

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 9

## 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

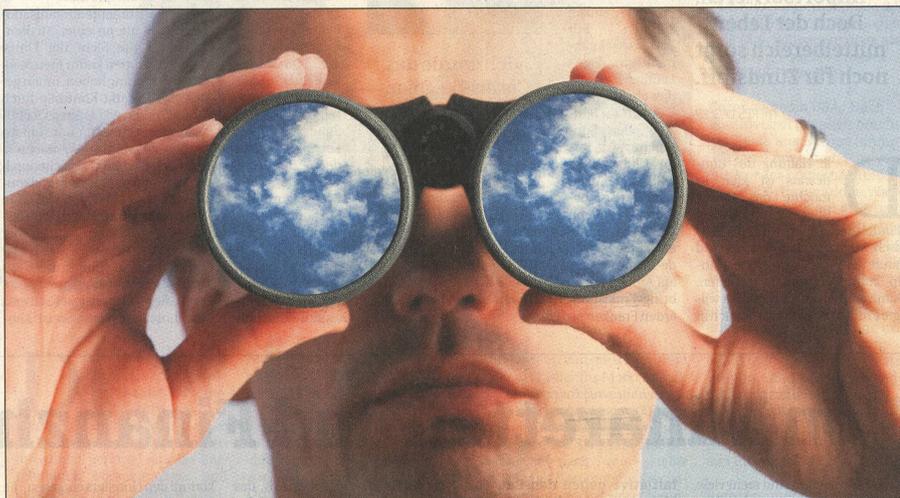
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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>**

**htr**26. Februar 2009  
Nr. 9 Fr. 4.30 / € 2.90  
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**hotelrevue** avec cahier françaisDie Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 189 Stellenangeboten****Gross & klein**Der kleine Händler Walter Schmocker, verkauft seine Weine meist an Private, Obrist, der grosse, an die Gastronomie.  
**Seite 7 bis 11****März-Session**Die Einführung des Cassis-de-Dijon-Prinzips könnte die Preise ins Rutschen bringen und so die Kaufkraft stärken.  
**Seite 2****Mittelland**Für die Zukunft von Schweizer Mittelland Tourismus SMIT wird ein neues Modell erarbeitet.  
**Seite 4****Weinimperium**«Wir haben uns mit dem Übergang von Hess Group zu Hess Family Estates völlig neu organisiert.»  
**Seite 5**

Donald M. Hess, Chef der Hess Family Estates

**Auf in die Zukunft**

Woher bläst der Wind? Nach dem Spitzenjahr 2008 sieht nicht mehr alles himmelblau aus. Erwartet wird ein Logiernächterückgang von 7,5%.

**Eine erfolgreiche Zukunft der Schweizer Hotellerie beruht auf Qualität und neuen Ideen. Antizyklisches Verhalten ist angesagt.**

ELSBETH HOEBMEIER

**D**er Schweizer Tourismus verzeichnet 2008 das beste Jahr seit 1990. Die Zahl der Hotelübernachtungen stieg gegenüber dem Vorjahr um 2,7 Prozent und erreichte die Spitzenmarke von 37,3 Millionen. Punkto ausländischer Übernachtungsgäste war es das beste Tourismusjahr seit je. Deutschland stellt mit 29 Prozent die stärkste Gästegruppe und konnte sogar noch 3,9 Prozent

zulegen. Bei amerikanischen Gästen (minus 6,4 Prozent) und asiatischen (minus 2 Prozent) schlug dagegen die Finanzkrise schon deutlich zu Buche.

«Mit guten Leistungen lassen sich die Preise halten», betonte Christoph Juen als CEO von hoteliersuisse an der Jahresmedienkonferenz von Schweiz Tourismus. Er warnte die Hoteliers davor, jetzt mit Dumping-Angeboten auf die schwierigeren Zeiten zu reagieren.

«Dank konsequent betriebener Entschuldung ist die Branche besser gewappnet als in früheren Rezessionen», sagte Juen. Schweiz Tourismus will mehr Mittel ins Binnen-Marketing stecken und die Schweiz 2009 als Naturparadies mit neun neuen Naturparks propagieren. Neu ist auch die eben aufgeschaltete Marketingplattform «Typische Schweizer Hotels», der 225 Häuser angehören.  
**Seite 3 und 19****Kommentar****Eine gute Ausgangslage für die Hoteliers**

CHRISTINE KÜNZLER

**D**ie Schweiz hat eine neue Hotelkooperation – die Swiss Premium Hotels. Hinter der Gruppe stehen Wanda Meyer, bis letztes Jahr Geschäftsführerin der Swiss International Hotels, und Claus M. Niederer, ehemaliger Chef von Hotelplan. Die Frage stellt sich: verträgt die Schweiz eine zusätzliche Hotelkooperation? Was bietet Swiss Premium mehr als Swiss Quality Hotels, Private Selection Hotels oder die Swiss International Hotels? Alle kämpfen um Mitglieder, das wird auch die neue Gruppe tun müssen. Bis jetzt gehören ihr 14 Hotels an, 12 davon waren und sind noch – unzufriedenes? – Mitglied bei Swiss International Hotels.**«Verträgt die Schweiz überhaupt noch eine neue Hotelkooperation?»**

Für die Hoteliers indes ist diese Ausgangslage eine vorteilhafte: Ihnen steht eine differenzierte Palette zur Auswahl. Wer ein engeres Korsett mag, geht zu Best Western. Wer sich auf Wellness spezialisiert, schliesst sich vielleicht Private Selection an. Wird ein Hotel bei der einen Gruppe nicht aufgenommen, schlüpft es bei deren Konkurrenz unter. Das ist gut so, dann der marketingmässige Alleingang vermag die Betten nicht zu füllen. Die Reservations- und Buchungssysteme der Hotelkooperationen tragen den Hotelnamen in die Welt hinaus.

Swiss Premium Hotels ist nicht die einzige neue Hotelkooperation. Schweiz Tourismus hat am Dienstag die Marketinggruppe «Typische Schweizer Hotels» vorgestellt. Sie ermöglicht auch kleineren Hotels, sich weltweit zu vermarkten.  
**Seite 3, 4 und 19****Personalbekleidung****Für alle gleich und doch individuell: die neue Uniform**

Sie muss den Jungen und den Alten, den Molligen und den Schlanken passen – und das erst noch das ganze Jahr über: die Uniform. Und etwas modisch sollte sie auch sein, funktional sowieso, und dann müsste die Bekleidung für das Personal in der Hotellerie und Gastronomie selbstverständlich auch optimal zum Einsatzort passen.

Die Anforderungen an die Uniform-Designer sind hoch. Spezialisierte Firmen wie etwa Image Wear aus Zürich oder Gabriela Frey-von Arx «design» Tradition in Muri bei Bern finden mit den Hoteliers

zusammen überzeugende Lösungen.

Einen etwas anderen Ansatz hat die Heidelberger Köchin Harriet Deris: Eines Tages hatte sie genug von der kleinkarierten, uniformierten Langeweile in der Küche und entwarf Kleider für Köchinnen wie sie selbst, die ihre Eitelkeit nicht bei Arbeitsbeginn in der Garderobe abstreifen können. Der Erfolg ihrer eigenwilligen Kreationen bestätigt sie – inzwischen bietet Deris mit ihrem Label «dancing-chef.com» auch selbstbewussten Männern am Herd frische Alternativen zur klassischen Kochbluse. rd  
**Seite 13 und 14**

Feminin und sexy: die Uniform für die Köchin von Harriet Deris.

**Unique Flughafen Zürich****Weitere Hotels am Flughafen Zürich geplant**In Gegendstanz zum Terminal plant die Zürcher Flughafenbetreiberin Unique eine Überbauung mit einer Nutzfläche von 200 000 m<sup>2</sup>. Dabei ist kein Shopping-Center angedacht, sondern ein Mix aus Dienstleistungen zu Themen wie Health & Beauty, Weiterbildung, Kultur, Kunst. Baubeginn soll 2012 sein. Ende Februar startet ein Architekturwettbewerb. Der Gewinner wird in einem Jahr verkündet. Ebenfalls zu dem Milliarden-Projekt sollen ein Fünfsterne- und ein Dreisternehotel gehören. Pikant: Das im August eröffnete Flughafenhotel Radisson Blu könnte mit einer Konkurrenzklause den Bau verzögern. ag/gsg  
**Seite 4****www.htr.ch**Adresse: Montbijoustrasse 130  
Postfach 3001 Bern  
Redaktion: Tel. 031 370 42 16  
Fax: 031 370 42 24  
E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Verlag: Tel. 031 370 42 22  
Fax: 031 370 42 23  
E-Mail: [verlag@htr.ch](mailto:verlag@htr.ch)

9 771662 334000 09

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

**protel**  
HOTELSOFTWARE

**HOREGO**  
Ihr Erfolg ist unser Ziel - Votre succès est notre objectif  
Il vostro successo è il nostro obiettivo

Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten

Stampfenbochsstrasse 117, CH-8042 Zürich  
Tel. 044 366 50 50  
[einkauf@horego.ch](http://einkauf@horego.ch), [www.horego.ch](http://www.horego.ch)

VERTRÄGEN IST UNSER GESCHÄFT

Hugo Schmid, Partner

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

Ihr Yield-Management Partner.

Besuchen Sie uns an der ITB Berlin bei Schweiz Tourismus.

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

**HotelPartner**  
REPART OF OUR SUCCESS

**Glasklar.**  
Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf:  
[www.fideHotel.ch](http://www.fideHotel.ch)

fideHotel

## Aus der Region

### Aargau

#### Baden: Zentrales System zur Hotelreservation



Swiss-Image

Gästen und Geschäftskunden steht neu ein zentraler Zugang für ihre Hotel-Reservation in Baden zur Verfügung: Im Internet über [www.hotels.baden.ch](http://www.hotels.baden.ch), am Buchungs-Desk im Tourist Office Info Baden, am Flughafen Zürich sowie bei anderen touristischen Partnern: Eine Unterkunft in Baden buchen kann man auch auf [www.zuerich.com](http://www.zuerich.com), [www.winterthur-tourismus.ch](http://www.winterthur-tourismus.ch), [www.zuerichsee.ch](http://www.zuerichsee.ch), [www.zug-tourismus.ch](http://www.zug-tourismus.ch) sowie über das Reservationssystem [www.nethotels.com](http://www.nethotels.com). br

### Zentralschweiz

#### Klewenalp mit neuer Homepage



ZVS

Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG lancieren die neue Website [www.klewenalp.ch](http://www.klewenalp.ch) in Kooperation mit Schweiz Tourismus und Vierwaldstättersee Tourismus. So spart man rund 90% der Kosten im Vergleich zu einem Alleingang. Mit der Rubrik «Bewerten Sie uns – Ihre Meinung ist uns wichtig» wird laufend die Gästemeinung eingeholt. gsg

### Ostschweiz

#### Toggenburg gibt für alte Key Cards Geld zurück

Im Obertoggenburg bekommt der Skifahrer für seine alten Key Cards, egal aus welcher Wintersportregion, vom 15. März bis zum Saisonabschluss beim Kauf des Skipasses 10 Franken gutgeschrieben. Zum einen will die Ostschweizer Wintersportregion die Wintersportler so nochmal ins Obertoggenburg locken. Zum anderen sympathisiert das Toggenburg so mit all jenen Gästen, denen die in einigen Wintersportorten übliche Praxis, für die Key Cards zusätzlich zum Skipasspreis Geld zu verlangen, sauer aufstösst. gsg

### Zürich

#### Wirte wollen ihre Fumoirs planen können

Bei vielen Wirten im Kanton Zürich herrscht Verwirrung. Ab dem 1. Oktober 2009 dürfen sie ihren Gästen das Rauchen nur noch im Fumoir erlauben. Unklar ist allerdings, wie ein solcher Raucher-raum überhaupt aussehen muss. Wenn die Fumoirs auf Oktober fertig sein sollten, müssten die Wirte aber jetzt planen können, so Ernst Bachmann, Präsident Gastro Zürich. Dies sei aber unmöglich, wenn nicht einmal die Maximalgrösse bekannt sei. sda/gsg

**National- und Ständerat. Wirtschaftskrise.** Wie kann die Konjunktur wieder angekurbelt werden? Diese Frage dominiert die Frühlingssession, die vom 2. bis 20. März dauert.

## Das Ziel: tiefere Preise

**Der Ständerat befasst sich nächste Woche mit dem Abbau von Importbarrieren. Doch der Lebensmittelbereich sorgt noch für Zündstoff.**

Theres Lagler

Die Haltung des Bundesrats ist klar: Er möchte das Gesetz über die technischen Handelshemmnisse (THG) so rasch wie möglich revidieren und damit dem Cassis-de-Dijon-Prinzip zum Durchbruch verhelfen. Damit würden im EU-Raum bewilligte Produkte automatisch auch in

der Schweiz zugelassen. Das würde dazu führen, dass die Preise je nach Produkt 10 bis 25 Prozent sinken könnten. Für Volkswirtschaftsministerin Doris Leuthard wäre dies ein wichtiges Element zur Stützung der Konjunktur, wie sie im «Club» auf SFDRS zur Wirtschaftskrise betonte: «Wenn Ständerat und Nationalrat rasch entscheiden, würde ich das Cassis-de-Dijon-Prinzip noch so gerne auf Anfang 2010 in Kraft setzen. Es bringt Entlastungen von zwei Milliarden Franken pro Jahr.»



«Ich würde das Cassis-de-Dijon-Prinzip noch so gerne Anfang 2010 in Kraft setzen.»

Doris Leuthard  
Bundesrätin

Die ständerätliche Wirtschaftskommission WAK sieht's ähnlich. Sie empfiehlt die Vorlage mit neun zu null Stimmen bei einer Enthaltung zur Annahme. Doch der Teufel liegt im Detail: So genehmigte die WAK die Sonderregel für Lebensmittel, die der Bundesrat vorschlägt, am Dienstag nur mit Stichentscheid von Präsidentin Simonetta Sommaruga. Der Bundesrat will, dass importierte Lebensmittel aus der EU vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) bewilligt werden müssen, um den Gesundheitsschutz

zu gewährleisten. Eine starke Minderheit der WAK fordert aber, dass die Lebensmittel ohne Bewilligung importiert werden dürfen, wenn sie den Vorschriften eines EU-Mitgliedstaates entsprechen. Die Konsumentenorganisationen, die heute an einer Medienkonferenz ihre Sicht der Dinge darlegen, dürften kaum Freude an dieser Forderung haben. Ihnen genügt die Vormarkt-Kontrolle durch das BAG nicht, wie Andreas Tschöpe von der Stiftung für Konsumentenschutz ausführt. «Wir möchten, dass auch die Marktaufsicht durch die kantonalen Lebensmittelkontrollen klarer geregelt wird.» Ein Misstrauensvotum gegen das Cassis-de-Dijon-Prinzip ist das aber nicht. «Wir verlangen ganz klar dessen rasche Einführung», so Tschöpe. Darauf hofft im Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz auch hotellerieuisse. So ist Tho-

mas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik, überzeugt: «Das bringt unserer Wirtschaft Aufschwung.»

### Fakten Eine kurze Begriffsdefinition zu Cassis-de-Dijon

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip geht auf einen Entscheid des Europäischen Gerichtshofs von 1979 zurück. Die Handelsgruppe Rewe importierte aus Frankreich einen Johannisbeer-Likör, um ihn in deutschen Läden zu verkaufen. Die Bundesverwaltung für Branntwein verbot den Import aber, da der Alkoholgehalt nicht dem deutschen Gesetz entsprach. Rewe reichte darauf Klage ein, weil das Importverbot der europäischen Warenverkehrsfreiheit zuwiderlaufe, und erhielt Recht. ti

## Von Minaretten und Finanzhilfen

In der Märzsession sind recht viele Geschäfte traktandiert, welche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus direkt tangieren:

**Entlastung der Alpentäler von Fluglärm:** Ständerat Werner Luginbühl (BE, BDP) will den Bundesrat beauftragen, die Militär-Flugplätze in den Alpentälern während des Sommers zu entlasten. Um dies zu erreichen schlägt er regelmäßige Flugübungen der Luftwaffe im Ausland vor. Der Bundesrat lehnt die Motion ab. hotellerieuisse hingegen befürwortet den Vorstoss, da er die Lärmproblematik aufgreift, ohne die Armee in Frage zu stellen. Ständerat, Di., 3. März

**Initiative gegen den Bau von Minaretten:** Auf den ersten Blick hat die Volksinitiative nicht so viel mit dem Tourismus zu tun. Auf den zweiten Blick hingegen schon: Allein die Einreichung der Initiative sorgte in der islamischen Welt für Aufbruch. Die islamischen Länder im Nahen Osten (Golfstaaten) gehören zu den Wachstumsmärkten des Schweizer Tourismus. Ein Minarett-Bau-Verbot dürfte den Ruf der Schweiz als offenes und modernes Land stark beeinträchtigen. Nationalrat, Mi., 4. März

**Gesetz über die technischen Handelshemmnisse:** Hier geht es um die einseitige Einführung

des Cassis-de-Dijon-Prinzips, das den Import von Produkten vereinfacht und auf diese Weise das hohe Preisniveau in der Schweiz unter Druck setzt (siehe Text oben). Der Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz steht seit längerem zuoberst auf der politischen Agenda von hotellerieuisse. Ständerat, Do., 5. März

**Verschlüsselung von Set-Top-Boxen im digitalen Kabelnetz:** Die Kommission für Verkehr und Fernmeldewesen beantragt dem Bundesrat, eine neue gesetzliche Grundlage zu schaffen, die eine weitgehend freie Wahl von Set-Top-Boxen ermöglichen soll. Das

kommt den Hoteliers entgegen, die bisher ihren Receiver fürs digitale Kabel-Fernsehen bei ihrem Kabelnetzwerkbetreiber kaufen mussten. Noch ungeklärt ist die Frage, ob die Hoteliers weiterhin für jedes Fernsehgerät eine separate Set-Top-Box benötigen werden. Nationalrat, Do., 5. März

**Vereinfachung der Mehrwertsteuer:** Der Nationalrat befasst sich in dieser Session nur mit Teil A der Mehrwertsteuer-Reform: Sie umfasst eine Gesetzesrevision mit über 50 Massnahmen, die administrative Erleichterungen bringen. Teil B, die Einführung eines Einheitssatzes, wird erst später be-

handelt. Deshalb beantragt die vorbereitende Kommission, den Sondersatz für die Hotellerie bis zur Einführung eines allfälligen Einheitssatzes zu verlängern. Nationalrat, Do., 5. März

**Stabilisierungspaket II:** Beide Räte werden bereits in dieser Session das zweite Stabilisierungspaket des Bundesrats zur Stärkung der Wirtschaft beraten. Aus touristischer Sicht geht es dabei r allem um die 12 Millionen Franken, die in eine zusätzliche Angebots-Kampagne von Schweiz Tourismus fliessen sollen (die htr berichtete). Nationalrat, Mi., 9. März Ständerat, Mi., 11. März ti

**Entrée:** Das Restaurant des Montreux Palace. Mehr auf [www.htr.ch/hotelarchiv](http://www.htr.ch/hotelarchiv)



Archives du Montreux Palace - Archives de Montreux



Nach dem Regen scheint immer wieder die Sonne. Die Schweizer Hotellerie ist dank gesundem Wachstum gewappnet für Turbulenzen.

# Besser gewappnet

Das 2008 liess den Schweizer Tourismus jubeln. Kommenden Turbulenzen will die Branche mit guten Ideen begegnen. Dazu gehört das neue Label «typisches Schweizer Hotel».

ELS BETH HO BMEIER

Die Schweizer Hotellerie sei nach fünf Jahren kontinuierlichen Wachstums für Turbulenzen besser gewappnet als in der Vergangenheit. «Die Boomjahre wurden genutzt, um die Entschuldung voranzutreiben und gleichzeitig neue Substanz anzureichern», sagte Christoph Juen, CEO von hotellerieuisse, am Dienstag an der Jahresmedienkonferenz von Schweiz Tourismus. «Wir gehen selbstbewusst in kommende Phasen», sagte Juen und riet von Dumpingpreisen und «blindwütigen Aktionismus» ab.

Mehr bringe der «Zusammenchluss mit Gleichgesinnten oder -positionierten», betonte er.

Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, sieht für 2009 die Chance in einem neuen Reiseverhalten: «Man macht zwar noch Ferien, aber spart vielleicht an Zweit- und Drittreisen. Man reist näher. Das ist eine Chance, auch für den Tagestourismus», erklärte Schmid. Als «Hoffungsmarkt» sieht er Deutschland, welches schon heute die grösste ausländische Gästegruppe stellt. Weil jedoch auch die Nachbarländer den kapitalkräftigen Schweizer Gast umwerben,

will Schweiz Tourismus 10 Prozent mehr als bisher ins Marketing für den Binnenmarkt investieren.

In die Sommersaison 2009 geht Schweiz Tourismus mit zwei neuen Angeboten. Sie werbe mit der «Sehnsucht nach Natur», stellte Daniela Bär Bruderer die Kampagne rund um die Schweizer Naturpärke vor. Und eben aufgeschaltet auf MySwitzerland.com/typically wurde die neue Hotelmarketinggruppe «Typische Schweizer Hotels», die in Zusammenarbeit mit hotellerieuisse vorerst 225 Häuser mit Betonung auf Swissness propagiert.

## Fakten Statistik Beherbergung im Jahr 2008

**Logiernächte:** Gemäss den oben veröffentlichten definitiven Ergebnissen des Bundesamtes für Statistik (BFS) nahm die Anzahl Logiernächte der Schweizer Hotellerie 2008 gegenüber dem Vorjahr um 969 000 (+2,7%) zu. Sie beläuft sich auf 37,3 Mio., was das beste Ergebnis seit 1990 bedeutet. Ausländische Gäste erbrachten 21,5 Mio. Logiernächte (+2,8% oder +591 000). Zudem logierten 15,8 Mio. Schweizer, was einer Steigerung um 2,4 Prozent (+378 000) entspricht.

**Europa kontra USA:** Nach Kontinenten gesehen brachten die Gäste aus Europa (ohne Schweiz) mit einem Plus von 4,9 Prozent Logiernächten (+776 000) das stärkste Wachstum. Europa belegt 45 Prozent der Gesamtlogiernächte. Der deutlichste Einbruch liegt bei den Gästen aus USA (-6,4 Prozent oder -143 000) und aus Asien (-2% oder -47 000). Deutschland ist mit total 29 Prozent der ausländischen Nachfrage und einem Plus von 3,8 Prozent (+231 000) die stärkste Gästegruppe. Um 14 Prozent stiegen die Logiernächtezahlen der Gäste aus den Niederlanden, um 5,2 Prozent jener aus Frankreich und um 14 Prozent jener aus Russland.

**Bergregionen Nase vorn:** Die stärkste Zunahme verzeichnet die Tourismusregion Graubünden (+6,3%), das Wallis brachte es auf +3,7 Prozent, gefolgt vom Berner Oberland mit +3,4 Prozent. Einzig die Region Tessin wies mit -3,2 Prozent einen Logiernächterückgang auf. eho

## Aus der Region

### Wallis

#### Keine Erhöhung der Kurtaxe in Zermatt



Zermatt Tourismus wünschte eine Erhöhung der Kurtaxe von Fr. 2.10 auf Fr. 2.50. Dies sollte an der Gemeindeversammlung zur Abstimmung gebracht werden. Wegen der Finanzkrise wurde das Traktandum allerdings schon vor der Versammlung gestrichen. Mit den 2,2 Millionen Logiernächten in der Saison 2007/08 hat Zermatt ein Rekordergebnis generiert. Doch Tourismusdirektor Daniel Luggen erwartet nun einen Rückgang von bis zu 3 Prozent. sls

### Berner Oberland

#### Der neue Besitzer will «Steinmattli» selber führen

Aufgrund der Finanzkrise muss der bisherige Besitzer, ein deutscher Immobilienhändler, das 4-Sterne-Hotel Arena Steinmattli in Adelboden verkaufen, schreibt der «Berner Oberländer». Der neue und vierte Besitzer seit 2000 will sich um Ostern präsentieren und den Betrieb ab Mai selber führen. Somit steht das bisherige Direktorenpaar Rudolf und Anita Hauri ab Mai auf der Strasse. Hauri haben das Hotel im 2000 als Krisenmanager übernommen. Auf die nächste Wintersaison soll das Hotel neu eröffnet werden. br

# «Unverständliches Sterne-Urteil»

Das Handelsgericht Zürich hat am 6. Februar die Klage von hotellerieuisse gegen ein sternebasierendes System des Wirtverbands Gastrosuisse abgewiesen.

ELS BETH HO BMEIER

hotellerieuisse als Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie, nimmt das Urteil des Zürcher Handelsgerichts «mit grosstem Bedauern und Unverständnis zur Kenntnis». Intransparenz, Verwechslungen und Verwässerungen seien vorprogrammiert, falls der Wirtverband Gastrosuisse in Zukunft ebenfalls Sterne für die Bewertung von Beherbergungsrichtungen

verwende, schreibt hotellerieuisse in einer ersten Stellungnahme zum Urteil des Zürcher Handelsgerichts. Es dürfe nicht sein, dass in Zukunft zwei konkurrierende Sterne-Systeme, welche notabene mit unterschiedlichen Normen und Kriterien arbeiten, zur Anwendung kommen. Dadurch werde die international anerkannte Zuverlässigkeit der Schweizer Hotelsterne gefährdet.

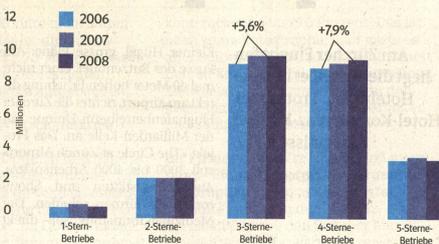
hotellerieuisse hat die Schweizer Hotelklassifikation im Jahr 1979 eingeführt und diese seither konsequent weiter entwickelt. Das Resultat ist heute ein einheitliches, zeitgemässes, glaubwürdiges und leicht verständliches Klassifikationssystem. Dieses genießt international einen sehr guten Ruf und leistet einen wichtigen Beitrag zur

Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie.

hotellerieuisse will alles daran setzen, um die Glaubwürdigkeit der Hotelsterne und damit der Schweizer Hotelklassifikation zu schützen. Zurzeit prüfen deshalb die zuständigen Gremien des Verbands die Anrufung der nächsten Gerichtsinstanz und einen Weiterzug des Urteils.

Der Wirtverband Gastrosuisse, der hauptsächlich kleine und mittelgroße Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés vertritt, hatte als Alternative zu den Sternen das «HOT-C»-System lanciert, welches die Betriebe in fünf Stufen vom einfachen C1 bis zum luxuriösen C5 einteilt. In den meisten Ländern ist dagegen das Sternensystem bekannt und üblich.

## Gewinner und Verlierer: Logiernächte nach Sternen



40 Prozent der Schweizer Betriebe sind von hotellerieuisse klassiert (2229 Betriebe). Auf sie entfallen aber 76 Prozent der insgesamt 37,3 Millionen Logiernächte. Die grössten Zugewinne an Übernachtungen erzielten die 3-Sterne-Betriebe (+5,6% von 2006 auf 2008) und die 4-Sterne-Betriebe (+7,9% im selben Zeitraum).

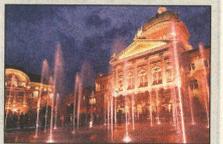
Quelle: Bundesamt für Statistik (Daten). Grafik htr

## Zweisimmen will Bettenangebot ausbauen

Zweisimmen überarbeitet den Ortsplan. Betroffene können bis Ende Februar Stellung nehmen. Die Ortsplanungsrevision hat unter anderem das Ziel, den Tourismus zu stärken und das fehlende Bettenangebot auszubauen. In den Gebieten Halten und eventuell Geselmatte will man Hotelzonen schaffen, so der «Berner Oberländer». Ferienwohnungen sollen in diesen Zonen ganzjährig bewirtschaftet werden. Investoren seien bereits vorhanden und die Landeigentümer wären auch bereit zu verkaufen, heisst es von der Bauverwaltung. gsg

## Mittelland

### Bern überzeugt im BAK-Ranking mit Logiernächten



Bern zählte 2008 von 43 internationalen Städtedestinationen zu den Top 10. In der entsprechenden Kategorie vergleichbarer Städte ist Bern sogar auf Platz 1, vor Basel, Salzburg, Luzern und Lausanne. Der «Destinationsmonitor» von Bak Basel Economics untersucht anhand rund 50 verschiedener Indikatoren Erfolg und Wettbewerbsfähigkeit. br

## Aus dem «Goldenen Adler» wird ein grosses «Verdi». Und eine neue Weinbar.

Das Dreisternehotel «Adler» als ältester Gasthof Berns schliesst Ende Februar. Bindella steigt als Pächterin ein.

«Das Unternehmen Bindella übernimmt das Untergeschoss, das Erdgeschoss und das erste Obergeschoss der Adler-Liegenschaft im Stockwerkeigentum in Pacht», bestätigt auf Anfrage Firmensprecher Hans-Jürg Degen. Er betont jedoch, dass Bindella nicht der Investorengruppe angehöre, welche den traditionsreichen Gasthof in der unteren Berner Altstadt übernimmt. Die Familie entschloss sich nach dem Tod von Peter Balz im Sommer 2008 zum Verkauf. Das Hotel schliesst Ende Februar, das Restaurant im März. Das Haus soll

künftig statt Hotelzimmer Wohnungen anbieten.

In den unteren Stockwerken dürfen bald die Baumaschinen auffahren: Bindella will einen «Durchstich» ins benachbarte, beliebte italienische Restaurant Verdi machen und dieses entscheidend vergrössern. Am 1. November 2010 soll das neue «Verdi» eröffnet werden – mit der gleichen kulinarischen Ausrichtung wie bisher. Im Untergeschoss ist die neue Weinbar «Vallocia» geplant, in Anlehnung an das gleichnamige toskanische Bindella-Weingut. eho

## Auf Karte Shopping gesetzt

Zürich baut im Marketing auf seine Stärke als Einkaufs-Destination. Neue und personalisierte Angebote sollen einen Mehrwert schaffen.

ANDREAS GÜNTERT

Der Freitag-Turm. Die Jelmoli-Warenhausstory. Die Quadratmeterpreise an der Bahnhofstrasse: Mittels einer Gruppen-Führung zeigt Zürich Tourismus Hintergründe der Shopping-Welt in der grössten Schweizer Stadt. Das neue Angebot ist Teil einer Marke-

tingkampagne, mit welcher Zürich in den nächsten zwei Jahren seine Shopping-Magnetkraft verstärken will. Ein grosser Teil der jährlich zehn Millionen Marketingfranken wird 2009 und 2010 auf die Karte Shopping gesetzt. Kampagnenleiterin Marianne Gut: «Wir zeigen, dass Zürich internationale Top-Marken sowie eine Grosszahl eigene und unverwechselbare Läden und Labels bietet – alles in Gehdistanz.»

Weiter lanciert Zürich Tourismus erstmals eine «Shopping-Stadtkarte» (auch online verfügbar), bietet persönliche Shopping-Begleitungen an und plant, ab März ein Online-Tool freizu-

schalten: Neugierige Besucher können sich nach Angabe ihrer Präferenzen ein PDF-Dokument erstellen mit denjenigen Shops, die sie interessieren. Dass Zürich voll auf die Karte Shopping setzt, zeugt von Mut. So rechnet man in der Limmatstadt für 2009 mit einem Übernachtungsminus von 10 bis 12 Prozent; zudem entwickelten sich wichtige europäische Wechselkurse negativ gegenüber dem Franken. Passt eine Shopping-Kampagne in eine solche Zeit? Marianne Gut ist überzeugt davon: «Zürich ist keine Billig-, sondern eine Premium-Destination. Auf Reisen gönnt man sich gerne etwas Besonderes.»

## Schweiz

### 2008: Ein gutes Jahr für die SIH-Hotels

Die Swiss International Hotels (SIH) registrierten im Jahr 2008 bei den Online-Reservierungen erneut eine markante Steigerung. Für das Berichtsjahr wird ein Umsatz von 10,1 Mio. Fr. ausgewiesen (+4%). Ab 1. Januar 2009 konnten fünf neue Hotels aufgenommen werden: ein 5-Sterne-Superior-Haus in Crans-Montana sowie vier 4-Sterne-Häuser in Samnaun, Vitznau, Le Brassus und Baden-Baden. dst

### Creditreform: Weniger Konkurse im Gastgewerbe

Im Jahr 2008 entfielen mit total 661 Pleiten 15,7 Prozent aller Konkursöffnungen auf das Gastgewerbe, wie Creditreform mitteilt. Gegenüber 2007 nahmen die Konkurse bei den Restaurants um 4 Prozent, jene bei den Hotels um 9,1 Prozent ab. Während 2,7 Prozent weniger Restaurants im Handelsregister neu eingetragen wurden, verzeichneten die Hotels einen Zuwachs von 11,6 Prozent. Die Zahl der Löschungen ist in beiden Bereichen rückläufig. Dies führt zu einer Zunahme des Nettowachstums um 31,1 Prozent bei den Restaurants und 101,6 Prozent bei den Hotels. dst

### Aus dem cahier français

### Ende September stimmen Walliser über Gesetz ab



Swiss-Image

Die Abstimmung über das Walliser Tourismusgesetz dürfte Ende September stattfinden. Dies da das Referendum zustande kam. Die Argumente der Befürworter und Gegner werden in den nächsten Monaten für Spannung sorgen. Widerstand gegen das neue Gesetz erwächst insbesondere wegen der so genannten Abgabe für die touristische Beherbergung. dst

Seite 21

# Eine neue Hotelgruppe

**Die neue Marketingorganisation Swiss Premium Hotels in Rüslikon startet mit 14 Häusern. Alle im Bereich 3 Sterne Superior bis 5 Sterne Superior.**

CHRISTINE KÜNZLER

Sechs Hotels stehen im Ausland, acht in der Schweiz ([www.swisspremiumhotels.com](http://www.swisspremiumhotels.com)). Unter ihnen ist das «Seedamm Plaza» in Pfäffikon (SZ). Direktor Peter H. Ernst ist gleichzeitig Mitglied bei Swiss International Hotels (SIH). «Vorläufig bleibe ich in beiden Marketingkooperationen», sagt er. In schwierigen Zeiten mache es Sinn, zweigleisig zu fahren. Ernst ist nicht der einzige SIH-Hotelier, der sich den Swiss Premium Hotels anschliesst (siehe Box): 12 der 14 Mitglieder sind oder waren bei SIH. Sie kennen die Managerin



**«Ich habe ein grosses Netzwerk und kenne viele Hoteliers persönlich.»**

Wanda Meyer  
Swiss Premium Hotels

der Swiss Premium Hotels, Wanda Meyer persönlich, denn sie war bis Mai letzten Jahres Geschäftsführerin der SIH-Gruppe.

Die Hotels der neu gegründeten Swiss Premium Gruppe sind meistens inhabergeführte Häuser, die sich durch Gastfreundschaft, Komfort, Qualität und Authentizität profilieren. Die ausländischen Hotels stehen unter Schweizer Führung oder sind in Schweizer Besitz. «Das ist aber keine Bedingung», so

Wanda Meyer. Nach Möglichkeit soll das aber so bleiben. Präsident der Marketinggruppe ist der inzwischen pensionierte Hotelplaner Claus M. Niederer. Bis in drei Jahren will Wanda Meyer 30 Hotels betreuen können. «Wir wollen gute bis sehr gute Häuser, unser Markenzeichen Swiss Premium Hotels soll zu einem erstklassigen Label innerhalb der Hotellerie heranwachsen», sagte Niederer anlässlich der Lancierung der Gruppe.

Wanda Meyer will mit «modernsten Buchungssystemen, guten Leuten für das Yield-Management und dem besten Webdesign» trumpfen. «Wir haben keine Altlasten. Also können wir von allem das Beste bieten», sagt sie. Ihr wichtigster Vorteil sei der persönliche Service für ihre Mitglieder. «Ich habe ein grosses Netzwerk und kenne viele Hoteliers persönlich.» Diese Kontakte seien ihr Potenzial. «Die Leute wollen umsorgt sein.» Was macht sie anders als ihre

Mitkonkurrenten Swiss International Hotels, Swiss Quality Hotels und Private Selection Hotels? «Wir setzen nicht auf Segmente, wir bleiben Generalist. Damit sind wir anders ausgerichtet.»

7500 Franken jährlich bezahlt ein Hotel mit bis zu 50 Zimmern für die Mitgliedschaft, 9500 Franken ab 51 Zimmern. Dafür bekommen die Hoteliers unter anderem ein kommissionsfreies Online-Reservierungssystem.



Das «Seedamm Plaza» ist eins der 14 Hotels, die sich den Swiss Premium Hotels angeschlossen haben.

## Swiss International Hotels

Die Gruppe Swiss International Hotels (SIH) gehört seit 2005 Alain (CEO) und Anne Cheseaux (Präsidentin). Die beiden haben weitere Unternehmen. Das neueste haben sie im Januar 2009 gegründet: die CAA Hotels Management GmbH. Die Gesellschaft bezweckt das Erbringen von Managementdienstleistungen für Hotels oder gastgewerbliche Betriebe, heisst es im Handelsregister. Das erste Hotel haben sie bereits an Land gezogen: den Vitznauerhof in Vitznau. Dass sich mehrere SIH-Mitglieder der neuen Swiss Premium

Hotel Gruppe angeschlossen haben, dürfte mit diesem Geschäftszweig zu tun haben. Alain Cheseaux betont, seine Managementfirma laufe unabhängig von SIH «auf einer anderen Schiene». Fakt ist jedoch, das bestätigt Cheseaux, dass letztes Jahr mit der Swiss Attix International Hotels (Genf), die vor allem Hotels in China und im Mittleren Osten betreibt, Gespräche über eine mögliche Zusammenarbeit stattgefunden haben. Unter der Marke Swiss International Hotels sollten Hotels aufgenommen werden, deren Management Attix und

Cheseaux übernehmen wollten. Damit wären die Aktionäre, eine Handvoll SIH-Hoteliers, nicht einverstanden. Der Deal ist dann geplatzt. «Wir führen unsere Sales- und Marketing-Aktivitäten bei SIH weiter», so Cheseaux. Nur: Die Statuten sind geändert worden. SIH kann nun auch das Management verschiedener Hotels übernehmen. «Wir wollen Wachstum», sagt Cheseaux. Auf der Attix-Homepage <http://swissattixhotels.com> ist SIH als Partner aufgeführt. «Attix will mit ihren Häusern bei SIH Mitglied werden. Darüber freuen wir uns.» ck

# Unique plant ein Milliardenprojekt

**Am Zürcher Flughafen hegt die Betreiberin neue Hotelpläne. Trotz einer Hotel-Konkurrenz-Klausel des Radisson Blu.**

ANDREAS GÜNTERT

Kleiner Hügel, grosse Pläne: Am Fusse des Butzenbüel, einer nicht mal 40 Meter hohen Erhebung direkt am Airport, richtet die Zürcher Flughafenbetreiberin Unique mit der Milliarden-Kelle an. Das Projekt «The Circle at Zurich Airport» soll 3000 bis 4000 Arbeitsplätze, Ausbildungsstätten und Showrooms für Firmen schaffen. Der Medizinal-Tourismus soll direkt

am Flughafen angekurbelt werden, und es sind Hotels projektiert. Birgit Werner, bei Unique als Projektleiterin Butzenbüel tätig, rechnet per heutigem Planungsstand damit, dass ungefähr 2016 zuerst ein Fünfsternehotel, in einer weiteren Bauetappe dann ein Dreisternehotel mit Design-Anspruch eröffnet wird. Zur angestrebten Zimmerzahl kann die Butzenbüel-Chefpla-

nerin noch nichts sagen. Stünden einmal die Anker-Mieter aus den Bereichen Firmensitze und Ausbildungsanlagen fest, könne man sich an eine sinnvolle Verteilung des Unterkunfts-Mix machen, der aus den beiden Hotels sowie einem «Longstay»-Objekt besteht, in welchem beispielsweise «Serviced Apartments» untergebracht werden könnten. Unique räumt ein,

dass das erst im August eröffnete Viersterne-Flughafenhotel Radisson Blu (Rezidor Gruppe) «gewisse, zeitlich limitierte Konkurrenzklau-seln» halte. Offenbar handelt es sich dabei um ein Verbot für ein weiteres gleichartiges Hotel bis ins Jahr 2020. Es sei aber möglich, sagt Werner, dass Rezidor selber mit einem Hotelprojekt am Butzenbüel präsent werden könnte.

TODESANZEIGE

### Der Freiburger Hotelierverein

nimmt mit tiefem Bedauern Kenntnis vom Hinschied seines langjährigen Mitgliedes,  
1. Kantonalen Ehrenpräsidenten und ehemaligen Zentralvorstandsmitglieds des Schweizer Hoteliervereins

## FREDY LEHMANN

Hotelier-Restaurateur und Besitzer des Hotel Schiff in Murten.

Vater von Pierre Lehmann, ehemaliger Zentral-Vizepräsident des Schweizer Hoteliervereins, Mitglied und ehemaliges Vorstandsmitglied des Freiburger Hoteliervereins.

Er starb in Davos, am 19. Februar 2009, kurz nach seinem 80. Geburtstag.  
Die Beerdigung findet am Freitag, den 27. Februar 2009, um 10.30 Uhr in der deutsch-reformierten Kirche von Murten/Morat statt.

**Suisse Romande**  
Fribourg  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

### Neue Lösung für Schweizer Mittelland Tourismus SMIT gesucht

**Bis im Juni 2009 will eine Arbeitsgruppe ein neues Modell für die Zukunft erarbeiten.**

Klar sei, dass eine künftige Koordinationsstelle oder ein neues Modell weniger Leistungen an die Regionen umfassen werde als das Detailkonzept Bern+, wie einem Schreiben von Schweizer Mittelland Tourismus (SMIT) zu entnehmen ist. Bei der zu findenden Lösung sollen die Beherbergungsabgabe und die heutigen Kantonsmittel weiterhin zu Gunsten des Tourismus im Schweizer Mittelland eingesetzt werden können. Das Projekt Bern+ war im Dezember 2008 durch den SMIT-Vorstand persofort gestoppt worden. Die Hauptgründe lagen in einem zu grossen Finanz- und Partner-Gap.

Gespräche der neu gebildeten Arbeitsgruppe mit dem Basis Berner Wirtschaftsverband haben Folgendes ergeben: Eine Weiterführung des

Schweizer Mittelland Tourismus in Form eines eigenen Vereins ist zu wenig effektiv. Eine Auflösung von SMIT kommt nur in Frage, wenn (als Mindestlösung) eine Koordinationsstelle geschaffen wird, welche die Weiterführung der wichtigsten SMIT-Aufgaben gewährleistet. Die Koordinationsstelle würde bei einer bestehenden Organisation angesiedelt. Weiter prüft Bern Tourismus unabhängig ein Engagement in der Region. Ebenso ergaben die Gespräche, dass ein Rückfluss der Beherbergungsabgabe seitens des Kantons nur für touristische Einheiten mit mindestens 500 000 Logiernächten denkbar ist. Ebenso sei die Förderung des Ausflugs-tourismus über Steuer-gelder inskünftig nur zentral denkbar. dst

# «Es gibt keinen besten Wein»

Der Berner Donald M. Hess ist Chef der Hess Family Estates. Der erfolgreiche Unternehmer eines weltweiten Weinimperiums zu Rebsorten, Krise und Weinpápsten.

ELSBETH HOBMEIER

**Donald Hess, Ihre Firma führt sechs Weinkellereien auf vier Kontinenten. Welcher Kontinent hat weinmässig das grösste Potenzial?**

Das wäre Apfel mit Birnen verglichen. Jeder Kontinent hat ein anderes Klima und andere Traubensorten. Wir wollen überall möglichst gute Weine machen: in Australien Semillon und Shiraz, in Argentinien Torrontes und Malbec, in Kalifornien Chardonnay und Cabernet Sauvignon. Im Weinland Südafrika gedeihen besonders fruchtige, elegante Weine, geeignet für einen guten Bordeaux Blend. Mir ist wichtig, dass jedes Weingut eine eigene Story, einen eigenen Direktor, Winemaker, Marketingmanager hat. Ich halte nichts davon, unsere Güter aus einer Zentrale fernzusteuern. Wir gehen den umgekehrten Weg: Wir übergeben jedem Gut eigene Kompetenz und damit Verantwortung und koordinieren von den Hess Family Estates aus nur so viel, wie nötig ist.

**Welches Gut hat am meisten Erfolg, welches macht den besten Wein?**

Für mich gibt es keinen «besten Wein», auch wenn gewisse Weinpápste mit ihren Punkten diesen Eindruck erwecken möchten. Wein genuss ist Geschmacksache eines jeden Einzelnen. Ich möchte den Menschen mehr Mut machen, ihre eigenen Lieblinge zu finden und zu entdecken. Und so kann ich auch unsere Weingüter nicht gegeneinander ausspielen.

**Mögen Sie alle Ihrer Traubensorten?**

Ich pflanze und verkaufe nur jene Sorten, die ich selber gerne trinke. Und weil ich weder Champagner noch Merlot mag, ha-

ben wir diese auch nicht im Angebot. Wein ist eine Vertrauenssache, und Vertrauen kann ich nur wecken, wenn ich voll und ganz hinter etwas stehen kann.

**War Europa für Sie nie ein Thema?**  
Als Europäer habe ich mich natürlich in Europa umgeschaut: Wallis, Frankreich,

**«Ich konnte doch nicht sagen: Wir machen etwas Neues, aber bitte ohne mich!»**

Donald M. Hess  
Chairman Hess Family Estate

Italien. Aber ich wollte einen mindestens 100 Hektar grossen Rebberg, das konnte man damals gar nicht finden oder gar bezahlen. So wandte ich mich den riesigen Flächen und dem guten Klima der Neuen Welt zu. Beständig gutes Wetter macht das Wein-

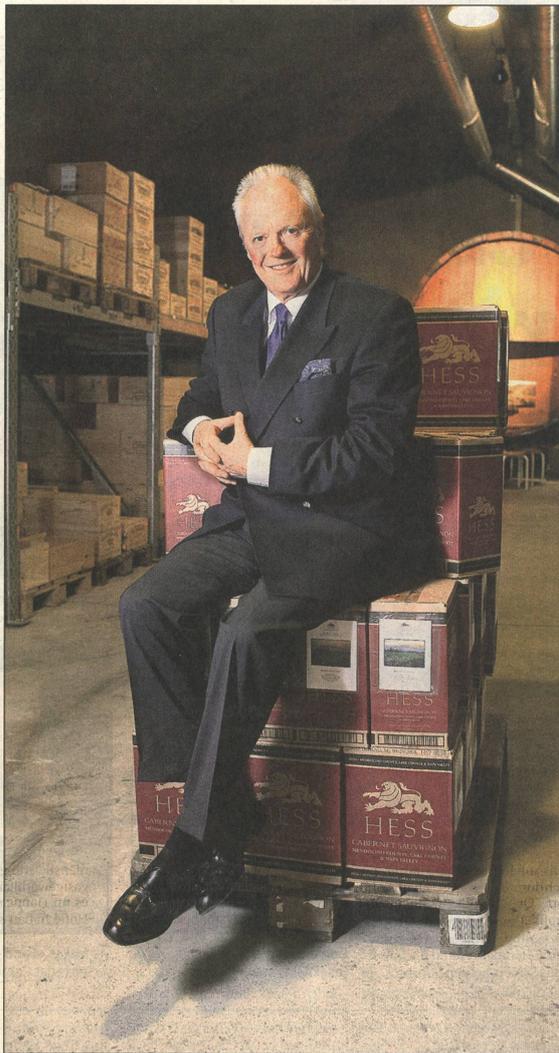
machen schon viel einfacher! Ich schliesse nicht aus, vielleicht auch mal in Europa Wein zu machen, aber ich bin nicht auf der Suche.

**Ihre Weine heimsen immer wieder Medaillen und Punkte ein. Reagieren die Konsumenten auf Auszeichnungen?**

Ich bilde mir nicht ein, wir seien deshalb die Besten, denn ich weiss, dass bei Bewertungen auch immer viel Glück mitspielt. In den USA schauen Konsumenten aber stark auf solche Auszeichnungen. Die Amerikaner sind oft noch unsicher und vertrauen dem eigenen Geschmack nicht, obwohl sie im Grunde genommen gute Weinkenner sind.

**Sie wollten sich zurückziehen – jetzt übernehmen Sie Anfang 2009 erneut das Verwaltungsrats-Präsidium. Warum?**

Wir haben uns mit dem Übergang von Hess Group zu Hess Family Estates völlig neu organisiert: Das herkömmliche Führungsmodell mit CEO und zentraler Verwaltung wurde ersetzt durch einen operativ aktiven Verwaltungsrat, den



Donald M. Hess, erfolgreicher Schweizer Weinunternehmer und Kunstsammler, im Steinhölzli-Felsenkeller in Bern-Liebeld – auf Weinkartons der Hess-Collection.

ich präsidiere. Ich konnte nicht sagen: Wir machen was Neues, aber ohne mich! 2009 werde ich 73-jährig, in zwei Jahren will ich mich zurückziehen, wenn die zweite Garde aufgebaut ist.

**Alles spricht von Wirtschaftskrise – Sie auch?**

Ich bin ein ewiger Optimist und habe in meinen 52 Jahren als Unternehmer viel erlebt. Aber die jetzige Wirtschaftslage beunruhigt, auch wenn der Wein nicht speziell betroffen ist. Im Detailhandel zeigt sich der Trend zum günstigeren Wein, statt 30 Franken gibt man noch 20 Franken aus pro Flasche, aber auch in dieser Preislage haben wir Gutes zu bieten. Ich rechne 2009 mit einem Ver-

kaufsrückgang von 10 Prozent. Das ist noch keine Katastrophe, man muss es aber einberechnen und sich und seinen Leuten keine unerschickbar gewordenen Ziele setzen. Wir werden aber in den nächsten Jahren sicher härter arbeiten und kämpfen müssen.

**Ihr Firmensitz ist jetzt in Luxemburg – Sie wohnen in Bern, Argentinien, Uruguay... wo am häufigsten?**  
Ich hoffe künftig in der Schweiz, denn ich möchte gerne den Sommer hier geniessen. Im Winter dagegen reise ich zu unseren verschiedenen Weingütern. Ich will immer wieder selber vor Ort sein, will alles selber sehen und unsere Leute kennen lernen.

## Standpunkt

### Sind Resorts in allen Landesteilen sinnvoll?



JÖRG STETTLER

Zurzeit geben in der Schweiz die Realisierung von fast 50 Hotelkomplexen und Resorts zu reden. Darunter fallen Grossprojekte mit mehr als 2000 Betten wie «Aminona» in Mollens VS oder das Resort in Andermatt. Ist diese Entwicklung aus touristischer Sicht sinnvoll? Resorts mit Hotelbetten oder intensiv bewirtschafteten Wohnungen, die zudem noch zur Aufwertung der Siedlungs- und Landschaftsqualität beitragen, sind durchaus sinnvoll. Ein gutes Beispiel dafür ist das geplante Kurparkhotel in Engelberg, das mit der

**«In ländlichen Gebieten sind die Bodenpreise tiefer und damit attraktiv für Investoren.»**

Umgebungsgestaltung das Ortsbild aufwertet und eine wertvolle Ergänzung im 4-Sterne-Segment der Hotellerie bringt.

Sind aber Resorts in allen Landesteilen sinnvoll? Diese Frage muss mit Nein beantwortet werden. In Orten wie in Vnà im Unterengadin oder in Binn im Wallis wurden historische Hotels fachgerecht erneuert. Solche Gebiete sind weiträumig vor Grossprojekten zu bewahren, da sie zur «Vertreibung» von «ortstreuen» veränderungs-sensiblen Gästen beitragen könnten. Intakte Natur- und Kulturlandschaften haben eine zunehmende Bedeutung für den naturnahen Tourismus. Schützenswerte und sensible Landschaften sollten deshalb langfristig erhalten werden. Eine Möglichkeit ist die Schaffung von Resort-Taburäumen. Die Kantone sollten in ihren Richtlinien festlegen, in welchen Gebieten Resorts gebaut werden dürfen und wo nicht. Denn gerade in weniger erschlossenen ländlichen Gebieten sind die Bodenpreise tiefer und damit attraktiv für Investoren von Grossprojekten, auch wenn das Risiko des Scheiterns in ländlichen Räumen höher ist.

Als Fazit kann man festhalten, dass Resorts unter gewissen Bedingungen einen wichtigen Beitrag zur Förderung des Tourismus leisten können. Resorts am falschen Ort können aber auch zu Fehlinvestitionen und unerwünschten Tourismusentwicklungen führen.

Professor Jörg Stettler ist Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft der HSW Luzern.

## Eine Hotelgruppe für Schwangere? Ja, das gibt's.



Theres Lagler  
Redaktorin

**Zum Thema  
Wellness**

Der vierte bis sechste Schwangerschaftsmonat sei fürs Reisen am besten geeignet. Das steht in jedem Ratgeber-Buch zu lesen. Frau würde sich ja gerne noch einmal so richtig verwöhnen lassen. Doch die Sache mit dem Wellness-Urlaub hat einen Haken. So verbot die Frauenärztin gleich zu Beginn der Schwangerschaft Sauna-Besuche. Und die Ratgeber-Bücher, die warnen allesamt vor Whirlpools, die wahre Bakterien-Schleudern

seien. Was kann denn da überhaupt noch bedenkenlos genossen werden?

Ich tat, was ich in solchen Situationen immer tue: Ich googelte mich durchs Internet-Angebot. Und siehe da: Ich stiess auf die New Life Hotels, eine Hotelkooperation, die sich direkt an werdende Mütter und ihre Begleitpersonen richtet. Da waren Packages zu finden mit fünf Übernachtungen, einer ayurvedischen Massage für Schwangere, einer Wellness-Pedicure mit Unterschenkel-Massage,

**«Da sind Packages mit Rücken-Massagen im Sitzen, Aquafit und Ernährungsberatung zu finden.»**

einer Rassoul-Anwendung, die gut fürs Bindegewebe sei, und täglichem Aquafit. Andere Packages waren auf kürzere Aufenthalte ausgerichtet, beinhalteten Geburtsvorbereitungskurse, Ernährungsberatung oder sanfte Massagen. Das Dumme: Kein einzi-

ges Schweizer Hotel war dabei. Die 35 Mitgliederhotels befinden sich alle in Österreich und Deutschland. Da ich mir keine lange Anreise aufhalsen wollte, ging die Suche weiter. Über die Empfehlung eines deutschen Elternforums stiess ich schliesslich auf den «Lenkerhof» mit seinem «Future-Parents-Package». Das Angebot tönnte sehr verlockend, nur lag es bei meinem Budget nicht drin. Und so landete ich wieder bei den New Life Hotels. Ich wählte das nächstgelegene Hotel

aus: Das Kuschelhotel Gams im Bregenzerwald. Das Package «Rundum schwanger» versprach zwei Übernachtungen, 5-Gang-Menüs am Abend, eine Unterschenkel-Massage, eine Rücken-Massage im Sitzen und ein Avocado-Öl zum Mitnehmen. Ich war rundum zufrieden. Ob sich's auch für den Hotelier lohnte? Ich weiss es nicht. Mittlerweile ist das Hotel Gams nicht mehr bei der Hotelkooperation aufgeführt – sei es wegen des Umbaus 2009 oder aus anderen Gründen...



## Eine Party für die «Besten» von Prodega

Die Oscar-Verleihung war am Sonntag, den **Award** von Prodega/Growa gab's am Montag. Der Grosshändler zeichnete die besten Partner aus.

SIMONE LEITNER

**B**ei Prodega/Growa heissen die Lieferanten mit Absicht Partner. Denn ein Credo des Abholgrosshändlers lautet: «Partnerschaft ist unser Geschäft». An der diesjährigen Award-Verleihung strebten die Partner eine Auszeichnung in den Kategorien Gold, Silber, Bronze sowie in den speziellen Sparten Innovation und RunnerUp an. Am Event vom Montagabend im Congress Center Basel war die Stimmung magisch und das Publikum verzaubert. Der Illusionist «Farid – His Magisty» versetzte die Gäste in Staunen. Farid hat Übung darin: In der ProSieben-Show «The Next Uri Geller» wurde er Zweiter hinter dem «Rabenvater» Vincent Raven. So



Der Obwaldner Ständerat **Hans Hess** (L) mit den Moderatoren **Kerstin Zbinden** und **Frank F. Furrer**.

prophete er zuverlässig schon im Voraus die Gewinner.

Gold gab's für diese Firmen: In der Kategorie Genuss überzeugte Divisa Distillerie Willisau SA, Klötzli Messer in Burgdorf siegte im Sektor Non Food, die Duni AG, Rotkreuz, in der Kategorie Near Food, Romer's Hausbäckerei AG in der Warengruppe TK, bei den Getränken die Henniez SA und die Spiess AG aus Schiers bei den Fripro.



**Daniel Woodtli**, Sunray, und **Josef Ackermann** (r.), Coop Basel.



**Hans-Peter Gilgen**, ehemaliger CEO Prodega/Growa, **Hansjürg Valentin**, Valentin Pontresina AG, **Philipp Dautzenberg**, CEO Prodega/Growa, und **Daniel Böhny**, CEO Howeg.



Der Magier «**Farid – His Magisty**» versetzte das Publikum in Staunen.



**Patrick Sievi** von der Kadi AG, **Urs Feuz** von frigemo und **Werner Romer** von Romer's Hausbäckerei.

## Kunstvoll inszenierte Fassade verkürzt Sanierung des Zürcher Stadthauses

Seit Anfang dieser Woche zielt das neue Megaposter «Hier und Jetzt» von Jelena Martinovic den Stadthausquai.

Noch bis Frühjahr 2010 wird das Zürcher Stadthaus saniert. Die Stadt Zürich hat im Rahmen des Legislaturschwerpunktes «Allianzen schaffen – Politik über die Grenzen hinaus» Hochschulstudierende in Genf, Zürich und Basel zu einem Wettbewerb für ein Megaposter an der Fassade eingeladen. Aufgabe war es, auf die Fragestellung «Zürich und die Schweiz» zu reagieren und den Kontext der zentralen und bedeutsamen Örtlichkeit des Stadthauses in die künstlerischen Überlegungen mit einzubeziehen.

Nach dem rosa Pudel von Denise Altermatt folgt nun ein Textbanner von Jelena Martinovic, das in origineller Weise die Frage von Identität thematisiert. Der Text, so die Jury, stehe für viele Biografien junger Menschen, die in der Schweiz leben und hier ihre Zukunft aufbauen. Er mache nachdenklich und fühle sich dennoch hoffnungsvoll an.



**Jelena Martinovic** kreierte das Banner «Zürich und die Schweiz».



Bis Zürichs Stadthaus im Frühjahr 2010 saniert ist, ziehen wechselnde **Megaposter** die Blicke der Passanten auf die Fassade.

## Schweizer Direktion im Radisson SAS Hotel Frankfurt

Nach vier Jahren verlässt General Manager **Oliver Staas** das Radisson SAS Hotel Frankfurt, um als General Manager die Leitung des



Park Inn Heathrow zu übernehmen, das ebenfalls zur Rezidor Hotel Group gehört. Sein Nachfolger ist ab sofort der Schweizer **Andreas Stöckli** (Bild), der zuvor drei Jahre das Park Inn Zürich Airport leitete. Der gelernte Koch und Hotelier/Restaurateur war zudem im Radisson SAS Hotel Basel tätig, wo er vom Assistant Food & Beverage- zum F&B-Manager und schliesslich zum Executive Assistant Manager & Front Office Manager aufstieg.

## Hotelier eröffnet erstes Beach Resort der Marke Pullman

Der Schweizer Hotelier **Robin Deb** eröffnet im Juni das «Pullman Bali Legian Nirwana», das weltweit erste Beach Resort der Accor Marke Pullman. Dieses betreibt mit 600 Mitarbeitenden 351 Suiten und Zimmer. Deb hat die Zürcher Hotelfachschule besucht und sammelte im Dolder in Zürich und im Novotel Bern Expo berufliche Er-

## Sesselrücken



fahrungen. Seine Hotellaufbahn führte ihn nach Mexiko, Thailand, Spanien und Ägypten.

## Restaurant Riva in Zürich mit neuem Geschäftsführer

**Michael Haimburger** heisst der Geschäftsführer, der die neu geschaffene Stelle im Restaurant Riva in Zürich übernimmt. Unter seiner



Leitung eröffnet das Riva eine Bar-Lounge und wird die Speisekarte überarbeiten. Haimburger war Geschäftsführer des Club Diagonal im Hotel Baur au Lac in Zürich und der Skybar in Wien. Als stellvertretender Geschäftsführer war er im Zürcher Terrasse Restaurant und Bar und im Carlton-Restaurant in New York und Atlanta tätig.

## Frischer Wind im Seerestaurant Rorschach

Seit Mitte Februar steht das Seerestaurant Rorschach unter neuem



Leitung. Die in Basel ansässige Best-Gruppe führt den Betrieb als Pächterin mit Projektleiter **Stefan Mühlemann** als interimistischen Geschäftsführer. Anfang Mai wird **Luca Andreano** (Bild) dieses Amt übernehmen. Unterstützt wird er von Stefan Mühlemann und dem Berest-Team. Andreano ist Restaurationsleiter mit eidgenössischem Fachausweis und leitete sieben Jahre das Hotel-Restaurant Brauerei in Arbon.

## Hotel La Val AG hat neu zwei Häuser und ein Leiterpaar

Ab Mai leiten **Christian** und **Susanne Faber** (Bild) die Hotel La Val AG. Das Unternehmen hat sich strategisch neu ausgerichtet. Dazu



gehörte der Kauf des Hotels Crestas und eine Erweiterung des Hotels La Val. Christian Faber, gegenwärtig Event Manager im Arosa Kulm Hotel, bringt Erfahrung in Controlling, Einkauf, F&B und Verkauf mit. Susanne Faber hat Gastronomie-Erfahrung und hat sich auf den

Wellnessbereich spezialisiert. Die bisherigen Leiter des Hotels La Val, **Dariusz** und **Anita Knapinski-Cathomen**, werden ab Mai das Hotel Crestas führen.

## Mit 15 Gault-Millau-Punkten ins Park Hotel Oberhofen

**Stefan Nowaczyk** (Bild) heisst der neue Küchenchef im Park Hotel Oberhofen. Er tritt als Nachfolger von **Holger Rösch** an den



Herd, der nun im Seehotel Kastanienbaum bei Luzern Küchenchef ist. Nowaczyk kochte zuvor im Park Hotel Delta in Ascona, wo er seit 2005 als Küchenchef verantwortlich war und mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde.

## Neue Mitglieder im Vorstand von Zermatt Tourismus

Für den scheidenden Präsidenten des Zermatter Hotelier-Vereins, **Pierre-André Pannatier**, kommt Präsident **Silvo Perren**. Neu im Vorstand ist Ted Mate, Präsident Gewerbeverein Zermatt. Als neue Delegierte gewählt wurden unter anderem **Susi Wicki-Perren** (Apartmentverein), **Henry Willi** (Präsident Bergführerverein) und **Willi Lingg** (Gastro Valais). br



Wäsche  
Fragen?  
Wäsche  
Lösungen!

Fullservice Hotelwäschelösungen  
Avel Basis, Vertriebsleiter Schweiz, Casa Regnella  
6576 Gertraud, Tel. 091 - 794 20 22

Scaltec Qualität  
Wäschekrone

**Gross & klein. Hotels.** Christian Marich muss in seinem Genfer Hotel Crowne Plaza 1000 Betten füllen. Anders für Philippe Horath: Mit 16 Gästen ist sein Central Hotel Verbier bereits ausgebucht.



Fast wie ein Airport-Entrée vor dem eigentlichen Flughafen-Eingang: die Ankunftshalle der Gäste des Genfer Crowne Plaza Hotels.

## Grösse muss rentieren

Genfs Flughafen und die Palexpo sind nah, aber für das «Crowne Plaza», das grösste Schweizer Hotel, keine Erfolgsgarantie.

KARL JOSEF VERDING

Wie füllt das grösste Hotel der Schweiz, nahe dem Genfer Flughafen und dem Palexpo-Gelände, in der heutigen weltwirtschaftlichen Situation seine Betten? – «Füllen» ist ein grosses Wort, und 4000 Quadratmetern Meeting-Raumangebot. Christian Marich ist General Manager des

Genfer Franchise-Betriebs der Inter-Continental-Marke «Crowne Plaza». «Wir liegen unter den Zahlen von 2008 und versuchen, die Zahlen von 2007 zu erreichen», so Marich. Im Januar 2009 waren die Zimmer zu 56 Prozent ausgelastet, «den Februar beenden wir mit etwa 63 Prozent, den März – mit Auto-Salon – mit 70 bis 74 Prozent». Letztes Jahr brachte der Autosalon

eine Zimmerauslastung von rund 82 Prozent. «Die ersten drei Monate 2009 laufen ruhiger als 2008, aber erträglich», fasst Marich zusammen. «Der April indessen wird beim jetzigen Stand zu einer Katastrophe – nichts passiert.»

Rund 5 Prozent seiner Übernachtungen generiert das Hotel durch Fluggäste. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste

beträgt 1,2 Tage. Marich steht ein Werbe-Budget von 2,5 Mio. Franken jährlich zur Verfügung. Damit muss er auch die Franchise-Gebühr an Inter-Continental bezahlen.

**Für Yield-Management, aber gegen Preissenkungs-Aktionen**  
Genfs «Crowne Plaza» betreibt seit Jahren ein Yield-Management. «Ich bin gegen Preissenkungs-

Aktionen, denn wir müssen die Qualität unseres Service beibehalten», sagt Marich.

Das Hotel hat nach Beginn der Finanzkrise als erste personelle Massnahme allen Aushilfen mit befristeten Verträgen gekündigt. «Unser Glück war, dass wir mit vielen Aushilfen arbeiteten», so Marich. Das Hotel beschäftigte nun ein paar zusätzliche feste Arbeitskräfte mit Jahresvertrag. Marich erwarte grundsätzlich von allen Mitarbeitenden Flexibilität in der Wahl ihrer freien Tage und Ferien. Geht es um die Wahl der Ferientermine, arbeiteten alle zusammen, damit jeder seine Arbeitsstelle behalten könne, sagt Marich.

**«Je grösser das Hotel, desto schwerer wiegen Fehler»**

Was sich in einem Hotel dieser Grösse einschneidender auswirkt als in kleineren Betrieben, sind Führungsfehler: «Je grösser das Hotel, desto schwerer wird der Fehler wiegen, und umso mehr wird er kosten», stellt Marich fest. 250 Mitarbeiter beschäftigt das Genfer Crowne Plaza. Für den Hotelmanager ist die Kommunikation mit den Mitarbeitenden ein Kernpunkt, für den er sich stark einsetzt: «Ich informiere sehr viel.» Und er veranstaltet mit professioneller, externer Unterstützung Ateliers im Hotel für die Weiterbildung seiner Arbeitskräfte. Findet das Hotel genügend Personal? – «Jetzt: ja», so Marich. «Ein guter Chef hat seine Freunde –, die auch als Vermittler freier Arbeitskräfte wirken können.»

50 bis 55 Stunden der Woche widmet sich Christian Marich seiner Aufgabe als General Manager: «La vie continue», trotz Finanzkrise. Das gelte auch für seine Work-Life-Balance: «Sie bleibt immer gleich.» Für ihn sei es wichtig, motiviert und fit zu sein sowie Lebensfreude auszustrahlen.

## Eine gute One-Man-Show

Mit acht Zimmern gehört das Central Hotel Verbier zu den kleinsten Hotels. Geschäftsführer Philippe Horath ist gleichzeitig Chef, Concierge und Service-Mitarbeiter.

DANIELA SVOBODA

Ruft man im Central Hotel Verbier an, dann hat man gleich den Chef am Apparat. Das im Dorfczentrum von Verbier gelegene Dreisternehotel hat nur zwei Angestellte: den Geschäftsführer und eine Mitarbeiterin für die Zimmerreinigung. Philippe Horath ist abwechslungswe-

se Concierge, Direktor und Service-Mitarbeiter. Klingelt um 9.30 Uhr das Telefon, nimmt er es im Frühstücksraum ab. Während er sich mit dem Anrufer unterhält, achtet er gleichzeitig darauf, dass am Buffet nichts fehlt und die Gäste bei ihm Kaffee bestellen können.

«Ich mache alles», sagt Horath. Gäste begrüssen und verabschieden, die Buchhaltung führen, aber auch Glühbirnen auswechseln gehören zu den Aufgaben des 53-jährigen, der seit mehr als dreissig Jahren in der Hotellerie tätig ist und mehrere Hotels geleitet hat. Sein Engagement sei gross, es sei für ihn aber keine Pflicht, sondern eine Freude. «Ich mache es aus Leidenschaft.» Die Liebe zur Hotellerie hat

er als Kind entdeckt. Sein Vater reiste mit der Familie aus beruflichen Gründen viel in Europa umher. Ein Hotel war für die Familie der erste Anlaufort, bevor sie im jeweiligen Land eine Wohnung fanden.

Horath leitet das Central Hotel seit vier Jahren. Das Gebäude war früher ein Wohnhaus, bevor es 2005 zum kleinsten Hotel in Verbier umgebaut wurde. Acht Doppelzimmer stehen den Gästen zur Verfügung. Jedes Zimmer ist mit einem Jacuzzi, WLAN und einem Plasmafernseher ausgerüstet. Die Zimmer kosten in der Nebensaison 250 bis 300 Franken. In der Wintersaison zahlt man zwischen 380 bis 480 Franken.

Mit dem Geschäftsverlauf ist Horath zufrieden. Im Winter beträgt

die Auslastung 80 bis 85 Prozent, im Sommer 40 Prozent. Die Gäste stammen vor allem aus Europa.



Das «Central» ist im Dorfczentrum von Verbier das kleinste Hotel.



Jedes der acht Zimmer ist mit einem Jacuzzi ausgerüstet.

Letztes Jahr verbrachten sehr viele Briten ihre Skiferien hier. Dieses Jahr zählt der Hoteller immer noch viele Gäste aus Grossbritannien, aber auch aus Belgien, Deutschland und Skandinavien.

2000 bis 4000 Franken beträgt Horaths jährliches Werbebudget, wobei er eher immer den unteren Betrag ausgibt. Um seine Zimmer zu vermieten, setzt er auf eine enge Zusammenarbeit mit dem Tourismusbüro in Verbier. Den persönli-

chen Service, den er den Gästen bietet, erachtet er als weiteren Pluspunkt des Hotels.

Welches sind die Schwierigkeiten bei so einem kleinen Betrieb? Philippe Horath erwähnt die ständige Präsenz. Vom 1. November bis zum 30. April ist er vom Morgen bis zum Abend immer da, erreichbar während 24 Stunden. 10 bis 15 Stunden arbeitet er täglich. Als «Sklave» seiner Arbeit fühlt er sich dennoch nicht. Wenn wenig los ist, trifft er sich mit Freunden oder spannt seine zwei Huskys vor den Schlitten. Das Handy hat er allerdings ständig dabei, eine Reservation ist also auch bei der Schlittenfahrt möglich. Wegen der langen Präsenzzeiten in der Hotellerie hat er sich bewusst gegen die Gründung einer Familie entschieden. Eine Wahl, die er aber nicht bereut, wie er versichert. Mit seiner Work-Life-Balance ist er zufrieden. «Ich habe auch ein Leben neben dem Hotel.»

ERFAHRUNG,  
DIE SICH AUSZAHLT.



HOTELA

WWW.HOTELA.CH

**Gross & klein. Bergbahnen.** Die Zermatter Bergbahnen können aus dem Vollen schöpfen, wenn es um Investitionen geht. Anders die Familie Ziegler mit ihrer einzigen Gondel: Sie kann keine grossen Sprünge machen.

## Dreimal umsteigen inklusive

**Mit fast zehn Kilometern ist der Matterhorn Glacier Paradise die längste Luftseilbahn der Schweiz. Sie beschert CEO Christen Baumann eine 70-Stunden-Woche.**

ROBERT WILDI

Von Zermatt startet die längste Luftseilbahn der Schweiz zu ihrem Höhenflug. 9482 Meter legen die Passagiere im Matterhorn Glacier Paradise zurück, bis sie auf dem Klein Matterhorn die höchstgelegene Seilbahnstation der Schweiz erreichen. Dreimal Umsteigen inklusive. Unterwegs wird die Aussicht auf die umliegenden 36 Gipfel während einer Strecke von über 3 Kilometer von keinem Masten gestört. «Ja, der Matterhorn

Glacier Paradise ist unser Paradeferd und wichtigster Werbeträger», sagt Christen Baumann, CEO der Zermatt Bergbahnen AG. Die Luftseilbahn auf das Klein Matterhorn ist ein wesentliches Argument, mit dem das Unternehmen seit Jahren in den wichtigsten Gastmärkten Schweiz, Deutschland und Grossbritannien punkten möchte. Daneben werden intensiv auch andere Märkte wie Zentral- und Ost-Europa sowie Asien, Indien oder Südkorea beworben.

Das diesjährige Marketingbudget der Zermatt-Bergbahnen beträgt 1,4 Millionen Franken und würde gegenüber dem Vorjahr nicht verkleinert. Neben einem Ganzjahres-Skigebiet auf dem Gletscher will das Unternehmen auch Sommer- und Wandergäste in die Region holen. Dazu wurde im letzten Dezember auf dem Klein Matterhorn ein neues Minergie-Gletscherrestaurant mit Unterkunft für Bergsteiger eröffnet. Baumann verfolgt eine klare Vorwärts-Strategie:

«Wir wollen auch in Zukunft stetig in die Qualität investieren.» Jährlich 25 bis 30 Millionen Franken für neue Anlagen, noch mehr Pistenbeschneung und moderne Gastronomie sollen die Platzierung Zermatts an der Weltspitze der Wintersportorte zementieren und so mehr Gäste aus aller Welt anlocken.

### Recht hohe Preise sorgen für den notwendigen Cashflow

Diese bezahlen im europäischen Vergleich relativ hohe Preise und sorgen damit für den notwendigen Cashflow, der es den Zermatt-Bergbahnen erlaubt, die hohen Investitionen mit Eigenmitteln zu bestreiten. In der aktuellen Wintersaison ist die Rechnung, auch dank Mithilfe der hervorragenden Schneeverhältnisse, gut aufgegangen. Das Zermatter Tarifkonzept ist flexibel. «Im Sommer liegt unser Preisniveau im Mittelfeld», so Baumann.

Er leitet das Unternehmen an vorderster Front, führt Personal und Projekte, erarbeitet Konzepte, erstellt die operative Mehrjahresplanung, wirkt beim Marketing mit und steht für Bewilligungsverfahren im Kontakt mit Verbänden und Behörden. 230 Mitarbeiter zählt der Betrieb im Sommer, 285 sind es im Winter. Rekrutiert werden sie über persönliche Empfehlungen, Jobinserate und Internet.

### Der CEO nimmt schon mal die Ski für seine Arbeitswege

Damit der Laden läuft, steht der CEO gegen 70 Stunden pro Woche auf der Matte. «Ich bin an der Schwelle zum Workaholic», räumt Baumann ein. Ein Vorteil sei, dass er für einen Teil seiner Aufgaben draussen unterwegs sei, hin und



Die längste Luftseilbahn der Schweiz auf ihrem Höhenflug.

wieder sogar mit Ski an den Füssen. «Da kann ich zuweilen auch Arbeit mit Fun verbinden.»

Trotzdem: Die Führung einer so grossen Bergbahn-Gesellschaft ist mehrheitlich Knochenarbeit. «Es ist nicht immer einfach, die Gesamtübersicht zu wahren», sagt Baumann. Dazu gehören die Optik des Gastes, Themen wie Sicherheit, Fahrplangestaltung, Budgeteinhaltung, Revisionsplanung und vieles mehr. Wenn es irgendwo brennt, muss der Chef vor Ort sein. «Deshalb kann ich heute, im Gegensatz zu früher, kaum mehr an Promi-onstouren ins Ausland teilnehmen.» Den Kontakt zu den Geschäftspartnern pflegt Baumann gleichwohl. Im Matterhorn Glacier Paradise präsentiert er höchstpersönlich regelmässig geladenen Tour-Operators und Journalisten die prächtige Aussicht vom Klein Matterhorn.

ANZEIGE

## Mit Schulthess waschen Sie für weniger als 2 Franken pro Kilo



Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäsche-schonung sind Faktoren, die für eine eigene Lingerie sprechen. Und auch die Zahlen sprechen für sich: In-house gewaschen betragen die Kosten durchschnittlich weniger als 2 Franken pro Kilo. Dank Wet-Clean, der modernen Nassreinigung von Schulthess, kann zudem fast alles, was z.B. in einem Hotel oder Heim anfällt, gewaschen werden.

Verlangen Sie eine unverbindliche, individuelle Kalkulation durch Ihren Schulthess-Berater.



Schulthess Maschinen AG  
CH-8633 Wolfhausen  
Tel. 0844 880 880, Fax 0844 880 890  
info@schulthess.ch, www.schulthess.ch

Swiss Made

### Uri: Der private Gondelbetrieb wird von der Besitzerfamilie selber gewartet

260 Höhenmeter überwindet die Luftseilbahn Kohlplatz-Gibel. Für den Eigentümer hat sie existenzielle Bedeutung.

Weil ihr Gehöft auf 790 Metern nicht über eine Strasse zu erreichen ist, konstruierten schon die Eltern von Franz-Sepp Ziegler, dem Besitzer der Luftseilbahn Kohlplatz-Gibel mit einer einzigen Gondel, vor über 50 Jahren die offene Holzgondelbahn, in der zwei Personen Platz finden. Inzwischen hat die ganzjährig geöffnete Anlage auch touristische Bedeutung gewonnen.

Obwohl der Gondelbetrieb sommers wie winters den ganzen Tag über dauert, ist er für eine Vollbeschäftigung der Familie nicht lukrativ genug. «Wir garantieren bei schönem Wetter zwar eine ständige Präsenz an der Station, doch die wirkliche Betriebszeit nimmt auch im Sommer höchstens vier Stunden in Anspruch», sagt Anni Ziegler, Mutter von vier Kindern, die an der Seite ihres Mannes die Hauptverantwortung für den lückenlosen Betrieb übernommen hat. Das bedeutet für die Familie, dass immer jemand in der Nähe des Bedienungsknopfes an der Bergstation bleiben muss. Anni Ziegler: «Die Seilbahn läuft über Abflug. Von der Talstation aus melden sich die Wanderer telefonisch bei uns, dann setze ich die einzige Gondel in Bewegung.» Natürlich könnte die Familie sich die Arbeit erleichtern, indem sie auf automatischen Münz- oder Jetonbetrieb umstellt, doch würde das ausser der Umbauinvestition auch höhere Wartungskosten erfordern. «Wir kalkulieren im Jahr rund 2000 Franken für Reparaturen und vorgeschriebene Kontrollen ein.



Die Holzgondelbahn befördert durchschnittlich 30 Gäste am Tag.

Die können wir mit den Einnahmen im Moment gut abdecken.» Reparaturen übernimmt ihr Mann, familiensexterne Angestellte gibt es nicht.

Vier Franken zahlt ein erwachsener Fahrgast für die vierminütige Fahrt. Im Winter verslägtes selten einen Gast nach Gibel. Im Frühling geht die Saison erst richtig los. Besonders unter Kletterern gilt Gibel als Geheimtipp. Im Durchschnitt lässt Familie Ziegler 30 Fahrgäste am Tag in ihrer Gondel reisen, der Hauptbetrieb fällt auf die Wochenenden. Grosses Marketing betreibt die Familie allerdings nicht. «Die 100 Franken, die wir vor zwei Jahren für den Eintrag in das touristische Verzeichnis der Urner Seilbahnen bezahlt haben, machen unser gesamtes Werbebudget aus.» ab

BLEIBEN SIE ANSPRUCHSVOLL **SCHULTHESS**

**Gross & klein. Tourismusdirektor.** Der Davoser Co-Tourismusdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach arbeitet so viel, dass ihm kaum Zeit fürs Skifahren bleibt. Sein Visper Kollege indes tritt in seiner Freizeit als Rapper auf.

# Er zählt seine Stunden nicht

**Hans-Kaspar Schwarzenbach, einer der beiden Davoser Tourismusdirektoren, hat rund 250 Arbeitskollegen. Er verfügt über 3 Mio. Franken Werbebudget.**

CHRISTINE KÜNZLER

W er bei Davos-Klosters Tourismus anruft, landet in einer Warteschleife, was zeigt, dass es sich um eine grössere Organisation handeln muss. Im 30-Sekunden-Takt bittet eine Stimme um Geduld. Ähnlich wie bei den Hotlines von Cablecom und Co. Nur, dass die Wartezeiten bei der Tourismusorganisation wesentlich kürzer sind und die Anruferin nach zwei Zwischenstationen bei Direktor Hans-Kaspar Schwarzenbach landet. Er ist Chef von der Division

**«Ich habe hier in Davos weniger Einfluss auf das Gesamtgeschäft.»**

Hans-Kaspar Schwarzenbach  
Tourismusdirektor Davos Klosters

Davos Klosters Tourismus und teilt seine Führungsaufgabe mit Reto Branschì, Chef Division Destinations-Management. Branschì sind vor allem Service- und Dienstleistungsbereiche unterstellt. Schwarzenbach kümmert sich zum Beispiel um Marketing, Verkauf, Product-Management, Pressearbeit, Event- und Partnership. Jeder ist des andern Stellvertreter, beide sind dem gleichen Verwaltungsrat unterstellt. «Diese Arbeitsteilung funktioniert», versichert Schwarzenbach.

**Zehn Mal mehr Mitarbeiter und ein doppelt so grosses Büro**  
Die Destinations-Organisation Davos hat total 200 bis 250 Personen

auf der Lohnliste. «Da auch viele Teilzeitmitarbeitende darunter sind, kann man sagen, dass die Organisation etwa 150 Vollzeitstellen hat», so Schwarzenbach. Gutes Personal zu finden, sei in Davos problemlos. Der Aufgabenbereich der Organisation ist sehr weitläufig: Nicht nur ist sie für saubere Strassen zuständig, sie besitzt auch zwei Restaurants, ein Hotel, ein Sportzentrum und wartet Wanderwege und Langlaufloipen. Unter anderem, Davos Klosters generiert jährlich rund 30 Millionen Franken Umsatz. Davon fliessen 3 Millionen in das Marketingbudget.

Bis noch vor rund sechs Monaten war Schwarzenbach Tourismusdirektor in Arosa. Nun hat sich für ihn nicht nur der Mitarbeiterstab um das zehnfache vergrössert, auch sein Büro ist mit 30 Quadratmetern doppelt so gross wie in Arosa («auf das gebe ich nichts»). Sein Engagement hier in Davos sei gleich inten-

siv wie in Arosa: «Ich gebe alles was ich kann.» Die Arbeitsstunden zählt er nicht, er wolle gar nicht wissen, wie umfangreich seine Präsenzzeit wirklich sei. «Für mich ist das, was ich

tue, eine Berufung», sagt er. Zudem lasse sich eh nicht abgrenzen, was unter Arbeit und was unter Vergütungen abgebuht werden könne. «Gestern wurde es Mitternacht, heute auch. Ich hätte ja nicht so lange bleiben müssen. Doch gehe ich früher, wird mir das auch angekreidet.»

**In Davos ist Schwarzenbach «keiner unter vielen»**

Seine lange Arbeitszeit hat zur Folge, dass er weniger Zeit zum Skifahren findet als in Arosa – «obwohl das Skigebiet hier ja viel grösser ist». Auf die Frage, wie er seine Work-Life-Balance hält, lacht er. «Ich mache nichts». Er habe seine Familie, schiebt er nach. «Ich brauche ein



Hans-Kaspar Schwarzenbach (4. v. r.) mit einigen seiner Arbeitskollegen. Der zweite Direktor, Reto Branschì, steht rechts neben ihm.

gutes Projekt, dann bin ich zufrieden.»

Was ist der Nachteil eines so grossen Tourismusorganisation? «Ich habe hier in Davos weniger Einfluss auf das Gesamtgeschäft. In Arosa habe ich viel mehr selber machen können.» Was ihm auch entsprochen habe, denn er sei ein «Self-made-Man.» Die Entscheidungswege seine dort «markant kürzer» gewesen. «Der Tourismusdirektor gehört zu den Dorf-Leadern. Das ist in Davos nicht so. Hier ist man einer unter vielen», so Schwarzenbach. Zudem sei das Interesse am Tourismus hier geringer als in Arosa: «Dort wissen die Einwohner, dass sie vom Tourismus leben.» Er vergleicht die beiden Orte mit Automarken: «Da-

vos ist ein Audi A6, Arosa ein Liebhäberauto, eine Perle.»

Seine Liebe zu Arosa drückt durch, wenn Schwarzenbach von seiner früheren Stelle erzählt. Dies obwohl er von dort auch bedrückende Erinnerungen mitnimmt. Jene beispielsweise, dass man man ihm wochenlang die Alpha-Stellenbeilage in den Briefkasten steckte – als Wink mit dem Zaunpfahl. Und dass man ihn jeweils verbal angriff, wenn er wieder eine seiner neuen Ideen lancierte, erzählt er. «Ich nahm an keinem Dorfmeister teil», erzählt er. Als Tourismusdirektor sei erst dann ernst genommen worden, als er mit dem Tourismuspreis Milestone ausgezeichnet worden sei.

Dass in Davos die Stammtischpolitik nicht zählt, das schätze er sehr. Und dass hier, im Gegensatz zum kleineren Arosa, nicht alle dreinreden, ebenfalls. Hier in Davos mache ihm niemand das Leben schwer. «Ich kann hier viel mehr mich selber sein. Und ich habe auch nicht das Gefühl, ständig etwas falsch zu machen.»

**Sein jüngstes Kind ist das erste touristische Alpen-TV**

Die Destination Davos Klosters verkauft Schwarzenbach vor allem in der Schweiz, Deutschland, Grossbritannien und den Benelux-Ländern. Zwar sei er auch in Russland, China, Amerika und Japan präsent, doch nur in einem be-

schränkten Ausmass. Er will mit dem gleichen All-inclusive-Erfolgsrezept Gäste holen wie in Arosa: ab Sommer gibt es auch in Davos Gratsbahnen. «Wir sind zudem eine Partnerschaft mit Knorr und den SBB eingegangen.»

Auf sein jüngstes Kind ist er besonders stolz: das erste touristische Alpen-TV. Die Sendung wird wöchentlich produziert und auf Internet ausgestrahlt ([www.davosklosters.tv](http://www.davosklosters.tv)). Schwarzenbach will mit dieser TV-Sendung «das Gemeinschaftsgefühl fördern, Einheimische wie Gäste laufend informieren und binden». Jeden Donnerstagabend informiert das 12 bis 14 Minuten lange Magazin über News aus Davos Klosters.

# Neben der Arbeit bleibt Zeit fürs Rappen

**David Wyssen führt zusammen mit einer Praktikantin das Tourismusbüro Visp Tourist Info. Sein Budget ist so knapp besessen, dass nach Abzug von Miete und Löhnen kaum was übrig bleibt.**

CHRISTINE KÜNZLER

David Wyssens Büro ist nur 5 Quadratmeter kleiner als jenes von Kollege Hans-Kaspar Schwarzenbach, nämlich 25 Quadratmeter gross. Wer im Tourist Info Visp anruft, kommt nicht in eine Warteschleife. Dafür kann es ihm passieren, dass ein Mitarbeiter des Reisebüros Kuoni das Telefon abnimmt. Denn die arbeiten in den gleichen Räumlichkeiten und springen ein, wenn Wyssen oder seine Praktikantin anderweitig besetzt sind.

Jedes Jahr bekommt Wyssen eine neue Praktikantin. Sie zu finden, sei kein Problem, sagt er. Und das Tourismusbüro zu zweit zu managen auch nicht. «Es geht auf», zieht er Bilanz. Damit meint er die Arbeit und die Arbeitskräfte.



David Wyssen und seine Praktikantin Lydia Thoma halten die Infostelle Visp in Schwung.

David Wyssen ist 26 Jahre jung und erachtet es als Glücksfall, gleich nach der Tourismusfachschule eine solche Stelle gekriegt zu haben. Seit einhalb Jahren ist er Geschäftsleiter des Tourismusbüros. Und so lange existiert es. «Vorher war das Tourismusbüro im

Ortsmarketing integriert», erklärt Wyssen.

**Der Visper Tourismuschef ist operativ und strategisch tätig**

Als dann die Kooperation Rund um Visp scheiterte, ist Visp Tourist Info als selbstständige Infostelle

gegründet worden. Ein grosser Teil des Tourismus-Marketings ist jedoch immer noch beim Ortsmarketing angesiedelt. Wyssen und seine Praktikantin betreuen Gäste und erteilen Auskünfte über die ganze Region. «Wir sind ein Informations- und Animationsbüro», fasst der

Tourismuschef zusammen. Für seine Gäste schnürt er auch verschiedene Packages und gestaltet Events.

Der junge Touristiker ist nicht nur Geschäftsführer der Tourist-Info, er ist auch Vorstandsmitglied des Servicecenters Oberwallis und des Vereins Visp Gewerbe und Tourismus. In letzterer Funktion ist er auch gleich strategisch für sein Tourismusbüro tätig. Mit seinen Leistungsträgern habe er guten Kontakt. «Wir haben in Visp ja nur vier Hotels, also kennen wir einander gut», erzählt er. Einmal im Monat besucht er die Hoteliers persönlich und holt die Meldescheine ab. «Das Gleiche mache ich auch bei den Ferienwohnungsbesitzern.» Dass er hier alle kennt und dass seine Organisation so schön überblickbar sei, wertet er als grossen Vorteil.

**Trotz kleinem Marketingbudget will er etwas bewegen**

Mit seinem Vorstand habe er Glück, sagt Wyssen. «Er denkt jung. Das zeigt sich schon daran, dass er mich eingestellt hat. Er vertraut mir und lässt mich selbstständig arbeiten.» Auskommen muss David Wyssen mit einem Jahresbudget von 220 000 Franken. Nach Abzug der

Lohn- und Mietkosten bleiben ihm fürs Marketing noch 30 000 Franken. Weil er damit keine grossen Sprünge machen kann, greift hier das Ortsmarketing ein. «Wir sind gegenseitig in ständigem Kontakt», hält Wyssen fest. Visp tritt nur im Markt Schweiz auf. «In Zusammenarbeit mit Wallis Tourismus werben wir auch für MICE-Gäste.» Dass ihm mit dem bescheidenen Marketingbudget die Hände gebunden sind, sieht er denn auch als einzigen Nachteil der kleinen Organisation.

Wyssen engagiert sich für den Visper Tourismus: «Ich bin jung und will etwas bewegen», sagt er. Dazu sei er «riesig» motiviert. Seinen Arbeitsaufwand hält er in Grenzen: zwischen acht und neun Stunden pro Arbeitstag. Für seine Work-Life-Balance sorge er gut: Er frönt seiner zweiten Leidenschaft, der Rap-Musik. Der rappende Tourismusdirektor tritt auch öffentlich auf.

**Valentine**  
Fritusen Tellerwämer Teigwarenkoher  
Was hält länger?  
[www.berthschi-valentine.ch](http://www.berthschi-valentine.ch)

**Gross & klein. Restaurants.** Unterschiedlicher könnten sie nicht sein: das grosse Bergrestaurant und die kleine Quartierbeiz in der Stadt. Beide Wirte sind zufrieden mit dem was sie haben.

## 520 Stühle warten auf Gäste

**Stefan Metry verkauft innert vier Monaten 10 Tonnen Pommes frites. Mit 16 Mitarbeitenden führt er das 520-plätzig Bergrestaurant Rinderhütte.**

CHRISTINE KÜNZLER

**S**tefan Metry ist gelernter Koch. Die «Rinderhütte» ist das erste Restaurant, das er selber führt. Kein einfaches Unterfangen. Denn das Panorama-Restaurant, das den Torrent-Bahnen gehört, liegt auf 2350 Meter Höhe und ist mit der Luftseilbahn von Leukerbad oder mit der Gondelbahn von Flaschen erreichbar. Im Restaurant, im Wintergarten und auf der Terrasse finden total 520 Personen Platz. 16 Mitarbeitende helfen Metry, in der Wintersaison die Gäste zu bewirten. Im Sommer sind es nur fünf Mitarbeitende.

Personal zu rekrutieren, sei zunehmend schwieriger, sagt der Wirt. «Fachleute finden sich schon gar nicht mehr.» Ein Grund dafür sei wohl jener, dass das Restaurant nur

acht Monate im Jahr geöffnet ist, vier im Sommer und vier im Winter. Es komme immer wieder vor, dass einer der Mitarbeitenden einfach plötzlich nicht mehr erscheine. «Ohne irgend eine Vorwarnung.»

Eigentlich würde er lieber ein kleines Restaurant führen. Doch als man ihm diese Stelle angeboten habe, habe er zugegriffen. «Es war für mich eine Chance», sagt er. «Ich kann hier viel lernen.» Ein Restaurant zu führen, sei eben schon immer sein Traum gewesen.

### Die Logistik im Bergrestaurant ist aufwendig

«Im Tal ein so grosses Restaurant zu leiten, wäre bedeutend einfacher», sagt Metry. Einfacher deshalb, weil die logistischen Probleme, die sich in der Bergrestauration stellen, wegfallen. Schon allein den Betrieb überhaupt zum Laufen zu bringen, erfordere viel an Energie. «Hier kann man nicht einfach schnell in die Migros rennen, wenn etwas fehlt.» Und wenn Metry jeweils sein Lager an alkoholfreien Getränken fülle, müssten vier Lastwagen voller Flaschen mit der Bahn zur Station Rinderhütte gebracht werden. «Die Flaschen müssen wir dann in mühsamer Arbeit in den Keller bringen.»

Aufwendig sei auch die Wasserversorgung und Abwasserentsor-



Hier im grosszügigen Wintergarten haben die Gäste die Berge zum Greifen nahe.

gung. Doch seit letztem Jahr hat sich einiges vereinfacht: «Wir haben das Restaurant für einen Riesensbetrag direkt an das Wasserwerk anschliessen lassen. Das Wasser wird nun direkt auf den Berg gepumpt.» Da die Bahn und damit auch das Bergrestaurant ISO-zertifiziert ist, wer-

den auch im Bereich Umwelt hohe Anforderungen gestellt.

«Wir müssen viel Geld verdienen, um ein ganzes Jahr überleben zu können», hält Metry fest. «Dafür braucht es viel Fingerspitzengefühl.» 90 Prozent des jährlichen Umsatzes von rund 1,5 Mio. Fran-

ken werden in den vier Wintermonaten generiert. Zudem ist die «Rinderhütte» auf schönes Wetter angewiesen. Windet es, fahren die Bahnen nicht und es kommen keine Gäste. Das sei, sagt er, nicht einfach für die Mitarbeitenden, denn das bringe ihnen Arbeitsausfall. Immer-

hin: Um die Vermarktung seines Betriebs muss sich Metry nicht kümmern. «Das macht die Bahn.»

### Rösti, Pommes frites und Teigwaren sind besonders beliebt

Er achte darauf, eine qualitativ hoch stehende Küche anzubieten. «Das ist hier nicht ganz einfach», zieht er Bilanz. «Rösti im Pfännli ist ein Riesenrenner». Aber auch die original St. Galler Wurstspezialitäten verkaufen sich gut. «Wir servieren in vier Monaten 10 Tonnen Pommes frites, 4 Tonnen Chicken Nuggets und eine Tonne Spaghetti.» Jeden Tag gibt's einen Tagesteller und einen Tageshit. Meist teigwarenlastig, so Metry. Wer's vitaminreicher möchte, dem steht ein grosses Salatbuffet offen. Und das Küchenteam stellt täglich 200 frische Sandwiches her. «Wir haben auch ein riesengrosses Angebot an Patisserie und Desserts.»

Stefan Metrys Arbeitspensum ist beachtlich: Er arbeitet sieben Tage die Woche, fährt morgens mit der ersten Bahn um 8 Uhr den Berg hoch und abends um 5 Uhr wieder herunter. Und in der Zwischensaison gebe es immer etwas zu tun. «Offiziell habe ich zwei Monate Ferien zugute», sagt er. Was tut er zum Ausgleich? Er lacht: «Ich arbeite viel, rauche nicht und trinke wenig Alkohol.»

tolle Aussichten

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

**WIR Bank**  
www.wirbank.ch

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

## Ein «Wohnzimmer» mit 25 Sitzplätzen

Die «Weisse Rose» im Zürcher Kreis 1 hat sechs Tische und 25 Plätze. Der Pächter Jan Aerts führt das kleine Restaurant seit 15 Jahren.

CHRISTINE KÜNZLER

Werbung, sagt Jan Aerts, müsse er keine machen, obwohl: «Schaden würde das nie.» Seine sechs Tische, drei für Raucher, drei für Nichtraucher, seien meist besetzt. Er, zwei Mitarbeitende und ein Teilzeitangestellter in der Küche schmeissen den Laden. Die «Weisse Rose» gehört der Stadt, Aerts, der vorher Barman im Zürcher «Odeon» war, hat sie gepachtet. Dank dem «tragbaren Pachtzins und dem guten Kontakt zur Stadt, gibt es den Betrieb überhaupt noch», so Aerts. Als er das Restaurant übernahm, war es eine Quartierbeiz und ein Trinklokal ohne Küche, erzählt der Wirt. «Im Laufe der Jahre haben wir dann eine Küche installiert.»

### Grosse Weinauswahl und Spezialitäten des Hauses

An Getränken konsumieren die Gäste dort vor allem Wein und Bier. «Wir haben 20 Weine in Flaschenqualität im Offenausschank. Fast alle stammen aus Europa.» Die angebotenen Speisen sind bodenständig. Die Hausspezialität ist «Jans Siedfleisch vom Hohrücken», serviert mit Senfrüchten, Preiselbeeren, Gürkli, Zwiebeln, Salat und einem frischen Büttli (Fr. 31.50). Der Beliebteste aber auch die heissen Weisswürstli mit hausgemachtem süsssen Senf und frischem Kartoffelsalat, der Muotataler Schwartzenmagener oder der Teller mit Käsewurst aus dem Kanton Zürich. «Serviert wer-



Wohnzimmeratmosphäre in der «Weissen Rose» in Zürich.

den die Weisswürste von Jan, einem älteren Holländer mit klar erkennbarem Akzent. Dazu gab's vorzügliches Kartoffelsalat, Hausbrot vom Feinsten und Bier», lautet der Eintrag von «Bidoux» bei myzuri.ch. «Das Publikum setzt sich auf die Holzbänke und -stühle (...) Man grüsst sich beim Betreten und Verlassen des Lokals, und die Bedienung kümmert sich liebevoll um anwesende Alkoholiker mit offensichtlichen Gesundheitsproblemen.» Und «dieter 1» schreibt auf der Internetplattform: «Wir gehen immer wieder sehr gerne in die Weisse Rose. Es ist ein kleiner aber sehr gemütlicher Gastraum, den es so kein zweites Mal in Zürich gibt. Ich liebe diese Wohnzimmeratmosphäre, die feine Bierauswahl und diese sehr überschaubare Speisekarte (...)» Das grösste Lob komme vom Reiseführer Marco Polo. Der soll geschrieben haben, die «Weisse Rose» sei atmosphärisch und kulinarisch ein Juwel. Das erzählt Aerts. Allerdings gibt es auf myzuri.ch auch negative Bewertungen. Die richten

sich vor allem gegen Aerts und dessen «Unfreundlichkeit».

Aerts sagt über die «Weisse Rose»: «Es ist sehr gemütlich und familiär hier. Auch die Touristen freuen sich, dass es ein Lokal wie dieses überhaupt noch gibt.» Die Medaille hat aber auch ihre Kehrseite: Dadurch dass der Raum so klein ist, gibt es Platzprobleme.

### Kunstschaffende lieben das kleine Restaurant

Viele der Gäste seien Kunstschaffende, erzählt Jan Aerts. Das kommt ihm entgegen, denn er selber ist Kunstliebhaber. So bestückt er sein Restaurant alle drei bis vier Monate mit neuen Bildern aus seiner Sammlung. Sein Lebenspartner, sagt Aerts, sorgte dafür, dass die aufgehängten Bilder zusammenpassen. Aerts Lebenspartner übernimmt den Frühdienst, er den Spätdienst. Beide arbeiten 8,5 Stunden an fünf Tagen die Woche. Erholung bringt die gemeinsame Brocante-Tour, auf der sie Neues für die «relativ bedeutende Sammlung» erstehen.

**Gross&klein. Weinhandel.** Beim Weinhaus Obrist sorgen 100 Leute dafür, dass die Kunden schweizweit ihren Wein innert 48 Stunden im Keller haben. In Langnau liefert Walter Schmocker mit seinem Piaggio alles selber aus.

Das Gefährt ist schon älteren Jahrgangs und darf nicht mehr allzu schwer beladen werden. Kein Problem für Walter Schmocker, Weinhändler und Lebenskünstler.



## Ein Mann für Wein und Jazz

Wenn Walter Schmocker mit seinem Piaggio APE vorfährt, wissen die Leute: Jetzt kommt der Wein. Oder manchmal auch die Musik.

ELSBETH HOBMEIER

Walter Schmocker steht auf zwei Beinen im Leben. Er ist ein bodenständiger Mann von 55 Jahren, ein wahres Urgestein. Aber zwei Beine hat er auch sinnbildlich: Das eine Bein ist die Musik, das andere der Wein. Denn, Walter Schmocker ist ein janzender Weinhändler. Oder ein mit Wein handelnder Kontrabassist – je nach Situation. Wenn er gerade mit seiner Band «Il Rubino» auftritt oder die Langnauer Jazztage (21. bis 25. Juli 2009) organisiert – und das tut er seit 19 Jahren –, dann bleibt für den

Weinhandel weniger Zeit. Sonst aber steht er zumeist in seiner Vinothek im Kern des Emmentaler Dorfs Langnau und berät dort die Kunden. Und fährt ihnen die bestellten Weinkisten direkt vors Haus, mit seinem legendären schwarzen Piaggio APE, den man in Langnau und Umgebung schon von weitem kennt.

**Weine aus Europa, von Winzern, die er persönlich kennt**

In den Weinhandel eingestiegen ist Walter Schmocker vor rund 15 Jahren. «Aus Begeisterung für den

Wein», sagt er. Und in bleibender Erinnerung daran, wie als junger Student jeweils während der Ernte als Oechslegrader am Bielersee die ersten Batzen verdienen konnte. «Da habe ich jeweils gut gewohnt und gut verdient», denkt er gerne zurück.

Ein Kollege handelte nebenbei mit Wein, das gefiel auch dem Walter Schmocker. Und als ihm ein Musikerfreund einen unbenutzten Keller mitten im Langnauer Dorfzentrum anbot, zögerte er nicht lange und griff zu.

Dieser Keller wurde nach und nach zu einer schmucken Vinothek. Auf rustikalem Wellblech liegt hier Flasche neben Flasche. Schweiz, Italien, Spanien, Frankreich sind die Hauptgebiete, dazu kommt etwas Österreich und Deutschland. Nicht vertreten sind in Schmockers Sortiment die Überseevine, er ist ein klarer Verfechter des alten Europa. Die meisten «seiner» Winzer kennt er persönlich, viele Weine kauft er

direkt ein. Einmal im Jahr fährt er nach Bordeaux und geht dort auf die Suche nach günstigen, aber guten Weinen. Sein Sortiment, so sagt Walter Schmocker, halte er bewusst preislich sehr breit, er will auch in unteren Preislagen eine schöne Auswahl bieten. So geht denn auch

zwei Drittel seiner Verkäufe an Private, ein Drittel in die Gastronomie. «Ich beliebere einige Restaurants in der näheren Umgebung, deren Wirte ich vor allem vom Musikmachen her kenne», sagt er. Er wolle keineswegs irgendwelche Grossimporteure konkurrenzieren. «Ich suche auch keine Mainstream-Weine, ich setze auf persönliche Kontakte».



**«Ich suche keine Mainstream-Weine, ich setze lieber auf persönliche Kontakte.»**

Walter Schmocker  
Weinhändler und Jazzmusiker

umschreibt Walter Schmocker seine Einkaufs- und Verkaufsphilosophie.

In der Schmocker-Vinothek gibt es nicht nur Wein, hier stehen auch ganz spezielle Pasta, eine Reihe von Olivenölen, Essige, Saucen, Antipasti und weitere gute Sachen. Ein

grosses Regal ist der respektablen Whiskysammlung gewidmet. «nein, ich war noch nie in Schottland, aber ich mag den Whisky sehr gern», erklärt der Weinhändler.

**Und manchmal wird der Weinkeller zu einer kleinen Beiz**

Jeweils am Freitagabend und am Samstag wird die Vinothek an der Kirchgasse 9 zur Beiz. Dann serviert Walter Schmocker schöne Käse- und Würstplättli zu einem guten Glas Wein. Und manchmal gibt's dann hier auch eine grosse Paella mit spanischem Wein. Oder Capuns in Begleitung der grossen Bündner Herrschäftler von Fromm und Gantenbein (morgen Freitag). Diese speziellen Abende schreibt Schmocker einzig auf seiner Website aus, und sie sind meistens schnell ausverkauft.

Meistens engagiert Schmocker für diese Themenabende auswärtige Köche. Aber er kocht und isst auch selber gern. «Mein Vater war Koch und hatte ein Comestibles-Geschäft», erzählt er. «Irgendwie hat es mich in seine Spuren gezogen». Seit neuestem macht Walter Schmocker sogar Würste, aus Wildschweinfleisch und mit sehr viel Wein drin. Aber das wirklich nur so nebenbei – und nicht als drittes Metzger-Bein, winkt er sofort ab.

## 100 Mitarbeitende für 9000 Obrist-Kunden

Mit gegen 9000 Kunden aus Hotellerie und Gastronomie ist die Firma Obrist mit Sitz in Vevey der grösste Schweizer Weinhändler für die Branche. 16 Kundenberater und eine Lieferflotte sind täglich unterwegs.

ELSBETH HOBMEIER

«Unsere Firma hat sich in den 155 Jahren ihres Bestehens ein gewisses Renommee aufgebaut», sagt Pierre Künzle, Direktor des Weinhauses Obrist SA in Vevey. Das ist ziemlich tief gestapelt: Mit gegen 9000 Kunden aus Hotellerie und Gastronomie zählt das Haus rund einen Drittel der gesamten Schweizer Gastrobranche zu seiner Klientel und darf damit als Nummer eins bezeichnet werden. Dazu kommen rund 20 000

Privatkunden. 75 Prozent des Umsatzes wird in der Deutschschweiz erzielt, deshalb erfolgt die Feinverteilung gleichzeitig von Vevey und von Walthenschwil bei Wohlen aus.

Das «gewisse Renommee» führt Pierre Künzle vor allem auf den sehr präsenten Dienstleistungsgedanken seiner Firma zurück: Der Chauffeur liefert die Weinkartons bis ins Kellerregal des Kunden und erspart diesem damit jede Schleperei. Der Wein ist garantiert spätestens 48 Stunden nach der Bestellung beim Kunden. Und falls dieser mit dem Inhalt einer Flasche nicht zufrieden ist, kann er den Posten auch wieder zurückgeben.

**65 Hektar eigene Reben in den schönsten Lagen des Waadtlands**

Das Haus Obrist wurde im Februar 1854 von Emmanuel Obrist in Vevey gegründet. Heute handelt es nicht nur mit Wein und Schaumwein, sondern ist auch einer der

grösseren Schweizer Weinproduzenten. Die eigenen Rebberge umfassen 65 Hektaren, die sich von den Terrassen des Lavaux über das Chablais bis ins Mittelwallis erstrecken. Obrist ist auch Gründungsmitglied der Vereinigung Domaines & Châteaux, denn im eigenen Besitz befinden sich einige bekannte Waadtländer Domänen, wie das Château de Vinzel, das Château de Chardonne, die Domaine de Autecour in Mont-sur-Rolle und die Domaine du Manoir an den Côtes-de-l'Orbe. Als Kernstück der Obrist-Weingüter gilt das terrassenförmig über dem Genfersee angelegte Gut Cure d'Attalens.

**Exklusiver Schweizer Händler für de Villamont und Feuillatte**

Die Obrist SA erzielt rund drei Viertel ihres Umsatzes mit der Vermarktung ihrer eigenen Waadtländer und Walliser Weine. Darüber hinaus importiert und verkauft sie

zahlreiche Crus aus bekannten Weinbaugebieten in Frankreich, Italien, Spanien und Übersee. So gehören die auf

Schweizer Weinkarten sehr präsenten Weine des Labels Henri de Villamont zur Familien-gruppe und werden in der Schweiz exklusiv von Obrist vertrieben, ebenso wie die kalifornischen Weine von Francis Ford Coppola und der Champagner von Nicolas Feuillatte. «Wir haben unse-

ren Anteil an ausländischen Weinen in den letzten fünfzehn Jahren von

18 auf 25 Prozent gesteigert», sagt dazu Direktor Pierre Künzle. Gut verankert sei das Unternehmen im Piemont, der Toskana, Sizilien und Spanien. Eine Stärke von Obrist liegt auch bei den Bordeaux-Weinen, die der Gastronomie in einem Segment von 7 bis 40 Franken angeboten werden. Vor einigen Jahren ist Obrist zudem ins Bordeaux-Primeur-Geschäft eingestiegen.

«Wir konzentrieren uns auf die Direktbelieferung unserer Kunden – in den Läden sind wir praktisch nicht präsent», umreist Direktor Künzle die Philosophie.

**Eine Flotte von Obrist-Lastwagen beliefert täglich die Kunden in der ganzen Schweiz. Spätestens 48 Stunden nach Bestellung.**



## Neue Bücher

### Aspekte der Tourismusbildung in der Schweiz



Die bildungs- und tourismusökonomische Forschungsarbeit von Andreas Heller setzt sich mit strukturellen, konsumseitigen und produktionsseitigen Gesichtspunkten der Tourismusbildung auseinander. In der Studie des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Uni Bern wurde das vielschichtige Verhalten von Tourismusabsolventen analysiert, sowie die Bedeutung der touristischen Bildung untersucht.

Andreas Heller: **Ökonomische Bedeutung der Tourismusbildung**, 318 Seiten, Fr. 48.-, ISBN 978-3-905666-10-6

### Der Megatrend Gesundheit – auch im Tourismus



Immer mehr touristische Betriebe setzen auf den Megatrend Gesundheit. Das Fachbuch ist in erster Linie Überblicksdarstellung und Planungstool für das Management. Es werden internationale Marktentwicklungen ebenso behandelt wie konkrete Konzepte in einzelnen Betrieben. Es werden die Gesundheitswissenschaften berührt sowie Grundlagen der Marketing-Kommunikation und der betrieblichen Abläufe eines Spa vermittelt.

Kai-Torsten Illing: **Gesundheitstourismus und Spa-Management**, 392 Seiten, Fr. 66.90, ISBN 978-3-486-58659-6

# Streitpunkt Arbeitszeit



ANNETTE RUPP  
RECHTSBERATUNG  
HOTELLERIESUISSE

**Frage:** Mein Koch fordert die Auszahlung von 250 Überstunden. Ich habe aber keine Arbeitszeiterfassung geführt, weil ich davon ausgehe, dass in unserem kleinen Betrieb das Vertrauen untereinander gross ist. Ich bin nicht bereit, etwas zu zahlen, er konnte schliesslich einige Male die Arbeit früher als vorgesehen verlassen. **G.E. aus P.**

**Antwort:** Da Sie keine Arbeitszeiterfassung geführt haben, werden Sie mit grösster Wahrscheinlichkeit trotzdem die Überstunden auszahlen müssen. Führt der Arbeitgeber keine Arbeitszeiterfassung, so wird gemäss L-GAV Art. 21 Abs. 3 eine Kontrolle des Mitarbeiters im Streitfall als Beweismittel zugelassen. Dies kann für den Arbeitgeber sehr schnell teuer werden, da er ohne Erfassung und Kontrollen nur schwer beweisen kann, dass die Forderung nicht gerechtfertigt ist. Nach L-GAV müssen die Überstunden zudem mit einem Lohnzuschlag von 25 Prozent ausbezahlt werden. Diese berechnet man folgendermassen:

Geht man von einem monatlichen Bruttolohn von 4500 Franken aus, entsprechen 250 Überstunden einer Überstundenentschädigung von 7727.50 Franken (inkl. 25 Prozent Lohnzuschlag gemäss L-GAV).

**Berechnung der Überstunden:**  
4500 Franken : 182 Stunden (durchschnittliche Sollarbeitsstunden pro Monat bei einer 42-Stunden-Woche) = Fr. 24.73 (Stundenlohn)  
Fr. 24.73 + 25 Prozent Überstundenzuschlag = Fr. 30.91 (Stundenlohn inkl. Zuschlag)  
Fr. 30.91 x 250 Überstunden = Fr. 7727.50

**Dank effizientem Personaleinsatz Geld sparen**  
Saubere und übersichtliche Arbeitsplanungen und Arbeitszeitkontrollen sind nicht nur wichtige Führungsinstrumente, sondern vom Arbeitsgesetz (ArG VI Art. 73) und L-GAV (Art. 21) auch zwingend vorgeschrieben. Im Rahmen der Arbeitszeiterfassung müssen Überstunden, Ruhetage und die übrigen Freizeitsaldid fortlaufend geführt werden, damit Arbeitgeber und Mitarbeiter jederzeit Anschluss über die Saldi haben. Diese Informationen sind für einen reibungslosen Ablauf der Personaladministration unerlässlich und helfen so mit, Geld dank einem effizienten Personaleinsatz zu sparen. Die Unterlagen sind während mindestens fünf Jahren aufzubewahren (L-GAV Art. 46 und ArGV1 Art. 73).

### Haben Sie Fragen?

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

**Überstunden bei Kadermitarbeitern**  
Gemäss L-GAV Art. 15 Abs. 6 können die Überstunden für Kadermitarbeiter im Rahmen eines schriftlichen Arbeitsvertrages frei vereinbart werden, sofern der monatliche Bruttolohn jeweils dem aktuellen Mindestlohn von Art. 10 Ziffer 1 Stufe IVb entspricht und pro Jahr fünf Wochen Ferien gewährt werden. Für das Jahr 2009 beträgt dieser 6919 Franken. So kann beispielsweise geregelt werden, dass grundsätzlich keine Überstunden ausbezahlt werden.

Wenn bei einem Kadermitarbeiter die Überstundenauszahlung ausgeschlossen wurde, hat dies nicht zur Folge, dass keine Überstundenkontrolle geführt werden muss. Das Gesetz schreibt für alle Mitarbeiter eine Kontrolle vor. Zudem kann lediglich die Auszahlung der Überstunden ausgeschlossen werden, nicht aber



Die Arbeitszeit muss gemäss Arbeitsgesetz zwingend kontrolliert werden.

die Kompensation während dem Arbeitsverhältnis.

### Unbefriedigende Ergebnisse der Kontrollen

Die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes ist beauftragt, jedes Jahr Kontrollen in 2000 durch Zufall gewählten Betrieben durchzuführen. Anlässlich der Stichproben wurde festgestellt, dass lediglich in 65,80 Prozent der geprüften Betriebe ein brauchbares System zur Erfassung der geleisteten Arbeitszeit vorhanden war. Alle übrigen Betriebe riskieren

bei einer Kontrolle eine Busse. Aufgrund dieser unbefriedigenden Ergebnisse hat hotelleriesuisse zusammen mit der Mirus Software AG (www.mirus.ch) ein Arbeitszeitkontrollsystem entwickelt.

hotelleriesuisse stellt zusätzlich gratis eine Excel-Arbeitszeitkontrolle zur Verfügung. Die Excel-Kontrolle samt Anleitung finden sie unter [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) unter Beratung / Rechtsberatung. Nach wie vor ist auch das Arbeitszeiterfassungsheft im E-Shop von hotelleriesuisse erhältlich.

## Impressum

### htr hotelrevue

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

**Herausgeber/Editeur** hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

**Redaktion**  
**Chefredaktion:** Elisabeth Hobmeier/eh.

**Stellvertreter:** Miroslaw Halaba/mh.

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

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

**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boillat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.  
**Korrektorat:** Paul Le Grand.

**Praktikantin:** Barbara Roelli/tr  
**Online Redaktion:** Melanie Roth

**Verlag Leitung:** Barbara König,  
Assistentin: Delia Piscopo.  
**Stellensinister:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs  
Wys.

**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller,  
Béda-Urs Schönenberger.  
**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** WEMF-beigabrigt 2007/08,  
verkaufte Auflage: 10 092; Gratsauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

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

**Kontakte Adresse:**

Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.

**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16,  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93,  
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

**Inserate:** Tel. 031 370 42 42,  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

**Internet:** www.htr.ch

Für unerlangt eingesandte Manuskripte und  
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.  
Nous déclinons toute responsabilité pour les  
documents envoyés sans concertation préalable.

ANZEIGE

## Beraternetzwerk hotelleriesuisse

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

**Mehrwert** – durch umfassende Erstauskünfte von hotelleriesuisse

**Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

Detailinformationen über die Firmen: [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) unter Beratung, Beraternetzwerk

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



Swiss Hotel Association



**Urs Blaser**

Der ehemalige Autospengler führt auf dem Rigi-Dächli ein besonderes Restaurant.

Seite 16

**Uniform. Design am Herd.** Modebewusstsein in der Küche, lautet die Devise. Die Designerin Harriet Deris setzt auf Gastro-Couture und entwirft eine Kollektion, die der klassischen Uniform an den Kragen geht.

## Tanz um den Herd im weissen Hemd

**W**enn es nach ihr ginge, wäre endgültig Schluss mit der uniformierten Langlewe in den Restaurants dieser Welt: Seit 2007 macht Harriet Deris mit ihrem Label dancing-chef.com von sich reden. Mit ihren eigenwilligen Kollektionen für Mitarbeiter in der Gastronomie sorgt sie für frischen Wind in der Branche und geht den klassischen Uniformen an den Kragen.

Ihre Geschäftsidee wurde aus der Not geboren: Deris war als Chefköchin auf der Privatyacht eines mexikanischen Unternehmers unterwegs, als sie eines Tages für ihre Kombüse-Crew Arbeitskleidung besorgen sollte und nichts fand, was sich aus ihrer Sicht eignete. Genauer gesagt, für Frauen, die ihre Eitelkeit nicht bei Schichtbeginn an den Nagel hängen wollten. Wie es ist, wenn man als Frau in schlecht sitzender Arbeitskleidung am Herd stehen muss, weiss die Deutsche aus eigener Erfahrung: «Ich hatte schon so oft den Zwickel der Kochhose zwischen den Knien hängen, und konnte damit einfach nicht richtig agieren. Man kann nicht den ganzen Tag in schlecht sitzenden Sachen herumlaufen.»

### Figurbetonte Silhouette auf dem Laufsteg – und am Herd

Die modebewusste Querdenkerin, die auch bei RTL in einer Kochsendung vor der Kamera stand, wünscht sich selbstbewusste Trägerinnen, die dem verbreiteten Bild des verschwitzten Mäuschens am Herd eine Absage erteilen. Interes-

**Köche tragen keine Karos. Jedenfalls nicht bei Harriet Deris. Die Designerin und gelernte Köchin entwirft «Gastro-Couture» für selbstbewusste Frauen und Männer am Herd.**

NATHALIE KOPSA

sant ist es allemal zu sehen, wie die Designerin mit ihren betont weiblichen Entwürfen für Küche und Service das Thema Gastro-Berufskleidung neu definiert. Vorbei die Zeiten, in denen sich Frau hinter einem steifen Panzer mit doppelter Knopfleiste verstecken musste – stattdessen schickt Deris die moderne Köchin im schicken Kochdress mit figurbetonter Silhouette auf den Laufsteg – und an den Herd. «Lecker bleiben» trotz Küchendunst, heisst ihre Devise. Die fotogene Heidelbergerin hat auch kein Problem damit, selbst in ihre Modelle zu schlüpfen und sie auf ihrer Website zu präsentieren. Mit ihrer Erfahrung als TV-Köchin weiss sie ja, wie man sich publikumswirksam in Szene setzen kann. Inzwischen ent-

**Bei aller Innovationsfreude hat Harriet Deris Details aus der klassischen Kleidung erhalten.**

wirft sie keineswegs nur Arbeitskleidung für Frauen, sondern auch für männliche Kellner und vor allem Köche, die jenseits der üblichen Standards, in einer Männerdomäne als modebewusste Trendsetter auffallen wollen.

### Gefertigt wird die Gastro-Couture nach Mass

Schon lange war das Nähen ein Steckpferd der agilen 30-Jährigen. Heute arbei-



tet sie in ihrer Werkstatt in Bruchsal in Baden-Württemberg mit einer Schneidermeisterin zusammen an ihren Entwürfen. Gefertigt wird in der Regel nach Mass. Deris hält nur wenige Modelle auf Lager. Zu ihrem Kundenkreis gehören neben Gastronomen auch die Eigentümer von Yachten. Erst kürzlich hat Deris die Crew einer Yacht in Panama mit Outfits für das Küchen- und Servicepersonal ausgestattet.

Bei aller Innovationsfreude hat Harriet Deris bewährte Details aus der klassischen Köchekleidung erhalten, etwa die doppelte Front der klassischen Kochjacke: Ist die eine Seite des Köchinnen-Dress verschmutzt, wickelt man die andere Hälfte nach vorn und steht wieder in Weiss am Herd oder vor dem Gast. Deris ersetzt bei ihren Modellen für den Service den üblichen Blazer oder Weste mit einem korsagenartigen Oberteil, während Pumphosen einen Kompromiss zwischen Hose und Rock schaffen. Die Designerin hat den Aspekt der Waschbarkeit ihrer Kleidungsstücke auch nicht links liegen lassen: Alle Jacken und Kochdress-Modelle überstehen einen Waschgang bei 60 Grad.

Gefertigt ist die Kollektion für die Küche mit Schürzen, Hosen und Kochjacken aus sanforisierter Baumwolle mit einem Seidenanteil, welcher das Material geschmeidiger macht. Latzschürzen statt Vorbinder, Schiebermützen statt der steifen «Toque» und

**Designerin Harriet Deris setzt auf Modebewusstsein am Herd und fertigt ihre Gastro-Kollektion nach Mass.**

### Zur Person Chefköchin findet ins TV-Studio

Harriet Deris hat im Hamburger Edelrestaurant «Rexrodt» gelernt und war Chefköchin auf der Yacht eines mexikanischen Medienunternehmers. Ihre Kontakte zur Medienwelt kamen ihr zugute: Sie war in der RTL-Sendung «Koch-Überfall» zu sehen. Aktuell sucht sie in der Castingshow «Restaurant sucht Chef» auf RTL 2 Talente. nk

www.dancing-chef.com

eine Damen-Kochjacke namens «Puppenspiel» mit Fledermausärmeln haben gerade Eingang in ihre neueste Kollektion gefunden. Daneben darf bei ihr die männliche Klientel in Kochhosen schlüpfen, die statt eines Reissverschlusses einen aufklappbaren «Taubenschlag» haben, wo auf Wunsch auch Motive eingestickt werden können.

### Kollektion ist feminin und etwas sexy

Die klassische Karo-Kochhose hat bei Deris ausgedient: «Der Schnitt der Hose, oben Reiterbein und unten Karotte, zu schweren Arbeitsschuhen, ist aus meiner Sicht ein absoluter Faux-pas.» Bei der Farbwahl bevorzugt sie dezente Töne wie Schwarz, Khaki, Weiss und Rostrot. Frauen, die in der Küche Karriere machen wollten, müssten hart sein, heisst es. Harriet Deris' Damenkollektion wirkt aber feminin und fast sexy. Kann das in der männerdominierten Welt der Profiküche nicht ein Problem sein? «Für mich sind tough- und sexy» keine unver-einbaren Beschreibungen», sagt Harriet Deris.



Selbstbewusste Mode für Profis am Herd. Die klassische Karo-Kochhose hat bei Harriet Deris ausgedient.



**Uniform. Design im Hotel.** Die Personalbekleidung muss nicht nur funktional sein und zum Einsatzort passen. Sie muss für alle Mitarbeitenden tragbar sein – trotz Unterschieden in Alter und Grösse.

## Mehr Chic für Service und Küche

**Uniformen haben sich vom günstigen Massenprodukt zur individuellen Designerware entwickelt. Und Corporate Fashion ist für Hoteliers längst kein Fremdwort mehr.**

MELANIE RÖTH

Die Frühform der Uniform geht laut Wikipedia auf die römischen Legionen zurück. Damals wurde das Erscheinungsbild ganz automatisch und ohne grossen Hintergedanken vereinheitlicht, welches ganz einfach am billigs-

ten war, Kleidung in Massen herzustellen. Bis heute hat sich die Uniform nicht nur in vielen Berufen etabliert und ist in Schulen ein- und wieder ausgegangen, es steckt auch etwas mehr dahinter als günstige Massenherstellung: Die Uniform symbolisiert die Funktion ihres Trägers und ist zu einem wichtigen Kommunikationsmedium von Unternehmen geworden.

Damit vom Stoff über den Nähfaden bis hin zum Innenleben alles stimmt, geben Hoteliers für ein Corporate-Clothing-Projekt gerne etwas Geld aus und ihre Wünsche und Vorstellungen an Experten weiter.

«Zunächst muss man im persönlichen Kontakt mit dem Kunden herausfinden, wie der Hotelier die

Corporate Identity in den Kleidern umgesetzt haben möchte», erklärt Holger F.J. Reinke, CEO von Image Wear. Die Zürcher Firma hat die Uniformen für das Personal des «Dolder Grand» entwickelt. Nach einem ersten Gespräch erarbeite die firmeneigene Designerin diverse Vorschläge für den Kunden, so Reinke weiter. Sobald das Design definiert ist, werden Prototypen angefertigt. Sind diese vom Kunden abgesegnet, werden Uniformen für ein paar Mitarbeiter produziert. «Die Mitarbeiter führen einen Tragetest durch, um die Passform und die Qualität der Kleidung im Berufsalltag zu prüfen. Ist der Kunde zufrieden, wird das Design freigegeben», erklärt Reinke. Dann werde die Grössenaufnahme bei jedem Mitarbeiter organisiert und schliesslich jeder vom Schneiderteam der Firma persönlich eingekleidet.

**«Eine Uniform muss bequem sein und gerne von den Mitarbeitenden getragen werden.»**

Elisabeth Rütli  
Direktorin Hotel Victoria-Jungfrau

Im Hotel Victoria-Jungfrau dürfen die Mitarbeiter mitbestimmen. Geht es um Uniformen, steht auch im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken der Mitarbeiter im Mittelpunkt. Dieser wird in die Wahl von neuen Uniformen miteinbezogen. «Schliesslich müsse die Uniform bequem sein und gerne von den Mitarbeitern getragen werden», erklärt Direktorin Elisabeth Rütli. Damit die Uniformen den visuellen Auftritt des Hotels unterstreichen, achtet man gut darauf, «dass sie immer gut sitzen und bezüglich Schnitt und Qualität adrett sind», erklärt sie. So erhält jeder neue eintretende Mitarbeiter mit dem Arbeitsvertrag auch eine Massta-



Eine moderne Uniform mit Trachtelementen der Designerin Gabriela Frey-von Arx.

abhängig. Vielen Kunden sei wichtig, dass die Mitarbeiter auch wie Mitarbeiter aussehen und als solche für die Gäste erkennbar sind.

Mit Corporate Fashion eine Einheit bilden, ist das eine, das andere ist, sich damit von anderen abzuheben. Wo aber liegen die Grenzen von kreativen, individuellen Uniformen? «Die Grenze der Individualität wird ersichtlich, sobald sich der Kunde damit auseinandersetzt, was seine Mitarbeiter tragen wollen



Edel rustikal, die Servicepersonal-Uniform von Gabriela Frey.

oder können und was nicht», hält der Image-Wear-CEO fest. Schliesslich hätten die Mitarbeitenden – anders als Models auf dem Laufsteg – verschiedene Grössen und Figuren. Elisabeth Rütli bestätigt: «Es muss sich um eine ganzjährig tragbare Uniform handeln, die in verschiedenen Grössen gut aussieht und für Mitarbeiter jeden Alters geeignet ist.» Viele Aspekte müssten beachtet werden, ergänzt Holger Reinke.



Frisch und stilvoll: Kellneruniform im «Victoria-Jungfrau».

**Im Hotel Victoria-Jungfrau dürfen die Mitarbeiter mitbestimmen**

Geht es um Uniformen, steht auch im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken der Mitarbeiter im Mittelpunkt. Dieser wird in die Wahl von neuen Uniformen miteinbezogen. «Schliesslich müsse die Uniform bequem sein und gerne von den Mitarbeitern getragen werden», erklärt Direktorin Elisabeth Rütli. Damit die Uniformen den visuellen Auftritt des Hotels unterstreichen, achtet man gut darauf, «dass sie immer gut sitzen und bezüglich Schnitt und Qualität adrett sind», erklärt sie. So erhält jeder neue eintretende Mitarbeiter mit dem Arbeitsvertrag auch eine Massta-



**Uniformen von Image Wear für das «Intercontinental» in Genf.**

belle, damit die Uniform noch vor Arbeitsantritt angepasst werden kann. Kreiert wurden die «Victoria-Jungfrau»-Uniformen von Gabriela Frey-von Arx. Die Inhaberin der Firma «design + Tradition» in Muri bei Bern ist einerseits bekannt für ihre zeitgemäss interpretierte Trachtenmode, andererseits für ihre speziellen Personalbekleidungs-Kollektionen für die Hotellerie und Gastronomie.

**Uniformen dürfen kreativ, funktional müssen sie sein**

Wichtig insgesamt sind nicht nur Tragekomfort und Schnitt, sondern auch ein aktuelles Design: Trends würden sich bei Uniformen aber nur zum Teil nach der Fashion-Mode richten, erklärt Holger Reinke. Jedoch sei dies sehr vom Kunden

ANZEIGE

FÜR MICH.

Die KLAFS Sauna- und Wellness-Welt.



Sauna / Sanarium



Pebble Loungers



Dampfbad / Dusche



Sonnenwiese



SANOSPA / Whirlpool



Abkühlung

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 170seitigen Übersichts-katalog.

**KLAFS**

MY SAUNA AND SPA

Weltweit in über 30 Ländern.  
KLAFS AG, Oberneuhofstrasse 11, 6342 Baar  
T 041 760 22 42, F 041 760 25 35  
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in: Bern, Ried-Brig VS, Chur GR, Clorens VD, Dättlikon ZH, Roggwyl TG.

Edle Bekleidung für Service-Mitarbeitende im «Dolder Grand».

# Genuss aus dem Languedoc



## Geny's

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

Im französischen Languedoc gibt es Weingüter jeder Grösse und Qualität. Ein kleineres ist die relative junge Domäne Mas du Soleilla von Christa Derungs und Peter Wildbolz. Als studierter Ingenieur-Agronom, promovierter Önologe und langjähriger Leiter der Zürcher Staatskellerei sowie als ehemaliges Geschäftsleitungsmitglied der Cave Mövenpick, ist Wildbolz in der Schweizer Weinszene kein Unbekannter. Den ersten Kontakt mit dem Rebbaub hatte er in seiner frühesten Jugend, als er in Frankreich bei Verwandten weilte. Und nach Jahren in leitender Stellung im Weinhandel ist für ihn um die Jahrhundertwende die Zeit für einen eigenen Wein gekommen.

Häufige Aufenthalte in Südfrankreich, wo Peter Wildbolz ein Weingut betreute, hatten zur Folge, dass er 2002 auf der Halbinsel Le Clape fündig wurde und mit Christa Derungs zusammen zwei kleine Rebberge kaufen konnte. 2005 erwarben sie 3,5 Hektaren hinzu, so dass die Domäne Mas du Soleilla heute über eine Anbaufläche von 19 Hektaren verfügt. Dank der hervorragenden Qualität der Weine hat sich das Weingut innert kürzester Zeit einen hervorragenden Ruf erworben und ist ein Beispiel für das Qualitätspotenzial der Appellation.

Um die Pflanzen gesund zu erhalten, ihre Abwehrkräfte gegen Krankheiten zu stärken und die Rebberge vor synthetischen Herbiziden und Fungiziden zu schützen, wurde die Bewirtschaftung schrittweise auf rein biologischen Anbau umgestellt. Die Anwendung von biodynamischen Methoden, ausgerichtet nach kosmischen Rhythmen, sollen das Leben der für Qualitätswein überaus wichtigen Mikroorganismen in den Böden regenerieren helfen. Die Trauben bedanken sich dafür, indem sie die charakteristischen Eigenschaften der Rebsorte und des Terroirs in den Weinen widerspiegeln.

Wildbolz folgt keinem Trend und auch keiner Mode. Er ist auch nicht der Ansicht, dass alle Weine Jahr für Jahr gleich schmecken müssen. «Ich will möglichst interessante, harmonische und gut strukturierte Weine mit höchstem Genusswert produzieren», sagt er, «dazu gehört die Berücksichtigung des Terroirs und das Akzeptieren der Umwelteinflüsse.»

Niedrige Erträge, ausschliesslich von Hand gelesene, vollreife Trauben, zweimalige strenge Selektion der Trauben und Beeren und keine Verwendung von Pumpen während der Gärphase, garantieren den Ausdruck von Terroir, Klima und Rebsorte im Wein. Die Sorgfalt bei der Weinbereitung unterscheidet Mas du Soleilla von anderen Produzenten in der Gegend, bei denen infolge

der Grösse der Weingüter, die Handlese eine eher folkloristische Bedeutung hat. Für die Arbeiten auf dem Wildbolz-Weingut werden Saisonmitarbeiter aus Narbonne und der näheren Umgebung engagiert. Dadurch ist es möglich, das differenzierte Abwarten der Traubenreife so zu koordinieren, dass nicht dann gelesen werden muss, wenn weit angereisten Leseequipen zur Verfügung stehen. Während der Lese und für die Traubensortierung sind mehr als 20 Personen auf dem Gut beschäftigt.

Das tiefdunkle Purpurkleid des 2005 Clôt de l'Amandier verspricht Komplexität und Reichtum am Gaumen. Die Eigenschaften der Rebsorten Syrah und Grenache Noir bringt er durch die pfefferigen Aromen schwarzer Früchte und einer subtilen Gewürznote zum Ausdruck. Die ausgewogene

Tanninstruktur wird vom saftigen, vollen Körper gut umhüllt. Harmonie ist eine weitere bemerkenswerte Qualität dieses geschmeidigen Meisterwerks voller Biss, welches in einem lang anhaltenden Finale ausklingt. Nebst diesem Spitzenwein findet man im ausgewogenen Angebot von Mas du Soleilla auch eine Vielfalt von roten und weissen Weinen unterschiedlicher Preisklassen.

Fünf geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden auf dem Mas du Soleilla zum Verweilen ein. Am malerischen Ort inmitten von Weinbergen und mit Blick aufs Mittelmeer die Seele baumeln lassen, an den Geheimnissen des Qualitätsweinbaus schnuppern – das wird ein Kurzurlaub zum Erlebnis.

**Winzer- und Gastgeberpaar:  
Peter Wildbolz und Christa Derungs.**



ANZEIGE



## Buitoni

GRANDIOSA

### L'arte della Pasta

Seit 1827 ist Buitoni weit über die Grenzen der Toskana hinaus bekannt für seine exquisite italienische Küche. Mit Pasta Grandiosa ist den traditionsreichen Spezialisten ein neues Meisterwerk gelungen. Exklusivste Füllungen mit Liebe zubereitet – jedes Stück ein Meisterwerk in Grossformat.



## Neue Bücher

Über 1700 Adressen zum authentisch Essen in Italien

Im neuen Führer «Osterie d'Italia 2009/10» gibt es 176 neue Empfehlungen. Die bekannten und bewährten Adressen wurden wie immer neu bewertet, insgesamt be-



kommt man 1700 Adressen für eine authentische Küche quer durch ganz Italien, die eher auf behagliche Atmosphäre als auf steife, weisse Tischdecken und unnahbares Personal setzt.

Winzer, Weine und Neuigkeiten zum italienischen Wein

Die Schaumweinkrone trägt in diesem Jahr eine Kellerei aus Südtirol, die bio-dynamischen Anbau praktiziert, und der Winzer des Jahres 2009 ist eine Frau – die ebenfalls einen bio-dynamischen Ansatz verfolgt. Die Zahl der «Drei-Gläser-



Weine» erreichte mit 339 Auszeichnungen einen neuen Höchststand: Auch der soeben erschienene Band «Vini d'Italia 2009» wurde wieder vollständig neu recherchiert und geschrieben.

## «Gast»-Messe in Klagenfurt mit Bier und Kaffee

Mit neuen Bereichen wie der «Bierarena» oder der «Coffee-Lounge» will die «Gast Klagenfurt» vom 15. bis 18. März ihrer Rolle als grösste Gastronomie- und Hotelleriefachmesse im Alpen-Adria-Raum gerecht werden. Um Anbieter und Kunden näher zusammenzubringen, sind täglich speziell zugeschnittene Side-Events geplant. Der Ausstellermix reicht von «Einrichtung & Ausstattung», über «Lebensmittel & Getränke» bis hin zu «Gastro-Systemen & Werbung».

[www.gast-klagenfurt.info](http://www.gast-klagenfurt.info)

## Schifffahrten, Treberwurst und Biberspuren

Die typische Bielerseewurst wird während dem Destillieren von feinstem Marc erwärmt. Auf dem Bielersee kann man die Spezialität morgen Freitagabend für einmal auf dem Schiff geniessen. Eine völlig andere Attraktion bietet die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft Familien an: Sie widmet den kommenden Sonntag dem Biber: Fachleute an Bord geben Erklärungen zur Lebensweise des Nagers.

Informationen und Reservationen:  
[www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

## Pure Weine im Restaurant Pur in Pfäffikon SZ

Am 5. März lädt Sommelier Pierbattista Tognini erstmals zur Weindegustation ins Restaurant Pur ins Seedamm Plaza ein. Damit beginnt die Reihe der monatlich wiederkehrenden Anlässe, welche das Motto «Ehrliche, pure Weine» tragen. Der Schaffhauser führt jeweils ins Thema ein und leitet die Verkostungen. Am 5. März heisst das Thema «Naturnahe Weine», es folgen verschiedene Winterporträts, «Sommerweine», «Käse und Wein» und Ende Jahr «Grosse Gewächse für die Festtage».

[www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)



Spiel mit Blumen: dieses Arrangement mit Papageientulpen wird die Gäste in einer der Suiten erfreuen.

Bilder Regula Wolf

sind nach zwei Tagen fit für eine neue Runde auf den Tischen des Clubs.

Sämtliche Pflanzen und Blumendekorationen im Fünfsternehaus werden von den beiden Floristinnen gepflegt und arrangiert. Palmen in der Bar, Frischblumen in den Restaurants, unterschiedlicher Schmuck auf den Etagen, Vasen voller Blütenpracht in den Suiten, Rosen für die Wagen des Zimmerservice, Dekos in den Verkaufsräumen, Tischschmuck in der Lobby erfordern die volle Auf-



Zum Arrivée gibts Rosen für die Damen.



Noch stehen die Geranien für die Restaurantische gemeinsam in einer Vase.

# Mitten im Winter ein Blütenrausch

**Serie Im Fünfsternehotel Bellevue in Gstaad sorgen zwei Floristinnen für so aufregend schöne Blumendekos, dass blosses Zuschauen schon Spass macht.**

REGULA WOLF\*

**D**raussen liegt viel Schnee. Drinnen, an der Laderampe der Anlieferung, liegt der Frühling. Gerade hat der Blumenlieferant französische Tulpen, Asclepia, Gerbera, Calla und «Ambiance»-Rosen ausgeladen. Auf dem schnellsten Weg durch die langen und für Gäste verborgenen Gänge geht's in die «Floristik». So heisst es



Nur ein kleiner Ausschnitt aus dem riesigen Vasen-Sortiment.

aussen an der Tür. Drinnen stehen auf hohen Regalen so viele Vasen und Töpfe in allen erdenklichen Farben und Formen, dass ich mir nicht ausmalen will, wie lange es dauert, alle sauber zu bekommen und so schön ordentlich sortiert



Nelken: auch sie stehen später in einer Suite.



Moderne Gefässe mit entsprechend drapiertem Inhalt.

aufzureihen. Auf vier Lager insgesamt sind die Dekosachen verteilt. Jetzt müssen alle Neukommlinge ins Wasser. Sie benötigen zum Teil zusätzliche Aufmerksamkeit.

Also darf ich meine ersten 50 Rosen aus Ecuador noch etwas schöner machen: Blattwerk richten und Dornen entfernen. Nachher steht der Strauss an der Réception und soll die ankommenden Gäste erfreuen.

Das Telefon der Cheffloristin Dorothee Otterpohl klingelt.

«Emergency!» Die Alpenveilchen im Yachtclub lassen die Köpfe hängen. Sie werden abgeholt, unter den fachkundigen Händen der Floristinnen aufgepöppelt und

merksamkeit, täglich, schnell und diskret. Kommen die ersten Gäste, sind die Floristinnen schon am nächsten Projekt. Die Weihnachtsdeko – fünf riesige Transportwagen voller Schachteln – muss jetzt für den Sommer schlafen gemacht werden. Eine grosse Hilfe bin ich nicht. Aber zum Vasenschrubben reichen meine Erfahrungen aus. Die kreative Arbeit mit Pflanzen und Blüten, das lerne ich, erfordert viel Fachwissen, Geduld und Übung. Und lange Wege: Drei Tage Blütenrausch später leiden meine Füsse ein wenig.

\*Regula Wolf ist Creative Director der htr.

## stage im hotel Regula Wolf als Floristin

# Nur zu Fuss zum himmlischen Rigi-Dächli

**Das besondere Restaurant Einst war es die erste Zoll- und Pferdewechselstation an der Riginordflanke. Heute ist es ein Gasthaus und pittoresker Geheimtipp.**

ANGELO ZOPPET-BETSCHART



Die Gäste geniessen die Sonne auf dem «Rigi-Dächli».

gang zur Glückseligkeit im Guten und Einfachen.

**Dächli-Chässchnitte, Selfmade-Fondue und exquisit Gebranntes**

Das vor 15 Jahren neu erbaute «Rigi-Dächli» liegt am nationalen Wanderweg Nr. 63 (Schwyzer Höhenweg) und ist nur zu Fuss erreichbar.

bar. Die gemütliche Gaststube mit 60 Plätzen und zentralem Cheminée hat einiges zu bieten. Spezialitäten wie Dächli-Teller, geräucherter Hirschwurst im Sommer, die besondere Dächli-Chässchnitte oder das Selfmade-Fondue zur Winter-

**«Hier oben brauche ich keinen Computer, da sind Kopf und Hände gefragt.»**

Urs Blaser  
«Dächli»-Wirt

zeit erfreuen den hungrigen Wanderer. Und was man in einem Berggasthaus eher selten antrifft: Der Chef selbst schenkt den Wein hochprofessionell ein. Eine mit exquisit Gebranntem verfeinerte, frische Fruchtpalette von Maja Schmid lässt fast vergessen, dass man ja noch einen Rückweg vor sich hat. Sollte es inzwischen dunkel geworden sein, hat Urs Blaser genügend

Stirn- und Taschenlampen bereit. «Hier oben brauche ich keinen Computer, da sind vielmehr Kopf und Hände gefragt», sagt der «Dächli»-Wirt.

**Autocarrossier sucht Herausforderung und übernimmt Bergbeizli**

Aber wie kommt jemand auf die Idee, nebst einem kleinen KMU-Betrieb, am Wochenende auch noch

ein vom Massentourismus abge schnittenes Bergbeizli zu übernehmen? «Vor vier Jahren stellte man bei mir Diabetes fest», erzählt der 52-jährige Innerschweizer. Der Arzt verordnete mehr Bewegung. Nach dem unerfreulichen Gesundheitsbefund suchte der aufgestellte Autospengler allerdings keine sportlichen Aufgaben. Durch Zufall lernte Urs Blaser den Besitzer des

Berggasthauses Rigi-Dächli kennen. Nach eher kurzen Gastspielen der Vorgänger reizte Blaser diese Herausforderung: «Ich wollte beweisen, dass man mit guter Organisation, Gastfreundschaft und Qualität an diesem Ort auch über eine längere Zeit wirtschaftlich überleben kann.» Seit drei Jahren bewirbt nun Urs Blaser seine Gäste. Bereut hat er es noch nie.

## Die Pilger verpflegten sich schon im 18. Jahrhundert auf dem Weg zum Wallfahrtsort im «Rigi-Dächli»

**S**eit wann das Berggasthaus «Rigi-Dächli» besteht, ist nicht genau bekannt. Aber es war schon immer eine willkommene Zwischenstation auf dem Weg vom Tal zum Wallfahrtsort «Maria zum Schnee», ins Klösterli oder auf die Rigi Kulm. Es wird auch in Reiseberichten aus dem 18. Jahrhundert erwähnt. Mit dem Einsetzen der Wallfahrt wurde an diesem schönen Aussichtsort eine

Verpflegungsmöglichkeit für die Pilger geschaffen.

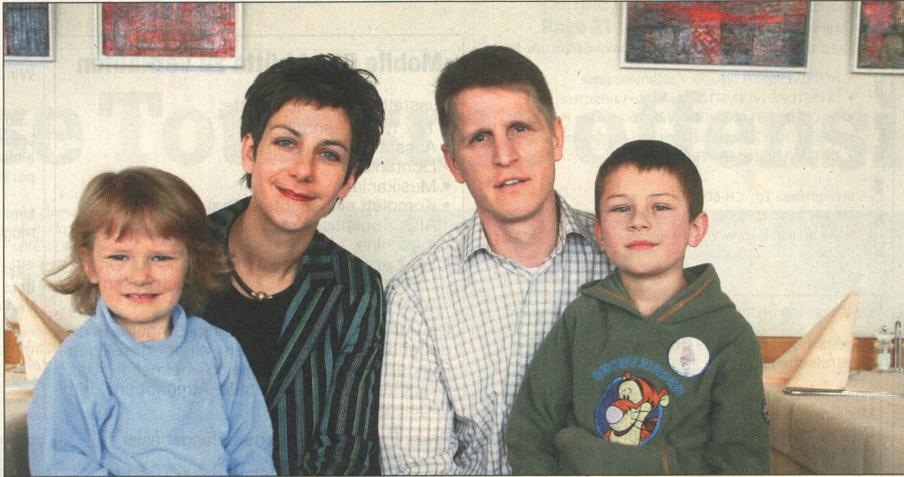
Das Bergrestaurant Rigi-Dächli auf 950 m ü. M. erreicht man ab Goldau zu Fuss in gut einer Stunde. Oder mit der Rigibahn vom Bahnhof Arth-Goldau bis zur ersten Station Kräbel (760 m ü. M.). Ab hier führt ein schmaler, stellenweise unterbrochener Verbindungspfad am Fusse des Banwaldes durch die wilde Rigi-aaschlucht in

einer Dreiviertelstunde zum «Dächli». Mit dem Auto fährt man ab der Kirche Goldau auf der schmalen Bergstrasse bis zum sogenannten «Holzblätz» (kleiner Parkplatz, 750 m ü. M.). Von da erreicht man in einem knapp halbstündigen Fussmarsch mit zwei Wegvarianten das idyllische Bergrestaurant. Das «Rigi-Dächli» ist das ganze Jahr vom Freitagabend bis Sonntagabend geöffnet. abz

# Eine Radtour mit Folgen

**Das besondere Paar**  
Er sollte den elterlichen Betrieb übernehmen, sie wollte das auf keinen Fall: Karin und Stefan Erni vom Ausflugsrestaurant Goldenberg ob Winterthur.

FRANZISKA EGLI



Im Winterthurer Restaurant Goldenberg fühlen sie sich zuhause: Karin und Stefan Erni mit Norina und Lukas.

Es war Liebe auf den ersten Blick, dünkt ihn rückblickend. «Ach was», sagt sie, «das glaub ich nöö.» Und es ist nicht das erste Mal an dieser Stelle, dass die Lebensgeschichte zweier Menschen in etwas unterschiedlicher Art dargelegt wird. Während Stefan Erni sagt, sie hätten sich am Arbeitsplatz kennengelernt – was in diesem Fall das Restaurant Rathauskeller in Zug war –, und doch, doch, es habe schnell gefunkt, und ab da war man zusammen, erwähnt Karin Erni auch Details und Zwischentöne der Kennenlern-Geschichte: Klar, bestätigt sie, man mochte sich gut, aber vom ersten Tag bis zum Tag X sei schon ein Zeitchen vergangen, hält sie fest. Zumal sie anfänglich zu sehr mit ihrem neuen Job beschäftigt gewesen sei, um sich um anderes kümmern zu können.

Kommt dazu, dass sie eine Velo-reise mit einem Kollegen plante. Als der absprang, was sie einer Kollegin im Betrieb erzählte, schlug diese Koch Stefan vor: «Der fährt auch gerne Velo.» Und noch bevor sie zusammen per Drahtesel das Piemont erkundeten, waren sie ein Paar, bekräftigt Karin Erni.

**Durch die Wanderjahre erfuhr er, was es auch noch gab**

Stefan Erni, 39 und geboren als Jüngstes von vier Kindern in Neudorf auf dem luzernischen Land, wurde in einem damals noch üblichen Landgasthof gross: Sein Vater führte einen Bauern- und parallel dazu den darin untergebrachten

Gasthof. Und Stefan Erniss Zukunft war sonnenklar: Er würde eines Tages den Betrieb übernehmen, «das war angedacht von den Eltern und nicht weiter hinterfragt von mir», sagt er. Mit diesem Ziel trat er denn seine Kochlehre im Restaurant Raben in Cham an.

Aber mit den Wanderjahren, die er danach durchlief, mit dem Einblick in andere Betriebe, wie dem «Tschuggen» in Arosa der Grösse wegen oder Rabaeyss «Le Pont de Brent» bei Montreux der Auszeichnungen wegen, mit einem Abstecker in den Service und einem Handelsschule-Abschluss in Betriebsführung, kam ein Prozess in Gang. Irgendwie, sagt er, habe er gemerkt, was es ausserhalb von Neudorf auch noch gab, nämlich «andere Grössen, andere Regionen, andere Küchen». Und als dann 1991 die Winterthurerin Karin Graf in sein Leben trat, die als Stadtkind genau wusste, was

sie auf keinen Fall wollte – den Landgasthof seiner Eltern übernehmen – mussten die Weichen neu gestellt werden – was gar nicht so einfach war. Für ihn nicht, vor allem für seine Eltern nicht. «Das war bitter für sie», bestätigt er. Aber, fragt Stefan Erni, mehr rhetorisch, wessen Glück zählt in solch einem Fall mehr? Stefan hat, findet Karin Erni, die Gastronomie mit der Muttermilch eingeflösst bekommen. Aber auch sie brachte Erfahrungen mit, wenn auch minime und eher unangenehme: Ihre Grossmutter führte eine Beiz im Graubünden, wo sie des Öfteren war und es schnell hiess «bring doch mal ein Bier an den Tisch da drüben».

**«Wenn mir St. Moritz gefallen hätte, tja, dann wäre ich wohl nicht hier.»**

Karin Erni  
Gastgeberin

**Gefallen am Gastgewerbe fand sie erst beim Jobben**

Karin Erni, zurückhaltend und schüchtern in jungen Jahren, behagte das nicht. Gefallen am Gast-

gewerbe fand sie erst, als sie während dem Gymnasium jobbte. Dafür machte sie dann gleich Nägel mit Köpfen und besuchte die Hotelfachschule Luzern, die sie nach St. Moritz wie nach Zug in den «Rathauskeller» führte. So werden Weichen gestellt, und während des Erzählens orakelt sie: «Wenn mir St. Moritz gefallen hätte, tja, dann wäre ich wohl nicht hier.» Die 38-Jährige lacht bei der Vorstellung.

Ab da nahm das Paar dann das Weichenstellen gemeinsam in die Hand, ging in Personalrestaurants des SV-Service – sie nach Konolfingen, er nach Burgdorf –, danach zusammen nach Saanen ins Hotel Spitzhorn. Aber das war's noch nicht, spürten beide, mittlerweile verheiratet und mit Kinderwunsch: In der Saisonhotellerie mit Kindern? Das kam für sie nicht in Frage. Es war dann Karin Erniss Vater, der den richtigen Riecher hatte und das Inerente entdeckte: «Das ist es», rief Vater Graf, als das Restaurant Goldenberg ob Winterthur von der Stadt neu zur Pacht ausgeschrieben war, ein Betrieb mit prächtiger Sicht, mit Winter-

thur zu Füssen und vier Bereichen: einer grossen Terrasse mit 220 Plätzen, einem A-la-carte-Restaurant, einem Stübli, einem Saal. Karin Erni war beeindruckt, und Stefan Erni sah seinen Traum schwinden. Gehobener Küche im Ausflugsrestaurant? Unmöglich, dachte er.

Das war vor fast sieben Jahren. Karin Erni bezeichnet den «Goldenberg» als ihr Ziel, «dahin wollten wir», und Chefkoch Stefan Erni hat herausgefunden, dass er auch trotz Prädikat «Ausflugsrestaurant» ohne Convenience köchen und seinen kulinarischen Ansprüchen gerecht werden kann.

Und nicht zuletzt ist der Betrieb gross genug für vier, denn mit von der Partie sind auch Karins Eltern. Ohne die, sagen die Jungen, ginge es nicht. So haben sie nun doch ihren Familienbetrieb, über den Rebbergen, unterhalb des Waldrands, «so richtig schön im Naherholungsgebiet», schwärmt er, aber mit der Stadt zu ihren Füssen.

Die Serie **Gastpaaere** erzählen Ihre Geschichte erscheint jeweils in der letzten htr des Monats.

Swiss mit Gerichten von Urs Gschwend

Gäste der First und Business Class von Swiss werden seit gestern von Urs Gschwend verwöhnt, dem Chefkoch im mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Aphrodite des Hotels Giardino in Ascona. Urs



Gschwend bietet unter anderem die typische Tessiner Küche an: Swiss-Passagiere kommen so in den Genuss von Breasola-Tatar oder Tessiner Polenta. Abgestimmt auf die Gerichte aus dem Tessin präsentiert sich auch das Weinangebot mit weissem und rotem Merlot. Gschwends Gerichte werden im Rahmen des kulinarischen Konzepts «Swiss Taste of Switzerland» angeboten; das Restaurant Aphrodite ist die 24. Station dieser kulinarischen Reise durch die Spitzenküchen der Schweiz.

Appetit auf Guetzli hat in der Schweiz zugenommen



Der Pro-Kopf-Konsum von **halbaren Backwaren** stieg 2008 um rund 200 Gramm auf 6,8 Kilogramm. Dank des guten Inland-Geschäfts stieg der Umsatz der Schweizer Hersteller von Biscuits, Apérogebäck, Zwieback und Ähnlichem um 4 Prozent auf 476,2 Mio. Franken. Der Absatz erhöhte sich um 1,5 Prozent auf 47,845 Tonnen, wie Biscosuisse, der Schweizerische Verband der Backwaren- und Zuckerwarenindustrie, mitteilt. Zuliegen konnten die Industriebäcker aber nur in der Schweiz: Hierzulande setzten die Hersteller mit 328 Mio. Franken 6,9 Prozent mehr um als im Vorjahr. Weniger gut lief das Exportgeschäft: Der Umsatz im Ausland schrumpfte um 1,9 Prozent auf 148,2 Mio. Franken. rd

ANZEIGE

## Coupe-Träume.

Auswählen und geniessen.

Coupe Yolife  
Coupe Eiskaffee  
Coupe Dänemark

**MISTER COOL**  
THE SWISS HOUSE OF ICE

Grosses Sortiment an Spezialglaces, Standard-Aromen und Fertigdesserts sowie Impulsartikeln. Speziell auch für Kinder. Fragen Sie uns und verlangen Sie unseren Katalog.

Mister Cool AG • Gewerbestrasse 8 • 4528 Zuchwil • Telefon 032 685 35 47 • Fax 032 685 76 81 • info@mistercool.ch • www.mistercool.ch

# liegenschaften / aus- und weiterbildung

**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

**G&P Immobilien GmbH**  
Ein Unternehmen von Gsell & Partner

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

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

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

**Mobile Blockhütte zu verkaufen**

**Ausstattung der Blockhütte:**

- 12 x 12 m Grundfläche
- Ausstattung mit Heizung
- Lichtenanlage
- Musikanlage
- Komplett eingerichtete Theke: Zapfanlage, AfG, Spülmaschine, Kühlschrank und Eismaschine
- Wasser und Strom können an die vor Ort vorhandene Infrastruktur angeschlossen werden

Die Atmosphäre ist einzigartig: Umgeben von duftendem Holz inmitten einer geselligen Runde fühlt sich jeder gleich «heimelig». Das Blockhaus bietet eine tolle Atmosphäre und begeistert das Publikum.

Preis: Fr. 240 000.– (Verhandlungsbasis)

Kontakt: Marcus Caduff, 079 304 70 91,  
info@aventuris.ch

**STELL**  
RESTAURANT / HOTEL

Wir verkaufen Ihnen Ideen...

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

Umbau oder anderweitige Nutzung möglich.

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

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

Zu verkaufen in der UNESCO Biosphäre Entlebuch

**Seminarhotel Bergruh - Bramboden (Zentralschweiz)**

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

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

**BDO**  
BDO Visura

**Pfiff**  
REISEN

Etablierter  
**Winterreiseveranstalter**  
sucht zum Winter 09/10  
**Hotels & Pensionen mit 45-100 Betten**  
zum Kauf oder zur langfristigen Pacht.

Kontakt:  
hotelaikauf@piff-reisen.de  
+49 251 76 40 40

**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

**Sprachaufenthalte weltweit**

Über 200 Top-Sprachschulen mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32  
**www.boalingua.ch**

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM "FRONT-OFFICE"

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE**

WEITERE INFORMATIONEN?  
Gastro-Suisse  
Berufsbildung  
8046 Zurich  
F 0848 377 111  
F 0848 377 112  
weiterbildung@gastro-suisse.ch  
www.gastro-suisse.ch

**4-wöchiger Intensivkurs Réception**  
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

**20. April bis 15. Mai 2009 oder 5. Oktober bis 30. Oktober 2009**

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage  
**www.hotelschule-loetscher.ch**

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz · Fon 081 420 65 26 · E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

# Anzeigenschluss verpasst?

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

# cahier français

htr hotelrevue No 9 / 26 février 2009



**Valais**  
Le référendum contre la loi sur le tourisme a abouti. Le peuple sera appelé aux urnes.  
Page 21



**Arc jurassien**  
La présente saison d'hiver permettra d'améliorer plusieurs infrastructures.  
Page 22

## Suisse Tourisme offensif

**La branche touristique a des atouts pour contrer les effets du ralentissement économique. Suisse Tourisme a présenté son offensive.**

MIROSLAW HALABA

Personne ne conteste que le ralentissement conjoncturel s'apprête à toucher la branche touristique. En dépit d'un «excellent début d'année», la demande s'apprête à reculer: fortement pour les voyages d'affaires et le tourisme de congrès, un peu moins pour les séjours de loisirs et pour les produits haut de gamme. Le recul attendu des nuitées est estimé actuellement à 7,5%.



**«Les pays concurrents ont aussi des visées sur la clientèle suisse.»**

Jörg Schmid  
Directeur de Suisse Tourisme

Pour Suisse Tourisme (ST), cette situation est une raison pour entreprendre une offensive ciblée. Présentée à la presse, mardi à Zurich, cette offensive met le principal effort sur le marché helvétique et sur les marchés étrangers de proximité. En période de crise, les gens ont tendance à voyager moins loin et moins fréquemment et à calculer leur budget au plus près. C'est, dès lors, estime le directeur de ST, Jörg Schmid,

une chance pour le marché suisse, pour son excursionnisme, pour ses hôtels de moyenne catégorie. La partie ne sera toutefois pas gagnée d'avance, car, comme l'a ajouté Jörg Schmid, «les pays concurrents ont également des visées sur la clientèle suisse, séduits qu'ils sont notamment par son fort pouvoir d'achat». Le marché suisse n'est toutefois pas le seul à pouvoir dynamiser le tourisme helvétique. Si le cours de change évolue favorablement, le marché allemand pourrait également en faire de même.

Inutile de dire, dès lors, que ST compte beaucoup sur les douze millions de francs supplémentaires que devraient leur octroyer les Chambres, en mars, pour mener à bien son «programme d'impulsion». Les actions prévues sont particulièrement ciblées. Quatre marchés seront visés:

la Suisse, l'Allemagne, la France et l'Italie. Ce ne sera pas une campagne d'image, mais une promotion pour des produits. Le public-cible? Les vacanciers et les clients fidèles.

Diverses manifestations susceptibles d'attirer de nombreux visiteurs sont, en tout état de cause, agendées pour ces prochains mois. Et Jörg Schmid de citer, notamment, les championnats du monde de hockey sur glace ou l'exposition Van Gogh à Bâle.

S'il reçoit le soutien financier des Chambres, attendu en mars, le programme d'impulsion complètera la



Suisse Tourisme a montré plusieurs directions permettant au tourisme suisse de contrer les effets du ralentissement économique.

promotion de la saison estivale avec, comme point fort, la nature et les hôtels «typiquement suisses» (voir ci-dessous).

Pour Jörg Schmid, cette situation difficile devrait inciter la branche à adapter, par anticipation, la structure de ses coûts, à pratiquer un marketing anticyclique – en ne renonçant pas à la promotion – et, enfin, à créer de la valeur ajoutée plutôt que de faire du dumping. «On ne peut rien gagner en baissant les prix et on ne sait guère comment faire ensuite pour les relever», a-t-il déclaré en substance.

**Nuitées La palme aux hôtels de trois et de quatre étoiles**

L'année 2008 a permis à l'hôtellerie suisse d'enregistrer un «brillant» résultat. Avec 37,3 millions de nuitées (+2,7% par rapport à 2007), celle-ci s'inscrit parmi les années record de 1981 (37,1 millions) et 1990 (37,5 millions), a indiqué mardi à Zurich l'hôtellerie suisse, lors de la conférence de presse organisée conjointement des taux de progression des nuitées de 5,6 et de 7,9%. Pour Christoph Juen, l'hôtellerie suisse n'est pas démunie pour faire face

(+2,4%). La branche a ainsi connu une période de croissance ininterrompue de cinq ans. Analyses plus particulièrement les performances de ces trois dernières années, Christoph Juen, le CEO d'hôtellerie suisse, a relevé que ce sont surtout les hôtels de trois et de quatre étoiles qui ont profité de cet essor, enregistrant respectivement des taux de progression des nuitées de 5,6 et de 7,9%. Pour Christoph Juen, l'hôtellerie suisse n'est pas démunie pour faire face

aux difficultés conjoncturelles qu'elle doit affronter. Les années favorables ont, en effet, été mises à profit «pour accélérer le processus de désendettement» et, par la même, «gagner en substance». On en veut pour preuve la diminution du volume des crédits et le volume élevé d'investissements. Grâce à un «positionnement plus clair et à des spécialisations», la branche est aujourd'hui mieux en mesure de répondre aux besoins des clients qu'auparavant. mh

## Hôtels originaux à la conquête des marchés

Deux cent vingt-cinq établissements hôteliers seront proposés à la clientèle sous l'enseigne «Hôtels typiquement suisses». Un produit d'hôtellerie suisse et de Suisse Tourisme.

MIROSLAW HALABA

Le travail a été «difficile», reconnaît Elisabeth Hobmeier, membre du jury

et rédacteur en chef de notre hebdomadaire, mais l'offre est prête à conquérir les marchés et, en priorité, la Suisse, l'Allemagne, la France, l'Italie, l'Espagne, le Benelux, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. Deux cent vingt-cinq établissements hôteliers, répartis dans toute la Suisse et de toutes catégories, ont, en effet, été sélectionnés parmi trois cents candidatures pour être membres du nouveau groupement «Hôtels typiquement suisses». Fruit de la collaboration d'hô-

tellerie suisse et de Suisse Tourisme (ST), ce groupement s'adresse à des clients à la recherche d'un hébergement «original et typique» qui leur donnerait l'occasion de se détendre et de sortir des chemins battus. Sept critères d'admission au groupement ont été retenus. Ainsi, les hôtels membres doivent notamment présenter une architecture intérieure qui «reflète l'atmosphère suisse de manière originale». Ils doivent jouir d'une situation «particulièrement attrayante». Leur ser-

vice doit «être personnalisé». Sur le plan de la restauration, «30% au moins» de la carte des mets doivent se composer de spécialités régionales et «20%» des vins proposés doivent être d'origine suisse. La promotion de ces hôtels «typiquement suisses», qui sera lancée à l'ITB à Berlin, complè-

tera la promotion pour les campagnes d'été 2009 et 2010. «Elle ne fera l'objet d'aucune brochure, car toutes les informations seront sur internet», a indiqué Daniela Bär Bruderer, porte-parole de Suisse Tourisme

«Il n'y aura pas de brochure pour les hôtels typiques. Tout sera sur internet.» Daniela Bär Bruderer, Porte-parole de Suisse Tourisme

parcs naturels – quand bien même ceux-ci sont, pour la plupart, en voie de création – et les sites – naturels aussi – inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Un exemple: la biosphère de l'Entlebuch (LU). Le coût total de cette campagne s'élève à 32,7 millions de francs, soit 3,7 millions de francs de plus qu'en 2008. Selon les estimations de Suisse Tourisme, cette opération devrait, grâce à la collaboration avec les tour-opérateurs et les agences de voyages, générer 2,9 millions de nuitées.

hotellerie suisse  
Swiss Hotel Association  
Preferred Partner

Innovations happy  
Visitez notre catalogue à feuilleter!

www.happy.ch  
happy systems  
ANI Si j'avais un lit happy.

Des lits vides? Faites-le nous savoir!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre «hotel specials» sur [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotellerie suisse  
Téléphone 031 370 42 26  
[hotelspecials@hotellerie.suisse.ch](mailto:hotelspecials@hotellerie.suisse.ch)

stars & hotels  
Swiss Hotel Film Award

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

BRITA Professional  
PURITY C – la solution flexible

<http://professional.brita.ch>

# A Genève, l'interdiction de fumer va et vient!

Il est difficile de savoir si un établissement est fumeur ou non fumeur à Genève. La réglementation change en effet souvent. Les cafetiers soutiennent un référendum pour retrouver leurs clients fumeurs.

VÉRONIQUE TANERG

Est-ce que je peux fumer? C'est la question que se pose chaque fumeur entrant dans un restaurant à Genève. En effet, les rebondissements autour de l'interdiction de fumer sont nombreux au point que les consommateurs ne savent plus où ils en sont.

Est-ce un restaurant fumeur, non-fumeur ou moitié-moitié?

Actuellement, chaque restaurateur décide lui-même de l'orientation qu'il désire donner à son établissement: entièrement fumeur, non-fumeur ou moitié-moitié. Le

Grand conseil genevois a voté une loi le 22 janvier de cette année, une loi interdisant la fumée dans les établissements publics. Il a introduit un nouvel élément par rapport à la votation populaire de l'année dernière: il s'agit de la possibilité d'installer des fumoirs à condition que le personnel ne soit pas obligé de servir les clients.

«La fumée est 100 fois plus toxique en milieu fermé que l'amiante», affirmait par exemple Jean-Charles Rielle, médecin-conseil auprès du Cipret, le Centre d'information pour la prévention du tabagisme, lors des débats au Grand conseil genevois.

Malgré la possibilité d'installer des fumoirs, la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève (SCRH) a rejoint les auteurs d'un référendum contre la loi genevoise sur l'interdiction de fumer

dans les lieux publics. La récolte des signatures se poursuit jusqu'au 16 mars.

Les cafetiers demandent

l'application de la loi fédérale

«Nous demandons l'application de la loi fédérale», explique Laurent Terlinchamp, le président de la

Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève. C'est-à-dire que les établissements de moins de 80m<sup>2</sup> puissent choisir s'ils veulent être fumeur ou non-fumeur. Nous

souhaitons aussi que les cabarets et les casinos puissent disposer de fumoirs où le personnel puisse servir la clientèle. Cela correspond à la volonté d'une majorité de nos membres.»

La position n'est pas la même chez les hôteliers genevois: «Avec un vote à près de 80% des citoyens, nous respectons la vox populi»,

explique Paul Muller, le président de la Société des hôteliers de Genève. Nous respectons aussi la décision du Grand conseil, puisque les députés représentent le peuple», ajoute-t-il.

Les hôtels ont plus de place que les cafés, il est donc plus facile d'y installer un espace fumeur. Certains types d'établissements ont particulièrement souffert de l'interdiction

## Récapitulatif d'une réglementation «fumeuse»

L'interdiction de fumer dans la république et canton de Genève a connu plusieurs rebondissements. En voici un récapitulatif chronologique.

**24 février 2008.** Le peuple genevois vote à 79,16% en faveur de l'initiative sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics.

**3 mars 2008.** Le conseil d'Etat genevois adopte un règlement d'exécution relatif à l'interdiction



Les adversaires de l'interdiction de fumer n'ont pas dit leur dernier mot à Genève.

de fumer. C'est le cas des bistrotiers de quartier. Un grand nombre de ces bistrotiers accueillait une clientèle qui venait boire son café et fumer une cigarette. Leur chiffre d'affaires aurait plongé de 30 à 50%.

En revanche, certains restaurants sont restés non fumeur après le changement de la législation en vigueur. «L'interdiction de fumer passera tôt ou tard. Cela ne sert à rien de perdre son temps à expliquer aux clients que, un jour, ils peuvent fumer et que, un autre jour, ils ne peuvent plus. Nous préférons rester un établissement non-fumeur», commente avec bon sens la patronne du Francis.



fortolia

de fumer dans les lieux publics du canton.

**1er juillet 2008.** La fumée est bannie de tous les lieux publics à Genève. Les amendes sont salées: jusqu'à 10 000 francs pour un restaurateur qui laisserait fumer ses clients et jusqu'à 1 000 francs pour les consommateurs.

**30 septembre 2008.** Le Tribunal fédéral annule le règlement d'application du conseil d'Etat au motif

qu'il n'y a pas de base légale, d'une part, et, d'autre part, qu'il viole la séparation des pouvoirs.

**2 octobre 2008.** Les accros au tabac fument à nouveau dans les cafés et les restaurants. L'Association des médecins recense 125 restaurants toujours non-fumeur.

**9 octobre 2008.** Le Département de l'économie et de la santé de la république et canton de Genève dépose son projet de loi. vt

# A vous de remplir cet espace!

Rendez-vous sur le site [www.htr.ch](http://www.htr.ch).

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr** hotel revue

# Le peuple s'exprimera



Référendum oblige, le peuple valaisan devra se prononcer sur la nouvelle loi sur le tourisme. La votation devrait avoir lieu à la fin du mois de septembre.

**Le référendum contre la loi valaisanne sur le tourisme a abouti. La votation se profile pour fin septembre et la campagne s'annonce chaude.**

GENEVIEVE ZUBER

La loi sur le tourisme va (encore) beaucoup faire parler d'elle ces prochains mois. C'est en effet un sujet très sensible en Valais! Il s'agit de réformer les structures en remplaçant les 150 sociétés de développement actuelles par une dizaine de régions touristiques. Pour financer le tout, il faut trouver entre 50 et 70 millions qui devraient provenir en partie de la taxe touristique sur l'hébergement (TTH).

C'est cette fameuse TTH surtout que les différents référendaires, Parti socialiste et Comité bourgeois, ont dans leur ligne de mire. Tous les propriétaires de structures d'hébergement touristique seront assujettis, des hôtels aux campings en passant par les résidences se-

condaires. Et c'est une petite révolution car aujourd'hui, on taxe l'utilisation effective d'un logement ou d'une chambre d'hôtel (taxe de séjour) et non pas le bien immobilier lui-même.

Petit coup de sonde en attendant d'entrer dans le vif de la campagne (lire encadré). Olivier Foro, directeur des Bains d'Ovronnaz, résume bien un des sentiments prévalant sur le terrain: «Je vois d'un bon œil que le référendum ait abouti: la campagne devra clarifier les zones d'ombres du projet. On ne sait pas à combien se montera la TTH. En l'état, on craint une boîte de pandore finançant des structures plutôt floues elles aussi. N'y a-t-il pas risque de doublons, de nouvelles couches?» A priori, Olivier Foro soutient la révision, car le Valais a besoin de moderniser sa loi, «mais tout dépendra des clarifications obtenues». Patrick Mes-

seiller, le directeur de Verbier Tourisme, estime lui aussi qu'une révision est nécessaire. «Et si nous émettons des doutes sur ce projet, ce n'est pas parce que les professionnels sur le terrain ne veulent pas travailler ensemble, comme le prétendent certains... J'en veux pour preuve notre nouvelle destination régionale Verbier/St-Bernard ou celles de Saas et de Crans-Montana.»

Et les regroupements tels que prévus dans la révision? Patrick Messeiller les trouve acceptables, mais pas leur volet financier, ce qui l'incite au final à



**«La plupart des hôteliers seront gagnants avec la nouvelle loi touristique.»**

Patrick Béro  
Dir. de l'Association hôtelière du Valais

rejeter la loi. «Au lieu de nous contenter de ce qui ressemble à une chaise bancale à trois pieds, cherchons une solution cohérente! Car la TTH est inacceptable tant pour les propriétaires de résidences secondaires que pour les hôteliers. Ces derniers seront perdants,

car taxés sur leur instrument de travail, sur des m<sup>2</sup>, alors que la taxe de séjour est payée par les clients.»

«Au contraire, la plupart des hôteliers seront gagnants», rétorque Patrick Béro, directeur de l'Association hôtelière du Valais. «Actuellement, plus vous remplissez votre hôtel, plus vous êtes taxé, ce qui n'est guère motivant.» Avec la TTH, le montant de la taxe étant fixe et l'assiette plus basse qu'aujourd'hui, «les hôteliers qui travaillent bien seront favorisés. Cela dit, pour payer plus qu'actuellement, il faudra vraiment réaliser une performance misérable, se limitant à 25% de taux d'occupation. Sinon, seuls les cinq-étoiles au cœur des

stations paieront davantage. Mais, la très grande partie d'entre eux sont d'accord.»

Patrick Béro note encore que ce nouveau modèle de taxe hôtelière sera une première en Suisse et que, à ce titre, «les autres cantons vont nous observer avec intérêt.» Quant aux propriétaires de résidences secondaires, il estime «tout à fait justifiable qu'ils paient aussi la TTH, cela les incitera peut-être à louer des lits trop souvent froids.» Pour l'AHV, comme pour Valais Tourisme et le Canton, la veille d'arme a commencé: ils annoncent une campagne «qui fera la démonstration précise et chiffrée que cette loi est la bonne».

## Tester la loi dans cinq régions pilotes

Combien coûtera la TTH? Avec ses pondérations possibles, la nouvelle loi laisse planer le flou et les chiffres les plus fantaisistes fleurissent, en ces temps d'élections cantonales...

«Ensuite, avec le retour de la sérénité, nous lancerons notre campagne d'information», explique le conseiller d'Etat Jean-Michel Cina. Son plan: tester la nouvelle loi dans cinq régions

pilotes: le Chablais, Verbier/St-Bernard, Sierre-Anniviers, Saas et Loèche-les-Bains et monter précisément ce que coûtera la TTH. Pour Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme, ce plan permettra de répondre aux questions et de convaincre, espère-t-il, que «cette loi est l'instrument qu'il nous faut pour nous adapter aux exigences du marché mondial.» gz

En bref

## Suisse

### Classification: incompréhension chez les hôteliers

hôtellerie suisse a pris acte «avec regrets et incompréhension» de la décision du tribunal de commerce du canton de Zurich d'autoriser GastroSuisse à utiliser les étoiles comme symbole pour sa classification. Pour l'association faitière de l'hôtellerie suisse, cette décision «affaiblit la classification suisse des hôtels, sème la confusion, provoque l'incertitude chez les hôtes et menace par conséquent la fiabilité internationalement reconnue des étoiles hôtelières suisses.» GastroSuisse, de son côté, a pris acte «avec grande satisfaction de ce jugement motivé.» mh

Lire aussi en page 3

### Les affaires des gares CFF en «forte croissance»



CFF

Avec leurs concepts «RailCity» et «Gare et plus», les gares CFF deviennent des acteurs commerciaux de plus en plus importants. Ainsi, le volume d'affaires de la restauration et des magasins des trente-et-une plus grandes gares de Suisse a progressé l'an passé de 6,1% pour atteindre 1,45 milliard de francs. Cette augmentation est supérieure à la progression moyenne du commerce de détail en Suisse qui a été de 4,3% en 2008, indiquent les CFF. Parmi les neuf plus grandes gares, qui ont enregistré un chiffre d'affaires de 1,1 milliard de francs (+5,2%), c'est celle de Lausanne qui a réalisé la meilleure performance avec une hausse des affaires de 14%. mh

### Loi sur l'énergie: la FST favorable à la révision

La Fédération suisse du tourisme (FST) soutient les objectifs poursuivis par la révision de la loi et de l'ordonnance sur l'énergie. Elle note, dans sa réponse à la consultation, que la branche touristique est consciente de sa responsabilité dans le domaine de l'énergie et qu'elle s'engage dans les questions liées au changement climatique, ainsi qu'au développement durable. La FST fait remarquer que la valeur ajoutée du tourisme dépend du niveau des prix et des coûts, qui, en comparaison internationale, est très élevé. mh

## Fribourg

### Trois salons parallèles à Forum Fribourg

Résultat du rapprochement des deux sites d'exposition de Fribourg et de Bulle, Forum Fribourg accueillera, du 23 au 26 avril, trois manifestations consacrées à l'énergie et à l'habitat. Quelque vingt mille visiteurs sont ainsi attendus à la 3e édition du salon Energissima, au 2e Salon de l'immobilier de Fribourg et au 1er Salon Renova Fribourg. Forum Fribourg, comme Espace Gruyère d'ailleurs, a conclu un partenariat avec Ticketcorner qui permet aux visiteurs d'acquiescer leurs billets d'entrée par internet. mh

# La distribution en ligne progresse

**La vente sur internet séduit toujours plus l'hôtellerie suisse. Une enquête vient de faire le point sur cette évolution.**

MIROSLAW HALABA

«En matière de communication électronique, les hôtels suisses tiennent compte des tendances exprimées par leurs clients.» C'est le constat réjouissant que Roland Schegg, professeur à la HES-SO Valais, fait sur la base des résultats d'une enquête en ligne\* qu'il a réalisée avec Thomas Allemann, le responsable du département «politique économique et sociale» d'hôtellerie suisse. Cette enquête, la quatrième de ce type, a porté sur

l'usage d'internet par les hôtels suisses; 208 établissements, sur les 1872 qui ont été contactés, ont répondu aux questions qui leur ont été posées en janvier. Il apparaît que la distribution électronique, assurée par les plates-formes de réservations (IDS, Internet distribution System) et par les courriels, a sensiblement progressé entre 2002 et 2008. Une preuve que les hôtels se sont mis au goût du jour en se dotant d'instruments électroniques adéquats.

Presque deux tiers des hôtels proposent désormais une option de réservation directe sur leur propre site, mais 4% seulement de leurs ventes sont effectuées par ce biais. Les réservations par e-mail (26,2%) connaissent un succès croissant. Les réservations en ligne directes (GDS, Global Distribution

System, et IDS) se sont élevées, l'an passé, à 12% des ventes totales. L'analyse par catégorie d'hôtels montrent que les hôtels de luxe dépendent plus que les autres des intermédiaires. Et les auteurs de l'étude de citer: les GDS, les organisateurs de conférences ou les agences de voyage. En raison probablement

d'une stratégie de vente proactive sur internet, ils enregistrent un volume de réservations sur leur site plus élevé que dans les hôtels de



**«Les clients prennent l'habitude de tout acheter, tout de suite et n'importe où.»**

Roland Schegg  
Professeur à l'HES-SO Valais

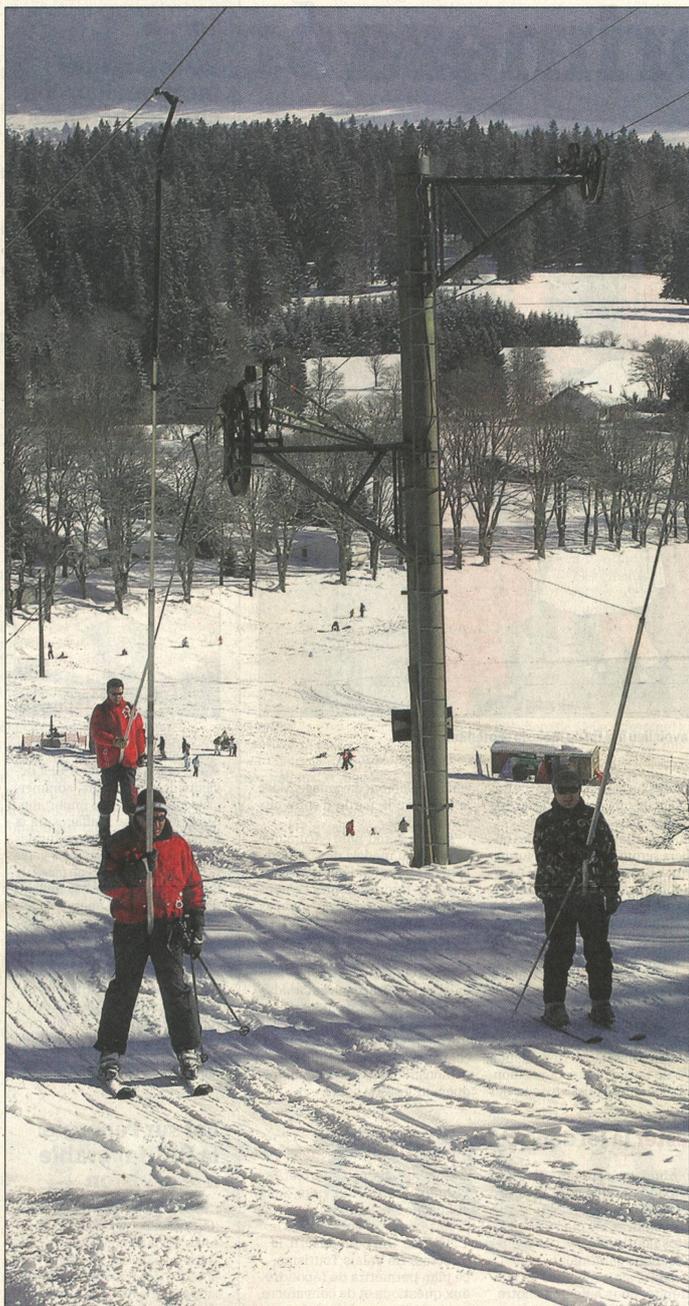
gamme inférieure. On note aussi que les réservations par e-mail sont l'apanage de l'hôtellerie de vacances à la montagne (30,1%).

Pour ce qui est des systèmes de réservation utilisés, trois d'entre eux viennent nettement en tête: Fastbooking (26%), Switzerland Travel Center (16%) et Global Reservation Agent (9%). Les hôteliers interrogés se sont aussi prononcés sur le rôle des offices du tourisme dans la distribution hôte-

lière. 61% d'entre eux ont déclaré qu'ils souhaiteraient que ces offices soient plus actifs et plus offensifs dans la vente des chambres d'hôtels et, surtout, qu'ils stimulent celle-ci en périodes creuses.

Pour Roland Schegg, l'évolution constatée dans cette étude se poursuivra. «Les clients prennent l'habitude de vouloir tout acheter, tout de suite et n'importe où à l'aide d'i-phone ou d'internet», dit-il. Aussi recommande-t-il aux hôteliers de continuer à s'adapter à cette tendance: «Il est important de choisir un système de réservation simple à utiliser, d'adapter le marketing et les montants alloués à la communication électronique.»

\* <http://et.hevs.ch/valais/importance-distribution-electronique-dans-suisse.html>



Les conditions d'enneigement ont été idéales cet hiver dans l'Arc jurassien.

Valérie Marchand

# Un hiver annonciateur de projets

**L**e moins que l'on puisse dire, c'est que la présente saison hivernale réjouit vivement les responsables des remontées mécaniques et les responsables des offices du tourisme de l'Arc jurassien. Déjà de nouveaux projets se dessinent pour la saison prochaine et, dans cet élan dynamique, on espère que la fin de saison se terminera avec des week-ends sans nuages et avec une température stable.

## Le plus grand parcours d'Europe de ski de fond

Etant donné l'excellent enneigement, les habitants du Jura vaudois renouent désormais avec l'habitude de skier sur place. «Cet hiver est formidable, voire exceptionnel. Nous avons déjà enregistré une augmentation de notre chiffre d'affaires d'environ 15%», relève Eric Simon, responsable des remontées mécaniques. Dans cette région, les pistes de ski de fond sont aussi très bien fréquentées. «Elles sont notre atout le plus important! Par ailleurs, nous rêvons toujours d'avoir le plus grand parcours d'Europe de ski de fond. Un rêve qui pourrait se concrétiser si nos pistes pouvaient être reliées avec les régions avoisinantes, notamment avec le Creux-du-Van et la frontière française», déclare Michel Ruchat, de l'office du tourisme du Balcon du Jura vaudois.

Dans le canton de Neuchâtel, le ski de fond rencontre également un vif succès. «Plus de 340 km de pistes ont été tracées en janvier et l'enneigement est toujours optimal», précise Vincent Matthey, coordinateur des Montagnes neuchâteloises. A la Vue-des-Alpes, où diverses activités sont possibles, le parking ne désemplit pas. Les parcours en raquettes y sont très tendance et l'équipement peut d'ailleurs être loué sur place. De plus, la pratique du ski se fait à bas prix. «Grâce au soutien de trente

**Dans l'Arc jurassien, plusieurs projets devraient se réaliser. Cela, grâce à une saison hivernale exceptionnelle.**

VALÉRIE MARCHAND

sponsors (des commerçants et des artisans neuchâtelois), nous pratiquons les prix qui étaient en vigueur il y a vingt ans! En parallèle, cette saison d'hiver exceptionnelle permet de réaliser nos projets», déclare Jean-Pierre Besson, propriétaire du téléski de La Bosse. Le chalet-restaurant sera notamment agrandi et sera prévu pour une septantaine de personnes. De même, dans la région neuchâteloise, différentes

**Les bons résultats de cette année permettront d'améliorer les infrastructures.**

courses de ski ont pu être mises sur pied et ce, pour une fois, sans inquiétude. «La course Chasseront-Buttes qui n'avait plus été organisée depuis vingt ans a enfin pu avoir lieu dans des conditions optimales à mi-février», souligne Jacques Haldi, le président de la société Télésiège Buttes-La Robella et Téléskis Chasseront Nord. Le chiffre d'affaires n'est pas négligeable non plus. «En comparaison avec approximativement la même période que l'année passée, la fréquentation est en augmentation de 70%», ajoute-t-il.

Les remontées mécaniques des Bugnens-Savagnières ont également enregistré un record de fréquentation avec, très vraisemblablement, un chiffre d'affaires en hausse de 50% d'ici la fin de la saison. Une affluence qui permettra d'aborder l'avenir plus sereinement. «Nous allons pouvoir remplacer le matériel usagé, créer un nouveau garage pour les machines, améliorer l'accueil et construire un téléski pour les débutants», note

Michel Voutat, le président de la société anonyme des Bugnens-Savagnières. Il évoque également un projet à plus long terme, à savoir élargir le domaine skiable jusqu'au Chasseral. «Depuis six ans, nous bénéficions d'un bon enneigement, le rêve pourrait bel et bien se concrétiser», ajoute-t-il.

## Des skieurs prêts de se rendre plus loin

Le succès de cet hiver a cependant posé quelques problèmes. «En raison de la forte affluence, des skieurs ont dû être refusés et ont été priés de se rendre aux Hauts-Geneveys, à la station du téléski aux Gollières», précise Vincent Matthey, coordinateur des Montagnes neuchâteloises.

Le bilan est légèrement plus mitigé aux Prés-d'Orvin et à Tramelan où la saison est qualifiée de moyenne à bonne, sans plus. En effet, on y attendait une fréquentation plus importante.

## Skier à des tarifs préférentiels

La saison hivernale a permis aux skieurs de profiter de tarifs spéciaux. Dans le Jura vaudois, on avait ainsi préparé des forfaits spéciaux bien avant l'arrivée de l'hiver. «Lors de l'achat de votre abonnement de saison, vous recevrez une carte journalière des remontées mécaniques de vos voisins», ce slogan, inscrit sur un flyer de l'office du tourisme a eu l'effet escompté, cela grâce notamment à l'excellent enneigement. Dans le canton de Neuchâtel, à la Vue des Alpes, les écoliers profitent d'un forfait repas/ski à un tarif très bas. L'enseignant qui accompagne un groupe d'élèves, pour sa part, se voit offrir la carte journalière. Quant à la société Buttes-La Robella/Chasseront Nord, elle propose aux skieurs deux samedis à demi-prix pour autant que la carte journalière soit achetée avant midi. vm

ANNONCE

**L'Association Fribourgeoise des hôteliers**  
à la tristesse de faire part du décès de leur cher membre,  
premier président d'honneur cantonal et ancien membre du comité exécutif de la Société Suisse des Hôteliers

### MONSIEUR FREDY LEHMANN

Hôtelier-Restaurateur et propriétaire de l'Hôtel Schiff à Morat.

Père de M. Pierre Lehmann, ancien Vice Président du comité exécutif de la Société Suisse des Hôteliers et ancien membre du comité de notre association.

Il est décédé à Davos, le 19 février 2009, juste après son 80<sup>ème</sup> anniversaire.  
La célébration du dernier adieu aura lieu le vendredi 27 février 2009, à 10h30  
dans l'église reformée allemande de Morat/Murten.

**Suisse Romande**  
Fribourg  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

### Certification ISO 14001 pour les Ibis suisses

Déjà certifiés ISO 9001, les quinze hôtels Ibis suisses, de la chaîne hôtelière Accor, seront certifiés ISO 14001 d'ici fin 2009, a indiqué Hôtellerie Accor Suisse, dans sa dernière lettre d'information. Fin 2008, huit hôtels, dont les Ibis de Crissier, de Fribourg, de Genève Centre et de Genève Aéroport, ont été déclarés conformes aux normes environnementales propres à la certification 14001. mh

### SIH: chiffre d'affaires en hausse de 4%

En 2008, les 79 établissements du groupement des Swiss International Hotels (SIH), dont 48 se trouvent en Suisse, ont enregistré des réservations en ligne pour un montant de 10,1 millions de francs, soit une progression de 4%

par rapport à l'année précédente et, ceci, malgré les premiers signes de récession. Au début de l'année, cinq nouveaux établissements ont, par ailleurs, fait leur entrée dans le groupe. Parmi les quatre hôtels suisses figurent le Crans-Ambassador, à Crans-Montana (VS), et l'Hôtel des Horlogers, au Brassus (VD). On notera aussi, qu'à fin mars, le groupement remplacera son guide annuel par un magazine dans lequel les hôtels pourront se présenter. mh

### Un journal télévisé sur internet au Salon de l'auto

Pour la première fois, le Salon de l'auto, qui se tiendra du 2 au 15 mars à Genève, proposera un journal télévisé quotidien sur internet. Ce journal, disponible à l'adresse [www.salon-auto.tv](http://www.salon-auto.tv), diffusera des informations sur des nouveautés, la vie du salon, les people». La première émission sera en ligne à partir du 2 mars à 10h. mh



Même à Napa Valley, en Californie, on essaie désormais de vendanger plus tôt afin d'éviter la lourdeur et l'alcool.

### Mark de Vere: un Anglais exilé aux Etats-Unis

Anglais originaire d'Oxford, Mark de Vere est exilé aux Etats-Unis depuis une douzaine d'années. Il a décidé de s'établir à Napa Valley, en Californie, après avoir effectué un très long voyage où il a notamment fait escale en Australie et en Nouvelle-Zélande. «Master of wine» au service de Mondavi, Mark de Vere est un excellent observateur du monde du vin. Selon lui, la dégustation est «un art compliqué».

Nouveau Monde. Un peu comme à Londres...

### Les Anglais boivent-ils comme les Américains?

Oh non! A Londres, et je le dis en tant qu'Anglais, les journalistes sont obsédés par le prix. Ils mettent un plafond, à 3,99 livres ou à 4,99 livres (moins de 10 francs suisses) et plaident pour les «low cost wines» (les vins à bas prix). Et ce n'est pas bon pour les vins californiens, souvent plus chers.

### Et la Suisse?

C'est l'un des principaux marchés importateurs de Mondavi, qui réalise 30% à l'export. En Europe, où nous exportons 3,6 millions de bouteilles par an, la Suisse figure en bonne place avec le Danemark, l'Allemagne et l'Angleterre. Les Suisses sont très ouverts à la diversité des vins et n'hésitent pas à y mettre le prix. Ils ressemblent plutôt aux Californiens qu'aux Anglais.

# L'avis d'un connaisseur

Mark de Vere, «master of wine» de Mondavi, est un fin connaisseur du marché du vin. Il nous a fait part de ses réflexions sur les dernières tendances.

PIERRE THOMAS

Depuis quatre ans, Mondavi a été racheté par le groupe Constellation. Y a-t-il encore une identité propre, après cette opération, et le décès du père fondateur, Robert Mondavi, l'an passé? Le groupe Constellation a conservé le style des vins des cinq entités de Mondavi en Californie (dont la winery de Santa Helena, Simi et Montevideo). Chaque unité a ses propres céologues, qui sont

tous un peu des artistes. Et Opus One, dont Mondavi a gardé 50% du capital, est resté indépendant.

Mark de Vere, un vin suisse est-il différent d'un vin californien? Certainement! Un rouge californien est gorgé de soleil, plus intense, moins floral. Il aura plus de richesse, plus de volume, plus de rondeur.

De tels vins, plus lourds, sont-ils toujours à la mode? Malheureusement, oui. La dégustation est un art compliqué.

Aux Etats-Unis, les journalistes préfèrent les vins puissants et lourds. Et pour cette raison, il y a encore trop de vins «bodybuildés», même si de plus en plus de consommateurs reviennent d'eux-mêmes à des vins plus légers, avec moins de

bois et plus de fraîcheur. On va indéniablement vers des vins plus fins et élégants.

### Même en Californie?

Oui, même à Napa Valley. On essaie de vendanger plus tôt, d'éviter la lourdeur et l'alcool. Les vins fermentent directement dans le bois. On sélectionne les fûts pour éviter que le chêne domine trop. Plusieurs cabernets au «top» sont élevés dans

de grands tonneaux et non plus en de petites barriques neuves.

Le cabernet californien change-t-il de style? En effet, on pratique, comme à Bordeaux, de

plus en plus l'assemblage. On ajoute au cabernet sauvignon, du cabernet franc, pour la finesse, du merlot, du malbec ou du petit verdot. Et ces assemblages permettent de mieux tenir compte des qualités du millésime en fonction de chaque cépage.

Tous les Américains, dont on sait qu'ils seront les plus importants consommateurs de vin du monde d'ici une dizaine d'années, aiment-ils les vins de la même façon?

La Californie est traditionnellement très ouverte à la nouveauté. New York aussi se laisse convaincre par les vins venus de l'Ouest. Mais il

reste une différence entre les côtes ouest et est des Etats-Unis. A New York ou à Boston, les amateurs estiment en effet que les grands vins viennent de France et d'Italie. Du coup, ils ne sont guère convaincus par le

Mark de Vere a dégusté deux vins suisses. Son verdict a été très positif.

Mark de Vere, «master of wine» de Mondavi en Californie, vient en Europe deux ou trois fois par an. De Zurich, il a fait un crochet à Lausanne, pour cette interview, menée au nouveau bar à vins Midi 20 (Ndr: où Pierre Thomas sélectionne les vins servis au verre). L'occasion était trop belle de lui demander de commenter deux spécialités valaisannes. Il s'agissait tout d'abord d'une humagne rouge 2007, de Madeleine Mabilard-Fuchs, à Venthône: «C'est un vin au fruité très délicat. Il est très

parfumé, délicieux au palais. Très doux, avec des tanins bien maîtrisés, de type juteux-fruités». Quant au second vin, il s'agissait de la petite arvine 2007 de Gilbert Devayes à Leytron: «Voilà un vin blanc puissant (strong), épicié, très plein en bouche, avec sa touche de maturité miellée; il a beaucoup d'intensité, avec des arômes de pomme, de grapefruit, et même une pointe de sel. Wonderful intensity, very good finish, lovely», ce qui veut dire en français: une magnifique intensité, une très bonne finale et charmant.

«On revient à des vins plus légers, avec moins de bois et plus de fraîcheur.»

Mark de Vere  
«Master of wine» de Mondavi



Mark de Vere réside à Napa Valley depuis douze ans.



L'Astra Hotel de Vevey est le seul établissement de Suisse romande à faire partie des Swiss Premium Hotels.

# Swiss Premium Hotels: un nouveau groupe est né

Un nouveau groupement hôtelier a récemment vu le jour à Zurich. Il s'appelle Swiss Premium Hotels et regroupe une quinzaine d'établissements dans quatre pays. Plus de la moitié des hôtels se trouve cependant en Suisse.

HELENE KOCH

Ils ont de 3 à 5 étoiles et sont présents dans quatre pays. Leur point commun? Ils font désormais partie des Swiss Premium Hotels, un nouveau groupement hôtelier. Celui-ci, lancé à Zurich la semaine passée, regroupe quatorze établissements, dont huit se trouvent en Suisse: des Grisons au canton de Vaud en passant par le Tessin, l'Oberland

bernois, Appenzell Rhodes Extérieures et la région zurichoise. Il s'agit de l'Astra Hotel à Vevey, du Deflino à Lugano, de l'Allegria à Pontresina (GR), du Zauberberg à Davos, de l'Hôtel Heiden à Heiden (BE), du Seedamm Plaza à Pfäffikon (SZ) et du Glärnscherhof à Zurich.

### Les hôtels à l'étranger sont gérés par des Suisses

Six établissements des Swiss Premium Hotels se trouvent à l'étranger, à Rome, à Paris, aux Etats-Unis et en Sardaigne. «Les hôtels à l'étranger sont en mains suisses et gérés par des Suisses», note Wanda Meyer, la directrice de Swiss Premium Hotels, qui se lance dans une nouvelle aventure après avoir géré durant seize ans et jusqu'à l'année passée, les Swiss International Hotels. Concrètement, les 14 hôtels bénéficient désormais

d'un site internet commun. Celui-ci présente non seulement les différents établissements, mais aussi diverses informations sur la région dans laquelle ils se trouvent. Pour l'hôtel de Vevey, il y a une brève description générale de tout l'Arc lémanique et des informations plus précises sur la Riviera vaudoise, comme par exemple le funiculaire du Mont-Pèlerin.

Pour l'Hôtel Zauberberg de Davos, la description générale mentionne tous les sites des Grisons classés à l'Unesco. «Comme nous sommes une nouvelle organisation, nous pouvons aussi acheter les meilleurs produits, comme un système de réservation haut de gamme», ajoute Wanda Meyer. Au-delà du marketing commun, le nouveau groupe a un accord qui permet aux hôtels d'obtenir du carburant à moindre prix. «Nous facilitons les contacts avec Migrol

pour que les hôtels puissent avoir des rabais et acheter sur trois ans», précise Wanda Meyer.

### Conclure des accords avec des tour-opérateurs

Le prochain objectif du groupe est de conclure des accords avec des tour-opérateurs. Wanda Meyer se rend ainsi à Londres ces jours-ci dans ce but. En revanche, aucune carte de fidélité n'est pour l'instant prévue pour les clients. «C'est très compliqué à mettre en place», confie-t-elle.

Tous les établissements du nouveau groupe étaient des hôtels déjà existants, sélectionnés durant les mois entre la fondation légale du groupe, le 14 juillet 2008, et le lancement officiel des Swiss Premium Hotels la semaine passée. Avec, parmi les critères de sélection, «l'originalité des établissements et une situation financière solide».



«Nous n'avons que quatre hôtels à Viège. Du coup, je les connais tous très bien.»

David Wyssen (Page 9)

## Mycorama: un premier bilan positif

**Le Musée du champignon a presque atteint ses objectifs 2008. Il poursuit sa route avec une nouvelle exposition.**

HELENE KOCH

La brochure en français de la nouvelle exposition annuelle du Mycorama est déjà prête et celle en allemand sortira ces prochains jours. Actuellement, les Suisses alémaniques représentent en effet environ un quart des visiteurs et l'un des buts visés par le musée du champignon est de développer

cette clientèle. Avec 18 000 visiteurs l'objectif du Mycorama, qui était de 20 000 visiteurs, est presque atteint.

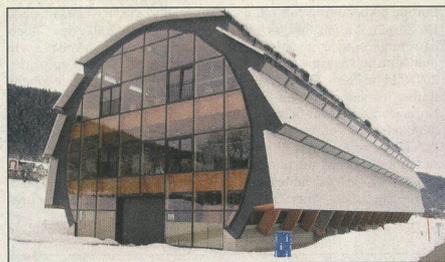
**Les aménagements de l'expo permanente ont été peaufinés**

Les expériences faites en 2008, la première année complète d'exploitation, ont également suscité divers ajustements. Ainsi, les textes des panneaux explicatifs sont plus courts. La brochure est là pour ceux qui souhaitent des infos supplémentaires, que ce soit sur la bioluminescence des champignons, l'ergot de seigle et ses ravages, les ronds de sorcière ou encore les champignons hallucinogènes, thèmes de cette seconde expo temporaire, visible depuis quelques jours.



Photos Hélène Koch

Les textes des **panneaux explicatifs** sont désormais plus courts.



Le **Mycorama**, le musée du champignon, a attiré 18 000 visiteurs l'année passée. Il en attendait 20 000 de plus.



Des documents pédagogiques destinés aux écoles sont aussi en cours de réalisation. Quant à l'expo permanente, ses aménagements ont été peaufinés. À l'extérieur, une signalisation plus précise du Mycorama a été installée avec des panneaux supplémentaires. En amont, les coordonnées GPS ont aussi été rajoutées sur le site internet pour ceux qui viennent en voiture, principalement les Romands. Les

Suisses alémaniques, eux, viennent volontiers en train et bus. «Le partenariat avec RailAway sera reconduit cette année», indique Gilles Farron, le directeur du Mycorama.

**Aiguiller les touristes en fonction de leurs centres d'intérêts**

La promotion se fait aussi par l'Office du tourisme neuchâtelois, mais indirectement. «Nous faisons une promotion pour toute la région et, avant d'arriver ici, les gens se soucient surtout de l'hébergement», note Jérôme Longaretti, responsable marketing de Tourisme neuchâtelois. C'est souvent lorsque les gens arrivent sur place qu'ils se font plus précis et que le personnel des offices du tourisme peut alors les aiguiller plus précisément en fonction de leurs centres d'intérêts.

La nouvelle exposition est consacrée aux **champignons hallucinogènes**.

Fotolia

### D'une langue à l'autre

#### Le Parlement traitera plusieurs objets touristiques

Le Parlement aura à s'occuper la semaine prochaine de plusieurs affaires qui concernent le tourisme. C'est notamment le cas de la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce (LETC). Ces entraves contribuent à la cherté des prix en Suisse et pénalisent le tourisme helvétique. Un autre objet soumis aux parlementaires concerne la motion du conseiller aux Etats bernois Werner Luginbühl. Celui-ci veut interdire en été les exercices des avions militaires dans les aéroports des vallées alpines car ces exercices troublent le repos des touristes. Werner Luginbühl préconise que ces exercices soient effectués à l'étranger. Im

Page 2

#### Donald Hess: 72 ans et un empire viticole

Le Bernois Donald Hess possède des domaines viticoles en Californie, en Argentine, en Afrique du Sud et en Australie. Lorsqu'on lui demande quel continent a le plus grand potentiel au niveau du vin, il répond qu'on ne peut pas comparer des pommes avec des poires. Ce qui lui importe, c'est de produire le meilleur vin possible dans chacune de ses exploitations. Agé de 72 ans, il entend se retirer des affaires d'ici deux ans. Im

Page 5

#### Il y a hôtel et hôtel: du plus grand au plus petit



Comparaison n'est pas raison. Notre journal a néanmoins comparé les tâches du Crowne Plaza de Genève, le plus grand hôtel de Suisse avec ses 1000 lits, à celles de l'Hôtel Central de Verbier. Ce dernier n'a que huit chambres et deux employés: une femme de chambre et le patron qui est à la fois directeur, concierge, serveur au petit-déjeuner et réceptionniste. Lorsqu'on l'appelle à 9 h 30, c'est lui qui répond au téléphone tout en veillant que ses clients ne manquent de rien au petit-déjeuner. Im

Page 7

#### Quid du paiement des heures supplémentaires?

Note rubrique plate-forme soulève cette semaine la problématique des heures de travail supplémentaires. Si l'employeur n'effectue pas un décompte des heures de travail, c'est celui établi par le salarié qui fait foi. Dans le cas évoqué cette semaine, un hôtelier doit payer les 250 heures supplémentaires comptabilisées par son cuisinier. Comme le prévoit la loi, ces heures supplémentaires sont assujetties à un supplément de 25%. Si le cuisinier en question touche un salaire de 24,73 francs par heure, il aura droit à 7727,50 francs, soit 250 heures à 30,91 francs (24,73 francs + 25% de supplément). Im

Page 12

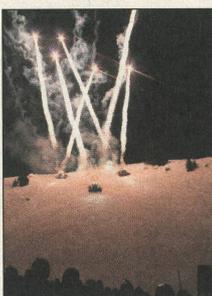
## Villars Night: une féerie nocturne

Malgré le froid, la station de Villars a proposé à la plus grande joie de ses hôtes, son premier spectacle nocturne à l'enseigne du «Villars Night Show».

JEAN-JACQUES ETHENOX

Cinq mercredis soirs durant, depuis le 2 février pour une dernière prévue le 4 mars, hôtes et résidents de Villars avaient rendez-vous en nocturne à Bretaye, sur les hauteurs de la station, pour le «Villars Night Show».

C'était la première édition de cette manifestation qui associe sons et lumières à la participation de 150 bénévoles dont des skieurs, des snowboarders, des parapentistes et même des conducteurs de dameuses puisque ces engins fai-



Les conducteurs de **dameuses** ont fait partie intégrante du spectacle.

saient partie intégrante de ce spectacle en nocturne d'une durée d'un peu plus d'une heure. On imagine bien l'aubaine, sachant que

l'exploitant de la ligne Villars-Bretaye avait consenti un effort particulier permettant aux non-skieurs d'accéder au site pour une vingtaine de francs, billet d'entrée compris. On imagine bien également l'aubaine pour les restaurants de Bretaye, comme celui du col, qui a pu plusieurs fois afficher complet et qui a parfois tenté deux services.

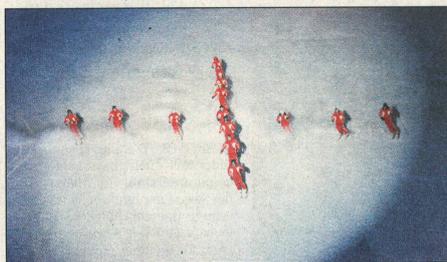
Pour les hôtes des hôtels, c'était également la fête. S'il déclare ne pas avoir eu de retour direct, Thierry Michel, le nouveau directeur du Chalet Roy Alp, sait que des hôtes de l'établissement de luxe s'y sont rendus. A La Renardière, Anne-Catherine Defalque a retrouvé des clients transis mais heureux. Et elle salue ce genre d'animations appelant de ses vœux d'autres nouveautés de ce genre pour l'été.

Orchestrées par Villars Tourisme, les écoles de ski de la station

et les Remontées mécaniques, cette opération nocturne était budgétisée à 300 000 francs.

L'heure des comptes n'étant pas encore venue étant donné qu'une dernière représentation est encore

agendée au 4 mars, il est difficile de dire si une telle opération sera reconduite. A l'office du tourisme de Villars-Gryon, on se montrait néanmoins satisfait de cette première.



Le ballet orchestre par les **professeurs de ski** à Bretaye, sur le domaine skiable de Villars, a été très apprécié.

Photos Idd

# stellenrevue htr

# Marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 9 / 26. Februar 2009



**Ihr Schlüssel zum Erfolg**

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

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

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

**reception@hotelleriesuisse**

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

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

hotelleriesuisse  
www.hotelleriesuisse.ch 559-336

## Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-7
Swizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	7
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8

**METROPOL**  
RESTAURANT \* CAFE/BAR \* VERANSTALTUNGEN

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

Wir suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

### Direktor/in

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

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

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

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

732-433

**ZÜRICH AMBIANCE**  
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

Für ein sehr gepflegtes, im Markt bestens positioniertes \*\*\*\*Superior-Hotel im Grossraum von Zürich gelegen suchen wir per Mai 2009 oder n.V. einen

### Direktor (m)

Unsere internationale, anspruchsvolle Kundschaft sowie unsere Mitarbeiter verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

- Ihr Aufgabengebiet:**
- selbständige Führung des Hotelbetriebes
  - Ausbau des Marketings, Repräsentation des Betriebes nach aussen
  - Kostenmanagement sowie betriebswirtschaftliches Handeln
  - mitarbeiterorientierte Personalführung

**Ihr Profil:**  
Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative, innovative Führungspersönlichkeit zwischen 28 und 35 Jahren, welche sich durch professionelles und verbindliches Auftreten auszeichnet.

- ausgeprägtes S&M-Wissen, Kenntnis des ZH-Marktes
- vertraut mit GDS-Distributionskanälen
- vertraut im Umgang mit EDV der neuesten Generation sowie Fidelio
- Sprachen D (Muttersprache), Englisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

Eine interessante und vielseitige Tätigkeit sowie ein spannendes Umfeld erwarten Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? So freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 927-543 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

927-543

Zwei Aufgaben vereint: Büro und Shopleader in einem interessanten tourismusabhängigen Unternehmen im Berner Oberland.

### engagierte/r Administrator/in Leiter Hauptbüro und Shopleader in einer Filiale

- Sie sind zwischen 26 bis 45 Jahre jung
- Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder eine Ausbildung im Hotelfach/Detailhandel als Führungsperson in Administration und Organisation
- Sie haben Erfahrung im Rechnungswesen/Buchhaltung
- Flair zu stilvoller Korrespondenz
- Sie haben Freude an der Mithilfe zur Ausarbeitung neuer Konzepte und Ideen
- Erfahrung in Teamführung wäre von Vorteil
- Sie sprechen Fremdsprachen wie Englisch, Französisch usw.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

CASAGRANDE SWITZERLAND  
Galerie du Lac de Brienz SA  
Personalabteilung  
Hauptstrasse 110  
3855 Brienz

1150-687

Für unser renommiertes Stadthotel im deutschsprachigen Raum der Schweiz suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als Nachfolgerin für unseren

### Executive Chef

Unser Haus ist ein Hotel der Luxusklasse und Mitglied bei «Leading Hotels of the World» und «Swiss Deluxe Hotels». Ein lebhafter Restaurations- und Veranstaltungsbereich setzen nationale oder internationale Führungserfahrung in gleichwertiger Position und im Bereich der gehobenen Gastronomie und Hotellerie voraus. Nebst Kreativität und Innovation verfügen Sie über ein ausgeprägtes Organisations-talent. Ihr Qualitätsanspruch ist gleichbedeutend hoch wie Ihr Sinn für betriebswirtschaftliches Denken und Handeln. Als Vorgesetzte/r einer 30-köpfigen Brigade liegt Ihnen die Nachwuchsbetreuung ebenso sehr am Herzen wie das Arbeiten im Team. Ihre Dynamik, Begeisterung und Ihr Engagement wirken ansteckend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie teilhaben am Erfolg eines der führenden Schweizer Hotelbetriebe, dessen Einzigartigkeit mit Ihrer Berufsethik einhergeht? Ja, dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 1161-691 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

1161-691

**Hotel & Gastro formation**

by  
Hotel & Gastro Union Zürich  
GASTROBÜRO  
CAFETER VEBAND ZÜRICH  
Zürcher Hoteller

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 Instrukturen jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes WÄBi sucht ab 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 Organisationstalent 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 Organisationstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problem lösen 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

**BELVOIRPARK**  
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

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

### Küchenchef/Produktionsleiter

werden Sie für das Universitätsspital Basel die Produktionsabläufe analysieren und effizient gestalten. Sie begeistern durch Ihre Kreativität und setzen Akzente. Als Mitglied der Abteilungsleitung prägen Sie die langfristigen Entwicklungen der Hotellerie. Dazu brauchen wir Sie als Meister Ihres Fachs im Alter von mindestens 35 Jahren. Wir wünschen uns einen Experten, der sein Praxiswissen einbringt. Sind Sie unser Vermittler, der Emotionen, Interessen und Ansprüche eines universitären Spitalbetriebs auf die Ziele hin steuert?  
Als Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patienten, Mitarbeiter und anderer Gäste; als Produktionsleiter stellen Sie die Qualität sicher bei Banketten und Caterings - gelernt ist schliesslich gelehrt.

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

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

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

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

102-58

### Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 2700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die neu eröffnende und von uns im Auftrag geführte

### Gastronomie im Gehry Building

auf dem Novartis Campus in Basel  
suchen wir per 01. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine

### Betriebsleitung (m/w)

**Ihre Aufgabe:** Sie helfen beim Auf- und Ausbau des Konzeptes und des Angebotes, welches einen Food Court, eine Coffee Bar, einen Take Away sowie Caterings im Auditorium beinhaltet, mit. Weiter koordinieren und legen Sie die Betriebsabläufe fest, überwachen die verschiedenen Budgets und Ertragspositionen, pflegen den Kontakt zu den Auftraggebern und Gästen und wirken bei den Mitarbeiterschulungen mit. Zudem führen Sie hochstehende Caterings von bis zu 600 Personen durch. Insbesondere sind Sie auch für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und für die Sicherstellung einer zukunftsgerichteten Weiterentwicklung dieses vielseitigen Betriebes verantwortlich und übernehmen in Zusammenarbeit mit dem Gruppeneffizient die Budget-Verantwortung und -Überwachung.

**Ihr Profil:** Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe sowie Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Qualifikation. Zudem sind Sie der/die geborene/r Gastgeber/in, bringen mehrjährige Führungserfahrung, gute Englischkenntnisse, vorwiegend handlen und Denken, Kreativität, Qualitätsbewusstsein sowie gute PC-Kenntnisse mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info.zfv.ch](http://info.zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

1166-690



Uster ist mit über 32'000 Einwohnerinnen und Einwohnern eine dynamisch wachsende Stadt im Grossraum Zürich.

Für unser Cafe Bistro, Seestrasse 7, im Zentrum von Uster, suchen wir auf den 1. Mai 2009 eine/n Initiative/n

**Pächter/in  
Cafe Bistro Uster**

Der moderne Gastrobetrieb an attraktiver Park- und Passantenlage bietet mit rund 142m<sup>2</sup> eine sehr gut ausgestaute Küche und ca. 60 Indoor- und mit rund zusätzlichen 70m<sup>2</sup>, 30 zum Teil gedeckte Outdoor-Sitzplätze.

Einer/einem Gastgeber/in mit professioneller Ausbildung in Küche und Service bieten sich ausgezeichnete Erfolgsmöglichkeiten. Mehrjährige Erfahrung in Betriebsführung wäre vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Andreas Tamutzer vom GF Liegenschaften unter, Telefon 044 944 73 90 oder per E-Mail: andreas.tamutzer@stadt-uster.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und Ihren Businessplan) senden Sie bitte bis Freitag, 13. März 2009 an Stadt Uster, Liegenschaften, Bahnhofstrasse 17, 8610 Uster.

www.uster.ch

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 Stelleninhaberinnen 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
  - Organisationsstalent
  - 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 Stelleninhaberinnen, Frau Yvonne Fitzli, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 3. März 2009 an:  
**Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22, 9001 St. Gallen.**

**Spezialklinik für:**  
Kardiologie/Medizin  
Pneumologie  
Schlafmedizin  
Psychosomatik



Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Die zum Bereich Hotellerie / Facility Management gehörende Abteilung Gastronomie Küche ist für die Zubereitung der Mahlzeiten für die Patienten und der Cafeteria zuständig.

Das Gesundheitswesen befindet sich im steten Wandel und die Klinikgastronomie hat sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen, eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten – suchen wir auf den 1. Mai 2009 oder nach Übereinkunft einen jungen, engagierten und selbstständigen

**Diätkoch für die kalte Küche 100% (m/w)**

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig, und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Diätkochlehre auf und haben überdies in der Hotel- oder Restaurationsgastronomie 1–2 Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:  
**Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid.**

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Herrn Alexander Zubler, Leiter Gastronomie Küche, alexander.zubler@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 08.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.barmelweid.ch](http://www.barmelweid.ch)

1146-682

**GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN**

**Erfahrener Küchenchef**

Im Gasthof zum Goldenen Sternen, einem bekannten Basler Restaurant werden sehr hochwertige und frische Produkte verarbeitet. In der Funktion des Küchenchefs sind Sie für die Mitarbeiter- und konzeptionelle Planung verantwortlich und sorgen dafür, dass die Waren- sowie die Mitarbeiterkosten eingehalten werden. Eine wichtige Aufgabe besteht darin, dass Sie Ihr Team und die Auszubildenden motivieren und ansprechen.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und eine Weiterbildung mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund (z.B. Gastronomiechef HFS, eidg. dipl. Küchenchef) und konnten bereits einige Jahre Erfahrung als Küchenchef sammeln. Das Führen von Mitarbeitenden macht Ihnen grosse Freude und Sie verstehen es, Ihr Umfeld zu motivieren. Zu Ihren Stärken gehören kalkulatorische und konzeptionelle Fähigkeiten. Sie sind kreativ, qualitäts- und trendbewusst engagiert, interessiert und belastbar. Ihnen liegt eine sehr gute Qualität am Herzen!

Wenn Sie als topmotivierte und ehrgeizige Kochpersönlichkeit mit sicherem Geschmack in unserem Hause etwas bewegen wollen, so melden Sie sich bei uns.

Wir bieten Ihnen eine leistungsgerechte, der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, vielseitiger, ausbaufähiger Wirkungsbereich, sehr angenehmes Betriebsklima, junges, dynamisches Team, modernes Management.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

**Gasthof zum Goldenen Sternen, Johannes Tschopp, St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel, Tel. 061 272 1666 [www.sternen-basel.ch](http://www.sternen-basel.ch)**

Das Restaurant Grotto Reale, in der Stadt Zürich, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Koch**  
für die spanische, italienische Küche; mit Erfahrung.  
Tel. 044 450 1844 oder  
Natal 076 578 3660

**Your smile, your future**

Inmitten des Trendquartiers Züri West befindet sich das Hotel ibis Zürich City-West\*\*. Das Hotel verfügt über 155 Zimmer, ein Restaurant inkl. Gartenterrasse und Bar. Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit echten Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten in einer international expandierenden und weltweit führenden Hotelkette an.

**Junior Küchenchef (m/w)**

**Gesuchtes Profil:**  
Sie sind eine selbstständige Persönlichkeit, die stets durch neue Ideen zum Erreichen unserer Ziele beiträgt. Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt oder sind für den nächsten Karriereschritt bereit. Sie kochen aus Leidenschaft, sind gut organisiert und haben nebst einer kreativen Ader auch ein Flair für Zahlen.

- Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst:**
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen in der À-la-carte-Küche unseres Restaurants «Swiss Bistro» mit 90 Innen- und 40 Terrassensitzplätzen
  - achtet auf eine bestmögliche Leistung seines 5-köpfigen Teams und sorgt für ein gutes Arbeitsklima
  - Menü- und Angebotsplanung, Gestaltung und Kalkulation
  - Bestellwesen und Inventur
  - Umsetzung der HACCP-Richtlinien

- Sie bringen mit:**
- abgeschlossene Kochausbildung
  - Kenntnisse der Schweizer Küche
  - Alter zwischen 25 und 35 Jahre
  - einwandfreies Deutsch, Französisch von Vorteil
  - ehrgeizig, flexibel, teamfähig

**Wir bieten (ab Mitte April 2009 oder nach Vereinbarung):**

- selbstständiges & kreatives Wirken in einem fordernden Arbeitsumfeld
- interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- faire Entlohnung und Einbindung ins Betriebskonzept

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

**Vollständige Bewerbung an:**  
Accor Hotels Zürich City-West  
Marianne Kneubühl  
Schiffbaustrasse 13, 8005 Zürich  
H2731-DM@accor.com  
[www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)



**Saas.Fee**  
S A A S T A L

**Das nachhaltigste 5\* Hotel Europas wartet auf Sie**

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab Juni 2009 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte "Artisten", die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren "Ferienartisten" einen einmaligen und feierartigen Aufenthalt zu bieten\*.

**Réception (D/F/E)  
Réceptionist (w/m)**

**Kinderbetreuerin (D/F/E)**

**Küche & Genuss**  
Sous Chef (w/m)  
Chef de Partie (w/m)  
Commis de Cuisine (w/m)

**Service (D/F/E)**  
Chef de Service (w/m)  
Chef de Rang (w/m)  
Bardame/Barman  
Demi Chef de Rang (w/m)

**Wellness & Beauty (D/F/E)**  
Ayurveda Therapeutin (w)  
Fitnesstrainer (w/m)  
Spa-Receptionist (w/m)

**Hauswirtschaft**  
Raumpflegerin (w)

**Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.**

**Nichtraucher werden bevorzugt!**

**FERIEN**  
at

Chantal & Beat Anthamatten  
Ferienart Resort & Spa  
CH-3906 Saas Fee  
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05  
[info@ferienart.ch](http://info@ferienart.ch) - [www.ferienart.ch](http://www.ferienart.ch)

**Die Gastronomiegruppe zfv**

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

Für das von uns im Auftrag geführte

**SBB Restaurant WylerPark**  
Wylerstrasse 121, 3014 Bern

suchen wir nach Vereinbarung eine

**Betriebsleitung (m/w)**

**Ihre Aufgabe:** Sie sind für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung des Betriebes, welcher Anfang 2008 neu eröffnet wurde und ca. 500 Gäste pro Tag mit einem frischen, saisonalen und abwechslungsreichen Angebot verwöhnt, verantwortlich.

**Ihr Profil:** Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe (vor Vorteil Koch), mit Hotelfachschulabschluss und Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmen**  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

1168-697

1176-705

1173-703

**FRITZ**

**Côte d'Azur am Zürichsee**  
Sind Sie jung und dynamisch, behalten in Stresssituationen einen kühlen Kopf, sind deutscher Muttersprache und zwischen 20 und 35 Jahre jung und verfügen über fundierte Berufskennntnisse sowie mehrjährige Berufserfahrung? Dann sind Sie unser/e Frau/Mann fürs Sommerteam 2009. Wir bieten Ihnen Arbeitsstellen mit traumhafter Atmosphäre und Blick auf den Zürichsee!  
Folgende Vakanzen sind ab 1. März oder nach Vereinbarung zu besetzen:

**Jungköche**  
**Sous-Chef**  
**Barservicefachangestellte/r**  
**Servicefachangestellte/r**  
**Aushilfs-Servicefachangestellte/r**  
**Buffetmitarbeiter/innen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!  
Per E-Mail: info@dinning.ch  
Per Post: Gastrolac Resto GmbH, Rest. Seerose  
Frau Joss/Herr Lubach, Seestrasse 493, 8038 Zürich

1149-683

**RISTORANTE LA CUCINA**  
PIZZA E PASTA

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**  
Im "La Cucina", dem wohl schönsten italienischen Ristorante Luzerns, ausgezeichnet mit 12 Punkten Gault Millau, servieren wir hausgemachte Pasta, Holzofen-Pizze und saisonale Spezialitäten der italienischen Küche.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und authentische Gastgeberpersönlichkeit als

**Ablöse-Chef de Service**

Als junger Italiener mit guten Deutschkenntnissen sind Sie ein engagierter und begeisterter Berufsmann. Sie übernehmen in Abwesenheit des Restaurantleiters die Chef de Service Funktion und arbeiten an den übrigen Tagen auf Ihrer eigenen Servicestation. Sie sind sowohl Dirigent wie auch Genieser und verstehen es unseren Gästen mit Ihrem Charme Italien näher zu bringen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.  
Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch  
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90  
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
www.astoria-luzern.ch

1149-685

**ps bambola**

**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 Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

**Küchenchef (w/m) 100%**

Das Seminarhotel Gerzensee, der Schweizerischen Nationalbank SNB in Gerzensee verfügt über das Qualitätsgütesiegel der Schweizer Tourismus Stufe III und die Zertifikate ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001. Es verfügt über 52 moderne Zimmer mit Bad/WC, TV Stereoanlage, Direktwahltelefon, kostenlosem WLAN sowie Balkon oder Sitzplatz und für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Grössen vorhanden. Für Verpflegung und Aufenthalt stehen im Schlossgut Gästereaurant, Orangerie und Carnotzet zur Verfügung, welche auch externen Institutionen als Begegnungsstätte zur Verfügung stehen. In dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Leitung des gesamten Küchenteams. Gästebezogene Menüplanung, wirtschaftlicher Wareneinkauf, Produktion und Kalkulation des gesamten qualitativ anspruchsvollen Angebots und die Überwachung der Qualität der Speisen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie erstellen die Einsatz- und Ferienplanung, führen nach Zielvorgabe, pflegen Qualifikationsgespräche und erstellen Ausbildungsberichte. Sie fördern die Entwicklung Ihrer Mitarbeitenden, Ihrer Lernenden und des Teams und schulen diese/s dementsprechend. Die konsequente Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, der ISO- und SV-Richtlinien sowie eine stetige Sicherstellung der Qualität runden Ihr Aufgabengebiet ab.

**Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Ausgewiesene Führungserfahrung und Berufsbildnerkurs
- Weiterbildung als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef
- Gute PC-Anwender- sowie Administrationskenntnisse
- Ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Sozialkompetenz

**Wir bieten**

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Clemens Stampfli, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 780 33 00, clemens.stampfli@sv-group.ch.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG  
Seminarhotel Gerzensee  
Postfach 21  
Dorfstrasse 2  
CH-3115 Gerzensee

1138-675

**HOTEL SPINNE**  
GRINDELWALD

**Lebhaftes 4\* Hotel im Herzen des Dorfes.**  
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Discothek.  
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir per **Anfangs Mai** oder nach **Übereinkunft** folgende Stellen neu zu besetzen.

**Sous - chef de cuisine**  
Wir legen großen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf. Auch als Einstieg in diese Position möglich.

**Barmitarbeiter (m/w)**  
Für die Disco „Mescalero“ und für die Espresso-Bar.  
Sie sind eine junge, aufgestellte und kontaktfreudige Persönlichkeit mit viel Freude am Beruf und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

**Réceptionistin**  
Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkauf- und Korrespondenzenerfahrung.

Allen initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.  
Erste Eindrücke erhalten sie auf unserer Homepage.  
[www.spinne.ch](http://www.spinne.ch)  
Bitte nehmen sie direkt mit uns Kontakt auf:  
**HOTEL SPINNE**  
A. & M. Kaufmann; Propr.  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 88 88 e-mail: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)

1172-702

**park am rheinfall**  
restaurant

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgendes qualitäts- und leistungsorientiertes Teammitglied:

**F & B Assistentin**

Sie haben eine Lehre im Gastgewerbe/Tourismus abgeschlossen und sind in einer Hotelfachschule o.ä. weitergebildet. Sie beherrschen fehlerfreies Tippen und sind in deutsch und englisch korrespondenzsicher. Sie sind verkaufsorientiert, haben Freude an abwechslungsreichen Aufgaben und erledigen diese selbständig.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gastmix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen erfüllen und 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 Rheinfall...** CH-8212 Neuhausen  
**Johannes Meyer...** dipl. Höteler SHV/VDH  
Telefon... +41 (0)52 672 18 21  
Mail... [info@park-rheinfall.ch](mailto:info@park-rheinfall.ch)  
HP... [www.park-rheinfall.ch](http://www.park-rheinfall.ch)

Quality. Our Passion.

1125-670

**LAOMAI**  
FINE ASIAN CUISINE

**MISTER WONG**  
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant **LAOMAI** verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir per 15. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

**Chef de Service / F & B Assistenten (w/m)**

Ihre Aufgaben sind die Führung und Leitung des Restaurants **LAOMAI**, die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert, bringen Serviceerfahrung mit, sind bis 35 Jahre alt und ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber.

Sie lieben das internationale Flair von Zürich, unsere internationalen Gäste und möchten die englische Sprache täglich anwenden.

Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrieremöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

**Restaurant MISTER WONG**  
Werner Erni, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich  
Telefon 043 255 69 30 – [wong.zurich@gastrag.ch](mailto:wong.zurich@gastrag.ch)  
[www.laomai.ch](http://www.laomai.ch) – [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

1170-700

**HOTEL KREUZ & POST**  
GRINDELWALD

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, div. Aufenthaltsräumen, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 21. Mai 09 folgende qualifizierte Mitarbeiter

**Koch/Köchin**  
Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt.

**Jungkoch/Commis de cuisine**  
Freude am Beruf, fundierte Grundausbildung.

**Serviceangestellte/r à la carte und 2 Saaltöchter**

**Snack-Bar/Kiosk-Verkäuferin**

**Buffetmitarbeiter/in**

Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie, sind flink und freundlich, sprechen D/E.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung  
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett  
3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 54 92  
[kreuz-post@bluewin.ch](mailto:kreuz-post@bluewin.ch)

1134-673

**CRYSTAL**  
HOTEL

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-Piano-Bar und das Wellfit mit Massage und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten rund 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**
- ✓ **Nachtportier-Ablöse 40%**
- ✓ **Serviceangestellte**
- ✓ **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 Plazas 1  
7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21  
[administration@crystalhotel.ch](mailto:administration@crystalhotel.ch)  
[www.crystalhotel.ch](http://www.crystalhotel.ch)

1069-634

**arcomed ag**  
Medical Systems

Wir sind ein stark expandierendes KMU im Bereich der Medizintechnik in Regensdorf und entwickeln und produzieren technisch hochwertige Infusionsgeräte, welche weltweit vertrieben werden. Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/in D/F/E**

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufunterstützung im Verkaufsdienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mitwirken bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse (Delf 4) sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

Arcomed AG, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel. +41 43 388 90 31  
susen.akermann@arcomed.com

1147-684

**Restaurant Aareschlucht**  
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte, motivierte und teamfähige Mitarbeiter:

**• Serviceangestellte**

Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RESTAURANT AARESCHLUCHT  
Verena Jossi, 3860 Meiringen  
Telefon 033 971 32 14  
Fax 033 971 61 14

1121-667

**Gesucht ab 1. April in Region ZH, SG  
100%-Mitarbeiter/in Reinigung  
Hotellerie & Wohnen mit Service**

Anforderung: perfektes Deutsch, sozialkompetent, Führerausweis PW

symbio ag  
Tel. 071 534 78 14  
www.symbioag.ch  
info@symbioag.ch

\*\*\*\*\*  
1178-707

**HOTEL LINDENHOF**

Das 3-Stern-Erlebnis Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier** - ab April & Mai die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

**Servicefachangestellte(r) d/f/e** - ab April welche/r unsere grosse und treue Stammkundschaft während der ganzen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchte und Ihnen fast "jeden" Wunsch von den Augen ablesen kann.

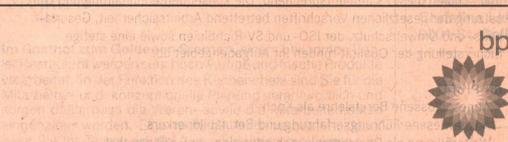
**Receptionspraktikant/in - d/f/d** ab Juni welche/r unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und charmant umsorgt.

**Hofa / Zimmerdamen** - d ab April & Mai die unseren Gästen mit den Erlebnisziimmern die spezielle Ambiente vermittelt.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof, 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

735-437



Im Auftrag von BP (Switzerland) suchen wir per sofort eine/n motivierte/n

**Food Service Spezialist (Aussendienst)**

**Ihr Profil**

Haben Sie eine Lehre als Bäckerin/Konditorin absolviert, sich betriebswirtschaftlich weiter gebildet und suchen jetzt eine neue Herausforderung? Wenn ja: Wir suchen Sie für die Petit Bistros bzw. Wild Bean Cafés an den BP Tankstellen!

**Ihre Aufgaben**

Sie besuchen unsere Partner in der deutschen und französischen Schweiz, unterstützen die Aufrechterhaltung und Optimierung des Wild Bean Café Manuals unter Berücksichtigung unserer Standards, Hygiene-Richtlinien und der gesetzlicher Vorgaben. Stete Optimierung der Prozesse sowie das Coaching der Partner und deren Mitarbeitenden bei Food Service Standards gehören zum Tätigkeitsbereich. Zudem organisieren Sie Planogramme, Promotionen und Neueinführungen und sind für verschiedene Trainings im Bereich Food Service und Sicherheit tätig.

Als ausgewiesener Berufsfachmann verfügen Sie über umfangreiches Wissen der Produkte im Food Bereich sowie Kenntnis der Hygiene-Bestimmungen. Ihre fundierten Coaching- und Trainingsfähigkeiten runden Ihr Profil ab. Wir erwarten von Ihnen Kunden- und Detailorientiertheit, sowie eine selbständige Arbeitsweise. Für diese interessante Arbeitsstelle sind sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift Voraussetzung. Um die Mobilität zu gewährleisten, benötigen Sie den Führerschein der Kategorie B.

BP bietet Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen, Freiheit bei der Arbeitsgestaltung, aufgabenbezogenes Gehalt und ein Firmenfahrzeug.

**Ihre Bewerbung**

Auf Ihre vollständigen Unterlagen bitte per Post oder per Mail freut sich

Thomas Birrer, Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Weinmarkt 15, 6004 Luzern, Tel. +41 (41) 419 77 66, Fax +41 (41) 419 77 67, Mobile +41 (79) 668 25 07, mailto:thomas.birrer@adecco.ch, http://www.adecco.ch

**Adecco Hotel & Catering**  
better work, better life  
www.adecco.ch

bp



1155-688

**Gasthof zur Alten Kanzlei**

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**Service Mitarbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung) Koch/Köchin**

Beginn nach Übereinkunft

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten, Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

H. und H. Jochum  
Dorfstrasse 13  
8606 Greifensee  
Telefon 044 940 58 87  
info@gasthofkanzlei.ch

1164-694

**BEREST AG**

Wir sind eine Treuhändergesellschaft 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 bilanzsichere/n

**Buchhalter/-in FA Treuhänder/-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-Abschluss oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und allenfalls eine Zusatzausbildung in Richtung Buchhaltung u/o Treuhand. Neben dem Führen von Mandatsbuchhaltungen gehört auch die gesamtheitliche 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

1180-709

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



**BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT**

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per April oder nach Übereinkunft:

**Gouvernante für Park Hotel  
Servicefachangestellte  
Barmitarbeiter  
Réceptionsmitarbeiter  
Chef de partie/Pâtissier  
Portier**

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbstständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**BÜRGENSTOCK HOTELS AG**

Heike Bühlmann, Personalverantwortliche  
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)  
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

1161-710

**KLINIK VALENS REHABILITATIONSZENTRUM**

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams der Klinik und der Hotelresidenz ein/e

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft 100%**

als Gruppenleiterin Hauswirtschaft.

In Ihren Aufgabenbereich gehört die praktische Arbeitsausführung nach Planvorgaben. Sie tragen sowohl die Verantwortung für die Ausführung und die Kontrolle der Arbeiten der Ihnen unterstellten Mitarbeiterinnen als auch für die Umsetzung der QM- und Hygienrichtlinien. Ausserdem schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen in der Praxis, Sie übernehmen die interne Bestellung der Reinigungsmittel und überwachen den Verbrauch.

Sie bringen eine 3-jährige Hauswirtschaftliche Ausbildung oder verwandte Ausbildung mit. Sie sind ca. 25 - 35 jährig und verfügen bereits über einige Jahre Berufspraxis. Sie sind flexibel und verfügen über Durchsetzungs- und Einfühlungsvermögen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit in einem gut eingespielten Team. Ausserdem können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

R. Steinmetz, Leiterin Hauswirtschaft, Tel. 081 303 16 00, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-Mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens  
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00 • www.klinik-valens.ch

1169-999

**PUTZFRAU  
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-190  
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG  
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am Brienzensee, Berner Oberland? Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

**Service** (deutschsprachig) ab März/April  
**Serviceangestellte** (m/w)  
**Sefa** (m/w)  
**Serviceushilfen** (m/w)  
**Refa Lehrling** (m/w)  
**Buffetmitarbeiter** (w)

**Küche** ab März/April  
**Sous-Chef** (m/w)  
**Chef de Partie** (m/w)  
**Commis** (m/w)  
**Praktikant** (m/w)  
**Officemitarbeiter** (m/w)

Infos unter Telefon 079 342 1378 oder im (Fischer-)Netz  
www.dulac-iseltwald.ch



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



**Fasten Seat Belts, it's Check In Time**  
**Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.**

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

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

**Front Office Mitarbeiter/in**  
(Vollzeit oder Teilzeit) und

**Teilzeit Servicemitarbeiter/in**

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

Zur Ergänzung unsere Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n  
**Jungkoch / Koch (m/w)**

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der "Cook & Chill" Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check - in Time!

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

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

**YOURCAREERGROUP**

Die YOURCAREERGROUP AG betreibt u.a. die Internet Jobbörse HOTELCAREER und sucht für die Schweizer Zweigniederlassung in Baar im Kanton Zug:

**KundenbetreuerIn**

Sie betreuen und beraten unsere Schweizer und internationalen Neu- und Bestandskunden bei der Inseratenschaltung/Sonderwerbeformen und übernehmen Aufgaben der Büroverwaltung.

Sie sind motiviert und dynamisch, um mit Hilfe der Leitung Kundenbetreuung die Aufgaben selbstständig umzusetzen. Eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in der Hotellerie (Front Office, Veranstaltungsbüro oder Verkauf) sowie Schweizerdeutsch und Englisch in Wort und Schrift setzen wir voraus.

**Account Manager/Verkaufsrepräsentantin Schweiz**

Sie kennen den Schweizer Markt und haben erste Erfahrungen im aktiven Verkauf gesammelt, um die Dienstleistungen der YOURCAREERGROUP noch stärker im Schweizer Gastgeberbe zu verkaufen.

Sie begeistern neue Unternehmen für unser Jobbkonzept insbesondere zur Inseratenausschreibung. Darüber hinaus werden Sie Key Accounts und Partner in der Schweiz persönlich betreuen.

**Ausführliche Stellenaussagen unter:**

http://www.hotel-career.ch/jobs/yourcareergroup\_ag\_573.html

YOURCAREERGROUP AG | Benzenbergstr. 39 | 140219 Düsseldorf | Deutschland  
www.ycg.de | Frau Diana Hoppe | hoppe@ycg.de

1167-698

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine

**Servicemitarbeiterin**  
(Restaurationsfachfrau)  
(80- bis 100%-Stelle)

für unseren vielseitigen und lebhaften, interessanten Gastronomiebetrieb auf dem Wolfensberg. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Senden Sie uns doch einfach Ihre vollständige Bewerbung. Dies ist auch per E-Mail möglich.

Wir freuen uns sehr, Sie schon bald kennenzulernen.

**HOTEL WOLFENBERG \*\*\***  
9113 Degersheim - St. Gallen  
Tel. 071 370 02 02  
info@wolfensberg.ch  
www.wolfensberg.ch

1123-668

**Rhätische Bahn**  
Ferrovía retica Viáfier retica

Ausgezeichnet mit dem Prädikat UNESCO Welterbe „Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina“ gehört die Rhätische Bahn zu den spektakulärsten Schmalspurbahnen der Welt. Mit ihren bekannten Produkten Bernina Express und Glacier Express und ihrem Streckennetz in einzigartiger Gebirgslandschaft ist sie im internationalen und nationalen Markt hervorragend positioniert.

Als kompetente Persönlichkeit suchen wir Sie als

**Key Account Manager mit Marktverantwortung für die Schweiz**

Sie vertreten die Interessen der Rhätische Bahn und ihre Spitzenprodukte und Dienstleistungen ausserhalb Graubündens im Schweizer Markt.

**Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben**

- Fachliche Beratung und Verkauf von RHB Produkten und Dienstleistungen
- Aufbau und Pflege wichtiger Kundenkontakte und Partnerschaften
- Gezielte Planung und Umsetzung der operativen Marketing- und Verkaufstätigkeiten
- Verantwortung für die Erreichung der definierten Ertrags- und Frequenzziele
- Durchführung von Kundenveranstaltungen, Schulungen und Messen
- Erarbeitung von Marktdaten, Statistiken und Reportings für das Management

Mit Kreativität schöpfen Sie das grosse Marktpotenzial konsequent aus. Sie fördern unsere ausgezeichneten Kundenbeziehungen, pflegen Kontakte zu Entscheidungsträgern und koordinieren die Verkaufsprozesse. Dank Ihrer Kenntnisse im Tourismus, Ihrer kundenorientierten Denkweise und Ihrer fundierten Ausbildung im Marketing- und Verkaufsbereich sind Sie auf unsere anspruchsvolle Kundschaft bestens eingestellt. Durch Ihre aktive Reisetätigkeit im Verkaufsgebiet pflegen Sie regelmässige Kontakte zu unseren Key Accounts und zu touristischen Reiseveranstaltern.

Sie sind eine dynamische, motivierte und kontaktfreudige Persönlichkeit. Als akquisitionstarker Berater mit positivem, authentischem Auftreten verstehen Sie jederzeit zu überzeugen. Sie sind gewillt, Ihr Engagement in ein spannendes und dynamisches Umfeld mit grosser Eigenverantwortung einzubringen. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, mit touristischen Spitzenprodukten den Markt Schweiz erfolgreich weiter auszubauen.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Piotr Caviezel, Leiter Vertrieb Schweiz / International (Telefon 081 288 65 76, p.caviezel@rhb.ch), oder Rico Wenk, Bereichspersonalleiter (Telefon 081 288 63 42), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

**Rhätische Bahn AG**  
Geschäftsbereich Vertrieb  
Bahnhofstrasse 25  
CH-7002 Chur

Rico Wenk  
Bereichspersonalleiter  
Tel +41 (0)81 288 63 42  
r.wenk@rhb.ch

1162-692

**Ihre neue  
Herausforderung**

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

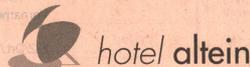
**jungen, motivierten Bar-Mitarbeiter mit Power  
Ihre Chance zum Stv. Geschäftsführer**

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

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Zur Sattelkammer, Herr Peter Corpataux,  
3550 Langnau i. E., Telefon 034 402 19 65.

660-394



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang April 2009 noch einen dynamischen, motivierten und teamfähigen

**Direktionsassistenten**

in Jahresanstellung. Haben Sie genau soviel Erfahrung im F&B-Bereich wie in der Personalbetreuung und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein  
Dominik Stalder, Direktor  
7050 Arosa  
Tel. 081 377 31 51  
Fax 081 377 45 75  
www.hotel-altein.ch  
info@hotel-altein.ch



1165-693



**Rathaus Brauerei**  
— Restaurant —

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

**ServicemitarbeiterIn  
Bar-/BuffetmitarbeiterIn**

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei  
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern  
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57  
www.rathausbrauerei.ch · bachmann@rathausbrauerei.ch

1158-689

**KLINIK VALENS**  
REHABILITATIONSZENTRUM

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n

**Service-Mitarbeiter/in 100%**

für unsere Klinikspeisesäle sowie für unser öffentliches Restaurant Zana.

Vorzugsweise verfügen Sie über eine Serviceausbildung oder Sie bringen Erfahrung im Service mit. Hektische Situationen bringen Sie nicht aus der Ruhe und Sie verfügen über die notwendige Flexibilität, während allen sieben Wochentagen zu arbeiten. Freundliche Umgangsformen sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem motivierten Team. Ausserdem können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

B. Schneider, Leiterin Service, Tel. 081 303 16 04 erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens · CH-7317 Valens  
Telefon +41 (0)81 303 11 11 · Fax +41 (0)81 303 11 00  
www.klinik-valens.ch

1163-693

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.).

CHERCHER-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the kitchen sector, including positions like Koch/Sous-chef, Küchenchef, and Demi-chef de partie.

Service/service

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the service sector, including positions like Sefa, Receptionist, and Buffet/Service.

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the barman/barchef and receptionist sectors.

Administration/administration

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the administration sector, including positions like Réceptionniste, Concierge, and Chef de réception.

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the receptionist and business leader sectors.

Hauswirtschaft/ménage

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the household management sector, including positions like Zimmerfrau, Hilfspersonal, and Hauswirtschaft.

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

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHER-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifiée dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Application form fields including: Gewünschte Stelle/Emploi souhaité, Arbeitsbewilligung/Permis de travail, Name/Nom, Strasse/Rue, Geburtsdatum/Date de naissance, Telefon privat/No de téléphone privé, Bemerkungen/Remarques, Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques, and Betrieb/Etablissement.

Hiertmit 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

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

**Hotel Therme Vals**

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigsten Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Küche  
(15 Punkte Gault/Millau)  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtisseries**

Im Roten Saal  
**Servicemitarbeiter/in**

An der Réception  
**Réceptionist/in**

Auf der Etage  
**Portier**

In der Therme  
**Leitende Kosmetikerin**  
**med. Masseurin**  
**Kosmetikerin**

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010  
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Sonja Dietrich  
Therme Vals, 7132 Vals  
Telefon 081 926 89 92  
Fax 081 926 80 00  
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch  
homepage: www.therme-vals.ch 1140-679

**Panorama**

Arbon am Bodensee

Direkt am Wasser gelegen, mitten im Städtchen Arbon in unmittelbarer Umgebung von Camping, Schwimmbad und Freizeitanlagen. Wir suchen nach Übereinkunft in Sommer- oder Jahresstelle.

- Jungkoch (Entremetier) (m/w)
- Koch kalte Küche/Dessert (m/w)
- Restaurationsfachfrau
- Auf Spätsommer Lehrstelle Koch/Attest

Frau oder Herr Brühlwiler freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Panorama Restaurant zum Seepark  
Wassergasse 14, 9320 Arbon  
Tel. 071 446 77 56 1124-669



**Hotel Spa Restaurant Blausee**

Unser bestbekanntester, spezieller, lebendiger und grosser Ganzjahresbetrieb mit der kreativen Frischproduktküche (14 GM-Punkte, Guide Michelin), den stilvollen Räumen, der sonnigen Terrasse und dem unique-Hotel mit Spa, liegt gut erreichbar und wunderschön am einmaligen Blausee im Berner Oberland. (www.blausee.ch)

Zur Verstärkung des Teams suchen wir folgende Persönlichkeiten, die ihre Aufgaben mit Freude und Wissen meistern:

**Chef de Partie m/w**

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn was läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt per sofort**

**Commis de Cuisine m/w**

„Giggerig“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

**Chef de Rang m/w**

Sie sind fit für den Service in einem grossen Restaurant, meistern Ihre Station mit Erfolg und haben Freude an internationalen Gästen. So oder so: Sie sind stolz auf beste Qualität und hervorragende Dienstleistung. **Eintritt Frühjahr**

Ihre Bewerbung senden Sie an:

Inge Gander & Norbert Brune Hotel Restaurant Blausee  
3717 Blausee T 033 672 33 33

Ein Betrieb der Blausee AG



Wir suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktober motivierte und zuverlässige Mitarbeiter.

- Küchenchef
- Jungkoch (m/w)
- Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Schweizerhof  
Gotthardstr. 3  
6353 Weggis  
www.schweizerhof-weggis.ch  
info@schweizerhof-weggis.ch 1177-706



entspannen - geniessen - erholen

Wir sind ein neuzeitliches, familienfreundliches 3-Sterne-Ferienhotel am Sonnenhang von Hasliberg mit 87 Zimmern, direkt gegenüber den Bergbahnen Meiringen-Hasliberg Reuti.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser junges, aufgestelltes Team motivierte

**kaufm. Angestellte an unsere Réception**  
(mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung) 80- oder 100%-Einsatz.

In Jahresstelle, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz inmitten wunderschöner Landschaft. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Unterkunft zur Verfügung.

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. + E. Grimmelikhuisen-Haller  
HOTEL VIKTORIA  
6086 Hasliberg Reuti  
info@hotelviktoria.ch  
Tel. 033 972 30 72 1138-677

**Institut Le Rosey à Rolle et à Gstaad en hiver**  
(de janvier à mi-mars)

cherche

**Sous-chef de cuisine**  
Entrée: début avril

Veillez envoyer votre dossier complet à:  
Institut Le Rosey, Madame Reynier,  
Chalet Rex, 3780 Gstaad 1104-663

**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, Suisse 1108-593

**Schifflein deck dich AG**

**Bordgastronomie Untersee & Rhein**

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

**Chefhostenessen/Chefstewards**

Sie übernehmen die Verantwortung im Bordrestaurant. Sie bringen mit: Grosse Serviceerfahrung, Gastorientiertheit, Durchsetzungsvermögen, Teamfähigkeit, vorbildliche Ruhe und Uebersicht auch in hektischen Situationen, Fahrausweis.

**Hostessen/Stewards**

Sie übernehmen in unserer Schiffsrestauration eine Station. Sie bringen mit: Serviceerfahrung mit Inkasso, perfektes Deutsch. Sie sind freundlich, belastbar, sauber und schnell.

**Mitarbeiter Pantry**

Sie erledigen alle Arbeiten in der Schiffsküche. Sie sind fit, flink und belastbar, gewohnt, sauber und präzise zu arbeiten. Sie werden von uns eingearbeitet.

**Logistiker - Chauffeur**

Sie rüsten Ware und Material, sorgen für Bestückung und Rückschub. Sie übernehmen allgemeine Lager- u. Reinigungsarbeiten. Sie sind Frühaufsteher, kräftig, fit und zuverlässig. Diese Stelle ist auch geeignet für rüstige Rentner. Fahrausweis erforderlich!

An Bord der Schiffe auf Untersee und Rhein betreuen wir gastronomisch einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung.

**Sie haben Lust,**

Spitzenleistungen in unserem Team zu erbringen. Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Schifflein deck dich AG CH-8212 Neuhausen  
Sabine Graf Geschäftsführerin  
Telefon +41(0)52 624 34 14  
Mail... s.graf@schifflein-deck-dich.ch  
HP... www.schifflein-deck-dich.ch 1129-672

catered by Restaurant Park am Rheinfall Neuhausen



**Restaurant-Hotel St. Petersinsel**

Bielersee  
Lac de Biennne

swiss historic hotels

Unser wunderbarer gelegener, lebendiger Betrieb mitten im Bielersee mit den 250 Innenplätzen in stilvollen Räumen, 250 Aussenplätzen im einmaligen Klosterhof und 13 neu renovierten Zimmern, öffnet schon bald wieder die Türen. Für eine erfolgreiche Saison 2009 suchen wir gut ausgebildete, motivierte und freundliche Persönlichkeiten.

**RESTAURANT**

**- 2. Chef de Service**

Sie können den Chef de Service kompetent vertreten, halten den Überblick in hektischen Momenten, sind ein echtes Vorbild und können Mitarbeiter/innen führen und zu besten Leistungen motivieren. Schlicht und einfach: Gut ist Ihnen nicht gut genug.

**- Chefs de Rang**

Sie lieben Ihren Job, blühen auf wenn viel los ist, und die hohe Qualität Ihrer Dienstleistung ist Ihnen wichtig. Sie sind gastbezogen, fröhlich und eine gewinnende Person - egal ob à la carte oder Bankette.

**KÜCHE**

**- Sous-chef de Cuisine**

Die topmoderne Küche und die kreative Speisekarte motivieren zu Höchstleistungen. Sie sind leidenschaftlicher Koch, können führen und den Küchenchef kompetent vertreten. Sie wollen mehr als Durchschnitt und sind auch menschliches Vorbild. Ein einmaliger Job wartet auf Sie! **Eintritt per sofort möglich**

**- Chef de Partie**

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn was läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt sofort möglich**

**- Commis de Cuisine**

„Giggerig“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen!

Denise Mani & Daniel Schüpfer Restaurant-Hotel St. Petersinsel  
3235 Erlach T 032 338 11 14 1142-680

Ein Betrieb der Blausee AG



DEPUIS 1964 AV. CENTRALE - CH-1884 VILLARS

Avez-vous envie de changer d'orientation? Nous sommes une Régie immobilière, présente depuis 1964 dans la station de Villars-sur-Ollon et nous cherchons:

**1 réceptionniste/secrétaire pour notre service des ventes**

- Profil souhaité:
- Aisance dans les contacts
  - Sens de l'organisation et de la communication

Indispensable pour ce poste:

- Connaissances des logiciels informatiques MS-Office et Internet
- Bonnes connaissances de l'anglais (parlé et écrit)

Entrée en fonction à convenir.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous vous invitons à faire parvenir vos offres, avec documents usuels et photo, sous pli confidentiel à:

Régie TURRIAN S.A.  
Case postale 129  
1884 Villars-sur-Ollon 1174-704

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten  
Professionnels et cadres – emplois et personnel  
Professionali et quadri – posti e impiegati

701-407



www.montarina.ch

Ab März/April 2009  
ist folgende Stelle offen:

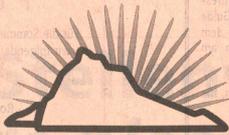
Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina  
Bernadette Heinrich  
Via Montarina 1  
6900 Lugano

www.montarina.ch  
info@montarina.ch

1011-585



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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in  
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für  
**qualifiziertes Hotelpersonal**.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-  
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
www.hotelia.ch

361-201



**DOMINO GASTRO**

Personal – Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.

464-288

**Aus- und Weiterbildung**

**Un pas en  
avant vers votre  
carrière dans  
le tourisme.**

Avec notre formation  
de Gestionnaire en  
tourisme ES.

Soirée d'informations:

Lundi, 2 mars, 18h30 – 20h00

Ecole Internationale de Tourisme,  
Lausanne

Inscriptions: info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Touristik  
International School of Tourism Management  
Ecole Internationale de Tourisme

Av. de la Rusarde 2, 1006 Lausanne

Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

1105-995

**HOTEL INTERNATIONAL AU LAC**

80-Zimmer, renommiertes zentralgelegene

Hotel sucht für Sommersaison:

**ETAGE-GOUVERNANTE**

**MAÎTRE D'HÔTEL**

**RECEPTIONIST/IN**

Als **fachlich kompetente Persönlichkeiten**

verfügen Sie über **mehrfährige**

**Berufserfahrung.**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit

Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/ 922 75 41, Fax: 091/ 922 75 44

e-mail: schmid@hotel-international.ch

1171-701

LUGANO – Castagnola

Hotel Carlton Villa Moritz, 45 Zimmer  
sucht ab Mitte April bis Oktober 2009

**Réceptionist/**

**Empfangssekretärin** (mit Hotel-

erfahrung, sprachenkundig D/F/E)

**Koch – Commis de cuisine**

**Tourante**

(Etage, Lingerie, Cafeteria)

**Office- und Küchenbursche**

Bewerbungen mit Foto an: Familie

Wernli, Postfach 70, 6976 Lugano-Cas-

tagnola, Fax 091 971 38 14

www.carlton-villa-moritz.ch

E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

1129-686

Wunderschönes Ferienhotel am Lago Maggiore, Ticino  
nur 15 Minuten von Locarno-Ascona entfernt, 63  
Zimmer, Park, Panorama-restaurant mit Terrasse, Grotto-  
Bar und Gartenschwimmbad, sucht ab Mitte März bis  
Ende Oktober 2009

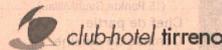
- **1<sup>o</sup> Maître d'Hôtel, D/F/F**
- **Chef de rang, D/F/F, à la carte + Saal**
- **Service-mitarbeiter/in D/F, Saal**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewer-  
bung mit Zeugniskopien und Photo.

Hotel Bellavista, CH-6574 Vira Gambarogno  
Tel. 091 795 11 15 / Fax 091 795 25 18  
info@hotelbellavista.ch  
www.hotelbellavista.ch

1179-708

**Internationale**



**Sommersaison auf Sardinien!**

Für die kommende Sommersaison suchen wir die  
folgenden Mitarbeiter:

**Réceptionist/Réceptionistin**

Sprachen: Deutsch, Italienisch und Französisch  
(ab ca. Anfang April bis Mitte Oktober)

Interessiert?

Herr Luc Schwarz erwartet gerne Ihre vollständige  
Bewerbung per Fax oder E-Mail.

Club Hotel Tirreno  
Loc. Cala Liberotto  
I-08028 Orosei/NU (Sardinien, Italien)  
www.clubhoteltirreno.it  
Tel. 0039 0784 990 650  
Fax 0039 0784 91 132  
E-Mail: luc.schwarz@clubhoteltirreno.it

1184-712



**Chef de rang/Service-mitarbeiter m/w**

Wir suchen ab 15. März bis Ende Oktober 2009 eine aufge-  
stellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt  
zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes  
Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf  
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen je-  
derzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG  
z. H. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331  
CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10  
www.suedfrankreich.ch

802-474

**GASTRO-UNTERNEHMER  
AUSBILDUNG  
IN DREI STUFEN.  
BERUFSBEGLEITEND.**



**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS  
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**



Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung\*  
von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3  
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

\*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,  
unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

**GASTRO-SUISSE**

Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Telefax 0848 377 112  
weiterbildung@gastrouisse.ch  
www.gastrouisse.ch

487-292

**IMPRESSUM**

htr **hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi**

**Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit**  
**Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs**

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Mombijoustrasse 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-Innen dienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyyss

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. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

**Termine:**

– Ausgabe	Nr. 10/2009	Nr. 11/2009	Nr. 12/2009	Nr. 13/2009
– Erscheint	5. 3. 2009	12. 3. 2009	19. 3. 2009	26. 3. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	2. 3. 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 versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.