

Modul 1 und 3 erstrecken sich über zwei je einwöchige Seminarmodule. Das Modul 2 absolvieren Sie je nach Lust und Laune web-basiert von zu Hause aus.

Durchführungsort: Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
Kurskosten: 3250.– Franken für Mitglieder hotellerieuisse
3850.– Franken für Nicht-Mitglieder hotellerieuisse

Hotellkosten: Seminarpauschale inkl. Übernachtung: CHF 1272.–/Modul im Einzelzimmer mit Vollpension
Tagespauschale: CHF 86.–/Tag und Person mit Vollpension/exkl. Übernachtung

Zulassung: Erfolgt aufgrund Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen

Anmeldung, Administration, Information:
hotellerieuisse Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 01
Telefax 031 370 42 62
reception@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/reception



SBB-Bahnbillette kann man jetzt per Handy kaufen

nen Passagiere. Das sind 1,4 Prozent mehr als im Vorjahr, als bereits ein Rekord registriert wurde. Auf dem Lac des Brenets im Neuenburger Jura resultierte ein Plus von 22 Prozent, auf Neuenburger- und Murtensee eines von 13 Prozent. Hauptattraktion bleibt der Vierwaldstättersee: Dort zählte man 2,32 Mio. Passagiere im letzten Jahr.

2008: Fast 14 Mio. Passagiere auf Schweizer Seen

Die Schweizer Binnenschiffahrt beförderte 2008 knapp 14 Millio-

Vorarlberg: 5 Mio. Übernachtungen aus Deutschland

Über 5 Millionen Übernachtungen aus dem Markt Deutschland zählte Vorarlberg Tourismus im Tourismusjahr 2007/2008. Das sind um 7,5 Prozent mehr als im Vorjahr. Auch in der laufenden Wintersaison gibt es Zuwächse aus Deutschland: bisher 40 000 Übernachtungen mehr als im vergangenen Rekordwinter.

Rekordwinter: bis doppelt so viel Schnee wie üblich

Der diesjährige Winter hat es in sich: In Piotta TI in der Leventina fiel mit total 4,6 Metern fast doppelt so viel Schnee wie im langjährigen Durchschnitt. In Samedan GR fielen insgesamt 3,8 Meter (Durchschnitt: 2,5 Meter) – in Ulrichen VS waren es sogar 7 Meter bei einem Durchschnitt von 5,6 Metern.

Bund bietet bessere Bedingungen für Kurzarbeit

Bundesrat hat die Kurzarbeitsentschädigung von 12 auf 18 Monate erhöht. Die Änderung gilt ab 1. April 2009 bis zum 31. März 2011. So will man Entlassungen und Arbeitslosigkeit vermeiden. gsg/sda



Hotela-Generaldirektor Jean-Paul Genoud: «Das Risiko, in einzelne Unternehmen oder Branchen zu investieren, wäre viel zu gross.»

«Die Altersrenten sind gesichert»

Auch die Hotela-Pensionskasse bekommt die Finanzkrise zu spüren. Generaldirektor Jean-Paul Genoud warnt aber vor Panikmache.

DANIEL STAMPFELI

Jean-Paul Genoud, müssen die Mitarbeitenden, die bei der Hotela Pensionskasse versichert sind, als Folge der Finanzkrise um ihre Renten bangen?

Ich kann die Versicherten beruhigen und ihnen versichern, dass die Altersrenten ohne jegliche Einschränkung garantiert sind. Man muss die Momentaufnahme der aktuellen Finanzkrise von der ganz unterschiedlichen Dimension des Rentenbegriffs trennen. Hinzu kommt, dass Hotela eine ganz spezielle Versicherungsstruktur aufweist. 70 000 aktiven Versicherten stehen bloss 1146 Altersrentner gegenüber.

Im vergangenen Herbst hatte die Hotela kommuniziert, dass die Vorsorgestiftung bis August 2008 einen Vermögensschwund

von 5 Prozent erlitten hatte. Wie hoch war die Einbusse für das ganze 2008? Die Situation hat sich tatsächlich seit Oktober weiter verschlechtert. Ohne Kenntnis der letzten administrativen Details, bin ich der Meinung, dass wir

Zur Person Führt seit 20 Jahren die 60-jährige Hotela

Der 58-jährige Jean-Paul Genoud hat in Lausanne Volkswirtschaft studiert und arbeitet seit 35 Jahren bei der Hotela, seit 20 Jahren als Generaldirektor. Bei der 1948 gegründeten Hotela sind rund 4000 Unternehmen (Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsgastronomie, Reisebüros, Pflegeheime, Ski- und Snowboardschulen, Casinos, Jugendherbergen und Freizeitparks) angeschlossen. Rund 200 Mitarbeitende bearbeiten die Alters- und Hinterbliebenenversicherung, die berufliche Vorsorge, die Krankentaggeldversicherung, die Krankenpflegeversicherung sowie Unfallversicherung und Familienzulagen unter einem Dach. dst

uns im Rahmen der für die Pensionskassen gültigen wichtigsten BVG-Referenzindizes befinden, oder sogar etwas besser als einzelne Referenzindizes. Um den exakten Vermögensschwund zu beziffern, ist es noch zu früh.

Musste die Hotela-Vorsorgestiftung innerhalb ihres Portefeuilles Totalverluste beklagen, etwa mit Produkten von Lehman Brothers?

Solche Anlagen hielten wir nicht und hatten daher auch keine totalen Verluste. Im Übrigen haben wir nicht in einzelne Aktienwerte investiert, sondern in Fonds, in so genannte

Exchange Trade Funds. Das sind Fonds, die auf Aktienindizes basieren. Das Risiko, in einzelne Unternehmen oder Branchen zu investieren, wäre viel zu gross.

Für das laufende Jahr ist wohl mit einem weiteren Rückgang zu rechnen...

Wer heute die Zukunft für die kommenden elf Monate voraussagen kann, soll dies tun. Ich selbst hüte mich davor. Im Jahr 2009 ist kaum mit positiven Überraschungen zu rechnen. Eine weitere ungünstige Entwicklung ist möglich. Die Zinsen, die Währungen, die Aktien- und Obligationenmärkte, die Immobilien und die Rohstoffe können sich ganz unterschiedlich entwickeln.

Eine wichtige Richtgrösse ist der Deckungsgrad, der Ende 2007 mit 97 Prozent ausgewiesen wurde und 2008 bestimmt weiter abgenommen hat. Wie war dieser Wert Ende 2008? Die damaligen 97 Prozent waren nur dank der durch den Stiftungsrat getroffenen Massnahmen erreicht worden. Seither hat sich dieser Deckungsgrad

weiter verringert. Aber mit der an den Finanzmärkten stattgefundenen Entwicklung ist dies völlig normal. Den genauen Wert haben wir noch nicht, da folgende zwei Komponenten dazu beitragen: die Anlagen auf der Aktivseite und die Passivseite, das heisst die Entwicklung des künftigen Bedarfs für die Renten. Erst wenn diese Ergebnisse vorliegen, wird der genaue Deckungsgrad bekannt sein. Seine Bedeutung muss jedoch relativiert werden. Denn er zeigt nur eine Momentaufnahme zu ganz bestimmten Bedingungen.

Es ist aber durchaus möglich, dass er unter 90 Prozent gefallen ist?

Zum heutigen Zeitpunkt kann ich lediglich sagen, dass er gegenüber Ende 2007 weiter abgenommen hat. Denn einerseits hat sich der Wert des Portefeuilles verringert und andererseits mussten wir die Guthaben mindestens zu den durch den Bundesrat festgesetzten 2,75 Prozent verzinsen.

Falls Sanierungsmassnahmen notwendig werden sollten, welche würden Sie ins Auge fassen?

Dem Stiftungsrat stehen nur einige wenige Massnahmen zur Sanierung der Pensionskasse zur Verfügung und diese sind gewissen Einschränkungen unterworfen. So kann etwa eine Sanierung nicht zulasten der Renten durchgeführt werden, ohne dass vorgängig andere Massnahmen zum Zuge kommen und wirksam sind. Im vergangenen September hatte der Stiftungsrat festgestellt, dass sich die Hotela-Vorsorgestiftung einer grundlegend guten Struktur erfreut. Im März wird der Stiftungsrat eine erneute Analyse vornehmen.

Eine Möglichkeit wäre ja auch die Anpassung der Anlagepolitik?

Ja durchaus. Denn der Vermögensschwund und ein rückläufiger Deckungsgrad sind eine Folge der Entwicklung an den Finanzmärkten. Also muss man sich vielleicht über die künftige Anlagepolitik Gedanken machen. Das Problem ist jedoch, dass niemand weiss, wie sich die Märkte in Zukunft entwickeln werden.

Wer legt die Anlagestruktur der Hotela-Vorsorgestiftung fest?

Der Anlageausschuss analysiert und entscheidet regelmässig über die Zusammensetzung der Anlagestruktur. Der Ausschuss agiert taktisch im Rahmen der durch den Stiftungsrat vorgegebenen Anlagestrategie und ihrer Bandbreiten. Jeweils zu Jahresbeginn passt der Stiftungsrat die Anlagestrategie an. Der Anlageausschuss trifft sich monatlich oder je nach Bedarf auch häufiger. Unser Anlagemodell beruht auf der Diversifikation der Risiken.

Sollte nicht zum jetzigen Zeitpunkt der tiefen Kurse das Aktienengagement verstärkt werden?

Man könnte dies meinen. Aber noch einmal: die Verantwortung der Stiftung basiert auf der Diversifikation. Und die erlaubt nicht, einzelne Risiken überzugewichten.

Standpunkt

Ein Ja zum biometrischen Pass ist ein Ja zur Reisefreiheit



MARIO LÜTOLF

Das Schweizer Volk wird am 17.5.09 über ein revidiertes Ausweisgesetz abstimmen. Es dient zur Sicherstellung der Reisefreiheit der Schweizer Bürger und schafft die Grundlage zu einem Pass ab 2010, in dem die Daten zur Person, inklusive Gesichtsbild und Fingerabdrücken, elektronisch abgespeichert sind. Derzeit werden solche «biometrischen» Pässe aus Sicherheitsüberlegungen weltweit eingeführt, die technischen Standards sind von der internationalen Zivilluftfahrts-Organisation ICAO verbindlich festgelegt worden. Die

«Bei einem Nein riskiert die Schweiz den Ausschluss aus dem Schengenabkommen.»

Schweiz schliesst sich mit der Einführung an die internationale Entwicklung in Reise- und Sicherheitsfragen an. Die entsprechende Verordnung der EU fundiert auf dem Schengen-Assoziierungsabkommen, zu dem die Schweiz nach langjährigen Verfahren erst Mitte Dezember 2008 Zugang fand.

Wer annimmt, einem klaren JA zur Revision des Ausweisgesetzes stünde nun wirklich nichts im Wege und das Interesse nach Einbettung in internationale Konformitäten würde überwiegen, irrt. Bereits im Parlament wurden diffuse Vorbehalte laut zu Anliegen des Überwachungsschutzes und der Datensicherheit bis hin zur trotzigen Ablehnung jeglicher Weiterentwicklungen im Rahmen der bilateralen Abkommen mit der EU. Die Abstimmung droht zu einer «Zitterpartie» zu werden.

Als Folge eines «Neins» riskiert die Schweiz, angewiesen auf den freien Reiseverkehr der Gäste aus EU- und Nicht-EU, den Ausschluss aus dem Schengen-Abkommen und damit die eben erst erlangten Vorteile der gegenseitigen Visum-Anerkennung. Der Schweizer Reisende würde «nicht-kompatibel» mit den Reisesicherheitssystemen und sähe sich mit neuen Hürden konfrontiert. Die geforderten Umsetzungen per 1.3.2010 würden zudem schlicht verunmöglicht. Deshalb gehört für mich am 17.5.09 ein klares «JA zur Reisefreiheit» in die Urne.

Mario Lütolf ist Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands STV

Winnetou muss sterben, damit man ihn sehen kann



RENATE DUBACH
REDAKTORIN

Zum Thema Retrospektiven

Kürzlich, aus Anlass des Todes der Schweizer Schauspielerin Anne-Marie Blanc, zeigte das Fernsehen die Gilberte de Courgenay von 1941 wieder einmal. Als Kind hatte ich diesen Film letztmals gesehen, mit meinen Eltern, die sonst in Sachen Fernsehprogramm klassisch verteilte Rollen innehaten – Sport und Politik gegen Krimi und Romantik. Aber bei der Gilberte nahmen sie diskussionslos auf dem Sofa Platz und unterhielten sich

bestens. Meinem Vater gefielen die witzigen Soldatenfiguren, meine Mutter verdrückte wegen der Liebesgeschichte die eine oder andere Träne. Beim kürzlichen Wiedersehen fiel mir auf, wie gemütlich Regisseur Schnyder damals mit Schnitten umging. Minutenlang klebte die Kamera manchmal an den glänzenden Augen der bildschönen Gilberte, oder am Gesicht des beliebten Kanoniers Hasler. Das waren noch Filme zum Schwelgen! Anne-Marie Blanc blieb für viele bis ins

«Eine Hommage an Pierre Brice zu seinem 80. Geburtstag hat das Schweizer Fernsehen verpasst.»

hohe Alter die Gilberte, trotz ihrer erfolgreichen Arbeit in anderen Filmen und Theaterstücken. Allerdings bekam sie auch ansprechende andere Rollen angeboten. Ganz anders als Pierre Brice, der sein Leben einer fiktiven Figur widmen musste. Und dessen

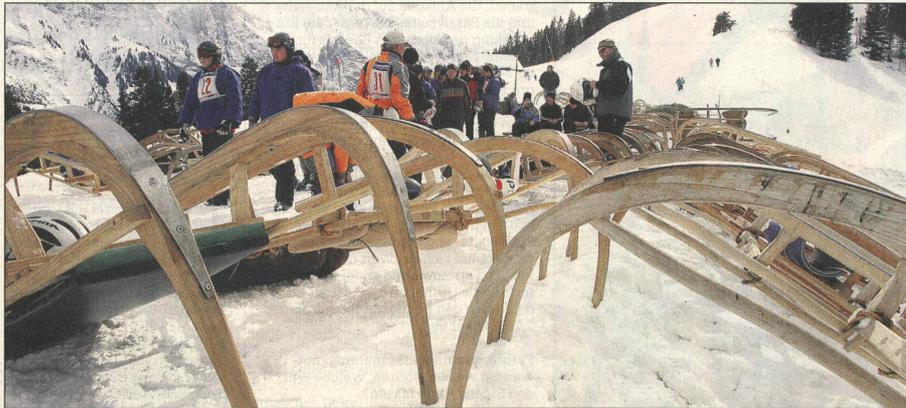
Hommage die nationale Fernsehanstalt völlig verpasst hat. Anlass hätte Brice' 80. Geburtstag Anfang Februar sein können. Die Verbindung zwischen Blanc und Brice? Winnetou hat länger mit glänzenden Augen in die Kamera blicken dürfen als sämtliche Schweizer Schauspieler seit Anbeginn des Fernsehzeitalters zusammen. Bestimmt zu recht. Niemand anderes hat einen ähnlich samtigen Blick. Und zudem hat der Häuptling der Apachen die Jugendlichen der 1960er- und

70er-Jahre aus 60 europäischen Ländern durch erste Kinofilme und Fernsehserien begleitet. Das ist doch eine Leistung, die es zu belohnen gilt. In Frankreich wurde Pierre Brice zum Ritter der Ehrenlegion ernannt, in Deutschland bekam der heutige Unicef-Botschafter das Bundesverdienstkreuz, in der Schweiz reicht's nicht mal zu einer Retrospektive. Muss der Mann denn in die ewigen Jagdgründe reiten, damit das Fernsehen die Winnetou-Filme wieder einmal zeigt?



«Meiner Meinung nach ist Davos das kompletteste Skigebiet der Alpen. Es bietet für jedermann etwas.»

Seigi Sterkoudis Klubbetreiber



Die **Horäschlittä** am Start, auf der Piste des Chuenisbärgli in Adelboden. Die vorne nach oben verlängerten Kufen (Hörner) stecken noch im Schnee.

Das «Horäschlittä-Renä» am Chuenisbärgli in Adelboden feierte Jubiläum. Über 100 Zweiertams versammelten sich zum urhigen Spektakel.

BARBARA ROELLI

Das 20-jährige Jubiläum des Hornschlitten-Rennens vom vergangenen Sonntag wurde durch einen strahlenden Wintertag belohnt. Das Organisations-Team rund um den OK-Präsidenten Bruno Kobel hatte am schwierigen Hang einen fairen Kurs ausgesteckt. Bald wurde klar, dass es trotz Pulverschnee-Verhältnissen bei grossen Kälte Schwierigkeiten würde, die Minuten-Grenze zu unterbieten. Diese Marke schafften denn auch nur die drei besten Teams: Bei den Herren führten die Vorjahressieger Hubert Schärli und Beat Vogel mit 54:58 Sekunden die beste Zeit. Martina Blunier und Elisabeth Zurbuchen, die vorjährigen Siegerinnen bei den Damen, mussten sich mit dem zweiten Platz begnügen. Siegerinnen wurden dieses Jahr Daniela Kobel und Susi Sommer mit einer Zeit von 1:11:47 Minuten.

Beim «Horäschlittä-Renä» am Chuenisbärgli lebt eine alte Tradition wieder auf. So wurde das Heu früher in «Finneln» (Heuschobern) auf Bergen und Weiden eingelagert, bevor es die Bauern im Winter auf grossen Schlitten – eben diesen Hornschlitten – ins Tal brachten. Aus dem Brauchtum entstand in Adelboden dieses Rennen, zu dem sich Teilnehmer aus der ganzen Schweiz treffen. «Einen Hornschlitten zu steuern, das will schon gelernt sein», sagt Jürg Blum, Vize-direktor bei Adelboden Tourismus. Die meisten Teilnehmer kämen deshalb auch aus Landwirtschaftskreisen der Bergregionen.

Sesselrücken

Neue Sales Managerin im «Solis» in Adelboden

Seit Januar 2009 ist **Hannelore Tontsch** Sales Managerin im Solis Cambrian Hotel & Spa in Adelboden. In der neu geschaffenen Stelle ist sie auch für PR & Marketing ver-



antwortlich. Die gelernte Hotel-fachfrau startete 2002 als Receptionistin im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken und stieg danach von der Sales Executive bis zur Senior Sales Managerin und stellvertretenden Direktorin von Sales für die Victoria-Jungfrau Collection auf.

Vom Astir Palace in Athen ins «Westin Grand Frankfurt»

Edmond Alexander Pinczowski ist ab sofort neuer General Manager des Westin Grand Frankfurt – das 2007 komplett renovierte Luxus-hotel. Erfungiert zudem als Area



Manager für das Sheraton Congress Hotel Frankfurt und das Sheraton Offenbach Hotel. Zuletzt leitete Pinczowski das Rebranding von drei Hotels im Hotelkomplex Astir Palace in Athen.

Hörner voran den Hang hinunter



V.l.n.r.: **Martina Blunier, Elisabeth Zurbuchen** (2. Rang), Siegerinnen **Susi Sommer, Daniela Kobel, Vreni Schuler, Fränzi Tschümperlin** (3. Rang).



V.l.n.r.: **Martin Riedweg, Roland Roos** (2. Rang), Sieger **Beat Vogel** und **Hubert Schärli**; daneben **Patrick Dahinden, Sepp Müller** (3. Rang).

Lorbeer für Bücher

Historia Gastronomica Helvetica (HGH) verlieh heuer zum 10. Mal die HGH-Literaturpreise «Gold- und Silberbeeren» an die besten Autoren der Tafelkultur. Eine neunköpfige Jury hat hierfür die eingereichten Werke, welche zwischen Herbst 2007 bis Sommer 2008 in der Schweiz, in Deutschland und Österreich erschienen sind, kritisch beurteilt. Insgesamt haben 19 Verlage fast 100 Werke eingereicht. Neun davon erhielten letzte Woche an der Verleihung in Zürich Gold. So etwa «Molekulare Küche» von Rolf Caviezel (Fona Verlag) und «Out Chef» von Michaela Peters (Gräfe & Unzer Verlag). Ivo Adam gewann mit «Seven Ways to eat different» (Werd Verlag) als Autor des besten Kochbuches zusätzlich das «Gol-



Autor von «Molekulare Küche»: **Koch Rolf Caviezel**.

dene Lorbeerblatt 2008». Mit dem einmaligen Jubiläumspreis wurden «Aus Frankreichs Küchen» und «Die Kaltenbach» (Echtzeit-Verlag) ausgezeichnet, womit die HGH das Lebenswerk von Marianne Kaltenbach würdigen will. br

Markus Segmüller vertritt Schweiz im Weinprofi-Club

Markus Segmüller, Zürcher Gastronom und Gault-Millau-Sommelier des Jahres 2006, ist der Schweizer Vertreter im Club der Weinkademiker. Der internationale Verband von Weinprofis zählt über 400 Mitglieder aus 18 Nationen – 22 davon kommen aus der Schweiz. Wichtiger Supporter des Clubs in der Schweiz ist Philipp Schwander, einziger Schweizer Master of Wine. Die Weinkademiker haben alle das WSET Diploma in Wines and Spirits absolviert und den Titel Weinkademiker verliehen bekommen. Seit 2008 wird die Ausbildung in Kooperation mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil angeboten. Ende April erhalten die ersten Absolventen des Diploma-Kurses ihren Titel. br

Die Rosenkavaliere von Luzern zelebrierten den Tag der Liebe

Luzernerinnen und Besucherinnen wurden am Valentinstag in Luzern mit 2009 roten Rosen beschenkt.



Die **Luzerner Rosenkavaliere** wirken trotz Kälte äusserst charmant.

«Die Rosenkavaliere von Luzern» überraschten die Lichterstadt letzten Samstag mit ihrer charmanten Präsenz. Unterwegs in der Alt- und Neustadt, verschenkten die zehn Herren in Frack und Zylinder 2009 rote Rosen an Luzernerinnen und Besucherinnen. Am Abend des schneereichen Wintertages tauchte der Lichtkünstler Gerry Hofstetter die Häuserfassaden der Bahnhofstrasse in farbiges Licht: Entlang der Reuss, zwischen See- und Kapellbrücke, liess er abwechslungsreiche Motive auftauchen und so den Tag der Liebe und Freundschaft ausklingen. Mit dem Anlass möchte Luzern Tourismus im Rahmen der Projektgruppe «Luzern leuchtet» Gastfreundschaft leben, und der Bevölkerung sowie den Gästen in Luzern, eine unerwartete Freude bereiten. Die Projektgruppe besteht aus Luzern Hotels, Cityvereinigung Luzern, Tourismus Forum Luzern, Gast-ro Luzern, Stadt Luzern und Luzern Tourismus. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, mit grösseren und kleineren Projekten und Anlässen in Luzern, Werte wie Erlebnisqualität zu fördern und das Angebot für Bevölkerung und Gäste zu optimieren. br

Team im Mandarin Oriental München wird ergänzt

Simone Habekost übernimmt die Position des Director of Sales im Mandarin Oriental in München. Zuvor leitete sie die Verkaufs- und Marketingabteilung des Seehotels Überfahrt Rottach – Egern. Die Hotelfachfrau arbeitete auch im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, wo sie von der Senior Sales Managerin zum Assistant Director of Sales aufstieg.

John und Scotty Harper übernehmen die Pinte de Meyriez

Die idyllisch am Murtensee gelegene «Pinte de Meyriez» ist Teil des Fünfsternehotels Le Vieux Manoir, quasi die «kleine Schwester» des grossen Restaurants. Ab 1. April



erhält die Pinte eine neue Führung: Das Gerantenpaar **John und Scotty Harper** führte bis 2007 das 15-GM-Punkte-Restaurant Zähringer in Bern, zuvor das «Cligone» in Freiburg und das Berner «Büner». Auf den 35 Innen- und 50 Terrassenplätzen wollen sie «eine marktfähige Küche» servieren. Das Schwerkrieg liege auf regionalen Produkten. ehob/br

Umsteiger Alexander Kroll



Der Küchenchef des Carlton Hotels St. Moritz, Alexander Kroll, übernimmt eine Sommersaison lang den Herd des Schwesternhotels Tschuggen in Arosa. Weil das Carlton diesen Sommer geschlossen bleibt, vertritt er bis zum Herbst Küchenchef Ivan Gotfredsen, der das «Tschuggen» Mitte April verlässt. Ist der geeignete Nachfolger für Gotfredsen gefunden, wird Kroll, so versichert er, wieder nach St. Moritz zurückkehren.

Aussteiger Peter Keller



Nach 45 Jahren bei Kuoni geht Peter Keller per Ende Mai in den Ruhestand. Keller startete dort 1962 als Lehrling. Er war Reiseberater, als «Director Tour Operating», in den USA tätig und Abteilungsleiter für Badeferien bei Kuoni Schweiz. Als Geschäftsführer von Kuoni Österreich trieb er den Aufbau der Firma in Ungarn voran. Seit 1998 arbeitet Keller bei der Kuoni-Tochter Frantour Suisse. br



Wäsche
Fragen?
Wäsche
Lösungen!

www.waeschekrone.ch
Fullservice Hotelwäschelösungen
Axel Bäss, Vertriebsleiter Schweiz, Casa Regina
6576 Germa Gambarogno, Tel.: 091 - 794 20 22

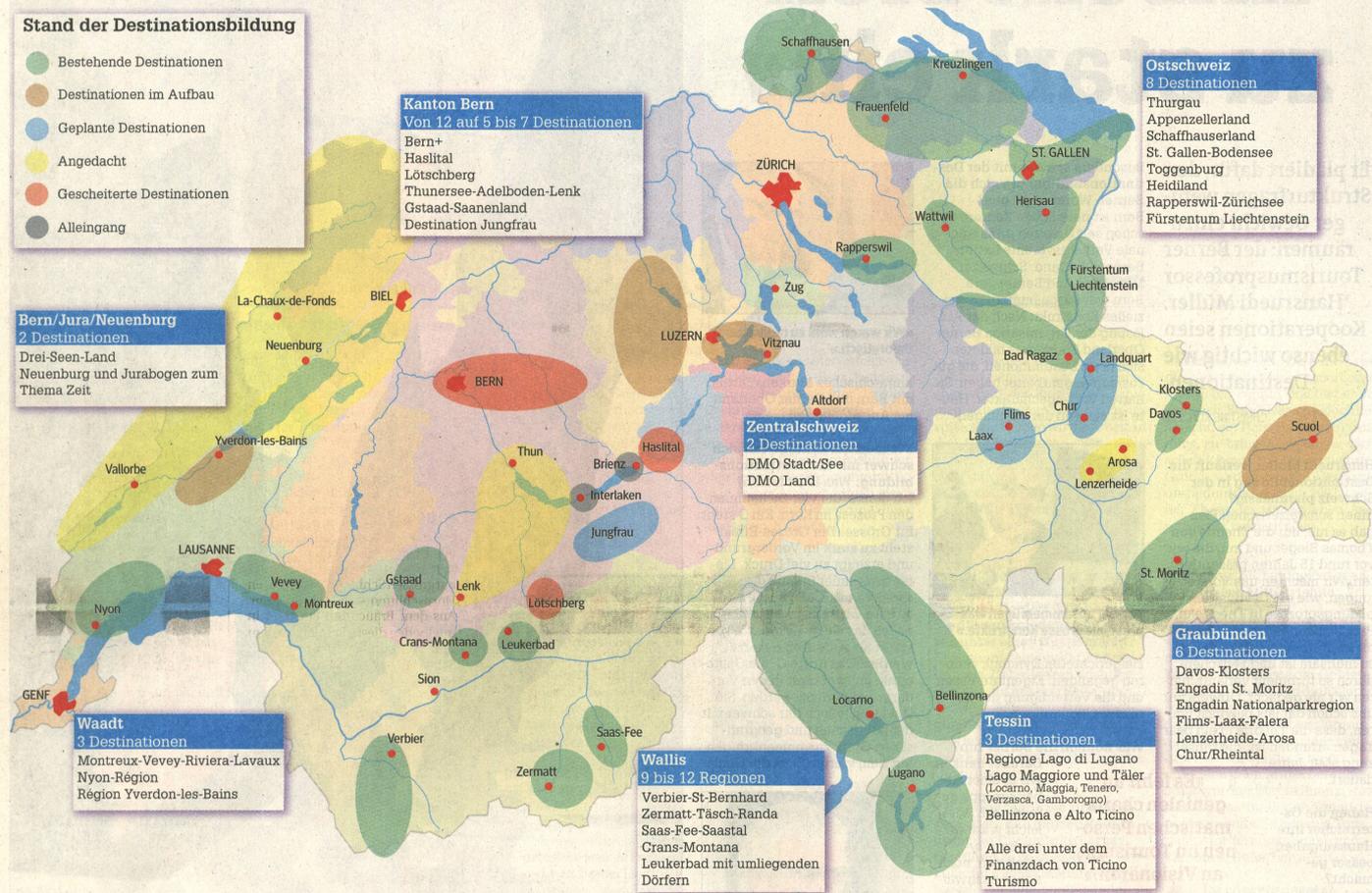
Schüler Qualität
Wäschekrone

Destinationen. Zusammenschlüsse. Nicht alles, was sich zusammenfügt, sind touristische Destinationen oder Regionen, die den kantonalen Vorgaben entsprechen. Kleinere Gebilde agieren als Marketingkooperationen.

Ein Land von Destinationen

Stand der Destinationsbildung

- Bestehende Destinationen
- Destinationen im Aufbau
- Geplante Destinationen
- Angedacht
- Gescheiterte Destinationen
- Alleingang



Grafik: Regula Wolf

In der Schweiz kommt die Bildung von touristischen Destinationen nur harzig voran. Es gibt aber auch Erfolgsbeispiele – in der Deutschschweiz und in der Romandie.

THERES LAGLER

Wer sich einen Überblick über die touristischen Destinationen der Schweiz verschaffen will, steht vor einer schwierigen Aufgabe. Fast überall sind Entwicklungen im Gang oder schon wieder ins Stocken geraten. Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV), hat deshalb die Hochschule Luzern damit beauftragt, eine aktuelle Bestandsaufnahme des Destinations-Reformprozesses in der Schweiz vorzunehmen. Die Resultate der Diplomarbeit sollten im Frühling vorliegen. Unabhängig davon recherchierte auch die htr hotel revue in allen Regionen der

Schweiz. Das Fazit: Obwohl seit über 10 Jahren die Bildung von Destinationen gefordert wird, sind erst wenige solche Destinationsmanagement-Organisationen operativ am Markt tätig (siehe Grafik). Das sieht auch Mario Lütolf so: «Ein solcher Prozess kann nicht über Nacht passieren. Ich habe aber das Gefühl, dass die involvierten Partner häufig zwei Schritte nach vorne und dann wieder einen zurück machen.» Für den STV-Direktor ist die Destinationsbildung im Kanton Graubünden am weitesten gediehen. Er führt das zu einem grossen Teil auf die aktive Rolle der Kantonsbehörden zurück. «Die Bildung von Destinationen ist eine

Entwicklung von volkswirtschaftlicher Relevanz. Das kann der Kanton nicht dem Tourismus überlassen, sonst hört die Entwicklung trotz guten Willens bereits an der Gemeindegrenze wieder auf.» Auch Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, wertet es positiv, dass die beiden grossen Tourismuskantone Graubünden und Wallis die Destinationsbildung «zur Chefsache erklärt» haben. Anders sieht es bei Tourismusprofessor Hansruedi Müller. Er kritisiert die Einflussnahme der Politik mittlerweile (siehe Interview Seite 8). Tatsächlich gibt es einzelne, bestens funktionierende Destinationen, die ohne Druck von oben entstanden sind. Das weiss auch

Jürg Schmid: «Gstaad-Saanenland Tourismus ist ein Musterbeispiel, das zeigt, wie sich Gemeinden und Bergbahnen zusammenschließen können. Aber auch die Region Montreux-Vevey-Riviera-Lavaux hat sich klammheimlich zu einer grossen Destination entwickelt.» Direktor dieser Destination ist Harry John. «Wir starteten 2001 mit der Fusion von Montreux und Vevey Tourismus. 2005 kamen das Weinanbaugebiet Lavaux und Ville-neuve dazu. Heute sind wir ein Unternehmen mit 40 Leuten, das 23 Gemeinden touristisch betreut», fasst er zusammen. Das Budget stieg im gleichen Zeitraum von 3,7 auf 6 Millionen Franken. Für zu-

sätzlichen Schub sorgte 2007 die Aufnahme des Lavaux ins Welterbe der Unesco. 30 Prozent höhere Frequenzen seien die Folge gewesen, so John. Er will sich aber nicht auf den Lorbeer ausruhen. Bereits sind die nächsten Schritte geplant. An der Generalversammlung Ende Mai soll eine neue Kommunikationsstrategie mit neuem Logo und der neuen, verkürzten Marke Montreux-Riviera präsentiert werden. Was waren die Erfolgsfaktoren für die Destinationsbildung an der Waadtler Riviera? «Es waren die richtigen Leute am richtigen Ort. Zudem passt die Region geographisch zusammen», betont John.

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovationen
Besuchen Sie unseren Blätterkatalog!

www.happych
happy systems™
I want I hatt es happy-Bett.

Comfort Quality Clarion
CHOICE HOTELS EUROPE™

Erfolgreich mit Choice Hotels – bereits 10 x im Schweizer Hotelmarkt
In Zürich, Zug, Luzern, Interlaken, Chur, Cully, Genf (3), Egerkingen
www.choicehotels.eu

We'll see you there.

Choice Hotels Franchise GmbH Telefon +49 (0)89 42 00 15 53 development@choicehotels.de

Ihre Informationen auf den Punkt gebracht
Lobby Screen, Hotelinfo TV und Webseiten

ipeakinfosystems
www.ipeak.ch Tel. 027 967 50 00

pistor

Das multifunktionale Einkaufsstool

www.pistorplus.ch

Destinationen. Prozesse. Die Destinationsbildung harzt. Tourismusprofessor Hansruedi Müller geht selbstkritisch über die Bücher und rät angesichts der heutigen Situation, Strukturfragen weniger Gewicht beizumessen.

«Die Politik mischt sich zu stark ein»

Er plädiert dafür, den Strukturfragen weniger Gewicht einzuräumen: der Berner Tourismusprofessor Hansruedi Müller. Kooperationen seien ebenso wichtig wie Destinationen.

CHRISTINE KÜNZLER

Hansruedi Müller, verläuft die Destinationsbildung in der Schweiz plannässig?

Einen schweizerischen Plan gab es nie, nur die Theorie von Thomas Bieger und mir, die wir vor rund 15 Jahren präsentierten. Wir machten uns Vorstellungen, wie ein Destinationsbildungsprozess in Theorie und Praxis ablaufen könnte. Dass dieser Prozess so lange dauert, so mühsam ist und zwischendurch so turbulent verläuft, hätten wir nie gedacht. Obwohl wir uns schon damals bewusst waren, dass die Theorie in ein paar Tagen erfunden ist, die Umsetzung aber Jahre dauert.

Haben die Österreicher ihre Hausaufgaben besser gemacht?

Auch in Österreich ist nie eine nationale Strategie gefahren worden. Einzelne Länder nahmen den Destinationsbildungsprozess auf. Am schnellsten auf unsere Vorgaben reagierte Vorarlberg. Der damalige Tourismusdirektor Sigi Bayer gründete – unterstützt mit relativ vielen staatlichen Anreizen – innerhalb eines Jahres sieben Destinationen. Später zogen einzelne andere Länder nach. Ebenfalls stockend verläuft die Destinationsbildung in Deutschland. Dort ist noch viel mehr Staat im Spiel.

Destinationen: Theorie Hansruedi Müller und Thomas Bieger

Unter dem Titel «Neue touristische Strukturen in der Schweiz» veröffentlichten die Tourismusprofessoren Hansruedi Müller und Thomas Bieger 1997 ihre Theorie. Destinationen wurden mit folgenden Merkmalen definiert:

- umfassende, aufeinander abgestimmte Angebots- und Dienstleistungsbündel für ausgewählte Gästegruppen;
- mindestens eine profilierbare Marke;
- möglichst grosse Unabhängigkeit von traditionellen politischen Grenzen und hohe Eigenständigkeit in der Ausgestaltung des Marketing-Mix;

Besonders schwer mit der Destinationsbildung tun sich die Berner. Woran liegt das? Bern ist der einzige Kanton, der schon seit Urzeiten drei regionale Verkehrsvereine hatte: Berner Oberland, Schweizer Mittelland und Berner Jura. Bern war schon immer ein spezielles Konstrukt. Nach der Auflösung der Organisation Berner Oberland Tourismus bildeten sich neun Destinationen, die gut zusammengearbeitet haben. Sie hatten Vorzeigecharakter. Heute ist viel von der damaligen



«Wir waren wohl zu radikal und theoretisch.»

hierarchisches Markensplitting mit Bern und Berner Oberland ins Auge zu fassen.



«Lieber zusammenfügen was passt, als grosse Konstrukte.»

zielgerichteten Dynamik verloren gegangen. Eigeninteressen und die Verteidigung des Erreichten dominieren.

Was können die Berner tun?

«Es fehlt an genialen charismatischen Personen im Tourismus, an Visionären.»

Hansruedi Müller
Tourismusprofessor

Darüber denken wir in einer Arbeitsgruppe gerade nach. Vielleicht wäre es am Bern-typischsten, noch etwas zuzuwarten, bis die Zeit reif ist und viele merken, dass

die Dachmarke Berner Oberland mit einer entsprechenden Marketingorganisation die optimalste Lösung ist.

Was aber passiert dann mit der Stadt Bern?

Der Kanton fährt, unabhängig vom Tourismus, eine Wachstumsstrategie. Die Marke Bern soll gepflegt werden. Wird die Dachmarke Bern kriert, hilft das primär der Stadt und der Umgebung. Dem Kanton müsste man dann empfehlen, ein



«Geld müsste verstärkt als Anreiz eingesetzt werden.»

lilität gemeint: Es fehlt an genialen charismatischen Personen im Tourismus, an Leaders, an Visionären mit einem Horizont, der über die eigene Talschaft hinausreicht.

Ist die Destinations-Theorie, die Sie vor 15 Jahren entwickelt haben, überhaupt noch das Gelbe vom Ei?

Nein, wir waren wohl zu radikal und theoretisch. Wir dachten an Fusionen, an echte Management-Organisationen und an schlanke Strukturen. Wir müssen heute – der Not gehorchend – stärker in zwei Richtungen denken: grosse Marketingorganisationsgesellschaften und kleinere Managementorganisationen, die das Produkt pflegen. Allerdings müssen Marketingorganisationen weit grösser sein als viele, die wir im Moment haben. Wir müssen diese beiden Organisationsstruktu-



Hansruedi Müller: «Noch sind Attraktionen und Produkte matchentscheidend.»

Bilder Alain D. Bollat

ren besser auseinanderhalten. Auch, wenn dadurch das System etwas komplizierter wird. Generell wird heute den Strukturfragen zu viel Gewicht beigegeben. So matchentscheidend sind sie auch wieder nicht.

Was dann?

Noch sind es Attraktionen und Produkte. Und dahinter stehen Unternehmer.

Wie viele Destinationsmanagementorganisationen hat die Schweiz optimalerweise?

Das lässt sich so nicht sagen. Ausschlaggebend sind die Märkte. Etwa 35 bis 40 Marken,

«Generell wird heute den Strukturfragen zu viel Gewicht beigegeben.»

Hansruedi Müller
Tourismusprofessor

er zwar Vorgaben gemacht und Anreize eingeführt hat, jedoch die Strukturen von der Basis her pragmatisch und flexibel entwickelt liess.

Sehen Sie Kantone, die ihre Destinationsbildung besser schaffen als andere?

Im Kanton Graubünden wurden kreative Grundlagen erarbeitet. Der Kanton hatte damit eine Zeit lang den Lead inne. Im Wallis verlief die Entwicklung relativ pragmatisch, bis sich der Staatsrat mit seinen Vorgaben zu sehr einmischte. Die Kopplung mit der Tourismusförderungsabgabe, die jetzt auch im Kanton Graubünden immer kritischer beurteilt wird, scheiterte in einem ersten Anlauf. Wenn wir im Jahr 2020 zurückblicken werden, steht vielleicht der Kanton Bern als bester da, weil

In einer wirtschaftlich schwierigen Zeit wie der heutigen reduzieren sich die Logiernächte und damit auch die Budgets für die Tourismusorganisationen. Fördert das das Zusammenrücken?

er zwar Vorgaben gemacht und Anreize eingeführt hat, jedoch die Strukturen von der Basis her pragmatisch und flexibel entwickelt liess.

Wir sind uns wohl einig: Es braucht Leidensdruck, um die Destinationsbildung in Gang zu setzen. Leidensdruck kann also Prozesse vorantreiben. Es gilt,



«Die Gunst der Stunde nutzen und die richtigen Weichen stellen.»

die Gunst der Stunde zu nutzen und nochmals die richtigen Weichen zu stellen. Hier stellt sich die Frage: Wie stark soll sich die Politik einmischen und wie effizient organisiert sich die Privatwirtschaft selber?

Also weniger Kanton?

Im Moment mischt sich die Politik sehr stark ein. Doch der Kanton sollte keine Karten zeichnen und keine Vorschriften erlassen, wer sich mit wem und in welcher Form zusammenschliessen hat. Die Zwangsheirat ist kein Garant für eine dauerhafte und glückliche Ehe.

Destinationen. Bern. Bis 2010 sollen aus heute zwölf nur noch fünf bis sieben Destinationen entstehen. Der Prozess harzt jedoch. Wenn's nicht vorwärts geht, will der Kanton selbst eingreifen.

«In Bern reden zu viele mit»



Die Jungfrau ist eine wichtige Marke im Berner Oberland. Interlaken schert noch aus. Der Ort will mehr Mitspracherecht.

Die Berner Destinationsbildung stockt. Bis auf die gut etablierte Destination Gstaad-Saanenland ist nach wie vor alles in Bewegung.

CHRISTINE KÜNZLER

Der grösste Knackpunkt der Berner Destinationsbildung sieht der Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher darin, «dass sehr viele Personen und Organisationen mitreden und dadurch viele Interessen den Prozess beeinflussen. Dadurch wird es schwierig, einen gemeinsamen Nenner zu schaffen.» Es wäre sinnvoll, sagt er, «die Tourismusverantwortlichen würden sich endlich ernsthaft Gedanken darüber machen, wo sie in fünf bis sechs Jahren stehen wollen.»

Der Auftrag, den Andreas Rickenbacher erteilt hat, ist indes klar: Der Kanton Bern soll sich von heute zwölf Destinationen auf fünf bis sieben zusammensetzen. Davon fallen drei bis fünf Destinationen auf das Berner Oberland. Erteilt hat Rickenbacher die Order im Frühling 2007. Zeit haben die Berner für ihre Destinationsbildung «zwei bis drei Jahre, denn man muss diesen Prozess von unten her wachsen lassen», betont der Volkswirtschaftsdirektor. Im Frühling 2010 sollen die Destinationen stehen.

Brienz probt den Alleingang

Im Moment jedoch sieht es nicht nach einer Einigung aus. Vor gut einer Woche hat sich Brienz für den Alleingang entschieden und ist aus der Tourismusregion Haslital ausgetreten. Und bei der kantonübergreifenden Destination Lötschberg hat kürzlich das Walliser Lötschental den Austritt bekannt gegeben. Die Berner Seite der Destination Lötschberg will ab 2010 zusammen

mit Thunersee, Adelboden und Lenk wieder verneht den Brand Berner Oberland nutzen. Zu einer Destination könnten sich die Orte noch nicht zusammenfinden.

Ebenfalls vor kurzem ist die Destination Bern+ (Stadt und Umland) beerdigt worden, weil dem Emmental, einem wichtigen touristischen Partner, das Geld fehlt, um touristisch aktiv zu sein. Für Judith Renner-Bach, Präsidentin von Schweizer Mittelland-Tourismus, kann diese Destinationsbildung nur top-down funktionieren. «Unsere grösste Schwierigkeit ist, Vereine zu integrieren, die nicht professionell arbeiten», sagt sie. Die Idee für ein neues Projekt steht bereits. Darüber informiert man sie



will den Verantwortlichen diese drei Jahre Zeit geben», sagt er. Glaubt er daran, dass die fünf bis sieben Berner Destinationen überhaupt einmal zustande kommen? «Es ist nicht eine Frage, des Glaubens, es ist eine Frage der Positionierung der Orte in einer touristischen Konkurrenzsituation. Ich bin überzeugt, dass künftig kleine Destinationen im internationalen Markt keine Chance haben.» Was, wenn sich die Orte doch nicht finden? «Dann habe ich die Möglichkeit, die kantonale Tourismusordnung zu ändern und dort zu definieren, welche Destinationen wir anerkennen und welche nicht», stellt Rickenbacher klar.

Die Dachmarke Berner Oberland als Option

SVP-Grossrat Walter Messerli fragte den Regierungsrat in einer Interpellation, welche Politik er in der Berner Destinationsfrage verfolge. Der Regierungsrat schrieb in seiner Antwort unter anderem, es könnte, falls die Destinationsbildung nicht zustande käme,

«auch die Idee weiterverfolgt werden, den Kanton Bern langfristig touristisch unter einer einzigen Dachmarke zu vermarkten. Wohl unter «Berner Oberland» – was auch im Sinne des Tourismusprofessors Hansruedi Müller wäre (siehe Interview Seite 8). Der Regierungsrat fügte in seiner Antwort jedoch gleich an, die Zeit zur Umsetzung dieser Idee sei noch nicht reif.

«Wir werden im Jahr 2010 eine Analyse erstellen», sagt Rickenbacher. «Falls der Prozess bis dahin nicht so verlaufen ist wie wir uns das vorstellen, werden wir die Arbeit an die Hand nehmen.» Wie diese «Arbeit» im Detail aussehen könnte, dazu äussert er sich nicht. Die Gedanken, die er sich zum jetzigen Zeitpunkt mache, seien ausschliesslich «zeitlicher Natur», hält

Rickenbacher fest. Dass die Krise die Orte zum Zusammenrücken motivieren könnte, erachtet er als «möglich. Bisher war ich jedoch der Ansicht, ein Haus sei dann in Ordnung zu bringen, wenn es wirtschaftlich gut läuft. Das ist auch der Grund, warum ich die Destinationsbildungsprozesse im 2007, in einer Phase des touristischen Aufschwungs, lanciert habe.»

Tourismus 2001 aufgelöst, weil es an diesen Mitteln fehlte.

3. Weshalb kommt die Berner Destinationsbildung noch vom Fleck?

Weil mit Ausnahme der Gebiete Jungfrau und Gstaad die Täler zu schwach sind für die selbstständige Destinationsfinanzierung, auch wenn sie sich zusammenschließen. Das wäre anders, wenn öffentlich mehr Mittel bereitgestellt würden. Heute finanzieren sich die Destinationen genau genommen selber, via lokale Tourismusförderungsabgabe und kantonale Beherbergungstaxe.

4. Ihr Lösungsansatz?

Ein Patentrezept gibt es nicht. Als Motoren der Region könnten die starken Destinationen weiter gestärkt werden. Eine regionale Dachmarke ist denkbar, muss aber öffentlich genügend finanziert werden. ck



Personen

Roger Seifritz

Funktion: Seit rund 11 Jahren Direktor von Gstaad-Saanenland Tourismus. Der Betriebswirtschaftler übernahm sein Amt als Quereinsteiger.

1. Roger Seifritz, Ihre Destination Gstaad-Saanenland funktioniert. Wie haben Sie die verschiedenen Interessen unter einen Hut gebracht? Es brauchte einen achtjährigen Prozess. Dabei waren wichtige Vorteile auf unserer Seite, etwa das Vorhandensein einer einzigen starken Marke und dass sich die Destination weitgehend mit dem Raum deckt, in dem sich die Gäste bewegen.

2. Was sagen Sie zu der Option, den ganzen Kanton unter der Dachmarke Berner Oberland zu vermarkten? Falls der Kanton Steuer Gelder bereitstellt, wie das Graubünden und Wallis tut, hätten wir grundsätzlich nichts gegen eine Dachmarke. Soll die Marke allerdings Erfolg haben, müssen mindestens 5 bis 6 Millionen Franken pro Jahr zur Verfügung stehen. Letztlich wurde Berner Oberland

Jungfrau Interlaken will nicht unter die Dachmarke schlüpfen

Die neue Destination Jungfrau vermarktet sich ohne ihren bekanntesten Ferienort Interlaken. Dort fordert man als Bedingung für eine Teilnahme am Verbund mehr Mitspracherecht. Für Samuele Salm steht ausser Zweifel: «Aus Sicht der Gäste macht ein Abseitsstehen der Tourismusorganisation Interlaken keinen Sinn.» Der ehemalige Tourismusdirektor von Grindelwald ist CEO und Präsident der im letzten Dezember gegründeten Jungfrau Region Marketing AG, einer Kooperation der Tourismusorganisationen Grindelwald, Mürren, Wengen und Lauterbrunnen, die sich neu gemeinsam als Destination «Jungfrau – Eiger, Mönch und Jungfrau» positionieren.

Interlaken als grösster Ferienort will nicht in den Verbund und setzt weiterhin auf den eigenen Markenauftritt. Für Salm kein Grund zur Freude: «Die personellen und finanziellen Ressourcen werden so

nicht optimal gebündelt, was eine Marktbearbeitung mit voller Kraft verunmöglicht.»

Interlaken will mehr Mitsprache in der Kooperation

Den schwarzen Peter lässt man sich in Interlaken derweil nicht zuschieben. «Interlaken Tourismus wäre in diesem Verbund der grösste Partner gewesen und hätte nach unserer Auffassung auch ein entsprechendes Mitspracherecht in den wichtigen Gremien erhalten müssen», sagt der Interlakener Tourismusdirektor Stefan Otz. Dies sei leider nicht der Fall. Dass statt der Samuele Salm als CEO der Jungfrau Region Marketing AG sowie des Vorgängerverbunds Marketingkooperation Jungfrau amtiert, sei für ihn nicht das Problem.

Die Jungfrau einigt die Orte bis jetzt noch nicht.

lem, beteuert Otz. Dies werde ihm immer wieder unterstellt. «Es ging mir einzig um eine angemessene Vertretung Interlakens in der neuen Vermarktungsorganisation. Nachteile aufgrund des Nichtbeitritts zur Marketingkooperation habe es für Interlaken bisher keine gegeben. Die Marke Interlaken sei international ebenso bekannt wie «Jungfrau», ein weiterer Alleingang also kein Problem.

Die Touristiker wollen sich nun an den runden Tisch setzen

Ein Alleingang von Interlaken ist aber auch nicht im Sinn von Urs Kessler, CEO der Jungfraubanken. Seine Vision ist eine kantonsübergreifende Dachmarke «Bern Jungfrau». Die bestehende Jungfrau Region Marketing AG könne auf Dauer nur Schlag-

kraft entwickeln, wenn Interlaken mit im Boot sei. Kessler würde einen raschen Konsens in dieser Angelegenheit begrüssen, sagt er. Den Lead dafür sieht er jedoch nicht bei den Bahnen. «Die Tourismusorganisationen sollten sich an einen Tisch setzen und die Sache bereinigen.» Gemäss Samuele Salm sind entsprechende Verhandlungen mit Interlaken Tourismus geplant. Gespräche ist man bei Interlaken Tourismus nicht abgeneigt. Stefan Otz warnt aber vor allzu grosser Hoffnung. «Die Zeichen für ein rasches Zusammenfinden stehen im Moment nicht optimal.» row

ANZEIGE

Valentine's
Fritusen Televärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Destinationen. Wallis, Tessin. Fünf Walliser Tourismusregionen stehen. Gegen die geplante Tourismusabgabe wird morgen das Referendum eingereicht. Das Tessin besteht aus drei unselbstständigen Destinationen.

Noch uneinig: die Walliser



Das Aletsch hat sich bis jetzt noch nicht zu einer touristischen Region zusammengefunden.

Der Kanton Wallis will maximal 12 schlagkräftige Tourismusregionen schaffen. Doch das Vorhaben stösst auf Widerstand.

GERHARD LOB

Im Wallis redet man nicht von Destinationen, sondern von Regionen. Das neue, im November 2008 verabschiedete Walliser Tourismusgesetz sieht sogar vor, dass die koordinierte Regionalvermarktung zur Pflicht wird. Die Kräfte müssten gebündelt werden, um im immer härter werdenden Markt bestehen zu können, gibt sich der Kanton überzeugt. «Die Alternative heisst: Alleine sterben oder gemeinsam überleben», bringt es François Seppey, Chef der Dienststelle für Wirtschaftsentwicklung (DWE) des Kantons Wal-

lis, auf den Punkt. «Es braucht im Tourismus neue Strukturen, um eine bessere Verteilung der verfügbaren Mittel, der Marketingmittel und des Know-hows zu erreichen», schreibt Regierungspräsident Jean-Michel Cina (CVP) auf seiner Webseite.

Referendum gegen das Tourismusgesetz zustande gekommen

Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die Tourismusregionen eine Mindestgrösse erreichen. Konkret: Die Regionen müssen mindestens 700 000 kommerzielle Logjournäkte im Jahr generieren (im Hotel oder in professionell vermieteten Ferienwohnungen), zudem muss das Gesamtbudget einer Region mindestens 5 Mio. Franken im Jahr betragen. «Insgesamt sollte das Wallis zwischen 9 und 12 Tourismusregionen haben», so Seppey. Dies sei nötig, um bei Planung und Strategie «in grossen Räumen zu



denken.» Empfang und Betreuung der Gäste müssten lokal erfolgen. Die Regionen werden in Form einer Aktiengesellschaft geführt, wobei die Gemeinden mindestens 35, maximal 49 Prozent des Aktienkapitals halten. «So soll garantiert werden, dass private Akteure über die Mehrheit verfügen», so Seppey. Professionalität müsse stärker gewichtet werden als Politik.

Für Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, stellt das neue Tourismusgesetz «eine gute Grundlage» dar, um die Bildung von Regionen zu fördern. Er ist zudem überzeugt, dass jede Region (Destination) zumindest eine wichtige, internationale bekannte Marke braucht – beispielsweise das Matterhorn. «Wir müssen uns auf die Leuchttürme konzentrieren», sagt Zenhäusern.

Noch ist nicht klar, ob diese neue Grundlage wirklich kommt. Denn der Widerstand gegen das neue

Tourismusgesetz ist gross – wenn auch vorab aus finanziellen Gründen wegen der so genannten «Abgabe für die touristische Beherbergung». Diese wird von vielen Zweitwohnungsbesitzern abgelehnt, da sie bezahlt werden soll, auch wenn die Wohnungen nicht vermietet werden. Die Unterschriften für ein Referendum sind zusammengekommen und werden morgen Freitag übergeben. Im Spätsommer oder frühen Herbst wird es zur Volksabstimmung kommen.

Die künftige Aufgabe von Wallis Tourismus ist noch unklar

Unabhängig von Gesetz und Referendum haben einzelne Gemeinden bereits angefangen, sich in grösseren Verbänden zusammenzuschliessen. Verbier/Saint-Bernard, Leukerbad und die umliegenden Dörfer, Crans-Montana, das aus mehreren Gemeinden bestehende Zermatt/Täsch/Randa. Das Musterbeispiel ist laut Zenhäusern jedoch Saas-Fee/Saastal. Neben den Regionen gibt es auch Marketingorganisationen: Die Gommer Gemeinden haben sich in Goms Tou-



Walliser Wein mündet Einheimischen wie Touristen.

rismus zusammengeschlossen – die Struktur ist aber heute zu klein. Dazu kommt das Cœur du Valais (Sierra/Anniviers mit Sion Région. Andere Regionen rudern in die andere Richtung. Der Region Aletsch beispielsweise gelingt das Zusammenspannen nicht.

Wo liegen die Knackpunkte? Laut Seppey gibt es viele Leute, die Angst

hätten, im Rahmen der Restrukturierungen ihren Job oder ihr Ansehen zu verlieren. «Zudem liefen die letzten Jahre sehr gut. Da fragen sich viele, warum man etwas ändern sollte.» Dabei sei es wichtig, sich für wirtschaftlich härtere Zeiten mit schlagkräftigeren Strukturen zu wappnen.

Dazu gehört auch die Umorganisation der bisherigen Dachorganisation Wallis Tourismus. Entstehen soll einerseits die Gesellschaft für Wallis Werbung, die vom Staat mitfinanziert wird – ein Dach über alle Wirtschaftsbereiche. Sie hat die Aufgabe, die Marke Wallis zu stärken. Andererseits müssen die touristischen Regionen eine eigene Dachorganisation gründen. Die künftigen Aufgabenteilung zwischen der neu zu gründenden Gesellschaft für Wallis Werbung und dem Dachverband der Tourismusregionen muss im Detail noch geregelt werden.



Die drei Tessiner Destinationen sind unselbstständig, haben keine Budgethoheit und werden von Ticino Turismo geführt.

Drei Destinationen – ohne eigene Mittel

Im Tessin kennt man zwar drei Destinationen unter dem Dach von Ticino Turismo. Doch die drei Organisationen besitzen keine wirkliche Eigenständigkeit.

GERHARD LOB

Das Tessin ist ein relativ kleiner Tourismuskanton. Dies dürfte den Ausschlag dafür gegeben haben, dass man zwar drei Destinationen eingeführt hat, diese aber vor allem einer geografisch-praktikablen Aufteilung des Terrains entsprechen: Die «Region Lago di Lugano» entspricht dem Sottoceneri, dem südlichen Teil des Kantons, während die Destinationen «Lago

Maggiore e Valli» (Locarno/Maggiata/Tenero-Verzascatol/Gambarogno) und «Bellinzona e Alto Ticino» den nördlichen Teil des Kantons abdecken.

Im Gegensatz zu anderen Kantonen besitzen die Destinationen keinerlei Selbstständigkeit oder gar Budgethoheit. Anders gesagt: Man hat Destinationen geschaffen, ohne ihnen Mittel zu geben. Das



Salami gehört zum Tessin wie Wein, Boccacino und die roten Zoccoli.

Marketing ist laut Tourismusgesetz Ticino Turismo unterstellt. Die elf lokalen Verkehrsvereine (ETL) kommen für die Information, Animation und Ortspflege in ihrem Zuständigkeitsbereich auf. Die ETLs haben jeweils einen eigenen Direktor und Verwaltungsrat. Jede Destination umschliesst somit mehrere lokale Verkehrsvereine.

Der Grund für diese Aufteilung: Die Destinationen sollten im kleinstmöglichen Tessin nicht zueinander in Konkurrenz stehen; zudem sind die lokalen Verkehrsvereine im Territorium historisch verankert. Die Destination dient vor allem der Zusammenarbeit innerhalb einer Region und stärkt das gemeinsame Auftreten gegenüber Ticino Turismo. Im kantonalen Tourismusgesetz kommt der Begriff «Destination» nicht vor.

Jede Destination bestimmt einen Destinationmanager, welcher die Destination im Marketing-Gremium von Ticino Turismo vertritt. Fabio Bonetti, Direktor des Ente Turistico Lago Maggiore e Valli, vertritt die Destination «Lago Maggiore e Valli». Einmal pro Monat trifft er sich mit den Kollegen aus den lokalen Verkehrsvereinen seiner Region. Dort redet man beispielsweise über die wichtigsten Produkte, die wichtigsten Referenzmärkte, über Grossveranstaltungen oder Familienangebote. Gemeinsame Positionen werden festgelegt, etwa in Bezug auf den Nationalpark Locarnese. «Unsere Region spricht in Sachen Nationalpark mit einer gemeinsamen Stimme», so Bonetti.

Der «Lago Maggiore» wäre eine gute Destination. Doch der Langesee liegt zum Grossteil in Italien.



Und grenzüberschreitende Tourismusprojekte gibt es nur vereinzelt im Rahmen von Interreg oder der Regio Insubrica. Umgekehrt ist im Nordtessin eine kantonsübergreifende Destination Gotthard zusammen mit dem Wallis, Graubünden und Uri geplant. «Dies ist nicht einfach, jede Region hat ihre eigenen Regeln und es ist nicht immer möglich, den gemeinsamen Nenner zu finden», so Patrick Lardi, Vizedirektor von Ticino Turismo.

Die Präsenz von elf lokalen Verkehrsvereinen führt seit Jahren zu heftigen Diskussionen. Die kantonale Finanz- und Wirtschaftsdirektorin Laura Sadis (FDP) ist skeptisch, ob diese Art der Organisation zeitgemäss und effizient ist. Im Rahmen des soeben vorgelegten neuen Gesetzes über die Neue Regionalpolitik (NRP) wird vorgeschlagen, die touristischen Organisationsformen in den Regionen näher an die künftigen Kompetenzzentren für Regionalpolitik zu binden. «Der Tourismus ist eine Wirtschaftskraft wie andere», begründet Arnoldo Coduri, Direktor des kantonalen Wirtschaftsamts. In diesem Sinne ist mittelfristig eine Revision des Tourismusgesetzes geplant. Das Tessin könnte dann zu einer einzigen Destination mit vier Regionen werden.

Destinationen. Graubünden, Zentralschweiz. Graubünden ist zufrieden: die Destinationsbildung laufe nach Plan. Ziel: Fünf Destinationsmanagement-Organisationen. Die Zentralschweiz will vorläufig nur zwei.



Die Destinationsbildung in Graubünden ist schon weit fortgeschritten. Sils ist mit seinem See Teil der Destination Engadin St. Moritz.

Bündner machen vorwärts

Im Kanton Graubünden schreitet die Strukturreform nach Plan voran. Sowohl bei den regionalen Tourismusorganisationen als auch bei den DMOs.

DANIEL STAMPFLI

Ich kenne in der Schweiz keine Region, die in Sachen Destinationsbildung in derart kurzer Zeit so grosse Fortschritte gemacht hat», sagt Eugen Arpagaus, Leiter des Amtes für Wirtschaft und Tourismus des Kantons Graubünden. Im Zentrum der Strukturreform stehen die Aufgabenteilung, die Professionalisierung und die Bündelung der Kräfte. Angestrebt wird die Schaffung von fünf selbstständigen Destina-



onsmanagement-Organisationen (DMO), die in der Lage sind, eine effiziente Marktbearbeitung im In- und Ausland umzusetzen. Die touristische Grundversorgung vor Ort sollen regionale Tourismusorganisationen (zTO) übernehmen.

«Die DMO Davos-Klosters und die DMO Engadin St. Moritz sind in einer guten Position. Diese sind zusammen, treten gemeinsam auf und haben ein Büro», bilanziert Arpagaus. Mit der DMO im Unterengadin sei man in den letzten Zügen, ob mit oder ohne Samnau ist noch nicht ganz klar. Dass Ischgl dazu stösst, ist für Arpagaus eher unwahrscheinlich. Die Diskussion zur Bildung der DMO Flims, Laax, Fale-

ra seien ebenfalls am Laufen. Im Falle von Lenzerheide-Arosa hängt sehr viel von der Skigebietsverbindung ab, welche die Stimmbürger der Gemeinde Vaz/Obervaz Mitte 2008 abgelehnt hatten. «Dieses Thema müssen wir wieder aufnehmen», so Arpagaus. Er ist im Gegensatz zu Arosa nicht der Ansicht, dass die Skigebietsverbindung Voraussetzung für eine DMO Lenzerheide-Arosa sein muss.

«Die Strukturreform hat den ganzen Kanton erfasst, mit Ausnahme einiger weniger Gemeinden.» So zähle man zehn bis zwölf regionale Tourismusorganisationen. «Die unten müssen sich fit machen, damit sie Partner für die Grossen werden», so Arpagaus.

Finanzierung ist heute nicht optimal gelöst

Eine der grösseren Schwierigkeiten ist gemäss Eugen Arpagaus, an der Basis die grundlegenden Entscheide fällen zu können. Beispielsweise im Prättigau musste die Bevölkerung aller

15 Gemeinden zur Bildung einer zTO überzeugt werden, gemeinsam aktiv zu werden. Der Kanton Graubünden entrichtet 1,8 Mio. Franken an die Transformationskosten, also die zusätzlichen Aufwendungen zur Bildung der zTOs. Das sind knapp 45 Prozent aller

Auf-



Der Steinbock ist das Symbol für den Kanton Graubünden schlechthin.

wendungen im Zusammenhang mit den Zusammenlegungen. Der Rest muss selber finanziert werden. Die Finanzierung mit Kurtaxen und Tourismusförderungsabgabe ist heute nach Ansicht Arpagaus' nicht optimal gelöst. Deshalb werde zur Stärkung der Struktur und Reform die Einführung einer kantonalen Tourismusabgabe diskutiert. Mit der Einführung einer Wirkungskontrolle verfolge man die effiziente Einsetzung der Mittel.

Gemeinden mit guten Argumenten überzeugen

Eine regionale Tourismusorganisation ist im Raum Chur im Entstehen. Chur Tourismus will zu diesem Zweck «die Agglomeration von Rhäzüns bis nach Landquart ins Boot der Tourismusorganisation holen», wie Michael Meier, Direktor Chur Tourismus erklärt. Es ist geplant, die touristischen Angebote dieser gesamten Region über Chur Tourismus zu vermarkten. Bis Mitte

des laufenden Jahres sollen die Grundlagen für die Entscheidungen und die Einbindung der Gemeinden sowie die Finanzierung geschaffen werden. «Dies muss gelöst werden, ohne dass wir gesetzliche Grundlagen wie kommunale Tourismusgesetze schaffen», so Meier. Geplant ist, dass die Gemeinden bis Mitte Jahr ihr Mitmachen erklären und den Businessplan unterzeichnen. Von Mitte bis Ende Jahr soll die Aufbauarbeit geleistet werden, damit die operative Tätigkeit am 1. Januar 2010 gestartet werden kann. Die grösste Schwierigkeit liegt laut Michael Meier darin, in der aktuellen Wirtschaftslage die Gemeinden, die jetzt mit Steuerersparnissen rechnen müssen, für das Projekt zu überzeugen. Denn die Gemeinden müssen Beiträge an Chur Tourismus entrichten, für die Vermarktung der Angebote der gesamten Region. Meier rechnet mit einem Bedarf von rund 100 000 Franken an zusätzlichen Mitteln zu den 400 000 Franken, welche die Stadt Chur jährlich an Chur Tourismus zahlt.

Luzern beschränkt sich auf Stadt und Land



Die Zentralschweiz wird aus vielen Kantonen gebildet. Dies ist für die Bildung einer grossen Destination ein Hindernis.

Im Kanton Luzern sollen maximal zwei Destinationsmanagement-Organisationen gebildet werden. Ob dies gelingt, ist ungewiss.

DANIEL STAMPFLI

Im Kanton Luzern ist eine Destinationsmanagement-Organisation (DMO) Stadt/See, ein Zusammenschluss der Stadt Luzern mit der Destination Weggis Vitznau Rigi, und eine DMO Land mit der Biosphäre Entlebuch, Willisau sowie Sempachersee und Seetal geplant.

Obwohl im Leitbild für den Kanton Luzern maximal zwei DMOs definiert sind, schliesst Marcel Perren, Direktor Luzern Tourismus, nicht aus, dass bei Bedarf der Partner

allenfalls mittelfristig alles bei Luzern Tourismus konzentriert würde, das heisst eine einzige DMO zustande käme.

Mit der DMO Luzern Stadt/See geht es vorwärts: Per Januar 2010 soll Weggis Vitznau Rigi Tourismus in die Luzern Tourismus AG (LTAG) integriert werden. Für eine DMO Luzern Land werden Ausgangslage und Machbarkeit abgeklärt. «Es muss bekannt sein, ob eine DMO Luzern Land die nötige Substanz für einen erfolgreichen Marktauftritt hätte, und die Strukturen müssen bereinigt werden», sagt Perren. Hier sieht er auch die grössten Schwierigkeiten. «Die



Strukturen und Strategien der einzelnen Organisationen sind sehr unterschiedlich und müssen erst auf einen Nenner gebracht werden.» Für eine Integration in die LTAG

müssten für Perren gewisse Voraussetzungen erfüllt sein. «Ich möchte keine Strukturbereinigung betreiben.» So sei die Frage zu klären, ob genügend marktfähige Angebote vorhanden sind und wer das Ganze koordiniere. Einen Knackpunkt bilde auch die Politik, da die einzelnen Teilregionen autonom sind und bisher wenig zusammenarbeiten. Bei Wunsch der Partner könne mittelfristig auch eine verstärkte Zusammenarbeit mit der LTAG ge-

prüft werden. Der Destinationsbildungsprozess von Luzern Land wird sich um einiges länger hinziehen als jener von Luzern Stadt/See. Eine Integration der DMO Luzern Land wäre laut Perren im Rahmen des bis 2012 laufenden aktuellen Businessplans der LTAG nur etappiert möglich. Die betreffende Destination müsste entsprechende Produkte entwickeln, welche Luzern Tourismus vermarkten könnte. Damit der Kanton für den Tourismus zusätzliche finanzielle Mittel von bis zu 2 Mio. Franken spricht, müssen auch neue pro-

fessionelle Strukturen geschaffen werden. Die Frage sei, ob sich die Biosphäre Entlebuch, Willisau, Seetal und Sempachersee finden.

Mit den anderen zentralschweizerischen Organisationen (Vierwaldstättersee Tourismus (VT), Uri Tourismus, Schwyz Tourismus, Engelberg Tourismus) unterhält Luzern Tourismus Leistungsvereinbarungen, die noch bis 2010 gelten. Ob es in der Zentralschweiz je zu einer

Die Schifffahrt ist ein attraktives Angebot.



überkantonalen DMO kommt, ist für Perren allenfalls «erst in einem späteren Schritt ein Thema».

«Die Bildung einer DMO unter dem Dach von Luzern Tourismus für das ganze Gebiet der Region Luzern-Vierwaldstättersee würde Sinn machen», sagt Esty von Holzen, Geschäftsführerin Vierwaldstättersee Tourismus, sei jedoch «schwierig zu realisieren». Das Problem seien die Aufteilung auf mehrere Kantone und die politischen Verhältnisse. Voraussetzung für eine DMO-Bildung wäre eine Strukturbereinigung in den jeweiligen Kantonen, meint auch Esty von Holzen. Im Falle der Kantone Ob- und Nidwalden sind auch neue kantonale Tourismusgesetze notwendig. Dann könnte allenfalls eine Integration bei Luzern Tourismus vollzogen werden.

Destinationen. Ostschweiz. Hier hat sich in den letzten Jahren einiges bewegt. Für die Tourismusverantwortlichen ist der Destinationsprozess abgeschlossen. Acht Destinationen haben sich gebildet.



In der Ostschweiz stehen die acht Destinationen, auch wenn noch nicht alle wunschgemäss funktionieren. Die Churfürsten gehören zum Heidiland.

Ostschweiz am Ziel

Die Entwicklung starker Destinationsmarken gehen in der Ostschweiz langsam voran. Die Überwindung gewachsener Kleinststrukturen ist zuweilen eine Knacknuss.

ROBERT WILDI

Darüber ist man sich in der Ostschweiz einig: Die Destinationsbildung ist abgeschlossen. Die acht Einheiten Thurgau, Appenzellerland, Schaffhauserland, St. Gallen Bodensee, Toggenburg, Heidiland, Rapperswil-Zürichsee und Fürstentum Liechtenstein stehen als solche nicht zur Diskussion. Entwicklungspotenzial besteht indes bezüglich einer sinnvollen effizienten Angebotsgestaltung in den einzelnen Regionen.

Vor drei Jahren hat der Kanton St. Gallen die Experten Jan von Trott und Hansruedi Müller (FIF Bern)



mit einem Screening der vier Tourismusdestinationen auf St. Galler Kantonsgebiet (St. Gallen Bodensee, Toggenburg, Heidiland, Rapperswil-Zürichsee) beauftragt, um Verbesserungspotenziale zu finden. «Seither ist einiges passiert»,

sagt Fred Reutlinger von der Regionalförderung Tourismus im St. Galler Amt für Wirtschaft. Per 1. Januar 2009 wurden zum Beispiel die Tourismusbüros Bad Ragaz und Flumserberg in die Heildland Tourismus AG integriert. Auch die Entstehung einer Destinations Management AG in Toggenburg sei im vollen Gang. Der Sinn dieser Massnahmen sei eine Harmonisierung der internen Abläufe, so Reutlinger. Und: «Die beiden Organisationen haben jetzt höhere Budgets zur Verfügung und können sich vermehrt der gezielten Lancierung von Produkten widmen.»

Reutlinger befürwortet die Entwicklung der Destinationen von reinen Kommunikations- zu produktorientierten Organisationen. Kernkompetenzen sollen gebündelt und auch destinationsübergreifend vermarktet werden können, findet derweil Boris Tschirky, Direktor von St. Gallen Bodensee Tourismus. Er fordert eine funktionierende Zusammenarbeit zwischen den Regionen und Destinationen. «Wenn wir zum Beispiel in Spitzenzeiten zu wenig Betten für Geschäftstouristen zur Verfügung haben, muss eine

unbürokratische Kooperation mit den benachbarten Partnern gewährleistet sein.»

Als übergeordnete Anlaufstelle für die acht Tourismusdestinationen hat Ostschweiz Tourismus (OT) nun seit einem Jahr einen neuen Auftrag – gemäss einer Leistungsvereinbarung mit dem Kanton St. Gallen und den Destinationen. Die Dachmarke ist jetzt ein Dienstleistungszentrum für IT-Angelegenheiten oder Produktmanagement. «Wir übernehmen Tourismusaufgaben, die für eine Destination nicht effizient zu bewältigen sind», erklärt die OT-Sprecherin Mirjam Santaguida. «Zum Beispiel im Langsamverkehr.»



Apfel: Das Thurgau setzt auf die einheimische Frucht.

menarbeit zwischen den Regionen und Destinationen. «Wenn wir zum Beispiel in Spitzenzeiten zu wenig Betten für Geschäftstouristen zur Verfügung haben, muss eine

MARKTNOTIZEN

Optimale Nutzung von Yeald-Lösungen für beste Geschäftszahlen

Hotelpartner hat eine Yield Management Technologie entwickelt, die das Hotel direkt mit dem Online Markt verbindet und das Preisgefüge des Marktes überwacht. Hotelpartner übernimmt für den Hotelier die strategische und marktrelevante Nutzung der Online-Portale wie booking.com, hts.de, hotel.de, expedia.de und andere. Das Unternehmen kann damit deutliche Verbesserungen der Geschäftszahlen und der Logierumsätze seiner Partnerhotels vorweisen. In der Form einer externen Yield-Lösung offeriert Hotelpartner Angebote, die den Hotels die ganze Arbeit als Yield Management Zentrale abnimmt. Die bestmögliche Auslastungs- und Preismaximierung wird durch intensive Steuerung der elektronischen Buchungen optimiert. Hotelpartner ist Mitglied von Schweiz Tourismus und ist im Beraternetzwerk der hotelleriesuisse.

Hotelpartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Hotelpartner GmbH
Laupenstrasse 6, 3001 Bern
www.hotelpartner.ch

Mit geschickten Lösungen weniger Energie verbrauchen

Ein Grund für steigende Betriebskosten ist in den Ausgaben für Energie zu finden. Mit neuen, energieeffizienten Produkten kann eine spürbare Entlastung entstehen. Das SelfCooking Center der Firma Rational setzt dabei Massstäbe.



Geschlossene Systeme verbrauchen wesentlich weniger Energie als herkömmliche Kochstellen.

Bei geschlossenen Garräumen, wie zum Beispiel beim SelfCooking Center, wird wesentlich weniger Energie verbraucht als auf offenen Kochstellen wie Herd, Kessel oder Friteuse.

«Energiekostentreiber gibt es oft dort, wo man sie nicht vermuten würde», sagt Mario Heymnick, Ge-



Das «CCAha»-Erlebnis bietet Einkaufserlebnisse der besonderen Art.

schäftsführer Rational Schweiz. «Kalkablagerrungen auf den Heizstäben eines Gargeräts erhöhen den Stromverbrauch beispielsweise bereits spürbar. CareControl, die neue intelligente Pflege des SelfCooking Center, beugt hier vor und verhindert jegliche Kalkabsetzung. Die optimale Heizleistung ist also zu jeder Zeit garantiert.»

Entscheidend ist auch die Effizienz beim Übertragen der Energie auf die Lebensmittel. Das SelfCooking Center stellt vollautomatisch sicher, dass zu jedem Zeitpunkt nur genau die Menge an Energie dem Garraum zugeführt wird, die vom Lebensmittel für die Erwärmung aufgenommen werden kann. Bedeutender Faktor in Sachen Energieeffizienz ist die Auslastung der Gartechnik. Morgens werden eine Vielzahl unterschiedlicher Gargeräte aufgeheizt und kommen dann erst Stunden später und nur ein paar Mal am Tag zum Einsatz. Dennoch verbrauchen die Geräte den ganzen Tag richtig viel Strom. Multifunktionale Gargeräte bieten hier klare Vorteile: Das SelfCooking Center wird lediglich einmal am Tag auf Betriebstemperatur gebracht und ist dann, dank vielseitiger Anwendungsmöglichkeiten, kontinuierlich im Einsatz – zum Beispiel beim Backen, Grillen, Frittieren und Pochieren.

www.rational-online.com

Marktfeeling in den neu gestalteten Verkaufsräumen

«Frische für Profis» ist das Leitmotiv von CCA Angeln. 2009 will man diese Kernkompetenz weiter ausbauen. Das Drei-Märkte-in-Einem-Konzept bedeutet: Frischmarkt, Lebensmittelmarkt und Non-foodmarkt werden an den neun CCA-Standorten neu inszeniert. Besonderes Augenmerk geniessen dabei Frischmärkte. Sie werden in den nächsten Monaten sukzessive umgebaut, neu gestaltet und teilweise auch vergrössert. Im März findet die Eröffnung des umgebauten CCA in Gossau statt. Die neuen Frischmärkte erfüllen das Versprechen einer angenehmen Marktatmosphäre. Das «CCAha»-Erlebnis bietet den Kundinnen und Kunden attraktive Promotionen, einzigartige Frische, hohe Qualität und umfassende Dienstleistungen zu marktbesten Preisen.

www.cca-angeln.ch

Auf in den Frühling mit neuer Tischwäsche

Den Start in ein Wäschejahr mit Ornamenten und aufwändigen Oberflächen macht Wäschekrone mit

der Kollektion 2009. Da gibt es Tischwäsche mit Feeling: eingewebte Rankendessins mit fühlbarer Struktur aus Baumwolle-Polyester-Mischgewebe.

Quadrate auf in sich gestreiftem und interessant strukturiertem Stoff machen eine weitere Tischwäsche aus Baumwolle-Jacquard zum Highlight. Das Material hat dank der besonderen Webtechnik ein schillerndes Farbspiel und brillanten Glanz.

Draussen darfs dezent floral aber dennoch pflegeleicht sein. Ein Modell besteht aus mit Teflon ummantelter Satinware und zeigt einen zarten, dreifarbigem Blumenprint auf orangefarbenem Grund.



Spürbare Eleganz: Rankendessin mit Struktur aus Baumwolle und Polyester.

Ein Anderes besteht aus exquisitem, stückgefärbtem Damast mit apertem Blattmuster, dem man die Acrylveredelung nicht ansieht. Das dritte Modell fängt mit leuchtenden Karos Sonnenstrahlen ein. Wäschekrone hat dieses beliebte Dessin in acrylbeschichteter Baumwollqualität neu aufgelegt.

Wäschekrone Vertrieb Schweiz, Axel Baas
Casa Reginella, 6576
Gerra Gambarogno
Telefon 091 794 20 22
www.waeschekrone.ch

Den Siegern winkt eine tolle Reise mit Stage-Charakter

Mehr als 60 Personen wollen bislang am Kreativ-Wettbewerb «Tartelettes Phantasie» 2009 teilnehmen. Den Siegern winkt als Hauptpreis ein 10-Tages-Stage in Dubai. Die Anmeldefrist für den Wettbewerb läuft im April ab. Der Organisator Roger Lütolf von der Hug AG sagt: «Es ist unglaublich, wie viele Personen sich bereits angemeldet haben. Schön ist auch, dass es viele Lernende sind die aus allen Landesteilen und Betriebsarten kommen». Der etablierte Kreativ-Wettbewerb ist für viele Teilnehmende der Start in eine erfolgreiche Zukunft. Sie treten später oft erfolgreich beim «gusto» an oder schaffen es sogar in die Nationalmannschaft.

Die Jury unter der Leitung von Oskar Marti («Christler-Oski») wählt aus allen Einsendungen fünf Finalisten aus den zwei Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete», aus, die in der Bäckerfachschule Richemont um die Wette «kreieren». Beide Sieger haben die einmalige Möglichkeit im Word Trade Center (eines der grössten Kongresshotels der Welt) in Dubai über die Schultern der Köche zu schauen. Natürlich wird bei dieser Reise nicht nur gearbeitet, sondern auch das orientalische Leben in Dubai genossen. Ein eigentlich unbezahlbarer Gewinn, der den Kreativ-Wettbewerb sehr attraktiv macht.

Die Teilnahmebedingungen sind einfach: Bewerben können sich Köche, Pâtisseries, Bäcker, Konditoren und Confiseurs, die Teilnahmebedingungen gibts bei Hug AG.

HUG AG, Roger Lütolf
Neumühlistrasse 4
6102 Malters
www.hug-wettbewerb.ch



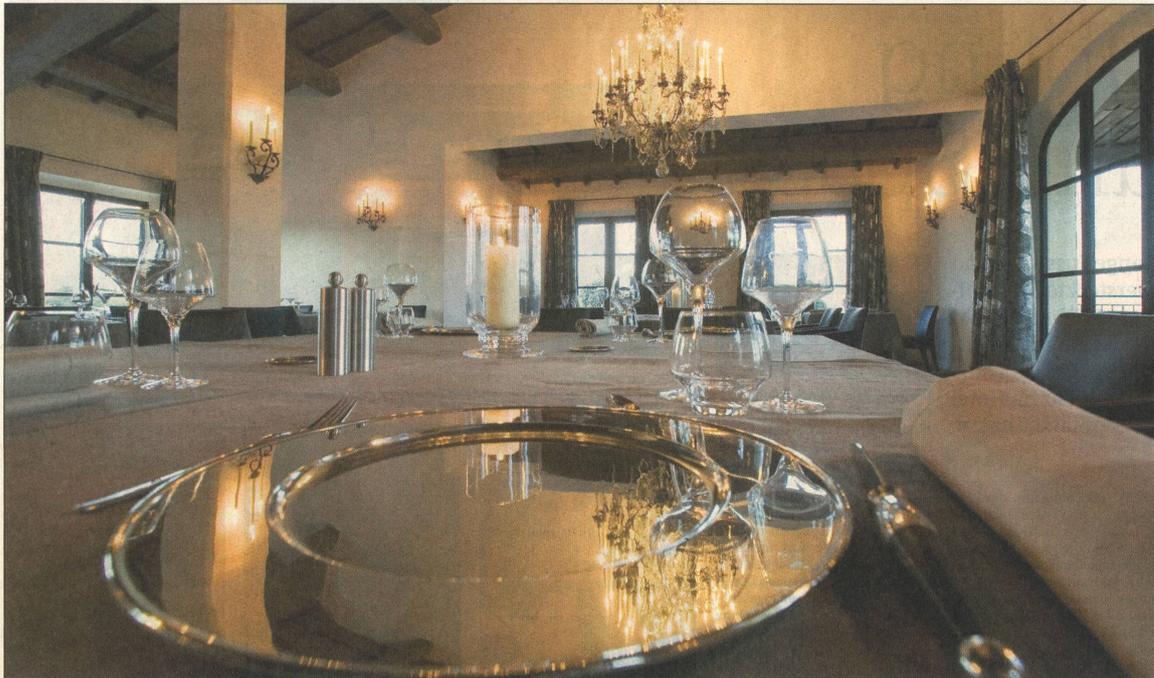
So sehen Siegteller des Kreativ-Wettbewerbs von Hug aus.



Agrotourismus

Martinique setzt neu auf Ökotourismus und lässt Gäste seine Naturschätze erleben.

Seite 17



Ein alter Provenceweiler mit angeschlossenem Weingut wurde zum Luxushotel La Coquillade: Hier kann man gediegen tafeln und hauseigenen Wein trinken.

Fakten Vielfältige Gastronomie und grosse Suiten

Grösse: 42 ha mit Rebbergen und Wald.

Gastronomie: ein Restaurant und ein Gartenrestaurant mit je 100 Plätzen, eine Weinprobierstube mit 50 Plätzen, eine Snackbar am Pool mit 36 Plätzen, eine Lounge-Terrasse mit 50 Plätzen, eine Salon- und Bardecke mit 50 Plätzen und ein Havana-Rauchkeller mit rund 20 Plätzen; unterteilbarer Seminarraum für 60 bis 120 Personen.

Unterkunft: zwei Zimmer (rund 30 m²) und 26 Suiten (bis 75 m²)
Freizeitangebot: Weinlehrpfad, Weinverkostung, Tennisplatz, Pool, Fahrradverleih.

Weingut: 32 ha Rebberge; Kapazität von 3500 hl.

www.coquillade.fr
www.aureto.fr



Die Badezimmer tragen die Handschrift des Initiators.

Neuer Luxus in alten Dorfmauern



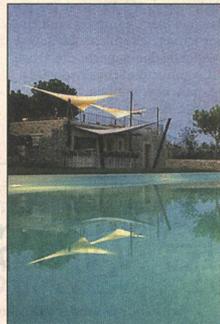
Moderne Weinbar.

Der Schweizer Werner Wunderli hat sich in der Provence einen Traum erfüllt: Ein Luxushotel mit eigenem Weingut. Dank Geld von Phonak-Chef Andy Rihs.

KATJA HASENKAMP



Schlafzimmer im La Coquillade.



Pool bei Nacht.

und Bettwäsche. Für die Innenausstattung zeichnet Carmen Wunderli zusammen mit der Dekorateurin Catherine Auffret verantwortlich, während Ehemann Werner sein Augenmerk auf die Badezimmer gerichtet hat, denn sein eigentlicher Beruf ist Sanitär-Designer.

Wärme und Kälte kommen aus dem Boden

Ausserdem legte der ehemalige Sankt Gallener Kantonsrat auf die Umweltfreundlichkeit des Projektes grossen Wert: Der Energiebedarf wird vor allem durch Geothermie gedeckt. Aus 80 bis 100 Meter tiefen Bohrlöchern wird ein Kühl- und Wärmesystem gespiesen. Den Gästen besichert das angenehme Zimmertemperaturen durch ein staubfreies Bodenheizungs- und Kühlsystem, das zentral gesteuert wird. Die Isolation der alten Gemäuer ist durch einen neuen Isolierstoff (Trisolaine) optimiert worden und gestattet es, mit nur 1,5 cm dicken Folien genauso gut abzu-

dichten wie traditionell mit 20 cm dicken Isolierbändern. Für die Beheizung des Pools wird zusätzlicher Strom aus Solarzellen gewonnen, die auf den Dächern der Parkplätze installiert sind.

Das Abwasserproblem wird durch eine spezifische Aufbereitungsanlage gelöst, die einen Teil des gereinigten Wassers an das kommunale Abwassersystem von Apt weiterleitet, während ein anderer Teil dazu dient, das Unterholz der Waldzonen zu befeuchten, um so Waldbränden vorzubeugen.

Aussen ländlich, innen modern

Trotz aller Technik kamen ein attraktives Design und ein gestyltes, zeitgenössisches Ambiente nicht zu kurz. Der Pool gewährt Ausblick über die Provencelandschaft, und luftige Zeltbahnen spenden



Der Aussenbereich strahlt provenzalischen Charme aus.

vor schlanken Zypressen Schatten. Sie setzen auch im angrenzenden Garten französische Akzente, während die grünen Buchsbaumbeete von schwarzen Schieferalleen gesäumt sind. Von hier schweift der Blick zurück zum Haupthaus, dessen Fassade Gedanken an einen provenzalischen Bauernhof aufkommen lässt.

Das Interieur hat jedoch nichts Ländliches und besticht durch schlichte Eleganz. Rechter Hand stehen bequeme Sofas, linker Hand liegt die Internet-Ecke, und über eine imposante Steintreppe kommt

man in die Gourmet-Rotisserie mit grossem Kamin. In dunklen Grau- und Silberttönen gehalten, liegt der hohe Raum unter dem offenen Dachstuhl und ist mit schlichtem Mobiliar aus natürlichen Materialien ausgestattet – Leder, Holz, Leinen. Blickfang und ganzer Stolz von Werner Wunderli sind zwei stilisierte Barockleuchten aus Altsilber und Rauchkristallglas, die vom Kronleuchterspezialisten Régis Mathieu eigens gefertigt wurden (auf dessen Konto geht auch die Renovierung der Kronleuchter der Spiegelgalerie von Versailles und der Academy of Music in Philadelphia USA). Der Domaine La Coquillade geben sie jenen sophisticated Touch, der sie von anderen Luxusembles abheben soll.

«Wir haben 25 Mio. Euro investiert, um ein einmaliges Ensemble zu schaffen.»

Werner Wunderli
La Coquillade

Weinkeller für 5 Mio. Euro

Blinkende Stahlfässer, spiegelnde Steinbäder und gestylter Probierresen: Der Aureto-Weinkeller ist modern und funktionell. Stolz weist Hausherr Werner Wunderli auf die Fassreihen mit unterteilten Fasstypen: «Wir haben einen Musterkeller angelegt mit modernster Technik und elektronischer Steuerung.» So viel Perfektion hat ihren Preis, und so belief sich die Investition für das Kellergebäude auf stolze 5 Mio. Euro. Das Aureto-Gut umfasst 32 ha, produziert werden zu 70% AOC-Weine und zu 30% Vin du

Pays. 22 ha gehören zu den Côtes du Ventoux und 8 ha sind Côtes du Luberon, der Rest wird als Vin du Pays gekeltert. Das Gut setzt auf integrierten Anbau. Ziel ist es nämlich, «Spitzenweine für das obere Marktsegment zu produzieren, und da muss die Exzellenz vom Anbau über das Keltern bis zur Abfüllung reichen», so Werner Wunderli.

Die tonhaltigen Kalkböden haben Südost-Lage. Die Reben sind rund 15 Jahre alt. Nur eine Parzelle von 8 ha wurde mit jungen Reben neu bepflanzt. Der Ertrag pro

Hektar liegt zwischen 35 und 40 hl. Wichtigste Rebsorten sind für die vier verschiedenen Rotweine Syrah und Grenache, zu denen sich für manche Weintypen Carignan und Cinsault gesellen, der Weisswein kommt von Roussanne- und Clairette Trauben, mit einem Schuss Vignaret. Neben den traditionellen Farben Rot, Rosé und Weiss wird auch ein leichter, roter Sommerwein gekeltert, der, kühl serviert, gut zu provenzalischer Küche passt und gerne auch von eingeschwonenen Roségegnern geordert wird.

Veneto kommt nach Basel und Zürich

Es ist eine Weinbauregion, die so nahe liegt und doch noch immer so unbekannt ist: das Veneto. Das soll sich nun ändern: Inter-Vinum hat 47 Weingüter aus dem Veneto eingeladen, ihre Produkte einem interessierten Publikum vorzustellen, und zwar am Montag, 23. Februar im Hotel Marriott in Zürich, und am Dienstag, 24. Februar im Seminarzentrum L'Entrée beim Swissôtel Le Plaza in Basel. Nebst den Risotto-Kreationen des Spitzenkochs Gabriel Ferron gibt es auch diverse geführte Degustationen wie «Elegante Weissweine – zwischen Gardasee und Adria» oder «Vinobibli-Passiti, Amarone und Dessertweine».

Sofortige Anmeldung erforderlich:
Tel. 044 268 52 40, info@vinum.ch

Auszeichnung 1: Marthalers Waldhaus-Stück

Das von Christoph Marthaler inszenierte Stück «Das Theater mit dem Waldhaus», welches am 11. Juni letzten Jahres im Hotel Waldhaus in Sils-Maria uraufgeführt wurde, ist ausgezeichnet worden: von der Theaterjury, die jedes Jahr die zehn bemerkenswertesten deutschsprachigen Inszenierungen der letzten Saison auswählt. Zum Stück bemerkte die Jury: «Nebenbei lehrt diese Aufführung, dass das Theater jeden Ort der Welt in eine Bühne zu verwandeln vermag – nur leider, und das bedauert die Jury sehr, lässt sich diese Bühne hier nirgendwo anders aufschlagen».

Auszeichnung 2: Waschtisch von Villeroy&Boch



Der Good Design Award des Museum of Architecture and Design in Chicago ist eine begehrte Auszeichnung für hervorragendes Produktdesign oder spezielle Lösungen. Umso grösser die Freude bei Villeroy & Boch, dass sie für das Design der Waschtische der Linie Loop die Jury überzeugen konnten. Besonders gefallen hat der Jury die Doppelwaschtischlösung, für die eine lang gezogene Ellipse mit nur einem Ablaufventil in der Mitte gewählt wurde. fee

Neue TV-Show «Restaurant sucht Chef»

Der TV-Boom rund um Kochsendungen aller Art reisst nicht ab: Seit letzten Montag läuft nun auf RTL 2 die Casting-Show «Restaurant sucht Chef». 13 Möchtegern-Köche müssen in 20 Minuten ein Menü kochen – die Jury besteht aus Sternkoch Stefan Marquard, Köchin Harriet Deris und Gastro-Experte Carl von Waldendorff. In sieben Wochen steht der Sieger fest, der als Preis ein eigenes Restaurant bekommt. Eingegangen sind über 3000 Bewerbungen. fee

Jeweils montags, 20.15 Uhr, auf RTL 2

Mix aus Übung und Spass

Lange Fusswege und versteckte Fettnäpfchen: Erlebnisbericht aus drei Tagen Nachtschicht in der Louis Bar im Hotel Montana, Luzern.



Die legendäre «Jam Session» sorgt seit über elf Jahren für gute Stimmung bei den Gästen.

MELANIE ROTH
Eines wird mir gleich zu Beginn klar: ein extravertiertes und gelassenes Naturell kann in diesem Job nie schaden. Beherrscht man wie ich das Handwerk nicht, fällt es jedoch schwer, genau diese Wesenszüge an den Tag, oder besser, die Nacht zu legen. Der Arbeitstag beginnt, Ich wenn er für die meisten anderen zu Ende geht. Als Barkeeperin legt man in einer Nacht Kilometer zurück. Neuen Gästen die Karte bringen, Bestellungen aufnehmen. Bier zapfen, Drinks mixen, den richtigen Whiskey finden. In die Küche rennen, um Häppchen zu holen. Besteltes zum Gast bringen. Einkassieren, Tische abräumen, Tische putzen. Gläser spülen, Gläser nachfüllen. Jede Unkonzentriertheit wird mit weiteren Schritten bestraft. Dabei wird in der Louis Bar auf höchstem Niveau gearbeitet. Wenn am Donnerstag die «Jam-Session» die Stimmung aufheizt, wird



stage im hotel
Melanie Roth als Barkeeperin

das Servieren für mich als ungeübte Tablett-Trägerin zur reinen Glücksache. «Du servierst, als ob du einen Kinderwagen spazieren fährst», vertraut mir ein Kollege an, und legt mir die «richtige Technik» ans Herz. Trotzdem passiert, was passieren muss: Ich komme mit einem Tablett voller Gläser angeschlichen und stosse kurz vor dem Ziel mit einem Kollegen zusammen. Ich stehe in einem Scherbenhaufen. «Halb so schlimm», reden mir alle gut zu. «Das passiert dauernd.» Und wenn ich ehrlich bin: Hätte ich als Anfängerin diese drei Tage ohne Scherben überstanden, ja dann hätte ich mir ernsthafte Sorgen gemacht. Die Betreuung einer Apéro-Gesellschaft stellt mich vor ganz andere Probleme: Nie sollte ein Glas leer sein, es sei denn, der Gast will es so. Schwierig, von diesem die nötige Aufmerksamkeit zu erhalten, ohne dabei gross aufzufallen – zum Beispiel dadurch, Weisswein in ein Glas zu füllen, in dem vorher noch Oran-

genaft war. Ja, es stehen viele Fettnäpfchen auf dem langen, unbekanntem Weg. Und sie stehen überall dort, wo ich sie nicht erwarte. Kommt ein junger Mann an die Bar, bestellt ein Bier und möchte gleich bezahlen. Mit in diesen Tagen eher ungewohnter Gelassenheit lasse ich das Bier ins Glas laufen. Drücke auf dem Touchscreen der Kasse herum, lasse die Quittung drucken und lege sie vor dem Gast auf die Theke. Als dieser seine Augen aufreißt, reisse ich ihm die Quittung sofort wieder weg. 303 Franken für ein bisschen Bier – er nimmt's mit Humor, ich verzehle mich schleunigst. «Richtig Spass macht die Arbeit erst, wenn du die Schwelle der Unsicherheit überwinden kannst», sagt Stefanie Baier, meine Chefin auf Zeit. Wenn man sich am Kontakt mit



Whisky, so weit das Auge reicht: Jeweils am Monatsende ist Inventar angesagt. Jede der über 80 Flaschen mit schottischen Classic Malts wird aus dem Regal genommen, damit der Inhalt gemessen werden kann.



Beim Zuschauen sieht alles ganz einfach aus: Cocktail shaken ...



... ins richtige Glas füllen ...



... und die Bestellung leicht-händig zu den Gästen jonglieren.

den Gästen erfreuen könne, und alles andere zu Nebensache wird. Zum Zuckerschlecken wird der Job aber nie. Nach einer Nacht brennen meine Füsse, obwohl ich sie freundlicher- und ausnahmsweise in bequeme Turnschuhe stecken durfte. Der Rückenschmerz, in den Armen zeichnet sich Muskelkater ab. Zumindest weiss man, was man geleistet hat. Pech, wenn kurz vor Feierabend nochmals eine Horde Gäste auftaucht. Oder am Ende eines Monats nach einer langen Nacht noch Inventar angesagt ist. Einen Gang runterschalten kann man in der Louis Bar gleich nach getaner Arbeit: Wenn man sich gemütlich mit Mitarbeitern oder Musikern an die andere Seite der Bar setzt und über den vergangenen Abend redet. Oder, je nach Müdig-

keitsstatus, nur noch Unsinn. Schönes Ende von anstrengenden, aber unterhaltsamen Stunden.



Den Zapfhahn kann auch ein Anfänger unfallfrei bedienen.

Ich liebe meine Waschmaschine



Sarah's

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

Ich muss zugeben, dass ich nicht die geborene Hausfrau bin. In unserem Zuhause gilt es als Zeichen, dass es Zeit ist zum Putzen, wenn man die Haustür öffnet und einem ein Steppenläuferbusch entgegen rollt. Das Haushaltgerät, das am meisten in Gebrauch ist, produziert getoastete Sandwiches. Das Ding hat eine defekte Arretierung, deshalb muss sich während des ganzen Toastprozesses immer jemand von uns fest daraufstützen.

Die einzige Hausarbeit, die ich liebe, ist das Waschen – aber nur, weil ich eine alte, zuverlässige Waschmaschine habe. Wir zwei kennen uns schon sehr lange, tatsächlich kenne ich meine Waschmaschine länger als meinen Ehemann. Ich entschloss mich zum Kauf einer eigenen Maschine schon bald nach meiner Ankunft in Deutschland, sobald ich herausgefunden hatte, dass die Ostberliner ihre Waschalons als Bars gebrauchen. Das führt dazu, dass frisch gewaschenes Bettzeug nur leicht nach Waschlupfer dafür aber stark nach Rauch und Bier riecht.

Meine Maschine kaufte ich einer uralten Frau ab, die sich wohl bereits in ihrem letzten Programmteil befand. Ich konnte noch fast kein Deutsch und sie kaum mehr. Wir fellschten, indem wir Finger aufhielten, Münzen hin und her schoben und den Kopf schüttelten. Seither hat meine Waschmaschine manchen Umzug mitgemacht. Sie ist schwer und unhandlich. Freunde, die mir halfen sie die Treppe hinauf zu tragen, gingen meist direkt danach zum Chiropraktiker. Aber

ich habe mich nun mal an ihre Macken gewöhnt, wie ein Cowboy sich an sein Einzelgänger-Pferd gewöhnt hat, das niemand anderes als er reiten kann.

John Steinbeck pflegte zu murren, dass ihn die Waschmaschine vom Schreiben abhalte. Für mich stimmt das Gegenteil: Die Waschmaschine erledigt ihre Arbeit, ich die meine. Stunden später kommen wir gleichzeitig zum Stillstand. Wenn ich mich zu dazu entschlossen hätte, das Langprogramm mit Vorwaschen zu wählen, hätte ich in dieser Zeit vermutlich einen ganzen Roman schreiben können.

Aber kürzlich hat meine alte Freundin merkwürdige Angelegenheiten entwickelt. Manchmal, wenn ich nachsehen ging, wie es ihr

so geht, stellte ich fest, dass sie durch das halbe Badezimmer gezucltelt war. Während des Schleudergangs war ich gezwungen, mich auf sie zu setzen, weil sonst meine Nachbarn auf der Strasse rannten, aus Angst vor Erdbeben. Als kürzlich mein Mann sah, wie ich nach dem Schleudern aus dem Badezimmer taumelte, als ob ich eine zahnlöckernde Massage eines muskulösen Russen hinter mir hätte, schenkte er mir einen Cognac ein und erinnerte mich wieder einmal daran, dass eine Waschmaschine eigentlich dazu gedacht ist, einem Arbeiten zu ersparen, und nicht zum Gegenteil.

Letzte Woche nun gab meine Maschine ihren Geist endgültig auf. Sie starb auf halbem Weg durch ein Spülprogramm und liess mich erhandringend und dann wätschelauswringend stehen. Ich stimmte dem Kauf einer neuen Maschine nur sehr widerwillig zu. Und unter der Bedingung, dass die Liefermänner sie installieren und auch die Leiche aus unserem Badezimmer entfernen würden. Die Vorstellung einer Reise zum Bosch- und Siemens-Friedhof stimmte mich depressiv. Als die Männer eintrafen, verzog ich mich ins Schlafzimmer. Mein Mann kam herein und umarmte mich. «Jetzt kommt unsere Beziehung wieder an erster Stelle», sagte er aufmunternd.

Deutsch von Renate Dubach. Das englische Original auf: www.htr.ch/dolce-vita



Fotolia



Für eine «Cholera» wurde alles, was die Vorratskammer noch hergab, in einen Teig verpackt: Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Speck, Lauch, Äpfel, Birnen ...

Die Zubereitung ist keine Hexerei: ein Rezept-Beispiel

Das Rezept (für 15 Personen) stammt von Klaus Leuenberger, Restaurant Sankt Georg, Ernen im Wallis, und wurde dem Buch «Urchuchi» von Martin Weiss entnommen:

- 700 g Kuchenteig ausrollen und auf zwei runde Kuchenbleche von 30 cm Durchmesser auslegen
- 1 kg Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Formen geben
- 500 g Alpkäse gerieben darauf verteilen
- 1,5 kg Lauch und/oder Zwiebeln rüsten, waschen, fein schneiden und in Margarine oder Butter weich dünsten, salzen und würzen, dann ebenfalls in die Formen verteilen
- Nochmals 500 g geriebenen Alpkäse einfüllen
- 1 kg Äpfel oder Birnen vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden, mit Majoran, Muskat und Kümmel würzen und als letzte Schicht einfüllen.

Die Kuchen mit dem restlichen Teig zudecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad eine Stunde backen.

pastete, die man fortan nach der schrecklichen Krankheit benannte: Je nachdem war das Cholera, Chouera oder Choleri.

Ein leckeres, aber auch ein erklärungsbedürftiges Mahl

So gibt es zahlreiche Cholera-Rezepte, von Familie zu Familie verschiedene, von Generation zu Generation weitergegebene. In Kochbüchern erscheint die Cholera, und diverse Restaurants führen sie auf der Speisekarte, so das Restaurant Walliser Kanne in Fiesch oder die Art Furrer Hotels auf der Riederalp beispielsweise. Trotz diesem Trend ist es aber «ein erklärungsbedürftiges Rezept», weiss Monika Holzegger vom «Stockalperturn» in Gondo. Nun ja, meint sie, auf den ersten Blick klingt «Cholera» halt alles andere als appetitlich. Ist es aber, wissen alle, die schon in deren Genuss kamen, und zwar auf den ersten Bissen.

Urchuchi. Romandie und Wallis von Martin Weiss, Fr. 68.-, Walliser Küche von Irma Dutsch/Roland Puppig Fona-Verlag, Fr. 19.90.

Eine Gemüsepastete in den Zeiten der Cholera

Als das Wallis von der Cholera heimgesucht wurde, entstand eine Restenverwertung, die heute als traditionelles Rezept gilt: die Cholera.

FRANZISKA EGLI

Es liegt es auf der Hand: Hier stand der Name Pate. Die Cholera, also die Seuche, die auch heute

wiederganze Teile von Simbabwe in Angst und Schrecken versetzt, gab ziemlich sicher auch dem Walliser Gemüsekuchen Cholera seinen Namen. Es ranken sich zwar auch noch andere, zahlreiche Gerichte um die Entstehungsgeschichte des schmackhaften Kuchens: Monika Holzegger vom Restaurant Stockalperturn in Gondo weiss noch von einer, die besagt, dass die Cholera einst die Henkersmahlzeit war.

Aber dass die Krankheit Cholera verantwortlich ist für die Entstehung der währschaftigen Pastete Cholera, ist die plausibelste, findet auch Monika Holzegger, die noch heute ihren Gästen das urchige

Gericht anbietet. Denn: Auch die Schweiz blieb einst nicht verschont von der heimtückischen Krankheit.

Das Oberwallis wurde gleich zwei Mal von einer Epidemie erfasst

Man schrieb das 19. Jahrhundert, als die Seuche, die sich in der Schweiz verbreitete. 1854 und 1867 wurde das Wallis, speziell das Oberwallis, die Gegend um das Goms, je von einer Epidemie heimgesucht, die sich rasend schnell verbreitete und die auch im Wallis hunderte von Todesopfern forderte. Die Krankheit, die

sich via Wasser und Nahrungsmittel überträgt, raffte mehr als die Hälfte der Erkrankten dahin, und das sogar oftmals innert Stunden.

Die Cholera tritt ausschliesslich in ärmlichen Gegenden auf, und der Grund dafür ist einst wie heute derselbe: mangelhafte Trinkwasserversorgung und hygienische Bedingungen. So wurde im Wallis wegen der Ansteckungsgefahr die Gesundheitspflege eingeführt, Kanalisationssysteme

Wegen der Ansteckungsgefahr war das Kaufen und Verkaufen von Nahrungsmitteln verboten.

me und Trinkwasserleitungen gelegt. Nicht zuletzt wurde das Kaufen und Verkaufen von Nahrungsmitteln verboten, um die Seuche einzudämmen. In der Folge musste

jeder Haushalt mit dem auskommen, was die Vorratskammer noch hergab: Kartoffeln beispielsweise, Lauch, Käse, Zwiebeln, Speck, Äpfel, Birnen. Die Zutaten wurden in einen Teig gepackt, dieser wurde prall gefüllt in den Ofen geschoben – das Resultat? Besagte Gemüse-

Die grosse Kunst der Harmonie

Seit dem Gourmetfestival St. Moritz kennt man den deutschen Spitzenkoch Hans S. Steinheuer auch in der Schweiz. Sein neues Buch «Harmonie der Aromen» ist ein Meisterwerk.

ELSBETH HOBMEIER

sechs Gängen zusammengestellt, die natürlich alle untereinander austauschbar sind. Nicht austauschen, sondern unbedingt probieren sollte man den jeweils zum Gericht empfohlenen Wein, dessen Charakter mittels Farbklecksen definiert wird – Farben, welche wie ein zuweiliger Guide durch das ganze Buch führen.

Nehmen wir zum Beispiel aus dem Menü Nummer 7 die Vorspeise, eine gegrillte Rotbarbe mit confierter Thunfisch-Gemüseschnitte, grünem Sellarieshooter und mediterraner Tapenade (siehe Bild). Das



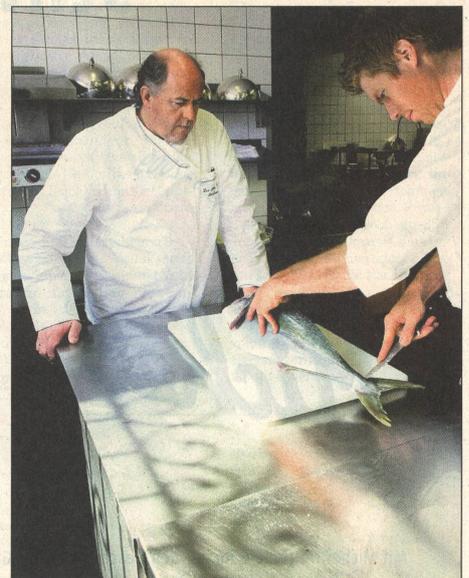
Rotbarbe mit Thunfisch-Gemüseschnitte und Sellarieshooter.

men: Kirschen, Wassermelone, Erdbeeren. Die kühle Frische des Weins umfließt die gegrillte Rotbarbe. Die Aromen des grünen Staudensellerie-Gazpachos werden durch die roten, etwas süsslichen Weinaromen angenehm ergänzt. Die milde Thunfisch-Gemüseschnitte wirkt wie ein Scharnier zwischen Barbe und Gazpacho und gewinnt durch

den Extrakt des Weins an Würze. Den grössten Kontrast bilden Tapenade und Rosado, doch sie verbindet die wärmende Kraft der gespeicherten Sonne. «So schmeckt der Süden!», sagt Steinheuer zu dieser Kombination – eines von 48 Gerichten, einer von 48 Weinen.

Seit dreissig Jahren führt das Ehepaar Hans Stefan und Gabriele Steinheuer das Familienrestaurant «Zur Alten Post» in Bad Neuenahr-Heppingen südlich von Bonn. Er ist einer der meistdekorierten Köche Deutschlands. Michelin gibt ihm zwei Sterne, Gault Millau 19 Punkte, Der Feinschmecker bewertet ihn mit der Höchstnote. Zusammen mit seinem Sommelier Thomas Ritter wurden in teilweise jahrelangen Diskussionen die perfekten Kombinationen ausgetüftelt. Wer nicht nach Bad Neuenahr reisen kann oder will, kann's jetzt am eigenen Herd und aus dem eigenen Weinkeller ausprobieren.

Das Buch: Steinheuer, Harmonie der Aromen, Verlag Tre Torri, ISBN 978-3-937963-79-2, € 49.90. Das Restaurant: Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler/Rheinland-Pfalz, Ruhetag Dienstag und Mittwoch, www.steinheuers.de



Ein genauer Beobachter: Spitzenkoch Hans Stefan Steinheuer (l.).

Zwischen den grossformatigen, quadratischen Buchdeckeln steckt ein unendlich grosses Wissen: Auf den 256 Seiten seines soeben erschienenen Werks «Harmonie der Aromen» erklärt Hans Stefan Steinheuer die oft geheimnisvolle und auch so schwierige Kunst der perfekten Mariage zwischen dem Geschmack eines Gerichts und dem idealen Wein dazu. Für den Leser und die Leserin hat der deutsche Spitzenkoch acht Menüs mit je



Rezept steht wie alle anderen im Buch und ist für 4 Personen berechnet. Farblich und geschmacklich harmoniert hier ein Garnacha «Rosado» aus der spanischen Weinregion Navarra. Ein Foto zeigt auf einen Blick dessen vorherrschende Aro-

Bilder: Gross/Link Tre Torri

Ein kleines Stück Schweiz in Hamburg

Hamburg gilt als das «Tor zur Welt». In der zweitgrössten Stadt Deutschlands fasst die Schweiz gastronomisch gesehen Fuss. Hier sind drei Beispiele.

PAOLA CAREGA

Ueli Hürlimann ist ein schüchterer Mensch. Er lebt zwischen Baumgrenze und Himmel auf 2567 Metern über Meer, bastelt Weihnachtsschmuck und träumt von einer Frau und dem Leben im Tal. Doch alles, was er in die Hand nimmt, geht kaputt. Gut, dass es Mutter Hürlimann gibt, die gekocht hat für die hungrigen Gäste, die an diesem Abend den weiten Weg auf sich genommen haben ins Berner Oberland. Dieses liegt vorübergehend an der Max-Brauer-Allee 34 in Hamburg-Altona: Hier

wird das Ein-Mann-Stück «Ueli Hürlimann. Wie schüchtern darf ein Mann sein?» gezeigt, inklusive Gondelfahrt, 3-Gang-Menü mit Schweizer Spezialitäten und Alpenbitter, für 49 Euro pro Person. Gespielt wird Ueli von Thomas Gisiger. Der gebürtige Solothurner lebt schon seit zwölf Jahren in Deutschland, besuchte die Clownschule in Hannover, arbeitete als Regisseur und Koch und führte in Düsseldorf ein Gourmet-Theater. Im September 2008 eröffnete er zusammen

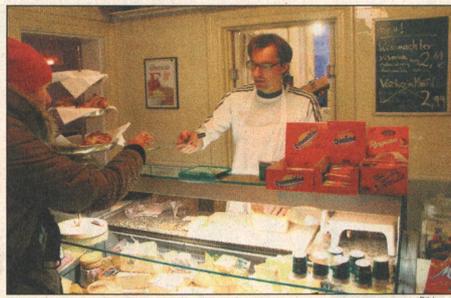


Thomas Gisiger aus Solothurn in Hamburgs Gourmet-Theater.

mit seinem Partner Andreas Löher in Hamburg das Gourmet-Theater «Die zweite Heimat». Wem das Ambiente gut gefällt, der kann sich auch ein Möbelstück oder ein Accessoire kaufen – sozusagen ein Stück Heimat mit nach Hause nehmen: Sämtliche Einrichtungsgenstände sind käuflich.

Restaurant «schweizweit» für «Eidgenessen»

Sie sind zwar keine Schweizer, nennen sich aber «Eidgenessen». Wer ihr liebevoll renoviertes Souterrain-Lokal betritt, wähnt sich in einem Tante-Emma-Laden irgendwo zwischen Luzern und Bern – dabei ist die Schweiz 900 Kilometer entfernt. Stefan Caspers und Birgit Westhues haben vor gut vier Jahren im Hamburger Stadtteil Ottensen ein kleines Schweiz-Refugium mit Laden und Restaurant geschaffen. Mittlerweile ist «schweizweit» in Hamburg eine feste Adresse für Schweizer Wein-, Käse- und Schokoladliebhaber. «Küche, Keller, Proviand» steht an der Eingangstür zum Milch- und Butterladen aus der Gründerzeit. Von Ragusa und Rivella über Merlot und Malanser



Die Theke mit Schweizer Käse ist das Herzstück von «schweizweit».



Pius Regli aus Luzern führt in Hamburg die «Weinwirtschaft».

Blauburgunder bis zur Hero-Konfitüre ist auf wenigen Quadratmetern so ziemlich alles zu haben, was typisch schweizerisch ist. «Wir sind Schweiz-Fans ohne Wenn und Aber», gibt Caspers zu. Verliebt hat sich der 37-jährige gelernte Koch in die helvetischen Spezialitäten, als er mehrere Jahre in Saas-Fee und Grindelwald arbeitete. Das Herzstück von «schweizweit» ist die

Käsetheke. Rund 50 Sorten Schweizer Käse von Tilsiter über handgefertigten Rohmilchkäse bis zu verschiedenen Fondumischungen sind im Angebot.

Wer mag, nimmt Platz an einem der kleinen Holztische und geniesst gleich vor Ort: Ihre Küche bezeichnen Caspers und Westhues als «modern schweizerisch, dabei frisch und ideenreich». Serviert wird bei-

spielsweise ein Nüsslisalat mit gehobeltem Tête de Moine oder auch ein Champagnerfondue mit schwarzen Trüffeln.

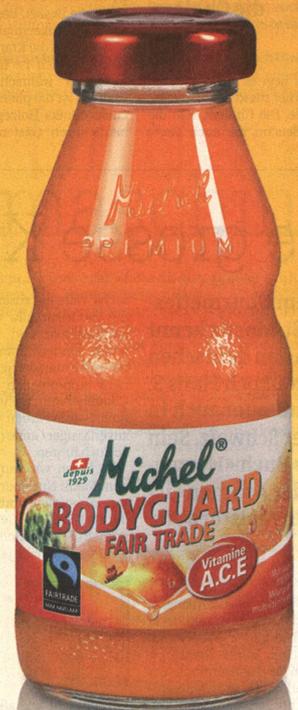
Luzerner als Weinhändler an der Aussenalster

Pius Regli mochte Wein schon immer. Auch als im Norden Deutschlands der rote Rebensaft noch gerne verspottet wurde. Schliesslich ist Hamburg eine der traditionsreichsten Brauereistädte in Norddeutschland, hier trinkt man für gewöhnlich Bier. «Zum Glück ist auch in Hamburg Weintrinken heute selbstverständlich», sagt Regli. Der gebürtige Luzerner ist Weinhändler und lebt seit 30 Jahren in Deutschland. Zusammen mit zwei deutschen Partnern – einem Weingrubbesitzer und einem Gastronomen – führt er vier Weinhandlungen mit Gastrobetrieb, zwei davon in Hamburg. «Pius Weinwirtschaft» im noblen Wohnquartier Pöseldorf unweit der Aussenalster hat erst vor kurzem aufgemacht. Rund 130 Weine, 40 davon auch offen, umfasst das Angebot – Schwerpunkt ist Deutschland. Das Ambiente ist stilvoll-bürgerlich; die Gäste sitzen an Hochtischen, dunkle Rottöne und viel Holz dominieren. «Wir sind eine unkomplizierte Kneipe, bewegen uns aber, was Wein betrifft, auf hohem Niveau», beschreibt der 53-jährige Regli das Konzept. Die Flaschenpreise bewegen sich mehrheitlich um die 30 Euro; bis 450 Euro blättert der Weinkenner für Raritäten hin. Sämtliche Tropfen sind auch über den Ladentisch erhältlich. Wer mag, bestellt sich zum Wein einen Elsässer Flammekuchen oder einen Antipasti-Teller.

www.pius-weine.de
www.schweizweit.de
www.die2theimat.de

Alles was Ihre Gäste wollen. Schweizer Qualität!

1929-2009
80
Michel



Mit Michel treffen Sie immer den Geschmack Ihrer Gäste. Kein Wunder, das breite Sortiment und die einzigartige Schweizer Qualität überzeugen Fruchtsaftliebhaber schon seit 1929. Verwöhnen Sie Ihre Gäste immer aufs Neue mit Premium Qualität aus dem Hause Rivella.

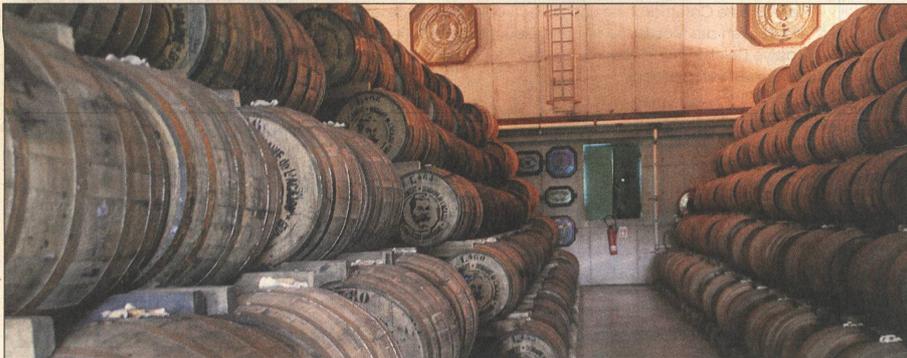


Agrotourismus eignet sich vor allem für den wilden, feuchten Norden von Martinique, der üppige Pflanzenpracht bietet.

Bilder Ingrid Schindler



Die Gästehäuser des agrotouristischen Tak-Netzwerkes bieten einen traumhaftem Ausblick auf den Montagne Pelée und das Karibische Meer.



Auf Martinique wird der Rum aus frischem Zuckerrohrsaft gebrannt und reift in Eichenfässern heran. Manchmal jahrzehntelang.

Fair und ökologisch

Die französische Antilleninsel Martinique setzt verstärkt auf Agrotourismus. Zu fairen Preisen.

INGRID SCHINDLER

Martinique, Bananen, Tropenblumen und Zuckerrohr, das gehört zusammen. Die französische Karibikinsel lebt von der Agrarindustrie. Wo es Zuckerrohrplantagen gibt, sind Rumbrennereien nicht weit, und auf Martinique und ihren Antillenschwestern Guadeloupe und Marie-Galante versteht man

sich bestens darauf, das Rohr zu destillieren. Das Ergebnis ist Wetspitze, vergleichbar mit Cognac und Malt Whisky. Der Rum wird hier nicht wie üblich aus Melasse, sondern aus frischem Zuckerrohrsaft gebrannt und reift in Eichenfässern heran. Manchmal jahrzehntelang.

Der einzige Rum der Welt, der ein AOC-Label trägt

Seit 1996 trägt der «Rhum agricole de Martinique» als einziger der Welt das Herkunftslabel AOC. «Zwei bis drei Prozent Alkohol verdunsten im Jahr in den Holzfässern», sagt Charles Larcher, Directeur Général von Rhum Clément, wo man seit 1887 Rum produziert. «Es gibt 15 Rummarten und sieben Produzenten auf Martinique», er-

zählt der Manager und gibt offen zu, dass auch andere exzellente Qualität produzieren, wie JM bezüglich braunem und Neisson in punkto weissem Rum. Aber nirgends könne man sich so gut in das Leben der Plantagenbesitzer in der Kolonialzeit zurückversetzen wie im eleganten Herrschaftshaus der Cléments. Das weitläufige Gelände der Rumfabrik ist heute der grösste Privatpark Martiniques (17 ha, 300 verschiedene Baumarten), und die alte Produktionsanlage ist ein grandioses Industriemuseum.

5-Sterne-Hotels gibt es auf Martinique nicht, dafür drei mit 4 Sternen, 29 mit 3 Sternen, 27 mit 2 Sternen und 441 «Gîtes ruraux». Wer sich auf Martinique stilvoll betten will, muss in der Regel tief in die Tasche greifen. Im besten Haus der

Insel, dem Cap Est, einem luxuriösen 4-Sterne-Hotel in Le François, kostet die Gartensuite im günstigsten Fall 450 Euro pro Nacht, man kann aber auch für 1000 Euro zur gleichen Zeit in der Business-Suite nächtigen. Frühstücksbuffet inbegriffen. Die allgemein hohen Preise und die tiefen Löhne führen aktuell zu Aufruhr in der Bevölkerung, erst auf der Nachbarinsel Guadeloupe und nun auf Martinique. In Guadeloupe hat der Streik bereits den Tourismus lahm gelegt. 70 bis 80 Prozent der Hotelbetten sollen leer sein, die sonst um diese Zeit zu fast 100 Prozent ausgebucht sind.

Anders bei dem aufblühenden Agrotourismus auf Martinique. «Die Zeiten für teuren Tourismus im US-Format sind vorbei», meint Larcher. Martinique setzt auf Öko-

tourismus und innovative Konzepte wie Tak-Tak. Das ist ein agrotouristisches Netzwerk, das nachhaltigen Ökotourismus zu fairen Preisen anbietet. Rund 60 Partner hat Gründer und Geschäftsführer Patrick Duchel seit 2000 in das Netzwerk eingebunden: Gastwirte und Bauern, die günstige Privatunterkünfte auf dem Land anbieten, Fischer, Imker, Produzenten wie Charles Larcher, Blumenzüchter, Naturführer, Musiker, Autoverleiher, Gemeinden. Die wenigen Mitarbeitenden der meist Selbstständigen genießen fairen Lohn.

Das agrotouristische Netzwerk Tak-Tak lässt die Insel erleben

Für den Namen stand ein grosser Käfer Pate, der Tak-Tak machte, wenn Kinder mit ihm spielten. «Früher. Denn wegen der Pestizide, die auf grossen Bananenmonokulturen eingesetzt werden, ist er immer seltener», erklärt Duchel. Der Ökotouristiker will die Biodiversität der schönen Blumeninsel erhalten. Duchels Ideal ist der alte kreolische Garten, wie ihn schon die Karibindianer anlegten. «In der Mischkultur gedeiht alles, was man zum Überleben braucht: Stachelgurken (Christophines), Yamswurzeln, Kochbananen, Maniok, Süskartoffeln, Kokosnüsse, Guaven, Avocados.» Die Basics der kreoli-



«Tak»-Gründer Patrick Duchel.

schen Küche eben. Giftige Spritzmittel braucht es nicht. Auf der fruchtbaren Vulkanerde Martiniques gedeiht sowieso alles wie von selbst. «Man muss nicht düngen, nur herausreissen und jäten», sagt Tak-Tak-Partner und Biobauer Léon Tisgra, der in Fond St-Denis auf 500 Meter Höhe auf seiner Plantage Holzhäuser im traditionellen kreolischen Stil errichtet hat und an Gäste vermietet – für 285 bis 350 Euro die Woche. Auf Wunsch inklusive Table d'Hôtes mit kreolischer Bioküche.

Tak-Tak bietet auch tiefere Einblicke in das Leben auf Martinique. Beispielsweise organisieren Patrick Duchel und seine Partner einen Tag im Zeichen des Kakaos, einen Kurs in kreolischer Küche, Blumenkunde in einem tropischen Garten Eden oder eine Initiation in altkaribische Indianeritten. Zu den Musts gehören für Veranstalter Patrick Duchel die «Journées émer» inklusive Schildkröten- und Delfin-Watching, Fischen und Strandpicknick. Wochenexkursionen mit Essen, Übernachtung, Transport gibt's für 960 Euro. Die Aktivitäten von Tak-Tak konzentrieren sich weitgehend auf den wilderen Norden der Insel, der gebirgiger, feuchter und viel tipziger als der flachere und trockenere Süden mit seinen weiten Sandstränden und den klassischen Tourismuszentren ist. Tak-Tak setzt bewusst einen Kontrapunkt zum Badetourismus und lässt die Besucher in die Tiefen der kreolischen Seele und Kultur eintauchen. Diese Eindrücke halten meist länger vor.

www.taktak-martinique.com

Gesucht: Hotels und Restaurants historischer Art



ZVG

Bereits 13 Mal ist sie schon verliehen worden, die von Icomos Schweiz initiierte Auszeichnung «Das historische Hotel / das historische Restaurant des Jahres»; letztes Jahr durfte der **Gasthof Hirschen in Eglisau** (Bild) die Auszeichnung entgegennehmen. Nun steht die Ausschreibung für das Jahr 2010 an: Gesucht werden historische Hotels und Restaurants aus der ganzen Schweiz, die gut erhalten und gepflegt, kürzlich restauriert oder mit qualitätsvollen Neubauten erweitert worden sind. Ein einheitlicher Stil ist nicht Voraussetzung, ein in mehreren Etappen gewachsener Komplex ist ebenso auszeichnungswürdig. Beurteilt wird der gesamte Betrieb, die Umgebung sowie die Ausstattung. Vergeben wird zudem der «Spezialpreis der Mobiliar» für ein besonders wertvolles, authentisches Möbelstück. Eingabefrist ist der 31. März 2009. fee

Für die Bewerbung nötigen Unterlagen gibt's bei Icomos Schweiz, Tel. 071 229 38 71 oder unter www.icomos.ch/histhotel.html

Thuner Seespiele mit «Jesus Christ Superstar»

Nach der «West Side Story» im letzten Jahr kommt nun heuer ein nicht minder berühmtes Stück auf die Thuner Musicalbühne: Andrew Lloyd Webbers legendäre Rockoper «Jesus Christ Superstar», die die Geschichte der letzten sieben Tage im Leben von Jesus aus der Sicht von Judas erzählt. Bereits ist für die Seebühne ein Bühnenbild entworfen worden, das den See und die einmalige Landschaftskulisse mit einbezieht und spektakuläre Bilder verspricht. Inszeniert wird das Musical auch dieses Jahr wieder von der Musical-Regisseurin Helga Wolf. Premiere ist am 11. Juli, und Spieldaten gibt's bis am 29. August. Karten (zwischen 55 und 155 Franken) sind ab sofort erhältlich. fee

www.thunerseespiele.ch

Nachfrage nach Raclettekäse steigt und steigt

Die Nachfrage nach Raclettekäse steigt und steigt. Die Nachfrage nach Raclettekäse auf dem zunehmenden Konsumtrend zu einfachen und kostengünstigen Mahlzeiten, dem Qualitätsstandard des Produktes sowie den Marketingaktivitäten basieren, schreibt Raclette Suisse. Konkret stieg im vergangenen Jahr die Nachfrage nach Raclettekäse in den Privathaushalten der Schweiz um 361 Tonnen oder 4,4 Prozent und im Export um 282 Tonnen oder 31 Prozent. Seit 1994 ist die Nachfrage in den Privathaushalten von 6454 Tonnen auf 8652 Tonnen im Jahr 2008 angestiegen. Und das Ausfuhrvolumen von 358 Tonnen im Jahr 1999 steigerte sich auf 1190 Tonnen im vergangenen Jahr. fee

impresum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hübner/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Theres Lagler Berger/tl (Resortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Resortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier

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

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.

Korrektur: Paul Le Grand.

Praktikantin: Barbara Roelli/br.

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König.

Assistentin: Della Piscopo.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs

Wys.

Geschäftsanzwäger: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-belegabiet 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-.

ISSN: 1424-0440

Kontakte Adresse:

Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

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

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: ins@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.

liegenschaften/kleinanzeigen

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 15 57 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Vendesi zona **LOCARNESE**

RISTORANTE PIZZERIA DANCING

259 posti interni, 120 posti terrazza
con posteggi.

Solo seri interessati **079 663 63 79**

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen grosses

Stadrestaurant mit 7,2 Mio. Umsatz

Der Betrieb umfasst verschiedene
Lokalitäten und genügend
Parkplätze.

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

Hotelier mit langjähriger Erfahrung sucht
im Tessin

Garni/Hotel/Motel zur Pacht.

Interessenten melden sich bei htr hotel
revue, Chiffre 837, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern



Wir verkaufen Ihnen Ideen...

... und den Betrieb in Muotathal, in
einem der schönsten Erlebnisge-
bietern der Schweiz, mit einem su-
per touristischen Umfeld dazu!

Umbau oder anderweitige Nutzung
möglich.

Sind Sie interessiert? Dann for-
dern Sie unsere ausführlichen
Verkaufsunterlagen an.



Herrengasse 7/9 | 6430 Schwyz
Telefon 041 817 71 70 | www.svito-ag.ch

SIGMA SOLUTION

Immobilien · Treuhand · Consulting

Zu verkaufen in 3543 Emmenmatt

Moosegg

Pub/Dancing/ Night-Club

Verkaufspreis: Fr. 425 000.-.

Verlangen Sie unsere Dokumentation
oder eine unverbindliche
Besichtigung!

SIGMA SOLUTION AG
Tiergartenstr. 14 • 3400 Burgdorf
Tel. 034 423 90 45 • Fax 034 423 90 46
info@sigma-solution.ch

aus- und weiter- bildung

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in
kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

Die Sutter Bäckerei in Basel verkauft ein brandneues und innovatives,

Verkaufsmobil

mit absoluter Durchsicht.

- Die Warenauslage ist aus Plexiglas und ist zum Teil kühler.
- Wasseranschlüsse sind vorhanden, sowie auch elektrische Anschlüsse und eine CD-Anlage für die Kundenbeschallung.
- Platz für eine Cafemaschine und Kühlschränke sind vorgesehen.
- Alle 4 Ecken des Mobils sind aussen beleuchtbar /LED.
- Massive Deichsel für 3 Tonnen.
- Der Preis ist verhandelbar.

Kommen Sie doch bei uns vorbei und schauen Sie sich das Mobil Vorort
an. Melden Sie sich bei Frau Sutter 061 685 96 97



Für mehr Fotos:

<http://picasaweb.google.de/Sutterbegg.Basel/NeuerBrotshop?feat=directlink>

Bad Ragaz

Spa Village

Neue, im Landhausstil eingerichtete **Gaststube** mit professionell und modern ausgestatteter, offener Küche, 18 Sitzplätze in Bauernstube, 15 in Wintergarten und einer Gartenterrasse mit 30 Sitzplätzen per sofort oder nach Vereinbarung zu attraktiven Konditionen

zu vermieten.

Die Gaststube ist einer modernen Infrastruktur mit Hotelzimmern, Suiten, Wellnesscenter und Liegewiese angeschlossen. Eigene Parkplätze vorhanden. Qualifizierte Erfahrung im Gastgewerbe unerlässlich.

Bewerbungen schriftlich an:
A + E. Lobeck, Ad fontes
Kirchgasse 18, 7310 Bad Ragaz
info@adfontes-wellness.ch

ERSTE KAUFENE FÜR DEN
START AM "FRONT-OFFICE"

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROBUSSE**

**DER
RECEPTIONS
KURS**

2009

DATEN
10 Seminare
in Form eines Blockkurses
KURS 1: 04. bis 15.05.09 Zürich
KURS 2: 05. bis 15.10.09 Bern
CHF 2'950.-

**WEITERE
INFORMATIONEN?**
GastroBusse
Berufsbildung
8946 Zollikon
T 0848 227 111
F 0848 227 112
info@gastrabusse.ch
www.gastrabusse.ch

140

GASTRO BUSSE

Sprachaufenthalte weltweit

Über 200 Top-Sprachschulen
mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32

www.boalingua.ch

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 8 / 19 février 2009



Grandes tables

La crise économique n'aurait pas eu pas de grands effets sur les grandes tables romandes. **Page 20**



Marché viticole suisse

Les cantons de Vaud et du Valais entendent mieux positionner leurs vins. **Page 21**



Les vacances de carnaval ne semblent pas souffrir des effets de la crise cette année.

Pas de crise à carnaval

La période des vacances de carnaval attire toujours autant de monde dans les stations, la neige aidant. Mais les dépenses se modifient.

HÉLÈNE KOCH

La crise? En cette période de vacances, beaucoup d'hôtels ne ressentent pas de différences par rapport à l'an passé, voire pas de différences du tout. Il est vrai que l'impact de la crise est atténué par d'autres facteurs, comme les excellentes conditions d'enneigement. Les dates des vacances ensuite et le fait que Pâques, cette année, arrive plus tard qu'en 2008 où ces jours étaient tombés très tôt, à fin mars déjà. On retrouve ainsi une situation tout en nuances, mais globalement bonne, et cela aussi bien dans les petites que dans les grandes stations.

«Les nuitées ont augmenté mais la restauration a un peu diminué»

A St-Luc, l'Hôtel Bella-Tola est complet pour toutes les vacances de février. Et son directeur, Claude Buchs, note globalement une progression des nuitées par rapport à la même période de l'an passé: «En janvier, nous avons eu 5% de nuitées en plus. En revanche, la restauration a un peu diminué.» Un double phénomène qu'il explique par l'effet psychologique de la crise. «J'ai des amis qui ont des chalets et qui allaient au restaurant tous les vendredis soirs. Ils n'ont pas de modification de revenu mais disent qu'ils doivent économiser», précise-t-il.

En revanche, ils ne renoncent pas à leurs vacances d'hiver et cela d'autant moins que beaucoup de clients réservent longtemps à l'avance. Claude Buchs estime ainsi

que la moitié de sa clientèle réserve dès l'été. Sans oublier tous ceux qui réservent d'une année à l'autre. Le son de cloche est similaire au trois-étoiles Hôtel Suisse à Champéry, une des stations qui dispose d'un des plus vastes domaines skiables grâce aux Portes du Soleil. «J'ai l'impression que les gens ont mis leur priorité sur les vacances, quitte à couper dans d'autres dépenses comme les sorties au restaurant», note Christophe Berra, le directeur de l'hôtel.

En ce qui le concerne, le taux d'occupation de la semaine passée aurait pu être «un peu meilleur» et si cela n'a pas été le cas, c'est qu'un groupe s'est désisté pour cause de «mauvaise organisation». En revanche, Christophe Berra estime que la crise n'a pas d'incidence: «Les conditions d'enneigement ont beaucoup plus d'importance». A cela s'ajoute une clientèle plus stable en période de turbulences économiques que celle d'autres stations: «Nous n'avons jamais eu une clientèle de flambeurs, prêts à dépenser 1000 ou 2000 francs pour un cocktail.»

«Les vacances ont la priorité, quitte à couper les sorties au restaurant.»

Christophe Berra
Directeur de l'Hôtel Suisse à Champéry

semaine plus tôt que l'an passé. Pour une station ayant un vaste domaine skiable comme Crans-Montana, l'échelonnement des vacances ou au contraire leur concentration n'a pas d'impact, estime Alain Duc, directeur de l'Hôtel Belmont à Crans-Montana. «C'est pour les petites stations que cela pose des problèmes d'encombrement sur les pistes».

Les conditions d'enneigement sont le facteur de succès numéro un

Pour Alain Duc, le fait que les Genevois et les Valaisans aient leurs vacances en même temps ne pose pas plus problème. C'est plutôt le cas lorsque les vacances des Parisiens, qui représentent le 80% de sa clientèle durant les vacances de février, ont leurs vacances en même temps que les Genevois que, éventuellement, il pourrait être amené à refuser du monde. Et lui aussi estime que le facteur numéro un de succès, ce sont les conditions d'enneigement.

A Arolla, Séverine Loncke estime en revanche que le fait d'avoir de la neige partout a incité beaucoup de gens à profiter des stations de basse altitude ou à aller en France, plus proche depuis Genève, ce qui fait autant de monde en moins pour une station comme Arolla. Le taux d'occupation de l'Hôtel du Pigne d'Arolla? Médiocre cette semaine «environ 40%», note Séverine Loncke, gérante de l'établissement. A cela s'est encore ajoutée une météo de jour blanc la semaine passée, ce qui a incité plusieurs de ses clients à écourter leurs vacances. Les deux prochaines semaines sont en revanche complètes. Au niveau des Européens, la crise se fait ressentir sur les dépenses en moins au restaurant. Et des réservations davantage à la dernière minute.

«Les Français ont trois zones et cela fonctionne très bien!»

Cette année, les vacances de février sont bien échelonnées entre les différents cantons romands. Vaud et Genève, en particulier, ont leurs vacances scolaires à des dates différentes. Soit du 9 au 13 février pour les Genevois et du 14 au 21 pour les Valaisans. Les vacances sont ainsi beaucoup mieux réparties qu'en 2008 où elles tombaient exactement aux mêmes dates dans ces deux cantons. Mais pour Claude Buchs, membre de l'association hôtelière du Valais et directeur de

l'Hôtel Bella-Tola à St-Luc, il reste encore beaucoup à faire.

A l'entendre, les milieux touristiques et hôteliers n'ont en effet aucune influence sur la répartition des congés. «C'est une grosse frustration. Cela fait des années que l'on essaye d'en avoir une mais nous ne sommes pas écoutés. C'est comme de parler à un mur». Lui-même a ainsi écrit en vain à la commission scolaire intercantonale. Et au niveau du Valais, où le tourisme représente pourtant une activité économique majeure, ce

n'est guère plus brillant selon lui: «Beaucoup de députés sont enseignants. Ils décident en fonction de leur confort à eux.» Pourtant, les solutions existent: «Les Français ont trois zones de vacances et cela fonctionne très bien!» Concrètement, cela signifie par exemple que les Parisiens (zone C) ont congé à des dates différentes que les Savoyards ou les Toulousains (zone A). Ce qui donnerait en gros, pour la Suisse romande, les trois zones suivantes: Vaud, Genève et les cantons catholiques. hk

Le Clos du Doubs parmi les régions pilote

Les quatre régions qui participeront au projet de promotion touristique pour les régions de montagne ont été désignées. Le Clos du Doubs figure parmi celles-ci.

MIROSLAW HALABA

Dès le mois de juin, quatre régions de Suisse entreprendront – chacune sous la conduite d'un chef de projet – la sélection de leurs meilleures offres touristiques pour les promouvoir avec l'aide de Suisse Tourisme (ST). Vingt-six régions candidates ont fait parvenir leur dossier pour participer à la phase pilote de

ce projet de promotion touristique pour les régions de montagne. Mis sur pied par l'Aide suisse aux montagnards et ST (htr du 11 septembre 2008), ce projet veut donner un coup de pouce aux régions éloignées des grands courants touristiques en valorisant leurs offres, notamment, par une meilleure commercialisation. La durée de la phase pilote est fixée à trois ans.

Le jury, composé de représentants des deux partenaires du projet, de représentants de l'Université de Berne et du Secrétariat d'Etat à l'économie, a retenu quatre régions, à savoir: le Saïental (GR), la région Moosalp/Augstbord (VS), la région de la Haute-Emmental (BE/LU) et, en Suisse romande, le Clos du Doubs. Cette dernière, qui



Saint-Ursanne, le fleuron touristique du Clos du Doubs.

comprend la petite cité médiévale de Saint-Ursanne, trouvera dans ce projet une occasion de faire un pas de plus dans son développement

touristique. On rappellera qu'elle est engagée dans la constitution d'un parc naturel régional. Comme sept autres régions de Suisse, elle a

demandé en janvier un soutien financier de la Confédération pour la création du parc.

Se prononçant sur les dossiers qui ont été présentés au jury, le directeur de l'Aide suisse aux montagnards, Hugo Höhn, a relevé que toutes les régions candidates avaient montré une volonté clairement affirmée d'agir en groupant leurs forces. Un des objectifs du projet n'étant pas seulement d'améliorer l'offre, mais aussi de stimuler la coopération tout au long de la chaîne de prestations, comme cela se fait dans le programme Enjoy Switzerland. La synergie n'est ici pas fortuite. Le projet de promotion des régions de montagne est, en effet, devenu une partie du programme Enjoy Switzerland, programme qui

a permis, depuis 2003, à dix destinations d'améliorer, par petites touches, la qualité de leurs prestations.

L'annonce, mercredi, des quatre régions pilote du projet de promotion des régions de montagne, a coïncidé avec celle des destinations qui participeront à la 3e génération du programme Enjoy Switzerland. Les difficultés de trouver des candidats pour la version dite «classique» du programme, rencontrées l'an passé par Suisse Tourisme, sont restées entières. Seules deux destinations – Thurgovie et la région du Lötschberg – suivront finalement le programme de deux ans, alors qu'en septembre on espérait encore en avoir six.

Lire également en page 3

Ticket moyen en léger recul

La crise, tout le monde en parle mais personne n'en souffre parmi les grands chefs de Suisse romande. Tout juste quelques-uns notent-ils une légère baisse du ticket moyen.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

La crise, on en parle, on la craint et pour tout dire je ne rencontre pas un confrère sans que le sujet ne surgisse dans la discussion. Tels sont les propos de Jean-Yves Drevet. Le patron de la Maison du Prussien, à Neuchâtel, admet simplement pour sa part ne pas savoir dans quelle mesure imputer la bonne marche des affaires de sa maison durant le mois de janvier.

Il n'y aurait pas de différences notables

La bonne marche des affaires à l'Hôtel du Prussien est-elle due au fait de sa récente consécration en qualité de «Promotion de l'année Suisse romande» au Gault Millau? Faut-il plutôt l'inscrire dans le courant normal des affaires? Jean-Yves Drevet l'ignore. «Il m'est par ailleurs impossible de vous dire l'évolution



Les grands restaurants de Suisse romande n'auraient pas trop souffert de la crise économique.

constante: des fluctuations journalières qui font qu'un lundi la brasserie est pleine à midi et que le jeudi toutes les tables ne sont pas occupées alors que la logique voudrait que les fins de semaine soient plus chargées.»

La crise se ressentirait davantage au niveau des pourboires

L'analyse est plus poussée au Lausanne Palace, où la Table d'Edgard connaît de belles affluences après avoir accusé une baisse de fréquentation durant l'automne. Cela s'explique facilement, relève Olivier Vigier, assistant du F&B manager: «D'une part, l'autre restaurant gastronomique lausannois, La Rotonde du Beau-Rivage Palace, est actuellement fermé pour transformation, ce qui se traduit certainement par un transfert de la clientèle. Deuxièmement, au sein même du Lausanne Palace, le restaurant Côté Jardin est également en phase de réaménagement. Ce qui, le midi, reporte une nouvelle clientèle à La Table d'Edgard avec cependant un ticket moyen en baisse.»

Et pour les autres? Rien à signaler se bornent à déclarer ceux qui veulent répondre: tout semble donc aller pour le mieux dans le meilleur des mondes. Mais le personnel de service, lui, avoue quand même que la crise existe... au niveau des pourboires. Et, au palmarès des formules alambiquées et de la langue de bois, plusieurs grands chefs mériteraient également quelques étoiles...

du ticket moyen au cours de ces derniers mois. Je ne tiens pas ce genre de statistiques», ajoute-t-il.

Le directeur de La Réserve à Genève-Bellevue fournit des explications plus précises. Si son établissement n'a subi aucun tassement au niveau des réservations, en revanche, le ticket moyen est en légère diminution au restaurant fran-

çais. Ce phénomène n'a cependant pas été constaté au restaurant chinois et au très prisé bar-lounge. Difficile en revanche d'estimer s'il s'agit d'un effet de la crise économique ou d'un effet post-festivités et étrennes de fin d'année. Plusieurs indices laissent cependant penser que la première hypothèse serait très probablement la bonne.

A Vevey, l'Hôtel des Trois-Couronnes ne note aucune variation dans les réservations de ses forfaits hébergement, spa et gastronomie. Dans ce dernier domaine, il travaille en partenariat avec son voisin Denis Martin, ainsi qu'avec Gérard Rabaey au Pont-de-Brent et Carlo Crisci à Cossonay. Toujours à Vevey, au Grand-Hôtel du Lac, le sous-

directeur Carmine d'Onofrio n'a pas constaté de différences notables: «Nous avons beaucoup travaillé sur l'hébergement jusqu'à présent et la séparation du restaurant initial en une brasserie et un «gastro» n'a eu lieu que l'an dernier.

Difficile, dès lors de procéder à des comparaisons précises. Seule

ANNONCE

SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER

GRAPILLON[®]

Nectar de raisins légèrement gazéifié
Leicht kohlensäurehaltiger Traubennektar

Grapillon, C'EST SI BON...

Le nectar de raisins légèrement gazéifié.



Valaisans (ici les caves Rouvinez) et Vaudois entendent mieux positionner leurs vins. Les solutions pour atteindre ce but diffèrent cependant d'un canton à l'autre.

Alain D. Bollat

Privilégier la qualité

Les deux plus grands cantons viticoles sont à la croisée des chemins. Alors que le canton de Vaud a déposé son projet d'AOC revues et corrigées, le Valais planche sur «l'horizon 2015».

PIERRE THOMAS

Positionner les vins valaisans en tirant vers le haut de gamme, pour mieux rétribuer les viticulteurs dont le revenu est insuffisant. C'est l'équation posée par le professeur Bernard Catry, des HEC de l'Université de Lausanne, dans un rapport rendu public par le conseiller d'Etat Jean-Michel Cina, à Sion, il y a dix jours. Le magistrat, en quête de réélection, y va même d'un slogan enthousiaste: «Le vin doit devenir un produit touristique fort et pleinement intégré à la promotion valaisanne globale». Dans le plus grand canton viticole suisse (5114 hectares), le vignoble s'im-

pose au paysage. Le Valais est aussi le canton où le secteur primaire pèse deux fois plus lourd qu'en moyenne suisse (10% contre 5% du produit intérieur brut) et la viticulture en est la principale branche, avec un apport de 40%.

Garder des prix élevés, justifiés par une qualité appréciable

Pour le professeur Catry, relever de 1 franc le prix moyen d'un flacon de vin valaisan générerait 10% de chiffre d'affaires en plus (40 millions de francs sur 400 millions) et apporterait 60 centimes de plus par kilo de raisin au viticulteur. Comment y arriver? Sur le marché des vins suisses «où la percée commerciale des uns correspond au recul des autres», deux axes possibles: s'attaquer frontalement aux vins étrangers de base, avec des prix publics plus compétitifs, ou se différencier des autres vins suisses, quitte à se confronter aux autres cantons, «en gardant des prix élevés, mais justifiés par une qualité viticole appréciable». C'était déjà le but d'une législation valaisanne sévère, mise en échec politique cette législature. Quoi que fasse le Valais, en misant sur ses cépages phares (petite arvine, cornalin, humagne), deux facteurs mena-

centration de la grande distribution et les vins nouveaux entrant dans le secteur.

Le nouvel organe de l'Association suisse du commerce du vin, «Wine & Spirits», détaille les importations de vins. En rouge, elles ont baissé. Mais Coop qui importait deux fois plus de vins que Denner en 2003 se voit rattraper par ce dernier, contrôlé par Migros (28 mio de litres, contre 26 mio), soit 43% des importations en direct à eux deux. En blanc, les mêmes sont en tête, avec 5 mio de litres contre 3,8 mio, soit 30% à eux deux. A noter que l'importation de blanc n'a progressé que de 300 000 litres, par rapport à 2007. Il y a deux ans, elle avait bondi de 20% par rapport à 2006, notamment parce que la récolte de blanc en Suisse avait été faible.

Comment revaloriser les vins vaudois ?

Ces perspectives valaisannes devraient être lues par les Vaudois (3830 ha de vignes). Certains acteurs locaux reprochent l'absence de vision économique pour étayer le redécoupage des appellations d'origine contrôlée (AOC). Une chose paraît claire: chaque litre de fendant non vendu par les Valaisans fait le jeu du chasselas (deux tiers du vin vaudois). Mais le vin

blanc vaudois peut-il revendiquer d'être classé «dans la catégorie des plus de 15 francs», celle où blancs et rouges progressent le plus en Suisse, selon Bernard Catry? La revalorisation du vin vaudois est aussi un des enjeux de la mise en place des AOC. La semaine passée, le groupe de travail a remis son rapport au conseiller d'Etat Jean-Claude Mermoud. A charge de son département d'organiser une première consultation auprès des milieux concernés, puis, après prise en compte des réactions, auprès d'un public plus large, pendant 30 jours.

Le nouveau règlement vaudois devrait être sous toit avant juin. Mais il pourra être contesté par voie juridique au Tribunal administratif, puis au Tribunal fédéral. Le magazine «Bourgogne Aujourd'hui», dans son édition des mois de février et de mars, rappelle qu'en Bourgogne, royaume des AOC, 187 procès ont occupé la justice entre 1920 et 1940. Et il a fallu dix ans de disputes judiciaires pour définir la région australienne du Coonawarra, où les plus libéraux l'ont emporté. On verra si le légendaire bon sens vaudois noiera ses divergences dans les carnotzets.

Genève et les vignes en zone frontalière

A Genève, le Conseil d'Etat s'est fait rabrouer par le Tribunal fédéral dans l'affaire des vignes cultivées par des Genevois dans la zone frontalière française, a rapporté le quotidien Le Temps. Ces «zones franches» remontaient au Congrès de Vienne (1815). Elles n'ont pas survécu à la mise aux normes européennes du droit suisse. A moins d'adapter l'accord bilatéral entre la Suisse et l'UE, reconnaissant l'Etat de Genève en juin, ces 140 ha de

vignes (10% du vignoble cantonal) ne peuvent être ni français (à moins d'en vinifier les raisins sur territoire français dans une catégorie ad hoc), ni suisses car le droit de coupage de vin suisse avec du vin étranger est devenu caduc. Le Conseil d'Etat a toutefois proposé de prolonger jusqu'au 31 décembre 2009 une disposition transitoire» accordant l'AOC de Genève aux vins issus de la zone frontalière. Le Tribunal fédéral ne l'a pas admis. pt

En bref

Suisse

Suisse Tourisme: impulsion sur quatre marchés

Les 12 millions de francs que le Conseil fédéral propose d'accorder à Suisse Tourisme (ST) pour lancer son programme d'impulsion destiné à contrer les effets du ralentissement économique – somme à laquelle s'ajouteraient 3 millions de la branche – seraient investis sur quatre marchés: la Suisse, l'Allemagne, la France et l'Italie. Ce programme ne prendrait pas la forme d'une campagne d'image, mais d'une campagne de promotion des «offres particulièrement attrayantes», a indiqué ST. Ces offres seraient recherchées dans les secteurs de l'hôtellerie, de la parahôtellerie et de l'agritourisme. mh

Instituts suisses associés à une étude sur le climat



Quatre instituts suisses, liés à la branche touristique, participent à une étude européenne sur le changement climatique. Cette étude, qui durera trois ans, sera réalisée dans le cadre du projet Interreg-IIIb consacré à l'espace alpin (photo: glacier du Trift) et intitulé ClimAlp Tour. Parmi les seize partenaires de cette étude figurent la HES technique de Coire, la HES technique de Rapperswil (SG), l'Ecole suisse de tourisme à Sierre, et l'Institut Kurt Bösch à Sion. Ce travail doit fournir des stratégies pour le futur. mh

Hôtellerie: le recul des affaires est perceptible

La détérioration du climat conjoncturel est perceptible dans l'hôtellerie et la restauration suisses. L'enquête du Centre de recherches conjoncturelles de l'EPF de Zurich (KOF), faite pour le compte de GastroSuisse, a, en effet, montré un recul des chiffres d'affaires au quatrième trimestre. C'est la première diminution depuis 2005. Pour le premier trimestre, 50% des établissements interrogés s'attendent à une diminution des chiffres d'affaires, 40% à une stagnation et 10% à une augmentation. Les entreprises hôtelières sont plus pessimistes que les restaurants. mh

EHL: partenariat dans le secteur de la communication

D'ici quelques semaines, les étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) pourront s'initier à l'usage de nouveaux instruments de communication qui seront installés au CyberHotel, espace réservé à l'application des techniques de communication. Ces installations seront livrées par la société allemande Avaya. Il s'agira notamment de téléphones pour les chambres aux fonctions diverses et de serveurs vocaux. Parmi ses clients, Avaya compte les hôtels Burj Al Arab et Atlantis Dubai Palm à Dubaï. La société prévoit d'envoyer «régulièrement» ses spécialistes à l'EHL où ils tiendront des conférences sur les développements techniques. mh

Pas de soucis au CICC

Le Centre international de conférences de Genève (CICC) ne devrait pas trop souffrir de la crise. Il continuera ainsi à jouer un rôle moteur pour Genève.

ALEXANDRE NICOLIN

Alors que le ciel s'assombrit et que la tempête menace, Sophie Dubuis, la nouvelle directrice du CICC entrée en fonction l'été dernier, ne se départit pas de son optimisme. Le CICC, cœur du quartier des Organisations internationales depuis 1973, devrait à nouveau tourner à plein en 2009. Un petit miracle? Oui, car c'est bien son statut particulier qui assure au CICC, bon an, mal an, une haute fréquentation qui se traduit par d'importantes

retombées pour Genève.

Le CICC trouve son origine dans la volonté historique et conjointe de la Confédération et de l'Etat de Genève d'attirer au bout du Lac les institutions internationales en mettant à leur disposition des infrastructures. Mais les efforts de séduction de la Suisse vont beaucoup plus loin puisque, pour les réservations émanant des Organisations internationales (OI), des Organisations non gouvernementales (ONG) et des gouvernements de la



«Crise ou pas crise, nos organisations continueront à se rencontrer et à travailler ensemble.»

Sophie Dubuis
Directrice du CICC

Genève internationale, c'est la Confédération qui prend à sa charge les frais de location du CICC. Ne leur sont alors facturées que les prestations annexes, le plus souvent de la technologie, écrans, beamers... On comprend mieux alors la force d'attraction irrésistible du CICC.

Bien qu'il soit difficile d'estimer les retombées induites par le centre de conférences genevois, quelques chiffres permettent néanmoins d'en prendre la mesure. L'an passé, 179 conférences d'une durée

moyenne de quatre jours s'y sont déroulées. Ces événements ont attiré 42 500 participants. A titre d'exemple, la conférence mondiale de l'Union postale universelle a drainé 1500 délégués et généré 25 000 nuitées à Genève. Des chiffres qui combleraient n'importe quel acteur du tourisme.

L'essentiel du marché du CICC est constitué par les OI et les ONG, le reste étant le fruit des réservations d'institutions privées: associations, banques... Ce dernier segment s'est largement développé ces dernières années et constitue désormais 15% du chiffre d'affaires du centre de conférences. Mais, ne bénéficiant pas du dynamisme induit par le soutien de la Confédération, il pourrait bien se révéler le plus fragile face à la crise économique actuelle.

Si l'activité devrait se maintenir en 2009, Sophie Dubuis note cependant que le nombre des participants est parfois revu à la baisse. «Par exemple, des conférences auxquelles prenaient régulièrement part 1100 délégués, n'en



Le CICC ne connaît pas de crise à proprement parler.

attirent parfois plus que 900.» Une autre conséquence envisageable de la crise, mais pas encore décelée, serait une diminution des demandes en prestations. Mais la directrice ne semble pas ébranlée par les incertitudes des mois qui viennent, car, glisse-t-elle avec confiance: «Crise ou pas crise, toutes ces organisations vont continuer à se rencontrer et à travailler ensemble.»

Des vacances comme à l'hôtel

Nendaz multiplie les initiatives afin de réduire les contraintes liées aux vacances en appartements. Ces derniers offrent de plus en plus un service hôtelier.

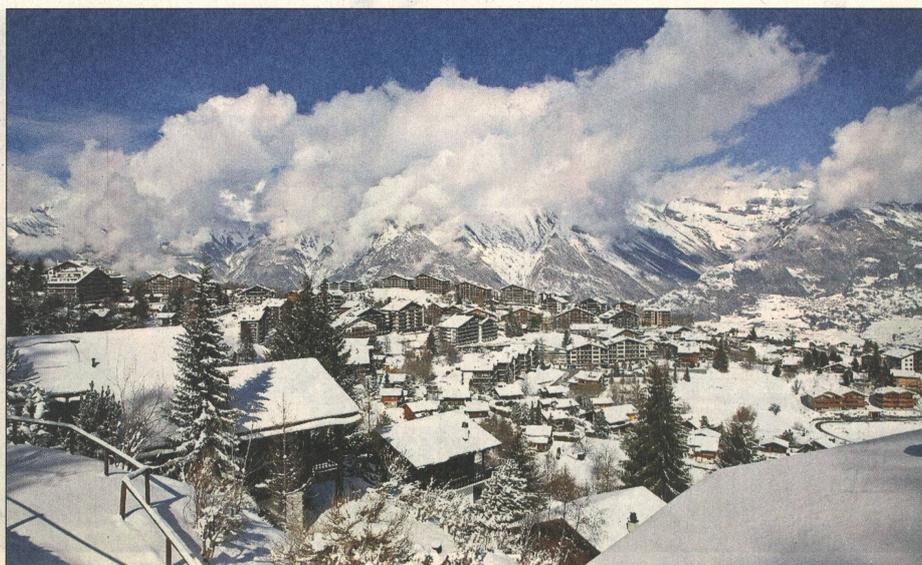
ALEXANDRE NICOLIN

Avec 20 000 lits en appartements et chalets dont 8 000 commerciaux, contre 400 répartis dans les hôtels, l'offre de la station valaisanne de Nendaz présente un important déséquilibre. Les 170 lits du premier quatre-étoiles de la station

qui verra le jour en 2010 dans le cadre du projet «Mer de Glace», devraient remédier en partie à cette situation. Néanmoins, les principaux acteurs touristiques de la station ne restent pas les bras croisés et font preuve de dynamisme afin de satisfaire une clientèle qui séjourne en appartements mais qui est néanmoins friande de services hôteliers.

Séjourner dans un chalet et profiter de plusieurs services hôteliers

«C'est vraiment pour répondre à une demande de plus en plus marquée de notre clientèle que se sont mises en place ces initiatives», souligne Adeline Favre, collaboratrice au département marketing de Nendaz Tourisme. Une demande émanant des marchés anglais, mais surtout des Pays de l'Est tels que la Russie, la Pologne ou la Tchéquie. Ces marchés constituent au-



La station de Nendaz propose de plus en plus d'appartements de vacances et de chalets qui disposent d'un service hôtelier.

jourd'hui 6% de la clientèle à Nendaz. S'agirait-il de caprices de nouveaux riches? «Pas du tout», rétorque Adeline Favre. «Cette nouvelle clientèle de l'est n'est pas forcément plus aisée que celle provenant d'autres pays, mais elle est disposée à dépenser davantage pour ses vacances.»

La gamme des services proposés est très étendue. Elle permet notamment le cas de figure suivants: prendre possession de son appartement avec un frigidaire quel'épicier

du village aura garni selon les désirs du client; avoir fait soi-même ses courses par le biais du service d'achat en ligne de Migros www.LeShop.ch et les trouver dans les placards à son arrivée; engager un chef pour un ou plusieurs jours au lieu de s'affairer soi-même en cuisine; commander son petit-déjeuner à un hôtel de la station. Pouvoir s'offrir un massage à domicile après une harassante journée de ski et demander à des spécialistes de s'occuper de la

blanchisserie ou du nettoyage constituent également des prestations qui peuvent être centralisées par Nendaz Tourisme.

Il n'y a désormais plus de perte de temps dans les files d'attente

Caroline Mariéthoz, responsable de l'agence Interhome, spécialisée dans la location d'hébergements de vacances, met le doigt sur un autre aspect du confort: le gain de temps. «Depuis plusieurs années, nous avons remarqué que nos

clients passaient beaucoup de temps dans les files d'attente. D'abord, pour obtenir les clés des appartements, puis pour louer du matériel de ski, puis encore, pour acheter les billets des remontées mécaniques. Nous avons donc réagi. Désormais, il est possible d'acheter les tickets des remontées mécaniques directement chez nous. De même, chaque samedi, un professeur de ski est à disposition pour conseiller et faciliter la location du matériel de ski».

A vous de remplir cet espace!

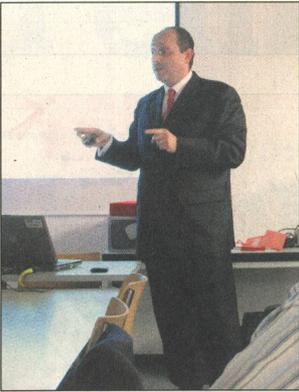
Rendez-vous sur le site www.htr.ch.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Photos Miroslaw Halaba

La recherche d'informations et leur mise en forme font le quotidien de l'unité «marketing et communication».

S'imprégner de l'«esprit EHL»

L'unité «marketing et communication» de l'EHL est un pivot de la grande école hôtelière du Chalet-à-Gobet. Coup d'œil dans les coulisses.

MIROSLAW HALABA

L'esprit «maison», l'esprit EHL, empreint de convivialité et de sens de l'accueil, s'est vite fait sentir. Annick Barbezat a spontanément dit oui à l'idée d'accueillir, pendant trois jours, un journaliste de l'hotel revue, histoire de lui montrer le quotidien de l'unité «marketing et communication» de l'école hôtelière de Lausanne (EHL), unité dont elle a la charge. Un petit stage enthousiasmant et fort intéressant pour quelqu'un qui suit, depuis presque deux décennies, l'actualité et les développements de l'EHL pour le compte de notre hebdomadaire.

Trois jours intenses pour l'observateur, qui a suivi à la trace Cédric Focking, le responsable de la communication institutionnelle, mettant, où c'était possible,



La préparation des brochures figure au cahier des charges de l'unité.



La communication électronique occupe une grande place.

volume d'informations à recueillir et à traiter est considérable et très varié. Certes, l'école est partout au centre du message, mais la forme de ce dernier et ses objectifs diffèrent d'un canal à l'autre.

L'écrit, que ce soit papier ou sous forme électronique, se taille la part du lion dans les supports de communication. La transmission orale n'a, pourtant et de loin, pas perdu sa place.

«Il faut trouver le bon équilibre», dit Cédric Focking, faisant notamment allusion à l'organisation des séances d'information pour les collaborateurs. A l'équilibre s'ajoute aussi le doigté dans la communication. «Les membres de la com-

munauté EHL, dans laquelle j'inclus les «anciens», ont un lien très fort avec l'école. Ils ressentent donc chaque évolution comme un changement les touchant personnellement. Il faut en tenir compte lors de nos communications», explique Cédric

Stage à l'EHL
Miroslaw Halaba
Communication

«Puissons-nous, en effet, à travers toute notre communication, redonner plus loin ce qui fait l'essence de notre école», note encore Annick Barbezat.

Placée au cœur des échanges qui quotidiennement font la vie de l'école, l'unité «marketing et communication» est donc un endroit de prédilection pour sentir l'esprit EHL et à le transmettre.

«Puissons-nous, en effet, à travers toute notre communication, redonner plus loin ce qui fait l'essence de notre école», note encore Annick Barbezat.

Soigner l'aspect des collaborateurs

Organiser un atelier pour améliorer le «look» des collaborateurs qui sont en contact avec la clientèle: c'est le pari que vient de prendre l'Hôtel du Rhône à Genève.

VÉRONIQUE TAINERG

Le Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève organisera des ateliers de conseil en image pour ses employées. Une première. A partir du mois de mars, 52 collaboratrices qui sont en contact avec la clientèle suivront une formation pour améliorer leur look. «Nous abordons le sujet de l'image lors de la première formation qui suit l'embauche», explique Estelle Zanetti, responsable de la formation de ce cinq-étoiles. «C'est aussi traité dans notre livret professionnel. Mais il nous manquait un at-

elier pratique, des conseils personnalisés en accord avec l'image que doit donner un établissement cinq-étoiles.»

Le mandat a été confié à Corinne Lampin, de Prestige Business Services. Cette ancienne formatrice en coloration des cheveux de L'Oréal, qui a fondé son entreprise l'automne dernier, organise désormais des ateliers pratiques afin d'améliorer son apparence.

Donner des conseils de maquillage et corriger la façon de marcher
«J'explique comment s'attacher les cheveux, comment se maquiller,



«Un chignon colle mieux à l'image haut de gamme et respecte mieux les règles d'hygiène.»

Corinne Lampin
Dir. de Prestige Business Services

voulons que nos collaborateurs se sentent au centre d'un projet qui les concernent», souligne Estelle Zanetti. «Il s'agit d'un développement personnel qui les accompagne aussi bien dans leur profession que dans la vie privée.» Une question pratique: les réceptionnistes

doivent-elles avoir les cheveux attachés ou est-ce ringard? «Un chignon», répond Corinne Lampin, «sans l'ombre d'une hésitation. Un chignon peut être élégant, il colle mieux à l'image haut de gamme de l'entreprise, et respecte mieux les règles d'hygiène d'un restaurant.»

Des conseils également pour le personnel masculin

Quels conseils donner aux hommes? «J'aborde les problèmes d'hygiène, de transpiration et d'ongles qui doivent être impeccables», explique la directrice de Prestige Business Services, soit autant de thèmes qui ne sont pas toujours faciles à aborder à l'interne. Cet atelier accueille une quinzaine de participants à la fois. Il coûte 300 francs l'heure, matériel inclus.

Pour faire accepter cette formation innovante en période de crise économique, Estelle Zanetti a dû faire preuve de créativité. Elle a

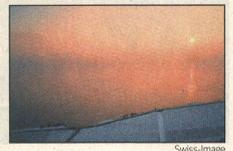
convaincu d'autres collaboratrices du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône de tester cet atelier d'image à condition qu'elles acceptent de se faire filmer. Ainsi, cette responsable de la formation a pu convaincre, preuve visuelle à l'appui.

Corinne Lampin propose d'autres services originaux comme par exemple une «conciergerie active»: elle accueille les clients à l'aéroport, les transfère jusqu'à leur hôtel et propose de leur organiser leurs loisirs. Elle accompagne les clients dans les boutiques, fait venir les vêtements à l'hôtel pour ceux qui détestent les magasins. Elle obtient aussi l'ouverture d'une galerie d'art en soirée. Et lorsqu'elle joue les dames de compagnie, elle peut le faire en anglais, allemand ou russe. «Je suis en négociation avec des hôtels pour qu'ils incluent la conciergerie active lors de la réservation d'une suite», conclut Corinne Lampin.

Nouvelle édition du guide des hôtels à prix modestes

Switzerland Travel Centre (STC), GastroSuisse et Suisse Tourisme ont mis en circulation la sixième édition de la carte «Hôtels avantageux». Ce dépliant comprend 152 hôtels proposant des nuitées, en chambre double avec petit déjeuner, vendues au prix, selon la catégorie, de 50, 65 ou 80 francs par personne. Quelque cent mille dépliant de ce type sont distribués chaque année. Cette promotion a du succès, indique STC. L'an passé, les établissements participant à cette action ont enregistré une augmentation des réservations de 10% par rapport à 2007. Le dépliant est disponible en français, en allemand, en anglais et en néerlandais. mh

Un ouvrage consacré au chasselas



Swiss-Image

Plate-forme de compétences vaudoise au service de l'assurance-vie et de la prévoyance professionnelle, les Retraites populaires ont publié aux Editions Favre SA un ouvrage consacré au chasselas. Ceraisin, qui n'est vinifié qu'en suisse, est dominant sur les coteaux vaudois, dont ceux du Lavaux. L'ouvrage, rédigé par Claude Quartier, «restitue l'importance du chasselas» dans la vie du canton de Vaud. Le chasselas accompagne les plats traditionnels comme les filets de perche ou la fondue. mh

Une nouvelle timonerie offerte à «La Suisse»

Le bateau amiral de la Compagnie générale de navigation (CGN), en rénovation depuis octobre 2007, disposera d'une nouvelle timonerie reconstruite dans le style des plans d'origine. Le coût de cette installation sera «largement» couvert par un don de 95 000 francs de la Fondation Pro Patria, indique la CGN. La fin des travaux de rénovation du bateau est prévue en mai. Elle sera célébrée par une croisière-gala qui partira le samedi 16 mai de Lausanne et le dimanche 17 de Genève. La mise en exploitation de ce bateau, construit en 1910, aura lieu le 14 juin. Le «La Suisse» sera l'une des unités de «la plus grande flotte au monde de bateaux à roues à aubes Belle Epoque», précise la compagnie de navigation. La Fondation Pro Patria avait déjà participé à la restauration d'autres bateaux de la flotte. mh

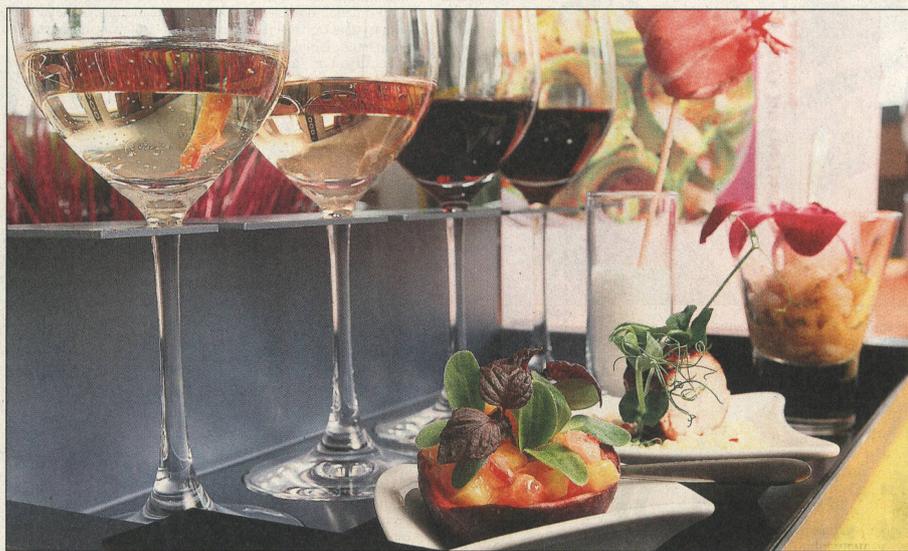
Ouverture d'une Maison de la vache qui rit

Le célèbre fromage français «La Vache qui rit» sera bientôt l'objet d'une attraction touristique. Au printemps, en effet, le public pourra découvrir, à Lons-le-Saunier, dans le département du Jura, un espace d'exposition et d'animation dédié à ce produit. Cet espace, d'une surface de 3450 m², est aménagé à l'emplacement des anciennes caves d'affinage de Bel Fères, fondateurs des Fromageries Bel et créateurs de la marque «La Vache qui rit». La création de cette dernière remonte à avril 1921. Le lancement de ce fromage était une innovation commerciale, car il était le premier fromage fondu vendu en portions. Il est aujourd'hui présent dans cent vingt pays répartis sur cinq continents. mh



«Le projet de destinations touristiques que nous avons proposé en 1997 était bien trop théorique.»

Hansruedi Müller (Page 8)



Parmi les différents vins proposés à la dégustation figuraient notamment un Riesling/Sylvaner des Grisons, un muscat Beaumes-de-Venise de la vallée du Rhône, un Château du Cauze Grand Cru St-Emilion et un Rioja.

Photos Charly Rappo / i&id

Découvrir 300 vins sur un bateau



Alain Gaillard, responsable de la Foire aux vins pour la Suisse romande.

La Foire aux vins de Coop aura bientôt lieu à Estavayer-le-Lac et à Neuchâtel.

HÉLÈNE KOCH

C'est sur le bateau Ville de Neuchâtel que la presse était invitée en avant-première, lundi passé, à découvrir la nouvelle Foire aux vins. La manifestation aura lieu du

16 au 18 mars à Estavayer-le-Lac et du 19 au 22 mars à Neuchâtel, sur des bateaux amarrés au port. Concrètement ces Foires aux vins organisées à travers la Suisse permettent à Coop de faire découvrir au public les quelque 300 vins de son assortiment en les proposant à la dégustation. Par la même occasion, ces manifestations servent de banc d'essai. «Nous avons environ 60 nouveautés. Si ces vins plaisent, ils se retrouveront en magasin. Sinon, cela ne sert à rien», explique Alain Gaillard, responsable de la foire pour la Suisse romande où

cette manifestation existe depuis cinq ans, contre une dizaine d'années déjà outre-Sarrieu.

Inciter la clientèle à découvrir des vins et à les acheter

L'autre but est évidemment d'inciter les gens à acheter, en leur permettant de déguster des vins souvent méconnus. «Dès 15 francs, les gens hésitent à acheter une bouteille s'ils ne connaissent pas le vin», note Alain Gaillard. Ce qui est souvent le cas. Beaucoup de gens connaissent uniquement quelques célébrités comme les Bor-

deaux, dont les prix sont devenus dissuasifs pour de nombreux clients.

Au fil du temps, on note aussi des changements de tendance. «Certains vins d'outre-mer en fût de chêne et au goût de vanille ont tendance à moins plaire», note Alain Gaillard. En revanche, certains vins du nord de l'Italie sont de plus en plus tendance. Tout comme ceux du sud du pays, provenant notamment des Pouilles, de Sardaigne et de Sicile. De même, les vins du sud de la France connaissent une faveur grandissante.

Valpolicella: l'exemple d'une région viticole encore méconnue

Situé au nord de l'Italie, le Valpolicella est l'un des exemples de région viticole encore méconnue, mais dont la cote monte: «Le Valpolicella a développé des assemblages et des vins plus typés», explique Alain Gaillard. La région a ainsi conquis un nouveau créneau en termes de clientèle. Mais la médaille a son revers: «Les prix sont en train de s'envoler car il s'agit d'une petite région qui n'a pas de quoi répondre à la demande», ajoute-t-il.

Les deux tiers des vins présentés sont disponibles en magasin, tandis que le dernier tiers l'est uniquement lors de ces foires, ou sur commande. Pour signaler ces manifestations, Coop compte sur des annonces et des articles, notamment dans les médias locaux. Enfin, ceux qui ont participé une fois à une Foire aux vins reçoivent directement le catalogue avec la liste des 300 crus proposés.



Les deux tiers des vins sont vendus dans les magasins Coop.

Navigation suisse: un record, grâce notamment à l'offre

À l'instar des autres secteurs du tourisme helvétique, les compagnies de navigation du pays ont enregistré, l'an passé, d'excellentes performances.

MIROSLAW HALABA

Les vingt-cinq compagnies de navigation suisses ont le sourire. L'année 2008 leur a été très favorable, à l'image des autres secteurs du tourisme helvétique. Les 186 bateaux qu'elles exploitent ont, en effet, transporté le chiffre record de 14 millions de passagers, a indiqué Litra, le Service d'information pour les transports publics. Ce chiffre est supérieur de 1,4% à celui de 2007.

Avec 2,32 millions de passagers, c'est, une fois de plus, la compagnie qui dessert le lac des Quatre-Cantons qui a enregistré la plus forte fréquentation. Il faut savoir aussi qu'elle dispose de la plus grande capacité, à savoir: 13 000 places assises. Cette société est suivie par la compagnie qui exploite le bac Horgen-Meilen sur le lac de Zurich (2,29



À l'image, ici, de la CGN, les compagnies de navigation ont enregistré de très bons taux de fréquentation en 2008.

Miroslaw Halaba

millions), par la Compagnie générale de navigation (CGN, 1,79 million) et par la compagnie de navigation du lac de Zurich (1,77 million).

Ces bons résultats ont été acquis en dépit d'un environnement qui n'était pas optimal. En raison de l'Euro 2008, la saison avait débuté «assez faiblement». De plus, le temps variable durant l'été n'avait pas été particulièrement favorable pour la navigation.

Pour le service d'information Litra, cette augmentation de la fré-

quentation est à mettre notamment sur le compte des nouvelles offres. On sait, en effet, que les compagnies, dont le soutien public tend à diminuer, doivent redoubler d'imagination pour promouvoir et améliorer leurs offres.

Un exemple de ces efforts est fourni par la compagnie de navigation du lac des Quatre-Cantons qui a mis sur pied une liaison «attrayante» pour les skieurs qui empruntent ses bateaux pour se rendre sur les pistes.

Les Valaisans se prononceront sur la loi touristique

Les Valaisans se prononceront, bel et bien, sur la loi sur le tourisme. En effet, les trois comités référendaires ont largement recolté les trois mille signatures nécessaires pour demander une consultation populaire. «Nous n'avons fait aucune publicité. Les gens sont venus chez nous spontanément», a déclaré, au quotidien «Le Nouvelliste», Edmond Perruchoud, député et représentant du comité bourgeois. Le Parti socialiste haut-valaisan et le Parti socialiste du Valais romand ont annoncé qu'ils déposeraient les signatures vendredi devant le Palais du Gouvernement à Sion.

Promotion fribourgeoise à Kloten

Depuis quelques jours, un des sept nouveaux bus utilisés sur le tarmac de l'aéroport de Zurich présente un panorama de la ville de Fribourg. Cette promotion, de Fribourg Région, organisée en collaboration avec Suisse



Tourisme, fait partie de la campagne «Swiss Taste of Switzerland». Lancée par Swiss, cette campagne permet à différentes régions touristiques de se profiler. Depuis fin août de l'an passé, c'est le canton de Fribourg qui est de la partie.

Un nouveau directeur à l'Aquaparc

Un nouveau directeur a été nommé à l'Aquaparc, au Bouveret (VS), en la personne de Pascal Jatton, 36 ans, jusqu'ici responsable du marketing et des ventes. Il a remplacé au début du mois Eric Barberet-Giardin, qui a pris la fonction de directeur général du Bioscope et de l'Ecomusée en Alsace, a indiqué la Compagnie des Alpes, propriétaire, notamment, du centre de loisirs du Bouveret et des deux sites alsaciens.

D'une langue à l'autre

Jean-Paul Genoud, Hotela: «Les rentes sont assurées»

Directeur de la caisse de pension Hotela, Jean-Paul Genoud n'entend pas peindre le diable sur la muraille. Son entreprise ressent certes les effets de la crise économique, mais il n'y a pas lieu de céder à la panique. «Les rentes de vieillesse de nos assurés ne sont pas menacées. La structure d'Hotela est en effet telle que nous avons 70 000 assurés actifs pour un total de 1 146 personnes au bénéfice d'une rente de vieillesse», a indiqué Jean-Paul Genoud. Près de 4 000 entreprises (hôtels, restaurants, agences de voyages, écoles de ski et de snowboard...) sont affiliées à Hotela.

Im

Destinations: deux pas en avant et un pas en arrière

Lancée en 1997, la théorie du regroupement de différentes régions touristiques en destinations disposant de suffisamment de moyens financiers n'a pas rencontré partout le même succès. Si le regroupement des forces semble avoir été bien assimilé dans le canton des Grisons, il n'en va pas de même dans le canton de Berne. D'une manière générale, Mario Lütolf, le directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST), a l'impression que l'on a parfois effectué deux pas en avant et, immédiatement après, un pas en arrière.

Im

Un hôtel suisse à 25 millions d'euros au sud de la France

Andy Rihs, le patron de Phonak déjà présent dans différents projets hôteliers sur les rives du lac de Zurich, a permis à Werner Wunderli de concrétiser son rêve. Celui-ci était de disposer d'un hôtel de luxe avec ses propres vignobles afin de surfer sur la vague de l'enotourisme. Son rêve est aujourd'hui une réalité qui s'appelle la Coquillade, un domaine provençal qui donne sur le Mont-Ventoux et sur les collines du Luberon, dans la région d'Apt. Ce domaine a nécessité un investissement de 25 millions d'euros.

Im

Dans la peau d'un barman pendant trois jours



Melanie Roth, membre de la rédaction allemande de notre journal, s'est glissée pendant trois jours dans la peau d'un barman, une profession très exigeante. Une fois les cocktails préparés, par exemple, il s'agit de les servir sans renverser le plateau. Une grande concentration est aussi de mise lors des réceptions. Il s'agit en effet de faire en sorte que les convives ne restent jamais trop longtemps avec un verre vide. Il faut également prendre garde à ne pas verser du vin blanc dans un verre où se trouvait auparavant du jus d'orange.

Im

Page 14

stellenrevue htr

marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 8 / 19. Februar 2009

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Jobs online

www.luzern-hotels.ch



GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN- FÖRDERN!
WIR SUCHEN?

Fachprofis für Service und Küche
Führungspersönlichkeiten in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 577 65 95
Fax 044 577 55 90, E-Mail jobservice@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-4
Deutsches Schweiz	2-8
Svizzera italiana	8
International	9
Stellengesuche	9
Suisse romande	9
Marché international	9
Demandes d'emploi	9

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Zürich
GASTROZÜRICH
CAFETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hoteliers

Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere InstruktorInnen und Instruktores jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes WäBi sucht auf April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt einen

Geschäftsführer (m/w)

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationsstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil Ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgsjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisationsstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problemlösen einsetzen? – Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum WäBi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

930-545

Einzigartig: Privater Aperitif an Bord der Yacht des Hotels...

...oder relaxen am eigenen Strand! Sie kombinieren richtig: Die fantastische See Lage – absolut ruhig und doch nur wenige Gehminuten ins Zentrum der City resp. nur einen Katzensprung zu einer der grösseren CH-Metropolen – ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Suiten mit Seesicht – von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen ihre Gleichgelen. Die eleganten F & B-Outlets auf hohem Niveau ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann sollten Sie dieses Bijou möglichst rasch kennenlernen.

Dank perfektem Dienstleistungsmix, idyllischer Lage, hohem Bekanntheitsgrad und zauberhaftem Ambiente hat sich dieses kleinere Unternehmen bestens im Markt etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine starke Persönlichkeit **«Typ Gastgeber»**. Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze» stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Entsprechend grosszügig geplante Investitionen zur weiteren Optimierung und Vergrösserung der Infrastruktur bilden die Grundlage dazu.

Hoteldirektorin / Hoteldirektor
für ein aussergewöhnlich charmantes Boutique-Hotel 5-Sterne

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Manager Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als Direktor oder Vizedirektor; vorzugsweise mit den Schwerpunkten Marketing & Rooms Division. Aber auch in Sachen HR, Admin & Finance können Sie jederzeit Akzente setzen. Idealerweise sind Sie vertraut mit Umbauten/Neueröffnungen. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/F/E sind ein absolutes Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und betriebswirtschaftlich auf der Höhe sind, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Falls Sie Randzeiten bezogen bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten anrufen möchten, erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

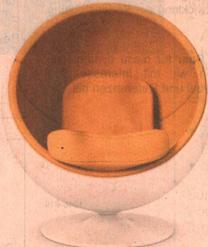
SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

1026-598

Koch&Partner
Personalberatung

Wir bringen Sie auf den richtigen Sessel



Hotel LAUDINELLA

Unter Kunde besitzt einen der renommiertesten und angesagtesten Discotheken/Nachtclubs in der Schweiz. Für diesen einmaligen und traditionsreichen Club im Herzen von Zürich suchen wir eine Person mit gewinnender Ausstrahlung und guten Umgangsformen als

Geschäftsführer/-in Discothek/Nachtclub

Sie haben die nötigen Kontakte und kennen sich in dieser Branche aus, um erfolgreich den Club zu betreiben, sowie Events innovativ, kreativ und eigenständig planen und durchführen zu können. Sie kümmern sich um die Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und können dank Ihrer Erfahrung und Ihren Ideen den Mitgliedern etwas Aussergewöhnliches bieten. Das Organisieren von Anlässen und das Sicherstellen deren reibungslosen Ablaufs stehen hier im Vordergrund. Diverse administrative Aufgaben wie Einteilung der Mitarbeiter, Werbung, Planung der Getränkekarte, Gewährleistung der genauen Abrechnung usw. gehört ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind eine Person mit Fachausbildung oder einigen Jahren Erfahrung in der Führung eines Clubs oder einer Bar. Kenntnisse in der Mitarbeiterführung sind unabdingbar. Sie haben ein seriöses und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, eine gewinnende Ausstrahlung sowie Ideen, damit dieser Member Club seiner gehobenen Klientel auch weiterhin ein exklusives und internationales Programm anbieten kann.

Weitere Angaben machen wir Ihnen gerne in einem ausführlichen Gespräch, Ihre Unterlagen richten Sie bitte per E-Mail an admin@koch-personal.ch. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Katharina Koch oder Herr Oliver Koch gerne zur Verfügung.

Unsere langjährige Erfahrung macht den Unterschied

Koch&Partner · admin@koch-personal.ch · Universitätstrasse 69b · 8033 Zürich
044 364 38 00 · www.koch-personal.ch

1007-582



PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

Als Mitglied der Swiss Leading Hospitals ist die Klinik Linde ein im Belegarztsystem geführtes Privatspital mit 100 Betten und einer medizinischen Infrastruktur auf höchstem Niveau.

Wir suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Restauration 100%

Als Kadermitglied übernehmen Sie die Führungs- und Organisationsverantwortung des Teilbereichs Restauration auf den Etagen und im Klinikrestaurant mit ca. 30 Mitarbeiterinnen. Weiter koordinieren Sie interne und externe Anlässe und betreuen die Auszubildenden in Ihrem Bereich.

Mit Ihrer Fachkompetenz und Führungserfahrung leiten Sie im Kaderteam einen wichtigen Teilbereich der gesamten Dienstleistungen unserer Spitalinfrastruktur. Durch die Leiterin Hotellerie koordiniert, erreichen Sie mit Ihrem Team eine hoch qualifizierte Dienstleistung für unsere Patienten und Gäste. Als Persönlichkeit mit repräsentativen Aufgaben haben Sie das «Flair» sowie die entsprechenden Umgangsformen für einen gehobenen Service und eine kundenorientierte Dienstleistung.

Sie haben einen Abschluss als diplomierte Hôtelière/Restauratrice HF, sind kommunikativ, flexibel und haben eine selbständige, innovative Arbeitsweise. Zudem können Sie sich in Deutsch oder Französisch fließend unterhalten und bringen sehr gute Kenntnisse in anderer Sprache mit.

Bei uns erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen in einem innovativen, dynamischen und unabhängigen Privatspital. Zudem haben Sie die Möglichkeiten, neue Projekte und Ideen umzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Renata Varkas, Leitung Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 032 366 42 85.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau Anja Landert, Human Resources, Klinik Linde AG, Blumenrain 105, 2503 Biel/Bienne
www.kliniklinde.ch

Member of
THE SWISS LEADING HOSPITALS
Since 1988

Der Zukunft einen Schritt voraus.

957-560

APRICON

Ihr Partner in Tourismus und Dienstleistungsunternehmen

Für ein bestens eingeführtes italienisches Restaurant in Luzern suche ich einen

Geschäftsführer (m/w)**Ihr Restaurant in Luzern** ist ein gut frequentierter italienischer Traditionsbetrieb an exzellenter Lage.**Ihre Gäste** sind Luzerner und Luzernerinnen, Touristen, Passanten, Geschäftsleute.**Ihre Küche** bietet ein breites Spektrum an italienischer Küche – von den Gästen seit vielen Jahren geschätzt.**Ihre Erfahrung** weist Sie als bestens ausgebildeten, erfolgreichen und versierten Gastronomen aus.**Ihr Herz** schlägt für Ihre Gäste. Sie zeigen das mit Ihrer umgänglichen und kommunikativen Art, die ruhig bleibt, auch wenn es ganz turbulent wird.**Ihre Mitarbeiter** arbeiten gerne für Sie, weil Ihr Führungsstil hohe fachliche und menschliche Kompetenz zeigt.Erkennen Sie sich wieder? Mögen Sie **Italiänität**? Dann freue ich mich darauf, Sie kennenzulernen. Ob Sie nun ein Gastronom oder eine Gastronomin sind – das ist gar nicht das Entscheidende.Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist Ihre Auffassung von **hervorragender Gastronomie**, von **herzlicher Gastfreundschaft** und von **konstruktiver Führung**. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihren neuen Arbeitgeber aus.Im Rahmen einer geplanten **Expansion in Zürich** eines filialisierten Restaurantkonzepts suche ich für ein äusserst erfolgreiches Unternehmen der Marktgastroonomie einen**Geschäftsführer (m/w)**

der Freude hat an der konsequenten Umsetzung eines trendigen systemgastroonomischen Konzepts.

Geme erwarten ich Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, damit ich Ihnen mehr über Ihre neue Aufgabe und Ihren neuen Partner erzählen kann.

Apricon • Andrea Gander • Küchengasse 3 • 4051 Basel
www.apricon.ch • a.gander@apricon.ch 1067-632

Klassisch italienisches Restaurant im Zentrum von Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef Saucier / Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ? Kennen Sie die italienische Küche? Garantieren Sie für erstklassige Qualität?

Können Sie sich vorstellen fünf motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum Küchenchef eines renommierten Betriebes befördert zu werden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an Chiffre 1088-852, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. 1088-852

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Neben den medizinischen Leistungen geniesst auch das kulinarische Angebot für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste einen hohen Stellenwert. Als Nachfolger des jetzigen Stelleninhabers sucht unsere Gastronomie eine

Stellvertretung Leitung Küchen**Ihre Hauptaufgaben**

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Planung und Produktion der täglich ca. 2000 Essen für die Personalrestaurants, Cafeterias und Anlässe. Sie unterstützen den Leiter Küchen und Ihren für die Patientengastroonomie zuständigen Kollegen in der Führung der gesamten Küchen. Zudem kennen Sie die Vorgaben des Lebensmittel- und Arbeitsgesetzes und setzen diese um. Sie bilden unsere Lehrlinge erfolgreich aus und sind befähigt, bei Abwesenheit des Leiters Küchen ein Team mit 140 Mitarbeitenden zu führen und zu motivieren.

Ihr Profil

Für diese vielseitige Aufgabe suchen wir eine kreative, innovative und kompetente Persönlichkeit. Sie verfügen über die Berufsprüfung Gastronomiechef oder die höhere Fachprüfung Küchenchef. Zudem bringen Sie Erfahrung in einem Mittel- oder Grossbetrieb, der Gemeinschafts- oder der Spitzengastroonomie mit Spezialanlässen, unterschiedlichen Banketten und Apéros mit. Neben den beruflichen Fähigkeiten legen wir grossen Wert auf eine integrierte Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen. Sie sind bereit, im Turnus Wochenend- und Spätdienst zu leisten. Wenn Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine höchst attraktive, verantwortungsvolle Kaderposition im sehr gut eingespielten Gastronomieteam eines der führenden Spitäler der Schweiz.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Diana Sposato, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Thomas Marti, Stv. Leiter Küchen, zur Verfügung. Telefon 044 255 93 42. www.usz.ch

UniversitätsSpital
Zürich

1067-624

Aelggialp
BERGGASTHAUS

geografischer Mittelpunkt der Schweiz

Aelggialp Berggasthaus

Auf der einzigartigen Aelggialp, in unmittelbarer Nähe des geografischen Mittelpunktes der Schweiz, auf einer Höhe von 1650m, wartet dieser traditionelle Betrieb (75-jährig im Jahre 2009) auf Sie. Mit einer grossen Gartenterrasse (100 Sitzplätze), dem einzigartigen Restaurant mit 75 Sitzplätzen, einer heimeligen Chemineestube, sowie Gästehaus und zusätzlichem Gruppenhaus mit total 30 Betten (in 2er/3er/5er Betten aufgeteilt), und einem Matratzenlager für 45 Personen. Für dieses Bijou suchen wir eine/n

Pächter/in

ab Mai 2009 (Saison jeweils Mai bis Oktober)

Sie bringen Berufserfahrung mit und wollen nun endlich einem eigenen Betrieb Geist und Seele einhauchen. Jetzt sind Sie bereit, als Unternehmer Verantwortung zu übernehmen und mit Herzblut Ideen und Konzepte umzusetzen. Sämtliche Werkzeuge stehen dazu bereit!

Sie lieben es Gastgeber zu sein, Lebensfreude auszustrahlen und einen Betrieb mit Innovation und Qualität am Markt weiterhin erfolgreich zu positionieren. Gastgeberische, organisatorische und planerische Stärken verhelfen Ihnen zum gewünschten Erfolg. Die Saisonlänge hängt von Ihrer Initiative und Engagement ab – unsere Unterstützung steht bereit.

Verwirklichen Sie sich – nehmen Sie diese Herausforderung an und entwickeln Sie diesen einzigartigen Betrieb zu dem, was er schon immer war: das Herzstück im Mittelpunkt der Schweiz, bei dem wir jährlich den Schweizerin des Jahres verewigen und feiern! Wir freuen uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihren kompletten CV per Post oder Mail an:
Aelggialp Berggasthaus AG, Postfach 1409, 8061 Sarnen 1
office@4s.ch Tel. ++41 (0)33 221 71 72 1095-659Wallis
Quelle der Alpen

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ab Mitte März 2009 eine(n)

Betriebsleiter(in) mit Partner(in)Eine einmalige Chance in den **Walliser Bergen** für ein dynamisches Gastgeber-Paar. Idealerweise zwischen 30 und 50 Jahren. Eine Feriensiedlung mit rund 1'200 Belegungswochen und ein spannendes Umfeld erwartet Sie.**Anforderungen:**In diesem lebhaften Betrieb benötigen Sie Erfahrung in den Bereichen **Administration** (Kaufmännische Grundausbildung), **Organisation** (Rezeption, Animation, Hauswirtschaft) und über **Gastgeberqualitäten**. Das **handwerkliche Geschick** rundet Ihr Anforderungsprofil ab. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie **Teamfähigkeit** und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Grundvoraussetzungen.Sie sind sich an **selbständiges Arbeiten** nach Budgetvorgaben gewohnt. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht und **Marketingkenntnisse** von Vorteil.**Wir bieten:****Angenehmes Arbeitsklima**, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in **aufstrebendem Ferienort**, inmitten herrlicher Bergwelt. **Zeltgemässe Anstellungsbedingungen** und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Feriensiedlung 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 **27. Februar 2009** an:Gastroconsult AG
Tina Müller
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
Telefon 031 340 86 29
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch 1046-619**HOTEL LAUDINELLA**

KULTUR KONGRESSE FERIE

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

In Jahresanstellung ist per 1. April 2009 folgende Position in unserer Thai-Show-Küche zu besetzen:

Thai-Chef**Ihre Aufgaben:**

- Gesamtverantwortung über die Thaiküche (40 bis 60 Plätze plus Thai-Takeaway)
- Führen eines Teams von 2 bis 3 Mitarbeitern
- Zuständig für die Qualität der Speisen, Menügestaltung sowie die Weiterentwicklung des Angebotes

Ihr Profil:

- Sie bringen fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf mit
- Erfahrung haben Sie in ähnlicher Position gesammelt
- Sprachkenntnisse Englisch (Deutsch von Vorteil)
- Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff, Human Resources Manager, 7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04 1079-643

Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch

Neues Glück

Das 1876 gebaute Jugendstilhotel ist neu im Design und mit neuen modernen Kontrasten und dank der imposanten Aussicht auf das Bergpanorama ein idealer Standort und ein unvergleichlicher Arbeitsplatz. Diese Atmosphäre spiegelt sich in der Motivation der Mitarbeiter wider.

**Wir suchen eine/n****F&B-Verantwortliche/n**

Sie verfügen über eine umfassende Ausbildung in der Gastronomie und sind bereits schon F&B Verantwortliche/r oder haben langjährige Erfahrung als Chef de Service in der gehobenen Erlebnisgastroonomie gesammelt. Sie sind führungsstark, verhandeln mit sicherem Auftreten, sind selbstbewusst und innovativ, organisieren und betreuen sämtliche F&B Anlässe und führen ca. 20 Mitarbeiter.

Lieben Sie es Gastgeber zu sein? Möchten Sie Ihre Kreativität und Fantasie in einem innovativen 4* Superior-Ferienhotel mit 130 Betten umsetzen – und arbeiten gerne in einem jungen, motivierten Team? Dann sind Sie unsere Frau bzw. unser Mann.

Neben der attraktiven Entlohnung bieten wir die üblichen zeitgemässen Anstellungsbedingungen, eine interessante und vielseitige Tätigkeit in Jahresstelle. Eintritt ab Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Homepage: www.belvederescuol.ch
Bewerbungen mit Foto an: Sandy Lindemann, Stv. Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol/Schweiz,
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvederescuol.ch 1043-008**BELVEDERE**
SCUOL - ENGADIN *******PAPAJOE'S**
RESTAURANT & BAR

Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie sind bis 26 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung deutsch sprechende

Küchenmitarbeitende sowie Barmitarbeitende

für unsere trendige Caribbean Cocktail Bar.

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

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Mr Marco Caliaro, Schifflände 18, 8001 Zürich
Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastrag.ch 1060-026Badehotel ***
BELVAIR
Scuol - Engadin

Das Badehotel Belvairst ist das einzige Hotel im gleichen Komplex wie das «Engadin Bad Scuol»/Unterengadin in der Schweiz. Das Haus verfügt über 33 Zimmer, alle mit sonniger Südseite sowie direktem Zugang zum Gesundheits- und Erlebnisbad Engadin Bad Scuol. Das Badehotel Belvairst liegt zentral und trotzdem ruhig und hat eine überdurchschnittliche Auslastung. Es ist eines der führenden Dreiersterne-Hotels im ganzen Unterengadin. Das Restaurant (80 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (60 Plätze) steht sowohl unseren Hausgästen als auch externen Gästen zur Verfügung. Seit Dezember 2008 führen wir zudem das Thailändische Spezialitäten-Restaurant NAM THAI im Bäderkomplex «Engadin Bad Scuol».

Für diesen spannenden Jahresbetrieb mit Schwerpunkt F&B suchen wir per Juni 2009 eine/n

Betriebsassistenten/-in**Wir bieten:**

- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein junges Team
- Selbstständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- Regelmässige betriebliche Weiterbildungen
- Wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten

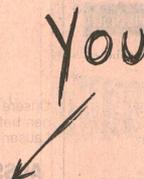
Wir erwarten:

- Ausbildung in Service oder Réception, evtl. mit höherer Fachprüfung
- Bereits erste Erfahrungen in ähnlicher Position
- Belastbare, dynamische und frontorientierte Persönlichkeit
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Fremdsprachen (E, I)
- Idealerweise 24-30 Jahre

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Badehotel Belvairst, Herr Angelo Rausa, CH-7550 Scuol
direktion@belvairst.ch / 081 861 25 00 / www.belvairst.ch 1045-618

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



Projektleiter/in Verkaufsförderung

In dieser abwechslungsreichen Marketingfunktion leiten Sie Verkaufsförderungsprojekte mit diversen Partnern und sind für die Messeauftritte der Destination Gstaad zuständig. Im Weiteren betreuen Sie diverse Imprinte. Bei Ihren Tätigkeiten stehen Sie in Kontakt mit den Leistungsträgern vor Ort wie auch mit unserer Dachorganisation Schweiz Tourismus.

Sie sind teamfähig, arbeiten gerne mit Menschen zusammen und denken kundenorientiert. Sie sind idealerweise Absolvent/in einer Tourismusfachschule oder haben eine ähnliche Ausbildung absolviert und bringen Marketingpraxis in ähnlicher Funktion mit. Sie zeichnen sich durch Organisationstalent und Flexibilität aus. Sie bringen die gängigen Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware mit und können sich in Englisch und Französisch problemlos verständigen. Zudem sind Sie im Besitz eines Führerausweises Kat. B und gewillt, Ihren Lebensmittelpunkt in die Region Saanenland zu verlegen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 26. Februar 2009. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

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



Arosa

Für die Betriebsführung und Überwachung eines Beherbergungsbetriebes suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

Unser Betrieb liegt im Ferienort Arosa im Kanton Graubünden.

Der Betrieb versteht sich als Ort der Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Kursbesucher. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Die Einarbeitung der Betreuung ist gewährleistet.

- Was erwartet Sie:
- Der Betrieb ist ein Zweisaisonbetrieb Sommer und Winter
 - Er besteht aus 130 Betten, Lounge/Bar, Restauration, Sauna
 - Der Verkauf wird zentral geführt über eine Verkaufszentrale
 - Eine 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung
 - Mitarbeiterzimmer sind vorhanden
 - Entlohnung der Verantwortung entsprechend

- Was erwarten wir von Ihnen:
- Sie haben Sinn und Geist für junge Gäste
 - Erfahrung in der Gastronomie ist ein Muss
 - Ihre Kochkenntnisse lassen sich zeigen
 - Auf Ihre Englischkenntnisse können sich Ihre Gäste verlassen
 - Ihr Einsatzwille ist wirklich gefordert

Fühlen Sie sich von der ausgeschriebenen Stelle angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Waldhotel AG, Verwaltung
Tomeistrasse
7050 Arosa

HOTEL
GSTRADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison
Küchenchefin oder Küchenchef

Sie verbinden Erfahrung mit Kreativität und solidem Handwerk. Das Wohl unserer Gäste steht auch für Sie im Mittelpunkt.

Sie bringen mit:

- Erfahrung als Küchenchef oder bereits mehrere Jahre als Sous-Chef
- Gute Kenntnisse der Schweizer und französischen Küche
- Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden

Ihre Aufgaben:

- Die operative Leitung des Tagesgeschäfts
- Menü- und Speisekartenerstellung
- Einhaltung und Kontrolle des HACCP-Konzeptes
- Kooperative Führung des Küchenteams (ca. 8 Mitarbeiter)
- Inventuren, Kalkulation und Kostenkontrolle

Wir bieten:

- Jahresstelle im Saisonbetrieb (ca. 9.5 Monate geöffnet)
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Geregelt Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV
- Zusammenarbeit im Sinne des Wortes

Wenn Sie sich dieser anspruchsvollen Aufgabe stellen wollen und sich vorstellen können, längere Zeit im Saanenland zu leben, sind Sie der richtige Partner. Für weitere Informationen stehen Ihnen Familie Huber oder Herr Albrecht Bühler gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Doris und Jost Huber-Schäferli CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

Hotel DOM
Webergasse 22, 9001 St. Gallen
T 071 227 71 71, info@hoteldom.ch
www.hoteldom.ch

Das 3-Sterne-Hotel DOM mit einem integrierten Gastronomiebetrieb in der Altstadt von St. Gallen wird mit einem speziellen Konzept geführt: Menschen mit einer leichten Behinderung finden hier Arbeits- und Ausbildungsplätze. Aufgrund baldiger Mutterschaft der aktuellen Stelleninhaberin suchen wir per 1. Juni 2009 eine

**Leitung Réception/
Administration 100% (w/m)**

Sie bringen mit

- kaufmännische Grundausbildung
- Hotelfachschulabschluss
- mehrjährige Réceptions- und Führungserfahrung
- sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Organisationstalent
- hohe Sozialkompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I)

Ihre Hauptaufgaben sind

- Organisation und Leitung der Réception/ Administration
- Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung
- Ausbildung der Lernenden nKG

Es erwartet Sie

- selbstständige Arbeitsweise
- Zusammenarbeit mit Menschen mit einer leichten Behinderung
- dynamisches und engagiertes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Stelleninhaberin, Frau Yvonne Fitzl, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 23. Februar 2009 an:
Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22, 9001 St. Gallen.

GRÜNHALDE / Ihr Daheim in Zürich Seebach

Unterstützen Sie uns beim Aufbau des neuen Bistro-/Speisesaal-Konzeptes mit 120 Plätzen!

Für diese neu geschaffene, anspruchsvolle Stelle suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine

Ressortleitung Bistro-Speisesaal, 80-100%

Aufgabenbereich:

- Führen des Serviceteams
- Sicherstellung einer optimalen Bewohner- und Gästebetreuung

Ihr Profil:

- abgeschlossene Serviceausbildung
- Erfahrung in gleichwertiger Funktion
- flexibel, belastbar, humorvoll, teamfähig
- gepflegte Erscheinung mit sicherem, freundlichem Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- geregelte Arbeitszeiten inkl. Wochenenddienste

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Herr Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich.
martin.sommer@gruenhalde.ch, www.gruenhalde.ch 995-584

**F&B VERANTWORTLICHER
IM BIERHÜBELI BERN**

Das Bierhübeli ist ein renommiertes Konzert- und Kulturlokal in Bern und sucht nach Vereinbarung einen F&B-Verantwortlichen.

Zu den Hauptaufgaben der 100%-Stelle gehören unter anderem die Personalplanung, die Hauptverantwortung für einen einwandfreien Ablauf des F&B-Betriebes während Konzerten und Parties, Support bei Planung von Kundenevents, optimale Verwaltung des Getränkebestandes, sowie die Kontrolle und nachhaltige Qualitätssicherung des gesamten F&B Bereiches.

Sie verfügen über mehrjährige F&B-Erfahrung, sind innovativ, belastbar, flexibel und der Umgang mit Menschen bereitet Ihnen Freude. Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken und unkonventionelle Arbeitszeiten stellen für Sie kein Problem dar. Zudem ist Musik eine grosse Leidenschaft von Ihnen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
APPALOOZA productions GmbH, Simon Aldemann
Weyermannsstrasse 28, P.O. Box 260, 3000 Bern 5

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftliche Event suchen wir per 15. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Sous-chef (w/m) 100%

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstellung des Angebotes mit und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwachung der Produktion verantwortlich.

Ihr Profil
Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungserfahrung als Sous-chef oder Küchenchef.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:
Philippe Derché
Küchenchef
Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:
SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun
1089-653

GRÜNHALDE / Ihr Daheim in Zürich Seebach

Unterstützen Sie uns beim Aufbau des neuen Bistro-/Speisesaal-Konzeptes mit 120 Plätzen!

Für diese neu geschaffene, anspruchsvolle Stelle suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine

Ressortleitung Bistro-Speisesaal, 80-100%

Aufgabenbereich:

- Führen des Serviceteams
- Sicherstellung einer optimalen Bewohner- und Gästebetreuung

Ihr Profil:

- abgeschlossene Serviceausbildung
- Erfahrung in gleichwertiger Funktion
- flexibel, belastbar, humorvoll, teamfähig
- gepflegte Erscheinung mit sicherem, freundlichem Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- geregelte Arbeitszeiten inkl. Wochenenddienste

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Herr Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich.
martin.sommer@gruenhalde.ch, www.gruenhalde.ch 995-584

park am rheinflall
restaurant

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

Chef de partie
Routinier mit Erfahrung als Chef de partie, belastbarer Teamplayer,

Chef de rang
Fachkraft mit mehrjähriger Stationserfahrung, perfektes Deutsch, 2. Sprache mündlich (engl. o. franz.), flexibler, freundlicher Teamplayer.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinflall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige, komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Park am Rheinflall... CH-8212 Neuhausen
Johannes Meyer... dipl. Hôtelier SHV/VDH
Telefon... +41 (0)52 672 18 21
Mail... info@park-rheinflall.ch
HP... www.park-rheinflall.ch

Brienz Rothorn Bahn AG
Hotel Rothorn Kulm
Postfach, CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 952 22 11



BRIENZROTHORNBahn

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienzler Rothorn.

- (Jung) Küchenchef m/w
- Sous-Chef m/w
- Koch m/w
- Chef de Service m/w
- Servicemitarbeiter (m/w)
- Buffet, Office- und Hausangestellte m/w
- Allrounder (m) / Aushilfen m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Für Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung.
Tel. +41 41 488 14 20
e-mail: peter.bieri.cam@bluewin.ch

www.brienz-rothornbahn.ch

2350 m. ü. M.
Arbeiten wo andere
Ausflüge machen.

Dienstleistungszentrum Sumiswald
Spitalstrasse 16
3454 Sumiswald
Frau Anita Jaggi, Leiterin Gastronomie
Tel. 034 432 36 92
a.jaggi@dlz-sumiswald.ch



www.dlz-sumiswald.ch

Das Dienstleistungszentrum Sumiswald erbringt seinen Kunden Leistungen in den Bereichen Hotellerie, Verwaltung und Handel. Zu unseren Kunden im Verpflegungsbereich zählen das Rekrutierungszentrum der Armee, die Alterszentrum Sumiswald AG sowie der Mahlzeitendienst der Spitex Region Lueg. In unseren Räumen finden ausserdem jährlich gegen 100 externe Veranstaltungen mit Verpflegung statt. Caterings runden unser Angebot ab. Mit 10 Mitarbeiterinnen und aktuell 5 Auszubildenden produzieren wir jährlich weit über 200'000 Mahlzeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

stellvertretenden Küchenchef (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch mit Zusatzbildung als Diätkoch oder haben bereits Erfahrungen in der Diätküche gesammelt. Nach einigen Jahren Berufserfahrung haben Sie die Berufsprüfung als Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie abgelegt oder bereiten sich derzeit darauf vor. Wenn Sie ausserdem über ein gepflegtes Auftreten und angenehme Umgangsformen verfügen, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Zur Ergänzung unseres Teams und als Unterstützung für unsere langjährige stv. Küchenchefin übernehmen Sie neben dem operativen Tagesgeschäft Verantwortung in zwei für unseren Betrieb ausserordentlich wichtigen Bereichen, der Lehrlingsausbildung und den Hygienevorschriften. Dafür sind sowohl Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen als auch eine hohe Sozialkompetenz nötig.

Unsere Leiterin Gastronomie, Frau Anita Jaggi, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte und erwartet Ihre vollständige Bewerbung bis zum 13. März 2009. Wir freuen uns auf Sie!

1078-641

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STELTSTE ZAHNRADBAHN DER WELT



PILATUS LUZERN

Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams auf Pilatus Kulm sowie Restaurants Krienseregg/Fräkmüntegg/Chalet suchen wir für die Sommersaison 2009 – ab April/Mai oder nach Vereinbarung bis Oktober/November 2009 – Mitarbeitende, die unseren Gästen ein einmaliges Freizeiterlebnis bieten wollen:

- **JUNGCÖCHE** mit abgeschlossener Berufsausbildung
- **HILFSKÖCHE** MIT ERFAHRUNG
- **RESTAURATIONSFACHMITARBEITENDE** mit abgeschlossener Berufsausbildung

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch/ stellenangebote. Alle unsere Mitarbeitenden die auf Pilatus Kulm arbeiten sind bereit, zirka zweimal pro Woche oben zu übernachten. Wochenend- und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine befristete Anstellung, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M. mit vorwiegender Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN • Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 • CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: infos@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



Kempinski Grand Hotel des Bains

Mehr erleben!
5 Sterne - nur persönlich

MESSEN SIE SICH AM LIEBSTEN AN HOHEN ANSPRÜCHEN?
Sind Sie erst dann zufrieden, wenn es auch alle Ihre Kolleginnen sind?

Dann bewerben Sie sich jetzt zur Verstärkung unserer Personalabteilung und zur Unterstützung des Director People Management als

Assistant Director People Management (m/w)
Human Resources Coordinator (m/w)

Wir verstehen uns als interner Dienstleister und unterstützen alle Abteilungen unseres Hauses bei der Bewältigung Ihrer vielfältigen und herausfordernden Aufgaben. Unser Tätigkeitsgebiet beinhaltet das gesamte Spektrum eines modernen Personalmanagements von der Akquisition über die Personalentwicklung und -betreuung unserer Mitarbeiter, Abteilungsleiter und Bewerber. Für diese sehr interessante, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgabe verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung sowie über mehrjährige Berufserfahrung, die Sie sich im Personalwesen in der gehobenen Hotellerie angeeignet haben. Mit unseren Mitarbeiterinnen sowie externen Gesprächspartnern und Bewerbern führen Sie einen offenen kommunikativen Dialog.

Darüber hinaus sind Sie überaus engagiert, belastbar und verfügen über eine sehr gute Kommunikationsfähigkeit. Sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift und idealerweise gute Italienischkenntnisse sind Voraussetzung. Organisationsvermögen sowie sehr gute PC-Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Applikationen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung und freuen uns über eine persönliche Kontaktaufnahme. 1077-642

Kempinski Grand Hotel des Bains
Kerstin Brüggeghagen - Director People Management
7000 St. Moritz, Schweiz
Tel + 41 81 838 30 41
kerstin.brueggeghagen@kempinski.com



Du Lac
D.L. Seehotel

Hotel Du Lac in Merligen

sucht für lange Sommersaison auf 1. April bis 31. Oktober 2009 in kleine Küchenbrigade einen

Jungkoch und Hilfskoch (Casserolier)

Bitte bewerben Sie sich bei
Herrn Jürgen Schläger (Küchenchef)
Telefon +41 33 853 18 17
info@dulac-merligen.ch

Hotel Du Lac
3658 Merligen am Thunersee
Telefon 033 251 37 31 • info@dulac-merligen.ch




HOLIDAY
your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das ***-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

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

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:
Die Kundenzufriedenheit ist unser oberstes Gebot. Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office-Bereich wie check-in, check-out und Erstellen von Offerten und Bestätigungen gehören zu Ihrem Hauptaufgabenbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio-Hotelprogramm sind von Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible, junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir voraus. Fremdsprachen wie Englisch und Französisch sind von Vorteil.

Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Claudia Wunsch
Chef de Réception
HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67

1075-640

TESTUZ



Unsere Weinhersteller- und -handelsfirma mit 50 Personen befindet sich direkt am Genfersee, in der Nähe von Lausanne. Für unsere Verkaufabteilung suchen wir eine/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN 100%
Region: Zürich Stadt und Agglomeration

Ihre Aufgaben:

- Aktiver Verkauf unserer Produkte an Gastronomiebetriebe
- Beratung und Betreuung der bestehenden Kundschaft
- Akquisition von Neukundschaft
- Aufnahme von Bestellungen und deren Weiterleitung
- Vorstellung neuer Produkte und Promotionen
- Erstellung von Rapporten und Nachführung der Kundenkartei
- Zahlungseingangskontrolle der zugeteilten Kunden
- Unterstützung Organisation von Kundenevents

Ihr Profil:

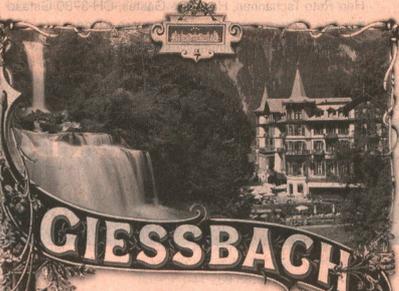
- Hotelfachschule und Berufserfahrung im Verkaufsaussendienst
- Wein- und Branchenkenntnisse
- MS-Office-Kenntnisse
- Teamplayer sowie Einzelkämpfer
- Verkaufstalent mit Überzeugungskraft und Verhandlungsgeschick
- Eigenverantwortliche, ehrgeizige, initiative und flexible Persönlichkeit
- Selbstsicheres Auftreten, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Fahrausweis

Wir offerieren Ihnen eine spezifische Einführung sowie eine spannende Herausforderung in einem dynamischen Familienbetrieb mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen!

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung
Gehalt: zu diskutieren

Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben: Madame Mélanie Carrard, Jean & Pierre Testuz SA, Le Treytorrens, 1096 Cully, Tel. 021 799 99 37
E-Mail: melanie.carrard@testuz.ch

1030-602



Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)
von Schweizer Hotelfachschulen

Chef de Service (D/F/E)
Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung

Service-EinsteigerInnen
ServicepraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant

Demi-Chefs de Partie
Commis de cuisine
Mitarbeiterkoch/-köchin
für 110 Angestellte

KüchenpraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Portier und Zimmermädchen
Deutsch sprechend

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter www.giessbach.ch/Kontakt/Info/Stellenanzeigen

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 Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettsaallichtkeilen bis 250 Personen • 22ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz
Susanne Cillovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
persona@giessbach.ch www.giessbach.ch

1029-601



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU
CH - 2520 La Neuveville

Wir suchen folgende Mitarbeiter
Servicefachmitarbeiter
Commis de Cuisine

Eintritt ab März / April 2009

Tel. 032 752 36 52 - info@jjrousseau.ch

1093-857



AESKULAP KLINIK

Ärztliche Ganzheitsmedizin

Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie für stationäre und ambulante Patienten. Rund 140 Mitarbeitende, davon 25 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit Freude um unsere Patienten und Kunden.

Auf den 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch (m/w)

für unsere Klinikküche und unser öffentliches, vegetarisches Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie zuständig für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Berufslehre, etwas Berufserfahrung, Liebe zum Kochen, Kreativität und Freude an der vegetarischen Küche mit Fischgerichten. Kundenorientiertes Verhalten, unternehmerisches Denken sowie Flexibilität und Teamfähigkeit sind weitere wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit angenehmen Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Aeskulap-Klinik, Personalwesen, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an Frau Boer, Telefon 041 825 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com

1000-587

HOLIDAY

... your sunny side of life!

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

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

**Restaurationsfachfrau/-mann
Servicefachmitarbeiter/in**

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

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

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

Jana Sandhagen
Chef de Service

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

1074-639



Die besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum der Schweiz

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

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

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

- Chef de Service
- Bankettleiter
- RéceptionistIn
- Restaurationsfachmann/-frau
- Bankettaushilfe
- Jungkoch/Jungköchin
- Chef Entremetier
- Bäcker/Konditor
- BuffetmitarbeiterIn
- MitarbeiterIn Etage/Lingerie
- AushilfsverkäuferIn Klosterladen

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Peter Mötteli, Personalchef
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch



1070-635



Sie sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig 57 Resorts bzw. 5'400 Apartments an sehr attraktiven Feriendestinationen.

Zur Verstärkung des kleinen Teams in unserem Resort im Zentrum von London (45-Wohnungen) suchen wir per Ende März 2009 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich und menschlich versierte(n)

RezeptionistIn/Manager on Duty

welche(r) mit Charme und Elan auch individuelle und anspruchsvolle Gäste-wünsche erfüllt.

- Sie bringen mit:**
- Ausbildung in der Hotellerie
 - mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Stellung
 - sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, sowie gute Italienischkenntnisse
 - Selbstständigkeit, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
 - gute Informatikkenntnisse (MS-Office/Hogateg)

- Wir bieten Ihnen:**
- ein kollegiales Team
 - eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
 - eine Unterkunft steht Ihnen zur Verfügung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hapimag London, Frau Helene Zulauf, 23-26 Lancaster Gate,
London W2 3LP/Grossbritannien, Mail: rm.london@hapimag.com

1061-627



Horwstrasse 93, 6005 Luzern
Telefon 041 310 15 84
info@schuetzenhaus-allmend.ch
www.schuetzenhaus-allmend.ch

Für unser Restaurant auf der Luzerner Allmend mit regem à la carte- und Bankettbetrieb suchen wir per 1. März 2009:

Sous Chef

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung, den Lehmetsterkurs und erste Führungserfahrung als Sous Chef. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inklusive Zeugniskopien freut sich Herr Max Thoma.

1034-604



HOTEL ADMIRAL
ZERMATT

Wir suchen per 1. Mai 2009 in Jahresstelle

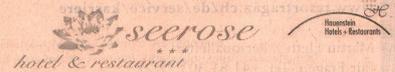
eine Réceptionistin

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams wünschen wir uns eine dynamische, freundliche und sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ADMIRAL
z. Hd. Frau Karin Julen
Matterstrasse 23
3920 Zermatt, Schweiz
Tel. (41) 27 966 90 00
E-Mail: info@hotel-admiral.ch

1086-650



Für unser bekanntes Fischrestaurant mit grosser Seefertasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n)

- Jungkoch 100 %
- Servicefachangestellte 100%
- Aushilfen im à la Carte Service (Teilzeit)
- Officemitarbeiter/Allrounder 100%

Sie sind top motiviert und haben Freude am Gastgewerbe. Sie bringen Erfahrung und eine abgeschlossene Berufslehre mit. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist (von Vorteil) und Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Seerose
Sibylle Maegli - Geschäftsführerin
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee
Tel: 0041 (0)33 654 10 25
info@seerose-faulensee.ch

1066-633



Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison:

- RéceptionistIn / Réceptionist**
1-2 Jahre Berufserfahrung, Fremdsprachen D/E/F
- Chef de Rang**
Französisch und/oder Englisch von Vorteil
- Sous-Chef**
Mehrere Jahre Berufserfahrung
- Chef de Partie**
Entremetier / Gardemanger

Das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Mit Ihrer Motivation und Kreativität tragen Sie zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei. Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten gemäss L-GAV erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Herrn Huber. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärfli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch



1064-648



GRAND RESORT AUF DEM WEG
Bad Ragaz

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 Asienrestaurant
Butler	Servicefachmitarbeiter/in
Concierge	Frühstückservice-
Etageportiers	mitarbeiter/innen (Teilzeit)
Zimmermädchen	Barfachmitarbeiter/in
Leiterin Kinderhort	Officemitarbeiter
	Roomservicemitarbeiter/in

TAMINA THERME

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (gerne auch per mail).

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

Martin Hefti / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

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



1047-620



Justiz- und Sicherheitsdepartement

LUZERN

Ein Mix aus Bewährtem und Innovativem ist Ihr Rezept!

Ihnen gelingt es, ein Team aus Personen unterschiedlicher Kulturen zu motivieren und eine positive Arbeitsatmosphäre zu schaffen. Ihr Rüstzeug: Eine gute Portion Berufserfahrung, eine solide Ausbildung und eine Menge frischer Ideen. Erfahrung im agogischen Bereich ist hilfreich. Als

Küchenchef/in

bei der Dienststelle **Militär, Zivilschutz und Justizvollzug** leiten Sie im Gefängnis Grosshof den Küchenbetrieb; von der Planung der Menüs über die Zubereitung der Mahlzeiten bis zur Begleitung der Küchenhilfen. Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 14.2.2009.

www.stellen.lu.ch

1005-590



ST. MORITZ

Wir sind eine gut etablierte Privatklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an den Standorten St. Moritz und Chur. An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik in **St. Moritz** mit viel internationaler Kundschaft suchen wir per **1. April 2009** oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 80 – 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben. Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen (bspw. als MPA) oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen. Sie sind offen für Neues und bereit, unregelmässige Arbeitseinsätze zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Horber, Leiterin Réception, unter Telefon 081 836 34 34.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Gut St. Moritz AG
Personaldienst
Via Arona 34
CH-7500 St. Moritz
personaldienst@klinik-gut.ch
www.klinik-gut.ch

Member of

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Best in class.

1073-637



Swiss Ski + Snowboard School Klosters

Für unsere vielseitige Unternehmung mit Ski- und Snowboardschule, Shop und Lifanlagen suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in (100 % Jahresstelle)

Ihr Aufgabenbereich

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die operative Leitung der Ski- und Snowboardschule mit bis zu 120 Mitarbeiter/innen, Lifanlagen, Kinderland und dem Shop, welcher in unserer Hauptverkaufsstelle integriert ist.

Als kommunikative, dienstleistungsorientierte Führungsperson pflegen Sie den Kontakt zu unseren Gästen, touristischen Partnern wie Tourismusorganisationen, Bergbahnen und Hotels, sowie zu unseren Mitarbeitern. Ihr hohes Qualitätsstreben, vernetztes Denken, kombiniert mit betriebswirtschaftlichem Handeln, erlaubt die kontinuierliche Weiterentwicklung des gesamten Betriebes der Swiss Ski + Snowboard School Klosters.

Anforderungsprofil

- Fundierte kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb
- Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft in einem saisonal geprägten Umfeld
- Gute Sprachkenntnisse (D/E) sind eine wichtige Voraussetzung

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

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) bis spätestens 9. März 2009 an:

Daniel Wegmüller, Präsident Schweizer Ski- und Snowboardschule Klosters,
Landstrasse 143, CH-7250 Klosters, Tel.: 081 420 24 00; dwaegi@bluewin.ch

1096-660

BEREST AG

Wir sind eine Treuhandgesellschaft für Gastronomiebetriebe und KMUs. Unsere Stärken liegen im Vernetzen der Bereiche Buchhaltung und Betriebsorganisation, Steuern, Versicherungen und Vermögensverwaltung. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n Bilanzsachverständige/n

Buchhalter/in FA Treuhandler/in FA

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und eine Berufsprüfung in Buchhaltung u./o. Treuhand. Zudem bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Steuern mit. Ebenfalls suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Buchhaltung/Treuhand

Sie verfügen über einen KV-Abchluss oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und allenfalls eine Zusatzausbildung in Richtung Buchhaltung u./o. Treuhand. Neben dem Führen von Mandatsbuchhaltungen gehört auch die gesamtthetische Mitbetreuung der Kunden zu Ihrem Aufgabengebiet. Es erwartet Sie eine interessante Vertrauensposition in einem attraktiven Unternehmen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 35 Jahren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Herrn Simon Müller

Berest AG
s.mueller@berest.com

1071-636

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

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



Für unser romantisches Ferienhotel mit À-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception

Empfangssekretärin D/E/F Ab Mai 2009 Saison

Service

Chef de service D/E/F Ab April 2009 Saison

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F, für unser Restaurant Ab April/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste Ab April 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Küche

Chef Saucier Ab April/Mai 2009 Saison

Chef Entremetier Ab April 2009 Saison

Chef Tournant Ab April/Mai 2009 Saison

Commis de cuisine Ab März/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

1065-631

Hotel Central am See - CH-6353 Weggis - Tel 041 392 09 09 - Fax 041 392 09 00
E-mail: info@central-am-see.ch - Internet: www.central-am-see.ch

CASA TOLONI

RISTORANTE - VINOTECA

Ristorante italiano nella bella città di LUCERNA.
Cerchiamo per subito o data da concordare un/una

CUOCO/CUOCA

con esperienza professionale
nella cucina MEDITERRANEA.
Per informazioni Tel. 041 4209988
o casatoloni@bluewin.ch

1092-656

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir suchen auf Anfang April oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

für den gepflegten Speiservice, mit einer regionalen und
saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann
finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gä-
ste kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu
Ihrem neuen Job.

1087-851



Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



Wirtschaft zum Schützenhaus

Horwerstrasse 93, 6005 Luzern
Telefon 041 310 15 84
info@schuetzenhaus-allmend.ch
www.schuetzenhaus-allmend.ch

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend,
mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per
1. März/1. April 2009:

1038-605

2 Jungköche

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und
einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir
voraus. Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Max Thoma.

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 souhai-
terez. 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
2741	Sous-chef/Kü/chef	28	CH	April	D/Fl	Tessin	
2744	Koch	63	DE	B	sofort	D	ZH
2745	Koch	23	CH	sofort	D/E/F	Inner-CHZH	
2754	Koch/Sous-chef	41	CH	sofort	D	Interlaken	
2755	Küchenchef	46	CH	Mai	D/Fl	AG/LU/GR	
2759	Kü/chef/Alleinkoch	39	DE	L-EG	sofort	D/E/Fl	LU/BE/VS/GR
2764	Commis de cuisine	20	DE	B-EG	n.Ver.	D	Gehobene Küche
2765	Koch/w	29	CH	sofort	D	Luzern+Umgeb.	
2766	Küchenchefin	29	CH	März	D/F	Bern+Umgeb.	
2769	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/Fl	T/PE-Oberl.
2773	Pâtissière/Gardemanger	39	CH	März	D	Bern+Umgeb.	
2777	Küchenchef	46	CH	Mai	D/Fl	AG/GR	
2782	Alleinkoch/Kü/chef	61	DE	C	n.Ver.	D/E/Fl	Basel/Nordwest-CH

1	2	3	4	5	6	7	8
2756	Rest.leiter/Gastgeber	60	CH	n.Ver.	D/E	Zentral-CH	
2757	Kellner	62	CH	sofort	D/E/Fl	ZH/BE/AG/LU	
2760	Chef de service/w	51	AT	L-EG	Mai	D/E/Fl	zus.m.2761
2761	Barmen/Barchef	54	AT	L-EG	Mai	D/E/Fl	zus.m.2760
2763	Service/w	69	CH	April	D/E	Bodensee/SG	
2768	Sefa	28	CH	sofort	D/E/Fl	Bern-Thun	
2770	Kellner/Chef de rang	49	ES	n.Ver.	D/E/Fl	BE-Oberl./ZH-Oberl./VD	
2774	Sefa	47	DE	L-EG	Mai	D/E	Bern
2776	Kellner/Chef de service	37	CH	n.Ver.	D/E	LU/ZG/OW/WW	
2779	Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	ZH/TG
2781	Sefa	21	CH	April	D/E/Fl	ZH/TG	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2742	Zimmerfrau	25	BR	B	sofort	D/Fl	BE
2762	Zimmerfr./Allrounderin	39	CH	April	D/Fl		max.60%/Bern
2780	Hilfskraft/Lingeriew.	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2750	Receptionistin	27	FR	L-EG	April	E/Fl	T/VS
2752	Receptionspraktikantin	22	CH	n.Ver.	D/E/Fl	GE	
2753	Receptionist/Concierge	33	FR	L-EG	sofort	D/E/Fl	West-CH
2758	Receptionspraktikant	25	CH	April	E/Fl	Zürich	
2767	Receptionistin	28	SK	B	April	D	SO/BE
2771	Allround./Empf./Service	44	DE	L-EG	März	D/E/Fl	VS/BE/SZ/ZH/SG
2772	Receptionistin	25	CH	June	D/E/Fl	ZH/TG/SH/60-80%	
2775	Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B	n.Ver.	D/E/Fl	ZH
2778	Chef de réception	44	CH	sofort	D/E/Fl		Interlaken+Umgeb.

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

981-577

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
hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié(e) dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous vos données
paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année <input type="radio"/> Saisonstelle / saison <input type="radio"/>
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: _____	Französisch / Français: _____
_____	Italienisch / Italien: _____
_____	Englisch / Anglais: _____
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	
Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:
Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée (de/à):
1.	
2.	
3.	
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.	
Datum / Date:	Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse 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



Das Restaurant im Emmental ist ein bekanntes Ausflugsziel mit gutbürgerlicher Küche!
www.schallenberg.ch
Wir suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktober,

- Koch m/w mit Berufserfahrung

Auf Ihre Bewerbung oder Anruf freut sich Silvia Spring, Berghaus Gabelspitz, Schallenberg 3537 Eggwil, Tel. 034 491 16 12 1078-644

Zur Neueröffnung der idyllisch gelegenen
PINTE DE MEYRIEZ am schönen Murteensee suchen wir zwei junge
Chef de partie sowie jungen
Servicefachangestellten
Fachabschluss sowie Erfahrungen in einem Gault-Millau-Restaurant sind unbedingt erforderlich.
Eintritt ab April 2009 oder nach Vereinbarung.
Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei:
Herrn John Harper
Marzilstrasse 22a, 3005 Bern
Tel. 076 372 68 34
oder senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: harper@sunrise.ch 1041-006

INTERLAKEN



Wir suchen per April oder nach Vereinbarung
Servicefachangestellte/r mit Erfahrung
Koch / Köchin kreativ und selbständig
Hilfskoch / Officemitarbeiter
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10 922-539



Zentrum Artos Interlaken
Lieben Sie Menschen?
Ein ***Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 96 Bewohnenden und 60 Mietwohnungen - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n
**1. Receptionist/
1. Receptionistin**
Sie haben Erfahrung an Reception, in der Seminar- und Bankettorganisation und in der Ausbildung von Lernenden.
Sie können unsere Gäste auch auf englisch und französisch freundlich beraten.
Sie arbeiten gerne im Team und haben Freude am lebhaften Kontakt mit jungen und alten Menschen.
Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. 1063-629
Dann sind Sie bei uns richtig!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 6. März. Bei Fragen wenden Sie sich an Markus Hari, Tel. 033 828 88 45, m.hari@artos.ch
Zentrum Artos, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken



Das **Crystal Hotel **** Superior**, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 70 Zimmer mit 129 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal-Plano-Bar und das Wellfit mit Massage und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten runden das Angebot ab.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 ab 15. Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- ✓ **Direktionssekretär/Assistent**
- ✓ **Réceptionsmitarbeiter**
- ✓ **Nachportier-Ablöse 40%**
- ✓ **Servicemitarbeiter**
- ✓ **Barmitarbeiter**
- ✓ **Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Buffetdame**
- ✓ **Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Zimmermädchen**
- ✓ **Etagenportier/Chauffeur**

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.
Crystal Hotel
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz
Via Traunter Piazas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch
www.crystalhotel.ch 1069-634

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. April 2009
Jungkoch (w/m)
Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem Gault-Millau ausgezeichneten Betrieb einbringen.
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter
Restaurant Lerche Meggen
Matthias Suter
Lerchenplatz 1
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29 1083-647



Per il nostro albergo****, a 5 km da Lugano
Per completare la nostra brigata di cucina cerchiamo
PASTICCERE
per occupazione stagionale con esperienza in alberghi di analoga categoria.
Le candidature con curriculum vitae sono da inviare al seguente indirizzo:
Hotel CADRO PANORAMICA
Via Dassone 4, 6965 Cadro 1001-588

Lugano-Rovio-Ticino
Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009 marzo/aprile-ottobre
Cucina: Chef soussie
Cuoco partita
Servizio: Praticante sala/cucina
Etagé: Ragazze ai piani/
lavanderia
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 1028-600



CONTINENTAL PARKHOTEL
Ab ca. Mitte April sind noch folgende Stellen offen:
**FRONT OFFICE MITARBEITER/IN
SERVICE MITARBEITER/IN**
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch 1010-594

**PUTZFRAU
GESUCHT**
Wir suchen Sie, die gerne im Nebenverdienst (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: 271-166@PUTZFRAUVERMITTLUNG.CH
AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Ab März/April 2009
ist folgende Stelle offen:
Front Office Mitarbeiter/in
Bewerbungen bitte an:
Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano
www.montarina.ch
info@montarina.ch 1011-595



Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??
Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Maggiore. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 09 (Anf. April bis Anf. Nov.)
- KOCH (m/w)
Begeisterter Koch, der seinen Ideen und der Kreativität freien Lauf lassen möchte und die vegetarische Vollwertküche schon kennt oder besser kennenlernen möchte.
- Serviceangestellte (m/w) selbstständig und einsatzbereit.
Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmäßigen, interessanten Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:
Hotel Sass da Grüm * «Unique»**
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch 1090-654

Sommersaison im Tessin
Osteria della Posta, 6827 Brusino Arsizio. Direkt am Luganersee
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, Mai bis Ende Oktober
eine/n Servicefachangestellte/n und
einen Commis de cuisine
Italienische Grundkenntnisse im Service sind von Vorteil.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Rico Rapelli
Osteria della Posta
Lungolago
6827 Brusino Arsizio
Tel. 091 980 24 80 932-547

Antico Ristorante
Borromeo
Siamo situati nel nucleo di Ascona, disponiamo di 70 posti all'interno, 90 posti nel magnifico giardino e offriamo una cucina italiana.
Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo per la prossima stagione estiva a partire dal 1 aprile o data da convenire
Cuoco tournant
professionale, giovane, flessibile, motivato, con capacità di sostituire 1° chef.
Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati.
Antico Ristorante Borromeo
Bruno & Isolino Iacomini,
Via Collegio 16, 6612 Ascona 1066-630



Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!
Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 5. November 2009 zu besetzen:
• **Réceptionist/In** D/F/I mit Hotelerfahrung
• **Hilfs-Gouvernante Hofa**
• **Chef de rang** D/F/I, für à la carte und Saal
• **Commis de rang** D/F, für Saal
Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch / E-Mail: team@brenscino.ch 1072-638



Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen.
Für die Saison 2009 per 15. März oder nach Vereinbarung suchen wir:
- Servicemitarbeiterin (mehrsprachig)
- Koch
Gefordert werden nebst Fachwissen auch Einsatzbereitschaft und Flexibilität.
Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Familie Witzig, Hotel Tamaro, Piazza Motta, 6612 Ascona
info@hotel-tamaro.ch Tel. 091 785 48 48 1051-645

Hotel Cacciatori Cademario
Ticino
www.hoteltacciatori.ch
Für unser **Hotel & Spa **** S** mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis ende Oktober:
Koch / Chef Tournant
Serviceangestellte/in
Commis de rang
Receptionistin d/i
Office-/Küchenbursche
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erri@hoteltacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax, 091 604 58 37 1059-625

Suisse romande

HOTEL VICTORIA À GLION
Hôtel 4 étoiles sup - membre Relais & Châteaux
cherche

ASSISTANT/E DE DIRECTION / CHEF RÉCEPTION
sachant faire également preuve d'initiatives
au bénéfice d'une formation hôtelière complète permettant d'être à l'aise

- direction de la réception
- gestion de l'hébergement 80 lits
- relation avec la clientèle habituée à un service de qualité
- promotion publicitaire
- Relations avec agences
- organisation de séminaires et banquets
- maîtriser système «Fidelio»

Entrée en fonction à convenir.
Offres complètes avec photographie à faire parvenir à Anton MITTERMAIR, Hôtel Victoria, 1823 Glion. 1042-607

Restaurant à Montreux
cherche

**un Chef de rang
un Commis de cuisine
une Fille de buffet**

Sans permis s'abstenir.
Faire offres sous chiffre:
H 156-790613, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1. 1008-593

Stellenvermittlung

DOMINO GASTRO
Personal - Vertrout
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos. 484-238



**BRITISCH KOLUMBIEN
KANADA**

Für unseren, an einem idyllischen See gelegenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca) mit einem 4-Stern-Hotel/Restaurant-Betrieb, eigenen Wanderwegen, Reitpfaden, Booten, Mountainbikes und Wasserflugzeugen, suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n) kreative(n), selbstständige(n)

Koch oder Köchin

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über eine abgeschlossene Kochlehre sowie Berufserfahrung verfügen. Teamfähigkeit und gute Umgangsformen einer anspruchsvollen Kundschaft gegenüber gehören zum Selbstverständnis.

Wenn Sie zwischen 20 und 32 Jahre jung sind und gerne die Verantwortung über einen ganzen Küchenbereich übernehmen möchten, so bietet sich hier eine ausgezeichnete Gelegenheit berufliches Weiterkommen und Freizeitvergnügen ideal miteinander zu verbinden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ten-ee-ah Wilderness Resort Ltd.
Swiss Representative Office
Haldenstrasse 42
CH-8173 NEERACH
E-Mail: w.buser@swissonline.ch
info@ten-ee-ah.bc.ca 996-585

BÜRO METRO
seit 1948 für Ausland- & Schiffstellen zuständig 1082-628

Ihre ersten Auslanderfahrungen in England, Schottland, Irland, Kanalinseln:

Für kommende Saison suchen wir Commis- bis Chef de Parties (m/f) Servicefachleute Receptionist/innen

Kreuzfahrtschiffe ***
Senior Sous Chef**

**Vietnam
Restaurant Manager m/f**

**STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG-
BÜRO METRO**
Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattbrugg
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

Karriereplanung beginnt 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 / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis 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.-

Termin:				
- Ausgabe	Nr. 9/2009	Nr. 10/2009	Nr. 11/2009	Nr. 12/2009
- Erscheint	26. 2. 2009	5. 3. 2009	12. 3. 2009	19. 3. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	23. 2. 2009	9. 3. 2009	16. 3. 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.

Mit einem einzigem Telefon 18 Franken sparen? Das sind ja ganz neue Seiten!

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der rundum neuen
htr hotel revue und zahlen Sie für 10 Wochen inspirierenden
Journalismus und aktuelle Stellenangebote nur gerade
Fr. 25.– statt Fr. 43.–. Sie sparen mit jeder Ausgabe Fr. 1.80
gegenüber dem Einzelverkauf. Am besten noch heute anrufen:

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

www.htr.ch

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten