

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 11

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>



Berlin

Tipps für kultige Bars in der deutschen Hauptstadt – speziell für Besucher der Touristikfachmesse ITB.

Seite 17

Session

Der Ständerat hat dem Cassis-de-Dijon-Prinzip zugestimmt. Mit einem Sonderrecht für Lebensmittel.

Seite 2

Neue Hotels

Am Euro Airport Basel Mülhausen soll für 26 Mio. Franken ein Hotelkomplex entstehen.

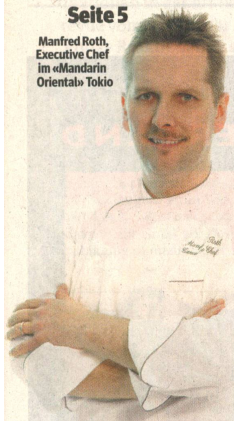
Seite 2

Sushi-Fan

«Nach der Thunfisch-Auktion – etwa um 6 Uhr morgens – gehen wir Sushi essen».

Seite 5

Manfred Roth,
Executive Chef
im «Mandarin
Oriental» Tokio



Mehrwertsteuer

EU billigt tiefere Mehrwertsteuer für Gastronomie

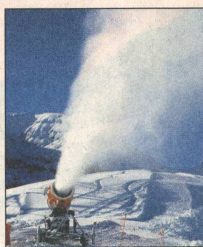
Die EU-Finanzminister haben am Dienstag beschlossen, dass künftig alle Mitgliedstaaten vor allem in dienstleistungsintensiven Bereichen reduzierte MWST-Sätze anwenden dürfen. Dazu zählt namentlich die Gastronomie. Wenn Frankreich seinen Wirtinnen jetzt die Mehrwertsteuer wie versprochen reduziert, werde auch Deutschland nachziehen, hofft man beim deutschen Gastgewerbe-Verband Dehoga. In der Schweiz könnte der Entscheid Vorbild sein, falls es wieder zu einer Zweitsatz-Diskussion käme, schätzt Thomas Allemann von hotelieressuisse.

gsg

30 Jahre Kunstschnee

Bahnen wollen Beschneigung nicht mehr alleine zahlen

«Wenn ich heute die Lecher Schneeanlage noch einmal bauen müsste, würde ich ohne Mitzahlen seitens der Nutzniesser keinen Meter Beschneigungsrohr verlegen», meint Michael Manhart von den Bergbahnen Lech in Vorarlberg. Derzeit finanzieren die Seilbahnunternehmen die Beschneigung mehrheitlich alleine. Das kommt vor allem grosse Skigebietsteuern zustehen: Diese rechnen mit Investitionskosten pro beschneiten Pistenkilometer von bis zu 1 Mio. Franken, bekleiden Gebieten kann es die Hälfte sein, zeigt eine Studie der Uni



Kunstschnee kostet die Schweizer Bergbahnen viel.

St. Gallen. Mittlere und grosse Bergbahnen wollen ihre nächsten Investitionen zunehmend über gemeinsame Zweckgesellschaften, vornehmlich mit der öffentlichen Hand, finanzieren. Vor macht das bereits die Weisse Arena Gruppe, bei der die Finanz Infra AG für den Bau geradesteht. Die Weisse Arena pachtet die Technik. Aktionäre sind Gemeinden und die Gruppe (Anteil: 20%). Rico Monsch, Graubündner Kantonalbank: «Die Seilbahnen und die öffentliche Hand sind Schicksalsgemeinschaften.»

Seite 3

Typisch Schweiz

Kommentar

Kochen als Unterhaltung. Und wirtinnen als Lebensraum.



ELSBETH
HÜBNER

Es wird gekocht. Auf jedem Fernsehsender, in Blogs, in Internet-Filmchen. Wer ein Rezept im Internet sucht, kann sich ob des Echos kaum retten. Wer in eine Buchhandlung geht, sieht sich einer Reihe von schönsten Kochbüchern gegenüber. Kein Zweifel: Kochen ist in.

In Deutschland riefen Hunderte von Gastronomen Christian Rach, den «RTL-Restauranttester», zu Hilfe. Unter den Augen von vier Millionen Zuschauern besucht er mit kritischem Blick ein Restaurant und hält den Finger auf die wunden Stellen.

«Bumann will nicht Bumann spielen. Sondern zeigen, wie knüppelhart der Job ist.»

len. Diesen Sommer startet auch in der Schweiz ein ähnliches Format: «Bumann, der Restauranttester». Die Schweizer Schlüsselfigur ist Daniel Bumann, der Spitzenkoch aus La Punt, der gebeutelte Restaurants besuchen und ihnen mit kritischem Blick und deutlicher Sprache auf die Sprünge zum Erfolg helfen will. Bumann will dabei nicht den «Bumann» spielen: Er sieht sein Engagement als Chance für die Schweizer Gastronomie, weil die Sendung dem Zuschauer zeigt und beweist, wie knüppelhart der Job in Küche und Service ist.

Zu wenig Berufsehre, zu wenig Sauberkeit, zu viel Betriebsblindheit attestiert Christian Rach seinen deutschen Berufskollegen. In der Schweiz dürfte das nicht viel anders sein. Auch hierzulande träumen viele Quereinsteiger ohne Ausbildung von der eigenen Beiz. Das böse Erwachen folgt meist auf dem Fuss. Inszeniert am TV-Schirm ist dieses wenigstens unterhaltsam.

Seite 13 bis 15

www.htr.ch

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



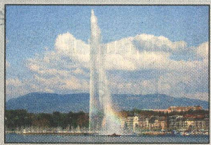
9 771662 334000 11

MIRELA – modulare Backoffice-Lösungen
von MIRUS und HOTELA.

MIRELA

www.mirela.ch

Aus der Region

Zürich und Genf
Schweizer Städte
top im weltweiten
RevPAR-Ranking

Faustino/zvg

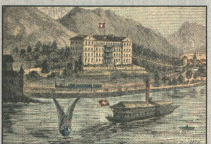
267 Franken pro Tag und Zimmer erwirtschafteten 2008 die Hotels in **Genf**. Es gehört wie Zürich (196 Franken) zu den umsatzstärksten Hoteldestinationen weltweit. Das geht aus dem RevPAR-Ranking (Umsatz pro verfügbares Zimmer) im «Global Performance Review» von Deloitte Touche Tohmatsu hervor. Sechs Städte sind in allen Top-20-Rankings (Ausland, Durchschnittspreis, RevPAR) vertreten: New York, Abu Dhabi, London, Dubai, Paris, Tel Aviv. kjv

Zentralschweiz**500-Mio.-Projekt**
EbiSquare sucht
neuen Investor

Die Société Générale Immobilière (Suisse) LSGI S.A., Fribourg, hat mitgeteilt, dass sie den am 17. Juli 2008 unterschriebenen Kaufvertrag zum Erwerb der EbiSquare AG nicht vollziehen wird. Die Schindler Holding als Entwicklerin des 500 Mio. Franken teuren Einkaufs- und Erlebniszentrums in Ebikon mit rechtsgültigen Bebauungsplänen erhält von LSGI eine vereinbarte Entschädigung. Nun wird mit anderen Investoren gesprochen, die in jüngster Zeit Interesse an der Realisierung von EbiSquare bekundet haben. kjv

Seelischer Yogis
verkaufen ihr
Hotel Sonnenberg

Das 130 Jahre alte Hotel wurde als Hauptsitz des – verstorbenen – indischen Gurus Maharishi Mahesh Yogi weltweit bekannt. Ihn besuchten 1968 in Indien die Beatles. Hotelbesitzer ist die Stiftung für das Hauptzentrum des Zeitalters der Erleuchtung. Ihr Leiter Raja Felix Kägi sagte der «Zentralschweiz am Sonntag»: «Die ehemaligen Hotelgebäude sind für unsere Nutzung nicht ideal und teilweise sehr alt.» kjv

Wettbewerb**Die Lösung:**
Es war das Hotel
Byron, Villeneuve

Hotelarchiv Schweiz / zvg

30 Leser nahmen am Preisträtsel der letzten htr-Ausgabe teil, vier wussten Name und Ort präzise. Anne-Marie Sévegrand aus Montreux-Veytaux wurde als Gewinnerin ausgelost. Sie wählte als Gewinn sechs Flaschen Wein vom Mövenpick-Weinkeller Bern. 1841 eröffnet, war das Hotel Byron das erste dieser Grösse weit und breit – zu gross für seine Lage. Das Glück kam mit dem touristischen Aufschwung des Nachbarorts Montreux. Der Erste Weltkrieg war dann ein schwerer Schlag. Und 1933 brannte das Hotel ab. kjv

Tiefere Preise in Sicht

Dem Cassis-de-Dijon-
Prinzip hat der Stän-
derat zugestimmt.
Für Lebensmittel hat
die Kleine Kammer
ein Sonderrecht
beschlossen.

DANIEL STAMPFU

Der Ständerat hat sich für den Abbau von Importbarrieren und somit für tiefere Preise ausgesprochen. Allerdings mit einer Spezialregelung für Lebensmittel. Sollten diese den Schweizer Vorschriften nicht genügen, braucht es eine Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit.

«Lebensmittel werden von einem grossen Teil der Bevölkerung als besonders sensible Produkte eingestuft», sagte die Kommissionsprecherin Simonetta Sommaruga (SP/BE) in der Debatte. Der Gesundheitsschutz spiele hier eine zentrale Rolle. Die Bewilligungspflicht soll nicht als Hemmnis missbraucht werden können, so Simonetta Sommaruga weiter. Der Gesuchsteller müsse nur noch nachweisen, dass das Lebensmittel den technischen Normen der EG oder eines EG-Staates entspreche. Die Bewilligungen sollen als Allgemeinverfügungen erteilt werden und auch für gleichartige Lebensmittel gelten. «Dies hat den Vorteil, dass nach einer einmal erteilten Bewilligung keine weiteren Gesuche mehr notwendig sind», so Ständerätin Simonetta Sommaruga.

Gegen eine Sonderregelung für Lebensmittel mit Bewilligungssystemen votierte CVP-Ständerät Eugen David: «Diese wirken markt-



«Ist einmal eine
Bewilligung er-
teilt, sind keine
weiteren Gesuche
notwendig.»

Simonetta Sommaruga
Bern SP-Ständerätin

abschottend, das war immer so und wird immer so sein.» Zudem würden sie die Güter in der Schweiz verteuern. Auch werde der Eigengebrauch selbst importierter Lebensmittel nicht kontrolliert, so David. Mit der Zusatzbestimmung gehe es eigentlich nicht um eine gesundheitspolizeiliche Massnahme oder

Gefahrenabwehr, «sondern um politische Dinge».

Thomas Allemann, Leiter Wirtschaft und Recht bei hoteliersuisse, zum Entscheid der Kleinen

Kammer: «Auch wenn wir lieber auf eine Sonderregelung betreffend der Lebensmittel verzichten hätten, können wir der ständerrätlichen Lösung etwas Positives abgewinnen. Damit steigt nämlich die politische Akzeptanz.»

Der Nationalrat wird das Geschäft in der kommenden Sommersession behandeln.

Aktuelle Entscheide aus der Session auf
www.htr.ch/dossier

Nationalrat Für den Tourismus
und gegen Minarett-Verbot

Der Nationalrat hat am Montagabend mit dem zweiten Konjunkturpaket im Umfang von 700 Mio. Franken auch die **Aufstockung für die Tourismuswerbung** um 12 Mio. Franken genehmigt. Die Tourismusbranche hatte sich schon im Vorfeld bereit erklärt, weitere 3 Mio. Franken beizustellen, was total 15 Mio. Franken Förderkapital auslöst.

Die **SVP-Initiative gegen den Bau von Minaretten** hat der Nationalrat vergangene Woche mit deutlichem Mehr zur

Ablehnung empfohlen. Mit der Begründung, ein Verbot für den Bau von Minaretten würde dem Image der Schweiz im Ausland massiv schaden, hatte sich hoteliersuisse gegen die Volksinitiative ausgesprochen.

Bei der Wahl von **Set-Top-Boxen** für digitales Fernsehen soll es keine Einschränkungen geben. Der Nationalrat hat eine Motion der Berner SP-Ständerätin Simonetta Sommaruga in abgeänderter Form angenommen. hoteliersuisse hatte Sommarugas Motion unterstützt. dst

leserbrief

Wir Schweizer leben
nicht von Kampagnen

htr hotel revue vom 19. Februar:
«Buhlen um Schweizer»

Den Artikel habe ich in den Ferien im Goms gelesen. Seit vielen Jahren fahre ich dorthin zum Langlauf. Wir Schweizer leben nicht von Kampagnen und oft schwachen bis blöden Philosophien der Werber. Wir reisen gern im Zug und mit Gepäck. Bei der MGB fängt es an mit engen Wagentüren und steilen Treppen. Das führt auch zu Verspätungen, wenn viele Langläufer ein- und aussteigen. Nicht am Bahnhof, sondern erst im Zug bei der Heimreise erfährt

man, dass in Andermatt die hintersten Wagen abgehängt werden. Resultat: Ab Andermatt steht man in der Sardinienbüsche, nochmals Verspätung bis die Hinteren mit dem Gepäck umgestiegen sind. In Göschenen ist der Anschluss womöglich bereits abgefahren. Alptram, mit dem Gepäck Treppe hinauf – Unterführung – Treppe hinauf zu Perron 3. Der Bahnhof ist weit über 100 Jahre alt, und es wurde nichts getan, kein Lift, kein Förderband. Professionelle Werbung hat offenbar Vorrang. Aussage eines Familienvaters im Zug nach Göschenen hinunter: «Das nächste Jahr fahren wir mit dem Auto.»

Richard Limburg-Rüegg
Zürich

Neue Hotels baut das Land

Am Euro Airport soll ein
Hotelkomplex mit 200
Zimmern gebaut werden.
In Zürich wurde soeben
das Holiday Inn Zürich
Messe eröffnet.

DANIEL STAMPFU

26 Mio. Franken will die Eurohotel SA, eine von den Gruppen Canonica und Steiner gegründete Gesellschaft, in einen Hotelbau am Euro Airport Basel Mülhausen Freiburg investieren. Das neue Konzept besteht aus zwei Hotels – ein 2-Sterne-«All-Seasons»-Hotel mit 120 Zimmern und ein 3-Ster-

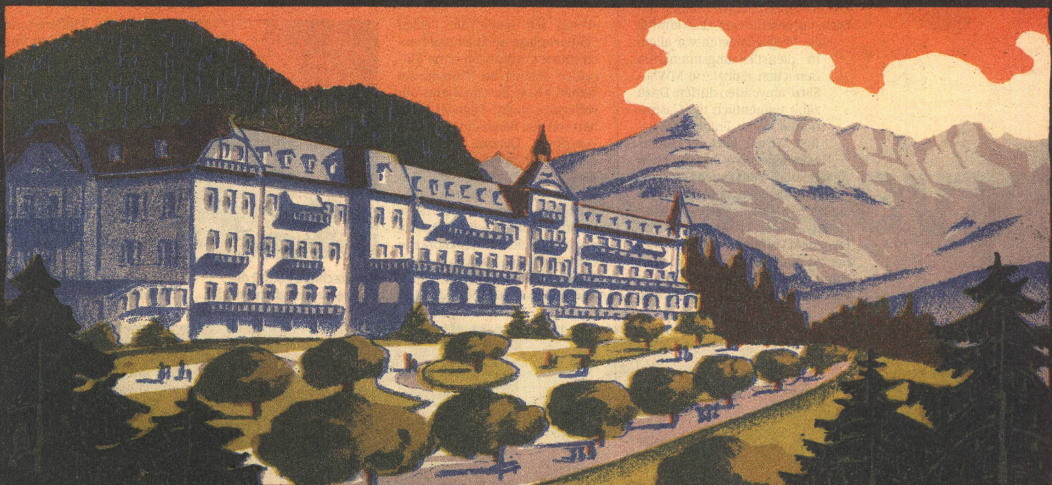
ne-«Novotel» mit 80 Zimmern, beides Marken der Accor-Gruppe. Es entstehen rund 50 neue Arbeitsstellen. Das architektonische Konzept wurde von der Firma Emergence Architecture entworfen und entspricht den Kriterien für nachhaltige Entwicklung, die vom Euro Airport vorgegeben wurden. Der im schweizerischen Sektor gelegene neue Hotelkomplex ist weniger als 300 m vom Flughafen entfernt und nach dem Beitritt der Schweiz zum Schengen-Abkommen von französischer Seite aus einfach erreichbar.

Mit der Eröffnung des Holiday Inn verfügt Zürich nun über ein eigenes Messe-Hotel. Das Angebot besteht aus 164 Zimmern,

einem Tagungs- und Seminarzentrum sowie einer Brasserie und einer Bar. Beschäftigt werden insgesamt 46 Personen. Das 4-Sterne-Hotel liegt direkt bei der Messe Zürich, dem Hallenstadion und dem Theater 11. Mit dem Hallenstadion und der Messe Zürich strebt das Holiday Inn eine enge Zusammenarbeit an. Im Vordergrund stehen dabei Packages, welche den Besuch einer Veranstaltung, Übernachtung, Verpflegung usw. beinhalten. Die Bauzeit des Hotels betrug 14 Monate. Hotelbetreiberin und Holiday-Inn-Franchisenehmerin ist – wie schon beim Holiday Inn Bern Westside – die Turicum Hotel Management AG.

Entrée: Kurhaus Brünig. Mehr auf: www.htr.ch/hotelarchiv

BERNER ~ BRÜNIG OBERLAND



KURHAUS BRÜNIG
PENSION 12 FR. ZIMMER 6 FR. TOURISTENZIMMER 4 FR.

BRUGGER S.A., METTRICHEN



Ein Grossteil des Kunstschnees rieselt schon vor der Saison, dann wenn es kalt genug ist. Damit die Pisten für den Ansturm gerüstet sind.

Gewinn Minus für grosse Bahnen

Bei Bergbahnen mit weniger als 5 Mio. Franken Umsatz im Jahr liegt der Gewinn (Zusatztrag minus Unterhaltskosten) pro beschneiten Pistenkilometer im Durchschnitt bei 57 000 Franken, bei mittleren bei 48 200 Franken und bei grossen (mehr als 10 Mio. Fr. Umsatz) noch bei 25 700 Franken. Die Autoren der Studie der Uni St. Gallen

vermuten, dass kleine Bergbahnen primär dort beschneien, wo es kostengünstig ist. Kleine und mittlere Bergbahnen haben auch nur rund halb so hohe Investitionskosten wie die grossen (825 000 Fr.). Zieht man die Amortisation noch ab, so kann die Rechnung der grossen Bahnen pro beschneiten Pistenkilometer sogar ins Minus rutschen. gsg

Schnee als Service public

Bergbahnen sind immer weniger bereit, die Investitionen für die Beschneieung alleine zu tragen. Gemeinden werden zur Kasse gebeten.

GUDRUN SCHLENCZEK

Seit 30 Jahren werden in Europa Skipisten künstlich beschneit. Dieses Jahr dank des schneereichen Winters zwar etwas weniger: In Zermatt produzierte man ein Drittel weniger Kunstschnee als in anderen Jahren. In Scuol konnten die Bahnen den Beschneieungsumfang sogar halbieren, ebenso in Saas-Fee. Auf die Kosten wirkt sich diese Einsparung aber nicht gleichermassen aus. «Die Fixkosten bleiben», weiss Albert Kalbermatten von der Saas Fee Bergbahnen AG. Die Beschneieungskosten konnten deshalb nur um ein Drittel gesenkt werden. Man wisse ja vor dem Winter nicht, wie dieser wird; viele Flächen werden bereits vor der Saison eingeschneit.

Hohe Investitionen machen den Bahnen Bauchschmerzen

In einem normalen Jahr betragen die Unterhaltskosten pro beschneiten Pistenkilometer rund

20 000 Franken, zitierte Thomas Bieger von der Uni St. Gallen an der gestrigen Tagung «30 Jahre Beschneieung» in Savognin eine aktuelle Studie der Universität (siehe Zweittext). In diesen Kosten sind aber jene für die Investition der Anlage noch nicht enthalten. Und genau diese machen den Bergbahnen zunehmend Bauchschmerzen. Auf 600 000 Franken belaufen sich gemäss Uni St. Gallen im Durchschnitt die Investitionskosten pro Pistenkilometer. Sie können aber auch bis zu 1 Mio. Franken betragen, wie in Savognin. Ob diese Kosten in der Zukunft immer gedeckt sein werden, das bezweifelt Leo Jeker, Verwaltungsrat der Savognin Bergbahnen AG: «Für die Erneuerung der Anlagen ist auf die lange Sicht nicht alles kalkuliert.» Der Schweizer Pionier in Sachen Beschneieung fordert deshalb, dass alle jene, die von der Beschneieung profitieren, diese künftig auch mittragen helfen. Bis anhin hätten die Bahnen in Savognin alles alleine getragen. «Man muss diskutieren, inwieweit Schnee machen als Service public gilt.»

«Für die Erneuerung der Anlagen ist auf die lange Sicht nicht alles kalkuliert.»

Leo Jeker
Savognin Bergbahnen

Bei der Lenzerheide Bergbahnen AG denkt man darüber bereits nach. «Das Thema kommt langsam auf den Tisch», meint die Marketingverantwortliche Susanne Jörger. «Ohne Beschneieung würde der Tourismus sterben.» Spätestens bei der Realisierung der im ersten Anlauf gescheiterten Skipistenverbindung nach Arosa wird sich die Frage nach einer Mitfinanzierung der Beschneieung durch die öffentliche Hand stellen, meint Verwaltungsratspräsident Christoph Suenderhauf.

Ab heute Donnerstag ist auf dem Nevada-Areal in Adelboden die dreidimensionale Profilierung für das Alpenbad aufgestellt. Vergangene Woche wurde das Baugesuch eingereicht. Die Bauherrschaft rechnet in vier Monaten mit der Baubewilligung. Erst nach erfolgter Bewilligung will die Pearl of Kuwait als Investorin die Marktfähigkeit und die Finanzierbarkeit des Alpenbades überprüfen, um den Investitionsentscheid definitiv fällen zu können. dst

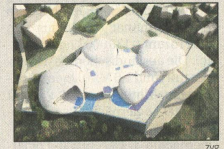
In Scuol zählt Gemeinde mit
Bereits Realität ist das bei den

Bergbahnen in Scuol. Zehn Gemeinden haben zwei Drittel der nötigen 2,5 Mio. Franken für die 4 Kilometer lange Talabfahrt übernommen. Denn für die Bahn sei diese kein Must, so Direktor Egon Scheiwiler: «Ins Tal kommt man auch mit der Bahn. Wir haben einfach kein Geld, um das zu finanzieren.» Für weitere 3,5 Kilometer beschneite Piste spannt man in Scuol jetzt noch mit der Landwirtschaft zusammen. Und zwar für den Bau der Leitungen, welche die Bauern im Sommer fürs Vieh brauchen. 1,8 Mio. der insgesamt 2,9 Mio. Franken sollen die Landwirte bezahlen. Das Wasser kommt aus einem bereits von der Bahn erstellten Speichersee, auch an diesem sollen sich die neuen Partner beteiligen, wenn es nach Scheiwiler geht.

Aus der Region

Berner Oberland

Profile für Alpenbad in Adelboden stehen



Ab heute Donnerstag ist auf dem Nevada-Areal in Adelboden die dreidimensionale Profilierung für das Alpenbad aufgestellt. Vergangene Woche wurde das Baugesuch eingereicht. Die Bauherrschaft rechnet in vier Monaten mit der Baubewilligung. Erst nach erfolgter Bewilligung will die Pearl of Kuwait als Investorin die Marktfähigkeit und die Finanzierbarkeit des Alpenbades überprüfen, um den Investitionsentscheid definitiv fällen zu können. dst

Ostschweiz

Sogar deutsche Partner bei «Enjoy Switzerland»

Der Thurgau, Schaffhausen und auch deutsche Partner wie die Mainau GmbH und die mit ihrer Zentrale in Konstanz beheimatete Internationale Bodensee Tourismus GmbH starten mit 19 weiteren regionalen Partnern die Qualitätsoffensive «Enjoy Switzerland». Sie setzt auf drei Qualitätsebenen an: Betriebliche, Erlebnis- und Destinationsqualität. Regionaler Projektleiter ist Michael Meier bei Thurgau Tourismus. Die Gesamtleitung des Projekts hat Schweiz Tourismus. kjv

Tessin

Stadt Lugano erwirbt Hausberg Monte Brè

Das Stadtparlament billigte den Kauf des Luganeser Hausberges mit 40 zu 12 Stimmen. Der Blick geht bis zu den Berner und Walliser Alpen. Der Kaufpreis für das Gipfel-Restaurant und 90 000 m² Gelände beträgt 4,3 Mio. Franken. Die Stadtregierung will die Standseilbahn ab Lugano-Cassarate und den Gipfel touristisch aufwerten. Unter anderem das Restaurant sei renovierungsbedürftig, heisst es im Mehrheitsbericht des Luganeser Stadtparlaments. kjv/sda

Wann ist ein Ort eine Destination?

Der Fokus zum Thema Destinationen in der htr hotelrevue vom 19. Februar hat einige Reaktionen ausgelöst. Positive und negative.

CHRISTINE KUNZLER

Unzufrieden waren die Kritiker mit der Karte, die den Ist-Zustand der Schweizer Destinations-Landschaft wiedergibt. Jerun Vils, Geschäftsführer Lötschberg, bat die Redaktion, die Grafik zur Destinationsbildung so anzupassen, dass

die Destination Lötschberg in das Projekt Berner Oberland Mitte (mit Thunersee, Lenk und Adelboden) integriert wird. Interlaken ist mit der Bezeichnung «Alleingang» nicht zufrieden: «Interlaken war schon immer eine Destination», sagt Tourismusdirektor Stefan Otz. Die Tourismusorganisationen in Fribourg und Uri stossen sich am «weissen Fleck» in ihrer Region. Uri macht auf die Regio San Gottardo aufmerksam, als kantonübergreifende Kooperation, die aufgebaut wird. Fribourg schreibt, es gebe heute eine Marketingstrategie, einen Marketing-Finanzierungs-

fonds, eine «unité de doctrine» in den wesentlichen Sachgebieten. Innerhalb des Kantons – also der Destination – würden verschiedene Geschäftsfelder unterschieden.

Die unterschiedlichen Bewertungen sind wohl hauptsächlich darin begründet, dass die Redaktion der htr zwischen Destinations-Marketing-Organisationen und Destinations-Management-Organisation (DMO) unterscheidet. DMOs müssen laut Tourismusprofessor Hansruedi Müller folgende sechs Punkte ganz übernehmen:

1. Planung (mit Masterplan für Destinationsentwicklung).

2. Information.

3. Angebotsgestaltung (Gästebetreuung, Events, Koordination Leistungsträger, Betrieb von Freizeiteinrichtungen, Qualität).

4. Marketingkommunikation.

5. Verkauf (IRS, Packages).

6. Interessenvertretung (Tourismusbewusstsein in der Bevölkerung, Tourismusverständnis bei politischen Behörden, Mitarbeit in kooperativen Organisationen).

«So verstandene DMOs setzen Fusionen bestehender Tourismusorganisationen voraus. Strukturen werden also schlanker. Beispiele sind Gstaad-Saannenland, Zermatt,

Crans-Montana, Davos-Klosters, wohl auch Engadin-Tourismus und weitere», erklärt Müller.

«Reine Destinations-Marketing-Organisationen übernehmen in der Regel nur Marketing-Kommunikationsaufgaben, dazu vielleicht noch den Verkauf und die Information. Sie setzen weiterhin lokale Tourismus-Organisationen für die Erfüllung der übrigen Aufgaben voraus, das heisst, die Strukturen werden in der Tendenz komplexer», so Müller. Sie setzten keine Fusionen voraus, sondern nur Kooperationsverträge, die einfacher wieder aufgelöst werden können.

KOHL DAMPF LOK REMISE

Lokremise St. Gallen sucht Gastronomiepartner
www.lokremisesg.ch/gastro

Schweiz

**Januar-Statistik:
Zentralschweiz
allein im Plus**

2,9 Millionen Logiernächte hatte die Schweizer Hotellerie im Januar 2009 laut BFS, gegenüber dem Vorjahresmonat ein Minus von 4,6 Prozent (-138 000 Logiernächte). Die ausländischen Gäste wiesen mit rund 1,6 Mio. Logiernächten ein Minus von 5,8 Prozent (-99 000 Logiernächte) auf, diejenigen aus der Schweiz 1,3 Mio. Logiernächte (-3,3 Prozent/-39 000 Logiernächte). Bei den Bergregionen hatte Graubünden die stärkste absolute Abnahme: -43 000 Logiernächte (-5,3 Prozent). Wallis: -16 000 Einheiten (-3,2 Prozent). Berner Oberland: -2900 Logiernächte (-0,8 Prozent). Nur die Zentralschweiz war im Plus: +4100 Logiernächte (+1,9 Prozent). kfv

**hotellerieuisse:
Biometrischer
Pass ist essenziell**

Der Unternehmerverein der Schweizer Hotellerie setzt sich bei der eidgenössischen Abstimmung vom 17. Mai 2009 für ein Ja zu biometrischen Pässen und Reisedokumenten ein. Die Verbandsleitung von hotellerieuisse hat für diese Vorlage die Ja-Parole beschlossen und teilt damit die Haltung von Bundesrat, Parlament und Wirtschaftsverbänden. Für die Schweizer Hotellerie sei es zentral, dass die internationale Reisefreiheit gewährleistet ist und die Verpflichtungen aus dem Schengen-Abkommen eingehalten werden können. kfv

Aquabasilea: Hotel & mehr

Der Komplex aus Hotel, Wasserwelt und Shopping in Pratteln wird konkret. Speziell: das Lobby-Konzept von Marriott.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Bauarbeiten des Aquabasilea auf dem ehemaligen Henkel-Areal in Pratteln sind voll im Gange. Der Komplex aus Wasserwelt, Hotel, Shopping und Büroturm soll Anfang 2010 seine Türen öffnen. Die 13 000 m² grosse Wasserwelt wird drei Bereiche bieten: Spa-/Saunawelt, Bäder und sechs Rutschen. Planer Tännler Design Regensburg und Pächter der Wasserwelt beim Investor Credit Suisse, GMF aus Neuried, wollen Schweizer Natur in die Anlage holen: Das Maggia-Tal im Tessin wird als langes Strömungsbecken im Aquabasilea nachgebaut.

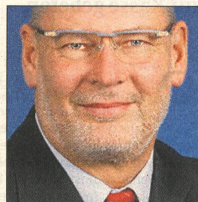
Zweite Pächterin ist SV Schweiz mit dem Franchise-Konzept Courtyard by Marriott. Das 174-Zimmer-Business-Hotel mit 415 m² Konferenz- und Banketträumlichkeiten unterscheidet sich von dem ersten Schweizer Courtyard in Zürich-Oerlikon, ebenfalls ein SV-Schweiz-Betrieb, vor allem durch das neue Lobby-Konzept von Marriott. «Die Lobby soll zum Lebensraum werden», erklärt Stephanie Steinmann von SV Schweiz. Der

500 m² grosse Eingangsbereich ist als ein Platz zum Treffen, Entspannen, Arbeiten und Essen gedacht. Kleine Sitzungen sollen durch einfaches Umgruppieren von Sitzgelegenheiten direkt in der Lobby stattfinden können. WLAN, Steckdosen und zwei bis drei komplette PC-Stationen inklusive Printer, zum Beispiel fürs Drucken des Flugtickets, sind geplant. Ein PC mit Touchscreen bietet kostenlos Infos über Regionales, Wetter oder öffentlichen Verkehr. Das entlastet die Receptionisten, die statt am traditionellen Empfangspult hinter kleinen Podien aus Walnussholz posieren, um eine persönlichere Begrüssung des Gastes zu ermöglichen, indem sie hinter den Podien hervortreten. Personalaufwand spart man ebenfalls mit den unbestückten Minibars in den Zimmern. Der Gast kann sich mit Snacks und Getränken an einem Kiosk in der Lobby eindecken. «Das Füllen der Minibars ist ein Riesenaufwand und der Schwund jeweils gross», erklärt Innenarchitekt Harry Aspek. Nahtlos wird die Lobby in das 140-plätzig Hotel-Restaurant «Max» – ein Konzept von SV Schweiz – und die 40-plätzig «Day & Night»-Bar – am Tage Cafébar, am Abend Cocktailbar – übergehen.

Im Hinblick auf das zweite Courtyard und die konjunkturelle Entwicklung verstärkt SV Schweiz ihr Sales-Team. Im Zürich-Betrieb erwartet man für 2009 eine Auslastung, die höchstens einige Prozentpunkte unter jener vom Vorjahr liegt (Auslastung 08 über 70%).



Farbenfroher als das erste Schweizer Courtyard by Marriott in Zürich: das geplante in Pratteln bei Basel.

**Nachgefragt**

Rainer Pethran

Funktion:

Bereichsleiter Vertrieb bei der GMF Gesellschaft für Entwicklung und Management von Freizeitsystemen mbH & Co. KG in Neuried bei München

1. Das Courtyard by Marriott ist ein Business-Hotel. Passt das zu so einer Wasserwelt?
Das Projekt baut nicht darauf auf, dass der eine den anderen braucht. Sicherlich werden wir versuchen, Synergien zu nutzen. Das Hotel kann Packages mit dem Bäderbereich schnüren, wir umgekehrt mit dem Hotelangebot. Hotel und Wasserwelt sollen als eigenständige Konzepte erfolgreich sein.

2. GMF managt in Deutschland viele Wasserparke. Wie viele haben in der Schweiz noch Platz?
Ich sehe kaum mehr Potenzial in der Schweiz für ein weiteres Wasser-Projekt in der Grössenordnung des Aquabasilea. In letzter Zeit ist in der Schweiz vieles entstanden oder geplant worden. GMF selbst ist verstärkt in Osteuropa aktiv.

3. Geht der Trend bei Wasser-Grossanlagen in Richtung Wellness?
Ja, Wellness nimmt einen immer grösseren Flächenanteil bei den Bäderlandschaften ein. In Deutschland gibt es bereits Projekte mit 90 Prozent Wellness und 10 Prozent Schwimmen. Wichtig sind mehrere Standbeine, mehrere Zielgruppen, damit die Tragfähigkeit gegeben ist.

4. Spüren Sie als Projektentwickler eine Zurückhaltung bei den Investoren?
Bis jetzt ist die Wirtschaftskrise auf unserem Markt nicht angekommen. Bei unseren Wasserwelten spüren wir auch die Konsumflaute nicht. Die Pro-Kopf-Erlöse sind in den letzten Jahren stetig gestiegen, auch letztes Jahr gab es kein Abflachen. Vielleicht profitieren wir sogar von der Krise: Man spart bei den Ferien und geht zu Hause baden.



Die Kraft der Natur



**NEU
mit Kaktusfeige
und Grüntee**

natürlicher Fitnesstrainer

Jetzt ist Japan sein Zuhause

Bei Manfred Roth im «Mandarin Oriental» in Tokio schnuppern, das darf der Gewinner des Wettbewerbs für Kochlehrlinge «gusto 09».

RENATE DUBACH

Manfred Roth, Morgen findet der Wettbewerb «gusto 09» statt. Finden Sie solche Wettbewerbe wichtig für Kochlehrlinge?

Sehr sogar. Heute wird einem nicht mehr alles in den Schoss gelegt. Wettbewerbe sind Wegweiser in einer Karriere. Sie zeigen, dass man mehr tun will als die anderen, dass man die Herausforderung annimmt. Und dann sind solche Anlässe immer eine Chance, um Leute kennen zu lernen. In unserer Branche sind Netzwerke das A und O.

Der «gusto 09»-Gewinner darf bei Ihnen in Tokio ein 14-tägiges Stage machen. Was erwartet ihn?

Wir zeigen ihm, wie ein so grosses Hotel mit seinen neun Restaurants und Lounes funktioniert. Die Dynamik ist sicher spannend für einen jungen Menschen. Er darf in unseren Restaurants mitarbeiten. Und dann zeigen wir ihm, was anderswo in Tokio kulinarisch so abgeht. Er bekommt die Chance zu vielen Testessen. Wir gehen auf den grössten Fischmarkt der Welt, der ganz in der Nähe ist, und nehmen morgens um 5 Uhr an einer Thunfisch-Auktion teil. Anschliessend – etwa um 6 Uhr – gehen wir Sushi essen, das ist eine Tradition, wenn man den Markt besucht.

Das tönt spannend – die Riesenstadt Tokio könnte aber auf einen Kochlehrling etwas furchteinflössend wirken. Wir werden gut zu ihm schauen und ihn durch die Grossstadt begleiten. Er soll sich in erster Linie wohl fühlen hier. Selbstverständlich gibt es auch Tage zum Ausspannen: Etwa im Disney-Land direkt vor unserer Türe. Und dann gibt es auch einen «Schattentag» für den

«Die eher Käse- und Kartoffel-lastige Schweizer Küche ist in Japan weniger gefragt.»

Manfred Roth
Executive Chef

Zur Person Executive Chef im einzigen 6-Sterne-Hotel Japans

Der Seeländer Manfred Roth (45) arbeitete in der Saisonhotellerie und in den Küchen des Kantonsspitals Solothurn und des Inselspitals Bern, bevor er auf den Philippinen, in Japan und Singapur Karriere machte. 1996 wurde er mit dem Titel «Chef of the Year» des Swiss Culinary Cup ausgezeichnet. Von 2004 bis 2008 leitete er die Küchen des Grand-hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken. Seit einem Jahr ist Manfred Roth Executive Chef im einzigen 6-Sterne-Hotel Japans, dem «Mandarin Oriental» in Tokio. Er ist mit einer Japanerin verheiratet und Vater von zwei Kindern. rd

neue Gerichte aus, arbeite in der Qualitätssicherung und strategisch in der Geschäftsleitung.

Welches sind denn die grössten Unterschiede zwischen Ihrer Arbeit in Interlaken und der jetzigen?

Die Hotels liegen beide im Fünf- bis Sechs-Sterne-Bereich. In Interlaken haben die Berge ihren Reiz, hier ist es die Grossstadt. Und mein Ziel ist immer noch dasselbe: Die Gäste überraschen. Hier in Tokio habe ich dazu vielleicht mehr Ressourcen zur Hand als früher in Interlaken.

Nach vier Jahren im «Victoria-Jungfrau» arbeiten Sie nun seit einem Jahr im «Mandarin Oriental» in Tokio und führen 130 Köche. Das ist eine recht grosse Brigade. Kommen Sie überhaupt noch zum Kochen?

Ich finde die Grösse recht angenehm. Wir haben drei Restaurants, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet sind. Und zehn ehrgeizige Küchenchefs die ich fördern und herausfordern kann. Sie haben den nötigen Freiraum, um sich selbst zu verwirklichen. Aber am wichtigsten ist nach wie vor, was auf den Teller kommt. Ich probiere oft

Wie gut ist denn Ihr Japanisch?

Es geht so, es ist noch verbesserungswürdig. Aber jede Sprache ist lernbar, wenn man will.

Arbeiten die Menschen in Japan immer noch so viel?

Ja, die Arbeitsstunden, die man hier hinlegt, sind enorm. Kadermitglieder arbeiten täglich etwa 12 bis 14 Stunden. Viele Angestellte leben für ihre Firma und wollen zeigen, wie wertvoll sie für ihren Arbeitgeber sind. Immer wieder muss man Kollegen nach Hause schicken – das kommt in Europa wohl kaum vor. Es gibt aber Unternehmen, die europäische Arbeitsmodelle ausprobieren, um die Produktivität zu steigern.

Gibt es etwas aus der Schweiz, das Sie in Tokio vermissen?

Es ist so: Während der vier Jahre im «Victoria-Jungfrau» hat sich eine Verbundenheit zu den Lieferanten – das waren eher Partner als Lieferanten – entwickelt, einige sind gute Freunde geworden. Es war spannend, sich mit ihnen über die Produkte zu unterhalten, und mir wurde bewusst, dass Kulinarik nicht in der Küche, sondern beim Produzenten beginnt. Im «Mandarin Oriental» wird die Beziehung zu den Lieferanten aufgrund der Grösse des Hotels etwas in den Hintergrund gedrängt.

Gibt es etwas, das Sie überhaupt nicht vermissen?

Nein, gar nicht. Ich finde, Japan und die Schweiz haben viele Ähnlichkeiten: es sind traditionsbewusste Kulturen, schnelle Wechsel liegen ihnen nicht. Die Leute sind reserviert, zwar offen für Neues, aber sie finden das Neue nicht grundsätzlich gut. Japan ist innerhalb von Asien eine eigene Welt, die Schweiz in Europa.



Standpunkt

Guten Kaffee auszuschenken, ist ja keine Hexerei



HEINZ TRACHSEL

Anlässlich der deutschen Kaffee-Barista-Meisterschaften in Frankfurt traf ich kürzlich den Ausbildungschef einer der weltgrössten Kaffeeröster-Firmen. Seine Ansicht zur Ausschankqualität des Kaffees in vielen Gastronomiebetrieben war ziemlich schlecht. Enttäuschung klang aus seinen Worten: In den Toiletten würden Checklisten hängen, mit visierten Kontrollblättern über mehrmals täglich durchgeführte Reinigungen; jedoch beim Umsatz- und margenstarken Kaffee kümmere sich oft niemand um die

«Es genügt, wenn in jedem Betrieb eine Person für Qualität in der Tasse zuständig ist.»

Qualität des ausgeschenkten Produkts. Die Kunden seien sich mehr und mehr von zuhause aus einen guten Kaffee gewöhnt und kritisierten daher immer mehr den schlechten Kaffee im Auswärtskonsum. Oft werde dann vom Gastronomen dem Kaffee oder der Kaffeemaschine die Schuld gegeben.

Das muss nicht so sein. Es genügt, wenn in jedem Betrieb eine Person für die Qualität in der Tasse zuständig ist. Bestimmen Sie also bald Ihren Master of Coffee.

Es ist ja keine Hexerei, guten Kaffee auszuschenken: Man nehme eine gute Kaffeebohne (mit einem Kilo kann man bis zu 130 Tassen brühen), lagere den Kaffee richtig (nicht neben Wärmequellen) und nicht zu lange (also nicht zu grosse Mengen auf einmal angeliefert erhalten). Bei weniger Konsum nicht zu viele Bohnen in den Mühlebehälter einfüllen (diesen auch öfters mit Spülmittel reinigen) und bei traditionellen Maschinen nicht zu viel zum Voraus mahlen.

Man sollte sich Mühle und Vollautomat von einer Fachperson erklären lassen, damit man Anpassungen selbst machen kann. Die Maschine sollte man gemäss einer Checkliste reinigen. So werden die Gäste Freude am Kaffee haben. Kaffeemaschinen-Hersteller und Röster bieten kurze Kurse an, wo das nötige Wissen vermittelt wird.

Heinz Trachsel ist National coordinator der Specialty Coffee Association of Europe, Swiss Chapter.

Bitte, macht WLAN in den Hotels unkompliziert



SIMONE LEITNER
REDAKTORIN

**Zum Thema
WLAN**

Ich gebe es zu: wenn ich nicht regelmässig meine E-Mails abrufen kann, werde ich nervös. Gerade auf langen Zugreisen würde ich gerne Surfen und E-Mails beantworten. Natürlich ist das technisch kein Problem mehr. Aber bis vor kurzem war unlimitiertes Surfen sehr kostspielig und mitunter ziemlich langsam. Nur für ganz spezielle Fälle zückte ich meine WLAN Value Card von Swisscom. Die ist immer in meiner Handtasche. Doch leider habe ich meistens

Pech. Wenn es so weit wäre und ich einen Hotspot bräuchte, sitze ich bestimmt im falschen Abteil. «Nein, in dieser Zugkomposition gibt es keinen Hotspot. Aber wenn Sie durch den ganzen Zug gehen, finden Sie im vordersten Wagon, was Sie suchen», gibt der Zugbegleiter gut informiert Auskunft. Eben, und das ist mir jetzt viel zu kompliziert. Der SBB-Angestellte lässt zwar nicht locker und zeigt sich sehr engagiert. Jedes Mal wenn er wieder vorbeigeht, nickt er mir aufmun-

«Wenn ich nicht regelmässig meine E-Mails abrufen kann, werde ich nervös.»

ternd zu. Ich lasse es aber trotzdem bleiben, habe keine Lust, mein Gepäck durch mindestens sechs Wagons zu balancieren. Ich beschliesse, mich zu entspannen. Das Engadin ist so wunderschön, dass ich die Weiterfahrt auch ohne WLAN sehr geniesse

und ausserdem ausgeruht am Ziel ankomme. Ich werde auf dem Perron erwartet, die Hotel-Limousine steht bereit, das Check-in geht blitzschnell und das Zimmer ist traumhaft. Alles läuft wie am Schnürchen. Doch dann kommt der grosse Moment, die Minute der Wahrheit. Für mich jedenfalls ist es der persönliche Härtestest in jedem Hotelzimmer. Ich starte den Laptop, suche die Netzverbindung, warte und frage mich unruhig: Muss ich nun einen Code an der

Réception holen, die Kreditkarte bereit halten, einen Adapter organisieren oder einfach nur beten? Aber nein, siehe da: ich bin drin. Einfach so online. Ohne Code, ohne zusätzlichen Aufwand und Kosten. Herrlich, das wünschte ich mir überall. Reales Leben und Cyberspace gehören mittlerweile zusammen. Schön wär's, wenn das in der Hotellerie unverkrampt umgesetzt würde. Nicht gratis, aber unkompliziert und im Zimmerpreis inklusive.



«Ich liebe das Essen in der Schweiz und die Landschaft. Es sind die Menschen, die dieses Land ausmachen.»

Petraea Heynike Mitglied Generaldirektion Nestlé



Politiker und Tourismusvertreter unterhielten sich beim Apéro im «Bellevue».

Bilder Alain D. Bollat



Gut gelauntes Trio (v.l.): Jean-Michel Cina, Walliser Staatsrat (CVP); SVP-Nationalrat Bruno Zuppiger, Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse.



Der Tessiner Marco Solari (l.) und der Berner Peter Vollmer.



CVP-Nationalrätin Ruth Humbel Näf und STV-Direktor Mario Lütolf.



Ja zur Wirtschaft: (v.l.): Paul Kurrus, Vizedirektor Swiss; Eric Scheidegger, Stellvertretender Direktor Seco; SVP-Nationalrat Peter Spuhler.

Networken an der Politparty

Am «Tag der Tourismuswirtschaft» im Berner Hotel Bellevue liessen sich Parlamentarier über die politischen Anliegen der Schweizer Tourismusbranche informieren. Im Zentrum stand das 12-Millionen-Stabilitätsprogramm für eine Angebots- und Marketingoffensive.

DANIEL STAMPELI

Die Trägerorganisationen der Tourismuswirtschaft luden am Mittwoch vergangener Woche Vertreter von National- und Ständerat zum «Tag der Tourismuswirtschaft». Rund 30 Politiker sowie Gäste folgten der Einladung. Das jährlich stattfindende Treffen mit Vertretern des Parlaments bildet eine wichtige Gesprächsplattform. Die Tourismusbranche forderte die Parlamentarier bei dieser Gelegenheit auf, dem Stabilitätsprogramm in der laufenden Session zuzustimmen.

Mögliche zusätzliche politische Rahmenbedingungen, die aus unternehmerischer Sicht nötig sind, damit touristische Betriebe im internationalen Vergleich bestehen können, erläuterte Christoph Schmidt, Mitglied der Geschäftsleitung der Weissen Arena Gruppe, Laax. Zur Senkung des Kostenlevels forderte er den Abbau von tarifären und nicht-tarifären Handelshemmnissen sowie ein Freihandelsabkommen mit der EU im Landwirtschafts- und Lebensmittelbereich. Des weitern verlangte Schmidt einfachere Verfahren für die Bewilligung von Bauvorhaben mit Appartements und Ferienwohnungen, die nur mit Vermietungsauflagen verkauft werden. Nötig sei eine Revision der Lex Koller.



Berner unter sich (v.l.): Markus Lergier, Direktor Bern Tourismus; BDP-Nationalrätin Ursula Haller, BDP-Nationalrat Hans Grunder.



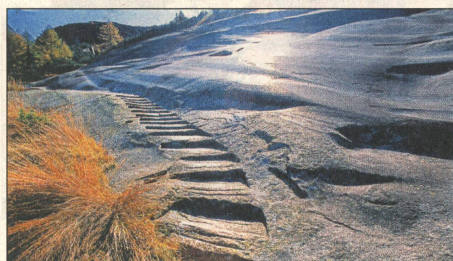
Helen Leumann, FDP-Ständerätin aus dem Kanton Luzern.



Nationalräte Thomas Weibel (CVP) und Tarzsius Caviezel (FDP).

Via Storia auf dem Siegespfad

Das Tourismusprogramm Kulturwege Schweiz von Via Storia erhielt gestern Mittwoch in Evian einen Preis. Kulturwege Schweiz darf sich nun «Sieger des Wettbewerbs nachhaltiges und innovatives Tourismusprojekt 2008 der Alpenkonvention» nennen. Der französische Vorsitz der Alpenkonvention würdigt das Programm als hervorragendes Good-Practice-Beispiel für nachhaltigen Tourismus im Alpenraum. Kulturwege Schweiz basiert auf dem Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz. Ein Netz von 12 nationalen Via-Routen und zahlreichen regionalen Via-Regionen erschliessen das Land.



Die Hälenplatte am Grimselpass auf der ViaSbrinz – einer Via-Route der Kulturwege Schweiz. Der einstige Saumpfad führt nach Domodossola.

Heinz Dieter Fink / zvg

Jubilär Rainer Schenke

Im Radisson SAS Hotel Basel feiert Rainer Schenke sein 35-jähriges Arbeits-Jubiläum. 1974 übernahm Schenke im Hotel International, dem heutigen Radisson, die Position als Bankett-Manager. Während den 35 Berufsjahren im Hotel kümmerte er sich unter anderem um die Meeting- und Event-Anfragen, die Abwicklung der Backoffice-Aufgaben und um die persönliche Betreuung der Tagungsgäste. Heute ist er für die Operations der Tagungsabteilung zuständig und prägt dabei das Gesicht des Meetings- & Event-Bereichs.

zvg

Aussteiger Franz Steinegger

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) will an der Generalversammlung vom 27. August 2009 in Saas-Fee seinen Mitgliedern einen neuen Präsidenten zur Wahl vorschlagen. Denn auf diesen Zeitpunkt wird der bisherige Amtsinhaber, Franz Steinegger, zurücktreten. Mitte März wird sich eine Findungskommission, die aus Mitgliedern des STV-Ausschusses besteht, erstmals mit der Nachfolge Steineggers befassen und eine Shortlist mit möglichen Kandidaten erstellen.

Alain D. Bollat

br/dst

Sesselrücken

Wechsel in der Leitung Beatenberg Tourismus

Ab April heisst der neue Leiter von Beatenberg Tourismus Christian Rieder (Bild). Rieder absolvierte



die Höhere Fachschule für Tourismus auf dem zweiten Bildungsweg. Der 35-jährige Zürcher Oberländer tritt somit in die Fussstapfen von Michael Künzi, welcher per Juni nach Grindelwald wechselt. Künzi übernimmt dort den Posten als Leiter Sport & Events bei Grindelwald Tourismus. Der jetzige Stelleninhaber Hans Schunegger wird im Oktober pensioniert.

Ferienpark Hohliebi bekommt einen Projektleiter

Manfred Fiegl wird ab April Projektleiter für den «Ferienpark Hohliebi» und das neue «Dienstleistungszentrum Lenk». Die Bedeutung der Projekte hat die lokalen Leistungsträger dazu bewo-

gen, einen Projektleiter einzustellen. Fiegl war Geschäftsführer von Lenk-Simmelal Tourismus und zuletzt für die Entwicklung des Geschäftsstellennetzes der Credit Suisse, Region Zürich und Zentralschweiz, verantwortlich.

Schiff ahoi für neue Produkt-Managerin bei Kuoni

Kuoni verstärkt die Abteilung Schiffsreisen und holt dafür Marlies Eijking als Product Manager an Bord. Eijking tritt ab April ihr Amt an und wird für die Betreuung von Spezialprojekten zuständig



sein. Die Touristiklerin war zuletzt Senior Product Manager bei Oceanstar MTCH und arbeitete davor im Einkauf und als Sales Manager bei TUI Suisse.

Frisches Team für erstes Tierpark- Themen-Hotel

Das erste Tierpark-Themen-Hotel der Welt entsteht in Hamburg

direkt am Tierpark und Tropen-Aquarium Hagenbeck. Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck soll im April eröffnet werden. Seit März ist dafür ein neues Marketing- und Verkaufsteam im Einsatz: V.l.n.r. Nina Rickers, Bankettverkaufs-koodinatorin; Michael Lutz, Regionalverkaufsdirektor Lindner Hotels; Katrin Küsters, Verkaufsleiterin; Anja Dünnow, Marketing Professional; Monika Grubert, Bankettverkaufsleiterin.



Hotelier tritt an die Spitze der Arabella Hospitality Group

Im April tritt Wolfgang M. Neumann als Nachfolger des verstorbenen Firmeninhabers Stefan Schörghuber an die Spitze der Arabella Hospitality GmbH & Co. KG. Zugleich wird er den Unternehmensbereich Hotel im Vorstand der Schörghuber Stiftung & Co. Holding KG vertreten. Zuvor war Neumann seit 1984 für die Hilton Hotelgruppe in diversen Ländern tätig. 2005 wurde er zum Präsident Hilton Europe ernannt. br

Typische Schweizer Hotels. Gastronomie. Die neue Hotelkooperation umfasst 225 typisch schweizerische Hotels. Sie alle erfüllen sieben Kriterien. Und auf ihrer Karte müssen Schweizer Gerichte und Weine stehen.

Menu suisse

Suppe	oder	Hensuppe
	oder	Minestrone
	oder	Basler Mehlsuppe
Salat		Söcheratsalat
Vegetarisch	oder	Bündner Capuns
	oder	Älplermagronen mit Apfelmus
	oder	Chässchnitte mit Spiegelei
Fisch	oder	Friture du Lac
	oder	Zuger Röteli Walchwilser Art
Fleisch	oder	Bärner Platte
	oder	Züri-Gschnätzlets mit Röstli
	oder	Saure Mucke mit Händöpfstock
		Potée Vaudoise (Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse)
Käse		Käseplättli mit Gregerzer, Alpkäse, Tête de Moine, Vacherin Mont d'Or, Lenker Bleu, mit Walliser Roggenbrot und Bündner Birnbrot
Dessert	oder	Gâteau du Vally
	oder	Merängge mit Nudle
		Chrieschueche

Einzelne Rezepte finden Sie auf www.htr.ch/fokus

Regula Wolf

Essen und Schlafen nach Schweizer Art

«Typische Schweizer Hotels» haben mindestens 30 Prozent regionale Spezialitäten auf ihrer Karte. Und mindestens 20 Prozent Schweizer Wein.

CHRISTINE KUNZLER

Gerade die ausländischen Schweiz-Gäste schätzen regionale und landestypische Spezialitäten. Aber auch die Schweizer Gäste haben es gerne authentisch. Deshalb gehören Raclette oder Käseschnitten eben auf die Speisekarte des «Typischen Schweizer Hotels» im Wallis. Und in seinem Bündner Pendant muss der Gast einen «Herrschäffler» geniessen können, wenn er das möchte. Im Berner Oberland ist man zum Dessert einfach gerne eine Meringue mit viel geschlagenem frischem Rahm, möglichst direkt von Bauernhof neben dem Hotel. Die htr hotel revue



Capuns gehören mit auf die Bündner Speisekarte.



Älplermagronen sind nicht nur ein Festessen für Kinder.

hat – als Beispiel – eine urchig schweizerische Speisekarte zusammengestellt.

Zum Punkt «Verpflegung» kommen sechs weitere Aufnahmekriterien hinzu (siehe Seite 8). Die 225 «Typischen Schweizer Hotels» aller Kategorien werden von Schweiz



Mastig aber beliebt: Die Meringue mit viel frischem Rahm.

Tourismus (ST) international vermarktet und können so neue Gäste gewinnen. Alle Hotels werden zudem auf der ST-Site mySwitzerland.com aufgeschaltet und profitieren so von einer verstärkten Internetpräsenz. Weil ST und hoteliersuisse finanzielle Mittel in diese Hotelkooperation stecken, fliessen die gesamten Mittel in die Marketingkampagnen, was den Mitgliedern den grösstmöglichen Return-on-Investment bringt.



Nachgefragt
René Zimmermann

René Zimmermann ist Wirt der Wirtschaft Neumarkt in Zürich, welches sich ganz der regionalen und herkömmlichen Schweizer Küche verschrieben hat: Güntlisberger Ziegenkäse, Kalbsbrust mit Polenta-Rosso-Schnitte, Pastetli mit Eierschwämmli.

Ich sehe eine Modernisierung eher darin, schwere Gerichte leichter zu machen oder einem Eintopf das Gemüse später beizugeben, damit es nicht verkocht. In erster Linie aber wollen wir authentisch bleiben.

3. Welche Region der Schweiz mögen Sie denn kulinarisch besonders?
Das kann ich so nicht sagen. Die Schweiz ist ein sehr vielseitiges Land. Es gibt aber Gegenden, die mehr im Vordergrund stehen als andere, wie das Tessin mit seinem italienischen Einschlag oder die französische Schweiz mit ihrer Saucisson-Küche. Da gibt es nichts zu bevorzugen.

4. Und beim Wein?
Generell gesehen erhält der Schweizer Wein wieder viel mehr Anerkennung und kann qualitativ mit dem Ausland durchaus mithalten.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy AG
Der Partner rund ums Bett.

happysystems™
I want to have a happy-Bett.

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre »hotel speciale« auf www.swiss-hotels.com

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

Ihre Informationen auf den Punkt gebracht

Hotelinfo TV Lobby Screen Webseiten

ipeakinfosystems

www.ipeak.ch
Tel. 027 967 50 00
Mail: welcome@ipeak.ch

REPA AG
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Telefon 062 775 07 07
www.repa.ch

DOUWE EGBERTS

KASTLISTOREN
Idées Design Kompetenz

Für mehr Gäste – bei jedem Wetter

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Kästli & Co. AG
Hühnerhubelstrasse 63
CH-3123 Belp, Bern
Tel. 031 340 22 22
www.kaestlistoren.ch
info@kaestlistoren.ch

Hoteles típicamente suizos. Familiensache. Schweizerisch sind auch die Familienbetriebe, die von Generation zu Generation weitergereicht werden. So wie die «Bergsonne» und der «Alpenblick».



Handgeschreinerte Innerschweizer Traditions Möbel und Bilder von regionalen Künstlern setzen Akzente.

Der Sonne entgegen. Auf der Rigi.

Königlich thront die «Bergsonne» auf der Rigi. Das «Unique»-Hotel bietet Swissness in Innerschweizer Reinkultur.

ELSBETH HOBMEIER

Allein schon die Anreise ist ein Erlebnis: Am besten besteigt man in Luzern das Schiff, tuckert eine Stunde lang über den Vierwaldstättersee nach Vitznau, wechselt über die Strasse in die Rigi und fährt mit Zahnradkraft auf den Berg. Von der Station Rigi Kaltbad aus wandert der Gast eine knappe Viertelstunde durch das autofreie Dorf hinauf zur stattlichen «Bergsonne»

– das Gepäck wird an der Station abgeholt – und ist dann schön hungrig, also richtig eingestimmt auf die weitherum bekannte und begehrte Gault-Millau-Küche von Dorly Camps, welche im Restaurant oder auf der Terrasse mit einem umwerfenden Panoramablick serviert wird.

Das Hotel-Restaurant Bergsonne ist eine durch und durch schweizerische «Familiensache». Erbaut



Fast vermag die Aussicht im Speisesaal vom Essen abzulenken...



... und die Aussicht vom Zimmer beflügelte Emil beim Schreiben.



Das Unique-Hotel Bergsonne über dem Dorfkern von Rigi Kaltbad.



Künstlern aus der Region, die Küche setzt durchwegs auf Produkte aus der näheren Umgebung.

Fleisch und Fisch aus der Region, exotisch gewürzt

«Das Kalbfleisch stammt aus Weggis, das Galloway-Rind aus Udligenswil, das Gitzli von der Alp und das Lamm aus dem Muotathal», erklärt Dorly Camps. Felchen, Hecht und Seeforelle werden direkt vom Fischer aus dem Vierwaldstättersee

Dorly Camps' Küche vereint Regionales mit Exotischem.

wurde es 1933 von der aus der Dahinden-Hotelier-Dynastie stammenden Grossmutter von Willy Camps, der hier aufgewachsen ist und das Haus jetzt bereits seit 21 Jahren zusammen mit seiner Frau Dorly führt. Das Besitzer- und Gastgeberpaar pflegt den regionalen Aspekt in der «Bergsonne» sehr bewusst: Die 17 Zimmer und die Gasträume sind mit traditionellen, von einheimischen Handwerkern geschreinerten Möbeln bestückt, an den Wänden hängen Bilder von



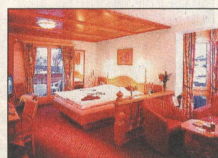
Dorly und Willy Camps führen das Hotel ihrer Vorfahren.

Ein Familienbetrieb am Matterhorn

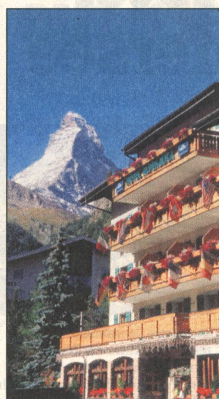
Das 3-Sterne-Superior-Hotel Alpenblick in Zermatt ist seit 108 Jahren im Familienbesitz. Für Pierre-André Pannatier ist sein Hotel in jeder Hinsicht ein «typisch schweizerisches».

CHRISTINE KUNZLER

Der «Alpenblick» mit seinen 32 Zimmern sei von der Tradition und vom Baustil her für die Hotelkooperation «Typische Schweizer Hotels» gut geeignet, sagt Hotelbesitzer Pierre-André Pannatier. «Unser Hotel ist ein sehr traditionelles Haus und eins der ersten in Zermatt», erklärt er. «Früher war der Alpenblick eine kleine Pension, die nur im Sommer geöffnet war. Seit 1945 steht das Hotel jedoch ganzjährig offen.» Seit jeher ist es in Familienbesitz: Pannatiers 83-jährige Mutter arbeitet immer noch im Betrieb mit. Und es sieht ganz danach aus, als würde das Hotel im Familienbesitz bleiben: Die Tochter ist ebenfalls in der Hotellerie tätig. Bei Renovationen werde darauf geachtet, die alte Substanz zu erhalten. Die alten Fenster und

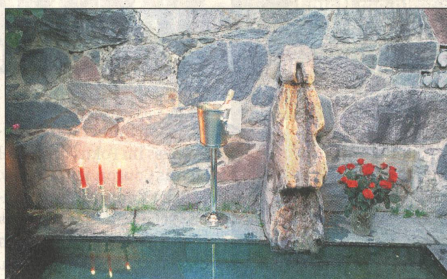


Viel Holz im Hotelzimmer.



Blumig dekorierte Fassade und das «Horn» in Griffnähe.

wasser aus dem Ausland zu importieren. Zermatter Trinkwasser wird im Haus filtriert und mit Kohlensäure oder Sauerstoff angereichert. «Wir haben auch unseren eigenen Käse», so Pannatier. Auf der Speisekarte stehen regionale Gerichte mit



Wellness im 3-Sterne-Plus-Hotel.



Im gemütlichen Speisesaal lässt sich wohl sein.

Produkten aus der Schweiz. Lokale Produzenten gibt es nur wenige. «Zu wenige, um um sich dort entdecken zu können.» Sehr beliebt seien die Hörnli auf Zermatter Art, nach einem Familienrezept. Auf der Karte stehen auch Heusuppe, Käseschnitte und ein Walliserschnitzel. Zum Dessert gibt es beispielsweise Aprikosen- oder Williams-Sorbet.

Typisches Schweizer Hotel:

«Ein Produkt, das der Gast sucht» Mehr als die Hälfte der Weine, die der Gast im «Alpenblick» ordern

angeliefert, der Alpkäse reift auf der Rigi und der Sbrinz in Greppen. Diese Grundprodukte kombiniert die renommierte Köchin gern mit exotischen Gewürzen und hat so ihren eigenen Stil entwickelt, welcher auch abends viele Gäste ins Restaurant auf den Berg lockt. Die meisten fahren dann spätestens mit der letzten Bahn um 23 Uhr wieder talwärts.

«Unsere Wellness ist unser Panorama»

Werde Ruhe, die Natur und auch den von Willy Camps sorgsam und mit grosser Fachkenntnis betreuten Weinkeller so richtig geniessen will, logiert jedoch im Hause. Die grosszügig angelegten Zimmer sind von rustikalem Charme, der Blick aus den grossen Fenstern beinahe magisch: Eine nicht endenwollende Kette von Berggipfeln, tief unten der funkelnde See. Und nachts blinken geheimnisvoll die Lichter der am Ufer gelegenen Dörfer. «Unsere Wellness ist das Panorama», betont Willy Camps denn auch – ein Panorama, das seinesgleichen sucht und an dem man sich kaum satt sehen kann.

Offenbar ist es auch Emil Steinberger so ergangen. Der Innerschweizer Kabarettist und «Schweizer Botschafter des Humors» mietete sich immer wieder für längere Zeit im Zimmer 17 der «Bergsonne» ein, um hier seine Stücke zu schreiben. «Ich gehe zu Emil» ist auch heute noch ein geflügeltes Wort unter den Restaurantgästen, wenn sie mal «müssen». Kaum öffnet man die Tür zur Toilette, ertönt einer der berühmten Emil-Sketches.

Als Gastgeber setzen Willy und Dorly Camps auch in Zukunft auf das «typisch schweizerische» und wollen das spezielle Cachet ihres als «Unique» klassierten Hotels pflegen. Ihre Trümpfe liegen vor der Haustür: Eine intakte, autofreie Natur, ein beliebtes Naherholungsgebiet, das sommers und winters viel bietet, eine gute Erschliessung durch die Rigi-Bahnen via Weggis und Vitznau.

Eine weitere Bereicherung versprechen sie sich von der Verwirklichung des Rigi-Projekts von Mario Botta, das noch eine letzte Einspruchshürde nehmen muss: «Eine touristische Belebung kann der Rigi nur gut tun», sagen die Camps.

kann, stammen aus dem Wallis. «Weine aus Übersee bieten wir aus ökologischen Gründen keine an», hält Pannatier fest. Dafür stehen edle Tropfen aus Europa auf der Karte. Auch im Schnaps-Sortiment findet sich regionales Gebranntes. «Statt Grappa servieren wir Eau de vie aus dem Wallis. Weressüsmag, kann sich einen Likör aus Williams oder Aprikosen genehmigen.

Von seinen 18 Mitarbeitenden stammen lediglich drei aus der Schweiz. «Wir haben aber viele sehr langjährige Mitarbeitende – ohne Schweizer Pass», erklärt der Hoteldirektor. Was er von seiner Mitgliedschaft bei «Typische Schweizer Hotels» erwartet? «Eine Aufwertung der 3-Sterne-Hotels und eine bessere Auslastung.» Er sei froh, dass mit dieser Kooperation ein Gastesegment angesprochen werde, für das es anhin noch nichts gab. «Es ist ein Produkt, das der Gast sucht.»

ANZEIGE

Valentine
Fritusen Tellerwämer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthsch-valentine.ch

KOHL DAMPF LOK REMISE

Vor hundert Jahren wurde am Hauptbahnhof St. Gallen zur Wartung von Dampflokomotiven ein Pionierbau von nationaler Bedeutung errichtet. Mit einer einzigartigen architektonischen Umnutzung eröffnet die Lokremise St. Gallen im Herbst 2010 neu ihre Tore als Kulturzentrum für Tanz, Theater, Film und Kunst.

Das pochende Herz in diesem Verbund bildet die Gastronomie. Die künftige Stiftung Lokremise sucht einen Gastronomiepartner und lädt alle Interessierten ein, sich zu bewerben.

www.lokremisesg.ch/gastro
Anmeldeschluss ist der 3. April 2009

10 fokus

htr hotel revue
Nr. 11 / 12. März 2009

Les hôtels typiquement suisses. Tradition. Und zwar langjährige: Den «Storchen» gibt es seit 1357, das «Trois Couronnes» ist 1842 eröffnet worden.



Der «Storchen» am Weinplatz ist das einzige Zürcher Hotel, das unmittelbar an der Limmat liegt.

Bilder zvg

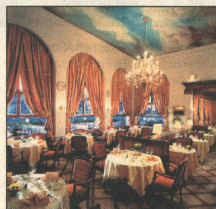
Zurichness pur

Seine Lage ist einmalig, seine Geschichte auch: Das Zürcher Hotel Storchen ist seit über 650 Jahren «typically Swiss».

RENA TE DUBACH

Ein Haus, das fast so alt ist wie die Eidgenossenschaft selber: Viel Schweizerischer geht es tatsächlich kaum mehr: 1357 wurde das «Hus zum Storchen» erstmals erwähnt, und zwar in den Steuerbüchern der Stadt Zürich. Zu seinem Namen soll der «Storchen» der Legende nach dank eines mittelalterlichen Sturms gekommen sein, der ein Storchenest mit Eiern vom Dach fegte. Das eine schwarze Ei darin wurde als gutes Zeichen für das Haus gewertet.

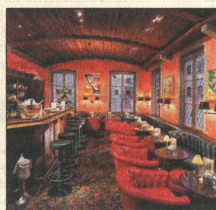
Tatsächlich ging es dem Hotel immer recht gut, es blieb auch durch die Jahrhunderte hindurch in Schweizer Besitz. Es erlebte Aus- und Umbauten, war zwischenzeitlich ein «Bazaar zum Storchen», dann ein Kaufhaus und musste schliesslich 1938 von Grund auf neu gebaut werden. Rechtzeitig für die Landesausstellung 1939 strahlte



Die Rôtisserie: hier hat die Zunft der Schiffeuten Gastrecht.



Die Terrasse: hier ist auch die Kulisse ein Genuss.



Die Bar: hier spielt abends ein Pianist.

der «Storchen» in neuem Glanz – und wurde gleich vom Industriellen Emil Georg Bührle übernommen, weil sich die Bauherren in finanzielle Schwierigkeiten manövriert hatten. Heute gehört das Vier-Sterne-

Superior-Hotel der Bührle-Tochter Hortense Andra.

Viele Mitarbeitende bleiben jahrzehntelang im «Storchen»

«Ab 1939 wurde das Gebäude laufend umgebaut, die Zimmer wurden vergrössert und verschönert. 1938 gab es 93, wenn der aktuelle Umbau abgeschlossen ist, werden wir noch 67 Zimmer haben», sagt Jörg Arnold. Seit drei Jahren ist er Direktor des «Storchen», seit zwölf Jahren arbeitet er im Haus. Damit gehört er noch lange nicht zu den «langjährigen Mitarbeitenden»: Die Gouvernante ist seit über einhalb Jahrzehnten im «Storchen». «Über ein Drittel unserer 110 Festangestellten ist seit mindestens fünf Jahren in unserem Haus be-

schäftigt», erklärt Arnold, der Wert darauf legt, Schlüsselstellen möglichst mit Schweizerinnen und Schweizern zu besetzen: Das gehöre zur «Swissness». Und dazu gehöre auch Genauigkeit, Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Bescheidenheit: «Ich denke, das ist die Schweizer Qualität, die unsere Gäste schätzen, deshalb haben wir eine so grosse Stammkundschaft.»

Im Schnitt essen täglich 20 Gäste Zürcher Geschnitzeltes

Es gibt eine Stammkundschaft im Hotel und eine in der Rôtisserie. In dieser wurde im vergangenen Jahr das typischste Zürcher Gericht nicht weniger als 7200 Mal bestellt, also rund 20 Mal pro Tag. Natürlich kann man im «Storchen» das Geschnitzelte mit oder ohne Nierchen geniessen. Besonders die ausländischen Gäste würden gerne die Version «mit» bestellen, die seien vielleicht weniger voreingenommen, meint Jörg Arnold.

Dieser ausländischen Gästen wegen ist Arnold der Kooperation Typische Schweizer Hotels beigetreten: «Ich verstehe diesen Zusammenschluss in erster Linie als Marketingplattform. Die Schweizer Hotels haben – nach einer gewissen Krisenzeit – wieder einen guten Ruf in der Welt. Für uns ist es ein Kompliment, zu dieser Gruppe gehören zu dürfen.»

Grand Hotel am Genfersee

Schon immer war Swissness im Fokus des Hôtel Trois Couronnes in Vevey. Mit der Kooperation «Typische Schweizer Hotels» wird diese Tradition noch unterstrichen.

SIMONE LEITNER

In der Kleinstadt Vevey liegt prominent am Genfersee das Hôtel Trois Couronnes. Als Mitglied von The Leading Hotels of the World hat das Haus eine internationale Klientel und setzt auf nationale Produkte. «Unser Hotel ist wirklich typisch schweizerisch und sicherlich auch Teil der schweizerischen Hotelgeschichte. Das Haus wurde 1842 eröffnet und hat in den vielen Jahren auch viele berühmte Gäste willkommen geheissen», sagt Nina Molling, Director of Sales & Marketing. So verbrachte der französische



Das «Trois Couronnes» in Vevey zelebriert Schweizer Tradition.

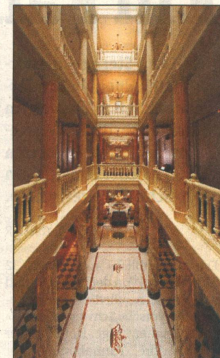
Komponist Charles Gounod gleich mehrere Monate im Hotel, schaute von seinem Zimmer aus in die Gebirgslandschaft und komponierte den grössten Teil seiner Oper «Faust».

Mit der Kooperation zur neuen Hotelvereinigung «Typische Schweizer Hotels» wird unterstrichen, was im Betrieb längst fokussiert wurde: Swissness. Für das «Trois Couronnes» seien möglichst



Die internationale Klientel schätzt Swissness und Qualität.

viele regionale Produkte in der Küche ein Must, und auch auf der Weinkarte werde ein grosses Augenmerk auf schweizerische Weine gerichtet. Unter der Rubrik «Les vins blancs de Suisse» findet der Gast eine grosse Auswahl an Produkten aus der ganzen Schweiz. Sei es aus dem Lavaux, La Côte, Wallis oder auch Tessin – die Klientel schätze die Qualität mit Schweizer Wurzeln. «Wir glauben, dass typi-



1842 wurde das Hotel am Genfersee eröffnet.

sche Schweizer Hotels ein gutes Image verkörpern», so Nina Molling. Internationale Gäste würden auch wegen dieser Vorzüge in die Schweiz kommen. «Und bei uns zelebrieren wir diese hohe Qualität.»

Im «Trois Couronnes» arbeiten 87 Mitarbeitende. «Wie in jedem internationalen Haus beschäftigen wir verschiedene Nationalitäten», hält die Sales & Marketing-Direktorin fest.

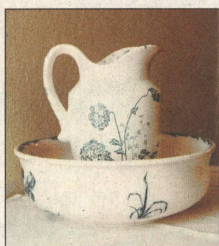
Alberghi tipici svizzeri. Gemütlichkeit. Einmal typisch bernisch einfach, im «Rohrimoosbad» im Emmental, einmal typisch tessinerisch edel, in der Villa Carona in Carona.

Bernische Gemütlichkeit

Madeleine und Werner Staub vom «Rohrimoosbad» wünschen sich volle Betten. Sie setzen deshalb auf die neue Kooperation.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Kopien von der People-Seite der htr hotel revue fallen sofort auf: sie hängen verteilt an den Wänden des Eingangs, der Gaststube, des Speisesaals des «Rohrimoosbads» im bernischen Heimenschwand. Darauf abgebildet sind drei Absolventen der Thuner Hotelfachschule. Der junge Mann in der Mitte heisst Stefan Staub, er hat seine Ausbildung mit der Bestnote 5,77 abgeschlossen. «Das ist die höchste Note, die in Thun je erzielt worden ist», sagt Madeleine Staub. «Wir sind stolz auf unseren Sohn.» Etwas diskreter, in einem Zwischengang, hängen wei-



Nur Dekoration: Waschschüssel.



Alles hausgemacht.

weiss, dass dem Sohn dereinst ein schwieriger Entscheid bevorsteht: Das «Rohrimoos» liegt nicht nur abgelegen, der Betrieb stellt auch sonst grosse Herausforderungen an seine Besitzer. Wenn sich ein Sponsor finden liesse, der 2 Millionen Franken locker macht, wäre die Ausgangslage eine bessere: Das ehemalige Bad könnte wieder zum Leben erweckt werden. Die Kosten dafür hat Stefan Staub in seiner Diplomarbeit genau berechnet.

In diesem Betrieb sind der Patron oder die Hoteliere immer präsent

Da bis jetzt weder ein Angebot eines netten Sponsors vorliegt, noch Euro-Millionen auf Staus Konto fliessen, bleibt das «Rohrimoosbad» vorläufig was es ist: Ein idyllisch gelegenes Haus unter Heimgarten, mit einem guten Restaurant, ein paar Säli und neun Hotel-

zimmern. Die Plätze im Restaurant sind einfacher zu füllen als die Betten. «Wir erhoffen uns von der Kooperation eine bessere Auslastung des Hotels», sagt Werner Staub. Die typisch schweizerischen Vorzüge seines Betriebs sieht er darin, dass seine Frau oder er immer persönlich die Gäste betreuen.

Typisch schweizerisch ist wohl auch die Liebe zum Detail. Madeleine Staub dekoriert ihr Haus und ihre Tische mit Hingabe, sie schreibt die Speisekarten von Hand und verschickt jährlich über 1000 Glückwunschkarten. Geburtstagskinder bekommen ein persönlich angeschriebenes «Halb». Sie fertigt auch «Schnuräpfel» aus farbigem Baumwollgarn und Täschli, die sie ihren Gästen zum Kauf anbietet.

Die frische und originelle «Rohrimoosbad»-Küche

Während seine Frau im Vordergrund wirkt, ist Werner Staub in der Küche kreativ. Auch seine Produkte sind teilweise käuflich: Holunderessig, Flieder-, Veilchensirup, Konfitüren und eingelegte Dörrfrüchte. Staubs Küche ist frisch und originell. Das Grabenmühle-Forellenfilet serviert er schon mal mit Safran-Sauerkraut. Auf der Karte steht auch Klassisches wie Fondue, Älpler-Rösti, Eggwiler Bauernbratwurst und Rohrimoos-Gratin. Sein Erdbeerkuchen, sagen Gäste, sei der beste weit und breit. Wenn immer möglich, kauft er bei regionalen Produzenten ein. «Wild gibt es bei uns nur einheimisches», so Staub. Und auch der Käse stammt aus der örtlichen Käserei. Mehr als die Hälfte der Weine, die im «Rohrimoosbad» serviert werden, sind aus der Schweiz. Auch beim Bier setzen Staubs auf die Schweiz: «Wir schenken seit 100 Jahren Gurten-Bier aus», sagt Madeleine Staub, deren Eltern das «Rohrimoosbad» in zweiter Generation geführt haben.



Verträumte Lage im Emmental: Das «Rohrimoosbad».



Die Gaststube mit den Preisen, die der frühere Besitzer gewonnen hatte.



Alle Zimmer ohne Nasszellen.

tere Diplome. Alles Auszeichnungen für Sohn Stefan. Der machte bereits als Kochlehrling Furore.

Gute Voraussetzungen, dass das Hotel und Restaurant Rohrimoosbad in der vierten Generation weiter geführt wird. Doch die Mutter macht sich keine Illusionen. Sie



Schlafen im typischen Tessiner Patrizierhaus.

Bilder zvg

Die Villa Carona – ein Kleinod im Tessin

In einem 200-jährigen Patrizierhaus befindet sich das Hotel Villa Carona. Typisch Schweiz bedeutet hier: Typisch Tessin.

GERHARD LOB

Cornelia und Jörg Deubner-Marty anten im fünften Jahr als Hoteliers der Villa Carona. Und sie sind glücklich. Denn mit dem Hotel Villa Carona konnten sie ihren Traum verwirklichen. Zwar verfügt das Haus nur über 18 Zimmer, doch jedes ist individuell gestaltet und stilvoll mit Antiquitäten eingerichtet. Der grosse Garten trennt das Haupthaus wie eine grüne Oase vom Restaurant im Nebengebäude. Die Villa am Rand des alten Dorfkerns von Carona oberhalb des Luganersees wird seit 1951 als Hotel genutzt, doch ihre Geschichte ist viel älter. Wahrscheinlich um 1781 wurde die Villa von der reichen

Unternehmerfamilie Andreoli aus Mailand als Sommerresidenz erbaut; später durch Heirat in die Dynastie der Familie Scala zugeführt. Ein Hotel in einem typischen Tessiner Patrizierhaus ist eine Seltenheit. Das Typische wird auch im Inneren gepflegt. «Als wir anfangen, haben wir die alten Spannteppiche rausgeworfen und teilweise alte Wandbemalungen freigelegt», erzählt Jörg Deubner. Denn das Ziel der jungen Hoteliers war es, eine historische Umgebung mit zeitgemäßem Standard zu kreieren.

Der Zufall wollte es, dass eine Tante der Hoteliers in Zürich ihren Antiquitätenladen aufgab. So kam ein Grossteil der historischen Möbel nach Carona. Auf Fernseher in den Zimmern wurde verzichtet. «Und die Gäste danken es uns», sagt Deubner. Ein TV-Gerät steht im Gemeinschaftsraum, der wie Omas Wohnzimmer daherkommt. Internet steht hingegen allen Gästen zur Verfügung. Das Personal – 10 Personen – ist multikulturell zusammen-

gesetzt und damit durchaus schweizerisch.

Das 3-Sterne-Haus gehört zu den Romantik- und Swiss Historic Hotels. Dalag der Schritt nahe, auch der Kooperation «Typische Schweizer Hotels» beizutreten. «Über diese Kanäle finden wir unsere Kunden, die etwas Ausgefallenes und eben Typisches suchen», sagt Deubner. Dank der Promotion erreiche man Länder und Kundenkreise, die das Hotel alleine nie erreichen könne.

Tradition und Gemütlichkeit wird in der Villa Carona gross geschrieben, auch im Restaurant. Der Küchenchef Hendrik Wurst stammt aus Deutschland, hat sich aber intensiv mit der italienischen Küche auseinandergesetzt. Er verwendet nur frische Zutaten, möglichst aus der Gegend. «Mozzarella di bufala mit Rucola-Pesto und schwarzen Oliven» heisst beispielsweise eine Vorspeise. Im Weinangebot setzt man ganz auf Tropfen aus dem Tessin. Die Auswahl wird nun mit Spitzenweine aus Italien ausgeweitet.



Antike Möbel von der Tante aus Zürich.

Was ist für Sie «Swissness»?



ALAIN D. BOILLAT

«Ordentlichkeit, Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit und Bescheidenheit.»

Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus



ZVG

«Ausdruck von Qualität, für die viel gearbeitet wird.»

Tine Giacobbo, Küchenchefin Restaurant Alpenrose Zürich



ZVG

«Qualitätsbewusstsein, Authentizität, demokratische Kultur – kurz: Vertrauen.»

Daniel Bloch, Geschäftsführer Chocolats Camille Bloch



ZVG

«Höflichkeit gegenüber Kunden.»

Julia Kohl, Coiffeuse aus Berlin, seit September 2008 in Bern



ZVG

«Qualität, Zuverlässigkeit, made in Switzerland.»

Hans-Jörg Karlen, Produzent «Army Recycling Collection»

Aus dem Herzen der Schweiz

für königliche Gäste aus der ganzen Welt



Bettwäsche von Schwob – erholsamer Schlaf für den Gast

Mitten im Emmental entstehen die edlen Stoffe für Bettwäsche, die Ihren Gästen das gute Gefühl von Erholung und Geborgenheit geben. Seit über 135 Jahren stellt die Schwob AG hochwertige Textilien für Hotellerie und Gastronomie her. Die renommierte Jacquardweberei in Burgdorf produziert die feinen Textilien, die Ihren Gast zum König machen.

Schwob
textiles of Switzerland

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

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



Beerliwein

Georg Schlegel bietet diverse Pinots Noirs an, für Fans auch traditionellen Beerliwein.

Seite 16

Kochen. TV-Kochshows. Praktisch rund um die Uhr kann man Fernsehköchen bei der Arbeit zusehen. Ab Spätsommer auf dem Sender 3+ neu dabei: Daniel Bumann hilft erfolglosen Schweizer Restaurants.



Als «Bumann, der Restauranttester» wird Daniel Bumann in der neuen TV-Sendung genau hinschauen.

«Wenn nötig, haue ich auf den Tisch»

Ich habe Augen wie ein Sperrbren, bestätigt Daniel Bumann den Eindruck, ihm entgehe auch nicht die winzigste Kleinigkeit in seiner Küche. Er lacht zwar dabei. Aber gibt trotzdem bald einmal zu, dass er ein Perfektionist, einer, der «immer alles gut machen will». Daniel und Ingrid Bumann vom Restaurant Chesa Pirani in La Punt unweit von St. Moritz sind denn auch entsprechend hoch bepunktet und besternt: 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne schmücken ihr Lokal, die Gäste kommen von weither ins kleine Dorf am Inn, um eine sorgfältige, authentische Küche zu geniessen, die äusserst charmant und persönlich präsentiert wird.

«Alle Gastronomen sollten jetzt begeistert Hurra schreien»

Seine Sperberaugen und die jahrzehntelange Berufserfahrung kann Daniel Bumann ab sofort sehr gezielt einsetzen: Er ist der ausgewählte «Restauranttester» für die gleichnamige Fernsehsendung, welche diesen Sommer in der Schweiz neu anlaufen soll – quasi der schweizerische Christian Rach, welcher auf RTL traumhafte Einschaltquoten erzielt.

Nach einiger Bedenkzeit hat Daniel Bumann den Filmern rund um den Sender 3+ zugesagt. Was hat ihn überzeugt, seine ganze Freizeit in dieses Projekt zu stecken? «Ich sehe die Sendung als grosse Chance für die Gastronomie», sagt er. Und betont, dass eigentlich alle Gastronomen «Hurra schreien» sollten. Denn durch den «Restauranttester» werde jedem Zuschauer klar, dass das Kochen und die Gastronomie «ein knüppelharter Beruf» sei, «und das Tag für Tag». «Zu viele Leute meinen immer noch, Wirten sei das letzte Notgag, wenn sonst nichts mehr klappt», sagt Daniel Bumann. Und dabei könne auch hier nur erfolgreich sein, wer eine vielseitige Begabung und eine gute Ausbil-

Daniel Bumann, der Walliser Koch im Engadin, wird zum Schweizer «Restauranttester». Die TV-Sendung nach Muster des RTL-Formats wird demnächst aufgezeichnet.

ELS BETH HOBMEIER

dung mitbringe. «Oft scheitert es auch an der Zusammenarbeit unter den Geschäftspartnern. Das Team Küche/Service muss einig sein, sonst gibt's dauernd Reibereien», sagt Bumann aus langer Erfahrung. Er selber hat Glück: Seit 30 Jahren bildet er ein Dream-Team mit seiner Frau Ingrid, mit der er seit ihrem 16. Lebensjahr verbunden ist.

«Meine Bedingung: Es wird nur in der Zwischensaison gedreht»

Produziert wird vorerst eine erste Staffel von sechs Sendungen. Für jede besucht Daniel Bumann mehrere Tage lang ein hilfesuchendes Restaurant, das sich freiwillig angemeldet hat, um von A bis Z durchleuchtet und analysiert zu werden. Gedreht wird nach Ostern bis Mai: Nämlich genau dann, wenn die «Chesa Pirani» in der Zwischensaison geschlossen ist und die Bumanns somit frei sind. «Das war meine Bedingung», betont Daniel Bumann, «unser Betrieb darf durch dieses «Hobby» nicht tangiert werden, während unseren Öffnungszeiten sind wir einzig für unsere Gäste da». Weil der Sender 3+ und die Produktionsfirma Eyeworks – sie dreht auch das deutsche Pendant mit Christian Rach – für die Schweizer Version unbedingt Daniel Bumann haben wollten, gingen

sie auf diese Bedingung ein. Die ersten Trailer sind bereits gedreht, die «richtigen» Besuche in den ausgewählten Betrieben werden in wenigen Wochen über die Bühne gehen.

«Rolle? Ich spiele keine Rolle. Sondern will nur helfen»

Wird Daniel Bumann ein gestrenger Kritiker sein? Oder eher ein lieber, gutmütiger Ratgeber? Welche Rolle wird er im fremden Betrieb spielen, den er vor laufender Kamera unter die Lupe nehmen soll? «Rolle? Ich werde keine Rolle spielen, ich werde auch die Kamera kaum zur Kenntnis nehmen», ist er überzeugt. Er wolle auch nicht einfach eine Kochsendung machen, sondern unerfahrenen Berufskollegen auf die Sprünge helfen, wie sie ihren Betrieb besser und rentabler führen können. Er werde einfühlsam sein, er werde versuchen, mit wenigen Mitteln einen Lösungsweg aufzuzeigen. «Aber wenn es sein muss, werde ich auch mal auf den Tisch haue».

Daniel Bumann hofft, dass sich Betriebe aus Stadt und Land, grosse und kleine, melden werden. «Die definitive Auswahl der zu besuchenden Restaurants treffe ich zusammen mit dem TV- und Produktionsteam», sagt er.

Bevor er sich für ein Ja zur TV-Sendung entschied, reiste er nach Hamburg, um dort Christian Rach, den deutschen «Restauranttester» zu treffen (siehe auch Interview auf Seite 14). «Der macht das super, er hat mich begeistert», erzählt er. Und meint dann: «Ich bin der Bumann Daniel, ich werde die Aufgabe auf meine Weise lösen und die richtigen Antworten finden».

Nun fehlen nur noch die Kandidaten, also jene Schweizer Restaurants, die sich von Daniel Bumann durchleuchten und beraten lassen wollen. Zurzeit läuft noch die Anmeldefrist – Anmeldungen unter:

www.3plus.tv/restauranttester

Kochen am TV Jedem Sender sein Format – eine Übersicht

Wer dieser Tage Freund TV besucht, und zwar egal zu welcher Tages- oder Nachtzeit, der merkt schnell: Es wird gekocht. Und zwar täglich und in allen Sprachen. Mit bekannten und unbekannten Gesichtern, mit Laien und mit Profis, im Restaurant und im Studio, im Mittagsprogramm, am Nachmittag, zur besten Fernsehzeit und in der Nacht. Kochen am TV ist unübersehbar im Trend. Ob all die kulinarischen Formate Auswirkungen haben werden auf die Kochfähigkeiten der Couch-Potatoes sei dahingestellt. Aber unterhaltsam sind die Sendungen ohne Zweifel. Und die Liste an Shows ist lang (wenn auch ohne Gewähr).

Jeweils Montag bis Freitag:

12.00: La Prova del Cuoco, Rai1
14.15: Die Küchenschlacht, ZDF
17.15: I cucinatori, TSI1
17.55: Un Dîner presque parfait, M6
19.00: Das perfekte Dinner, VOX
19.50: Unter Vollmond, VOX

Montag:

20.05: Al Dente, SF2
20.15: Restaurant sucht Chef, RTL2
21.15: Rach, der Restauranttester, RTL

Dienstag:

13.15: Frisch gekocht mit Andi und Alex, ORF2
18.45: Das Fast-Food-Duell, Kabel 1

Mittwoch:

18.15: Koch-Kunst mit Vincent Klink, SWR

Donnerstag:

00.55: Silent Cook, 3Sat (am 3. April zum nächsten und letzten Mal)

Samstag:

12.15: Wildeisens Kochen, Tele Züri
20.15: Die Kocharena, VOX (nächstes Mal am 17. April)

Sonntag:

15.00: Die Kochprofis, RTL2
20.15: Das perfekte Promi-Dinner, VOX

1. Dominik Kaiser, Ihr Sender 3+ plant ein neues Format mit dem Titel «Bumann, der Restauranttester». Wann starten Sie damit?

Wir finden das Format, das in England und auf RTL erfolgreich läuft, lustig, charmant und interessant und wollen es auch in der Schweiz realisieren. Mit der Produktionsfirma Eyeworks werden jetzt sechs Folgen produziert, bei der Folge wird im Herbst eine zweite Staffel gedreht. Sendungen werden wir ab Spätsommer. Zeit und Wochentag sind noch offen, aber wir werden diesem Produkt einen Spitzenplatz im Hauptprogramm sichern.

2. Sie drehen mit dem Schweizer Spitzenkoch Daniel Bumann. Wieso wählten Sie gerade ihn aus?

Wir suchten bewusst einen Koch mit Punkten und Sternen und casteten sieben entsprechende



Nachgefragt

Dominik Kaiser

Funktion: Geschäftsführer und Mitinhaber des TV-Senders 3+ mit Sitz in Zürich-Schlieren

Personen. Bumann war auf Anhieb unsere erste Wahl: Er ist telegen, kommt super rüber, wirkt sympathisch. Dank seinem beruflichen Perfektionismus, aber auch mit seinem trockenen Humor durchschaut und kommentiert er sofort jede Situation und kann konkrete Tipps geben. Das ist ja die Idee der Sendung: Hilfe bieten auf unterhaltsame Weise.

3. Welches waren die anderen Kandidaten?

Das kann und will ich nicht sagen. Aber es waren alles ausgewiesene Koch-Profis.

4. Mit welchen Einschaltquoten rechnen Sie?

Ein Marktanteil von 6 Prozent scheint uns realistisch, das würde etwa in der Mitte liegen zwischen unserem normalen Programm und unserem bisherigen Spitzenreiter «Bauer, ledig, sucht».

Kochen. Real-People-Dokumentation. Für den Privatsender RTL schaut Christian Rach in die Töpfe und auf die Buchhaltung von Gastwirten, die viel weniger Erfolg haben als er.

Er durchleuchtet erfolglose Restaurants

Christian Rach, der deutsche Sternekoch und Besitzer des «Tafelhaus» in Hamburg, testet für RTL Restaurants.

NATHALIE KOPSA

Christian Rach, Sie helfen in der Serie erfolglosen Gastronomen auf die Sprünge. Was reizt Sie daran?

Von dem ersten Augenblick an, als publik wurde, dass diese Serie geplant war, stand das Telefon nicht mehr still. Es haben sich Hunderte gemeldet, die Hilfe brauchten. Das zeigte mir ganz deutlich, dass bei vielen

Restauranbetreibern einiges im Argen liegt.

Wo setzen Sie an, um zu helfen?

Als Erstes komme ich immer unangemeldet in die Gaststätte, und das ist auch wirklich so und nicht gespielt. Denn mich interessiert natürlich die ungeschminkte Wahrheit. Probleme

mit dem Service fallen da sofort auf, auch Probleme mit der Hygiene. Fast alle haben qualitative Schwachpunkte. Gäste bleiben aus, weil das Angebot nicht stimmt. Deshalb muss das genauer unter die Lupe genommen werden sowie die Art, wie es angeboten wird und in welcher Qualität. Da geht es nicht um Sterne, Gänseleber oder

Hammer, sondern darum: Wenn das Schnitzel nix ist, dann ist das Schnitzel nix.

Wie sieht es mit den handwerklichen Kenntnissen aus?

Es ist manchmal erschreckend zu sehen, wie wenig Berufsehre im Spiel ist. Ein Koch sollte doch lieber an einem sauberen Arbeitstisch und an einem sauberen Herd arbeiten wollen. Aber von zehn Betrieben, die wir uns anschauen, entsprechen meines Erachtens nach sieben nicht den nötigen hygienischen Vor-



Während des Studiums entdeckte er seine Leidenschaft für das Kochen: Christian Rach.

aussetzungen. Die Gastwirte sehen den Dreck nicht mehr, weil sie betriebsblind geworden sind. Jeder Privatemensch, der Besuch erwartet, räumt doch seine Wohnung auf und macht sauber. Die Betriebe, die ich in meiner Sendung aufsuche, wissen, dass das Fernsehen kommt, und trotzdem kriegen sie das nicht hin. Das ist mir ein Rätsel.

Das Publikum haben Sie mit einer Quote von mehr als vier Millionen Zuschauern auf Ihrer Seite. Wie sieht es mit dem Feedback von Gastwirten aus? Wir haben viele Rückmeldungen erhalten, und zwar nur positive. Generell habe ich den Eindruck, dass man es schätzt, dass ich die Dinge klar und direkt anspreche ohne verletzend zu sein.

Interessiert es Sie, was über einen längeren Zeitraum aus den einzelnen Problemfällen geworden ist, die Sie in Ihrer Sendung begleitet haben? Ja, natürlich. Ähnlich wie bei einem Arzt muss ich aber aufpassen, dass ich mir die Probleme nicht zu eigen mache, denn dann könnte ich überhaupt nicht mehr schlafen. Solange ich vor Ort bin, bin ich zu 100 Prozent involviert, aber danach muss ich einfach einen klaren Schnitt machen.

In Ihrer Serie werden zum Teil recht drastische Einblicke in den Restaurantalltag gewährt. Ist die Gefahr nicht gross, dass die Zuschauer, die das sehen, dort nie wieder hingehen?

Zur Person Vier Millionen schauen ihm beim Testen zu

Die Real-People-Dokumentation «Rach der Restauranttester» läuft seit 2007 bei RTL. Innerhalb einer Woche versucht Christian Rach darin die Probleme von kriegsgeschüttelten Gastronomen zu lösen. Die Serie ist mit vier Millionen Zuschauern sehr erfolgreich. Rach (geb. 1957) finanzierte sein Philosophie- und Mathematikstudium als Koch. Nach Auslandsaufenthalten eröffnete er 1986 das Restaurant Leopold in Hamburg. 1989 machte er sich mit dem «Tafelhaus» selbstständig. 1991 erhielt er einen Michelin-Stern. Das «Tafelhaus» ist ein der Spitzen-Restaurants Hamburgs.

Ich glaube, wenn man sieht, wie es nach meinem Besuch in den Betrieben aussieht und wie motiviert die Mitarbeiter anschließend sind, hat es eher einen positiven Effekt. In fast allen Fällen hat die Fernsehsendung zu einer positiven Auslastung geführt.

Manchmal drängt sich der Verdacht auf, dass den Betrieben nur schnell ein neues Konzept übergestülpt werden soll. Funktioniert das auf Dauer? Ich sehe es nicht so, dass wir den Gastwirten schnell ein Konzept aufzwingen. Wenn jemand etwas nicht möchte, wird das auch nicht gemacht. Ich bin acht Tage vor Ort, und in dieser Zeit kann man den Wirten schon zeigen, was geändert werden kann. Ich biete bloss Hilfe zur Selbsthilfe an.

impresum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rnd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/free; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tl; Simone Leitner Fischer/s; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolff/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.
Praktikant: Barbara Roelli/br.

Online Redaktion: Melanie Roth.
Sekretariat: Sabrina Jorg Potoku (Leitung), Natalie

Aliesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König.

Assistentin: Della Piscopo. **Stellensserate:**

Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsstellen: Michael Müller,

Béatrice Urschönenberger.

Druck: Buchler Grafmo AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begabte 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30; Jahresabonnement Fr. 145.-;

ISSN: 1424-0440

Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130,

Postfach 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

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

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

KRISTA
top seafood
by
Dyhrberg
Erste Lachsraucherei in der Schweiz
Ihre Vertrauensmarke im Tiefkühlbereich

Dyhrberg AG, 4710 Küssnacht
Tel. 062 386 80 00 Fax 062 386 80 19
www.dyhrberg.ch admin@dyhrberg.ch

Kochen. Rezepte per Internet. Für Leute, die mit traditionellen Rezeptsammlungen nicht viel anfangen können, gibt es Alternativen aus dem Netz: Das Rezept als Kurzfilm oder als Foodblog.

Film ab für Peters Chäs-Rösti

Die Küche ist maximal drei auf einen Meter. Das ist klein, sehr klein, merken alle, die etwas von Peter wollen: der Kameramann, der seine Kamera in die Höhe hält und die Rösti heranzoomt, der Fotograf, der hinter dem Filmer steht und seine Kamera noch höher hält, um alles ins Bild zu bekommen. Esther (man ist per Du) bleibt vorsorglich draussen. «As chunt guet!», ruft Peter, normalerweise in der Wirtschaft tätig, heute für einmal in der Position des Chefkochs. Bevor Hobbykoch Peter aber zeigen kann, wie er seine köstliche Rösti zubereitet, erklärt er Kameramann Tillo die Zubereitung Step by Step.



So soll sie sein, die Rösti: goldgelb und knusprig gebacken.

bekommen und an Freunde weiterleiten zu können. «Das Problem kennen doch alle», erklärt die Geschäftsführerin, «man arbeitet bis 18 Uhr, hat Gäste eingeladen und steht ideenlos vor vollen Regalen. Was kochen, also? Etwas – so lautet das Credo – das lecker ist, das man schnell, schnell zubereiten und bis 20 Uhr auf den Tisch zaubern kann. «Das Gericht», sagt Esther Kern, «muss nicht hochstehend, aber inspirierend sein». Und gerne auch

Abonnenten erhalten jede Woche ein Rezept in Form eines kurzen Films. Das ist das Konzept des Online-Kochportals waskochen.ch.

FRANZISKA EGLI



Kameramann Tillo nimmt Stunden auf für zwei Minuten Film.

schlicht wie eben Peters Chäs-Rösti. Und statt dass so einfache Rezepte aufgenommen und per Mail weitergeleitet werden, lässt sich das waskochen.ch-Team bekochen und dreht einen kurzen Film darüber.

Angefangen haben sie mit 50 Abonnenten, heute sind es 6500

Wie das geht? Wer ein tolles, einfach zubereitbares Lieblingsrezept auf Lager hat und die Kamera nicht scheut, der bewirbt sich bei waskochen.ch. Esther testet das Rezept. Wird es für gut befunden, kommt das Team mit der Kamera auf und einer Flasche Wein unter dem Arm zu einem nach Hause, um zu filmen, wie man das Gericht zubereitet – und natürlich auch, wie man es anschliessend mit Freunden verpeist. Jeden Montag erhalten waskochen.ch-Abonnenten einen Link zugesandt mit dem «Wochenre-

zept» samt passendem Wein-Tipp von Sponsor Denner. Mittlerweile haben sie gut 6500 Abonnenten, erzählt Esther Kern, und vor wenigen Wochen wurde ihre Site gar von Anthrazit, der Zeitschrift für digitalen Lifestyle, zu den 200 besten Websites der Schweiz 2009 gekürt. Begonnen hat alles mit rund 50 Freunden, denen sie sich mit der Kamera manchmal auch aufdrängten, um an «Stoff» zu kommen, erzählt die Hobbyköchin und lacht. Zwar kommt auch heute noch niemand von waskochen.ch ohne Nebenjob aus, trotzdem sind das Tempi passati: Längst gucken sie bei Freunden von Freunden von Freunden in die Kochtöpfe, längst machen sie nicht mehr alles selber, sondern beschäftigen VJs wie etwa Tillo von der Filmhochschule.

Der Koch der Woche bezeichnet sich selber als lausigen Koch

Tillo ist es denn auch, der das Ganze später schneiden und den Film unterlegen wird mit Peters Off-Kommentaren und passender Musik. Der ganze Abend, erklärt Esther, die Aufnahmen beim Kochen, beim Kommentieren, Präsentieren und Anproben am Tisch, diese zwei bis drei Stunden ergeben schliesslich einen Kurzfilm von rund zwei, maximal drei Minuten: «Auch der Film soll nicht zu lang, sondern mehr ein Appetizer sein», erklärt sie.

Peter schliesslich, bekennender Convenience-Fan und «ein lausiger Koch», wie er selber findet, scheint es nichts auszumachen, eine Film-équipe im Hause zu haben. Im Gegenteil. «Den ersten Satz nochmals», bittet VJ Tillo. Und Peter, das Glas Prosecco trinkbereit, wiederholt geknackt sein Sätzchen: «Tschau zäme, ich bi de Peter und choche für öi e Chäs-Späck-Rösti».

www.waskochen.ch



Peters Rösti-Tipps: gekochte Kartoffeln verwenden, das Geräffelte in einer Öl-Butter-Mischung anbraten und den Käse – vorzugsweise Emmentaler – direkt in die Röstmasse raffeln und untermischen.

«Essen mit einer Geschichte schmeckt besser»

Bis zu 6000 Mal wird er täglich angeklickt: Nicole Stichs mittlerweile auch ausgezeichnete Foodblog deliciousdays.com.

FRANZISKA EGLI

Ihr Blog deliciousdays.com wurde vom «Time Magazine» als eine der 50 coolsten Websites weltweit ausgezeichnet. Ihre Oma wäre stolz auf Sie! Ich hoffe es! Mit ihr hat alles begonnen: Bei Oma war das Kochen und Essen stets mit Freude und Genuss verbunden. Das hat mich sehr geprägt. Noch heute koche ich nicht nur oft und gerne, sondern hat Kochen auf mich eine sehr beruhigende und entspannende Wirkung.

Wie kamen Sie vom Kochen aus Leidenschaft zum Foodblog? Als ich die Foodblogs entdeckte, war das ein Aha-Erlebnis. Die Vorstellung, dass auf den Philippinen jemand mein Rezept liest und nachkocht, dieser Austausch unter Gleichgesinnten, das hat mich total fasziniert. Mit meinem Freund ging ich das Projekt an: Ein passender Name musste her; da ich schon bebilderte Kochbücher mag, musste mein Blog tolle Foodbilder haben – nach nur drei Wochen gingen wir online. Der Punkt ist aber, dass ich nie gedacht hätte, nach Jahren immer noch so fasziniert zu sein.

Mittlerweile haben Sie an die 300 Rezepte online – von Chips aus blauen Kartoffeln über Spaghetti Carbonara mit dreierlei Pfeffer bis zu Ihrer eigenen Version von Basler Brunsli. Wie kommen Sie auf Kochideen?



Die 34-jährige Münchnerin Nicole Stich kann vom Blog allein nicht leben. Sie ist nebenbei im journalistischen Bereich tätig.

Für mich ist entscheidend, ob ich zum Rezept eine Geschichte erzählen kann. «Essen mit Geschichte», sagte kürzlich eine Freundin, «schmeckt einfach besser». Das finde ich auch. So

ass ich einmal in einem Restaurant eine fantastische Ratatouille-Suppe. Leider wollte man mir nicht verraten, was alles drin ist. Also begann ich sie nachzukochen und zu tüfteln, und so entsteht ein weiterer Beitrag. Oft bekomme ich auch Inputs von Lesenden.

Haben Sie Kontakt mit anderen Bloggern?

Klar, das ist wie im Leben: Ist man auf derselben Wellenlänge, tauscht man sich aus. Meine Blog-Freunde in San Francisco (beispielsweise von 101cookbooks.com) habe ich schon real besucht.

Kopieren Sie auch Rezepte? Sicher. Meistens ändere ich sie ab, um ihnen eine persönliche

Note zu geben. Aber auch dann gilt: Quelle angeben! Das ist Ehrenkodex und wird bei Bloggern gross geschrieben: Jeder darf alles verwenden, da ist man sehr gönnerhaft, aber man erwähnt immer, woher oder von wem man die Idee hat.

«Die Vorstellung, dass man auf den Philippinen mein Rezept kocht, fasziniert mich total.»

Nicole Stich
Food-Bloggerin

Alles Hobbyköche und Essfans? Auch das ist schwierig zu sagen. Bestimmt sind sie aber kochaffin. Im Gegensatz zu Kochsendungen muss man bei Foodblogs schon von der The-

matik etwas verstehen, um lesen zu wollen und kommentieren zu können.

Ihr Blog ist in Englisch gehalten, warum eigentlich? Das hat sich so ergeben. Die meisten Blogs sind in Englisch. Zudem finde ich es grossartig, dass jemand in einem völlig anderen Land meine Rezepte verstehen und nachkochen kann.

Sie sind Bloggerin, haben nun aber auch ein Kochbuch herausgegeben. Kein Widerspruch? Das war für mich eher sogar eine logische Folgerung. Ich liebe Kochbücher und besitze zwischen 400 und 500 Stück. Zudem habe ich Feedbacks bekommen von Menschen, die mit dem Internet nicht viel anfangen können, aber durch mein Buch angesprochen wurden.

www.deliciousdays.com

Carnuntum Experience für die ganze Familie

Das 16-jährige Festival in der Region östlich von Wien soll nicht «nur» ein Gourmet-Festival sein, sondern eine Veranstaltungsreihe für Familienmitglieder jeden Alters. So organisieren die Carnuntum Weingüter vom 14. bis am 30. August über 70 Veranstaltungen, von der Donauschiffahrt über kulinarische Abende, wie «Bei den Römern» oder «Zu Haydns Zeiten» bis zu Exkursionen durch die Donauauen. Gestartet wird mit der «White Wine Fashion» im Steinbruch von Bad Deutsch-Altenburg, den Abschluss bildet die Rubin Carnuntum Präsentation.

www.carnuntum-experience.com

Längeres Leben für Früchte und Gemüse

Forscher aus der Schweiz und aus Frankreich haben einen Weg gefunden, um die Haltbarkeit von Früchten und Gemüse im Supermarkt deutlich zu verlängern. Ihre Methode kombiniert ultraviolette Strahlung und Ozon. Heute enden 10 bis 20 Prozent aller im Supermarkt verkauften Früchte im Abfall, weil sie zu rasch verderben, wie Remo Ciccirelli vom Institut Life Technologies der Fachhochschule Westschweiz in Sitten sagte. Die neue Methode könnte die Haltbarkeit von gegenwärtig 3 Tagen auf 5 bis 6 Tage erhöhen. Bevor die Technik angewendet werden kann, sind noch weitere Tests nötig.

Partnerschaft von «Sarat» mit «Parco San Marco»



Das Hotel Parco San Marco Beach Resort am Luganersee (im Bild ein «San-Marco»-Dinner auf dem See) und das Hotel Sarat im Engadin sind eine Kooperation eingegangen. Sie bieten beispielsweise ihren Stammgästen die gleichen Konditionen: Der «Sarat»-Stammgast kann seine bis dahin gewohnten 10 bis 20 Prozent Preisreduktion auch im «Parco San Marco» gültig machen und umgekehrt. Personell können sich die beiden Hotels austauschen, die Mitarbeiter haben die Möglichkeit über den Winter im Engadin und über die Sommermonate in Italien zu arbeiten.

Gäste dürfen bei Regen gratis länger bleiben



Das Ferienart Resort & Spa Hotel in Saas-Fee bietet in Zusammenarbeit mit Celsius Pro neu eine Wetterversicherung für Feriengäste an. Die Schönwettergarantie wird allen Hotelgästen angeboten, die zwischen Juni und Oktober mindestens drei Tage buchen. Sollte es während des Aufenthaltes mehr als zwei Tage regnen, wird die Übernachtung für jeden zusätzlichen Regentag geschenkt. Ein Regentag wird als solcher klassifiziert, wenn die Wetterstation in Saas-Fee mehr als 5 mm Regenfall misst.



An den Spielparadies-Wänden dürfen sich die kleinen Gäste verewigen.

Alles dreht sich um die kleinen Gäste

**Eine Betreuerin
braucht Einfühlsamkeit
für jedes einzelne
Kind. Am Muchetta
gibt es gesundes
Klima und ein erfolgreiches
Kinderhotel.**

BEATRICE GERTSCHEN*

Es scheint, als ob es für die Kinderbetreuerinnen Melinda, Christina und Regina das Einfachste auf der Welt sei, Kindern und Eltern freundlich und immer gut gelaunt zu begegnen und jedes Kind mit dem Namen anzusprechen.

Die zwei Betreuerinnen im Babyraum nehmen sich der Kleinsten (bis 3 Jahre) an. Babyflasche, Nahrung, Windeln: jedes Kind hat sein persönliches Kästchen. Der Babyraum ist von 9 bis 16 Uhr geöffnet, aber die wenigsten Eltern überlassen ihre Lieben während der ganzen Zeit den Betreuerinnen.

Schon im frühen 20. Jahrhundert wurde das Kindererholungsheim «Muchetta» in Wiesen bei Davos gegründet. Jahre später folgte ein erstes Kinderhotel. 1996 übernahm das Ehepaar Philipp und Sylvia Bartsch das Hotel. Das Angebot fand Anklang: In diesem Februar war das Haus zur Hälfte von Stammgästen belegt.

Vor allem bei den Kleinsten ist das Vertrauen zwischen der Betreuerin und den Eltern sehr wichtig, muss doch beispielsweise erkannt werden, ob ein Kind aus Hunger, Schmerzen oder einfach aus Sehnsucht nach den Eltern weint. Es hat mich berührt, wie einfühlsam Melinda und Christina mit den Kleinen umgegangen sind.

Während im Babyraum eine fast stille Atmosphäre herrscht, geht es im Spielparadies lauter zu und her.

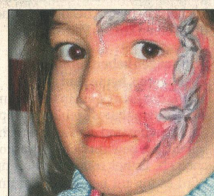
Um 9 Uhr wird der Zeiger an der Tür auf «wir sind da» gestellt. Schon kommen die ersten Kinder, einige in Skikleidern, gepackt mit Skischuhen und Helm. «Darf ich in den Bällepool?» «Kann ich bitte ein Blatt Papier zum Zeichnen haben?» Der Tag im 4. Stock beginnt! Bis alle Skischulkinder in Skischuhen stehen, der richtige Helm sitzt, jeder Finger im Handschuh Platz gefunden hat, ist es Zeit für Regina, die Kin-

**stage im hotel
Beatrice Gertschen als
Kinderbetreuerin**

der zur Skischule zu bringen. Sofort ist es ruhiger im Spielparadies. Der kleine Arthi zerrt mich zu den Lego-Bahnschienen. Wann ich wohl zum letzten Mal auf dem Boden rumgekrochen bin, Schienen zusammengefügt, eine ganze Anlage gebaut habe? Ich weiss nicht, wer von uns beiden mehr Freude hat. Das Tagespro-



Die persönlichen Kästchen der Kleinsten.



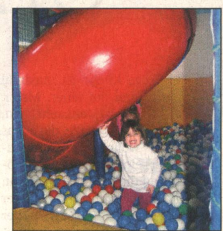
Eine Prinzessin mit Blumen im Gesicht.

gramm ist jeweils einem Thema gewidmet. Die Kinder können selber entscheiden, was sie spielen wollen. Der Bällepool ist eine

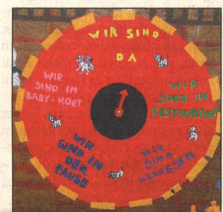
Riesenattraktion. Dort können sie sich austoben, herumklettern und durch die Röhre in die Bälle sausen.

Ab 16 Uhr und nach dem Abendessen füllt sich das Spielparadies. Einmal die Woche findet dem Tagsthema entsprechend ein Filmabend statt. An den übrigen Abenden steigen gegen 20 Uhr alle Kinder zum Dachgeschoss hoch. Auf dem Bauch liegend oder im Schneidersitz hören sie auf den Matratzen gespannt einer «entspannenden» Geschichte zu.

Freitagabend bedeutet für fast alle der Abschiedsabend. Aufgeregt fragen die Kinder immer wieder, wann wir sie schminken und verkleiden werden. 25 Kinder – und jedes hat seine Vorstellung, wie es aussehen möchte. Sie wählen aus



Mit Schwung durch das Rohr in den Bällepool.



Der Zeiger an der Tür informiert die Eltern.

Bildern und Vorlagen aus. An uns Betreuerinnen ist es, die Wünsche umzusetzen. Wunderschöne Prinzessinnen mit Blumen oder Herzen auf den rosaroten Wangen, ein Cowboy, ein Verbrecher mit Narben im Gesicht, jeder Wunsch wird (so gekonnt wie möglich) erfüllt. Mucksmauschenstill geht's die Treppe hinunter zum Speisesaal, wo die Eltern mit einer Polonaise und Musik überrascht werden.

Während drei Tagen im Kinderhotel Muchetta so viele und unterschiedliche Kinder gleichzeitig betreuen zu dürfen, ist eine wunderschöne Erfahrung – und weckt Begehrung für all jene, die es eine ganze Saison lang tun.

*Beatrice Gertschen ist hotelrevue-Sekretärin.

Georg Schlegel, ein Pionier



Geny's

Geny Hess,
Ex-Hotelier und
Weinspezialist,
befasst sich hauptsächlich mit
Schweizer und Europäischen
Weinen. Geny's Weinkolumne erscheint
14-täglich in der
htr hotel revue.

Die traditionellen Blauburgunder aus dem Bündner Rheintal sind die Beerliweine. Der Name kommt davon, dass der Beerliwein während nur fünf bis acht Tagen an den Beeren gärt. Früh abgepresst, gärt er ohne Maische fertig und trägt dadurch ein hellrotes Kleid. Er enthält wenig Gerbstoffe, präsentiert sich süffig, fruchtig und ist vor allem früh trinkreif. Die Schweizer Fange-meinde des Beerliweins ist nach wie vor gross, international steht dieser Wein aber nicht zuoberst auf der Beliebtheitskala der Pinot-Noir-Freaks.

Mitte der 1970er-Jahre hat der Malanser Winzer Thomas Donatsch den Versuch gewagt, seine Weine in gebrauchten Fässern der Burgunder Spitzendomäne Romanée Conti auszubauen. Mit dem Einzug des Barriques in die Bündner Weinkellereien, und dank Martha und Daniel Gantenbein, sind die Pinots Noirs und Chardonnays beliebt und werden auch international geachtet. Die Weine erreichen ihre Spitzenqualität aber auch aufgrund des hervorragenden Terroirs und des erstklassigen Traubenguts.

Das schmucke, 630 Meter über Meer auf verwittertem Schieferkalk liegende Winzerdorf Je-

nins mit seinem kompakten Ortsbild, der markanten barocken Kirche, den stattlichen Häusern und den ausgedehnten Weinbergen, die auf den sanft geneigten Halden unterhalb des Dorfes liegen, ist die Heimat des Winzerpaares Georg und Lukretia Schlegel.

Seit Generationen ist die Familie Schlegel mit der Bündner Herrschaft verwachsen. Bis der Weinbau auf dem Gut zum Haupterwerb wurde, floss auch auf dem Mischbetrieb zur alten Post mehr Milch als Wein. Das änderte sich, als Sohn Georg 1982 das Zepter übernahm und unverzüglich zu der damaligen 1,5 Hektar grossen Rebfläche, 5,5 Hektar für den Rebbaueingezontes Weideland mit Reben bestückte.

Zusammen mit Gantenbeins und Thomas Donatsch gehört Georg Schlegel zu den Winzern, die in den 1980er-Jahren das neue Zeitalter im Bündner Weinbau einläuteten. Für Schlegel ist der Weinbau etwas Kreatives; die Launen der Natur und die damit verbundenen grossen Unbekannten sind für ihn eine Herausforderung. Dabei kann er seine Ideen und seine Philosophie voll ausleben und auch umsetzen. «Meine Kundenschaft liebt die Weine so wie sie sind», sagt er.

Das Weingut zur alten Post ist offen für Neues und trotzdem der Tradition verpflichtet. Und so unterscheidet sich Schlegel von seinem Wegbegleiter Gantenbein dadurch, dass er nicht nur reinen Top-Blauburgunder, sondern – wie es für die Gegend typisch ist – gleich vier verschiedene Pinots Noirs anbietet. «Ich will die Vielfalt meiner Weine spüren, mit ihnen leiden, ihre Hochs und Tiefs miterleben. Dabei lasse ich mich von meinem Gaumen leiten. Wem dies nicht passt, dem kann ich leider nicht dienen. Trotz Einflüssen von aussen und gut gemeinten Ratschlägen, bleibe ich mir und meinem Stil bei der Arbeit im Rebberg und im Keller treu», erklärt er.

Für die Liebhaber macht Schlegel einen traditionellen Beerliwein. Der Pinot Noir Réserve wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, zeigt sich komplex und kräftig. Der Pinot Noir Barrique ist für ihn ein Wein für Fans von Röstaromen, dunkler Frucht und komplexer Aromatik. Der rare, mit grossen Burgunderweinen vergleichbare Saliser Grande Sélection Pinot Noir ist ein Tropfen aus Trauben von allerbesten Lagen. Ein dichter, konzentrierter Wein, mit dem der Winzer beweisen will, was für grossartige Pinots Noirs die Herrschaft hervorbringen kann.



Techno im ehemaligen Heizkraftwerk: das kultige «Berghain» am Wriezener Bahnhof.

Hippe Berliner Bars

Tipps für gemütliche oder angesagte Berliner Bars und Clubs zum Entspannen oder Austoben – beispielsweise nach einem harten Tag an der Touristikfachmesse ITB.

KARIN RECHSTEINER

Die Messetage sind lang, und Netwerken kann man auch nach Messeschluss. In angenehmer Ambiance macht es deutlich mehr Spass. Nicht weit vom Messegelände entfernt wartet die **Victoria Bar** auf Gäste: Dunkle Holzwände kombiniert mit diskret stilvollem Interieur, und natürlich die grosse Cocktailkarte, machen die Bar zum Hotspot.

Hinter dem Tresen stehen nicht etwa junge Girls, sondern Herren und zwar meist älteren Jahrgangs. Die Drinks sind weit herum bekannt, der Mann, der sich für die geschaketen Köstlichkeiten verantwortlich zeigt, heisst Stefan Weber



Topfe Aussicht hat man von der Bar Solar an der Stresemannstrasse.

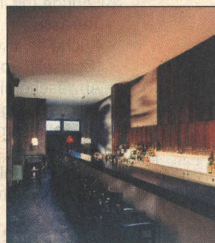
und war Gault-Millau-Barkeeper des Jahres 2001. Die Bar ist aber nicht nur für ihre Drinks, sondern auch für ihre «Schule der Trunkenheit» bekannt – eine Veranstaltungsreihe, in der jeweils während einem Abend eine Mixspirituose vorgestellt wird.

Victoria Bar
Potsdamer Strasse 102, 10785 Berlin
geöffnet: So - Do 18.30 - 03.00 Uhr, Fr + Sa 18.30 - 04.00 Uhr
www.victoriabar.de

Einen Höhenflug der anderen Art verspricht die **Bar Solar**. Vom 16. Stock aus hat man einen wunderbaren Blick über die ganze Stadt. Bereits die Fahrt im gläsernen Fahrstuhl macht Laune, oben

angekommen steht eine weisse Sofalandschaft mit Schaukeln bereit. Meist sind DJs am Start, welche die Bar mit angenehmem Chill-out-Sound beschallen, und auch Raucher sind willkommen. Für Hungrige, oder solche die sich von dem schönen Anblick nicht so schnell trennen möchten, gibt es im Stockwerk unterhalb der Bar ein Restaurant mit mediterraner Küche. Preislich eher im oberen Segment gelegen, ist dafür die Liftfahrt und die obligatorische Garderobe kostenfrei.

Solar
Stresemannstrasse 76, 10963 Berlin
geöffnet: So 10.00 - 02.00 Uhr, Mo - Do 18.00 - 02.00 Uhr, Fr + Sa 18.00 - 04.00 Uhr
www.solarberlin.com



Dunkles Holz in der Victoria Bar.

Wer genug hat vom Ausflug in die luftigen Höhen, den lockt die **Bar Reingold** zurück auf den Boden: In warmen Goldtöne getaucht und mit dunklen Holzelementen ergänzt, fühlt man sich hier von Anfang an wohl. Die Bar wird von einem natürlich eleganten Publikum frequentiert, Mitte-Schick ist nicht. Übers Wochenende stehen auch hier live-DJs hinter den Plattentellern und legen Funk- und Soulplatten auf, im doch sehr von elektronischer Musik dominierten Berlin eine willkommene Abwechslung.

Reingold Bar
Novallstrasse 11, 10115 Berlin
geöffnet: Di - Sa 19.00 - 03.00
www.reingold.de

Weiter geht es in die **Greenwich Bar**, ziemlich versteckt und mit einer Deko irgendwo zwischen Retro- und Zukunftsvision, fallen vor allem die beiden Aquarien auf – «Whale watching» im Kleinform. Im Greenwich startet oder beendet man den Abend, eine chillige kleine Bar in direkter Nähe des Hackeschen Markts mit einem Touch von Underground.

Greenwich Bar
Gipsstrasse 5, 10119 Berlin
geöffnet: 20 Uhr - open end

Genug getrunken, jetzt ist Action angesagt: Wieder einige Stockwerke über dem Boden, ist das **«Week-End»** wohl eine der angesagtesten Adressen der Stadt. Im ehemaligen «Haus des Reisens» zu DDR-Zeiten untergebracht, ist der schicke Mitte-Club für sein Lineup an Electro-DJs aus dem In- und Ausland bekannt – und natürlich für die fabelhafte Aussicht.



Warme Farben im «Reingold».

Week End
Alexanderplatz 5, 10178 Berlin
geöffnet: Do-Sa ab 23 Uhr
www.week-end-berlin.de

Schöne Aussichten locken auch ins **«Watergate»**: Hier wird mit direktem Blick auf die Wasser der Spree, die Nacht zum Tag gemacht. Im modern und edel gestylten Watergate trifft man Freunde von gepflegter elektronischer Musik und eher gut betuchte Hauptstädter an.

Watergate
Falkensteinstrasse 49, 10997 Berlin
geöffnet: Fr + Sa ab 24 Uhr
www.water-gate.de

Und schliesslich wäre Berlin nicht Berlin ohne das **«Berghain»**: Der Technoclub ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und wird europaweit als einer der besten gehandelt. Er ist in einem ehemaligen Heizkraftwerk untergebracht und wartet mit einer erstklassigen Soundanlage und den Stilen Electro, Techno und House auf. Auch die integrierte **Panorama-Bar** ist Kult. Allerdings ist der Eintritt nicht ganz einfach: hier sollen die striktesten Türsteher der Stadt beschäftigt sein.

Berghain/Panorama Bar
Wriezener Bahnhof, 10243 Berlin
geöffnet: Fr + Sa ab 24.00 Uhr
www.berghain.de

2000 Weine an der Frühlings-Weinmesse

Die «Expovina Primavera» findet dieses Jahr vom 19. bis am 26. März im Messezentrum Zürich-Oerlikon statt. Die Deutschschweizer Winzer zeigen ihre neuen, modernen Weissweine, und aus der Romandie wird Spritziges und Gehaltvolles vorgestellt. Besonders gross ist der Aufmarsch von Winzern aus den Trend-Weinländern Italien, Spanien und Portugal. Nur für Gastwirte geöffnet ist die Messe am Montag, den 23. März von 14 bis 16 Uhr.

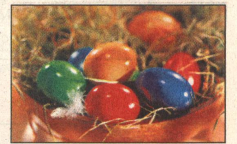
www.expovina-primavera.ch

Anton Mosimann kocht dreimal in Schlieren

Auf Einladung der Betreiber des historischen Belltree Towers in Schlieren bei Zürich wird Anton Mosimann im Laufe des Jahres an drei Abenden ein Menu Surprise kochen. Was er an Gaumenfreuden aufstischen wird, kann der Schweizer Koch, der ein exklusives Club-Restaurant in London führt nicht, weil er immer mit frischen, regionalen Produkten kocht: «Das macht es unmöglich, heute schon zu sagen, was ich in einigen Wochen oder Monaten verarbeiten werde.» Die Daten sind jedoch schon festgelegt: 16. Mai, 18. September und 20. November, jeweils ab 19 Uhr. Der Preis für das Diner steht auch schon fest: Es kostet 385 Franken, ohne Getränke, versteht sich.

www.the-belltree.com

Diese Ostern sind Schweizer Eier sehr knapp



zg

Die Produzenten unternehmen alles, um den Markt mit **Schweizer Eiern** zu versorgen, informiert der Landwirtschaftliche Informationsdienst (LID), gestützt auf den aktuellen Bericht des Eierproduzentenverbandes GalloSuisse. Gegenüber dem Vorjahr wurde die Produktion um 3 bis 4 Prozent erhöht, derzeit werden pro Kopf und Jahr 190 Eier konsumiert. Seit zwei Jahren steigt die Nachfrage, einerseits, weil die Wissenschaft in Sachen Cholesterin im Ei Entwarnung gegeben hat, andererseits hat das Schweizer Ei aufgrund der Hygiene in den Ställen und der Haltung der Hennen ein gutes Image. 71 bis 72 Prozent der Eier, die in der Schale zum Konsumenten gelangen, stammen aus der Schweiz. Eierprodukte mitgezählt, beträgt der Anteil der Inland-Eier knapp 50 Prozent.

Silbermedaille für die Autoren von Berner Kochbuch

Für das Buch «Kochen wie im alten Bern» haben die Autoren Walter Aebischer und François de Capitani sowie der Berner Stämpfli Verlag eine Silbermedaille erhalten. Die Historia Gastronomica Helvetica zeichnet seit zehn Jahren herausragende Kochbücher mit goldenen und silbernen Lorbeeren aus. Die Publikation hat mit ihren historischen Rezepten – aufbereitet für den Geschmack unserer Zeit – überzeugt. Die Publikation ist Geschichts- und Kochbuch in einem: Zum besseren Verständnis der früheren Gebräuche werden zuerst die «Orte des Geschehens» – von der Vorratskammer bis zum Salon – eindrücklich geschildert. rd

Neuer Koch, neues Buffet, neues Magazin

Viel Neues im Kursaal Bern: Das Magazin «Zu Gast» wurde lanciert, der «Meridiano»-Koch stellte sich vor und ein asiatisches Buffet macht Karriere.

SIMONE LEITNER

Lust auf frisch zubereitete Sushi, hausgemachte Dim Sum aus

dampfenden Bambuskörben, klassische Pekingtons und viele andere Spezialitäten aus Fernost? Im Restaurant Yü, Kursaal Bern, werden nun jeden Donnerstagabend Spezialitäten aus China, Japan und Thailand zum Pauschalpreis von 55 Franken serviert.

Wer aber Lust hat, selber Köstlichkeiten zu kochen, den Tisch stilvoll und imposant zu dekorieren und last but not least den passenden Wein dazu zu kredenzen, liest und genießt das neue Magazin «Zu Gast». Ab sofort ist das «Bookazine», eine Kreuzung von Buch und Magazin, am Kiosk bereit. Es richtet sich an Genussmen-



Ein kulinarisches Feuerwerk: das «Asian Dream Buffet».

sch. An Menschen mit Freude am Kochen, Essen, Trinken. An Menschen, die gerne am Herd stehen. Hinter «Zu Gast» steht ein



Markus Arnold (l.) tritt als neuer Küchenchef im «Meridiano» die Nachfolge von Fredy Boss an.

Viererteam von «angefressenen Verfeinern»: Die Rezepte sind vom 17-Punkte-Koch Fredy Boss, die Dekorationen entworfen und die Weine kombiniert hat Michael Schinharl, Restaurantleiter im Kursaal Bern. Die Redaktion übernahm die Food&Wine-Spezialistin Elsbeth Hobmeier, und gestaltet wurde «Zu Gast» von Regula Wolf.

Beim Launch-Event der neuen Publikation im Kursaal Bern boten Fredy Boss – bis Ende 2008 Küchenchef im Meridiano – und sein Nachfolger Markus Arnold eine Fusion an exklusiven Häppchen.
www.zugast.tv



Das neue Magazin richtet sich an Genusssmenschen.

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

189



Wir verkaufen Ihnen Ideen...

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

Umbau oder anderweitige Nutzung möglich.

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



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

888



DYNAMISCH - KREATIV - SELBSTÄNDIG

Wir vermieten an zentraler Lage am Bahnhof
in der aufstrebenden Mittellandstadt Sursee (Kanton Luzern)
auf den 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung
unser gepflegtes und bestens eingeführtes Speiserestaurant
mit

80 Restaurantplätzen und Apérobar
50 Plätzen in der Gartenwirtschaft
zeitgemäss ausgestatteter Küche
grosser, heller Wirtswohnung

Wir suchen ein gut ausgebildetes und motiviertes Gastgeberpaar / Team,
das Freude am Beruf hat.

Nähere Auskunft und den Kurzbeschrieb erhalten Sie bei:

Fischer Weine Sursee AG | Herr Thomas Fischer
Bahnhofplatz 7 | 6210 Sursee

T 041 925 11 90 | F 041 925 11 88 | e-mail: tf@fischer-weine.ch

1428

attraktiver Gasthof, teilrenoviert

Menznauerstr. 1, Willisau

Restaurantgebäude

- Weingewölbekeller
- Dorfrestaurant mit Buffetanlage
- Speiserestaurant mit offener Showküche
- Lounge mit integrierter Bar
- Terrasse
- Küche im 1. OG (Speiselift vorhanden)
- Abwäscherei
- Säli (Sitzungszimmer)
- 1 Gästezimmer mit 2 Betten, Bad/WC
- div. Personalzimmer mit Etagedusche/-WC
- Büro
- Estrich mit 2 Abstellräumen
- rund 30 eigene Parkplätze



Kaufpreis CHF 1'500'000
inkl. Gross- und Kleininventar

Interessiert? Rufen Sie uns an,
um einen Besichtigungstermin
zu vereinbaren.

Lady Hamilton's AG
Beatengasse 11, 8001 Zürich
Tel. 044 216 90 10
www.its1world.ch

1451

Excellent property investment

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

EXKLUSIVES ****HOTEL

Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.

Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch

201

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOL KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR
VON GASTROSUISSE

DATEN
5 Seminartage
in Form eines Blockkurses
KURS 1: 25. bis 29.05.2009
KURS 2: 07. bis 11.09.2009
CHF 900.-

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Sprachaufenthalte weltweit

Über 200 Top-Sprachschulen
mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32

www.boalingua.ch

888

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annamarie + Rolf Frischknecht
Tel. 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

113

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

1003

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 11 / 12 mars 2009

Miser plus sur les marchés de proximité

Afin de pallier à l'impact prévisible de la crise sur le tourisme, le Conseil national s'est prononcé lundi soir en faveur d'un programme d'impulsion pour le tourisme suisse de 12 millions de francs. De leur côté, les régions touristiques ont plus que jamais intérêt à prospecter les marchés de proximité car, avec la crise, la tendance est de partir moins loin: «Les Suisses préfèrent rester en Suisse», note Cornelia Lindner, responsable presse à Davos Klosters Tourismus. Le nombre de nuitées des Suisses et des Allemands a d'ailleurs encore légèrement augmenté, tandis que le nombre des clients venus du Benelux reste stable et que les Anglais, frappés de plein fouet par la crise, viennent un peu moins.

Le tunnel de base du Lötschberg atténue le sentiment de crise

«C'est une période de crise mais, en même temps, nous avons le tunnel de base du Lötschberg», relève Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. Et ceux qui ont renforcé leur présence sur les marchés de proximité avant les difficultés économiques actuelles peuvent pleinement en récolter les fruits aujourd'hui. C'est notamment le cas de Valais Tourisme qui a créé une antenne à Zurich il y a trois ans.

C'est également le cas de Nendaz Tourisme qui peut actuellement davantage faire fructifier les 700 000 francs destinés à la communication: «La crise profite aux annonceurs. On a parfois le même espace publicitaire dans la même publication pour beaucoup moins cher», relève Sébastien Epiney, le directeur de Nendaz Tourisme. Il relève ainsi que des offres «last minute» pour les

Avec la crise, le travail de promotion sur les marchés de proximité porte plus que jamais ses fruits. Les gens partent en effet moins loin.

HÉLÈNE KOCH

deux semaines avant Pâques, une période qui est de toute façon difficile, ressortiront d'autant mieux: «On est plus visible à cinq qu'à dix car moins de gens communiquent en période de crise», ajoute Sébastien Epiney.

Dans les pays voisins, la communication est systématiquement assortie d'un chiffre. «Même si c'est une offre standard, on communique un prix en euros», souligne Sébastien Epiney. Histoire de lutter contre le cliché persistant qui fait considérer la Suisse comme étant plus chère que l'Autriche, la France ou l'Italie pour des domaines skiables équivalents.



«Avec la crise, nous avons des espaces publicitaires à des tarifs beaucoup plus avantageux.»

Sébastien Epiney
Directeur de Nendaz Tourisme

santes pour tous ceux qui n'ont qu'un bref trajet à faire pour rejoindre les pistes.

A Loèche-les-Bains, le budget promotionnel est entièrement dépensé dans notre pays. Les Suisses représentent en effet le 75% des nuitées de la station. «Nous ne faisons pas de publicité à l'étranger car c'est trop cher par rapport aux effets que cela aurait», indique

David Kestens, responsable marketing de Loèche-les-Bains Tourisme. Et la crise n'a pas influé sur la stratégie suivie: «Nous pensons que la voie choisie il y a quelques années est la bonne et nous n'allons pas en changer à cause de la crise.»

Encourager les médias à rédiger davantage d'articles sur le Valais

Loèche-les-Bains travaille ainsi beaucoup avec Christa Rigozzi, Miss Suisse 2006, dont on retrouve de nombreuses photos sur le site internet de la station. A cela s'ajoutent des spots télévisés. Au total, le budget de promotion de la station est de 1,15 million de francs pour 2009. A cela s'ajoutent encore d'autres moyens, en particulier divers partenariats: «Lorsque nous organisons des événements, Suisse Tourisme et Valais Tourisme font le travail pour nous en écrivant à tous les médias, même si nous le faisons aussi», note David Kestens. La station a ainsi organisé un combat de reines sur la neige tout récemment, alors que ces combats se déroulent normalement durant la saison d'été.

Ce genre d'événements permet en effet d'attirer des journalistes dans la station, ce qui s'avère particulièrement avantageux au niveau promotionnel: «Vous payez facilement 10 000 francs pour une page dans un journal, alors que vous n'en aurez jamais pour 1000 francs en offrant une nuitée et un repas», constate David Kestens. «Nous souhaiterions encourager les représentants des médias à rédiger davantage d'articles. Si nous passons des annonces pour dire: nous sommes les plus beaux, c'est moins crédible et cela coûte plus cher que si des journalistes écrivent des reportages sur le Valais», note de son côté Urs Zenhäusern.

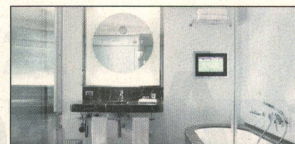
Cela dit, à Loèche-les-Bains comme ailleurs, il demeure indispensable de continuer à faire de la pub pour promouvoir les différents événements touristiques organisés dans la station. «Il ne faut en effet pas perdre de vue que les comptes rendus des journalistes se font après», résume David Kestens.



Canton de Neuchâtel

Le concept de développement touristique basé sur le thème du temps se met en place.

Page 21



Rénovations d'hôtels

Les aménagements lourds doivent pouvoir durer pendant au moins vingt ans.

Page 22



En période de crise, la promotion touristique des stations suisses ne se fait pas sur les marchés lointains mais plutôt sur les marchés de proximité.

Swiss-image

Des promotions sur internet

Par la réactivité qu'elle permet et ses faibles coûts, la newsletter électronique est un instrument qui est toujours plus utilisé. Celle de Suisse Tourisme, par exemple, est envoyée mensuellement à 320 000 abonnés dans le monde entier. Une forte proportion de ces abonnés se trouvent sur les marchés de proximité. Ce ne sont en effet pas moins de 43% d'entre eux qui proviennent de Suisse, d'Allemagne, de

France ou d'Italie. A eux seuls, les Suisses représentent un abonné sur dix.

Une campagne de promotion sur le ski de printemps est actuellement en cours sur le site internet de Suisse Tourisme. Elle comprend notamment une nuit d'hôtel gratuite à partir de trois nuitées. De quoi intéresser, en particulier, les clients suisses, ou ceux des pays voisins, qui peuvent facilement effectuer de courts séjours dans les

stations suisses. Les offres sont réparties dans toute la Suisse même si, proportionnellement, les hôtels de l'Oberland bernois sont plus nombreux à proposer une nuit gratuite que ceux des Grisons.

Avec une soixantaine d'offres de ce genre réparties dans toutes les régions de montagne, Suisse Tourisme a toutefois dépassé ses objectifs. Ceux-ci étaient en effet d'avoir une cinquantaine d'offres promotionnelles.

hk

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy AG
Le partenaire pour la literie.

www.happy.ch

happy systems™
Avec Si l'awaie un lit happy.

Des nouveaux hôtes? Vous les trouverez chez nous!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre «hotel specials» sur www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Téléphone 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

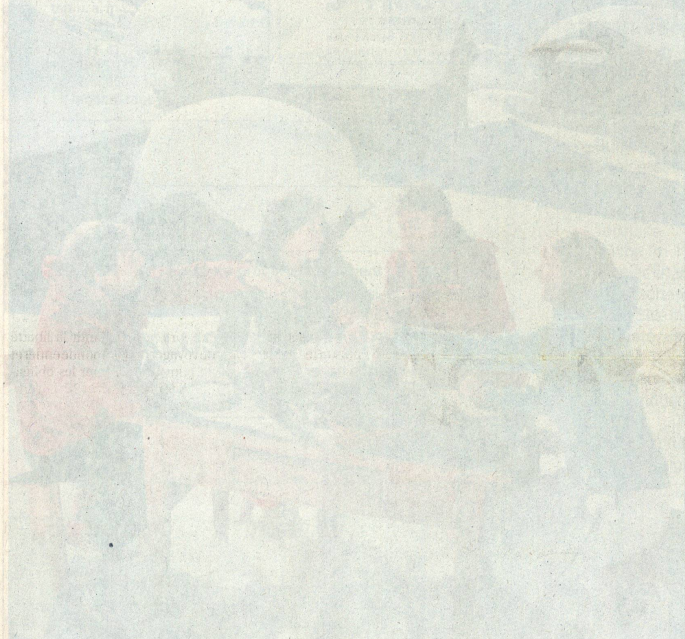
www.swisshotelfilmaward.ch

BRITA Professional

PURITY C –
la solution flexible

<http://professional.brita.ch>

A vous de remplir cet espace!



Avec la crise le travail de proximité

Les professionnels de la proximité ont une longueur d'avance. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité.

Des promotions sur internet

Les professionnels de la proximité ont une longueur d'avance. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité.

Associations de professionnels

Les professionnels de la proximité ont une longueur d'avance. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité. Ils sont les seuls à pouvoir offrir des services personnalisés et de proximité.

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

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Neuchâtel se met à l'heure du temps

Le concept de développement touristique basé sur le temps se met en place dans le canton de Neuchâtel.

MIROSLAW HALABA

Le Grand Conseil lui a donné le feu vert: le canton de Neuchâtel peut désormais plancher sur son concept de développement touristique basé sur le temps. Présenté pour la première fois en décembre 2007, ce document a été élaboré sur la base d'un rapport du consultant en tourisme, Peter Furger. L'idée est de renforcer l'identité touristique du canton en positionnant ce dernier en tant que «cœur du pays horloger» et «centre d'excellence des microtechniques». Le lien permettant de fédérer les atouts du canton est le temps, pris sous son sens large. Comme l'explique Bernard Aellen, principal coordinateur du projet, l'horlogerie ne serait pas la seule application de la notion de temps («maîtriser le



«Il est bien que les régions donnent un contenu à la thématique du temps.»

Yann Engel
Directeur de Tourisme neuchâtelois

temps»). On y trouverait notamment aussi le tourisme vert («prendre son temps»), la gastronomie («savourer le temps»), l'histoire et ses musées («remonter le temps») ou encore le tourisme culturel («jouir de son temps»).

Les travaux de mise en place du concept ont débuté l'automne déjà. Ceci permettra au comité stratégique et de coordination, placé sous la houlette de Bernard Aellen, de livrer, dans quelques mois, «un scénario» décrivant les étapes du projet et ses grandes orientations. Deux commissions thématiques –

l'une consacrée à l'«Espace Temps», l'autre aux «Rondes du Temps» (voir encadré) seront alors chargées de faire des propositions susceptibles de dynamiser le tourisme. Bernard Aellen le reconnaît: «Il y a un énorme travail à accomplir, ce qui fait que la mise en œuvre complète du projet prendra bien trois à cinq ans». Des réalisations concrètes devraient toutefois voir le jour avant, notamment dans le cadre des «Rondes du Temps», les itinéraires thématiques. Et Bernard Aellen de citer un itinéraire lié à l'absinthe. Des idées seront aussi proposées en mai ou en juin pour la réalisation de l'icône, destiné à symboliser le thème du temps.

Mais quel sera le rôle des prestataires touristiques et de Tourisme neuchâtelois dans ce processus relativement lourd et lent, si l'on songe à la vitesse à laquelle évolue le marché touristique? «Tourisme neuchâtelois n'est pas directement impliqué dans cette démarche, mais sera régulièrement sollicité, de même

que les professionnels de la branche qui sont au front, comme les hôteliers», indique Bernard Aellen. Directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel souligne le bien-

fondé de la démarche entreprise par les autorités neuchâteloises. «Il est bien que les régions décident de donner un contenu à cette thématique du temps, un contenu qui avait manqué dans le concept de Watch Valley», dit-il. Ce qui l'inquiète, en revanche, c'est la faisabilité de ce projet cantonal dans un délai raisonnable. Il pense aussi que «l'implication financière du secteur privé sera primordiale». Des partenariats public-privé devraient être ainsi lancés dès le début du processus.

Yann Engel estime, par ailleurs, que la création d'un icône dans «L'Espace Temps» doit être considérée comme une finalité. Pour lui, il importe avant tout d'adopter une démarche pragmatique et de donner une assise à des manifestations liées à l'horlogerie, telles les Journées de la métropole horlogère, histoire de montrer aux acteurs économiques qu'il y a un potentiel commercial et une opportunité de financer un tel icône. Yann Engel rappelle aussi que le principal problème du canton est l'insuffisance d'hébergement de qualité. «Créer un icône, c'est bien, mais il serait regrettable, sur le plan économique, de ne pas pouvoir héberger les touristes qui viendront le visiter», note le directeur de Tourisme

L'horlogerie, symbolisée ici par cette pendule neuchâteloise, sera l'une des applications de la notion de temps.



Un espace et des rondes du temps

Le concept de développement touristique que l'Etat de Neuchâtel est en train de mettre en place comprend deux axes. Le premier est l'«Espace Temps». Il devrait être représenté par un icône qui symboliserait et mettrait en valeur le patrimoine industriel, technologique et culturel du canton. Il constituerait une «porte d'accès marquante», un «élément-phare», qui pourrait, au besoin, être reproduit à plusieurs exemplaires. On songe, par exemple, à un balisage des sites. Le second

axe s'intitulerait les «Rondes du Temps» et prendrait la forme d'itinéraires thématiques répartis sur tout le territoire du canton. En fonction des activités et des saisons, il serait possible de proposer une «ronde verte», basée sur le tourisme doux, une «ronde blanche», axée sur les sports de neige, et une «ronde bleue», vouée aux activités aquatiques. Les responsables du projet notent que le second axe est plus simple que le premier, car il existe déjà des produits pouvant faire l'objet d'itinéraires. mh

Deux hôtels reçoivent un label «bio»

L'Eco-Hôtel à Montézillon et le Café-Hôtel à Neuchâtel ont adhéré à l'association européenne Bio-Hotel.

VALÉRIE MARCHAND

Première à Neuchâtel. Depuis le début de l'année, l'Aubier (fondation) a adhéré avec ses deux établissements, l'Eco-Hôtel à Montézillon et le Café-Hôtel à Neuchâtel, à l'association européenne «Bio-Hotels» qui compte 60 établissements dont cinq en Suisse.

Un concept qui a permis d'augmenter les nuitées

Les membres de cette organisation devraient être promis à un bel avenir. En effet, le bio étant actuellement tendance, les adhérents ont vu leurs nuitées augmenter chaque année depuis leur reconversion. Pour l'Aubier, à Montézillon, une reconversion n'a pas été réelle-



Le Café-Hôtel de Neuchâtel.

ment nécessaire. En effet, à l'origine de cet hôtel, il y a l'agriculture bio-dynamique. Cette méthode est appliquée à l'ensemble du domaine agricole depuis 1979. Le point de vue global et durable de cette agriculture se prolonge dans

tous les détails de l'entreprise. Un engagement qui engendre des coûts élevés. Cependant certains clients, puis des sympathisants ont suivi cette initiative avec enthousiasme et se sont engagés financièrement afin qu'elle perdure.

Bénéficier d'un appui marketing international

En 1994, l'Aubier reçoit la distinction de «l'Eco-Hôtel de Suisse» par hotelleriesuisse. Puis, en 2007 cet «Eco-Hôtel» et le Café-Hôtel de Neuchâtel sont intégralement reconnus et labellisés par les labels «Bourgeois», synonyme de bio, et «Demeter», synonyme de bio-dynamique. Les deux établissements avaient ainsi déjà le profil idéal depuis quelques années pour faire partie des Bio-Hôtels. Une adhésion qui n'est pas indispensable mais qui peut présenter certains avantages. «Cette adhésion est intéressante car elle garantit une large diffusion de notre établissement, au niveau marketing, au

niveau national et international», précise Marc Desaulles co-gérant de l'Aubier avec Anita Grandjean. La cuisine bio présente par contre quelques inconvénients. «D'une part, il n'est pas facile d'engager des cuisiniers désireux de préparer des mets bios. En effet, il est nécessaire d'être très créatif pour que les plats n'aient pas un saveur trop différente de celle des plats habituels, au risque de décourager la clientèle. D'autre part, cuisiner bio

coûte cher. Nous ne réalisons quasiment pas de bénéfice dans la restauration. Par contre, les autres prestations de l'hôtel assurent une bonne rentabilité globale», ajoute Marc Desaulles.

Le développement de l'établissement de Montézillon ne s'arrête pas là. Des projets seront en effet réalisés encore cette année, notamment la pose de panneaux photovoltaïques, dès le printemps, et la création d'un spa, d'ici l'été.

Des produits 100% biologiques en cuisine

Les Bio-Hôtels s'engagent à cuisiner avec des produits 100% «bio» et, dans la mesure du possible, de provenance régionale. Il y a toutefois des exceptions. En effet, il se peut que certains produits n'existent pas encore en qualité bio. Dans ce cas, ils peuvent être utilisés tels quels. Et pour les établissements qui souhaitent devenir

membres des Bio-Hôtels, un temps d'adaptation leur est accordé afin d'entrer dans le processus exigé. Il peut durer jusqu'à 15 mois. Par ailleurs, une nouveauté sera intégrée aux autres conditions à partir du 1er mai de cette année: les membres devront mettre à disposition de leurs clients des cosmétiques «bio». mh

En bref

Suisse

Nuitées en recul de 4,6% au mois de janvier

Les nuitées hôtelières ont sensiblement reculé durant le mois de janvier. Au total, ce sont 2,9 millions de nuitées qui ont été enregistrées, soit une baisse de 4,6% par rapport à janvier 2008. La demande étrangère a régressé de 5,8% à 1,6 million de nuitées. La plus grande diminution est à mettre sur le compte des hôtes européens, dont ceux du Royaume-Uni (-16%, en valeur absolue). A noter que la demande en provenance d'Allemagne a légèrement augmenté (+1100 nuitées). La demande indigène a reculé de 3% à 1,3 million de nuitées. Ce sont les Grisons qui ont connu la plus forte baisse de fréquentation. mh

hotelleriesuisse pour le passeport biométrique



hotelleriesuisse est favorable à la révision de la loi sur les documents d'identité qui sera proposée au peuple le 17 mai et sur laquelle repose l'introduction des passeports biométriques en Suisse. Pour hotelleriesuisse, il est «important de garantir la liberté de voyage dans le monde entier et de pouvoir conserver les obligations des accords de Schengen». L'introduction du passeport biométrique est donc «absolument nécessaire». mh

Vaud

BusContact sera entièrement intégré au TTV



BusContact, la plate-forme pour les autocaristes et les prestataires des destinations desservies par des cars, qui se tenait, jusqu'ici, en marge du TTV à Montreux, sera, dès cette année, entièrement intégrée à ce dernier salon. La 166^e édition du BusContact sera ainsi organisée durant les deux jours du TTV, soit les 4 et 5 novembre et, ce, de 10 à 14 heures. A l'issue de la partie «contact» de la manifestation, les participants pourront prendre part à deux forums. mh

Un hôtel Marriott dès 2011 sur la Riviera

La chaîne hôtelière Marriott construira à Saint-Légier, sur la Riviera vaudoise, un hôtel de 145 chambres, a révélé le quotidien «24 Heures». Les travaux, dévisés à 20 millions de francs, devraient débuter en automne pour se terminer dix-huit mois plus tard, soit au printemps 2011. Ce Courtyard Marriott, établissement quatre-étoiles, sera le second que la chaîne exploite en Suisse, à Zurich pour être précis. Une implantation serait aussi envisagée à Bâle. mh



Le réaménagement des salles de bains de l'Hôtel Le Richemond, à Genève, a donné lieu à de «véritables pièces à vivre», avec baignoire et télévision à écran plat.

Un petit cadeau pour s'excuser des désagréments

La situation de rêve est de réaliser les aménagements quand l'hôtel est fermé, notamment à partir de la fin de l'été à la montagne. Certains ferment pendant une période plus ou moins longue, lors d'un rachat par exemple. Le cas le plus fréquent est celui de l'hôtel ouvert toute l'année qui ne veut pas fermer pour des raisons commerciales. Tout doit être fait pour que le client ne souffre pas des nuisances. Il faut toujours penser à le prévenir, par quelques mots déposés dans sa chambre en l'informant des travaux (préciser la durée et les heures, à limiter au maximum pour les travaux sonores) et offrir un cadeau pour se faire pardonner. Ce qui coûte, c'est un client qui va voir ailleurs! mb

d'avoir fermé l'hôtel a par exemple permis d'élargir les couloirs menant aux chambres. Ils sont devenus de vraies antichambres et font partie intégrante du décor. La clientèle d'aujourd'hui attend de ces parties communes qu'elles soient davantage que de longs couloirs avec des murs décorés d'une ou de deux gravures.

Patrick Mossu, le directeur de l'Hôtel Le Richemond à Genève, établissement faisant partie de la Rocco Forte Collection, confirme que «la réflexion qui a précédé les rénovations de l'hôtel a tenu compte d'éléments qui intègrent, entre autres, la spécificité de l'hôtel, son histoire, les attentes d'une clientèle diversifiée et le fait que l'hôtel fasse partie de la Rocco Forte Collection.» Cela s'est traduit par des salles de bains qui sont de véritables pièces à vivre avec baignoire et cabine de douche séparée. Elles ont été pensées pour offrir le plus grand confort (siège intégré...). La décoration, réalisée par John Stefanides, a été supervisée par Olga Polizzi, la sœur de Sir Rocco Forte. «Le résultat est là: des standards que le client s'attend à retrouver dans les différents hôtels du groupe et une décoration liée à l'histoire de l'hôtel. Ces éléments de décoration intègrent en effet à la fois des meubles qui étaient là depuis l'origine et une vision contemporaine élégante et design. Seule une réflexion qualifiée permet de rentabiliser de tels investissements», conclut Patrick Mossu.

Faire le bon choix

Le réaménagement d'un hôtel coûte cher. Il faut faire en sorte qu'il ne se démode pas rapidement.

MICHEL BLOCH

Avant tout réaménagement, il importe de se poser deux questions fondamentales: «Qu'attendent les clients?» et «Comment les surprendre en bien, compte tenu, entre autres, des contraintes

budgétaires?», Thierry Dechaux, directeur de «La Villa Maillot» à Paris, qui termine les plans pour un projet de rénovation totale de l'hôtel, estime que les aménagements lourds durent vingt ans: «Nous avons ouvert en 1988 et il est temps pour nous de tout reprendre. Pour cela, nous avons cherché quelle était la structure de notre clientèle et quelles étaient ses habitudes.»

Des cabines de douche très modernes au Crowne-Plaza

Christian Marich, directeur du cinq-étoiles Crowne Plaza à Genève, explique que plusieurs salles de bains de chambres récemment

renovées ne comportent pas de baignoire mais une douche... et quelle douche! «La clientèle de l'hôtel recherche des cabines de douche très modernes et nous devons pouvoir leur offrir ce plus», confirme Christian Marich. Et si l'on note que la structure de la clientèle va évoluer au fil des années, par exemple en fonction des cycles économiques, nous avons la confirmation que l'hôtelier se trouve alors

«Les rénovations ont tenu compte de la spécificité de l'hôtel et de son histoire.»

Patrick Mossu
Dir. de l'Hôtel Le Richemond à Genève

pris dans un exercice d'équilibre consistant presque à rechercher la quadrature du cercle. N'étant pas non plus un magicien, il se doit d'être un stratège à l'écoute permanente de l'évolution des attentes d'une clientèle fluctuante, savant mariage d'une «veille culturelle» et du sens de l'anticipation.

Lorsque l'on doit rénover totalement le bâtiment, comme cela a été le cas à l'Hôtel du Lac à Vevey, ce don

d'anticipation est encore plus important. Que veut la clientèle que je cible et quelles seront ses attentes demain? Les investissements sont lourds et l'erreur coûte cher. Christopher Rudolph, le directeur de l'Hôtel du Lac, et les propriétaires ont opté pour le décorateur d'intérieur mondialement connu Pierre-Yves Rochon qui a aménagé le Four Seasons Hotel George V à Paris, l'Hermitage à Monaco et plusieurs salons du Baur au lac à Zurich.

Faire appel à un créateur qui met en scène différents styles

«L'objectif était de créer un lieu qui allie le confort le plus moderne, le charme du passé et les technologies de pointe», relève Christopher Rudolph. «Nous avons choisi Pierre-Yves Rochon car c'est un créateur d'atmosphères qui met en scène différents styles. Le fait

Neuchâtel: les employeurs et les syndicats s'unissent

La commission paritaire de l'hôtellerie-restauration du canton de Neuchâtel a été dévoilée cette semaine. Elle entend faciliter les rapports entre patrons et employés.

HÉLÈNE KOCH

Améliorer les rapports entre employeurs et employés: tel est le but de la Compahr (Commission paritaire neuchâteloise de l'hôtellerie et de la restauration) qui a été présentée cette semaine. «C'est une avancée très importante pour l'image de nos professions», note Martin Mayoly, président d'hôtellerie-restauration Neuchâtel-Jura et directeur de l'Hôtel Alpes et Lac.

Les quatre organisations membres de la Compahr sont les partenaires signataires de la CCNT (convention collective de travail), à

savoir l'hôtellerie suisse Neuchâtel-Jura, Gastro Neuchâtel, ainsi que les syndicats Unia et Hotel & Gastro Union. «Il n'existe pas grand chose de similaire en Suisse, à part dans le canton de Vaud, avec une commission tripartite qui réunit les syndicats, les employeurs et l'Etat», explique Martin Mayoly.

Et d'ajouter: «Cela fait longtemps qu'on réfléchit à comment améliorer les conditions de travail. Le problème numéro un est que beaucoup de patrons ne connaissent pas les lois.» Avec, comme conséquence, une importante déperdition de personnel, à savoir tous ceux qui abandonnent assez vite le métier. Et le problème pour trouver du monde est encore plus aigu dans

certaines régions, estime Martin Mayoly. «A Genève, ils n'ont presque que des frontaliers, dès qu'on est plus à l'intérieur, sur Vaud ou Neuchâtel, c'est plus difficile.»

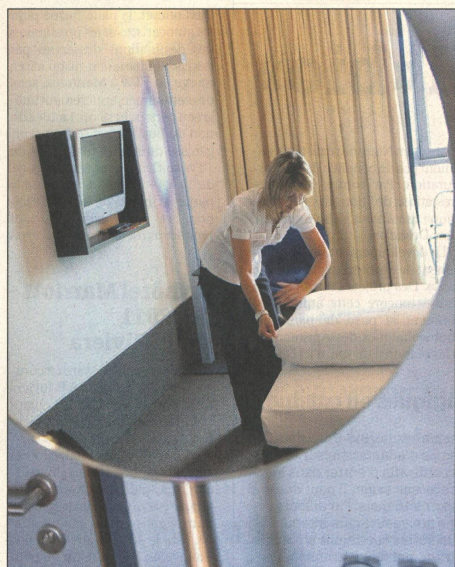
Concrètement, la Compahr servira de facilitateur entre employés et employeurs. S'il y a un problème, la plainte sera signée par les quatre partenaires au lieu qu'elle le soit uniquement par un syndicat. Et éviter ainsi ce qui se passe trop souvent, à savoir une dégradation de la situation: «Actuellement, quand un employé a des problèmes, il s'adresse au syndicat qui écrit une lettre assez agressive à l'employeur, ce qui se traduit par des conflits et d'énormes pertes d'énergie devant les prudhommes.» Il s'agit égale-

«La Compahr est une avancée très importante pour l'image de nos professions.»

Martin Mayoly
Prés. d'hôtellerie-restauration Neuchâtel-Jura

ment d'accélérer les contrôles pour corriger le tir plus rapidement. Par exemple, en cas d'erreur sur les horaires, afin que les heures supplémentaires à payer ne s'accumulent pas durant six mois ou un an, comme cela arrive actuellement.

La commission de la Compahr est composée de quatre personnes. Côté employeurs, il s'agit de Martin Mayoly et de Michel Vuillemin, président de Gastro Neuchâtel. Côté syndicats, il s'agit de Catherine Gehri, spécialiste en assurances sociales du syndicat Hotel & Gastro Union, et de Laura Emma Porpora, son homologue chez Unia. Les entreprises qui s'engagent à utiliser la Compahr signeront une charte qui servira en quelque sorte de label de qualité aux entreprises. «On dit les métiers de l'hôtellerie et du tourisme sont le deuxième employeur du pays. Et on ne peut pas délocaliser. Pour nous le personnel est notre moteur», souligne Martin Mayoly.



La Compahr, la Commission paritaire de l'hôtellerie et de la restauration, facilitera les rapports entre employés et employeurs.



Sangiovese pur ou assemblage? En Toscane, la question est toujours d'actualité.

Le salut par le sangiovese

Si le sangiovese en est le principal cépage, la Toscane ne sait pas toujours à quel saint se vouer. Monocépage ou assemblage? Réponse de trois Suisses installés entre Florence et Sienne.

PIERRE THOMAS

C'est une constante en matière viticole: quand on pousse un cépage dans son dernier retronement, à la limite nord, on obtient aussi les vins les plus complexes et les plus fins. A Florence, lors de la présentation du millésime, fin février, trois œnologues suisses, tous issus de l'école de Wädenswil, ont évoqué leurs convictions sur la question qui divise les Italiens: pur sangiovese ou assemblage?

Trois très bons millésimes d'affilée

Établi au Poggio Al Sole depuis dix-sept ans, Johannes Davaz, est formel: «Nous avons appris à faire de grands sangiovese grâce aux nouveaux clones mis au point par le pépiniériste français Guillaume et le Consorzio du Chianti Classico.» Ses deux vins du Poggio contiennent un petit pourcentage (5%) de merlot, pour le Chianti normal, et de cabernet sauvignon pour le Riserva. «Le merlot est une sécurité dans les années froides», explique le Grison.

Au domaine de la Villa Trasqua, dont le contrôle vient de passer d'un St-Gallois à un Hollandais, l'œnologue zurichois Andreas Stössel, montre aussi son attachement au sangiovese: le Riserva en est un pur, élevé à 30% en barriques et à 70% en plus grands fûts. «Le vin se fait à la vigne. En Italie, ce paramètre était souvent négligé. Moins de feuilles favorise la photosynthèse et la maturation des raisins, qu'on peut in-

fluencer en baissant les rendements. Et il faut faire les travaux sur la vigne au bon moment.»

Reste qu'en Toscane, où l'altitude, la nature des sols et les orientations des parcelles varient, l'influence du millésime se fait toujours sentir. Depuis 2005, année moyenne pour cause de pluie durant les vendanges, les trois derniers millésimes affichent des caractéristiques bien différentes, mais sont qualifiés tous les trois de très bons. «2006 a toutes les qualités pour vieillir; 2007 est plus ouvert, se donnera plus rapidement, avec des arômes très fruités; et 2008, grâce à une pluie bien répartie et à un automne ensoleillé, promet avec des vins qui ont beaucoup d'extrait et de couleur», détaille Andreas Stössel. «Suivant les années et les soins apportés à la vigne, le sangiovese peut être végétal et vert ou alors fruits rouges et même cerise», explique l'œnologue.

De la même volée à Wädenswil, Luca Triacca est installé en Italie depuis douze ans, à la tête de deux domaines, un grand, La Madonna, de 100 ha, et un autre, de 36 ha, à Montepulciano. Le premier n'était qu'une réserve de chasse, achetée il y a quarante ans par son père, établi dans la vallée de Poschiavo (GR), où se situe toujours le siège administratif de la société. En tête des trois chiantis du domaine, La Palaia, un

cru qui produit 30 000 bouteilles, tandis qu'ensemble, le Bello Stento et La Madonna Riserva, cumulent vingt fois plus de flacons (dont 60% vendus en Suisse).

Le cabernet arrive à la rescousse

Avec l'œnologue-conseil Vittorio Fiore, Luca Triacca a décidé d'assembler 15% de cabernet sauvignon au sangiovese de La Palaia. «Nous voulions compléter notre assortiment. Nous avons planté le cabernet, il y a quinze ans. Mais nous avons aussi replanté du sangiovese. En quinze ans, les choses ont énormément évolué. Aujourd'hui, il y a une trentaine de clones à disposition. Dès le départ, quand nous avons créé le vignoble, nous avions pris garde à diversifier, avec cinq clones. En fonction du sol et des expositions, nous avons doublé ce choix. On a changé de portegreffe, de méthode de culture, désormais en cordon permanent, et abaissé les rendements.»

Pas de doute, le sangiovese évolue dans le bon sens et reste le cheval de bataille du Grand Duché. Même si le cabernet sauvignon (à hauteur de 10%) apporte une touche supplémentaire au Castello di Fonterutoli, du Marchesi Mazzei, et le merlot (15%) au Don Tommaso, du Principe Corsini, deux vins très réussis dans le millésime 2006.

Toscane: le brunello envers et contre tout

Grande épuration à Montalcino, après le scandale du printemps passé, juste après la présentation du millésime 2003, où le sangiovese local avait souffert d'un blocage de maturité à cause de la canicule et du manque d'eau, après un 2002 désastreux. Ce «brunellogate» avait défrayé la chronique en Italie et dans le monde anglosaxon. Finalement, les puristes ont gagné: à huis-clos et à une majorité quasi-soviétique, les quelque 250 producteurs du Consorzio ont juré fidélité au sangiovese. Les tricheurs, parmi lesquels de grands domaines, comme Banfi, ont dû

déclasser une partie de leurs 2003, arrangés au merlot, au cabernet et à la syrah. Les Etats-Unis, plus gros acheteur (29%), ont obtenu une certification du brunello, sur la base d'une analyse chimique permettant de garantir que le vin n'est produit qu'à base de sangiovese. A noter que la Suisse reste un très gros acheteur des meilleurs vins de Toscane: au 5e rang, avec 7%, pour le Chianti Classico, au 3e rang, avec 7% également, pour le brunello di Montalcino et même au 2e rang, avec 27% (juste derrière l'Allemagne) pour le Vino Nobile di Montepulciano. pt

Portes-du-Soleil: la gratuité, ou presque, est-elle véritablement la panacée?

Après Villars, c'est au tour des Portes-du-Soleil de proposer la gratuité – ou presque – à ses hôtes sur de nombreuses prestations. Le modèle est-il transposable?

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Dynamiser les résultats estivaux d'une station en offrant, gratuitement pour les hôtes en hébergement ou contre modeste contribution pour les excursionnistes, une série de prestations (transports publics, activités, accès aux centres sportifs), l'idée fait son chemin.

En Suisse, c'est Arosa qui a ouvert les feux, il y a plus de cinq ans. Dans les Alpes vaudoises, la destination Villars-Gryon, élargie par la suite à celle des Diablerets, propose depuis

trois ans sa carte Free Access. Dans le canton des Grisons, Davos s'y est également mis sur des modalités un peu différentes. Et, pour cet été, c'est le domaine franco-suisse des Portes-du-Soleil qui lance son Multi-Pass.

Qui doit donner l'impulsion pour réaliser de tels projets?

Ce modèle est-il transposable dans d'autres stations? «Transposable, certainement moyennant quelques aménagements, mais pas à l'ordre du jour, même si nous y avons pensé», précise Pierre-Yves Déléze, en charge de la communication à Verbier Tourisme. «Et encore, transposable sur Verbier, mais beaucoup plus problématique au niveau des Quatre-Vallées», poursuit-il, «et à qui de donner l'impulsion nécessaire? A l'OT qui n'a pas pour vocation de commercialiser

des produits, aux Remontées mécaniques, qui proposent déjà un tel forfait famille pour une semaine, ou à d'autres partenaires peut-être?»

«Transposable? Certainement», selon Emilie Morard, de Sierre-Anniviers Tourisme. Elle note qu'une telle opération s'est déjà faite dans la vallée, mais que les partenaires n'ont pas souhaité la prolonger, seules navettes régulières et gratuites entre les stations subsistant de ce service qui se voulait bien plus prime aux hôtes que véritable produit d'appel.

Pour Antoine Micheloud, président de la station de Moléson, «l'idée est transposable, même si ce

n'est pas celle que la station gruérienne veut privilégier.» Elle préfère plutôt le modèle «Center Parcs», ces parcs de loisirs aquatiques où, pour l'hôte, essentiellement des familles,

Le modèle de Villars-Gryon, avec 35 000 cartes Free Access déjà écoules, est cité en exemple.

toutes les activités sont comprises dans le forfait hébergement. Une musique d'avenir qui suppose un tel centre de loisir et, parallèlement, l'accroissement de la capacité en lits.

Aux Portes-du-Soleil, on y croit pourtant. Essentiellement en citant en exemple le modèle de Villars. 35 000 cartes Free Access y ont été écoules en 2008. Un succès certain qui a contribué à l'accroissement de 12,5% des nuitées estivales pour l'exercice. Et on veut faire encore

plus fort, avec un budget de 3 millions de francs par saison, un financement assuré par la taxe de séjour (potentiellement, 25 000 lits sont concernés), la contribution des partenaires et les subventions du programme européen Interreg. Près de 60 prestations gratuites et d'accès illimité sont concernées: remontées mécaniques, navettes interstations, accès à des centres sportifs et à des sites culturels.

Champéry entend étoffer son offre dès l'an prochain

«En fonction du succès rencontré, nous prévoyons d'ores et déjà d'étoffer notre offre dès l'an prochain», assure Pierre-Henri Gallati, directeur du Palladium de Champéry et responsable de la Commission de développement de l'association faîtière franco-suisse des Portes-du-Soleil.



Des télécabines gratuites en été grâce à la carte Multi-Pass.



«Je poursuis toujours le même but: surprendre les clients de mon restaurant.»

Manfred Roth (Page 5)



Plusieurs figures acrobatiques ont ponctué le week-end passé, la 10^e édition des Crans-Montana Snowgames.

Crans: dix ans de «fun»

Les **Crans-Montana Snowgames** ont vécu leur 10^e édition ce week-end. Cette animation «fun» et phare offre une indéniable plus-value «jeune» à la station.

GENEVIÈVE ZUBER

Les Snowgames de Crans-Montana sont ce qu'il convient d'appeler une «success story». Chaque édition attire en effet entre 2000 et 3000 spectateurs sur le site de l'Amadeus 2006 au cœur des pistes. Un public jeune, branché ski et snowboard fun, présent ce week-end pour admirer de jolies performances comme celle du champion suisse de freeski, mais pas seulement. On se rend aussi aux Crans Montana Snowgames pour la musique, le spectacle, l'humour, le

décalé. Un exemple: certains concurrents font les pitres en pleine démo, lors de l'une des épreuves, le «terrible» «Water Slide Contest». L'eau du bassin est à 10 degrés et il y a toujours des risques de tomber dedans si on rate sa figure.

Rajeunir l'image de la station, mais pas trop

Bref, avec les Snowgames, les organisateurs, une bande de copains, sont restés fidèles à une certaine ligne, à une ambiance et à un budget (20000 francs) tout sauf prétentieux, ce qui s'est avéré payant. Ce produit est en effet devenu une animation phare de la station. Il ne joue pas dans la même ligue, bien sûr, que le Caprice Festival, «mais les Snowgames contribuent à rajeunir l'image de la station», note Yann Stucki, le responsable sport et culture à Crans-Montana Tourisme (CMT). Et d'ajouter qu'«il y a encore du travail à ce niveau-là mais en même temps, la tâche est subtile car nous ne voulons pas dégrader un profil jeune trop fort. Cela pourrait en effet brouiller notre image, re-



Une des principales attractions de ces 10^{es} Snowgames a été le «terrible» «Water Slide Contest».

Photos Idd

connue avant tout grâce à des manifestations comme l'European Master of Golf.

Organisation de manifestations: les Snowgames montrent la voie

Cela dit, pour Yann Stucki, les Snowgames offrent une autre plus-value. Leur organisation est gérée par une structure autonome, un partenaire qui assure: «Des comités indépendants qui s'occupent à l'opérationnel des différents évé-

nements et animations, c'est ce que nous recherchons. L'office du tourisme est en effet en plein recentrage de ses tâches prioritaires. Auparavant, CMT était trop accaparée par l'opérationnel, au détriment de tâches stratégiques et de coordination. Certains comités et acteurs de la station se reposaient sur CMT ou en attendaient trop.

Désormais, les règles du «qui fait quoi» ont été clarifiées et les compétences de CMT sont précisées

dans un catalogue de prestations «équitable et impartiale» que chaque comité d'organisation peut attendre. CMT peut ainsi jouer son rôle de porte d'entrée unique et de plate-forme de coordination, assurer au mieux la promotion générale et la mise en valeur de l'ensemble de l'offre en événements et animations. Le partenariat avec les Snowgames est un exemple de ce nouveau type de partenariat porteur de plus-value.

D'une langue à l'autre

Des hôtels «typiquement suisses»



Idd

Parmi les 225 hôtels «typiquement suisses» de la nouvelle campagne de Suisse Tourisme, figurent de véritables bijoux. C'est le cas de l'**Hôtel Bergsonne**, situé à un petit quart d'heure de marche de la gare de Rigi Kaltbad. La viande du restaurant provient de la région et les poissons du lac des Quatre-Cantons. Et lorsqu'on ouvre la porte des WC, c'est un sketch de l'humoriste Emil qui est diffusé par haut-parleur. Du coup, les habitués des lieux, quand ils se rendent au petit-cloin, ne disent pas: «Je vais aux toilettes» mais «Je vais chez Emil!»

Im

Pages 7 à 11

Les prix devraient baisser de 30% avec le «Cassis de Dijon»

Plusieurs objets concernant le tourisme ont été traités ces derniers jours sous la Coupole fédérale. Le Conseil des Etats a ainsi accepté le principe du Cassis de Dijon. Du coup, les prix d'une grande partie des produits importés de l'Union européenne devraient baisser de 30%. Afin de pallier à l'impact prévisible de la crise sur le tourisme, le Conseil national s'est également prononcé en faveur d'un programme d'impulsion pour le tourisme suisse de 12 millions de francs.

Im

Page 2

Trente ans de neige artificielle en Europe

Un colloque sur l'enneigement artificiel a eu lieu cette semaine à Savognin (GR). Celui-ci n'a pas seulement célébré le 30^e anniversaire des premières installations de canons à neige en Europe, mais a également traité de «l'utilité de l'enneigement mécanique pour l'économie touristique des régions alpines». A l'avenir, les entreprises de remontrées mécaniques ne devraient plus être les seules à financer de telles installations, ont estimé plusieurs intervenants du colloque.

Im

Page 3

Les émissions culinaires ont le vent en poupe

Il n'y a pas un seul jour de la semaine qui n'ait pas son émission culinaire à la télévision. Et cela, aussi bien en allemand, qu'en français ou en italien comme le rappelle un encadré récapitulatif publié à la page 13 de notre hebdomadaire. Ce phénomène n'est pas prêt de s'estomper. Le grand chef valaisan Daniel Bumann, crédité de deux étoiles Michelin dans son restaurant gastronomique Chesa Pirani aux Grisons, aura ainsi prochainement sa propre émission culinaire sur la chaîne privée allemande 3+. L'ancien lauréat du Milestone adaptera sa manière d'émission qui connaît beaucoup de succès sur la chaîne allemande RTL.

Im

Pages 13 à 15, commentaire en page 1

Nicolas Zapf, futur directeur de l'UFT: «J'aime travailler en réseau»



Idd

L'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) sera dirigée, dès cet automne, par Nicolas Zapf. Il remplacera Jacques Dumoulin qui prendra sa retraite.

MIROSLAW HALABA

C'est un fin connaisseur de la branche touristique que le comité de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a choisi pour succéder, dès le mois d'octobre, à Jacques Dumoulin, qui prendra sa retraite après vingt-sept ans d'activité. «Le tourisme fribourgeois trouve sa perle», a titré

Nicolas Zapf se voit à l'UFT dans le rôle d'un «rassembleur».

le quotidien «La Liberté». Cette «perle», c'est Nicolas Zapf, 42 ans, actuel directeur de Fribourg Tourisme et Région, un emploi qu'il occupe depuis janvier 2001.

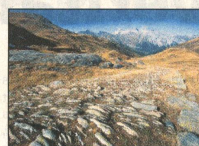
Auparavant, Nicolas Zapf avait travaillé dans le domaine de la formation permanente à la Société suisse des hôteliers, devenue hôtellerie suisse, et à l'Ecole suisse de tourisme à Sierre. Il est membre de la Conférence des Directeurs des organismes régionaux du tourisme fribourgeois et vice-président des Swiss Cities.

Mais qu'est-ce qui a motivé Nicolas Zapf à prendre la direction de l'UFT, lui qui ne cache pas qu'il quittera «avec tristesse une équipe qui fonctionne à merveille à Fribourg Tourisme» où il pratique un métier qui lui plaît? Cette motivation, il l'a trouvée dans le défi auquel est aujourd'hui confronté le tourisme fribourgeois et suisse, soit de faire face à une période qui s'annonce difficile après plusieurs «belles années». La motivation, il

l'a trouvée aussi dans le rôle de «rassembleur» que cette fonction lui permettra de jouer. «J'aime travailler en réseau. J'aime développer des synergies entre les partenaires. C'est ce qui est primordial dans le tourisme», dit-il. La mise en pratique des «visions du tourisme fribourgeois» que l'UFT a exprimée pour la période 2011-2030 sera ainsi une excellente opportunité pour développer de telles synergies. Cet exercice de mise en réseau lui a, en tout cas, bien réussi avec les musées, qui, grâce à son intermédiaire, mettront sur pied, le 16 mai, la première «Nuit des musées».

Cet événement figure parmi les dossiers que Nicolas Zapf souhaite refermer avant son départ de Fribourg Tourisme. Il y en a d'autres: suivre la mise en application du programme de marketing 2009 et, surtout, assurer sa succession. «J'ai à cœur, dit-il, de faire en sorte que la transition avec la personne qui me succèdera se déroule dans les meilleures conditions.»

Distinction internationale pour ViaStoria



Heinz Dieter Fink/Idd

ViaStoria, l'organisation qui coordonne l'entretien et la promotion des itinéraires culturels suisses, comme ici la **Via Spluga**, a été honorée par la Convention alpine. Lors de la conférence des parties de la convention, qui s'est tenue de mardi à jeudi, à Evian, ViaStoria a été désigné lauréat du concours des meilleurs projets touristiques à caractère durable. L'entretien des itinéraires culturels a été considéré comme un «excellent» exemple de tourisme durable dans l'Arc alpin, a indiqué ViaStoria.

mh

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 11 / 12. März 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Vielleicht Ihre Traumstelle...
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

**Veränderungen
beginnen hier**
htr stellenrevue
Online unter
www.jobs.htr.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Glattpark Opfikon



Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?
Wir machen es möglich!
Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Geschäftsführer/in oder Gerant/in

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!
Das Betriebsrestaurant „Graf Z“ startet am 1.7.2009. In den 30er Jahren plante man auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Aus diesem Grund haben wir in unserem Gastro-Konzept den „Zeppelin“ zum Thema gemacht und für die Gestaltung des Restaurants den Zeppelin LZ-129 als Vorbild genommen.
Das Bürohaus „Portikon“ wird unter dem Leitsatz „convenience at work“ geführt. Dies umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), einen Kiosk/take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Dank einem anerkannten Hotelfachschulabschluss (oder einer vergleichbaren Ausbildung) sowie Ihrer Führungserfahrung und Sozialkompetenz in der Gastronomie, sind Sie in der Lage, in partnerschaftlicher und motivierender Weise mit der Crew hohe Ziele zu erreichen, um die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere“ zu erfüllen. Zudem bringen Sie ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge.
Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

flyng penguin ltd
Lärchenstrasse 29
8903 Birmensdorf
info@flyng-penguin.ch
043 344 03 27

1359-803

Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichem Komfort, attraktive F & B Outlets oder ein perfekt ausgestattetes Tagungs- & Seminarzentrum: alles wurde für höchste Ansprüche konzipiert, ist hervorragend positioniert im Wettbewerb und befindet sich an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschschweizer Metropole.

Die Professionalität der Mitarbeitenden, der im Unternehmen spürbare Spirit sowie der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal des Hauses. Ideale Ausgangslage für Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Sie sehen sich als Frontpersönlichkeit und prägen das unverwechselbare Ambiente des Hauses durch Ihre starken Gastgeberqualitäten. Mit überzeugender Führung Ihrer Department Heads, einem scharfen Auge für's Detail und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Direktor/in

eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen den inzwischen «ehr bewegten Markt» als Chance und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Im Spannungsfeld «Gäste, Mitarbeitende, Geschäftspartner und Investoren» überzeugen Sie durch positive Ausstrahlung und mit klarer Rhetorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteliere/Hotelier spielen Sie auf «Bundesliga-Niveau», setzen sich durch und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential. Interesse? Bitte vorab CV mit Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

1446-840



HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort sich dem nächsten Karriereschritt zu widmen? Dann passen Sie zu unserer Seerosenfamilie. Wir suchen für unser erfahrenes Service-Team per sofort oder nach Vereinbarung eine führungsstarke und frontorientierte Persönlichkeit als

RESTAURATIONSLEITUNG (M/W)

Als Bereichsleiter übernehmen Sie die Führungs- und Organisationsverantwortung für unser Restaurant Seerose. Weiter koordinieren Sie interne Anlässe und betreuen die Auszubildenden in Ihrem Bereich.

Sie verfügen über einen Abschluss als Restaurationsfachmann/-frau, Ihr Front-Wissen ist das Resultat aus mehreren Jahren Service-Erfahrung und während mindestens zwei Jahren übernehmen Sie in diesem Bereich eine Führungsfunktion. Sie sind kommunikativ, flexibel und haben eine selbständige, innovative Art Aufgaben anzugehen.

Fakten 4-Stern superior Designhotel • direkt am Sonnenufer des idyllischen Hallwilersees • 60 ausdrucksstarke Zimmer und Suiten • als Businesshotel positioniert • moderne Seminar- und Bankettsäle • Restaurant Seerose • 2 schöne mediterrane Terrassen • thailändisches Spezialitätenrestaurant «Samui-Thai» • Seerose-Bar

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Frau Manuela Villiger, mitarbeiter@seerose.ch oder rufen Sie uns an



HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL: +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) • HOTELSEEROSE.CH • WWW.SEEROSE.CH

ZUR SELBEN FAMILIE GEHÖREN:
WWW.BADBUBENDORF.CH • WWW.MUESSET.CH • WWW.SONNEBALLEN.CH

1429-833

www.strickhof.ch

strickhof

Der Strickhof ist eine landwirtschaftliche Schule, ein Beratungszentrum, ein Zentrum für landwirtschaftliche Innovation und Versuche sowie eine Informationsdrehscheibe für Fachleute und eine breite Öffentlichkeit.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für den Bereich Facility Managements am Standort Lindau eine engagierte Persönlichkeit als

Verantwortliche(r) Mitarbeiter/-in Speisesaal (100 %)

Welche Aufgaben erwarten Sie?

Sie sind verantwortlich für die Aufgaben rund um das Frühstück, Mittag- und Abendessen unserer internen und externen Lernenden sowie die Gäste. Für das Mittagessen mit über 300 Personen steht Ihnen ein Team von 5 Mitarbeitenden zur Seite. Als Tagungszentrum führen wir regelmässig Gross- und Wochenendveranstaltungen durch, an denen Sie den Serviceablauf mittragen. Ein kleiner Kiosk wird während der Pausenzeiten von Ihnen betreut.

Was bringen Sie mit?

Sie schätzen einen lebhaften und vielseitigen Betrieb sowie den Umgang mit jungen Menschen. Sie verstehen es, professionell auf Kundenbedürfnisse einzugehen. Ihre Berufs- und Führungserfahrung hilft Ihnen, auch an hektischen Tagen den Überblick zu behalten.

Wenn Sie diese Aufgabe anspricht, sollten wir uns kennen lernen. Für Fragen steht Ihnen Frau Corinne Stamm, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Tel. 052 354 98 93, zur Verfügung. Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung (inkl. Foto) an Michael Wyss, «Bewerbung Speisesaal», Strickhof, Postfach, 8315 Lindau.

1461-852



Berner Oberland – Interlaken
***-Gruppenhotel mit HP

Im Auftrage per sofort oder nach Vereinbarung gesucht für einen bestens am Markt im Gruppengeschäft positionierten Betrieb, in Jahresstelle

Geschäftsführer (m/w)

Der Betrieb verfügt über 50 schöne Zimmer mit Bad/D u. WC, Balkon oder Terrasse. Keine öffentliche Restauration, aber sonst alle notwendigen Nebenräume.

Gute Fremdsprachenkenntnisse, Berufserfahrung und Belastbarkeit sollten Sie mitbringen. Macht Ihnen die Gastgeberrolle Spass, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
jueg.zumkehr@quicknet.ch; www.zumkehr.ch

1490-873



Herzlich willkommen im Eden. Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept, die Ausrichtung seiner Leistungen vor allem auf das Wohl der Alleinreisenden.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar, Terrasse und Bibliothek – ab Anfang 2010 mit erweitertem Tagungsangebot der Spitzenklasse!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

DIREKTIONSASSISTENT/IN (VIZEDIREKTOR/IN)

Für diese spannende und langfristige Aufgabe benötigen Sie einen Leistungsausweis im Bereich Food & Beverage mit umfassender Führungserfahrung. Als Stellvertreterin der Direktion sind Sie eine starke Gastgeberpersönlichkeit mit sicherem Auftreten, die mit «Feu Sacré» Gäste betreut und ihr Team mit über zwanzig Mitgliedern inspiriert und zielorientiert führt.

Ihr Organisationstalent ist auch beim Pre-Opening unseres neuen Tagungsangebotes besonders gefragt und Ihre Professionalität und Ihr Denken ist abteilungsübergreifend. Sie haben ein gutes Gespür für Wirtschaftlichkeit, Kundenbedürfnisse und Qualität. Konzeptionelles Denken haben Sie auch bei Ihrer höheren Ausbildung – z.B. Hotelfachschule – mitbekommen und Sie kommunizieren sprachlich in Deutsch, Englisch und Französisch sehr gewandt.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hoteller und Gastgeber.

Hotel Eden • Seestrasse 58 • Postfach 221 • CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00 • Fax 033 655 99 01
www.eden-spiez.ch • direktion@eden-spiez.ch

Design & Lifestyle Hotel • Schweiz Tourismus
Top 50 Ferien- und Wellnesshotels der Schweiz • Bilanz Magazin
Best Innovative Concept in Luxury Hotels • HTR-Magazine

1361-804



Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val stellt ein neues, fröhliches & aufgeschlossenes Team zusammen. Nach erfolgreichem Umbau wird das Maiensässhotel Guarda Val ab Juni 2009 als ein **Ganzjahresbetrieb** wieder eröffnet. Für unser beidseitiges 4*-Hotel mit dem **Gourmet-Restaurant Guarda Val** (16 Pkt. GaultMillau/1* Michelin) und dem **rustikalen Bündner Restaurant Crap Naros** suchen wir Sie als Mitarbeiter/innen.

Gourmet-Restaurant Guarda Val

Stellvertretender Restaurantleiter m/w
Chef de Rang m/w und Commis de Rang m/w
Barmitarbeiter m/w

Chef de Partie m/w und Commis de Cuisine m/w
Officemitarbeiter m/w

Crap Naros

Serviceleiter m/w und Servicemitarbeiter m/w
Köche m/w
Officemitarbeiter m/w

Hotel

Rezeptionist m/w
Night Manager m/w
Etagenmitarbeiterinnen und Portier

Wellness

Vitalcoach m/w
Masseuse m/w mit Kosmetikausbildung

Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val liegt in Spiez, nur 5 Fahrminuten von der Lenzerheide auf 1600 m ü. M. Es bietet seinen Gästen, in knapp einem Dutzend bis zu 300 Jahre alten Hütten und Ställe, 50 luxuriöse und individuelle Zimmer, einen Wellness- und Veranstaltungsbereich. Hier wird Hotellerie und Gastronomie mit Niveau und Lifestyle, in herzlicher Nachbarschaft zu den Vazer Bauern, gelebt.

Unsere Erwartung

Sie besitzen bereits professionelle Erfahrung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie und stehen gerne im direkten Kontakt zu den Gästen – für die Sie jederzeit **überdurchschnittliche Gastgeber** sind. Sie haben Freude am ländlichen Flair, an der Bergwelt, an aussergewöhnlicher Kulinarik und sind an einer **langfristigen Zusammenarbeit** interessiert!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Maiensässhotel Guarda Val, Gastgeber
Sporz, 7078 Lenzerheide, Schweiz, gastgeber@guardaval.ch, www.guardaval.ch

1456-850

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 Organisationstalent. 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



Im Herzen der Zentralschweiz
An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee

82 Zimmer / 12 Kongress- und Seminarräume / schöne Festsäle
1 Restaurant / Grosse Panorama Terrasse

Für unser **Erstklassenhotel** suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service (Jahresstelle) und Servicemitarbeiter (Saisonstelle)

Für diese Positionen in unserem gepflegten à-la-carte Restaurant sowie Bankettbetrieb bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- Freude, unsere Gäste an vorderster Front zu verwöhnen
 - Fundierte Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung
 - Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
 - Initiativ und kommunikativ
 - Gutes Organisationstalent
- Für den Chef de Service zusätzlich
- Flair, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen.

Wenn Sie diese vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team ansprechen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Vreni Eisele-Willmann, Vizedirektorin, 6363 FÜRIGEN

CH – 6363 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
TELEFON 041 618 69 69 TELEFAX 041 618 69 00
E-MAIL: info@hotel-fuerigen.ch INTERNET: www.hotel-fuerigen.ch

Die Gastronomiegruppe



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 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 (w/m)

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 Gruppenleiter 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 die/die geborene Gastgeberin/In, bringen mehrjährige Führungserfahrung, gute Englischkenntnisse, vernetztes Handeln 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

1457-856

KURSAAL BERN

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

Für unser Modern Chinese Restaurant Yü (13 Gault Millau-Punkte) suchen wir ab Juni 2009 eine/n

Küchenchef (m/w)

Wir richten uns an eine motivierte, organisationsstarke und sehr kreative Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in der chinesischen Küche. Zielstrebigkeit, Durchsetzungsvermögen und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem internationalen Team bringen Sie dank Ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (E/D) die idealen Voraussetzungen mit.

Wenn Sie grosses Leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit sich weiter zu entwickeln. Zusammen mit einem kleineren Team zielorientiert Sie die hohe Kunst der klassischen chinesischen Esskultur mit neuer kulinarischer Kunst aus dem Wok.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Mürger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 52 10, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

1418-824



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin 100% Pensum
und ab 1. September
eine Réceptionistin für Mutterschafts-
vertretung für ca. 4 Monate

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit **vielseitigem Tätigkeitsgebiet** reizt und Sie in einer prachtvollen Umgebung zwischen Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld arbeiten möchten, dann ... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet das Erfassen von medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Tagesabschluss, administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätigt. Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz in modernen Räumen im Schloss-teil erwartet Sie. Flexible Arbeitszeiten mit 42h-Woche, zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr (Sommer 22.00 Uhr), alternierender Samstag-/Sonntagdienst. Für die Mahlzeiten steht ein Personalrestaurant zur Verfügung. Ihrer Ausbildung entsprechende Entlohnung ist garantiert. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine moderne, helle Dienstwohnung ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsort entfernt zur Verfügung mit Blick zum See.

Die besten Voraussetzungen sind eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufmännische Lehre mit Erfahrung in einem dieser Bereiche. Sie müssen unbedingt ein Flair für Zahlen haben, gerne mit dem PC arbeiten wollen, schätzen den direkten Kontakt zu den Patienten und haben Kenntnisse der englischen Sprache. Ein grosser Vorteil wäre Erfahrung mit der Software Misa+ (von Corona). Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen, medizinische Terminologie sowie der Umgang mit Fremdsprachen Französisch und Italienisch.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Fländrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



1430-831

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 (w/m)

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.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

1436-834



FINAL DESTINATION...

Haben Sie Ihre Wanderjahre hinter sich, und sind jetzt reif und bereit für Ihre Lebensstelle und „den“ Traumjob im Engadin?

Hier unser Vorschlag dazu:

Nach einer erfolgreichen Zusammenarbeit wollen sich unsere Chef de Service und unser Küchenchef leider einer neuen Herausforderung stellen. Wir danken für Ihren Einsatz und wünschen ihnen für die Zukunft viel Glück.

Dieser Umstand eröffnet für Sie neue Möglichkeiten:

Wollen Sie unser neuer **KÜCHENCHEF** (m/w) oder

CHEF DE SERVICE (w) sein?

Wir bieten best ausgewiesenen, begeisterungsfähigen und „starken“ Fachkräften, **TOPJOBS** im Herzen des Engadins. (Jahresstellen)

Auch suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Teamplayer zur Ergänzung unserer bewährten Crew, sowie Aushilfen für unsere zahlreichen Privatanlässe & Events.

- Chef de Partie als Tournant (auch gerne mit Affinität zur Pâtisserie)
- Commis de Cuisine
- Service Engel & Bengel
- Allrounderin für die Lingerie & Reinigungsaufgaben
- Service- und Küchenaushilfen für unsere Events (Willkommen Einheimische)

Mehr Infos über uns, sowie die betreffenden Stellen finden Sie auf unserer Webseite www.el-paradiso.ch

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen via Post, unserer Webseite oder via Mail.

Hans-Jörg & Anja Zingg

1462-853

el.paradiso.ag • Postfach 327 • 7500 St. Moritz • Fon +41 81 833 4002 • fax +41 81 834 8019



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir fachkundige Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

– Sous-Chef

– Chef de partie / Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte Gault/Millau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

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



1321-773

City-Hotel

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

Réceptions-Praktikantin/Praktikanten

in Jahresstelle.
Réceptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Heggin
City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32, info@ochsen-zug.ch

1474-862

HOTEL GRINDELWALDERHOF

SWITZERLAND • SCHWEIZ Grindelwald

Für unser ****Garni Hotel suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung in kleines Team

junge GAFA

Réceptionistin/Allrounderin

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung, gute Englisch- und Französischkenntnisse und die Bereitschaft, vor Ort zu wohnen.

Schriftliche Bewerbungen an:
Kirchhofer AG, Personalabteilung
Postfach 453, 3800 Interlaken
admin@kirchhofer.com

1414-821

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brünzensee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service

Serviceangestellte (w/m)

mit A-la-Carte-Erfahrung

Etage, Lingerie

Zimmermädchen

mit Deutschkenntnissen

Küche

Koch (w/m)

Officemitarbeiter

Réception

Réceptionistin (D/E/F)

Ab 1. April

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hörnung-Hornberger

Strandhotel

3807 Iseltwald

info@strandhotel.ch

www.strandhotel.ch

Tel. 033 845 13 13

1315-769

hotel chesa rosatsch

www.rosatsch.ch

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

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

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross. Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele erreichen.

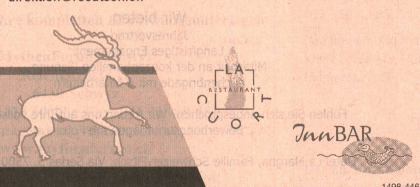
Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im Gourmet-Restaurant «Stüvas Rosatsch» (14 Gault/Millau Punkte) und im Innenhof-Restaurant La Cuorta frech zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen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

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

Hotel Chesa Rosatsch

Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch



1498-446



Seehotel KRONENHOF

Bildungs- und Tagungszentrum

CH-8267 Berlingen • Tel 0527 625400, Fax 052 762 54 81
<http://www.seehotel-kronenhof.ch> • e-Mail: info@seehotel-kronenhof.ch

Verführung zur Begeisterung!

In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in

(ab 1. 5. 2009 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Berlingen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurchschnittlich in allen Belangen Ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitätsansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Profil

- Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele
- Sie motivieren Ihre 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen
- Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder Situation
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Positionen mit entsprechender Weiterbildung
- Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/F Sprache

Wir bieten

- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
- Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
- Entsprechende Entlohnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen! Senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Kronenhof
Herr Markus Bertschi
Direktor
Seestrasse 101, 8267 Berlingen

1436-835



Wir suchen für die kommende Sommersaison in unser gepflegtes 3-Sterne-Hotel im Berner Oberland gelernte

Servicefachangestellte

(Muttersprache Deutsch)

Allrounderin

für Service und Réception (Hogatec/Amadeus)

Hotelfachassistentin

für Zimmer und Service

Koch (m/w)

sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und auf der Suche nach Neuem?

Haus- und Küchenbursche

(deutschsprachig)

Lieben Sie Ihren Beruf, sind freundlich, motiviert und bringen Erfahrung mit? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Erika Brawand / Markus Melchionna
Alpen Hotel Residence
3775 Lenk / im Simmental
Tel. 033 736 36 44 Fax 033 733 25 22
www.alpenhotel-residence.ch

1438-837

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Sales Persönlichkeit

Für dieses expandierende Unternehmen in der Gastronomie sind Sie für die Gewinnung von Neukunden zuständig, betreiben Sie aktive Marktbeobachtung und erstellen Offerten.

Ihr Ziel ist es, die vereinbarten Akquisitionsziele zu erreichen sowie die Leistungen und das Image der Unternehmung bei potenziellen Kunden zu fördern.

Sie haben eine Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen, bringen Produktkenntnisse mit und haben von Vorteil Erfahrung in Projektbetreuung.

Sie sind eine Verkaufspersönlichkeit mit entsprechendem Leistungsnachweis und bringen Führungserfahrungen mit.

Sie müssen belastbar sein, phantasievoll, begeisterungsfähig, redigewandt und selbststark in der Korrespondenz.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu oder rufen Sie uns an. Herr Roland Eng freut sich über Ihre Kontaktaufnahme, Tel. 044 432 73 73.

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@activegastro.ch

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Für unser lebhaftes Stadtrestaurant «7-Stube» im Zentrum von Bern suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Serviceangestellte/n

Sie haben bereits Erfahrung im Service, sind flexibel und motiviert, verfügen über gute Deutschkenntnisse und haben Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, die optimal in unseren Betrieb passt.

Frau Sarah Riner freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

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

Die Gastronomiegruppe



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.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zentralverwaltung

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistenten/In

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration, das Führen von Vorstellungsgesprächen, die Ausarbeitung und Entwicklung eines Förderungsprogramms sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion – vorzugsweise in der Branche – mit und können zudem gute PC-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Kennzahlen sowie mit Mitarbeiter- und Führungsschulungen vorweisen.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich 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 Taurio, Leiterin Personaldienst, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Mexikanische Lebensfreude, Genuss und Wohlbefinden in hoher Dienstleistungsqualität.

Für unseren Betrieb im Herzen der Stadt Bern mit über 300 Sitzplätzen auf 3 Etagen und grosser, integrierter Cocktailbar suchen wir:

GF-Assistent/in, Chef de Service, Chef de Bar

Du bringst eine abgeschlossene Gastronomieausbildung mit, von Vorteil einer Hotelfachschule, und verfügst über das Flair, unseren Gästen ihre Wünsche von den Lippen zu lesen. Du kannst einen Betrieb mit über 300 Plätzen und 30 Mitarbeitern im jeweiligen Zuständigkeitsbereich und nach vorgegebenen Richtlinien selbstständig führen, bist aber auch bereit, eigene Service- oder Bar-Stationen zu übernehmen.

Servicemitarbeiter/in 40–100%

Du hast bereits Erfahrung im Service und kannst eine eigene Station führen. Deine flinke, zuvorkommende und freundliche Art zeichnet dich aus.

Bist du unter 35 Jahre jung und hast Spass an der Gastronomie? Dann sende deine komplette schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen, Referenzadressen) bitte an:



DESPERADO Swiss AG, Herr Michael Fricker
Bubenbergrasse 5a, 3011 Bern
oder per Mail an:
bern@desperado.ch

1420-825

Swiss School
of Tourism and Hospitality

Für unsere Berufsbildungsabteilung und für unsere Höhere Fachschule in Passugg suchen wir auf das Herbstsemester 2009 eine

Fachlehrerin für Hauswirtschaft
im Bereich Hotellerie/Grossbetrieb

Sie unterrichten das Fach Hauswirtschaft in Deutsch und/oder Englisch (im Frühlingsemester 4 – 6 und im Herbstsemester 8 – 12 Wochenlektionen).

Für diese Position bringen Sie eine fundierte Berufsausbildung, Erfahrung in der Hotellerie, von Vorteil sehr gute Englischkenntnisse und Freude an der Arbeit mit Studierenden aus aller Welt mit.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Leiter der Höheren Fachschulen, Herr Marc-Etienne Gartmann (081 255 17 27) oder senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Commercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

1454-847



HOTEL LEISSIGEN INTERLAKEN

Wir sind ein Ferienhotel mit 60 Betten und 150 Restaurantsplätzen, direkt am schönen Thunersee.

Sommerjobs mit Aussicht

Chef de partie

Eintritt März/April oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in d/f/e

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r d/f/e

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung

Etagenmitarbeiterin

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Kreuz, Herr Hans Gosteli,
Dorfstrasse 32, 3706 Leissigen
033/847 12 31
oder info@kreuz-leissigen.ch

1410-819

GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

«THE SMALL LUXURY GRAND HOTEL»

Direkt am See gelegen und doch mitten in der Stadt Luzern befindet sich unser renommiertes *****-Sterne-Superior-Hotel mit 41 Hotelzimmern und -suiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Sales & Marketing Manager

Als Sales und Marketing Manager sorgen Sie sowohl für die optimale Auslastung unserer Zimmer und Seminarräume als auch für die eloquente Kommunikation unseres Hauses nach aussen.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, vorzugsweise in der Luxus Hotellerie. Sie können unser Haus erfolgreich vermarkten und haben fundierte Kontakte in den Bereichen Corporate Sales Schweiz und MICE international. Sie unterstützen die Direktion in allen Marketingfragen und leiten ein kleines, motiviertes Team. Eigenständiges Arbeiten ist Voraussetzung, dafür bieten wir Ihnen die Möglichkeit kreative Ideen unkonventionell umzusetzen.

Ihre Stärken sind unternehmerisches Denken, Kommunikationsstärke und Verhandlungssicherheit. Sprachen: Muttersprache Deutsch, E/F

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL NATIONAL
THP Touristic & Hotel Projects Ltd.
Barbara Gremmel
Postfach 4239 – 6002 Luzern
oder E-Mail: b.gremmel@national-luzern.ch

1406-816

Hotel***
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2009 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachfrau

Gouvernante

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/998 50 10

1485-869



Das Hotel La Margna ist ein 4* Ferienhotel in St. Moritz. Der Engadiner Baustil unseres Hauses bietet die ideale Kulisse, teilweise in eine besondere Ferienwelt zu entführen. Eröffnet im Jahr 1907 verfügt das Hotel mit seinen 58 Zimmern über 105 Betten. 30 bis 35 Mitarbeiter betreuen unsere Gäste im zwei Saisons Betrieb. Unser Hotel Restaurant mit 100 Sitzplätzen, das à la carte Restaurant mit 30 Sitzplätzen sowie die Hotel Bar bilden das gastronomische Herz des Hauses. Das Hotel La Margna ist ein Familienunternehmen, welches sich im Generationenwechsel befindet. Für unseren Betrieb der kürzlich in die Vereinigung Swiss Historic Hotels aufgenommen wurde, suchen wir Sie als

Küchenchef/in ab Mitte Mai 2009 in Jahresstelle

Mit grosser Leidenschaft leben Sie die Nouvelle Cuisine. Es macht Ihnen Freude, innovativ alte Techniken und aktuelle Erkenntnisse in Szene zu setzen. Die Küchen der Alpen haben Sie schon immer interessiert. Mit Ihrer Kreativität, Ihrem Talent und Ihrem Interesse für die aktuellen Trends können Sie diese in die heutige Zeit führen. Mit den besten Produkten aus unseren Bergen gestalten Sie konsequent saisonal in einer ungezwungen gesunden Küche auf hohem Niveau das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Ehrgeizig und mit viel Engagement setzen Sie als starke Führungskraft Küchenakzente und verlieren dabei die individuellen Bedürfnisse unserer internationalen Kundschaft nicht aus den Augen. Als Führungskraft sind Ihnen eine kontinuierliche Entwicklung Ihrer Person, Ihrer Mitarbeiter und des Gesamtbetriebes ein Anliegen.

Ihr Aufgabengebiet

Mitarbeiter einstellen, begleiten und entwickeln
Einsatzplanung

Menuplanung nach Konzept, teilweise auch konzeptionelle Planung

Einkauf Food, Gespür für konzeptgerechte Lieferanten und Produkte

Lagerbewirtschaftung

Aktives Mitköchen

Ergebnissicherung: hohe Qualität, Rentabilität und Produktivität

Wir bieten

Jahresvertrag

Langfristiges Engagement

Mitarbeit an der konzeptionellen Planung

Küchenbrigade mit 6 Mitarbeitern

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch

1487-870

Zur Verstärkung unseres Teams im Gastwirtschaftsbetrieb suchen wir per 1. April 2009:

- **jungen ambitionierten Chef Pâtissier (m/w)**
- **junge aufgestellte Réceptionniste**

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch oder von Claudia Trutschel, Personalassistentin, unter Telefon 052 748 44 11. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Stiftung Kartause Ittingen
Personalbüro
8532 Warth



1457-849

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Küche
(15 Punkte GaultMillau)
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissière
Hilfskraft

Im Roten Saal
Chef de service
stv. Chef de service
Sommelier
Service-Mitarbeiter/in

Im Restaurant Chessi
Serviceleiter/in

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 1455-849

MythenForumSchwyz

Ihr modernes Tagungs- & Eventzentrum mit Restaurant und Kino sucht per Ende April 09 oder nach Überinkunft eine(n)

junge(n) Koch / Köchin 100% Aushilfe Koch/ Köchin Teilzeit

Wir sind:

- ein Kulturzentrum mit trendigem Restaurant und Kino und grossen Sälen für Bankette, Seminare, Konzerte, Ausstellungen, Produktpräsentationen, etc.
- im Herzen der Zentralschweiz inmitten des Kantonshauptortes Schwyz
- ein junges, dynamisches Team

Sie sind:

- jung und motiviert
- interessiert nahe bei den "Stars" zu sein
- interessiert inmitten einer traumhaften Berglandschaft unweit vom Vierwaldstättersee zu arbeiten
- belastbar und flexibel

Wir bieten:

- angenehmes Betriebsklima
- abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeitsbereich
- zeitgemässe Entlohnung
- 5 Wochen Ferien (drei davon im Hochsommer)

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

MythenForum Schwyz
Reichsstrasse 12
6430 Schwyz
Tel.: 041 818 60 40 • Fax: 041 818 60 45
@: management@mythenforum.ch
www.mythenforum.ch

...wo das Leben einfach mehr Spass macht!

Hotel Post
Sils-Maria

Für unser spezielles, modernes ★★★★★ Hotel und Restaurant (13 Gault Millau) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria / Engadin bei St. Moritz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende **Sommer-saison** (Anfangs Juni bis Anfangs November) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Ende April) motivierte Mitarbeiter.

RÉCEPTIONIST/IN

Sie haben Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Menschen. Kompetent kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

Hotel Post ****
Fam. Hp. & T. Nett
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 44 00
Fax 081 838 44 04
www.hotelpost.ch
job@hotelpost.ch

Sils
Engadin

HOTEL CHESA RANDOLINA

Würden Sie gerne in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres gepflegten und renommierten Hotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihrer Begeisterung zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 folgende erfahrene, selbstständige Mitarbeiter:

Souschef (m/w) Commis de cuisine (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeit, sehr gute Bezahlung und ein mobiles Studio. Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umgang mit frischen, lokalen Produkten (Mitglied von Gout Mieux) haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns einfach an.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: tomas@randolina.ch
Internet: www.randolina.ch

1482-867

PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

dipl. Servicefachangestellte/n

100%

Unser Ziel ist es, im Bereich der Gastronomie unsere Gäste in unserem lebhaften Restaurant des Tilleuls mit grosser Freude und Leidenschaft zu verwöhnen.

Zu Ihren Aufgaben gehören: das reibungslose und effiziente Erbringen eines gehobenen Getränke- und Essensservices, eine kundenorientierte Dienstleistung sowie sämtliche Buffet- und Officearbeiten. Dazu gehören auch verschiedene Veranstaltungen wie Bankette und Spezialanlässe.

In einem dynamischen Umfeld denken und handeln Sie teamorientiert und arbeiten selbstständig. Sie sprechen Deutsch oder Französisch und können sich mühelos in der anderen Sprache unterhalten. Unser Team arbeitet in 5 Diensten zwischen 6 Uhr morgens und 20 bzw. 19 Uhr abends an sieben Tagen in der Woche.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und eine moderne Infrastruktur.

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

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

Member of

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Der Zukunft einen Schritt voraus.

1488-857

panorama restaurant

geniessen erleben

Zur Verstärkung unseres jungen Teams, suchen wir ab April/Mai einen **motivierten**

CHEF DE PARTIE / JUNIOR SOUS CHEF

„Geniessen erleben“ diese Philosophie wollen wir leben und so unsere Gäste verwöhnen. In unserem familiären Unternehmen (15GM), im Herzen der Schweiz, erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Panorama
Rolf Fuchs
Hartlisbergstrasse 39
CH-3613 Steffisburg
Tel. 033 437 43 44 / Fax 033 437 60 98

restaurant@panorama-hartlisberg.ch
www.panorama-hartlisberg.ch

1409-818



Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, seinen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem „Goldenen Fisch“ ...

... sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n, sprachgewandte/n **RESTAURANTFACHFRAU/-MANN**

sowie junge, sprachgewandte

Mitarbeiterin

welche die Chefin

an **RÉCEPTION** und **SERVICE** tatkräftig unterstützt.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

1475-863

Saas-Fee

SAASTAL

Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem Team noch folgende Mitarbeiter/innen

Meeting & Incentive Manager/in

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Ausbau des Business-Gruppengeschäfts (MICE)
- Produktgestaltung und Koordination von Leistungen
- Akquisition und Betreuung von Kunden
- Offert- und Vertragserstellung / Administration
- Vermarktung des MICE-Angebots

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- kaufmännische Ausbildung (KV, Handel, TFS)
- sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Organisationstalent
- hohe Flexibilität und Belastbarkeit
- Verkaufsfähigkeit und kommunikative, zielorientierte Persönlichkeit
- sympathische und gepflegte Erscheinung
- fundierte Kenntnisse der MS-Office-Anwendungen

Stellenantritt: 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung

Marketingassistent/in

Der Aufgabenbereich dieser vielseitigen Stelle umfasst:

- Betreuung von Marktpartnern und Medien vor Ort
- Erstellung von Prospekten, Flyers etc und Gestaltung von Inseraten.
- Aktualisierung von Internet-Content, Pressetexten, etc.
- Angebots- und Produktgestaltung
- allgemeine Direktions- und Marketingassistenten- und -Support

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- kaufmännische Ausbildung (KV, Handel, TFS)
- sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- fundierte Kenntnisse der MS-Office- u. Grafik-Anwendungen

Stellenantritt: 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Kundenberater/in Beratung & Verkauf

Diese abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit umfasst:

- Beratung und Verkauf am Schalter und Telefon
- Prospekt- und Offertanfragen
- Buchungen
- Mithilfe bei Events und Animationsveranstaltungen

Sie bringen folgende Fähigkeiten mit:

- kaufmännische oder touristische Grundausbildung
- gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- sympathische und gepflegte Erscheinung
- offenen, freundlichen und kommunikativen Umgang mit Menschen
- gute Informatikkenntnisse (MS Office)

Stellenantritt: 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir bis zum **31. März 2009** an:

Laura Lardi, Marketingleiterin, laura.lardi@saas-fee.com, Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

1444

Schloss Seeburg sucht für die Sommersaison Mai bis Ende Sept.

- Entremetier
und
• jungen Servicefachmann
oder -fachfrau

Wir freuen uns auf Ihre/n Anruf / Bewerbung.
Restaurant Schloss Seeburg
im Kreuzlinger Seesepark
Restaurant Schloss Seeburg, CH-8280 Kreuzlingen
Tel. 071 688 47 75 • info@restaurant-seeburg.ch

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 anspornen.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und eine Weiterbildung mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund (z.B. Gastronomiekoche 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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort motivierte/n

Servicefachmitarbeiter/in

evtl. Teilzeit

(deutsche Muttersprache)
die/der gerne in unserem gepflegten à-la-carte-Speiseservice (15 Gault-Millau-Punkte) mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir führen ein kleines Restaurant auf dem Land im Kt. Luzern und würden uns über Ihre Mitarbeit in unserem Team freuen. Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber

Restaurant Pony 6019 Siggen
Trudi und Leo Felber
Tel. 041 495 33 30 Fax 041 495 13 37
info@pony-siggen.ch
www.pony-siggen.ch

Buchserhof

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

Réceptionist/Chef de Réception (w), 100%

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

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

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

Interessiert? Auskünfte oder schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Buchserhof AG
Petra Müller
Grünastrasse 2
9470 Buchs SG
info@buchserhof.ch
www.buchserhof.ch
Tel. 081 755 70 70

Wir freuen uns auf Sie!

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem Qualitäts-Gütesiegel Stufe III für touristische Betriebe und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft mit Sicht auf die Berner Alpen. Unser Hotel ist ein idealer Ort für Seminare, Events und Erholung. Unsere Gäste finden uns fernab von Lärm und Hektik, aber doch nur eine halbe Stunde von Bern und Thun entfernt. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, 16 verschiedene Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel. Unsere Gäste schätzen die kompetente, persönliche und professionelle Betreuung.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service 100%

In dieser interessanten Funktion sind Sie für die Führung und Organisation der Servicebrigade (12 Mitarbeitende) verantwortlich. Nebst der Schulung Ihres Teams und der Ausbildung der Lernenden sind Sie für den Einkauf von Getränken, Backwaren und Non Food-Artikeln zuständig. Die Gästebetreuung und -betreuung bei Sonderanlässen rundet Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Servicefach- oder Gastronomiefachausbildung
- Ausgewiesene Führungserfahrung und entsprechende Sozialkompetenz
- Berufsbildnerkurs
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise

Servicefachmitarbeiter/in auf Abruf

In Ihrer Funktion als Servicefachmitarbeiter/-in sind Sie für die Gästebetreuung und -betreuung bei Sonderanlässen wie Bankette und Apéros zuständig.

Ihr Profil

- Berufserfahrung im Servicebereich (à la carte und Bankett)
- Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Gepflegte Erscheinung
- Flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit

Wir bieten

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Clemens Stampfli auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
clemens.stampfli@szgerzensee.ch
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV
1471-859

Wir sind ein dynamisches Unternehmen mit Sitz in Zollikon. Unser Tätigkeitsbereich liegt in der Entwicklung und Umsetzung von Gastronomie-Projekten in der Schweiz und im Ausland. Zurzeit wird an der Umsetzung eines Kaffee-Konzeptes in der Region Zürich gearbeitet. Für den ersten Betrieb an bester Lage in der Stadt Zürich suchen wir ab Mai 2009 eine kreative, aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit als:

Barista (w/m) 100%

Diese Funktion ist das Fundament des täglichen Geschäfts. Durch einen herausragenden Service und mit einer hohen Kaffeeexpertise sorgt der Barista jederzeit für Begeisterung und Zufriedenheit bei den Kunden. Der Barista kann in dieser Position die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen.

Sie sind ein passionierter Barista, verfügen über Berufserfahrung in der Gastronomie, sind eine engagierte, sympathische und zuverlässige Persönlichkeit. Sie sprechen gut Deutsch und besitzen Englischkenntnisse. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Sie haben Freude am Kundenservice. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Sie möchten Teil unseres vorwärtsstrebenden, jungen Teams werden? Sie lieben ein ungezwungenes und anregendes Arbeitsumfeld? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an nachstehende Adresse: NIU Development AG, Seestrasse 17, 8702 Zollikon, Fax: +41 (44) 395 20 41, info@ndag.ch

1346-795

Hinterlassen Sie Ihre Handschrift

CHATEAU GÜTSCH

Das Chateau Gütsch, ein Schloss aus dem Jahr 1883, verfügt mit dem neuen Restaurant „Petit Palais“ (15 Gault-Millau Punkte), diversen Lounges und Terrassen, sowie Bankett- und Seminaranlagen über eine hochklassige Infrastruktur für anspruchsvolle Gäste.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

~ Servicemitarbeiter m/w ~

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sind sehr gepflegt und haben ein neuartiges Auftreten.

Gästorientiertes Arbeiten und Teamarbeit sind für Sie selbstverständlich und Sie sind der englischen Sprache mächtig.

Ein elegantes Arbeitsumfeld mit jungem, dynamischem Team, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss und Möglichkeiten zur Mitgestaltung erwarten Sie.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre schriftliche Bewerbung bitte an

Château Gütsch
Franka Hansen, Direktionsassistentin
Kanonenstrasse, CH-4003 Luzern
Fon: +41 (0) 41 248 95 81
franka.hansen@chateau-gutsch.ch
www.chateau-gutsch.ch

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste.

In unserem Team sind folgende Stellen zu besetzen:

RECEPTIONISTIN / RECEPTIONIST

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation, Sie verfügen über Berufserfahrung an der Reception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich. Saisonstelle, Mai bis Ende Oktober.

KÜCHENCHEF (M/W)

Wagen Sie den Karrieresprung auf 1287m! als Küchenchef in einer Küchenbrigade von 6 Mitarbeitern. Gefragt ist ihre Erfahrung und ihre Begeisterung für eine moderne, schweizerische Berg-Gastronomie. Ihre hohen Qualitätsansprüche benötigen wir sowohl im à la carte- wie auch im Bankettservice. Sie sind ein echter und flexibler Teamleader in Kaderfunktion und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Jahresstelle, ab April oder Mai.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)

CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)

Sie führen diesen Posten weitgehend selbständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung mit Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOCHE (M/W)

Unsere vielseitige Küche bietet den Gästen ausschliesslich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen.

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)

Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in. Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick. Früh- oder Spätschicht, keine Zimmerstunde.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

1354-800

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M

Halteneegg
CH-3625 Heiligenschwendi
Tel. 033 - 244 81 11 - Fax 033 - 243 28 28
Kurhaus - Hotel - Restaurant - Residence

Unser Haus hoch über dem Thunersee bietet ca. 60 Kur-
gästen & 10 Dauergästen eine heilende Oase für Körper,
Seele und Geist. Daneben verfügen wir über ein öffentli-
ches A-la-carte-Panorama-Restaurant mit einem Ban-
kettsaal und einer grossen Gartenterrasse.

Wir suchen in Jahresstelle ab 1. Juni 09 oder nach Ver-
einbarung eine/-n Mitarbeiter/-in für unsere lebhaft

Réception/Administration, 100%

Sie lieben den Umgang mit Mensch – und Materie. Eine
Portion Humor, Herzlichkeit, Teamfähigkeit und Flexibi-
lität gehört zu Ihren Stärken.

Über weitere Vorzüge unseres interessanten Arbeitsan-
gebotes orientieren wir Sie gerne bei einem persönlichen
Gespräch oder erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen:

Kurhotel Halteneegg, Theres Noti, Direktion
3625 Heiligenschwendi, Tel: **033 244 81 11**
www.halteneegg.ch

Hotel ARVENBÜEL
Restaurant

Hotel Arvenbüel Amden
auf der Sonnenterrasse über dem
Walensee sucht für die Sommersaison
1. Mai bis 15. November 2009
jüngere, motivierte und belastbare
Servicefachangestellte m/w
Jungkoch m/w
Buffethilfe w

Schweizer oder mit deutscher
Muttersprache

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen
Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01
Info@arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

Wir sind ein familiär geführtes 3-Sterne-
Hotel und suchen auf 1. Mai 2009 oder
nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Für unser A-la-carte-Restaurant sowie
für Bankett- und Seminaranlässe.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
freuen wir uns.

Hotel & Restaurant Promenade
E. Maurer-Sonderegger
Fäsenstaubstr. 43, 8200 Schaffhausen
www.promenade-schaffhausen.ch

**PUTZFRAU
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenwerb
(bis 80 Stellen%) in fest zugewiesenen Privat-
wohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie
in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit
haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung
Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

Resort Walensee
Lifestyle-Soul-Emotions

Das Ferienresort direkt am Walensee steht für...
Ferien – Wellness – Fun – Strand – Lebensfreude – Kulinarium – Wellness

Um unsere internationale Kundschaft im Sommer
rundum zu verwöhnen
suchen wir Dich:

Restaurationsfachmann/frau
Jahres- oder Saisonstelle
Für unsere Yachthafen-Terrasse im à la carte Geschäft

Barkeeper-in 100%
Für unsere Tenna-Bar und den Strandbars am Yachthafen und Beach-Lounge

Koch/Köchin
Mit Schweizer Spezialitäten und internationaler Gourmetküche

Haben wir Dein Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung
inkl. Foto per E-Mail oder Versand.

Resort Walensee Gostenstrasse 20 CH-8882 Unterterzen
Inga Hütter Tel.: +41 81 725 90 90 Fax: +41 81 725 90 91
www.resortwalensee.ch inga.huetter@resortwalensee.ch

TESTUZ

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

VERKAUFSBERATER (IN) INNENDIENST
VINOTHEK ZÜRICH 50%
(Dienstag bis Freitag 14h-18h und Samstag 11h-16h)

Ihre Aufgaben:

- Kundenempfang/-beratung und Direktverkauf
- Entgegennahme sowie Bearbeitung eingehender
Telefonanrufe
- Fakturierung und Kassensführung
- Lagerverwaltung und Inventar
- Assistenzaufgaben Verkauf (Administration, allgemeine
Korrespondenz, Terminkoordination, usw.)
- Unterstützung der Organisation von Kundenaktivitäten

Ihr Profil:

- Kaufmännische Ausbildung sowie einige Jahre
Berufserfahrung
- Weinkennnisse
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Gute Umgangsformen und Verkaufsfair
- Ehrgeizige, zielstrebige und aufgestellte Persönlichkeit mit
Eigenmotivationsfähigkeit

**Wir bieten Ihnen einen schönen Arbeitsplatz in einem
dynamischen Familienbetrieb mit überdurchschnittlichen
Sozialleistungen!**

Eintritt: Anfang April oder nach Vereinbarung
Gehalt: zu diskutieren
Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier
mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben:
Madame Mélanie Carrard, **Jean & Pierre Testuz SA**,
Le Treytorrens, 10% Cully, Tél: 021/799 99 37,
E-mail: melanie.carrard@testuz.ch

Hotel Restaurant Pizzeria

Höfli
Aldorf

Für unser Traditionshaus suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung

**einen kreativen und motivierten
Sous-Chef/-in**

der/die unseren Küchenchef tatkräftig unterstützt.
Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und
idealerweise bereits über erste Führungserfahrungen
(nicht zwingend).

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle
interessiert sind, freut sich
Frau Maria Schuler-Schuppisser
auf Ihre Kontaktaufnahme:
Hotel Höfli Aldorf AG
Hölgasse 20, 6460 Aldorf
041 875 02 75
www.hotel-hoeffli.ch, info@hotel-hoeffli.ch

Wirtschaft zum Doktorhaus

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-
Teams per 1. Mai

Stellvertretenden Küchenchef

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und
sensibilisiert auf Qualität?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurations-
betrieb in der Agglomeration Zürich (Stadt nahe
und doch etwas ländlich) und streben mit moti-
vierten Mitarbeitern und guten Produkten Spit-
zenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle
und kompetente Dienstleistung von Mensch zu
Mensch zu erbringen.

Das vom einfachen Tellergericht bis zum exquisi-
ten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den
verschiedenen Banketträumen (ab 10 bis 250 Per-
sonen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist
täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen aufgeschlos-
sen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünf-
tigen Arbeitsplatz wissen? Senden Sie uns bitte
Ihre Unterlagen per Mail info@doktorhaus.ch oder
Post. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Rita Essig oder Falk Richter geben Ihnen auch
gerne mündlich Auskunft (044 830 58 22).

Wirtschaft zum Doktorhaus - Alte Winterthurerstrasse 31
CH-8304 Wallisellen - Telefon +41 (0)44 830 58 22 - www.doktorhaus.ch
Restaurant - Bar/Lounge 8304 - Biergarten - Gartenrestaurant
Säle ab 10-250 Personen für Seminare - Konzerte - Events - Bankette

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern
und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelenterrasse, ideale Bankett- und
Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger,
grösszügiger, 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 überall geniessen kann.

Servicefachangestellte - d/l/e ab April
die/der unsere grossen Stammgästekreise während einer langen Sommersaison
aufs Feinste verwöhnen möchten.

Receptionspraktikantin - d/l/d ab Juni
welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen
empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Hofa / Zimmerdame - d/l/d Mai
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmer die spezielle Ambiente vermitteln.

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

Emmi

Als Tochtergesellschaft der Emmi-Gruppe beliefert Emmi Interfrais SA national
Tausende von Detail- und Gastro-Kunden mit Käse- und Milchprodukten.

Für die Deutschschweiz suchen wir nach Vereinbarung

Fachberatung Heim & Spital

Ihre Aufgaben

- Persönliche Beratung von Spitälern, Heimen und Gastrounternehmen
- Unterstützung unserer Kunden in ernährungstechnischen Fragen
- Erstellen von Rezepten unter Berücksichtigung von ernährungstechnischen
Aspekten
- Schulungen und Präsentationen bei Food Service-Kunden und an
Gastronomiemessen
- Akquisition von Neukunden in Zusammenarbeit mit dem Aussendienst
- Marktbearbeitung mit Emmi-Produkten

Was Sie mitbringen

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung
- Ausbildung oder langjährige Erfahrung in der Diätetik
- Verkaufsfähigkeit und kommunikative Persönlichkeit
- PC-Kenntnisse (MS-Office-Programme)
- Spass am Unterwegssein

Wir bieten Ihnen

Es erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem lebhaften,
erfolgreichen Schweizer Unternehmen. Wir bieten Ihnen Gelegenheit Ihre
menschlichen und fachlichen Qualifikationen verantwortungsbewusst und mit
viel Platz für Eigeninitiative einzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:
Emmi Interfrais SA, Marietta Lombis, Zugerstrasse 60, 6403 Küssnacht am Rigi,
Tel. direkt: 041 854 66 56, marietta.lombis@emmi.ch
Weitere Infos über die Emmi Gruppe erfahren Sie unter www.emmi.ch.

HOF MARAN

Arosa ** Golf- & Sporthotel**

Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiede-
nen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnen-
plateau inmitten des imposanten Alpen-Bergkranzes von
Arosa.

Für die bevorstehende Sommersaison 2009 suchen wir
noch folgende Fachkräfte, welche Freundlichkeit ganz
GROSS schreiben:

**F&B: Assistent/in F&B mit Hotelfach-
schulabschluss**
Kenntnisse des Kassensystems Micros 3700
Voraussetzung: Wenn möglich Fidelio-Kenntnisse.

Réception: Réceptionisten (m/w)
Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzung

**Service: Chef de rang (mit Fähigkeitsausweis)
Commis de rang (mit Fähigkeitsausweis)**

Familie Gaberthüel gibt Ihnen gerne auch telefonische
Auskunft über den vielseitigen Betrieb. Wir freuen uns
über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bewerbungen an:
Golf- & Sporthotel Hof Maran
z. H. Elisabeth & Walter Gaberthüel
Direktion
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail:
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

focus – den Dingen auf den Grund gehen 10 Wochen lang für CHF 25.00

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 25.00!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich
im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen
so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

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

htr hotel revue

Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine								Hauswirtschaft/ménage							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
2764	Commis de cuisine	20	DE	B-EG n. Ver.				2780	Hilfskraft/Lingerielw	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.
2765	Koch/W	29	CH	sofort	D			2784	Hauswirtschaft/Buttelw	22	CH			D/E/F	BE/SO
2766	Küchenchefin	29	CH	sofort	D/F			2787	Hilfskraft/W	50	ES	L-EG n. Ver.	D		Bern+Umgeb.
2769	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I		2788	Zimmerfrau/Lingerie	41	CH	n. Ver.	D		ZH
2773	Pâtissière/Gardemanger	39	CH	sofort	D			2789	Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	TI
2777	Küchenchef	46	CH	Mai	D/I			2794	Stv. Gouvernante	33	CH	sofort	D/E/F	3-4*Hotel/Stadt	
2782	Alleinkoch/Küch. chef	61	DE	C n. Ver.	D/E/F/I			2798	Gouvernante/Hausw.leiterin	41	CH	sofort	D/E/F/I	BE/ZH/BS/SG/AG	
2786	Hilfskocht/Küch./Allrounder	31	CH	sofort	D			2799	Hilfskraft	42	CH	sofort	D	Bern	
2791	Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	E		Zürich	2802	Zimmerfrau	51	CH	sofort	D	BE-Oberl.	
2792	Sous-chef/Küch. chef	56	CH	sofort	D/E/F/I		TI	2807	Hauswirtschaft/Service/w	41	CH	sofort	D/E	Bern	
2793	Sous-chef	60	CH	April	D/E/F										
2801	Office/Buttel/Küchenhilfe	50	CH	Mai	D		LU/BE								
2810	Chef de partie/Pâtissier	63	CH	n. Ver.	D/E/F/I		TI/Deutsch-CH								
2811	Koch	53	FR	L-EG n. Ver.	D/E/F										
2813	Koch/Alleinkoch	59	FR	C	sofort	D/F									
Administration/administration								Administration/administration							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
2781	Sefa	21	CH			April	D/E/F	2767	Rezeptionsprakt./Receptionistin	28	SK	B	April	D	SO/BE
2783	Commis sommelier	35	CH			sofort	D/F	2771	Allrounder/Empfang/Service	44	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	VS/BE/SZ/ZH/SG
2795	Service/w	18	AT		L-EG Juni	D/E		2772	Rezeptionistin	25	CH		Juni	D/E/F/I	ZH/TG/SH/GO-80%
2796	Service/w	17	AT		L-EG Juni	D/E		2775	Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	ZH
2800	Kellner	57	GB		L-EG April	D/E/F		2778	Chef de réception	44	CH	sofort	D/E/F	Interlaken+Umgeb.	
2804	Chef de rang/Kellner	54	IT		L-EG n. Ver.	D/E/F		2785	2. Chef de réception	36	CH	sofort	D/E/F/I	TI/Ausland	
2809	Service/Allrounderin	41	PT		C	April	D/F/I	2790	Geschäftsführer	38	DE	B	Mai	D/E/F	Deutsch-CH
								2797	Planist	58	CH	sofort	D/E/F		
								2803	Aide du patron	37	CH	Mai	D/F/I	OWINW/LU/Berghotels	
								2805	Rezeptionistin/60%	43	CH	n. Ver.	D/E/F	UR/NW/LU	
								2808	Rezeptionistin	40	RU	C	sofort	D/E/F	ZH/BE/LU/VS/IGR
								2812	Direktionsassistentin	35	CH	Juni	D/E/F/I	TG/SG/ZH	

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous 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)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:	
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	Funktion / Fonction:
Betrieb / Etablissement:	Dauer (von/bis) / Durée(dela):
1.	
2.	
3.	

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

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ☐ Ja - ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui - ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

3 HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir ab Anfang April oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Sous-Chef

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

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

1412-820

CE
Carlton-Europe
hotels & restaurants & more

Wir suchen auf Frühling 2009:

**Stellvertretung der Direktion
Chef de Réception**

Sind Sie gerne Gastgeber? Ihre Fachkenntnisse vor allem im Bereich des Frontoffice/Rooms Division und Führungserfahrung helfen, neue Massstäbe zu setzen. Wir arbeiten mit Fidelio, haben nebst unseren Seminargästen eine internationale Gästestruktur mit Hauptauslastung in den Sommermonaten. Wir verfügen über 70 sehr individuell eingerichtete Zimmer, 4 Whirlpool-Suiten, 4 verpackte Restaurants, ein neues Oberländer Wellnessdörfli, einige ambientereiche Seminar- und Banketträumlichkeiten, sowie ein Coiffure-, Massage- und Kosmetikangebot.

Gernie erzähle ich Ihnen mehr über uns.

Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Hühsweg 92-94, 3800 Interlaken, unter Tel. 033 826 01 80 oder per E-Mail: s.maeder@carlton-europe.ch. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan J.J. Maeder, Hoteller, www.carlton-europe.ch

1477-965

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.domingogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@domingogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

361-201

HH Hotel
Hotels & Resorts

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Direktionsassistent/in
(Fra/All/Ang/Esp)

- Sie sind motiviert und haben selbständige Arbeitsweise
- Sie haben Freude an der Mithilfe zur Ausarbeitung neuer Konzepte und Ideen
- Sie haben Erfahrung in Teamführung

Praktikant/in (Empfang)
(min. 6 Monate)
(Fra/All/Ang/Esp)

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CHHOTEL
AV. DE LA GARE 9 – CP 384 – 1630 BULLE
☎ 026/919 47 77 – ☎ 026/919 47 79
WWW.CHHOTEL.CH – INFO@CHHOTEL.CH

1425-827

Svizzera italiana

hotel & hostel montarina

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

1011-595

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 Basiglio 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

1010-584

Ristorante Lungolago a **LOCARNO**
cerca per data da convenire

- CAPO CUCINA
- CUOCO
- AIUTO CUOCO
- AIUTO CUCINA
- CAMERIERA

posto annuale, ottima retribuzione. Interessati scrivere a Rist. Lungolago, Via Bramantino 1, 6600 Locarno. O chiamare Bruno, Tel. 079 444 06 11

1433-846

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 mehrjährige Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, 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

International

CD City Art HOTEL SALZBURG

Wir sind ein sehr gut positioniertes Vier-Sterne-Hotel mittlerer Größe in der Stadt Salzburg, bei dem absolute Kundenorientierung im Mittelpunkt steht.

Das Team des CD City Art Hotels sucht zur Unterstützung einen

REZEPTIONS-SUPERVISOR (m/w)
mit Weiterentwicklung zum/zur Betriebsleiterassistenten/-in

Bei dieser anspruchsvollen Position denken wir an eine flexible, organisationsstarke, serviceorientierte Persönlichkeit mit Tourismusausbildung & Erfahrung, guten EDV-Kenntnissen, Belastbarkeit, Engagement und Genauigkeit.

Als ideale/r Kandidat/in verfügen Sie über

- einen ausgeprägten Dienstleistungsgedanken und Qualitätsbewusstsein
- eine Hotel- bzw. Tourismusausbildung
- 1-2-jährige Erfahrung an der Rezeption (im besten Fall auch als Night Audit)
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D/E sowie im Idealfall in einer weiteren Fremdsprache (ITAL/FRA/ESP)
- Gast-, Mitarbeiter- und Ergebnisorientierung
- Bereitschaft zu Teildiensten

In dieser abwechslungsreichen Tätigkeit setzen Sie Akzente in der operativen Führung der Rezeptionsabteilung und in der Vertretung der Betriebsleitung inklusive Etagen und Technikbereich.

Sollten Sie sich für diese vielseitige Herausforderung interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit FOTO an:

CD City Art Hotel Salzburg, z.H. Frau Mag. (FH) Julia Maier,
5020 Salzburg, Sterneckstraße 21 oder per
E-Mail an: christian.brandstaetter@cdhotels.at

1433-832

**BRITISCH KOLUMBIEN
KANADA**

Für unseren, an einem idyllischen See gelegenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca) mit einem 4-Sterne-Hotel/Restaurant-Betrieb, eigenen Wanderwegen, Reitpfaden, Booten, Mountainbikes und Wasserflugzeugen, suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n) kreative(n), selbstständige(n)

Koch oder Köchin

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über eine abgeschlossene Kochlehre sowie Berufserfahrung verfügen. Teamfähigkeit und gute Umgangsformen einer anspruchsvollen Kundschaft gegenüber gehören zum Selbstverständnis.

Wenn Sie zwischen 20 und 32 Jahre jung sind und gerne die Verantwortung über einen ganzen Küchenbereich übernehmen möchten, so bietet sich hier eine ausgezeichnete Gelegenheit berufliches Weiterkommen und Freizeitvergnügen ideal miteinander zu verbinden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ten-ee-ah Wilderness Resort Ltd.
Swiss Representative Office
Haldenstrasse 42
CH-8173 NEERACH
E-Mail: w.buser@swissonline.ch
info@ten-ee-ah.bc.ca

996-585

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wynn

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

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

Termine:

	Nr. 12/2009	Nr. 13/2009	Nr. 14/2009	Nr. 15/2009
– Ausgabe	19. 3. 2009	26. 3. 2009	2. 4. 2009	9. 4. 2009
– Erscheint	16. 3. 2009	23. 3. 2009	30. 3. 2009	6. 4. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr			

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

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

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