

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 13

## 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>**

201

1002899  
Schweiz, Nationalbibliothek  
Periodikendienst  
Heliweg 15  
3005 Bern

03351  
3d

**htr**

26. März 2009

Nr. 13 Fr. 4.30 / € 2.90  
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne

www.htr.ch

# avec cahier français hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 181 Stellenangeboten**



## Porzellan

Wie lange gibt es noch europäisches Porzellan? Übermorgen feiert es seinen 300. Geburtstag.  
**Seite 13**

## Bleniotal

In Acquarossa soll für 90 Mio. Franken eine Thermenanlage mit 4-Sterne-Hotel entstehen.  
**Seite 2**

## Hotelkonzerne

Accor, Starwood, Rezidor reagieren auf Umsatz einbusen ihrer Marken mit Sparprogrammen.  
**Seite 4**

## Hotelsterne

«Zwei gleiche Systeme verwässern die Aussage. Und Verwässerung schadet der Branche. Punkt.»  
**Seite 5**



Guglielmo L. Brentel  
Präsident  
hotelleriessuisse



Für rauchende Gäste wird viel Geld in Lounges investiert.

# Wohin mit dem Rauch?

**Bis im Herbst dürfte die halbe Schweiz vom Rauchverbot betroffen sein. Jetzt müssen die Gastgeber handeln.**

SIMONE LEITNER

**N**euenburg wird am 1. April als sechster Kanton die Regelung zum Schutz vor dem Passivrauchen einführen. Eigentlich hätte auch Genf Ende März das Rauchverbot umsetzen sollen. Doch nun haben Gastronomen das Referendum ergriffen, dadurch verzögert sich die Umsetzung. Und auch unser Nachbar Liechtenstein stimmt am Wochenende wieder einmal darüber ab.

Im Herbst wird fast jeder zweite Kanton ein Rauchverbot befolgen müssen. Hoteliers und Gastronomen müssen sich also mit dem Thema Rauchen und Nichtrauchen auseinandersetzen. Einige machen ihren Betrieb ganz rauch-

frei, andere investieren bis zu 250 000 Franken, um ihren Gästen eine Raucher-Lounge zu bieten. An solchen Fumoirs sind auch die Zigarren-Produzenten und -Händler interessiert: «Wir haben Lounge-Konzepte bereit und arbeiten mit den besten Hotels der Schweiz zusammen», sagt Adrian E. Brotschi, Mitglied der Konzernleitung der Oettinger Davidoff Group. Kürzlich wurde eine Davidoff Lounge im «Badrutt's Palace» in St. Moritz eröffnet, und bald wird der erste Salon Davidoff weltweit im Grandhotel Quellenhof in Bad Ragaz eingeweiht. Auch die Villiger AG steht der Gastronomie mit Rat und Tat zur Seite. Da jeder Gastrobetrieb seine Eigenheiten hat, kann kein einheitliches Konzept bis hin zur Finanzierung angewandt werden. Es werde individuell von Anfrage zu Anfrage entschieden, sagt Peter Witzke, CEO des Traditionshauses.

Vom Rauchverbot betroffen sind nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden in der Hotellerie und Gastronomie. Ihnen wird man mit unterschiedlichen Lösungen gerecht.

**Seite 7 bis 11**

## Kommentar

**Der Griff nach den ach so begehrten Sternen**



ELSBETH HOBMEIER

**D**er Branchenverband der Schweizer Hoteliers, hotelleriessuisse, hat sich entschieden: Er will seine Sterne nicht kampflös preisgeben. Er will den Griff der Wirte, welche ihre Hotels ebenfalls mit Sternen, aber nach einem eigenen Bewertungssystem, schmücken wollen, Einhalt gebieten. Er muss dies tun, im Interesse seiner Mitglieder. Und zieht deshalb das Urteil des Zürcher Handelsgerichts, welches das Begehren von Gastrosuisse stützte, an das Zürcher Kassationsgericht weiter.

**«Viel Energie, viel Arbeitszeit, viel Geld fließt in diesen Grabenkampf. Schade.»**

Bis dieses entscheidet, kann es gut und gerne wiederum Jahre dauern. Viel Energie, viel Arbeitszeit, viel Geld fließt in diesen Grabenkampf. Dieser ist nötig, unbestritten. Aber eigentlich schade. Denn die Branche hat jetzt ganz andere Herausforderungen zu bewältigen. Denken wir nur an die drohende Kurzarbeit, an die Notwendigkeit, in wirtschaftlich schwieriger Zeit die Betten und die Tische zu füllen.

Eigentlich kann hotelleriessuisse ja auf die freie Marktwirtschaft und das hohe Renommée ihres Sternensystems vertrauen. Denn, so wage ich zu behaupten: Der Gast glaubt ohnehin nur diesem. Noch besser: Beide Branchenverbände setzen sich nochmals an einen Tisch und suchen eine Einigung – unter Beizug eines gewissen Mediators. Dank personellem Wechsel bei Gastrosuisse stehen die Chancen vielleicht bald günstiger.

Klar ist: Zwei verschiedene Systeme mit demselben Symbol sind schlecht. Vor allem für den Gast.

**Seite 5**

## Luxushotels

**Kurzarbeit ist im Top-Segment ein sensibles Thema**

Das Luzerner 5-Sterne-Hotel Palace hat Anfang Februar für 30 Prozent seiner Belegschaft Kurzarbeit eingeführt. «Die Gäste wollen immer denselben Service. Krise oder nicht», sagt Giuseppe Rossi, General Manager des «Splendide Royal» in Lugano, Mitglied der Swiss Deluxe Hotels. «Im Schweizer Luxus-Segment gibt es da keinen Kompromiss.» Rossi will sparen, aber nicht beim Personal. «Die Direktoren müssen jetzt die Weichen stellen auch im Bereich der Personalkosten», sagt Fiorenzo Fässler, Geschäftsführer der Swiss Deluxe Hotels, «aber es ist Vorsicht geboten.»

**Seite 3**

## Honigbienen

# Das Sterben von Bienenvölkern beschäftigt Imker und Ämter



Der Honig: Süsses Delikatessen mit unsicherer Zukunft.

In den vergangenen Jahren ist nicht nur im Ausland, sondern auch in der Schweiz der Bestand der Bienen drastisch geschrumpft: von 240 000 Bienenvölkern im Jahr 1985 auf 113 000. Rund ein Drittel der hiesigen Bienenvölker haben allein im letzten Jahr den Winter nicht überlebt.

Das alarmiert, zwingt viele Imker zum Aufgeben und beschäftigt auch die Behörden: Am 31. März will die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux informieren, wie es den Schweizer Bienenvölkern diesen Winter erging und welche Massnahmen das Schweizer Zentrum für Bienenforschung vorsieht.

Was man jetzt schon weiss: Die Varroamilbe, ein von Asien nach Europa eingeschlepptes Insekt, schädigt unsere Bienen, indem es ihre Körperflüssigkeit aussaugt. Dieses Insekt müsse man in den Griff bekommen, sagt Richard Wyss, Imker und zugleich Präsident des Vereins deutschschweizerischer und rätoromanischer BienenfremdeVDRB. Zum anderen liegt das Bienenvölkersterben auch an den veränderten Lebensumständen, die den Lebensraum für Bienen immer kleiner und die Haltung aufwendiger werden lässt. Es sei ein Umdenken gefordert, sagt Wyss.

**Seite 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



**Il caffè!**  
illycaffè AG  
8800 Thalwil  
www.illycaffè.ch

**HOREGO**  
Ihr Erfolg ist unser Ziel - Votre succès est notre objectif  
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten  
Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich  
Tel. 044 346 50 50  
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

**Vertrauen ist unser Geschäft**  
Markus Bommer, Partner  
www.bommer-partner.ch  
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

**KÄSTLISTOREN**  
Ideen 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

Aus der Region

**Berner Oberland**

**Brienz schliesst sich definitiv Interlaken an**



Alain D. Bollat

Das touristische Produkt **Brienz** wird neu von Interlaken Tourismus (TOI) vermarktet. Zu diesem Zweck wird eine Dachmarkenpartnerschaft eingegangen. Die Verträge sehen eine Zusammenarbeit ab 1. Mai 2009 vor, wobei mit punktuellen Umsetzungsarbeiten bereits vorher begonnen wird. Zur neuen Geschäftsführerin von Brienz Tourismus wird Beatrice Brunner ernannt, zurzeit noch als Direktions-Assistentin des Interlaken Tourismusdirektors Stefan Otz tätig. dst

**Mittelland**

**Asylsuchende für das Feriendorf Twannberg**



Alain D. Bollat

Die Stiftung **Feriendorf Twannberg** vermietet ihre leer stehende Liegenschaft für zwei Jahre dem Verein Asyl Biel und Region. Die Lokalitäten werden ab Mai 2009 als Durchgangszentrum für Asylsuchende betrieben. Das gibt der Stiftung Feriendorf Twannberg die Möglichkeit, in Ruhe einen Käufer zu finden, ohne dass der Schuldberg weiter ansteigt. Die Schweizer Jugendherbergen hatten auf einen Kauf des geschlossenen Feriendorfes verzichtet. dst

**Über 90 000 Eintritte an Berns Museumsnacht**

Insgesamt 91 400 Eintritte wurden an der siebten Berner Museumsnacht auf Samstag registriert. Damit ist der Vorjahresrekord von 98 400 Eintritten verpasst worden. Die Veranstalter begründeten dies mit den «eisigen Temperaturen». 33 Kulturinstitutionen beteiligten sich an dem Anlass. Sie hatten ihre Tore von Freitag 18 Uhr bis Samstag 2 Uhr geöffnet. dst/sda

**Wallis**

**Rekordjahr für Tourismus dank Lötschberg**

Erstmals in der Geschichte stieg die Zahl der Übernachtungen im Wallis zwischen November 2007 und Oktober 2008 auf über 4,5 Millionen. Dies entspricht einer Zunahme um 3,7 Prozent. Profitieren konnten die Walliser laut Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, vom Lötschberg-Basistunnel. «Der Lötschberg hat die Schweizer Geografie verändert», so Zenhäusern. Die Wintersaison 2008/09 liess sich zunächst gut an. Doch schon im Januar verzeichneten die Walliser Hoteller im Vergleich zum Januar 2008 einen Rückgang um 3,9 Prozent. Im Februar soll der Rückgang noch deutlicher ausgefallen sein. dst/sda

# Neue Therme im Blenioital

**Mit einem neuen Thermalbad inklusive Hotel will das Blenioital auf den Gesundheitssektor setzen. Rund 90 Mio. Franken sollen dazu investiert werden.**

ANTJE BARGMANN

In Acquarossa, der Gemeinde mit dem roten Quellwasser, planen der Tourismusverein und die Zürcher Firma Resourceful Living eine neue Thermenanlage mit Viersternehotel und medizinischem Zentrum, die in Zukunft rund 300 000 Gäste im Jahr anlocken soll. Finanzstarke Investoren, die sich an den geschätzten 90 Mio. Franken Kosten beteiligen wollen, haben ihr Interesse bereits angemeldet. Das alpine Blenioital auf der Südseite des Lukmanierpasses, das sich touristisch vor allem über Naturerlebnisse definiert, verfügt über eine Ressource, die bis in die

70er-Jahre internationale Kurgäste anzog. Aus den Felsen bei Acquarossa sprudelt fanghaltiges, warmes Quellwasser, dem aufgrund seines Mineraliengehaltes gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird. Seitdem die ehemaligen Hotelbesitzer den Betrieb im Jahr 1971 eingestellt haben, gab es seitens einzelner Unternehmer immer wieder Versuche, neue Thermenprojekte auf die Beine zu stellen. Alle scheiterten aber an Fehleinschätzungen der regionalen Möglichkeiten, betont Tourismusdirektor Edgardo Mannhart.

**Hotel mit 120 Zimmern und Suiten sowie medizinisches Zentrum**

Deshalb hat Blenio Turismo als lokaler Experte selbst die Initiative ergriffen und sich mit Resourceful Living einen erfahrenen Partner in der Konzeption von Kurhäusern gesucht. Eine solche Zusammenarbeit soll verhindern, dass auf dem Papier am Ende Projekte entstehen, die in einer landschaftlich sensiblen Region nicht umsetzbar sind. «Mit einer Machbarkeitsstudie haben wir die Voraussetzungen und das touristische Potenzial genau geprüft», sagt Christoph

Glutz von Resourceful Living. «Wir sind überzeugt, eine Hotelanlage zu schaffen, die ganzjährig eine hohe Auslastung garantiert.» Über 120 Zimmer und Suiten soll das Hotel verfügen sowie Restaurants mit regionalen Spezialitäten und Gesundheitskost. Ein medizinisches Zentrum werde Trink- und Bädereien anbieten, sich auf die Behandlung von rheumatischen und psychosomatischen Beschwerden spezialisieren. Für die Therme sehen die Planer mehrere Innen- und Aussenbecken mit unterschiedlichen Temperaturen und Duftölen vor.

**Historische Stätte wird eventuell später ins Projekt miteinbezogen**

Die leerstehenden Gebäude des historischen Kurhauses, die sich noch heute im Besitz der früheren Betreiberfamilie befinden, sind allerdings bisher nicht in das Projekt eingebunden. Glutz erklärt die Hintergründe: «In der Umgebung der alten Struktur kann wegen des steilen Hangs und Gefährdungszonen nicht gebaut werden. Wir halten aber die Möglichkeit offen, die historische Stätte im Nachhinein mit einzubeziehen.» Stattdessen ha-



Das historische Kurhaus in Acquarossa ist vorläufig nicht Gegenstand des neuen Thermenprojekts.

ben Blenio Turismo und die Zürcher Firma sich das Kaufrecht für eine Freifläche auf der anderen Seite des kleinen Flusses gesichert. Parallel zur Prüfung von Investoren geht die Bauplanung weiter, für die Eröffnung ist das Jahr 2012 ins Auge gefasst.

## Ruhepol mitten in Zürich

**Das Zürcher Stadthotel Krone Unterstrass baut aus. Das traditionsreiche Haus investiert 6 Mio. Franken in 19 neue Studios und Juniorsuiten.**

ANDREAS GÜNTERT

Im Stadtzürcher Viersternehaus Krone Unterstrass soll das Segment der Mittel- bis Langfristgäste neu und stillet bedient werden. Angrenzend an den bisherigen 57-Zimmer-Betrieb entstehen 17 neue «Townhouse-»

Studios (ab 20 und 25 Quadratmeter) sowie zwei «Townhouse-Junior-Suiten (50 Quadratmeter). «Aus Bank-, Versicherungs-, Spital- und IT-Kreisen kommen projektbedingt viele Berufsteile nach Zürich, die oft monatelang ein Zimmer benötigen», sagt Krone-Unterstrass-Direktor Roger Jutz. Ein Markt, der bisher wenig zielgerichtet angegangen worden sei und auch künftig Potenzial verspreche. Townhouse-Gäste sollen massgeschneidert mit Infrastruktur bedient werden, sie können auswählen, ob sie Geschirr, Besteck oder eine Kochinsel benötigen. Das Townhouse

liegt strassenabgewandt in einem Hof, «ein Ruhepol mitten in der Stadt».

Auch im Pricing geht das Townhouse innovative Wege. Während der ersten 14 Nächte gelten die normalen Übernachtungspreise – 185 bis 550 Franken pro Zimmer, ab dem 15. Tag senkt sich das Tarifband auf 120 bis 250 Franken pro Nacht. «Im Bereich der Monatsmieten zwischen 3500 und 7500 Franken gab es bisher für diese Klientel nichts Überzeugendes», sagt Jutz, «deshalb sind wir sicher, hier eine Marktlücke gefunden zu haben.» Das Townhouse wird im Januar 2010 offiziell eröffnet.

## Neun Gesuche für Naturparks haben die erste Hürde genommen

**Dossiers werden nun auf Basis der Parkverordnung und der BAFU-Richtlinien beurteilt.**

Bis am 9. Januar 2009 gingen beim Bundesamt für Umwelt BAFU in der zweiten Eingaberrunde elf Gesuche für Parks von nationaler Bedeutung ein. Nach der Prüfung auf Vollständigkeit und nach dem Erreichen weiterer Unterlagen konnten neun dieser elf Gesuche in die Hauptprüfung überführt werden. Gesuche um Finanzhilfen für die Errichtung gingen für folgende Projekte ein: Parc naturel régional Doubs (NE/JU/BE), Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut (FR/VD), Regionaler Naturpark

Pfyn (VS), Parc naturel régional Val d'Hérens (VS), Regionaler Naturpark Beverin (GR), Regionaler Naturpark Jurapark (AG/SO), Parc naturel régional Jura Sud Vaudois (VD). Gesuche um Verleihung des Parklabels für den Betrieb betreffen den Regionalen Naturpark Thal (SO) und den Naturerlebnispark Sihlwald (ZH).

Nach Abschluss der Evaluationen entscheidet das BAFU im Spätsommer 2009, ob die neuen Parkprojekte die Anforderungen an eine Errichtung erfüllen. dst

**Entrée:** Hotel Lager, Saas-Fee. Mehr auf: [www.htr.ch/hotelarchiv](http://www.htr.ch/hotelarchiv)



Hôtels Lager  
Saas - Fée  
(Valais)

Sammlung Club Grand Hôtel & Palace, Eboli



Rücksichtsvoller Service braucht auch gutes Personal.

Alan D. Bollat

# Kurzarbeit als Notlösung

**K**urzarbeit ist noch nicht sehr verbreitet», sagt Bettina Baltensperger vom Rechtsdienst bei hotelleriesuisse. «Eher gibt es Übergangsregelungen mit Kompensation. Das sieht in anderen Branchen anders aus.» Das Luzerner 5-Sterne-Hotel Palace konsultierte den Rechtsdienst, bevor es Anfang Februar für 30 Prozent der Belegschaft Kurzarbeit einführte. Im Park Hotel Weggis arbeitet die Hälfte der 120 Beschäftigten mindestens bis Mitte Mai zu 50 Prozent kurz, wie der «Sonntagschrieb. Und wenn sich der Buchungsstand im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken nicht verbessere, müsse sich das Luxushotel gar Entlassungen überlegen.

## Kosten senken durch Synergien mit Partnerbetrieb

«Bei uns gibt es noch keine Kurzarbeit. Wir ersetzen allerdings normale personelle Abgänge nur, wenn es vom Geschäftsgang her vertretbar ist», sagt Maria Büeler Zischler, Direktorin des 5-Sterne-Hauses Alden Hotel Splügen in Zürich. Das Geschäft im Januar und Februar sei schlecht gewesen und teils in das 4-Sterne-Segment abgewandert. Der März laufe gut. Auf der Kostenseite könne das Hotel die Synergie mit dem nahe gelegenen Hotel Ascot als Partnerbetrieb nutzen. Auf der Angebotsseite hält sich die Direktorin des Alden Hotels Splügenschlöss an die Maxime: «Nicht einfach die Preise senken. Wir fangen die Si-

## Einzelne Schweizer Luxushotels haben aus Kostengründen Kurzarbeit eingeführt. Nicht gespart werden soll aber bei Qualität und Service, wie eine Umfrage der htr hotel revue ergab.

KARL JOSEF VERDING

tuation mit kreativen Ideen in der Preisgestaltung auf. Es gibt Preisnachlässe für Frühbucher – aber nur, wenn sofort bezahlt wird, und es gibt den Last-Minute-Preis.» Kurzarbeit gibt es bei uns prinzipiell nicht. Allenfalls werden Ferien vorbezogen», sagt Manfred Hörger, General Manager des Zürcher «Savoy Baur en Ville», Mitglied der Swiss Deluxe Hotels. Er betont: «Man muss sich darüber klar sein: Es geht in einem Luxushotel nicht um die 100 Gäste, sondern um den einen Gast, jeden einzelnen.» Und: «Es gibt ja auch noch die Vorgaben der Hotelklassifikation für ein 5-Sterne-Haus, und wir müssen die entsprechende Dienstleistung aufrechterhalten.» «Im Moment haben wir keine Kurzarbeit geplant», sagt Clemens Hunziker, Direktor des 5-Sterne-Hotels Schweizerhof in Luzern. «Aber bei Abgängen überlegt man

sich zweimal, ob man einen Abgang ersetzt.» Hunziker hat eine Lösung gefunden, indem die einzelnen Abteilungen des Hotels enger zusammengeführt werden. «Ausserdem wurden die Kosten für Aushilfen dramatisch reduziert.» Personelle Engpässe in einer Abteilung werden durch den Austausch mit anderen Abteilungen behoben. «Wir haben einen grossen Food&Beverage-Anteil, dadurch ist das sehr gut möglich», sagt Hunziker. Rund 100 Mitarbeiter beschäftigt sein Hotel momentan. Vor der durch die Finanzkrise bedingten Situation waren es 120. Diskutiert werde jetzt, ob spezielle personelle Saison-Kräfte im Sommer wirklich benötigt werden.

## «Die Gäste wollen immer denselben Service – Krise oder nicht»

«Wir sollten in dieser Situation gut auf die Kosten aufpassen, aber nicht beim Personal sparen», mahnt Giuseppe Rossi, General Manager des Hotels Splendide Royal in Lugano. Dieser Betrieb der Swiss Deluxe Hotels hatte in den letzten Wochen einen Umsatzrückgang von rund 5 Prozent gegenüber dem Vorjahr. «Die Gäste wollen immer denselben Service – Krise oder nicht», betont Rossi. «Im Schweizer Luxus-Segment gibt es da keinen Kompromiss.» Fiorenzo Fässler, Geschäftsführer der Swiss Deluxe Hotels, rät: «Die Direktoren müssen jetzt die Weichen stellen – betreffend Personalkosten und andere. Aber es ist Vorsicht geboten.»

## Aus der Region

### Zentralschweiz

#### Lucerne Festival auch bei Sawiris in Andermatt



Alan D. Bollat

Der ägyptische Hotelunternehmer Samih Sawiris steigt als Sponsor bei Lucerne Festival ein und erhält für seine Ferienanlage in Andermatt ein eigenes Musikfestival. «Lucerne Festival in Andermatt» startet voraussichtlich 2013. Die künstlerische Verantwortung für die neue Veranstaltung liegt bei Lucerne Festival. Für die Infrastruktur und die Kosten kommt Sawiris' Orascom Development Holding AG auf. Die Konzerte sollen in der neuen 600-plätzigen Kongresshalle des Resorts stattfinden. dst/sda

### Hotelfachschule baut Studios für Studenten

Die Hotelfachschule Luzern (SHL) stockt das einstige «Palace»-Personalhaus auf und schafft damit neuen Wohnraum. Laut der «Neuen Luzerner Zeitung» sollen die 100 bestehenden Zimmer zu Studiowohnungen umgebaut werden. Die Wohnungen sollen allen Studenten offen stehen. Mehr Platz für Schulungsräume soll die Erhöhung des früheren «Palace»-Personalhauses um ein bis zwei Etagen bringen. Für die Verbindung der beiden SHL-Liegenschaften ist eine Passerelle geplant. Die Gesamtinvestitionen werden mit 9 Mio. Franken beziffert. dst

### Graubünden

#### Naturparks sollen mehr Geld erhalten



ZWS

Der Kanton Graubünden will seine finanziellen Beiträge an die regionalen Naturparks Val Müstair, Parc Ela und Park Beverin rückwirkend auf Anfang 2009 erhöhen. Die Bündner Regierung hat beschlossen, die im Januar 2008 bei der Genehmigung der ersten beiden Bündner Parkprojekte festgelegte 60-Prozent-Anbindung des Kantonsbeitrags an die Höhe des Bundesbeitrags anzupassen und somit neu auf 100 Prozent zu erhöhen. dst

# Die Sonne als Tourismus-Partner

## Nachhaltig in die Zukunft und vor allem mit viel Sonnenenergie: So lautete die Perspektive für die Alpenregionen am 19. «Tourismusforum» in Pontresina.

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Für Thomas Reizenzahn, Generalsekretär der Österreichischen Hotellerievereinigung ÖHV, ist sonnenklar: «Die beste Chance, der Wirtschaftskrise zu entkommen, ist, in die Umwelt zu investieren.» Denn, betonte Reizenzahn am diesjährigen «Tourismusforum» in Pontre-

sina, das gestern zu Ende ging, bereits 20 Prozent der europäischen Gäste «buchen heute die Umwelt mit», suchen sich also bewusst ein nachhaltig geführtes Hotel aus. Der ÖHV hat sich dafür eingesetzt, dass Fördergelder nun vor allem in nachhaltige Projekte fliessen.

Dass man sich profilieren und obendrein noch Kosten sparen kann, erzählte Armin Bützberger, der als Direktor des Hotels Europe in Champfer von den Gästen selbst zum «Sonnenkönig» erkoren wurde: «In acht bis zehn Jahren ist unsere Solaranlage auf dem Dach amortisiert.»

Sonnenenergie ist gerade für alpine Tourismusorte interessant.

«Engadin und Wallis sind für die Gewinnung von Sonnenenergie genauso gute Standorte wie Spanien», erklärte Hansjürg Leibundgut, Professor für Gebäudetechnik an der ETH Zürich. So würde in St. Moritz fast die Hälfte der Solarenergie im Winter anfallen, wenn man sie am nötigsten brauche. In Zürich schaffe man im Winter knapp ein Viertel der Jahresproduktion, ergänzte Fritz Schuppisser von der Firma Soltop. Und die Berge hätten neben Nebelfreiheit noch weitere wichtige Vorteile für die Gewinnung alternativer Energie: grosse Höhendifferenz und viel Wasser. Beides kann man gut gebrauchen, um die Energie in Form

von Speicherseen für sonnennarme Stunden «windschenschulagern». Hier machte Thomas Küng vom Tagungsorganisator Grischconsulta aus Samnaun den Link zur Bescheinigung auf der Skipiste: «Die Speicherseen für die Schneeanlagen kann man als Strombanken nutzen.» Das könnte auch eines der Ergebnisse der von Grischconsulta und Seilbahnen Schweiz gerade lancierten Studie zum Energiemanagement der Bergbahnen sein. Die Studie

soll Anfang 2010 veröffentlicht werden. Eine andere Energiespeicherform wird Leibundgut beim Sawiris-Projekt in Andermatt einsetzen: Statt dem Boden wie bei der Geothermie Wärme zu entziehen, will man in der Erde die Wärme speichern. Dass Sonnenenergie nicht ausreicht, erklärte Leibundgut als

## «Engadin und Wallis sind für die Sonnenenergie-technik genauso gut wie Spanien.»

Hansjürg Leibundgut  
Professor an der ETH Zürich

Märchen. «Wir könnten 400-mal so viel Solarstrom produzieren, wie die Menschheit verbraucht», so der Professor.

# Strategische Partnerschaft

Die drei Schwesterverbände Dehoga (Deutschland), hotelleriesuisse und der Fachverband Hotellerie (Österreich) haben am Dienstag in Wien ihre strategische Partnerschaft besiegelt. Mit der Unterzeichnung des Letters of Intent (LOI) erlangt die umfassende und langjährige Hotelklassifikationskompetenz der drei Partner eine neue Dimension. Die Leitidee des LOI ist die Weiterentwicklung der Klassifikationssysteme, deren Anwendung und die Schaffung weiterer Synergien. Die Ergebnisse der engen Zusammenarbeit sollen weiteren Ländern und Kulturkreisen offenstehen. (siehe auch Interview Seite 5) dst  
www.htr.ch/htr-online



Obere Reihe (v.l.): Herbert Sidler (hotelleriesuisse), Helmut Otto (Deutsche Hotelklassifizierung), Klaus Ennmoser (Fachverband Hotellerie Österreich). Untere Reihe (v.l.): Matthias Koch (Fachverband Hotellerie Österreich), Annette Stoffel (hotelleriesuisse), Markus Luthe (Hotelverband Deutschland).

## Neues Kontrollregime an den Schweizer Flughäfen

### Mit dem Flugplanwechsel vom 29. März tritt auch für die Einreise am Flughafen die Schengenregelung in Kraft.

Personenkontrollen auf Binnenflügen im Schengen-Raum können wie geplant am 29. März 2009 aufgehoben werden. Denn die Schweiz hat alle für die drei grossen Landesflughäfen von Zürich, Basel und Genf relevanten Schengener Bestimmungen korrekt umgesetzt. Zu diesem Schluss ist ein EU-Expertenbericht über die Nachevaluierung der Schweizer Flughäfen gelangt, den die Arbeitsgruppe des Rates SCH-EVAL genehmigt hat. Eine erste Inspektion der Abläufe und der Einrichtungen an den Schweizer Flughäfen war im August 2008 vorgenommen worden.

Schengen erfordert an den Flughäfen eine Trennung der Passagierströme zwischen Schengen-externen und Schengen-internen Flügen. Bei Flügen nach und aus Nicht-Schengen-Staaten sind systematische Personenkontrollen durchzuführen. Bei Schengen-internen Flügen dagegen entfallen die Personenkontrollen. Die Personenkontrollen an den Landgrenzen sind bereits am 12. Dezember des vergangenen Jahres mit dem Beginn der operativen Zusammenarbeit zwischen der Schweiz und der EU aufgehoben worden. dst

## Steinbock-Label: Enge Kooperation mit OIII

Die Anbieter der Qualitäts-Gütesiegel (Q) und des Steinbock-Labels wollen enger zusammenarbeiten. Einem Hotelbetrieb, der sich mit dem Steinbock-Label zertifizieren lässt, soll es in Zukunft ermöglicht werden, mit einem Zusatzmodul zum Steinbock-Label das Qualitäts-Gütesiegel Stufe III zu erlangen. Bereits im Sommer/Herbst 2009 könnten die ersten Hotels in den Genuss der Neuerung kommen. dst

## Schweiz

### Verlängerung des Sondersatzes für die Hotellerie

Der Mehrwertsteuer-Sondersatz von 3,6% für die Hotellerie soll statt bis Ende 2010 bis Ende 2013 weitergeführt werden. Dies hat der Nationalrat bei der Totalrevision des Mehrwertsteuer-Gesetzes beschlossen. Mit der Verlängerung des MWST-Satzes für Beherbergungsleistungen um drei Jahre will der Nationalrat vorab einen mehrfachen Satzwechsel verhindern. Der für später traktandiertere zweite Teil der Reform sieht nämlich einen Einheitssatz von 6,1% vor. Der Sondersatz sei ein wichtiger Faktor für die internationale Konkurrenzfähigkeit der Hotellerie, sagten die Anhänger des Kommissionsvorschlages. *dst/sda*

### Nationalrat für eine neue Museumspolitik

Als zweite Kammer hat der Nationalrat das Museumsgesetz gutgeheissen, welches die autonome Institution eines Schweizerischen Nationalmuseums schafft. Das neue Gesetz verpflichtet die bundeseigenen 15 Museen und zahlreichen Sammlungen erstmals auf gemeinsame Ziele und einen einheitlichen Auftrag. Unter die Ziele der Museen hatte der Ständerat auch den «Beitrag zu einem attraktiven Wissenschafts-, Wirtschafts- und Tourismusstandort» aufgenommen, was der Nationalrat nun um den Bildungsstandort ergänzte. *dst/sda*



Quadro Terrace des zum Starwood-Konzern gehörenden Westin Dragonara Resorts auf Malta. Der Umsatz der Starwood-Marke Westin ging im 4. Quartal 2008 gegenüber dem Vorjahr um 11,4% zurück.

## Katerstimmung nach dem Boom

**Hotelketten und Hotel-Konzerne reagieren auf das reduzierte Geschäft mit weniger Expansion, Einkauf, Marketing.**

KARL JOSEF VERDING

Am letzten Freitag hat Patrick Scholes, Analyst der US-amerikanischen Investment-Bank mit Immobilien-Fonds Friedman Billings Ramsey (FBR), in einer Notiz an Investoren das Aktien-Rating für Starwood von «Market Perform» auf «Underperform» herabgesetzt. Der Analyst reduzierte das Preisziel der Aktie von 19 auf 10 Dollar (nach einem Kurs von 13 Dollar am letz-

ten Donnerstag). Die Gründe: Erstens sei in 11 Hotel-Kernmärkten der USA der Durchschnittspreis (Average Daily Rate ADR) krass gefallen. Zweitens gehe es der Hotelindustrie in Europa noch schlechter als in den USA. Das werde für das ganze 2009 so bleiben. Starwood verdiene 20 Prozent seines RevPAR in Europa.

Bei Starwoods Joint-Venture-Partner Arabella in München will

man sich nicht über allfällige Budget-Kürzungen, etwa für Renovierungen, äussern. Sprecherin Michaela Belling sagt: «Im Sommer 2009 wird eine Renovierung im Sheraton Hotel Neues Schloss in Zürich durchgeführt. Alle Zimmer und Suiten sowie der Lobbybereich bekommen ein neues Gesicht.»

### Rezidor-Sparprogramm von 45 Mio. Franken betrifft alle Bereiche

Ende 2008 hatte die Rezidor Hotel Group vertraglich mehr als 22 000 Hotelzimmer in der Projekt-Pipeline, davon 88% im Management oder Franchise. Dazu Kurt Ritter, Präsident und CEO: «Unsere Pipeline von 22 000 Zimmern umfasst Projekte in der Entwicklung von 2009 bis 2013; sie hat nach wie vor Bestand.

Verzögerungen von Eröffnungsdaten sind aufgrund der wirtschaftlichen Lage möglich. Die komplette Aufgabe von Hotels sollte aber die Ausnahme bleiben. Wir setzen verstärkt auf Wachstum in dynamischen und aufstrebenden Märkten wie Russland, den GUS-Staaten und Afrika.» Ritter räumt ein: «Umsatzbußen bedeuten natürlich auch eine Anpassung der Kosten. Rezidor hat ein Sparprogramm zusammengestellt, das 30 Mio. Euro umfasst und alle Bereiche betrifft: die Hotels sowie das Head Office. Im Marketing verschärfen wir die langfristige Strategie, vom image advertising zum tactical advertising überzugehen und konkrete Angebote zu bewerben. Diese steigern die Nachfrage und die Revenues.» Der Hintergrund hierfür, sagt Ritter, «ist aber nicht die Krise,

sondern die Tatsache, dass wir im Bekanntheitsgrad unserer Marken vorgerückt sind und neue Wege einschlagen können.»

### Accor: «Einstellung oder Verschiebung nicht wesentlicher Projekte»

Beim Accor-Konzern wurde ein «Programm zur Reduzierung der Gemeinkosten» um 100 Mio. Euro eingeführt. Hiervon sollen 75 Mio. Euro im 2009 und weitere 25 Mio. im 2010 eingespart werden: in Marketing, Einkauf und durch «Einstellung oder Verschiebung nicht wesentlicher Projekte». Accor kürzte

### «Für Renovierungen gelten strengere Auswahlkriterien, ohne die Qualität zu mindern.»

Gilles Pélessou  
Präsident-directeur général, Accor

Renovierungen bereits im zweiten Halbjahr 2008 um 25 Mio. Euro. 125 Mio. sind es 2009. Dazu heisst es von Seiten der Accor-Spitze: «Nach vier Jahren erheblicher Kapitalaufwendungen werden Renovierungsprojekte strengerer Auswahlkriterien unterstellt, ohne die Qualität der Leistungen zu beeinträchtigen.»

### Fakten Bei allen Starwood-Marken stürzte RevPAR ab

In der Weltbilanz des Starwood-Konzerns für das vierte Quartal 2008 verloren alle Marken an Umsatz pro verfügbares Zimmer (RevAR). Und zwar: «Sheraton» -9,6%, «Westin» -11,4%, «Le Méridien» -11,5%, «Four Points by Sheraton» -11,5%, «W Hotels» -21,1%, St. Regis / Luxury Collection -23,3%. - Starwoods RevPAR fiel insgesamt um 12,1% weltweit und 17,8% in Europa. *kv*

ANZEIGE

# Aktion



**Aktion gültig vom 30. März bis 17. April 2009 bei Ihrem Getränke-Depositär.**



Er geht auf die (Gerichts-)Barrikaden, um die Schweizer Hotelklassifikation zu schützen: Guglielmo L. Brentel.

Alain D. Bollat

# «Vereinsmeierei ist nicht meine Sache»

Guglielmo L. Brentel ist als Präsident von hotelleriesuisse überzeugt, dass zwei konkurrierende Sterne-Systeme der Schweizer Hotellerie massiv schaden. Deshalb kämpft er weiter im Sterne-Urteil.

ELSBETH HOBMEIER

## Guglielmo Brentel, Sie haben entschieden: hotelleriesuisse kämpft weiter für ihre Hotelsterne. Ihre Gründe?

Unsere Meinung ist klar: Ein Land, eine Klassifikation. Wir wenden dieses Sternesystem seit 30 Jahren an. Als sich dann sehr viel später auch die Wirte dafür zu interessieren begannen, luden wir sie zum Mitmachen ein. Leider konnte keine Einigung erzielt werden, die Wirte wollten ihr eigenes System. Gegen das hätten wir nichts. Aber sehr viel haben wir dagegen, dass sie ausgerechnet auch Sterne vergeben wollen. Zwei Sternesysteme können wir nicht akzeptieren. Wir wären übrigens auch das einzige Land Europas mit zwei verschiedenen nationalen Bewertungen.

## Was befürchten Sie? Mangelnde Transparenz?

Der Gast und seine Bedürfnisse sind für uns das Wichtigste. Er verlangt Transparenz, er will wissen, was er von einem Hotel erwarten kann, und das weiss er

dank der Sterne. Die Klassifikation ist aber auch für Architekten und für Investoren wichtig. Zwei gleiche Sterne-Systeme nebeneinander verwässern die Aussage. Und eine solche Verwässerung schadet der Branche. Punkt.

## Geht es um den Faktor Wettbewerb?

Klare Normen sind das Fundament für jeden Wettbewerb. Wettbewerb bringt Wachstum. Aber es geht auch um Kompetenzen. Und in Sachen Hotellerie liegt die Kompetenz nun mal bei unserem Verband hotelleriesuisse. Genau besehen handelt es sich bei den beiden Verbänden auch nicht um dieselbe Branche. Dort die Wirte, hier die Hoteliers – nur weil wir auch Ser-

vicepersonal beschäftigen, haben wir in Sachen Markt noch lange keine Wirtesicht. Wir sind da für wettbewerbswillige und -fähige Hotel- und Beherbergungsbetriebe. Die Beherbergungswirtschaft ist eine eigene Branche.

## Von aussen gesehen erinnert dieser Sternekrieg an einen Sturm im Wasserglas. Wie sehen Sie das?

Es ist so. Denn dieser Kampf zweier Verbände bringt beiden Seiten nichts, er bringt keine zusätzliche Übernachtung, keinen zusätzlichen Gast. Das Ziel beider Verbände müsste ein einheitliches System sein – alles andere ist Vereinsmeierei, die mich im Grunde genommen überhaupt nicht interessiert. Von

## Fakten Das Ziel: Eine einheitliche Klassifikation

hotelleriesuisse will zwei unterschiedliche Hotelsterne-Bewertungssysteme in der Schweiz verhindern. Sie ficht deshalb ein Urteil des Zürcher Handelsgerichts an, das dem Wirtesverband Gastrosuisse eigene Sterne-Vergaben erlauben will. Angerufen wird jetzt als die nächsthöhere Instanz das Zürcher Kassationsgericht. eho

mir aus könnte auch der Staat diese Aufgabe übernehmen, das wäre immer noch besser als zweimal Sterne. Doch das würde Dutzende Millionen kosten.

## Zwei konkurrierende Systeme schaden der Sache. Lässt sich dieser Schaden beziffern?

Nein, die dafür verlorene Energie lässt sich nicht in Franken und Rappen berechnen. Aber diese Situation bindet

## «Zwei gleiche Systeme verwässern die Aussage. Und Verwässerung schadet der Branche. Punkt.»

Guglielmo L. Brentel  
Präsident hotelleriesuisse

grundsätzlich Kräfte in Bereichen, die niemandem etwas bringen. Wir hätten sehr viel anderes zu tun!

## Erwarten denn Ihre Mitglieder, dass Sie auf die Gerichts-Barrikaden gehen?

Ja, und zwar massiv. Unsere Mitglieder haben viel Kraft, Energie und Geld eingesetzt, um ein verbindliches, gültiges Klassifizierungssystem zu schaffen und dessen Bedingungen zu erfüllen. Das ist uns eine grosse Verpflichtung, deshalb kämpfen wir weiter und gehen vors Kassationsgericht.

## Florian Hew tritt als Gastrosuisse-Direktor demnächst zurück. Könnte ein neuer Kopf das Finden eines gemeinsamen Wegs erleichtern?

Trotz unseres Weiterzugs der Urteils ist unsere Gesprächsbereitschaft vor und nach dem Führungswechsel dieselbe.

## Franz «Katastrophenfranz» Steinegger wurde als Vermittler zwischen den Fronten vorgeschlagen. Wäre dies für Sie eine Option?

Jeder Vorschlag, der uns dem Ziel einer einheitlichen Klassifizierung näherbringt, ist mir willkommen. Franz Steinegger wäre sicher ein guter Vermittler – so wie es auch der international sehr anerkannte und geschätzte Dick Marty war, dessen Vermittlungsdienste und Vorschläge Gastrosuisse im 2006 jedoch schnöde zurückwies. Nein, nein, nein hiess es damals bei jedem Vorschlag. Jetzt müsste der Wirtesverband für einmal etwas Konstruktives tun. Wir verweigern uns keiner Lösung, aber halten weiterhin an unserer Zielsetzung fest. Wettbewerb ist gut, aber zu fairen Bedingungen.

## Diese Woche unterzeichnete hotelleriesuisse eine strategische Partnerschaft mit Deutschland und Österreich. Wird diese internationale Zusammenarbeit die Schweizer Klassifikation beeinflussen?

Ja, und zwar massiv. Die internationale Sicht wird immer wichtiger, eine Harmonisierung ist nötig. Der Gast möchte in vergleichbaren Ländern auch vergleichen können, auf dem gleichen Niveau. Softfaktoren zählen immer mehr und beeinflussen die Marktordnung. Alle drei Länder haben grosses Interesse, zusammenzurücken, ihre Systeme abzugleichen und dadurch dem Gast, aber auch dem Investor mehr Rechtssicherheit zu bieten. Die Klassifikation ist in diesem Zusammenhang ein Versprechen.

## Standpunkt

### Echt typisch, das schätzen die Gäste an der Schweiz



JÜRIG SCHMID

Die Schweiz ist keine Insel der Glückseligkeit, kein Land, wo nur Milch und Honig fliessen. Wir sind auf dem harten Boden der weltwirtschaftlichen Realität gelandet. Rückbesinnung ist angesagt. Schweizer Tugenden zählen wieder: Bescheidenheit, Echtheit, Bodenständigkeit. Wir bleiben auf dem Teppich. Und rollen diesen für unsere Gäste aus.

### «Mehr denn je gilt: Statt Superlative die natürlichen Stärken zeigen – ohne grossen Worte, klar und für alle zugänglich.»

Touristiker prägen das Image der Schweiz, tagtäglich. In Begegnungen, mit ihren Produkten. Da knüpfen wir an: Schweiz Tourismus hat mit einer unabhängigen Jury vor gut einem Jahr das Projekt «Typically Swiss Hotels» – auch mit tatkräftiger Unterstützung der htr – gestartet. Wir haben Hoteliers in der ganzen Schweiz aufgerufen. Flage zu zeigen: Swissness pur. Über 300 Häuser sich auf Anhieb gemeldet. 230 Häuser sind jetzt dabei und online buchbar.

In der Vielfalt liegt die Einzigartigkeit. Das Berggasthaus vor atemberaubendem Panorama, das historische Altstadthotel, das märchenhafte Schlosshotel. Auf den Tisch kommt, was Land und Region hergeben, ganz selbstverständlich. Schweizer Hotels und Gastgeberkultur eben: etwas persönlicher und überraschend bodenständig, einzigartig, authentisch. Das lieben Ferienreisende ebenso wie Geschäftskunden. Das zeigt die jüngste Studie von hotelleriesuisse.

In der touristischen Vermarktung sind wir bisweilen grosszügig im Ankündigen von Spitzenleistungen. Schneller, schöner, grösser. Lassen wir einfach die Produkte und Erlebnisse sprechen. Deshalb gilt für mich und alle Touristiker mehr denn je: Statt Superlative die natürlichen Stärken zeigen – ohne grossen Worte, klar und für alle zugänglich. Echt schweizerisch. Echt wahr. Typisch und echt.

Jürg Schmid ist Direktor von Schweiz Tourismus.

# Une offre qui permet de sortir des sentiers battus



LAURENT MISSBAUER  
RÉDACTEUR

## Zum Thema Typically swiss

Un service un peu plus personnalisé, une ambiance authentique, une cuisine locale surprenante: typiquement suisse ne sont pas des mots creux, mais une distinction pour les hôtels proposant une expérience typiquement suisse. C'est ainsi que Suisse Tourisme décrit sa nouvelle offre sur internet qui s'articule autour des «Hôtels typiquement suisses». Cette offre m'a à l'air particulièrement alléchant. Ce d'autant plus que je

privilegie toujours les produits du terroir et l'authenticité, notamment, sur ce dernier point, pour les hôtels historiques et les voitures anciennes. En moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire, je recherche donc sur [www.Myswitzerland.com/](http://www.Myswitzerland.com/) typiquement les hôtels qui peuvent être susceptibles de m'intéresser. La sélection par critères me permet de choisir la situation géographique, la catégorie et la capacité. Je ne choisis que la catégorie, celle des hôtels de une à trois

## «Mettre en avant des hôtels qui ne sont pas forcément des quatre- ou des cinq-étoiles.»

étoiles, et décide de me laisser surprendre pour la situation tant il est vrai que la Suisse regorge de beaux endroits, aussi bien à la campagne, qu'à la montagne ou en ville. Une fois ce premier stade atteint, [www.myswitzerland.com/](http://www.myswitzerland.com/) typiquement offre encore la possibi-

lité d'affiner la recherche en choisissant une région en particulier. J'opte pour celle regroupée sous l'appellation Neuchâtel-Jura-Jura bernois, une région qui ne fait pas partie de celles qui sont mises le plus en avant par Suisse Tourisme. Les deux établissements proposés, l'Hôtel de l'Aigle à Couvet (NE), et l'Hôtel du Cerf à Sonceboz (BE), sont deux très bonnes adresses qui gagnent à être davantage connues. Elles reflètent par ailleurs parfaitement un des buts poursuivis

par cette nouvelle offre de Suisse Tourisme, à savoir mettre également en avant des régions qui se trouvent en dehors des sentiers battus et des hôtels qui ne sont pas forcément des quatre- ou des cinq-étoiles. Et si l'Hôtel du Cerf est connu loin à la ronde pour sa table gastronomique, sa brasserie vaut, elle aussi le déplacement. On y sert en effet un plat du jour caractérisé par un excellent rapport qualité-prix et par le fait que les produits de la région y tiennent une place de choix.



«Wir haben schon vor zwanzig Jahren Swissness auf die Bühne gebracht.»

Duo Fischbach Kabarettisten



Bilder: Alain D. Boller  
Gruppenbild mit Herren: **Matthias Kirch**, Beauftragter Managementsysteme Europa Park; **Jörg Arnold**, Direktor «Storchen» und Präsident Zürcher Hoteliers; **Michael Mack**, Juniormanager Europa Park; **Peter Hilpert**, CEO Schwob AG, und **Michael Hoferer**, General Manager Grand Hotel National.

## Theorie und Pause

Um Beziehungsmanagement ging es an der **Tourism-pool**-Veranstaltung in Baden. Rund 200 Teilnehmende übten sich in Praxis und Theorie.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Highlight der Veranstaltung war Moderator Peter Grossholz. Er hat auf witzige Art durch den eintägigen Anlass vom letzten Mittwoch geführt und mit seinem Zwiesgespräch mit seiner inneren Stimme zum Nachdenken angeregt. Inputs gebracht hat auch das Netzwerken während der Pausen: Die Veranstalter haben für die praktische Beziehungspflege angenehm viel Zeit eingeräumt.



Netzwerken: **Martin von Moos**, **Ewa Ming** und **Gerald Nowak**.

Über seine familiären Beziehungen erzählt hat Michael Mack, Sohn des erfolgreichen Roland Mack, CEO des Europa-Parks. Erstaunlich offen berichtete er über die «vielleicht etwas altmodische» patriarchalische Struktur in Familienunternehmen. «Leistung kommt vor Familie», heisst die

Mack'sche Regel Nummer eins. Frauen stehen im Hintergrund. Sie dürfen höchstens an der Hauptkasse sitzen, Führungspositionen indes bleiben ihnen versagt. Den Söhnen sagten Vater und Grossvater, wo's langgeht. Auch die Lebenspartnerin muss dazu passen, falls der Junior im Betrieb bleiben will.



**Roberto Scheurer**, Grand Casino Baden; **Viviane Sturm**, Grand Hotel des Bains; **Guido Senn**, SHS.



**Gabriele van Uden**, **Thomas König** und **Katrin Wolf**.

Besser weg kommen Frauen bei der Psychologin und Autorin Julia Onken. Wer es bis anhin noch nicht wusste, weiss es jetzt: Frauen ti-

cken anders als Männer. Julia Onken bestätigte, was unzählige Ratgeber vor ihr schon kundtaten.

Thema von Referent Riet Pfister, Direktor des Grand Resort Bad Ragaz, war die Kommunikation mit den Mitarbeitenden und mit den Gästen während der Zeit eines umfangreichen Umbaus. Die Baustelle im Softwarebereich sei jedoch



**Sonja Hohgraepe** und **Adrian Schaffner**, beide «Blinde Kuh».



**Dagmar Weber**, **Martin D. Grolimund** und **Gaby Furrer**.



**Ronald Huber**, **Barbara Urfer-Wyss**, **Beat Pfeiffer** und Hoteldirektor **Hans Peter Kaiser**.

grösser als jene im Hardware-Bereich, sagte er. Um das Thema vertieft anzugehen, dafür reichte die Zeit neben dem Werbefilm über das Hotel nicht mehr aus.

Spannende Informationen über digitales Beziehungsmanagement geliefert hat Christian Bachem, Unternehmer und Dozent an der Uni St. Gallen. Eigentlich Stoff genug, um darüber mehr als nur fünf Viertelstunden zu referieren.

### Sesselrücken

#### Vom «Carlton» St. Moritz in den «Widder» Zürich



ESBERT HOEBNER

Chefkoch **Alexander Kroll** wird nun noch bis Mitte April am Herd im Hotel Carlton in St. Moritz stehen. Dann zieht es ihn nach Zürich, wo er ab Mitte Mai im Widder Hotel die Küche leiten wird. Wer seine Nachfolge bei der Tschuggen Group antreten wird, ist zurzeit noch nicht bekannt.

#### Old Swiss House: Familientradition geht weiter

**Hanny Buholzer**, Besitzerin des Restaurants «Old Swiss House» in Luzern, übergibt nach 48 Jahren das Zepter an ihren Sohn **Philipp Buholzer**. Der gelernte Koch arbeitete bei Eckart Witzgmann im «Aubergine» in München und absolvierte



ZVG

die Hotelfachschule in Lausanne. Buholzer übernahm 1999 die Führung des Familienbetriebs.

#### Wechsel in der Konzernleitung von Swissport

Ab April sitzen zwei neue Mitglieder in der Konzernleitung von Swissport International. **Luis Pascual**, CFO der Gruppe, übergibt sein Amt an **Alvaro Gómez Reino**, der von der Ferrovialtochter Amey zu Swissport wechselt. Nachfolger für **Elena Fernandez**, Leiterin General Counsel & Legal Affairs, wird **José Ramón Delgado Lorente**, der vorher bei der Firma Cintra, ebenfalls eine Tochter von Ferrovial, tätig war.

#### Umzug vom Torrent nach Siders-Crans-Montana

**Patrick Cretton**, bisheriger Direktor der Torrentbahnen, wird per November das Transportunternehmen SCM (Siders-Crans-Montana) leiten. Der 38-Jährige wird laut «Walliser Bote» Nachfolger von **René Bongli**, welcher Ende Oktober in Pension geht.

### Hotelfachschule Luzern: Benefiz-Diplomparty war ergiebig

56 Diplomanden der Hotelfachschule Luzern sammelten während ihrer Diplomparty für die Heidi-Rothen-Stiftung.

5000 Franken sammelten die Studierenden des Abschlusssemesters Herbst/Winter 2008 an ihrer Diplomparty. «Wir feiern und helfen damit anderen», war die Idee, und so spendeten sie den Erlös aus dem Ticketverkauf an die Heidi-Rothen-Stiftung Luzern. Unterstützt wurde der Benefiz-Anlass durch Sponsoren aus der Gastro- und Hotelbranche. Die Check-Übergabe fand letzte Woche an der Hotelfachschule Luzern SHL statt.



Chiara Kettmeier (zvg)

**Reto Vergani** (v.l.), Vini Vergani; **Paul Eduard Wüst**, Initiator; **Heidi Rothen**, Stiftung; **Kurt Imhof**, Direktor SHL; **Fritz Erni**, Hotel Montana.

### 30 Jahre Metz. In Saanen.

Feiern. Und zwar ein ganzes Weekend lang. Das war die Idee von Kurt Metz. Denn seine Agentur für Konzepte und Kommunikation mit Sitz in Gümligen wurde genau am letzten Wochenende 30-jährig. Und weil Kurt Metz, der zahlreiche Mandate aus dem Transport- und Tourismusbusiness betreut, sich am allerliebsten im Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen zu neuen Ideen inspirieren lässt, lud er denn auch dorthin ein. Bei Speis, Trank, Unterhaltung und einem tollen Ski-programm erlebten gegen 100



Bilder: Michael Hutschneker

Rühren im Fondue: **Ueli** und **Gerda Sinzig**, VR-Vizepräsident SBB AG.

Kunden und zugewandte Partner ein perfekt organisiertes Week-end – bei strahlender Sonne. eho



**Günter Weiguni**, Hoteldirektor, mit **Kurt Metz**, dem Jubilar.

Guter Stil  
schöne Augenblicke

berndorf  
LUZERN

Libbey

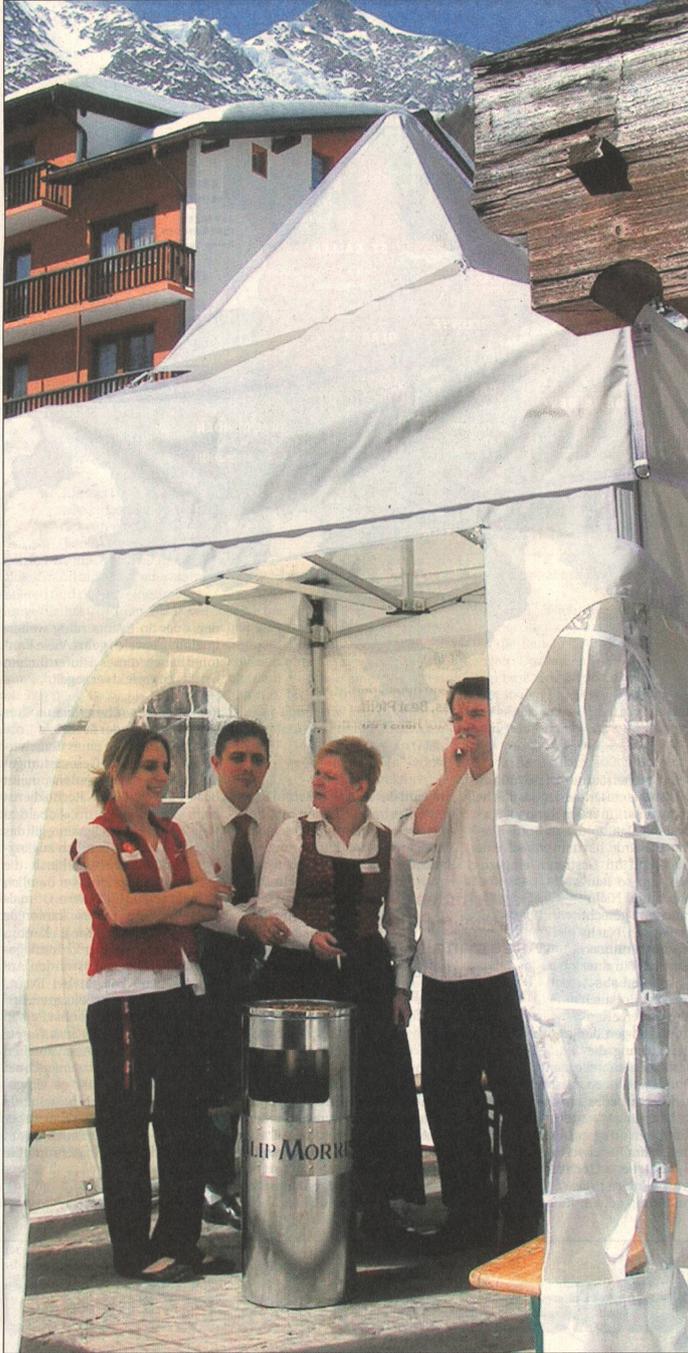
BAUSCHER



Wäsche  
Fragen?  
Wäsche  
Lösungen!

Sponsoring Qualität  
Wäschekrone

**Rauchen. Mitarbeitende.** Das Rauchverbot betrifft nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden in der Hotellerie. Der Hotelier ist also gefordert, eine Raucherzone für das Personal zu schaffen.



Rauchen im Zelt neben dem Hotel: Die Mitarbeitenden des «Ferienart» in Saas Fee.

## Wo raucht das Personal?

**Rauchverbot – davon betroffen sind auch die Mitarbeitenden in der Hotellerie. In den meisten Häusern frönen sie ihrem Laster im Freien.**

CHRISTINE KÜNZLER

**B**esonders komfortabel haben es die rauchenden Mitarbeiter im «Ferienart Resort & Spa» in Saas Fee: Hüttenwart Beat Anthamatten hat ihnen neben dem Hotel ein Zelt aufstellen lassen, in dem sie sich in ihrer Pause eine Zigarette anzünden können. «Im und ums Hotel wird nicht geraucht.» 5000 Franken hat Anthamatten für das Raucher-Zelt investiert. «70 bis 80 Prozent der rauchenden Mitarbeiter akzeptieren das Zelt, 10 bis 15 Prozent nutzen es missmutig und 7 bis 10 Prozent rauchen weiterhin an verbotenen Orten wie in der Toilette», so Anthamatten. Wer dabei erwischt wird, bekommt die «Gelbe Karte». Stellt er neues Personal ein, ist Nichtrauchen ein Kriterium, das Gewicht: «Sind die Bewerber gleich gut, entscheide ich mich für den Nichtraucher.» Ein gesunder Mensch, sagt Anthamatten, hat

mehr Energie. Seine Auszubildenden schickt er in Vorträge zum Thema Sucht. «Wer bis Ende der Lehre nicht raucht, bekommt 1000 Franken geschenkt.»

**Geraucht wird oft neben, hinter oder vor dem Hotel**

Viele Mitarbeitende rauchen im Freien, rund um das Hotel. Im Aroser 4-Sterne-Hotel Excelsior wird nur draussen geraucht, denn das ganze Hotel ist ein Nichtraucherhotel. «Und nur in der Essenspause», erklärt Arno Morell, der zurzeit an der «Excelsior»-Réception ein Praktikum absolviert.

«Wir haben wenig Raucher in unserem Team», hält Kurt Künzli, Direktor des Churer Hotels ABC, fest. «Wer raucht, tut das vor dem Hotel.» Das Hotelrestaurant und der grössere Teil der Zimmer sind rauchfrei. Künzli macht neues Personal gleich beim Einstellungsgespräch auf diese Situation aufmerksam.

Im 3-Sterne-Superior-Hotel Mirafiori in Locarno-Orselina raucht rund die Hälfte des Personals. Die Raucher dürfen sich im privaten Garten neben der Hotelküche ihre Zigaretten anzünden. «Das klappt problemlos», hält Direktorin Ivana Schmid fest.

**Gratis-Entwöhnungskur für rauchende Mitarbeitende**

Einen etwas anderen Weg geht der Direktor des Novotels in Bern,



**Rauchen vor oder hinter dem Hotel ist gang und gäbe.**

Christian Schreiner. «Ab Juni, wenn das Rauchverbot in Kraft ist, werden wir unseren rauchenden Mitarbeitern anbieten, sich vom Arzt untersuchen lassen zu können. Wir helfen ihnen, mit dem Rauchen aufzuhören.» Kostenlos – mit Hilfe von Akupunktur, Nikotin-Kaugummi oder –pflaster. Schreiner, der seit dreissig Jahren raucht, will mit gutem Beispiel vorangehen: «Ich höre mit Rauchen auf», versichert er.

Bis Ende letzten Jahrs wurde auch in den Büros des Hotels gequalmt. «Das haben wir nun geändert», so Schreiner. Wo sich dereinst jene, die nicht auf den Glimmstängel verzichten wollen oder können, ihr Laster ausleben können, ist heute noch nicht klar. «Wir klären zurzeit ab, ob wir das Personalrestaurant ausbauen und dort einen Nichtraucher- und Raucher-Bereich schaffen können.» Klar sei in des heute schon, «dass unsere Mitarbeitenden nicht vor oder neben dem Hotel rauchen dürfen».

**1. Schindler hat ein spezielles Konzept für Raucher und Nichtraucher entwickelt. Was sind die Gründe?**

Das Schindler-Gesundheitsmanagement möchte mit dem Projekt «Sana» die rauchenden Mitarbeitenden mit Nichtraucherseminaren und gezielten Massnahmen aktiv unterstützen, von ihrer Gewohnheit wegzukommen.

**2. Welche Massnahmen wurden getroffen?**

Seit März 2005 ist das Rauchen auf dem ganzen Campus nur noch in jedem zweiten Pausenbereich, so genannten «Raucherpoints», möglich. Zudem wurde auch das Personalrestaurant – mit wenigen Ausnahmen – zur rauchfreien Zone erklärt. Mit diesem Konzept möchten wir das Rauchen auf wenige Orte beschränken, generell «rauchfreie» Arbeitsplätze schaffen,



**Nachgefragt**

Hans C. Werner

**Funktion:** Leiter Personal & Ausbildung, Schindler Aufzüge AG, Ebikon.

aber dennoch die Kommunikation zwischen Rauchern und Nichtrauchern aufrecht erhalten.

**3. Wie gut funktioniert das verwirklichte Konzept unterdessen?**

Der Erfolg des Konzepts erzeugt neuen Handlungsbedarf. Da die Zahl der Nichtraucher im Unternehmen steigt, fordern diese nun vermehrt komplett «rauchfreie» Gebäude.

**4. Planen Sie weitere Massnahmen, oder soll in der gegenwärtigen Weise fortgefahren werden?**

Wir möchten das bestehende Konzept weiter optimieren. Dies geschieht in Zusammenarbeit mit Rauchern und Nichtrauchern. Zudem erwägen wir, die erfolgreich verlaufenen Nichtraucherseminare zu wiederholen.

kjv

ERFAHRUNG,  
DIE SICH AUSZAHLT.

  
HOTELA  
WWW.HOTELA.CH

**Raucher. Überblick.** Umgesetzt ist das Rauchverbot bisher in fünf Kantonen: Tessin, Graubünden, St.Gallen, Solothurn und Nidwalden. Schon jetzt werden erste Schritte für die Lockerung des Verbots unternommen.

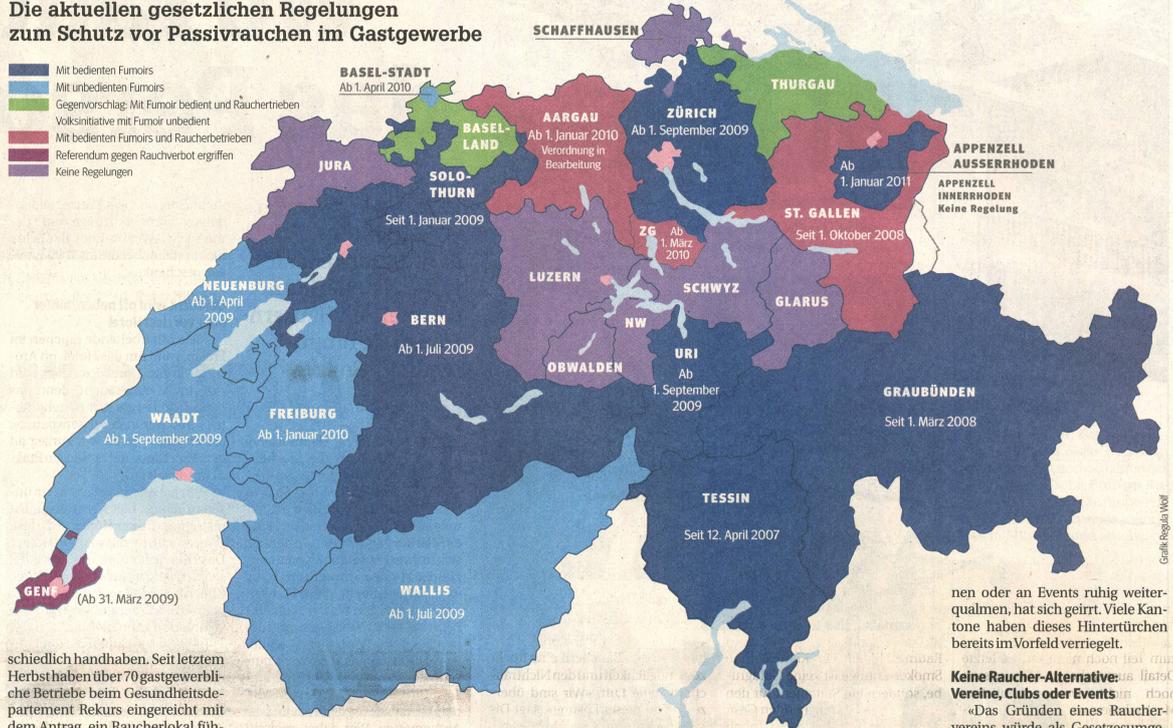
# Kantone schneller als Bund

Bevor die Bundeslösung spruchreif ist, wird bereits jeder zweite Kanton ein Rauchverbot eingeführt haben.

GUÐRUN SCHLENCZEK

Die aktuellen gesetzlichen Regelungen zum Schutz vor Passivrauchen im Gastgewerbe

- Mit bedienten Fumoirs
- Mit unbedienten Fumoirs
- Gegenvorschlag: Mit Fumoir bedient und Rauchertriben
- Volksinitiative mit Fumoir unbedient
- Mit bedienten Fumoirs und Raucherbetrieben
- Referendum gegen Rauchverbot ergriffen
- Keine Regelungen



Grafik: Regula Wolf

Aktuell Praxis ist das Rauchverbot in öffentlichen Räumen inklusive Gastgewerbe in fünf Schweizer Kantonen: Tessin, Graubünden, St.Gallen, Solothurn, Nidwalden. Demnächst, am 1. April, gesellt sich noch Neuchâtel dazu. Bis zum Herbst dieses Jahres sollte in fast jedem zweiten Schweizer Kanton eine Regelung zum Schutz vor dem Passivrauchen in Kraft sein. Eigentlich. Denn auch der Kanton Genève hätte Ende März folgen sollen. Doch ein Referendum machte dem Vorhaben einen Strich durch die Rechnung. Nun kommt das Rauchverbot im Herbst nochmals vors Genfer Volk. Ähnliches könnte noch anderen Kantonen blühen. Selbst in jenen Kantonen, in denen ein entsprechendes Regelwerk bereits in Kraft ist. Denn das im Vergleich zu den Kantonsregelungen doch in einigen Punkten deutlich weniger restriktive Bundesgesetz zum Schutz vor dem Passivrauchen macht sowohl Gegnern als auch den Befürwortern des Rauchens wieder Hoffnung.

**Im Kanton Solothurn sind Wirte mit der aktuellen Praxis unzufrieden**

Im Kanton Solothurn ist gegenwärtig ein Initiativkomitee daran, Unterschriften zu sammeln. Ziel: Lockern des Rauchverbots. Die «Raucherliga» hat auch bereits genügend Unterschriften zusammen. Vor allem möchte man, dass wie auf

schiedlich handhaben. Seit letztem Herbst haben über 70 gastgewerbliche Betriebe beim Gesundheitsdepartement Rekurs eingereicht mit dem Antrag, ein Raucherlokal führen zu können. «Mit Gemeinden, welche auffallend viele Raucherbewilligungen erteilt haben, wird das Gespräch gesucht», so Christa Hänsli vom Rechtsdienst des Gesundheitsdepartements.

Obwohl im Kanton St.Gallen für Raucherbetriebe keine Maximalgrösse vorgeschrieben ist, beurteilt Hänsli das Gesetz restriktiver als die Bundeslösung, bei der Grösse und Lüftung die Kernpunkte sind: «Grundsätzlich gilt Rauchfreiheit. Nur bei einem Nachweis der Unzumutbarkeit gibt's eine Ausnahme.» Drei Viertel der Gastbetriebe des Kantons St.Gallen gelten heute als rauchfrei – mit oder ohne Fumoir.

**«Grundsätzlich gilt Rauchfreiheit. Nur bei klarer Unzumutbarkeit gibt's eine Ausnahme.»**

Christa Hänsli  
Kanton St. Gallen

Aber auch die Rauchgegner im Kanton St.Gallen schlafen nicht:

Die Lungenliga hat eine Initiative eingereicht, welche die heute erlaubte Bedienung in den Fumoirs und reine Raucherbetriebe abschaffen will.

**Wenn die Bundesverordnung gilt, muss wohl manch einer nachrüsten**

Bei vielen Kantonen wird es aber trotz Unkenrufen in den Medien wohl bei der einmal beschlossenen Regelung bleiben. 75 Prozent der Bündner Bevölkerung hätten das Gesetz gutgeheissen, da brauche man nicht mehr mit einem neuen Vorschlag zu kommen, meint Andy Abplanalp, Präsident Gastro Graubünden. «Wir können leben mit dem Gesetz», ergänzt er. Anders tönt es aus Basel: «Wir behalten uns juristische Schritte vor», so Maurus Ebner, Delegierter des Vorstandes des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Wie in einigen anderen Kantonen gilt in Graubünden eine Flächenbeschränkung für die separa-

ten Raucheräume. Diese dürfen höchstens ein Drittel der Gastfläche ausmachen. In vielen Bündner Bars und Lokalen, in denen immer geraucht wurde, hat man einfach eine Glaswand im Gastraum eingezo-gen, um so Rauchern und Nicht-rauchern gerecht zu werden. Nachrüsten müssen könnten Bündner Gastgewerbebetriebe wie auch jene anderer Kantone dagegen bei der Lüftung dieser Raucherabteile, zu welcher der Bundesrat noch besondere Vorschriften zu erlassen hat.

Überhaupt wartet man in den Kantonen dringend auf die Verordnung zum Rauchverbotsgesetz auf Bundesebene. Doch ein erster Entwurf wird erst diesen Sommer in Anhörung gehen, frühestens Ende

Jahr wird das Bundesgesetz in Kraft treten. Deshalb diskutiert man beispielsweise im Kanton Zürich eine Verzögerung der Einführung des Rauchverbots. «Das Gesetz tritt sicher nicht am 1. Oktober in Kraft, ist für Ernst Bachmann, Präsident Gastro Zürich, klar. «Wir haben heute keine Ahnung, wie gross ein Fumoir überhaupt sein darf.»

**«Das Gründen eines Raucherclubs würde man als Gesetzesumgehung interpretieren.»**

Beat Pfleger  
Kanton Solothurn

Doch in zwei Jahren könnte auf Bundesebene schon wieder alles anders sein. Dann soll die Volksinitiative der Lungenliga Schweiz, die kommenden Mai lanciert werden soll, vors Volk. Dann haben die Gäste erste Erfahrungen mit dem Rauchverbot gemacht. Wer meint, er könne bei einem Rauchverbot in Clubs, Verei-

nen oder an Events ruhig weiterqualmen, hat sich geirrt. Viele Kantone haben dieses Hintertürchen bereits im Vorfeld verriegelt.

**Keine Raucher-Alternative: Vereine, Clubs oder Events**

«Das Gründen eines Rauchervereins würde als Gesetzesumgehung interpretiert werden», meint Beat Pfleger, Leiter Rechtsdienst beim Kanton Solothurn. «Sobald zu viele Personen beteiligt sind, gilt das Vereinslokal als öffentlich zugänglich», erklärt Christa Hänsli die Sachlage und spricht von deutlich weniger als 50 Mitgliedern. Oftmals fallen Vereine unter kantonale Gastgewerbebesetze, wie im Kanton Zürich, wenn Speis und Trank gegen Entgelt abgegeben werden. Auf Bundesebene kommt bei Events und Vereinen das Arbeitsgesetz ins Spiel: Sobald mehr als eine Person beschäftigt ist, kommt das Gesetz zum Schutz vor dem Passivrauchen zur Anwendung. Trotzdem rechnet Maurus Ebner, dass es Umgehungsversuche durch bestehende und neue Vereinswirtschaften geben wird: «Wir gehen auch davon aus, dass die Schwarzgastronomie zunimmt.»

[www.bag.admin.ch/themen/drogen](http://www.bag.admin.ch/themen/drogen)



Alain D. Bollat  
Wer spielt, zündet sich auch gerne eine Zigarette an.

## Rauchen und Spielen – ein Paar?

Das Rauchverbot macht den Spielcasinos zu schaffen. Denn dort raucht die Hälfte aller Gäste. Der Umsatzrückgang dürfte aber auch andere Gründe haben.

CHRISTINE KÜNZLER

In den Casinos wird überdurchschnittlich viel geraucht. Der Anteil an Rauchern beträgt dort 50 Prozent. Gesehen über die ganze Bevölkerung rauchen 29 Prozent der Menschen. Die Casinos in den Kantonen, wo das Rauchverbot umgesetzt ist, verzeichnen denn auch eine Einnahmehinbnisse von rund 20 Prozent, sagt Marc Friedrich, Geschäftsführer des Schweizer Casino

Verbands in Bern. Dies, obwohl alle vom Rauchverbot betroffenen Casinos Fumoirs eingerichtet haben.

**Einbruch auch im Casino, wo man rauchen darf**

«Übelst» wirke sich das Rauchverbot im Grand Casino St. Gallen aus, sagt Direktor Massimo Schawaldler. «Wir sind seit dem 1. Oktober 2008 rauchfrei. Unsere Umsatzzahlen sind gegenüber dem Vorjahr in diesem Zeitraum um 22 Prozent eingebrochen», so Schawaldler. Der Rückgang der Gäste betrug jedoch lediglich 5,3 Prozent. «Dieser Trend setzt sich im neuen Jahr fort: Im Januar und Februar zeigte sich ein Umsatzrückgang von 27 Prozent bei einem Gästerückgang von 11,3 Prozent.» Ihre Zigaretten anzünden können dort die Raucher in

gesetzkonformen unbedienten Fumoirs. Investiert hat das Casino dafür rund 50000 Franken. Massimo Schawaldler: «Die noch anwesenden Gäste schätzen die Nicht-raucher-Situation. Von den fehlenden Gästen, die sich heute in den umliegenden, noch berauchten Casinos vergnügen, hören wir einzig, dass sie eigentlich lieber bei uns wären, doch dass Rauchen und Spielen für sie eben zusammengehören.»

Besser hat es das zweite St. Galler Casino, jenes in Bad Ragaz: «Wir haben eine Ausnahmebewilligung. Bei uns darf also noch geraucht werden», so Martin Niederer, Buchhalter und Controller im Casino Bad Ragaz. Diese Regelung gelte bis auf Weiteres, längstens jedoch bis Ende 2010. Der Umsatz im letzten Jahr

wardennach besser als im Vorjahr. «Im Januar und Februar konnten wir den Umsatz ebenfalls steigern. Im März fällt er deutlich tiefer aus.»

**2008: 2,7 Prozent weniger Umsatz als im Vorjahr**

Der Bruttospielertag der 19 Schweizer Spielbanken erreichte 2008 fast 992 Mio. Franken. Damit ist der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr (1020 Mio. Fr.) um 2,7 Prozent gesunken. Die Geldspielautomaten haben zum Bruttospielertag 796 Mio. Franken beigesteuert, die Tischspiele 196 Mio. Franken. Dieses Resultat, das unter den Erwartungen der meisten Spielbankenbetreiber liege, lasse sich im Wesentlichen durch die aktuelle Wirtschaftslage wie auch durch das in einigen Kantonen eingeführte öf-

fentliche Rauchverbot erklären, schrieb die Eidgenössische Spielbankenkommission Ende Januar 2009.

Stark betroffen sind auch die Tessiner Casinos, allen voran das Casino Lugano. Bis Redaktionsschluss war dort keine Auskunft zu erhalten. Laut einem Bericht des «Tages-Anzeigers» verringerten sich dort letztes Jahr die Einnahmen um 26 Mio. Franken. Zudem habe die Spielbankenkommission größere Mängel in der Organisations- und Sicherheitsstruktur festgestellt und mit einem Entzug der Konzession gedroht. Lugano hat auf das Rauchverbot reagiert und 3 Mio. Franken in einen Raucherbereich investiert. Auch das Casino in Mendriso erzielte im letzten Jahr 20 Mio. Franken weniger Einnahmen.

**Rauchen. Lounges.** Hoteliers, die ihren Gästen den Rauchgenuss ermöglichen wollen, setzen auf eine Cigar-Lounge. Die kostet allerdings einiges. Und sie ist auch keine Goldgrube.

# Cigar-Lounge hält Gäste bei Laune

Den Hoteliers liegen die Raucher auf dem Magen oder am Herzen. Neue Gesetze fordern Fumoirs und grosse Investitionen.

SIMONE LEITNER



Die Avo-Lounge im Hotel Saratz wurde im Dezember eröffnet.

**G**efordert sind eigentlich alle. Entweder entscheiden sich Hoteliers, ihre Häuser ganz rauchfrei zu machen, wie das The Dolder Grand in Zürich, oder sie investieren und richten eine Smoker-Lounge für ihre Gäste ein. Ob dieses Fumoir nun mit oder ohne Ausschank sein darf, ob mit oder ohne Bedienung – die Gesetze sind bekanntlich kantonal geregelt und zum Teil noch nicht bis ins letzte Detail ausgearbeitet. «Wir wissen noch nicht, welche baulichen Massnahmen wir umsetzen werden», sagt Hans-Rudolf Rütli, Direktor des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Dass der Hotelier aber reagieren und investieren muss, ist klar. Ab 1. Juli darf im Kanton Bern nicht mehr geraucht werden. Das «Victoria-Jungfrau» habe bereits Kontakt mit dem Architekten aufgenommen und machbare Varianten ausgearbeitet. Wie hoch die Kosten schlussendlich sein werden, weiss Hans-Rudolf Rütli noch nicht. Er rechnet aber mit mehr als 100 000 Franken.

**«Diese Investition ist nicht rentabel, aber es ist wichtig, dem Raucher einen Raum zu bieten.»**

Thomas Frei  
Hotel Bernerhof Gstaad

und rauchen.»

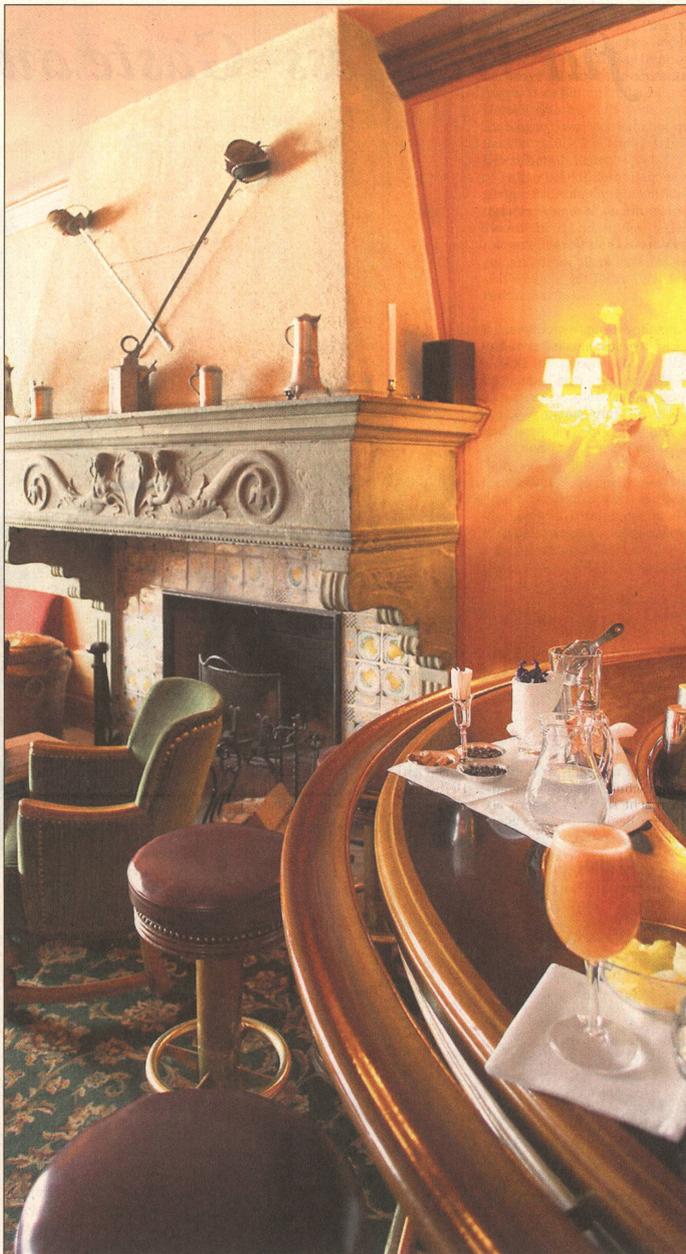
Im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz steht den Gästen neu eine grosse Davidoff-Lounge zur Verfügung. «Bei uns sind Raucher nach wie vor willkommen, daher bieten wir unseren Gästen in der Renaissance Bar die Möglichkeit zu geniessen», betont Eva Reinecke, PR-Managerin des Luxushotels. Solange es das Gesetz zulässt, wird im «Badrutt's» so unkompliziert wie möglich geraucht. Nichtraucherzimmer gibt es keine. Und im abgetrennten Le Bistro darf auch geraucht werden. Etwas weniger Rauch gibt es im Hotel Saratz in

seit jeher. Nun wird er aber gesetzlich gezwungen, den Raum abzutrennen. «Diese Investition ist nicht etwa rentabel, aber es ist wichtig, dem Raucher einen schönen Raum zu bieten.» Im Klartext: Eine Smoker-Lounge ist keine Goldgrube, sondern ein Statement für den rauchenden Gast. Das sieht auch Hoteldirektor Hans-Rudolf Rütli so und erwähnt noch einen weiteren Aspekt. «Ich finde es nicht schön, wenn unsere Gäste vor dem Hotel stehen

Pontresina. Nichtraucherzimmer sind hier Standard. Dennoch kommen die Raucher auf ihre Kosten: Letzten Dezember eröffnete das Hotel eine Avo-Cigar-Lounge und bietet so den Rauchern eine Rückzugsmöglichkeit und den Nichtrauchern reine Luft. «Wir sind überzeugt von dieser Lösung», sagt Direktorin Anuschka Starkloff Geiger. Die Investition von 15 000 Franken für die Lounge habe das «Saratz» selber finanziert. Den Humidor und die Möbel stellte die Firma Davidoff zur Verfügung.

**Im «Baur au Lac» wird die Lösung noch diskutiert**

Die einen Hoteliers können für relativ wenig Geld eine Türe an die bestehende Lounge anbringen, die anderen müssen grosse Investitionen tätigen. Mit einer neuen Flügeltüre für 4500 Franken wird Daniel Bortler vom Lenkerhof Alpine Resort seine bisherige Lounge fit für die neue Saison und das neue Gesetz machen. Und wieder andere Hotelmanager haben sich noch nicht entschieden: Im Hotel Baurau Lac in Zürich wird noch diskutiert, wie die Lösung für die rauchenden Gäste aussehen wird. Eines ist aber bereits entschieden: Das renovierte Restaurant Le Pavillon wird rauchfrei sein.



Die Renaissance Bar im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz wurde zur Cigar-Lounge umgestaltet.

**Cigar-Lounges sind keine Goldgruben, aber wichtig**

Satte 250 000 Franken investiert Thomas Frei, Direktor des Hotels Bernerhof Gstaad. Seine Passion zur Zigarre zelebriert der Hotelier

## Genusswoche «Saveurs» nicht ohne Cigars



Outdoor-Rauchen wird wohl das Credo der nächsten «Saveurs» sein: Reto Cina, CEO Oettinger Davidoff Group (v.l.), Christian Walther, «Saveurs»-Gast, und Jacky Donatz, Restaurant Sonnenberg in Zürich.

Die Gstaader Genusswoche «Davidoff Saveurs» wird im Juli vom Rauchverbot tangiert. Die Hoteliers suchen nun nach Lösungen, denn die Zigarre hat immer dazugehört.

SIMONE LEITNER

Nicht nur am legendären «Davidoff-Abend» im Grand Hotel Bellevue Gstaad haben die Gäste der Genusswoche «Saveurs» bereits zum Apéro eine Zigarre genossen. Während der ganzen Juliwoche war die Zigarre immer ein Thema.

«Natürlich tangiert uns nun das Rauchverbot, das im Juli in Kraft tritt», sagt Erika Reust, Ehefrau von



**Der Rauchgenuss an den «Saveurs» wird beeinträchtigt.**

Saveurs-Gründer Hanspeter Reust. Doch es würden Lösungen gesucht, versichert sie. Etwas Erfahrung mit dem Rauchverbot hätten die Saveurs-Verantwortlichen bereits. Schon letztes Jahr bei der Veranstal-

tung der «Saveurs Ticino» mussten die Organisatoren im rauchfreien Tessin in die Trickkiste greifen: «Wir haben Gästen am Schluss der Veranstaltung die Zigarren als Geschenk mit nach Hause gegeben», sagt Erika Reust.

Paloma Szathmary, Chief Communications Officer der Oettinger Davidoff Group, ist aber überzeugt, dass «die Gstaader Hoteliers kreative und gute Alternativen ausarbeiten». Fakt ist: Im Restaurant kann nicht mehr geraucht werden. «Daher sind alle bemüht, draussen schöne Lounges einzurichten oder Fumoirs zur Verfügung zu stellen», versichert sie.

Aber ist auf 1000 Meter über Meer ein schöner Sommerabend im Juli ein Garant für gemütliche Temperaturen? «Wir hatten in den letzten

Jahren immer Glück mit dem Wetter und sehen in den Outdoor-Lounges eine willkommene Einrichtung.»

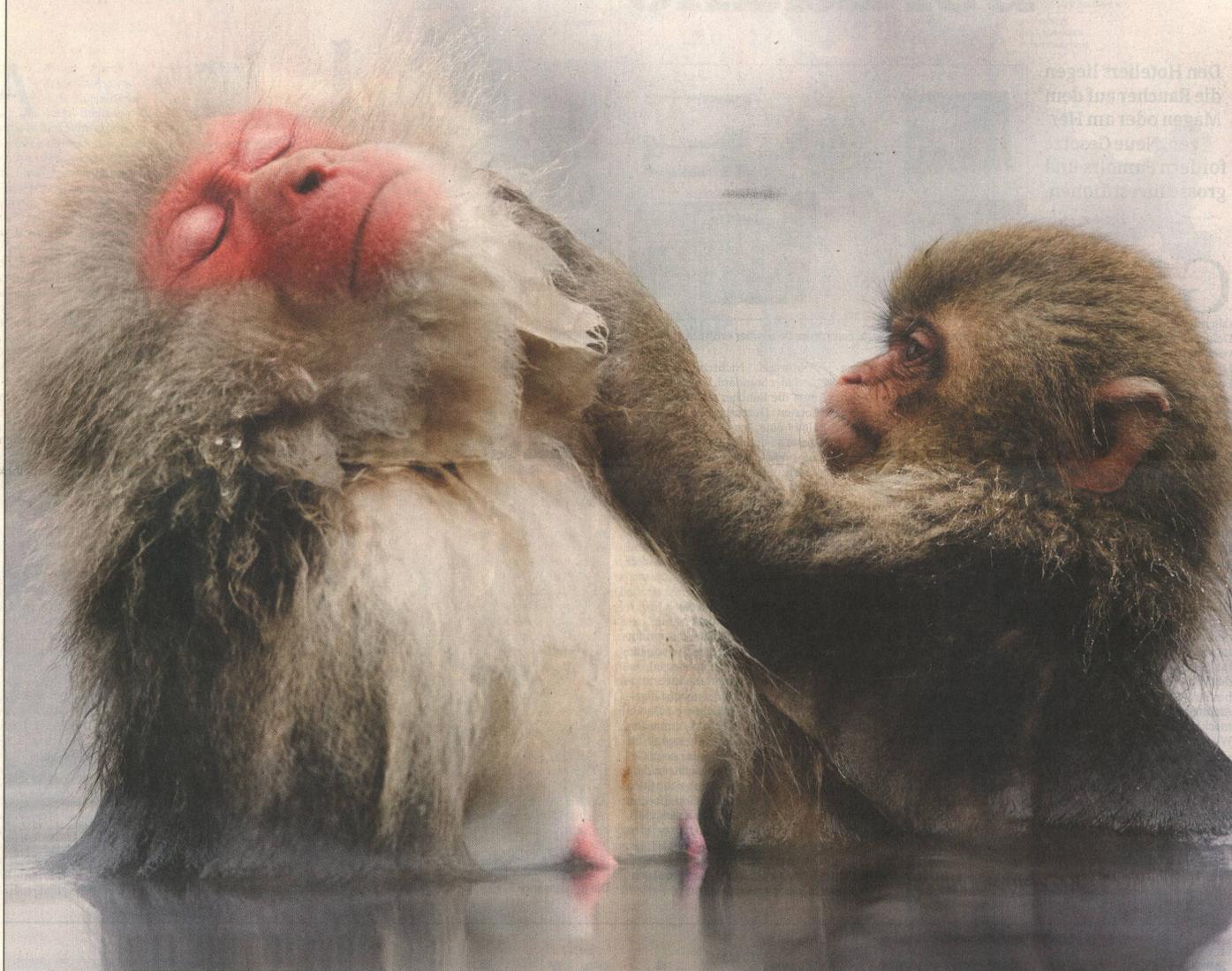
Auch die Tour Gastronomique, die Davidoff gemeinsam mit Spitzenköchen organisiert, wird nächstes Jahr trotz neuer Gesetzgebung voraussichtlich stattfinden. «Wir werden gemeinsam mit den Gastronomen Lösungen suchen, um weiterhin das Beste aus Küche, Keller und Humidor anbieten zu können», sagt Paloma Szathmary.

ANZEIGE

**Valentine**  
Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkoher  
Was hält länger?  
www.berthschi-valentine.ch

# *Aus dem Herzen der Schweiz*

## *für Wellness-Gäste aus der ganzen Welt*



### Frottierwäsche von Schwob – wohliger Genuss für Wellness und Bad

Schwob AG sorgt mit ihrer Frottierwäsche für das gute Gefühl von wohlthuender Behaglichkeit. Seit über 135 Jahren stellt die Schwob AG hochwertige Textilien für Hotellerie und Gastronomie her. Im Bad oder im Wellnessbereich sollen Ihre Gäste die kuschelige Wärme und das Gefühl von Sauberkeit und Wohlbefinden genießen.

**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](http://www.schwob.ch)

**Rauchen. Praxis.** Die Auswirkungen des Rauchverbots auf die Betriebe sind unterschiedlich. Sie können sowohl negativ als auch positiv sein. Fumoirs helfen mit, den Umsatz zu steigern.



Im Hotelrestaurant Bellini in Luzern fühlen sich offenbar sowohl die Raucher als auch die Nichtraucher wohl.

Hotel Continental-Park ist das Restaurant Bellini in einen Raucher- und einen Nichtraucher-Bereich unterteilt worden. «Diese Trennung hat uns geholfen, das Restaurant erfolgreich zu führen», bilanziert die Hoteldirektorin Ruth Pedrazzetti. Ihr Slogan, «wo Nichtraucher und Raucher glücklich sind», scheint sich zu bewahrheiten.

Früher lief das Restaurant weniger gut: Die Aufteilung in ein Stadtrestaurant und eines mit weissen Tischdecken und gepflegter Gastronomie kam bei den Gästen weniger gut an. Vor allem letzteres liess sich weniger gut füllen, hält Ruth Pedrazzetti fest.

#### Reklamationen von Anwohnern und neue Bekanntschaften

Und wie gehen denn die rauchenden Gäste mit der für sie schwieriger werdenden Situation in der Gastronomie um? Die meisten Raucher seien sehr kulant und akzeptierten die jetzige Situation, sagt René Rechsteiner, Präsident von Gastro Stadt St. Gallen. Als «soziales Problem» sieht es indes der Solothurner Wirt Urs Hagmann. «Die Menschen werden so immer weiter auseinandergetrieben», befürchtet er. Rauchende Gäste vor rauchfreien Lokalen werden von niemandem gern gesehen. In Chur beispielsweise hätten Reklamationen von Anwohnern infolge der gestiegenen Lärmemissionen zugenommen, so der Bar- und Nachtclubbesitzer Roland Alder. Versöhnlicher die Bilanz von René Rechsteiner: «Mir sind keine Reklamationen wegen draussen rauchenden Gästen bekannt, ausser dass es hin und wieder ein paar neue Bekanntschaften gegeben haben soll.»

Mitarbeit: ck

# Trennung erwünscht

**Rauchende Gäste konsumieren mehr als nicht rauchende – dies die Erfahrung einiger Wirte. Der Einbau von Fumoirs kann sich lohnen.**

URS MANZ

Es gibt vor allem in den Bündner Dörfern einige Betriebe, welche durch das Rauchverbot Umsatzeinbussen in Kauf nehmen müssen. Dies, weil aufgrund ihrer Infrastruktur die Möglichkeit fehle, ein Fumoir einzurichten, erklärt Fluregn Fravi von Gastro Graubünden. So habe im ganzen Kantonsgebiet nur ein kleiner Teil der Gastronomiebetriebe mit dem Einbau von Fumoirs reagiert. Gar als existenzbedrohend bezeichnet Roland Alder, Betreiber mehrerer Bars und

Nachtclubs in Chur, die Situation nach dem Inkrafttreten des Rauchverbotes: «Vor dem Einbau von Fumoirs verzeichneten wir 40 Prozent Umsatzeinbüsse. Ich habe mich dann für den Einbau von Fumoirs in allen Barbetrieben entschieden.» Die Kosten pro Fumoir beliefen sich auf rund 12'000 Franken. Investitionen, die sich lohnten, ergänzt Alder. Seine langjährige Erfahrung zeige, dass Rauchende mehr konsumierten als ihre nicht rauchenden Mitmenschen. Die Fumoirs seien sehr gut belegt.

Er erzielte dort 70 Prozent des Umsatzes. Hat sich die Kundenstruktur verändert seit der Einführung des



«Diese Trennung hat uns geholfen, das Restaurant erfolgreich zu führen.»

Ruth Pedrazzetti  
Direktorin Hotel Continental-Park

Rauchverbotes? Genaue Angaben seien noch keine vorhanden, so Fravi. Zudem gelte es, die Umsatzrückgänge richtig aufzuschlüsseln, denn auch die schlechte Wirtschaftslage wirke sich aus.

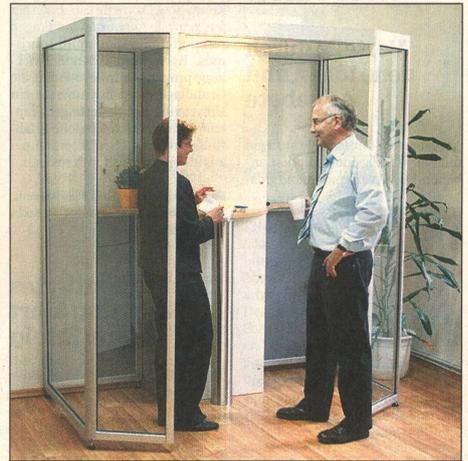
#### Umsetzung unterschiedlich

«Die Umsetzung des Rauchverbotes in der Gastronomie ist bei uns dermassen unterschiedlich gehandhabt worden, dass es heute Gemeinden gibt, welche alle Gäste rauchen lassen, während in der Nachbargemeinde keine Bewilligungen zum Rauchen in den Gastrobetrieben erteilt worden sind», erklärt Josef Müller-Tschirky, Präsident von Gastro St. Gallen. Die Auswirkungen des Rauchverbotes im

Kanton St. Gallen sind denn auch entsprechend unterschiedlich. In der Stadt St. Gallen ist der Umsatz um 10 bis 30 Prozent zurückgegangen, so René Rechsteiner, Präsident von Gastro Stadt St. Gallen und Betreiber des Restaurants Bierfalken. Er bestätigt, dass die nicht rauchenden Gäste weniger ausgeben als die rauchenden. Fumoirs mag er keine einbauen lassen.

In Solothurn reichen jetzt noch eine Glasstannwand und zwei Fenster aus, um Raucher von Nichtrauchern zu trennen. Für eine Bilanz nach der Einführung des Rauchverbotes sei es noch zu früh, so Urs Hagmann vom Restaurant Rebstock in Däniken. Hagmann hält seinen Betrieb total rauchfrei. Das habe vor allem seine bisherigen Zünfti- und Feierabendgäste verärgert. Der Trend laufe nun eher dahin, dass die Raucher wegblieben und die nicht rauchenden Gäste jedoch nicht häufiger oder zahlreicher kämen.

Eine Erfolgsgeschichte indes gibt es aus Luzern zu erzählen: Im



Der Einbau solcher Raucher-Kabinen könnte die Lösung sein.

# Vollzug: Gemeinde, Polizei oder Inspektor?

**Der Vollzug des Rauchverbots ist in den Kantonen sehr verschieden, sowohl bei der Bewilligung von Fumoirs wie beim Büssen.**

GUDRUN SCHLENCZIK

Gemäss dem kommenden Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen liegt der Strafvollzug bei den Kantonen. Doch diese schieben die neue Aufgabe gerne den Gemeinden in die Schuhe. Zum Beispiel im Kanton St. Gallen. Doch nur ein Bruchteil dieser haben in der Regel eigene Polizisten. Deshalb wird oft nur kontrolliert, wenn jemand re-

klamiert. Und dass das nicht immer passiert, wenn in einem Restaurant oder einer Bar Qualm zur Decke steigt, davon geht man sogar auf Behördenebene aus: «Es wird sicher auch geraucht und keine Anzeige erstattet», vermutet Beat Pfluger, Leiter Rechtsdienst beim Kanton Solothurn. Immerhin: Seit Anfang Jahr, seitdem das Rauchverbot im Kanton Solothurn im Gastgewerbe gilt, seien zwischen 10 und 20 Anzeigen wegen unerlaubten Rauchens bei der Polizei eingegangen.

Pfluger würde die Beobachtrolle auch gerne den Lebensmittelinspektoren übertragen. Ein solches System ist im Kanton Aargau vorgesehen. Dort obliegt das ganze Bewilligungsverfahren für Fumoirs



Rauchen am falschen Ort kann je nach Kanton sehr teuer werden.

und Raucherbetrieben dem Amt für Lebensmittelkontrolle. «Wir sind sowieso schon in den Betrieben», erklärt Kantonschemiker Peter Grütter. Da die Lebensmittelinspektoren unangemeldet kommen, können sie Rauchende auf frischer Tat ertappen oder über volle Aschenbecher auf den Tischen Hinweise erhalten. Grütter erachtet den sehr unterschiedlichen Vollzug in den Kantonen als problematisch. Das führt zu Ungerechtigkeiten. Denn ein Verzeihen kann gravierende Fol-

gen haben. Der Rauchende selbst muss bis 1000 Franken im Kanton Zürich und bis 2000 Franken im Kanton Bern hinblättern. Im Wallis spricht man von Strafgebühren bis zu 20'000 Franken.

Günstiger kommt man in Graubünden davon: Hier gilt pauschal eine Ordnungsbusse von 500 Franken.

In vielen Kantonen ist im Gesetz jedoch gar kein fixer Betrag vorgesehen. Das Bundesgesetz wiederum spricht von maximal 1000 Franken. Sogar zum Offizialdelikt erkoren wurde das Rauchen

an unerlaubter Stelle im Kanton Solothurn. Das gilt genauso für den Rauchenden wie für den Betreiber des gastgewerblichen Betriebes. In den Kantonen Zürich (5000 Fr.) und Bern (bis 20'000 Fr.) wird der Wirt sogar noch mehr zur Kasse gebeten als der gegen das Verbot Verstossende. Das gilt in Bern auch, wenn der Betreiber nicht ausreichend über das Verbot informiert. Aber nicht in jedem Kanton wird der Gastgeber bestraft: «In Graubünden wird nur der Rauchende gebüsst», so Andy Aplanalp von Gastro Graubünden. Das ändert sich teilweise mit dem Bundesgesetz. Gebüsst wird demnach auch, wer einen Raucherbetrieb ohne Bewilligung oder ein Fumoir nicht fachgerecht führt.

«Der sehr unterschiedliche Vollzug in den Kantonen wird zum Problem werden.»

Peter Grütter  
Kantonschemiker Aargau

Betrag vorgesehen. Das Bundesgesetz wiederum spricht von maximal 1000 Franken. Sogar zum Offizialdelikt erkoren wurde das Rauchen

## Das Kuchenbuffet besteuern?



THOMAS ALLEMANN  
LEITER WIRTSCHAFT UND  
RECHT HOTELLERIE SUISSE

**Frage:** Im Rahmen unserer Wochenpauschalen offerieren wir unseren Gästen Gratin ins benachbarte Hallenbad sowie ein Kaffee- und Kuchenbuffet zur Selbstbedienung am Nachmittag. Wie muss ich diese Leistungen auf der Gästerechnung wegen der Mehrwertsteuer separat ausweisen?

**F. R. aus U.**

**Antwort:** Sie sprechen in Ihrer Frage zwei Problemkreise an, die es je nach Sachverhalt unterschiedlich zu handhaben gilt.

### Eintritt Hallenbad:

Sofern Sie dem Betreiber des Hallenbades (öffentliches Hallenbad oder privates Hallenbad eines benachbarten Hoteliers) pro Hotelgast eine Entschädigung bezahlen, müssen Sie dem Gast mindestens den bezahlten Preis gesondert fakturieren und diesen Betrag zum Normalsatz von 7,6% bei der Mehrwertsteuer abrechnen.

Bei einer pauschalen Abgeltung müssen Sie einen kalkulatorischen Preis aufgrund der durchschnittlichen Anzahl Logiernächte in Ihrem Hotel festlegen. Wenn der Gast jedoch seinen Eintritt selber bezahlt, hat dies keine steuerliche Auswirkungen auf

die Hotelrechnung, da dieser Betrag nicht auf der Rechnung erscheint. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Gast den Normalpreis oder einen mit dem Hotel vereinbarten reduzierten Tarif bezahlen muss.

### Kaffee- und Kuchenbuffet:

Wenn das Kaffee- und Kuchenbuffet in der Halbpension oder der Vollpension inbegriffen ist, hat dies keine mehrwertsteuerlichen Auswirkungen auf die Gästerechnung. In diesem Fall geht die Steuerverwaltung davon aus, dass dieses Angebot im Preis für Halb- oder Vollpension inbegriffen ist, auch wenn Sie die pauschale Abrechnung gewählt haben. Anders sieht es aus bei einem Gast, der nur Zimmer-Frühstück gebucht hat. Falls dieser ebenfalls in den Genuss des Kaffee- und Kuchenbuffets kommt, dann müssen Sie auf der Rechnung einen Teil des Preises (in der Regel analog der internen Küchenschrift für diese Leistung) unter dem Titel Verpflegung/Getränke zu 7,6% separat ausweisen.



Je nachdem, ob das Kuchenbuffet in der Halb- oder Vollpension inbegriffen ist, muss die Mehrwertsteuer separat ausgewiesen werden.

foto:la

### Haben Sie Fragen?

Adresse: redaktion@htr.ch,  
Stichwort Ratgeber, oder  
htr hotel revue, Redaktion  
Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

### Neue Bücher

#### Vorteile durch neue Ideen und Angebote

Anbieter von Tourismusleistungen müssen ständig Innovationen anbieten. Damit verbunden sind gross-

fehlend dafür das entsprechende Know-how. Das neue Fachbuch liefert zentrale Antworten auf Fragen rund um Innovationen im Tourismus. Es vermittelt den Entwicklungsprozess von Innovationen, die Grundlagen und Instrumente zur Umsetzung der Neuerungen. Enthalten sind auch zahlreiche Erfahrungen touristischer Unternehmer aus unterschiedlichen Bereichen.

Birgit Pikkemaat, Mike Peters, Klaus Weiermair:  
**Innovationen im Tourismus.** 313 Seiten,  
Fr. 79.-, ISBN 3-503-09345-1

#### Marktorientiertes Marketing führt zum Erfolg

Tourismus-Marketing weist zahlreiche Besonderheiten gegenüber der traditionellen Marketinglehre



auf. Das vorliegende überarbeitete und ergänzte Standardwerk gibt eine umfassende Darstellung der Grundlagen eines eigenständigen Marketing-Managements für die verschiedenen touristischen Unternehmen und Organisationen im Mikro- und Makrobereich der Tourismuswirtschaft. Das Buch richtet sich sowohl an Studierende und Wissenschaftler der Tourismusbetriebswirtschaft als auch an Praktiker im Tourismus

Walter Frey: **Tourismus-Marketing.**  
804 Seiten, Fr. 67.-, ISBN 978-3-486-58926-9

#### Entscheiden in schwierigen Situationen

Krisenmanagement ist auch im Tourismus ein beherrschendes Thema. Dies gilt für Destinationen und für Unternehmen im Tourismus gleichermassen. Wie für jede andere Unternehmensaktivität wird auch für das Krisenmanagement eine umsichtige Planung benötigt und ein Verständnis der Faktoren, die Krisen verursachen. Das



Kompendium von Dirk Glaesser vermittelt die zentralen Grundlagen des Krisenmanagements im Tourismus. Es bietet unter anderem praxiserprobte Tipps zur Prävention und Bewältigung von Krisen sowie über 50 aktuelle weltweite Fallstudien und detaillierte Checklisten und Anwendungsbeispiele.

Dirk Glaesser: **Handbuch Krisenmanagement im Tourismus.** 354 Seiten, Fr. 79.-,  
ISBN 3-503-09046-0

#### Grundzüge des schweizerischen Steuersystems

Die Broschüre der Schweizerischen Steuerkonferenz gibt in leicht verständlicher Sprache und aufgelockert durch zahlreiche Illustrationen einen Überblick über das



schweizerische Steuersystem und legt in Kürze die von Bund, Kantonen und Gemeinden erhobenen Steuern dar. Ergänzt wird sie durch einen statistischen Teil, der namentlich die Steuerbelastungen für natürliche und juristische Personen in den Kantonen sowie eine Adressliste der verschiedenen Steuerverwaltungen enthält.

**Das schweizerische Steuersystem.**  
91 Seiten. Die Broschüre kann gratis bezogen werden bei: Abteilung Grundlagen, Team Dokumentation und Steuerinformation, Eigerstrasse 65, 3003 Bern, Tel. 031 322 70 68, E-Mail: [ist@estv-admin.ch](mailto:ist@estv-admin.ch)

ANZEIGE

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

## Beraternetzwerk hotellerieuisse

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

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

Kontakt und Erstinformation: [daniel.beerli@hotellerieuisse.ch](mailto:daniel.beerli@hotellerieuisse.ch), Telefon 031 370 43 35  
[marionna.schnidrig@hotellerieuisse.ch](mailto:marionna.schnidrig@hotellerieuisse.ch), Telefon 031 370 43 14

hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association



## Bienenhonig

Die Zahl der Bienenvölker ist weltweit geschrumpft. Was bedeutet das für den Honig? Seite 15



Nicht nur Fische und Meerestiere setzt die Versace-Serie «Trésors de la mer» von Rosenthal gut in Szene.

Frankenwald ging mehr als die Hälfte der Betriebe ein. Viele Firmen mussten sich neu ausrichten oder verlagerten die Produktion ins Ausland.

### Am 1. April wird das Schicksal von Rosenthal entschieden

Wie das 1906 gegründete Schweizer Traditionsunternehmen Langenthal, dessen Porzellan man in den vornehmsten Hotels des Landes vom «Bellevue» in Bern, «Beau Rivage» in Genf und Lausanne bis zum «Waldhaus» in Sils-Maria begegnet.

Der bekannte Schweizer Hersteller mit Sitz im bernischen Langenthal produziert seit 1997 in Karlsbad/Tschechien und ist seit 2003 im Besitz der tschechischen Benedikt-Gruppe. Die aktuelle Finanzkrise spürt man bei Langenthal nach Marketingleiter Adrian Berchtold kaum, die Umsätze gingen bei der letzten Herbst- und gerade lautenden Frühjahrssaison nicht zurück. Dennoch habe man vorsichtig budgetiert und zurückhaltend geplant.

Doch nicht nur Konkurrenz und Krisen machen der Porzellanindustrie zu schaffen, auch der Wandel der Essgewohnheiten und Tischsitten trägt das Seine dazu bei. Manchem Hersteller ist 300 Jahre nach Böttgers froher Botschaft nicht nach Feiern zumute. Wie Rosenthal vermutlich, dem am 1. April

entwickelt und über 30 Millionen Euro in Automatisierungstechniken investiert. Das Problem liegt nicht in der Zukunftsfähigkeit der Firma, sondern im Konkurs des irischen Mutterkonzerns Waterford Wedgwood, dem die deutsche Porzellanprinzessin gehört.

### Lagerfeld kriecht für Rosenthal, Westwood malt für Nymphenburg

Da helfen auch die über 400 Designpreise wenig, die Rosenthal bislang erhalten hat. Neben internationalen Künstlern und Designern bindet das Unternehmen Spitzenköche in die Kreation neuer Services ein. Ein Rezept, wie man die grossbürgerlich-feudale Tafelkultur wiederbeleben könnte, haben allerdings auch jene nicht. Selbst die Flut an Kochsendungen vermag den Trend zum schnellen Essen auf



Klassisches von Meissen.



Eckiges von Rosenthal.



Rundes von Villeroy & Boch.

## Unsichere Zeiten für «weisses Gold»

Anlass zum Feiern – oder doch nicht? Die Zeiten sind hart für die grossen europäischen Porzellanhersteller. Übermorgen feiern sie ihr 300-Jahr-Jubiläum.

INGRID SCHINDLER

Meissen, Albrechtsburg. Am 28. März 1709 erstattete Johann Friedrich Böttger Seiner Durchlaucht Meldung: Das erste «Weisse Gold sammt der allerfeinsten Glasur» aus und auf europäischem Boden war endlich erfunden. Die Nachricht des Alchimisten und Apothekergehilfen war von höchster Brisanz. Seit Jahren hatte er im Auftrag von August des Starken, Kurfürsten von Sachsen und König von Polen, fieberhaft nach der Formel für Porzellan geforscht.

In China kannte man die Rezeptur längst, schon seit 3000 Jahren. Die Chinesen gaben jedoch ihr Geheimnis nicht preis. So mussten die Europäer bis dahin Porzellan teuer aus dem Reich der Mitte importieren. August der Starke wusste um den Wert der Erfindung und gründete am 23. Januar 1710 in Meissen bei Dresden die erste europäische Porzellanmanufaktur.

### Prunkgeschirr war nicht rentabel, aber ein notwendiges Attribut

Zunächst behielt die Manufaktur mit den gekrenzten Schwertern das Geheimnis der Porzellanherstellung für sich. Zwanzig Jahre später war die Kenntnis der Materie so weit durchgedrungen, dass Fürs-

ten- und Königshäuser in ganz Europa Werkstätten ins Leben riefen. 1738 entstand die königliche Manufaktur in Vincennes, 1744 diejenige von Oranienbaum, 1745 Chelsea, 1747 Nymphenburg, 1751 Berlin, 1755 St. Petersburg, 1760 Kopenhagen, 1771 Limoges, um nur wenige zu nennen. Kunstvoll gearbeitetes Prunkgeschirr aus eigener Herstellung war aufwendig und schon damals nicht unbedingt rentabel, aber «notwendiges Attribut

entwickelte sich aufgrund von reichen Kaolinvorkommen – der Hauptzutrat von Porzellan – Limoges im Zentralmassiv zur französischen Porzellanhauptstadt.

Ab etwa 1970 begannen Billigimporte aus Fernost den europäischen Markt zu überschwemmen. Die Konkurrenz günstige Ware förderte Übernahmen, Fusionen und Werkschliessungen, vor allem in Hochlohnländern wie Deutschland und Holland. In Delft überlebte eine von

### In Limoges malt man goldene Korallen auf rote Teller.

32 Manufakturen, an der «Bayerischen Porzellanstrasse» zwischen Oberpfalz, Fichtelgebirge und

### Fließende Formen von Villeroy & Boch.

die Stunde schlägt: Das Insolvenzverfahren wird eingeleitet, wenn bis dahin keine Einigung mit dem Besteck- und Kochgeschirr-Hersteller Sambonet Paderno erzielt wird. Der Investor aus Norditalien hat Rosenthals Insolvenzverwalter ein verbindliches Kaufangebot vorgelegt.

Trotz Insolvenz sei der deutsche Marktführer (36 Prozent Marktanteil) nach wie vor ein höchst attraktives Unternehmen, betont Insolvenzverwalter Volker Böhm. Seit Jahren hat Rosenthal neue Märkte im Osten sowie neue Marktsegmente (Home-Accessoires, Kochgeschirr, Schmuck) erschlossen, die Exportraten sind gestiegen, das Grosskundengeschäft wurde ausgebaut.

Im hauseigenen Institut für Werkstofftechnik wurden in den letzten Jahren innovative Verfahren



Traditionelles blaues Zwiebelmuster von Meissen (oben) und neues Design von Villeroy & Boch (rechts).

des Glanzes und der Würde», wie es Herzog Carl Ernst von Württemberg ausdrückte. Er übernahm 1758 die Manufaktur Ludwigsburg.

### Erst kamen bürgerliche Fabrikanten, dann Billigimporteure

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts traten zunehmend bürgerliche Fabrikanten auf den Plan. Vor allem dort, wo weissenfreie, kaolinhaltige Tonerde sowie Holz und Kohle für die Brennöfen vorhanden waren. Thüringen, Schlesien, Oberfranken und die Oberpfalz stellten ideale Standorte dar, zumal der Niedergang der Webereim Zuge der Industrialisierung Arbeitskraft im Überfluss freisetzte. In Frankreich



Edles Restaurant-Geschirr aus Limoges.

## Tabletop In den Schweizer Restaurants mag man es edel

Was auf den Tisch kommt, ist wichtig im Restaurant. Und damit ist nicht nur das Essen und Trinken gemeint. «Der Tabletop-Bereich ist für uns enorm wichtig, er muss unbedingt in das Gesamtkonzept passen. Wir haben unsere eigene Philosophie und rennen nicht jedem Trend nach – das können wir auch nicht, schliesslich kostet schon ein einziger schöner Teller gegen 100 Franken und wir brauchen ja einige davon», führt Reto Lampart von «Lampart's» in Hägendorf aus. In dem mit 17 Gault-Millau-Punkten bewerteten Restaurant kam von Anfang an die edle Serie «Cellini» von Villeroy &

Boch auf den Tisch. Diese wird – trotz feinem Platindekor – in der Maschine gewaschen: «Das geht gut, wir haben jedenfalls eine grössere «Ausfallquote» durch das Personal, es ist halt schnell mal ein Eckchen weg.» Allerdings hielten sich die Scherben wohl in Grenzen: Es musste in den vergangenen acht Jahren nur dreimal nachbestellt werden. Nicht in die Maschine kommen Teile des zur Ergänzung neu angeschafften Limoges-Porzellans, etwa die mit Gold verzierten Becher, die von Hand gereinigt werden müssen.

Auch in den beiden Restaurants des Park Hotels Weggis gilt für einige Teile Handabwasch, beispiels-

weise für Teller der Serie «Versace Trésors de la mer» von Rosenthal. Ob man diese noch nachbestellen könne, sei fraglich, meint Direktor Peter Kämpfer, da die Zukunft des Unternehmens ja eher ungewiss sei. Seit verganginem Dezember werden die Speisen auch auf der «Berlin»-Serie der königlichen Porzellanmanufaktur KPM in Berlin serviert. Dieses ersetzt – auf Wunsch von Renée Rischmeyer – das «Solar» von Wedgwood. Der Küchenchef habe sich «bessere Möglichkeiten zur Präsentation seiner Gerichte gewünscht» und sich selber auf die Suche nach passendem Porzellan gemacht, erzählt Kämpfer. rd

## Paar mit Aussicht

**Das besondere Paar**  
Er sollte eigentlich Schreiner werden, für sie war die Gastronomie der Plan B: **Caroline und Dirk Geng-Gull vom Hotel Gspan in Arosa.**

FRANZISKA EGLI

Nach den berühmten 360 Kurven von Chur nach Arosa und ein paar zerquetschten mehr vom unteren Ende des Dorfes zum oberen, thront über Arosas «Hausgrenze» das kleine Hotel, das «Gspan». An bester Sonnenlage, just an der Skipiste und neben dem

Arosener Wahrzeichen und ältesten Gebäude des Dorfes, dem Kirchli. Hierhin, wo der Schnee noch Ende März meterhoch liegt, hat es Dirk Geng aus dem Süddeutschen – aus dem Schwobobland –, spöttelt sie, «aus Bonn Dorf im Schwarzwald», präzisiert er – verschlagen. Und von dieser Bündner Bergwelt will der Unterländer, wie man Nicht-Einheimische nennt, nicht mehr weg, «i föhl mi heimisch», schwabelt der 38-jährige Chefkoch charmant.

Dabei, erzählt er, war vorgesehen, dass er wie schon sein Vater, sein Bruder, sein Onkel, sein Urgrossvater, dass er Schreiner, ganz sicher aber Handwerker werden würde. Also absolvierte Dirk Geng Praktika diverser Art, schickte sich rein, und dies, obwohl er fand, er sei «handwerklich nicht ganz so geschickt», und letztendlich half er viel lieber zuhause der Mutter beim Kochen. So wurde Geng Koch. Er er-



Wer nach Arosa reist und noch ein paar Kurven mehr als die ersten 360 hochfährt, kommt direkt zu Caroline und Dirk Geng-Gull vom Hotel Gspan.

öffnete mit einem Kollegen ein Restaurant, kam für eine Saison nach Arosa ins Restaurant Obersee, ging für ein sechswöchiges Gastspiel auf die Philippinen, was vielen ihr Traum, aber gar nicht Gengs Ding war, landete schliesslich wieder in Arosa – und blieb.

### Sie ging in den Verkauf, das Hotel sollte ihr Bruder übernehmen

Das ist hier, wo alle alle kennen und ein freundschaftliches «Ho!» eines der am häufigsten gebrauchten Wörter ist, noch schnell möglich. Es führt auch gerade mal ein einziger Weg nach Arosa hoch und wieder runter. «Wer mal da ist», bekräftigt Caroline Geng, «bleibt schnell mal hängen.» Einst wollte die Aroserin selber, die im «Gspan» aufgewachsen ist, weg von hier. «Vor allem meine Mutter hat mir ans Herz gelegt, ja nicht ins Gastgewerbe einzusteigen», zu viel der Arbeit, zu viel

Stress. Das nahm sich die Tochter zu Herzen, ging nach Chur für eine Verkaufslehre und zog alsbald nach Zürich – schliesslich war vorgesehen, dass ihr älterer Bruder, der eine Kochlehre absolvierte, den elterlichen Betrieb übernehmen würde.

Natürlich kam es anders: «Mein Bruder schwor schon während der Lehre: Nie mehr Gastro!, und ich wollte endlich mal richtig Geld für Sprachaufenthalte verdienen», sie ging zurück nach Hause in den Familienbetrieb, arbeitete viel, machte Sprachaufenthalte und blieb hängen. «Ich bin», witzelt sie mit Blick auf die familiären Ur-Ideen, «der Plan B.»

Und irgendwann, man schrieb das Jahr 1995, sie war Chef de Service im Elternhaus, kam Geng als Koch ins «Gspan» für die Wintersaison. An die erste Begegnung kann sie sich nicht mehr erinnern, er schon, und sie vermutet – «gäll, Geng!» – dass er sie arrogant fand,

schliesslich war sie Tochter des Hauses, stand zack im Zimmer, wo er sich bei ihren Eltern vorstellte, und war zack wieder weg. Aber nix da, man mochte sich, arbeitete Hand in Hand, ging manchmal zusammen aus. «Und dann schlug der Blitz ein? «Neeeeein!», rufen beide.

Es dauerte sage und schreibe fünf Jahre, bis der Fall klar war. Dafür «passte es dann total», findet sie, die vorher immer alles hinterfragt hatte. Alles ging plötzlich so schnell, findet er, der sich lange nicht festlegen wollte. Er wurde zum Küchenchef ernannt, sie wurden ein Paar, im Winter war bereits Rebekka unterwegs, im Sommer darauf haben sie geheiratet. Das war 2001, und «es gab viel zu verdauen», sinniert Dirk Geng und lacht.

### Seit Generationen ist das «Gspan» in Familienbesitz

Heute sind sie mit Sophia zu viert, und wie schon die 37-Jährige selber wachsen die Töchter im Ganzjahresbetrieb auf. Sie hätten nicht immer viel Zeit zusammen, wissen beide, gerade in der Wintersaison. Dafür seien sie immer bei-

einander und miteinander. Es ist auch immer jemand da im Betrieb, in dem nebst ihren Eltern, die die Übergabe an die Jungen vorbereiten, auch noch ihre Tante arbeitet und wo das Wir-Gefühl – das «Gspan», also die Kameradschaft – wichtig ist: Seit Urzeiten ist das «Gspan» in Familienbesitz, sagt Caroline Geng, und wurde vom einstigen Pferdeführerwerk ihres Grossvaters zum Kafistübli, zum Gasthaus, zur Pension für die ersten Kurgäste bis zum heutigen 3-Sterne-Hotel mit 15 Zimmern.

Früher, erzählt Caroline Geng, als sie noch Kind war, hätten sie des Winters im Blockhaus unten an der Strasse und des Sommers im Hotel selber gewohnt, sie jeweils im Zimmer Nummer 2. Was für sie sehr reizvoll war, macht sie heute aber anders: «Unsere Wohnung im Blockhaus ist immer unsere Wohnung.» Das sei nicht nur für die Kinder, sondern auch für sie sehr wichtig: «Das ist unser Zufluchtsort, das ist unser Zuhause.»

Die Serie **Gastopare** erzählen ihre Geschichte erscheint immer in der letzten htr des Monats.

ANZEIGE

## FÜR MICH.

Die KLAFS Sauna- und Wellness-Welt.

Sauna / Sanarium

Pebble Loungers

Dampfbad / Dusche

Sonnenwiese

SANGSPA / Whirlpool

Abkühlung

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

# KLAFS

MY SAUNA AND SPA

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

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

## Neue Bücher

Die neue italienische Küche von Gino D'Acampo



Gino D'Acampo unwickelt Spaghetti mit Auberginen und lässt Käse darüber schmelzen. Er packt Schweinsfilet in Teig und serviert

mit Yorkshire Pudding oder er bastelt italienische Frühlingsrollen. Die ganz grosse Gourmet-Küche ist das vielleicht nicht gerade, aber es inspiriert zu eigenen Kreationen. «Fantastico!» nennt der süditalienische Fernseh-Koch, der im Norden von London lebt, sein erstes Kochbuch. Es präsentiert 100 Rezepte der modernen italienischen Esskultur und bietet viele Tipps. Die elf Kapitel des Buches führen durch die sinnliche Welt Italiens und verbinden kulinarische Tradition und Moderne. Und zwar ohne unzählige Zutaten und komplizierte Techniken – also nicht nur für professionelle Köche.

Gino D'Acampo: **Fantastico! Neue Italienische Küche.** Werd Verlag Zürich, 176 Seiten, broschiert. 34 Franken.

Die schnellste Nudel und das beste Brot



Hähnchenbrustschnitzel mit grünem Spargel und Polenta in 10 Minuten, glasiertes Tamarindengemüse in 15 Minuten und ein «Rollbrot», zubereitet in 20 Minuten

mit 12 Stunden Ruhezeit und 15 Minuten Backzeit – das sind ein paar Beispiele aus dem neuen Kochbuch von Hans Gerlach. Darin zeigt der Münchener Gourmetkoch, wie man mit einer intelligenten Küchenorganisation viel Zeit spart, gesund isst und mit klug eingesetzten Convenience-Produkten auch ohne Fastfood durchs Leben kommen kann. Geschickt gewählte Zutaten und effiziente Zubereitungsmethoden helfen dabei. Gerlach ist ein Spezialist für Food-Styling und Rezeptentwicklung und hat einige Jahre als Koch in europäischen Sternrestaurants gearbeitet. Bekannt wurde er mit seinem Buch «Kochen (fast) ohne Rezept».

Hans Gerlach: **Kochen (fast) ohne Zeit.** Mosaik bei Goldmann. 192 Seiten, Fr. 34.90.

## Impressum

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

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

**Redaktion:** Elisabeth Hobbmeier/eho.  
**Chefredaktion:** Miroslaw Halabala/mh.  
**Stellvertreter:** Miroslaw Halabala/mh.  
**Redaktion:** Daniel Stampfli/dst (Resortleitung)

aktuell); Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Resortleitung dolce vita); Miroslaw Halabala/mh (Resortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/lt; Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenzky/gsg; Karl Josef Verdling/kjv.  
**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boilat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.  
**Korrektorat:** Paul Le Grand.  
**Volontariat:** Barbara Roelli/br  
**Online Redaktion:** Melanie Roth  
**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Alesch, Beatrix Gertschen.

**Verlag Leitung:** Barbara König;  
Assistentin: Della Piscopo; **Steleninsetare:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.  
**Geschäftsanzigen:** Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger.  
**Druck:** Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2007/08, verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).  
**Verkaufspreise** (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440

**Kontakte Adresse:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch.  
**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch  
**Inserate:** Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserte@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.



Alein im letzten Jahr haben 30 Prozent der Bienenvölker den Winter nicht überlebt.

Bilder Fotolia

# Emsiges Volk mit unklarer Zukunft

**Auch diesen Winter werden viele Bienenvölker nicht überleben. Und während die einen um die Honigbiene bangen, verlangen andere ein Umdenken auf der ganzen Linie.**

FRANZISKA EGLI

In den letzten Jahren kam es in der Schweiz sowie in anderen europäischen Ländern und den USA zu grösseren Völkerverlusten. Dies steht in relativ nüchternem Bundesdeutsch in der Einladung der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP für die Medienkonferenz zum Thema «Bienensterben – Völkersterben: Was verbirgt sich dahinter?», die nächste Woche stattfinden wird (siehe Angabe am Ende dieses Artikels).

Deutlich emotionaler war das kürzlich erhaltene Kundenmail von Delinat: «Wird es in Zukunft noch Bienenhonig geben?», schreibt das auf Bio-Weine, Olivenöl und Honig spezialisierte Schweizer Versandhandelsunternehmen bange fragend und widmet den Newsletter dem Bienenhonig, den es seit Firmenbeginn, seit 29 Jahren, kultiviert. «Bienenhonig», bilanziert David Rodriguez, Weinakademiker bei Delinat, «ist eine Rarität geworden.»

## Vergiftungen wegen Insektizid, Völkersterben wegen Varroamilbe

Viele Imker seien in den letzten Jahren gezwungen gewesen, aufzugeben: Wegen der Verstärkung werde der Lebensraum für Bienen stets kleiner, die Krankheiten näherten zu, ganze Völker würden sterben, und infolge dieser Schwierigkeiten werde die Haltung und Pflege der Bienen immer aufwendiger und teurer, erläutert Rodriguez die

Abwärtsspirale. Viele Imker müssten aufgeben, und auch sie von Delinat hätten schon darüber diskutiert, ob sie die Produktionskategorie nicht einstellen sollen. Damit stehen sie nicht alleine da. US-amerikanische Imker verzeichnen Bienenverluste von 50 bis 80 Prozent, und auch in der Schweiz ist in den vergangenen Jahren der Bestand der Bienen drastisch geschrumpft, konkret

von 240 000 Bienenvölkern im Jahr 1985 auf aktuell 113 000. Allein im letzten Jahr haben rund 30 Prozent der Bienenvölker den Winter nicht überlebt. Das zwingt in der Tat viele Imker zum Aufgeben, was nicht zuletzt auch den Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde beschäftigt, der heuer noch 19 000 Imker zu seinen Mitgliedern zählt. Die Ursachen für das Bienensterben, erklärt



Honig ist eigentlich als Futtermittel der Bienen für den Winter gedacht.



Honig wird vermehrt wieder als Gesundheitsmittel eingesetzt.

auch Vereinspräsident Richard Wyss, liegt zum einen an Vergiftungen durch Pflanzenschutzmittel, was beispielsweise gerade im letzten Jahr in Deutschland Tausende von Völkern dahingerafft habe. Zum andern, bestätigt er den weltweit aktuellen Wissensstand, liege es an der Varroamilbe, einem Insekt, das von Asien nach Europa geschleppt wurde und «unsere Bienen schädigt, indem es ihre Körperflüssigkeit aussaugt». Das begünstige auch die Zunahme und Ausbreitung anderer Krankheiten. Trotzdem findet Richard Wyss die momentane Lage nicht nur dramatisch, abgesehen davon,

## Rezepte Leckeres aus dem süßen Naturstoff

### Honig-Senf

**Zutaten:** 200 g weisse Senfkörner, 80 g Honig, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Obstessig, 1 Prise Salz, etwas heisses Wasser  
**Zubereitung:** Die Senfkörner mahlen, durchsieben und dann mit dem Honig, dem Öl, dem Essig und Salz verrühren. Wenn die Masse fest geworden ist, so lange heisses Wasser dazu rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
[www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)

### Honig-Salat-Dressing

**Zutaten:** 1 EL Senf mit ganzen Körnern, 2 TL Estragon-Essig, 3 EL Sonnenblumenöl, 1 grosser TL flüssiger Honig, z. B. Akazienhonig  
**Zubereitung:** Senf und Öl mit einem Schneebesen vermischen, das Öl dabei portionenweise zum Senf giessen (genau so, wie man eine Mayonnaise zubereiten würde). Den Honig hinzufügen und gut verschlagen. Zum Schluss den Essig einrühren.  
[www.gofeminin.de](http://www.gofeminin.de)

das es ganz natürlich sei, wenn Tiere, gar ganze Völker verschwinden oder sterben – das sei in der Natur weder aussergewöhnlich noch rätselhaft. Vielmehr fordert Wyss ein Umdenken auf allen Ebenen. Zum einen, stellt der VDRB-Präsident klar, sei die Lage heute für die Imker wegen der veränderten Lebensumständen von Mensch und Tier in der Tat nicht mehr so komfortabel wie noch vor Jahren, als man Honig ohne Ende schöpfen konnte. «Heute ist Imkern ein intensives Hobby, das viel Arbeit und Weiterbildung verlangt», sagt er, der selber Herr von 50 Bienenvölkern ist.

## Der Hauptverdienst der Biene ist die Bestäubung, nicht der Honig

«Zum anderen müssen wir die Varroamilbe in den Griff bekommen.» Weniger wegen des Honigs. Der Hauptverdienst der Biene sei ja nicht der Süssstoff, so Wyss, sondern die Bestäubung der Pflanzen: Ein Drittel der weltweiten Nahrung hängt von der Bestäubung ab, und die wird grösstenteils von der Biene geleistet. Und so kommt nun auch drauf Albert Einsteins Zitat zu sprechen, das immer in Zusammenhang mit dem Bienensterben zu hören ist: «Wenn die Bienen verschwinden, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben; keine Bienen mehr, keine Pflanzen, keine Tiere, keine Menschen mehr.»

Am 31. März stellt das Schweizer Zentrum für Bienenforschung seine neue Forschungsoffensive vor. Alle aktuellen Infos erhalten Sie online.

[www.htr.ch/dolce-vita](http://www.htr.ch/dolce-vita)

## Honig: Haben Sie gewusst, dass ...

**B**ienen, um ein Kilogramm Honig zu gewinnen, bis zu 100 000 Ausflüge machen und drei bis fünf Millionen Blüten anfliegen müssen.

Mit **8 Kilo Honig pro Volk** und Jahr die durchschnittliche Ernte in der Schweiz tiefer ist als in anderen Ländern (dies liegt an der hohen Bienendichte bei einem beschränkten Platzangebot, aber auch einer Betriebsweise, die nicht in erster Linie auf eine starke Trachtnutzung abzielt).

In der Schweiz dafür der Gesamtverbrauch bei **1,3 Kilo Honig pro Kopf** liegt, was die Schweizer weltweit zu Spitzenkonzumenten macht.

In der Schweiz rund **zwei Drittel** Waldhonig, der Rest Blütenhonig ist.

**Blütenhonig** aus Nektar produziert wird, Waldhonig dagegen aus dem Honigtau entsteht. Dass es aber auch Orangenblüten-, Akazien-, Kastanien-, Lindenblüten-, Lavendel-, Löwenzahn-, Piniten-, Thymian- sowie **Blatt-** und **Tannenhonig** gibt.

**Sortenhonige** nur möglich sind, wenn ein Überangebot an einer bestimmten Futterquelle besteht und die Bienen ausschliesslich diese nutzen.

**Honig** aus etwa 200 verschiedenen Inhaltsstoffen besteht (darunter Fruchtzucker, Traubenzucker, Wasser, aber auch Proteine, Enzyme, Vitamine).

**Honig** eigentlich als Futtermittel der Bienenvölker für den Winter gedacht ist. Wird er geerntet, müssen die Bienen auf den Winter hin

mit Futter in Form von Zuckerprodukten versorgt werden.

**Die Bienen** überhaupt den Winter überleben und dafür Vorräte anlegen (dies ist eine ganz andere Strategie als bei anderen staatenbildenden Insekten wie Wespen, Hummeln, bei denen das gesamte Volk zum Winter hin stirbt und nur junge Königinnen die Kältestarre überleben).

**Honig** während langer Zeit das einzige in grösseren Mengen verfügbare Süssmittel war.

Es **bis zu 40 000 Bienenarten** gibt, aber nur eine Art alle Kriterien für eine kommerzielle Nutzung erfüllt: die Apis mellifera.

Das **Wort Honig** von einem alten indogermanischen Begriff abstammt, der ihn als den «Goldfarbenen» bezeichnet.

Honig heute wieder vermehrt als **Schönheits- und Gesundheitsmittel** eingesetzt wird.

Schon in der **Steinzeit** Honig als Nahrungsmittel galt.

Honig tatsächlich als **Bärenköder** eingesetzt wird.

Der Ursprung der **Hausbienenhaltung** mit Honiggewinnung im 7. Jahrtausend n. Chr. in Anatolien vermutet wird.

Honig im **Alten Ägypten** als «Speise der Götter» und als Quelle der Unsterblichkeit galt und ein Topf Honig mit dem Wert eines Esels aufgewogen wurde. fee

**Quellen:** Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux, Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus, [www.bee-info.de](http://www.bee-info.de), [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

## Mit «Fiore» auf das richtige Sofa gesetzt



Für die Möbellinie «Fiore» erhält die Firma Impulses International Furniture den red dot 2009. Der red dot design award ist ein international anerkannter Wettbewerb, dessen Auszeichnung, der red dot, als Qualitätssiegel für gutes Design gilt. «Fiore» besteht aus drei Elementen und dient sowohl als Sofa-Set, als Lounge oder Liegebett. Dank UV- und Farb-Schutz sind die Möbel für jede Jahreszeit wetterfest. Die junge Firma Impulses International Furniture stellt Terrassenmöbel für die mittlere und gehobene Klasse her. Sie ist in der Schweiz und China lokalisiert und zählt auch Hotels zu ihren Kunden. br

## Multikulti am 7. Food Festival in Passugg

Am 2. Mai findet in der Swiss School of Tourism and Hospitality in Passugg das 7. Internationale Food Festival statt. 13 Studierende aus fünf verschiedenen Nationen organisieren das Event, wozu rund 2000 Gäste erwartet werden. Nicht nur die Schule soll dabei präsentiert werden. Im Vordergrund steht vor allem die Multikulturalität: Das Festival lockt etwa mit Essensständen aus aller Welt, Workshops und Musik. Die Besucher können sich nach dem Motto «Culture.Food.Entertainment» durch Spezialitäten aus 20 Ländern probieren. br

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

## Steinbock-Label für weitere acht Schweizer Hotels

Letzten Dienstag wurden in Pontresina Steinböcke an acht Hotels vergeben. Zum ersten Mal zertifiziert und mit 3 Steinböcken ausgezeichnet wurde das Hotel Europa in Champfèr. Neu zertifiziert wurden auch die Schweizer Jugendherbergen in Stein am Rhein (3 Steinböcke), Davos (4 Steinböcke), Brugg (3 Steinböcke) und Solothurn (4 Steinböcke). Zertifiziert wurden auch das Sunstar Hotel Arosa (4 Steinböcke), das Seminar- und Gästehaus Hof de Planis (neu 5 Steinböcke), das Evang. Tagungs- und Studienzentrum Boldegg (4 Steinböcke). rd

[www.steinbock-label.ch](http://www.steinbock-label.ch)

## Fünfter Sieg für Schweizer Bäcker am Europacup



Am 13. Europacup der gewerblichen Bäcker in Nantes siegte letzte Woche die Schweizer Mannschaft. Nach 1999, 2004, 2005 und 2006 ist die Schweiz die Nation mit den meisten Siegen des bisher 13-mal ausgetragenen Europacup. Zur **Siegermannschaft** 2009 gehören David Schmid (v.l.), Richemont Fachschule Luzern; René Haslinger, Confiserie Merz Chur, und Thomas Schenk, Confiserie Rüeggesser Mühledorf. Beratend stand ihnen Bernhard Abersold, Bäcker-Konditormeister in Murten, zur Seite. br

# Wohnen, arbeiten und geniessen

**Das besondere Konzept In Zug gibt es neu das Projekt Vorstadt 14. Es bietet Business Suite, Kunstraum und Wohnung. Caterer Hubert Erni ist mitbeteiligt.**

RENATE DUBACH

Die Adresse gibt dem luxuriösen Projekt seinen Namen. «Vorstadt 14» heisst die neue Plattform in Zug, die Arbeit, Wohnen und Genuss in edler Umgebung vereint. Die Idee dazu hatten der Innenarchitekt Roger Stüssi, der das mittelalterliche Gebäude in der Zuger Altstadt renoviert hat, und der Besitzer des Hauses, Kurt Engelhorn.

Direkt am See wird einerseits eine Business Suite geboten, also ein

mietbares, temporäres Büro, das Geschäftsleuten nicht nur Arbeitsplätze und Sitzungszimmer, sondern auch ein Schlafzimmer, ein Badezimmer und eine Edelstahlküche bietet, das alles auf knapp 70 Quadratmetern.

Die 120 Quadratmeter grosse Wohnung im zweiten Obergeschoss und in der Dachetage umfasst neben Wohn- und Schlafraum eine kleine Küche, ein Badezimmer mit einer frei stehenden Holzwanne und eine Feuerstelle. Sie ist aus-

schliesslich an den Wochenenden mietbar.

Dann gibt es noch einen Kunstraum im Erdgeschoss, den die Initianten nicht als klassische Galerie, sondern als «flexible Plattform» sehen, in welcher die internationale Kunstszene zu Gast sein soll. Der erste Künstler, dessen postmoderne Werke man in der Vorstadt 14 zu sehen bekommt, ist der Tscheche Jiri David.

Die Vorstadt 14 ist zwar mit Küchen ausgerüstet, aber von den

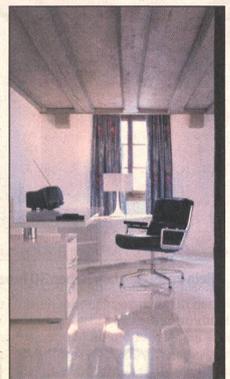


Bilder zvg

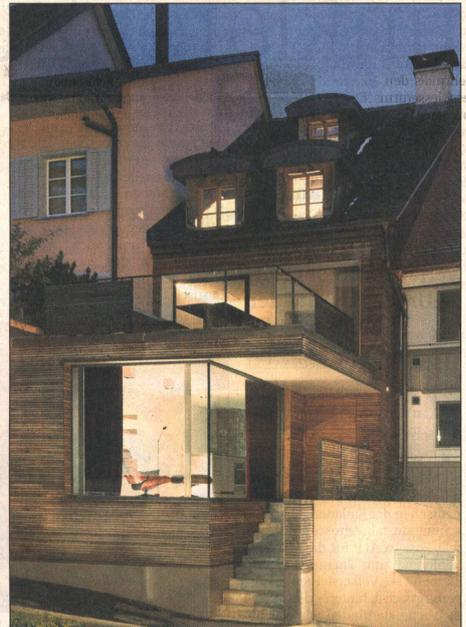
**Die Business-Suite mit weissem Epoxyharzboden und Küchenblock.**

Gästen wird nicht erwartet, dass sie den Kochlöffel selber schwingen, ganz im Gegenteil: «Die Wohnung kann nur in Kombination mit der Konsumation über die Catering-Firma «comme il faut» gebucht werden», heisst es bei den Informationen. Die Produktionsküche des Cateringunternehmens «comme il faut» von Hubert Erni liegt in unmittelbarer Nähe. «Wir machen schon Ausnahmen, wenn unsere Gäste unbedingt im Restaurant essen möchten, aber grundsätzlich gehört das Catering zum Paket, das wir anbieten», erklärt Karin Bürgin, die Vorstadt-14-Managerin.

Hubert Erni selber sieht das etwas lockerer: «Wenn unsere Gäste Lust auf Pizza haben, organisieren wir auch diese. Verbote gibt es in diesem Preissegment selbstverständlich keine. Wir offerieren einen Rundum-VIP-Service, wie ihn der Concierge eines Luxushotels



**Ein Raum zum ungestörten Arbeiten.**



**Die Vorstadt 14 mit ihrer neuen Fassade aus Lärchenholz.**

## Fakten Die neue Plattform hat ihren Preis

Die Wohnung ist für exklusive Wochenendaufenthalte gedacht. 2 Tage/1 Nacht kosten 3000 Franken, ohne Konsumation. Die Business-Suite umfasst 2,5 Zimmer, Badezimmer mit Dusche und separatem WC, Küche, Kaffeemaschine, Flachbildschirm, Stereoanlage, iPod und W-Lan. Sie kostet 500 Franken pro Tag, 2100 Franken pro Woche oder 7000 Franken pro Monat. Im Kunstraum gibt es wechselnde Ausstellungen. Man kann ihn auch für Apéros oder Bankette mieten, ein halber Tag kostet 500 Franken, ein ganzer 1000 Franken.

anbieten würde. Also beispielsweise können wir Karten für ausverkaufte Opernhaus-Aufführungen aus dem Ärmel zaubern.» Der langjährige Geschäftsführer des Zuger Rathauskellers ist überzeugt von der Vorstadt 14: «Solche Projekte haben Zukunft, sie erfüllen die Wünsche von Menschen, die alles haben und vielleicht ein Wochenende in einer Stadt verbringen möchten, aber nicht in einem Hotel, sondern eher in einer Art Zuhause weg von Zuhause.»

Erni hat nach einem Jahr Pause, in dem er sich auf der ganzen Welt kulinarisch inspirieren liess, bereits wieder mehrere Eissen im Feuer: Neben der Catering-Firma hat er auch die «3.2.1 hubert erni ag» gegründet, mit welcher er im Sommer das Restaurant «the blinker» in Cham eröffnen wird. Aber vorher ist er mit dem Catering für die Kunstmesse Art in Basel beschäftigt.

[www.vorstadt14.ch](http://www.vorstadt14.ch)

**Mit Schulthess waschen Sie handgefaltete Wäsche für weniger als 1 Franken pro Kilo.**



Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Wäscherei sprechen. Pro Kilo handgefaltete Wäsche (z.B. Frottee-Wäsche, Handwäsche, ...) zahlen Sie weniger als 1 Franken. Möchten Sie auch so günstig waschen? Kontaktieren Sie uns.



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

Swiss Made

Bleiben Sie anspruchsvoll



**SCHULTHESS**

**Serie Mein Vorurteil gegenüber dem Beruf Portier: vor dem Hotel stehen, auf Gäste warten, Koffer reintragen. Zum Glück war ich drei Tage im «Ramada Plaza» Basel.**

FELIX GRAF

Wenn der Beruf Portier beinhaltet im «Ramada Plaza» viel mehr als nur Koffer herumtragen: Man ist oft Dreh- und Angelpunkt zwischen Küche, Service und der Réception. Und das in vielerlei Hinsicht: Wenn man von der Réception den Auftrag erhält, den treuesten Gästen einen frischen Fruchtteller oder Pralinen auf Zimmer zu bringen, holt man dies in der Küche ab. Die Organisation klappt perfekt: In der Küche warten bereits die angeforderten Aufmerksamkeiten. «Wir haben hier Glück mit den Mitarbeitern, wir verstehen uns alle sehr gut», meint Mehmet Gencer, Stammportier des «Ramada Plaza», welches sich im Meseturm befindet.

Nach dem kurzen Besuch in der Küche und dem Verteilen der Obstteller geht der Alltag des Portiers weiter. Das Kontrollieren der Garage und der Fahrzeuge auf den «Ramada»-Parkplätzen gehört genauso wie das An- und Abstellen der Sauna dazu.

Meine drei Tage sind aber nicht nur von Arbeit geprägt: In den Pausen besuchen Gencer und ich mehrmals den 30. Stock des Meseturms Basel.

Von ganz oben, 101 Meter über dem Boden, ist der Ausblick unglaublich. Besonders die Menschenmassen in der Altstadt sind unübersehbar – in Basel ist gerade Faschnacht. Das bemerkt man auch in der Eingangshalle, wo offenbar mehrere Konfetti-Tüten



Den Lift programmiert der Portier vor dem Einsteigen.



Eine Fasnachtsclique besucht den 3. Stock.

Bilder Felix Graf

# Immer unterwegs, stets auf den Beinen

geleert wurden ... Die Innenstadt ist gesperrt – daher müssen wir zum Geldwecheln zu Fuss über den Messeplatz zur Bank gehen. Gencer begrüsst den jungen Mann hinter dem Schalter freundschaftlich – und nicht nur den, nein, den Taxifahrer vor dem Hotel und die Aushilfsjobsuchende kennt er ebenso: «Ich habe in meinen dreieinhalb Jahren als Portier viele Leute kennengelernt, denn man ist immer unterwegs.»

Die Faschnacht macht die Menschen fröhlicher und gelassener – auch mich. Mit unzufriedenen Gästen haben wir es in fast ausgebuchten Hotel keine einziges Mal zu tun. So geht das durchaus anstrengende Arbeiten, welches vorwiegend aus

Stehen und Gehen besteht, viel leichter von der Hand. Viele Gäste sind extra wegen der Faschnacht gekommen, vor allem

Stehen und Gehen besteht, viel leichter von der Hand. Viele Gäste sind extra wegen der Faschnacht gekommen, vor allem

Stehen und Gehen besteht, viel leichter von der Hand. Viele Gäste sind extra wegen der Faschnacht gekommen, vor allem



Der Portier unterstützt die Mitarbeitenden der Réception.



Der Hoteleingang muss jederzeit gepflegt aussehen.

reit sein. Mir ist aber klar: Auch das gehört dazu. Die herzlichen Mitarbeiter in der Küche, im Service und unten an der Réception erleichtern mir als Anfänger das Mitwirken sehr. Alle sind stets freundlich und offen zu mir, etwas, das ich als nicht selbstverständlich ansehe in einem grossen Hotel. So vergehen die drei Tage wie im Flug, und als ich am Don-

nerstagsmorgen, wieder in Bern zurück, die Schulbank drücken muss, merke ich, dass ich in einer anderen Welt zu Besuch gewesen bin.

\*Felix Graf ist Kaufmann in Ausbildung und arbeitet im Redaktionssekretariat der hotelrevue

Faschnacht, auch im Hotel.

nerstagsmorgen, wieder in Bern zurück, die Schulbank drücken muss, merke ich, dass ich in einer anderen Welt zu Besuch gewesen bin.

\*Felix Graf ist Kaufmann in Ausbildung und arbeitet im Redaktionssekretariat der hotelrevue



Faschnacht, auch im Hotel.

## «Licht aus» für einen guten Zweck im Hotel

Die Radisson SAS Hotels in Basel, Luzern, St. Gallen, das Radisson Blu Hotel Zurich Airport und das Park Inn Zürich Airport unterstützen die Kampagne «Earth Hour» des WWF. Am 28. März löschen die fünf Rezidor Hotels für eine Stunde alle Lichter. «Licht aus» heisst es um 20.30 Uhr für alle Mitarbeiter sowie Gäste, die an der Aktion teilnehmen wollen. Nur die Notbeleuchtung und die wichtigsten technischen Geräte laufen weiter. Die «Earth Hour» soll weltweit Zeichen im Kampf gegen die globale Erwärmung setzen. 371 Städte in 35 Ländern haben 2008 an der Aktion teilgenommen, dieses Jahr haben 931 Städte in 80 Ländern und Millionen von Privathaushalten rund um den Globus ihre Teilnahme zugesagt.

## Die Emilia Romagna zu Gast in Pfäffikon

Bis am 22. Juni ist die kulinarisch reiche italienische Region zu Gast im Ristorante Punto im Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ. Küchenchef Heinz Brassel und Food & Beverage Manager Magnasch Joos sammeln vor Ort gastronomische Ideen und kochen und degustieren die Gerichte zusammen mit einheimischen Köchen. Das wohl bekannteste Gericht aus der Emilia Romagna sind die Spaghetti Bolognese, ihnen folgen Cappelletti, Gnocchi oder Parmaschinken und die vielen Salami. Daneben gibt es weniger Bekanntes, wie «Pinimonio», eine Vorspeise. Zu den Dolci gehört die «Squacquerone»-Torte aus dem typischen Frischkäse der Region.

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

## Bio wächst 2008 rasant, Förderung ist gefährdet

An der Jahresmedienkonferenz vom Dienstag gab Bio Suisse neueste Zahlen zum Biolandbau bekannt. Der Bio-Markt wuchs im Jahr 2008 um 11,2 Prozent auf 1,44 Mia. Franken. Der Anteil der Bio-Landwirtschaftsbetriebe blieb mit 11,9 Prozent praktisch konstant. Die Pläne zur Weiterentwicklung der Direktzahlungen (WDZ) alarmieren Bio Suisse: Der Biolandbau soll mit der geplanten Streichung der Bioprämie nicht mehr gefördert werden. Die sogenannte Bioprämie mache nur 1 Prozent der gesamten Direktzahlungssumme aus, sie sei eine Belohnung des Gesamtsystems, das unter anderem auch Pestizide in der Nahrung vermeide, schreibt Bio Suisse. Auch sei die Wirkung für das Image der Schweiz und damit den Tourismus unbezahbar. Im Ferienkanton Graubünden würden heute beispielsweise 55 Prozent der Betriebe biologisch bewirtschaftet.

## Käse-Konsum: Weiterer Rekord in der Schweiz

Käse erfreut sich in der Schweiz ungebrochener Beliebtheit. Im 2008 konsumierte jeder Einwohner der Schweiz durchschnittlich 21,17 Kilogramm des Milcherezeugnisses. Das sind 430 Gramm mehr als im Vorjahr und wie schon damals ein Rekord für die Käsebranche. Am meisten Zuspruch erhielten die drei Produkt-Kategorien Frisch-, Halbhart und Hartkäse. Der gestiegene Konsum ging fast ausschliesslich auf das Konto des Imports, der Konsum von Schweizer Käse veränderte sich nur gering auf 15,92 Kilogramm. Dies ist ein Gramm mehr als 2007. Bei den Produkten führte wiederum Mozzarella mit 2,4 kg pro Kopf vor dem Gruyère AOC (1,84 kg) und Raclette Suisse (1,32 kg). br/sda

# «Le bon raisin fait du bon vin»

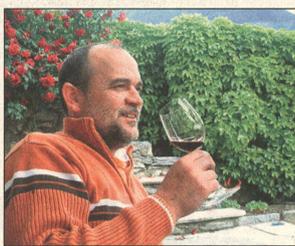


## Genny's

Genny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Genny's Weinkolumne erscheint 14-tägig in der htr hotelrevue.

Wersich beim Walliser Wein ein wenig auskennt, dem ist die Cave des Bernunes ein Begriff. Direkt an der Sprachgrenze zwischen dem deutsch und Sierre inmitten herrlicher Weingärten befindet sich die Kellerei des Winzers Nicolas Zufferey. Während elf Jahren schrieb die junge Domäne mit ihren vier Siegen und drei weiteren Podiumsplätzen im schweizerweit von der Zeitschrift «Vinum» ausgeschriebenen «Cup Chasselas» Geschichte. Es waren die Jahrgänge 1996, 2000, 2001 des Chasselas/Fendant L'Ormy und der 2003er Chasselas/Fendant Les Bernunes, welche von der Jury als Sieger ausserkoren wurden. Und wenn ein Winzer so viel Fingerspitzengefühl und das nötige Knowhow für erstklassige Chasselas besitzt, so kann man blind all seinen anderen Gewächsen vertrauen.

Dank des Föhnwindes gedeiht die mittelfrüh reife Rebsorte Heida in der Gegend von Visp bis in Höhenlagen von 1100 Metern über Meer. Besondere Merkmale der Rebe sind die kleinen, spärlich gezackten Blätter mit starker Blasenbildung, den hervorstehenden Adern und einer starken Behaarung. Die Traube von mittlerer Grösse formiert sich aus rundlich-kleinen und grünlich-gelben Beeren. Die früher fast ausschliesslich in den Rebbergen des Oberwallis angepflanzte Rebsorte ist heute auch im französisch sprechenden Teil des Kantons unter dem Namen Paien zu finden. Ein Heida oder Paien bietet dank seiner komplexen Aromen, der erfrischenden Säurestruktur, begleitet von Nuancen von gerösteten Nüssen, eine genussvolle Trinkfreude.



Nicolas Zufferey.

Die Geschichte der Cave des Bernunes beginnt mit Nicolas Zufferey, der in seiner Berufswahl lange Zeit unschlüssig war. Vater Zufferey war Ingenieur und besass eine Hektare Rebland. Dies war für den jungen Zufferey Grund genug, sich an der Weinfachschule in Changins zum Önologen ausbilden zu lassen. Im 1994 gründete er die Cave des Bernunes mit einer Hektare eigenem und vier Hektaren zugepachtetem Rebland. Heute bewirtschaftet er zehn Hektaren.

Der junge Winzer ist in seinem Bestreben nach höchster Vollendung nicht zu bremsen, was sich auf eklatante Weise in seinen Weinen widerspiegelt. Zufferey ist ein typischer Vertreter der Winzergeneration, die dem Walliser Wein zu nicht gekannten Ehren und Ansehen verholfen haben. Bei Weinbaubarbeiten steht bei ihm der

Respekt gegenüber den Böden und Reben im Vordergrund. Im Keller wird nur gerade so viel Technik wie nötig eingesetzt. Dank der Sorgfalt im Weinberg und im Keller gehören die Weine seit Jahren zu den begehrtesten der Region. Es ist für ihn oberstes Gebot, den Rebstücken die höchste Sorgfalt anzudeihen, denn schliesslich ist der Weinberg die Geburtsstätte eines jeden Weins, und einen grossen Wein kann es nun einmal ohne vollkommene Trauben nicht geben. «C'est le bon raisin, qui fait du bon vin», sagt Zufferey mit Überzeugung. In Kenntnis der aussergewöhnlichen geologischen Komplexität der verschiedenen Terroirs ebnete er sich durch die Diversifizierung der verschiedensten Rebsorten den Weg für die perfekte Abstimmung zwischen den Gewächsen und den Böden.

Bestes Terroir, kompetente Rebpflege, modernste Kellerausstattung und Knowhow bilden die Grundlage für die Weine der Cave des Bernunes: die fruchtig intensiven Sylvaner (Johannisberg), Petite Arvine und Muskat oder die Chardonnay und Ermitage sowie der duftig frische 2001er Paien.

Letzterer präsentiert sich im leuchtenden Goldgelb, schmeichelt am Gaumen mit reiner Frucht, nerviger Säure und ausgewogener Mineralität. Er ist ausgestattet mit ausgewogenen Duft- und Geschmackskomponenten, die an Zitrusfrüchte und Nüsse erinnern. Dieser Wein, der erst jetzt mit der Reife seines Alters die Geheimnisse eines grossen Weins preisgibt, ist ein vortrefflicher Begleiter zu einer Fischsuppe.

## liegenschaften

**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

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

**Wir sind die Drehscheibe  
für interessante Betriebe**

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 1557 – 079 422 37 24  
Fax 055 410 41 06  
hesser@bluewin.ch

189-96



Wir verkaufen Ihnen Ideen...

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

Umbau oder anderweitige Nutzung möglich.

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



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

696-086

An zentraler Lage in der modern renovierten Liegenschaft vermieten wir nach Übereinkunft

**Rest. Löwen, Laupen**

– Restaurant mit Säli, ca. 60 Sitzplätze und Terrasse, ca. 30 Sitzplätze  
– 3½-Zimmer-Wohnung

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Tel. 079 222 55 54 / 032 391 99 81

1218-723

**A vendre – Valais central**

**café-restaurant  
50 places**

**+ terrasse + caveau**

Clientèle touristique.  
Facilités d'acquisition

Offre sous chiffre U 036-505622  
à Publicitas SA, case postale 48,  
1752 Villars-sur-Glâne 1.

1667-967

**G&P Immobilien GmbH**

Ein Unternehmen von **Gsell & Partner**

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

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

Brünigstrasse 20 · CH-6005 Luzern

Tel. +41 (0)41 220 2000 · Fax +41 (0)41 220 2001

www.gsellundpartner.ch · immobilien@gsellundpartner.ch

621-313

## anzeigen

**Bereiten Ihnen Ihre Rüst- und Speiseresten Kopfzerbrechen?**

Sie sind wertvoller als Sie denken! Mit dem VRS-System wiederverwerten Sie diese bei Ihnen selbst. Das Resultat: ein frei fließendes, steriles, trockenes Pulver – ein wertvoller Dünger auch für Ihre Gemüselieferanten! Die

**VRS – Anlagen**

bieten die ideale Lösung für Gastroküchen mit 200 bis 1000 Mahlzeiten pro Tag. Details finden Sie unter [www.vrs-valuables.net](http://www.vrs-valuables.net).  
VRS – Value Recovery Systems, Inc., Alpenstrasse 4, 6004 Luzern

Wir suchen **Gebietsvertreter** in der ganzen Schweiz. Offene **Jobs: Marketing/Verkaufs-Assistenz D/F/I**, Arbeitsort: Luzern

1549-893

**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](mailto:scanmatic@bluewin.ch)

1374-223

## aus- und weiterbildung

Zu verkaufen in der UNESCO Biosphäre Entlebuch

**Seminarhotel Bergruh - Bramboden (Zentralschweiz)**

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

Kontakt:

Peter Baumgartner, BDO Visura, Tel: 041 368 12 50  
[peter.baumgartner@bdo.ch](mailto:peter.baumgartner@bdo.ch)



BDO Visura

678-393

**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](http://www.scuola-toscana.com)

1532-889

**Sprachaufenthalte**

Top Angebote von  
Annemarie + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58

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

113-47

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM "FRONT-OFFICE"

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSÜSSE**

**DER RECEPTIONS-KURS**

**WEITERE INFORMATIONEN?**

DATEN  
10 Seminare  
in Form eines Blockkurses  
8046 Zürich  
T 0848 377 111  
F 0848 377 112  
[weiterbildung@gastrosoesse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosoesse.ch)  
gastrosoesse.ch

CHP 2 650.-  
140-61

Gastrosoesse

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

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

**htr** hotelrevue

# cahier français

htr hotelrevue No 13 / 26 mars 2009



## Provins Valais

La coopérative a choisi le géomarketing afin d'optimiser le travail de ses représentants.

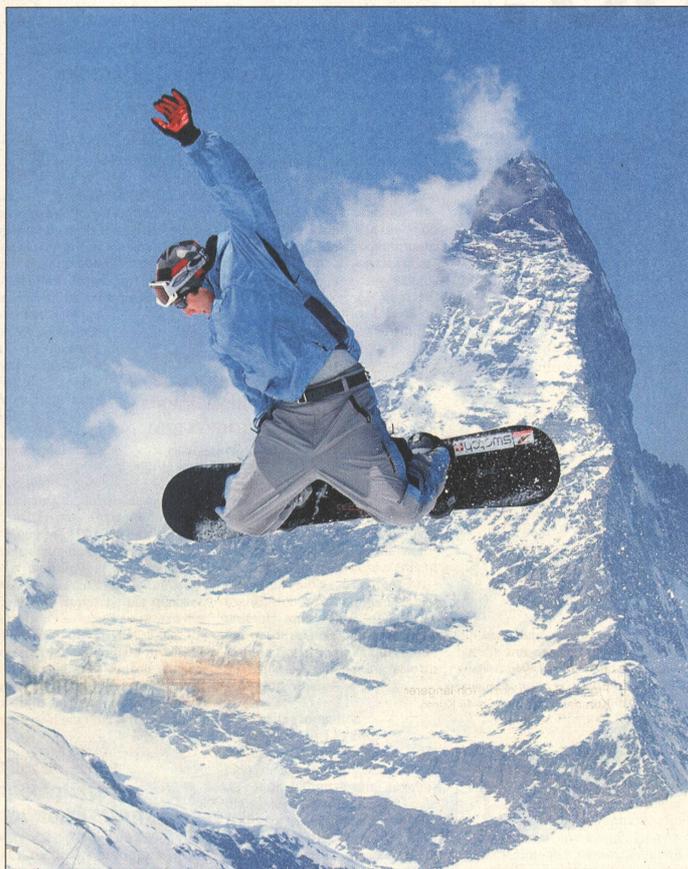
Page 21



## Animation des gares

Les CFF et les gares deviennent de plus en plus des acteurs touristiques incontournables.

Page 22



Des sauts de joie: avec près de 4,6 millions de nuitées hôtelières de novembre 2007 à fin octobre 2008, le Valais a battu le record absolu de 1992 (4,42 millions de nuitées).

# Valais: ne pas se reposer sur les records

Après un exercice record, comment vendre la fin de la saison hivernale et affronter la crise? Valais Tourisme a dévoilé lundi sa stratégie marketing.

GENEVÈVE ZUBER

Près de 4,6 millions de nuitées totalisées dans l'hôtellerie et les établissements de cure: l'année touristique 2007-2008 (de novembre 2007 à la fin du mois d'octobre 2008) est la meilleure jamais enregistrée en Valais. Le dernier record absolu (4,43 millions de nuitées hôtelières), qui remontait à 1992, a ainsi été battu.

Valais Tourisme a dévoilé lundi lors de sa conférence de presse annuelle ces résultats imputables surtout à la bonne conjoncture économique et à l'effet Lötschberg (lire encadré). Par rapport à 2006-2007, qui était déjà une cuvée exceptionnelle, les nuitées hôtelières ont augmenté de 3,4%; quant à la hausse dans le secteur de la parahôtellerie, elle est estimée à 5,3%. Avec un résultat total de près de 12 millions de nuitées, le Valais est ainsi le plus grand canton touristique du pays.

## La météo s'avère plus importante que la crise

Cet hiver, le Valais continue à surfer sur les plus hautes vagues ou, tout au moins, c'était le cas au début de la saison avec un nouveau bond de 0,9% des nuitées hôtelières en décembre-janvier. Mais la crise commence à se faire sentir. Un

indice: dans les destinations internationales accueillant beaucoup d'Anglais ou de Russes, les commerces de luxe font de moins bonnes affaires que d'habitude. L'Institut BAK prévoit d'ailleurs un recul de 1,9% des nuitées hôtelières cet hiver et de 2,6% cet été. Et l'érosion, quoique plus contenue que celle pronostiquée pour l'ensemble de la Suisse, devrait se poursuivre en 2010 et en 2011.

«Difficile à dire comment se déroulera la fin de la saison d'hiver. La crise, bien sûr, nous cause des soucis, mais la fréquentation à Pâques dépendra bien plus encore de la météo», note Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. Cet hiver, Valais Tourisme et Suisse Tou-

risme ont axé leur campagne de marketing sur la deuxième partie de la saison. Urs Zenhäusern: «Le début de l'hiver ne pose aucun problème, tout le défi est d'attirer du monde à la fin de l'hiver. Or, cette année, les vacances de Pâques bénéficieront de conditions d'enneigement exceptionnelles, les meilleures depuis trente ans. Le message que nous profitions: au printemps, il fait moins froid, il y a moins de monde, c'est le meilleur moment pour être sur les pistes.»

risme ont axé leur campagne de marketing sur la deuxième partie de la saison. Urs Zenhäusern: «Le début de l'hiver ne pose aucun problème, tout le défi est d'attirer du monde à la fin de l'hiver. Or, cette année, les vacances de Pâques bénéficieront de conditions d'enneigement exceptionnelles, les meilleures depuis trente ans. Le message que nous profitions: au printemps, il fait moins froid, il y a moins de monde, c'est le meilleur moment pour être sur les pistes.»

## «Les vacances de Pâques bénéficieront cette année d'un enneigement exceptionnel.»

Urs Zenhäusern  
Directeur de Valais Tourisme

La loi cantonale sur le tourisme, soumise cet automne, va également beaucoup occuper Valais Tourisme. C'est que la lutte promet d'être chaude. Jérémie Robry, président de Valais Tourisme: «Il faut informer et informer encore pour montrer combien cette loi est essentielle. Elle nous permettra de bénéficier de nouvelles structures professionnelles avec des destinations et une image fortes. La promotion aura davantage de moyens à disposition pour rester compétitive. Les différents secteurs de l'économie pourront s'appuyer sur la nouvelle société «Promo Valais», et enfin, il est essentiel également que nous disposions d'un observatoire du tourisme.»

## Le phénomène Lötschberg

Avec le tunnel de base du Lötschberg, le Valais est plus proche, on gagne une heure! Le message a passé outre Sarine, «au-delà de nos espérances les plus audacieuses», se réjouit Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. «et ce n'est pas un feu de paille mais bien un phénomène qui ne cesse de prendre de l'ampleur». Les flux de trafic sur les

transports publics concernés, dont les cars postaux, ont augmenté de 30 à 60%. «Mais il y a un potentiel très intéressant, encore sous-exploité, pour le Valais romand également», ajoute le directeur de Valais Tourisme.

Il reste donc aux prestataires concernés à s'unir et à bouger d'avantage en profilant des produits et des messages clairs et bien

définis. Mais pour les Suisses alémaniques, le Haut-Valais n'est-il pas une destination plus «naturelle» que la partie francophone? «Les touristes sont attirés par des cultures un peu différentes, par une part d'exotisme», répond Urs Zenhäusern. «Le côté relax du Valais romand, par exemple, a toutes les chances de faire tilt s'il est mis en valeur.»

# Classification hôtelière: nouvelle ronde juridique

hotellerie suisse a recouru contre la décision du Tribunal de commerce de Zurich autorisant GastroSuisse à utiliser des étoiles pour classer ses hôtels.

MIROSLAW HALABA

Le conflit qui oppose hotellerie suisse à GastroSuisse pour l'utilisation des étoiles entre dans une nouvelle ronde juridique. L'association

faïtière de l'hôtellerie suisse n'accepte pas le jugement du Tribunal de commerce de Zurich autorisant GastroSuisse à classer ses établissements avec le symbole des étoiles. Elle a donc décidé de porter le cas à l'échelon juridique supérieur et a, de ce fait, déposé lundi un recours à la Cour de cassation du canton de Zurich. Elle n'a pas manqué toutefois de préciser qu'elle restait ouverte au dialogue avec GastroSuisse pour trouver «une solution uniforme». Pour hotellerie suisse, une «classification des hôtels crédible»

est «absolument essentielle» pour la compétitivité de l'hôtellerie suisse. Deux systèmes d'étoiles concurrents, basés sur des critères différents, déboucheraient «inévitablement sur des confusions et un manque de transparence».

hotellerie suisse estime que le système actuel, qui date de 1979, est internationalement reconnu, qui a prouvé son efficacité et qui a servi de modèle de référence aux pays germanophones. Ce modèle n'est, en effet, pas étranger à la signature à Vienne d'un «partenariat stratégi-

que avec les associations faïtières de Suisse, d'Autriche et d'Allemagne pour l'harmonisation des systèmes de classification. Pour le président d'hotellerie suisse, Guglielmo Brentel, qui s'est exprimé dans une interview accordée à notre hebdomadaire, cet accord est important car l'hôte, qui se trouve dans des pays comparables, désire pouvoir aussi comparer les systèmes de classification. Il a regretté, bien sûr, cette guerre des étoiles qui, à ses yeux, n'apporte rien, ni à l'une, ni à l'autre des associations faïtières.



Pour hotellerie suisse, son système de classification a fait ses preuves.

GastroSuisse, de son côté, a annoncé qu'elle prenait acte «avec regret» du recours d'hotellerie suisse. Par cette manière de faire, écrit l'association des restaurateurs et cafetiers, hotellerie suisse «agit contre les intérêts de la branche», car de «nombreux hôtels» ne savent ainsi

pas quand ils pourront être aussi classés avec des étoiles. A noter qu'hotellerie suisse a rappelé que ses comités classaient aussi bien les hôtels membres que les hôtels non-membres.

Lire aussi l'interview en page 5

# A vous de remplir cet espace!

Après un exercice de réflexion, comment vendre la fin de la saison hivernale et attirer la clientèle? Voici quelques idées pour vous aider à remplir cet espace.

1. **Offrez des réductions** sur les produits de saison. C'est une façon simple et efficace de attirer la clientèle.

2. **Organisez des ateliers** ou des ateliers de cuisine. C'est une façon de créer une expérience unique pour vos clients.

3. **Proposez des menus** à prix réduits. C'est une façon de attirer la clientèle et de augmenter vos ventes.

4. **Utilisez les réseaux sociaux** pour promouvoir vos offres. C'est une façon de toucher un plus grand nombre de clients.

5. **Envoyez des newsletters** à vos clients. C'est une façon de leur offrir des offres exclusives et de leur faire connaître vos produits.

6. **Collaborez avec des influenceurs** locaux. C'est une façon de toucher une audience ciblée et de promouvoir vos produits.

7. **Organisez des événements** en magasin. C'est une façon de attirer la clientèle et de créer une expérience unique.

8. **Proposez des services personnalisés** à vos clients. C'est une façon de leur offrir une expérience unique et de les fidéliser.

9. **Utilisez des cartes de fidélité** pour attirer la clientèle et de les fidéliser.

10. **Proposez des offres de livraison** à domicile. C'est une façon de attirer la clientèle et de augmenter vos ventes.



Rendez-vous sur le site [www.htr.ch](http://www.htr.ch).  
Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.  
**Contactez-nous:**  
Téléphone 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr** hotel revue

# Quid du géomarketing?

**Provins utilise le géomarketing pour optimiser les tournées de ses représentants. Mais qu'est-ce exactement que le géomarketing?**

HÉLÈNE KOCH

Prospecter au mieux un territoire en ciblant au mieux les établissements à visiter? C'est ce qu'a réalisé MicroGIS, une société spécialisée dans le géomarketing, pour le compte de Provins. «Un des buts était de donner à chaque représentant un support de travail sous forme de carte qui lui montre les quartiers les plus intéressants à prospecter», note Christophe Fischer, géo-économiste chez MicroGIS.

**«Le but est de donner un support de travail à chaque représentant.»**

Christophe Fischer  
Géo-économiste, MicroGIS

L'étude a été menée dans les seize plus grandes agglomérations de Suisse, de Genève à Zurich en passant par Berne. Dans chaque ville, il s'agissait de permettre aux représentants de Provins d'optimiser leurs tournées. «C'est la première fois que nous faisons une approche par quartier. Avant cela se faisait au niveau des villes», explique David Genolet, directeur marketing chez Provins. La coopérative vinicole a défini les critères que MicroGIS devait prendre en compte, à savoir le nombre d'emplois tertiaires et la

concentration horeca par quartier, ainsi que l'âge de la population. «Ensuite, ce sont eux qui nous ont proposés des critères complémentaires», explique David Genolet.

**Déterminer quels sont les quartiers les plus intéressants**

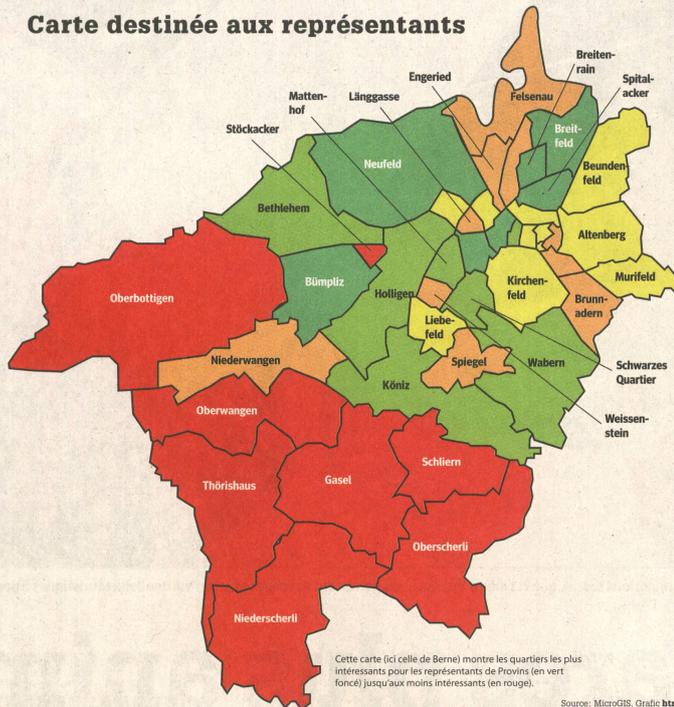
Les représentants de Provins ont deux gammes principales de produits à placer, ce qui implique de prospecter des types d'établissements différents. La première gamme, «Maître de Chais», est d'orientation gastronomique et destinée à une clientèle de 40 ans et plus relativement aisée. Le «Grand Métrol», lui, cible davantage une clientèle de 25-40 ans qui fréquente des endroits à la mode de type café lounge. Pour déterminer concrètement quels sont les quartiers les plus intéressants, MicroGIS a utilisé les données de l'OFS, (office fédéral de la statistique) ainsi que le RFE (recensement fédéral des entreprises).

Comme les données du RFE sont actualisées tous les trois ans seulement, MicroGIS s'est aussi tourné vers un fournisseur d'adresses afin d'avoir des infos actualisées. «Ce filtre a permis d'éliminer un certain nombre d'établissements qui n'étaient pas dans la cible», explique Christophe Fischer. Notamment les restaurants sans alcool. «Cela nous permet de mieux cibler nos offres», résume David Genolet qui estime aussi que le géomarketing reste un outil «sous utilisé».

**Bientôt une formation en géomarketing à l'EHL?**

Cela pourrait changer, avec l'idée de mettre en place un atelier de géomarketing destiné aux étudiants de l'EHL. C'est en tout cas le projet sur lequel planche Christine Demen Meier, professeur de marketing et docteur en sciences de gestion à l'EHL. «Cet atelier devra être d'abord peaufiné et ensuite être validé par la directrice des programmes», souligne-t-elle. «J'avais déjà fait appel à une autre société qui a donné une conférence de sensibilisation sur le géomarketing il y a trois ou quatre ans. Depuis, le géomarketing a progressé, aussi bien au niveau des logiciels que de l'analyse».

**Carte destinée aux représentants**



Cette carte (ici celle de Berne) montre les quartiers les plus intéressants pour les représentants de Provins (en vert foncé) jusqu'aux moins intéressants (en rouge).

Source: MicroGIS, Grafik htr

Concrètement, ce projet d'atelier s'inscrit dans le cadre du nouveau programme de l'EHL, pour la spécialisation en entrepreneurship, donné en 3e année. Avec

comme but de permettre aux étudiants de travailler sur des cas réels. Des contacts dans ce sens ont déjà été pris avec MicroGIS qui animerait cet atelier.

«Le cas concret peut être: je veux ouvrir un hôtel et j'examine quels sont les zones de chalandise et les flux de déplacements», note Christophe Fischer.

**Le géomarketing permet de mieux gérer le personnel**

Le géomarketing consiste à définir quel est le meilleur endroit géographique afin d'implanter une affaire. Le géomarketing est particulièrement utilisé par les entreprises qui ont de multiples établissements. Cela leur permet de déterminer si l'ouverture d'une nouvelle station service, par exemple, ne risque pas de cannibaliser les stations déjà existantes. Il en est de même des chaînes de restaurant. «Les Burger King et les McDonald's utilisent le géomarketing», relève Christine Demen Meier, profes-

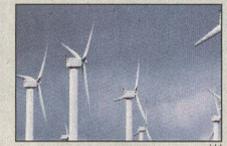
seur de marketing à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Les analyses de géomarketing se font avec des outils informatiques permettant de combiner des données de nature différente, par exemple la répartition par tranche d'âge des habitants d'un quartier, leur niveau de revenu et le nombre de pendulaires qui sont là uniquement durant la journée. Selon les réponses à ces questions, il sera plus intéressant pour un restaurant d'avoir un maximum de personnel le soir et une équipe réduite à midi, ou l'inverse

On intègre aussi souvent comme élément d'analyse le temps que mettent les gens à rejoindre un point donné (20 minutes par exemple). Regarder simplement les distances géographiques ne suffit pas en effet. Un quartier tout proche du futur restaurant projeté peut s'avérer mal desservi par les transports publics et peu pratique d'accès en voiture. Malgré sa proximité cette zone sera donc une zone de chalandise moins intéressante qu'un autre quartier un peu plus éloigné, mais mieux desservi. hk

En bref

**Suisse**

**Pour une relance du «centime paysager»**



La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP) propose de remettre à l'ordre du jour le «centime paysager». Ce «centime», estime la fondation, pourrait être utilisé comme instrument de compensation dans la pesée d'intérêts entre protection et utilisation du paysage dans le cadre des quelques mille projets actuels d'installations hydro-électriques et d'éoliennes. Le «centime paysager» avait été élaboré, dans cet esprit, dans les années nonante. mh

**Qualité: accord avec le label du «Capricorne»**

Les entreprises hôtelières, qui obtiendront le label du «Capricorne» (Steinbock-Label), label qui certifie les efforts en matière de développement durable, pourront, dès cet été, obtenir le label de niveau III du Programme de qualité pour le tourisme suisse. Pour faire valoir cette reconnaissance, les candidats devront toutefois suivre un module de formation spécifique qui doit encore être créé, ont indiqué les partenaires du projet. mh

**Valais**

**Swiss Alpina: les nouvelles dates seraient «bonnes»**



Contrairement aux années précédentes, Swiss Alpina, le Salon international des technologies de la montagne, seul du genre en Suisse, se tiendra, cette année, en été, soit du 26 au 28 août. Le choix de ces nouvelles dates, qui permettra au salon d'éviter la concurrence d'Interalp à Innsbruck (A), «semble avoir été le bon», écrivent les organisateurs. Les exposants fidèles sont pratiquement tous inscrits, ajoutent-ils. Ce sont donc quelque 220 exposants et marques qui seront présents cet été au centre d'exposition de Martigny. mh

**Vaud**

**Signalisation touristique: le projet peine**

Le projet de signalisation touristique uniforme, lancé par l'Office du tourisme du canton de Vaud, n'est pas encore sur le point d'être réalisé. Le dossier est entre les mains de l'Office fédéral des routes qui a demandé de revoir le graphisme et de réduire le nombre de pôles touristiques susceptibles d'être signalés le long des autoroutes vaudoises, a révélé le quotidien «24 Heures». Ce dossier est aussi sur le bureau d'un institut européen basé à Paris. mh

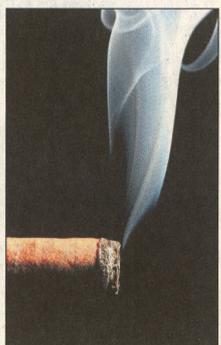
# La fumée aussi bannie à Neuchâtel

**L'interdiction de fumer dans les établissements publics neuchâtelois entrera en vigueur le 1er avril. Hôteliers et restaurateurs trouvent ce délai très court.**

VALÉRIE MARCHAND

Le Grand Conseil neuchâtelois vient d'accepter l'initiative «fumée passive et santé». L'interdiction de fumer dans les lieux publics, avec possibilité de fumeurs sans service, entrera ainsi en vigueur le 1er avril prochain. Les restaurateurs prévoient quelques modifications pour leurs établissements sans toutefois tout réorganiser. En effet, la construction de fumeurs ne constitue pas une priorité.

«L'Hôtel Alpes et Lac dispose d'une grande terrasse avec vue sur le lac. Les clients pourront aller y fumer. Si l'application de la loi n'a pas d'effets négatifs sur le chiffre d'affaires, j'envisagerai éventuelle-



La fumée ne sera autorisée que dans les fumeurs sans service.

ment la construction d'un fumeur», précise Martin Mayo, gérant de l'établissement et président d'hôtelier suisse Neuchâtel-Jura. Des coûts élevés, mais aussi des direc-

tives nationales concernant les fumeurs qui devraient entrer en vigueur dans une année environ, laissent les professionnels hésitants. Et l'arrivée de la belle saison leur permet de demander à la clientèle qui en éprouve le besoin de fumer à l'extérieur.

A la tête de l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel, Antoine Chaumeron pense construire un fumeur si les autorisations nécessaires lui sont accordées, mais le plus pressant, pour lui, est d'expliquer à la clientèle les aspects positifs de l'interdiction de fumer. «Se retrouver ensemble pour fumer sur la terrasse, c'est convivial», estime-t-il. Le seul bémol est que la loi ne prévoit pas la possibilité de fumer dans les bars des restaurants. En salle cependant, Antoine Chaumeron a déjà vécu des expériences bénéfiques: «Le 31 décembre, la plupart des tables étaient libellées non-fumeurs et la soirée s'est très bien déroulée». Et le Palafitte n'est pas le premier hôtel qui a anticipé la loi. Le restaurant de l'Auberge de la

Tène à Marin est ainsi non-fumeur depuis le 1er novembre. Des fauteuils avec des couvertures ont été installés sur la terrasse. Le tout à proximité d'une pancarte «smoke & flirt».

L'idée a plu et elle a pu être concrétisée à peu de frais. «Nous avons reçu plus de remarques positives que négatives», déclare Esther Widmer, assistante de direction. Gilles Montandon, le directeur de l'Hôtel du 1er Mars à La Chaux-de-Fonds, aurait souhaité une telle loi être appliquée plus tôt. «Si je n'avais pas eu une clientèle de fumeurs très réguliers, j'aurais déjà prévu d'avoir un établissement sans fumée», explique-t-il.

Si, dans l'ensemble la loi est bien acceptée, on déplore en revanche la rapidité de sa mise en vigueur. «Le délai est si court que nous n'avons pas le temps de créer des

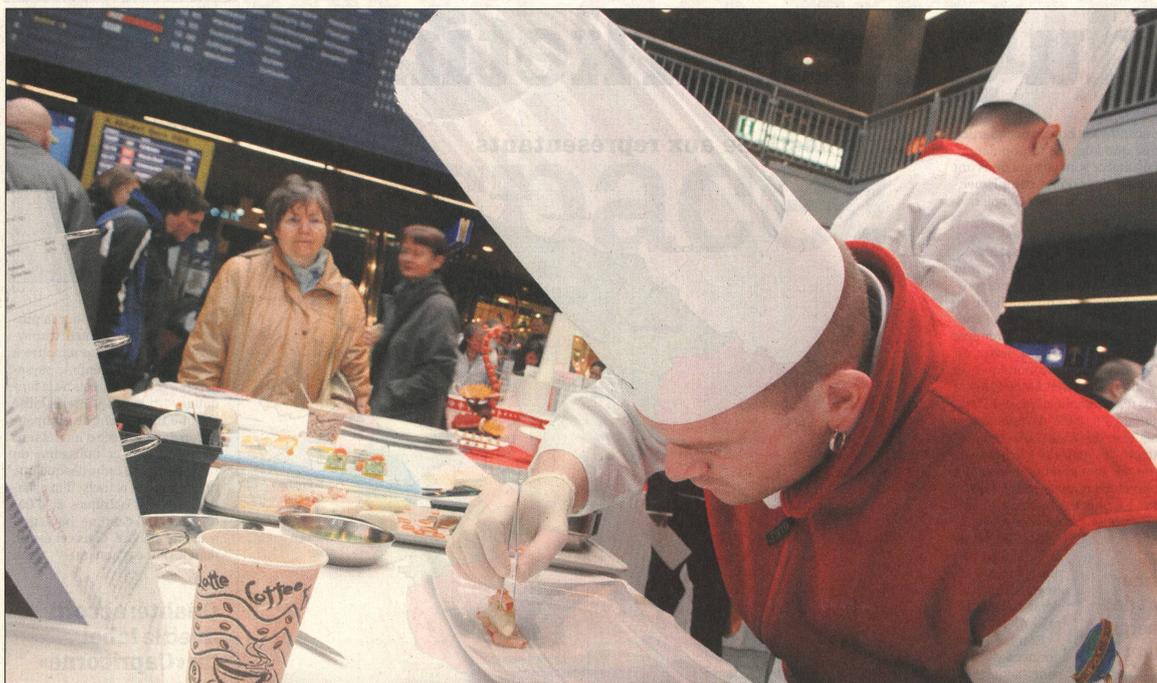
fumeurs», regrette Michel Vuillemin, président de GastroNeuchâtel. Il pense par ailleurs que la clientèle pourrait modifier ses habitudes et se déplacer dans les cantons voisins qui n'ont pas encore banni la fumée dans les lieux publics.

«Cette interdiction incitera néanmoins les personnes qui avaient renoncé à sortir en raison de la fumée à fréquenter à nouveau des restaurants», remarque Michel Vuillemin en guise de conclusion. Lire aussi en page 8



**«Nous avons une grande terrasse et les clients peuvent aller y fumer.»**

Martin Mayo  
Dir. de l'Hôtel Alpes et Lac à Neuchâtel



**Les gares sont une carte de visite très importante**

Au niveau touristique, les gares ont un rôle très important. «Je le dis souvent: on ne fait qu'une seule fois une première impression! Une gare, c'est une carte de visite importante. Elle devrait être un bel atout de promotion touristique», déclare Vincent Courtine, le directeur de l'OT de Sierre, en s'apitoyant sur «la vétusté» de «sa» gare. «Nous n'avons plus de chariots, les WC sont un peu dépassés et il n'y a pas de Wifi. La gare de Sierre mériterait davantage», estime-t-il. C'est un discours régulièrement repris par ses homologues. Tous jugent en effet qu'en termes de promotion touristique et de projection d'une image positive, une gare moderne et fonctionnelle constitue un élément indispensable. Le contraire étant particulièrement néfaste. Et de citer Genève en contre-exemple. an

Jean-Marc Jacquod, directeur de Sion Tourisme trouve compliqué de trouver un chemin d'entente avec sa gare. «Tout est payant à la gare de Sion», regrette-t-il. «Il est ainsi toujours impossible de déposer gratuitement quelques brochures aux guichets CFF». Quant à Nicolas Zapf, il déplore qu'en traversant Fribourg en train, «on est loin de réaliser à quel point Fribourg est une belle ville». «Depuis des années, je bataille sans succès afin de pouvoir disposer le long des voies en gare de Fribourg, de beaux visuels qui permettraient aux voyageurs d'en prendre la mesure.»

**Les collaborations avec les CFF devraient s'étendre**

Difficulté à trouver le bon interlocuteur, des réticences à collaborer malgré une évidente communauté d'intérêt, il subsiste parfois encore quelques incompréhensions. Tous les acteurs de la promotion touristique s'accordent cependant à dire que les collaborations avec les CFF devraient encore s'étendre à l'avenir. Et le porteur parole de Suisse Tourisme de synthétiser: «Les gares sont des espaces importants. Ce sont des lieux où les offices du tourisme peuvent véritablement aller chercher leurs clients. Les offices du tourisme étrangers ne s'y sont d'ailleurs pas trompés, eux qui y effectuent parfois la promotion de leur destination. Par contre, cette démarche comporte un coût qu'il faut être prêt à payer», conclut Véronique Kanel.

Démonstrations de concours culinaires, promotions touristiques et même opéras... Les gares sont devenues aujourd'hui des lieux touristiques à part entière.

# Des gares plus animées

**Lieux de passage où transitent des milliers de personnes chaque jour, les gares se découvrent de nouvelles vocations.**

ALEXANDRE NICOLUIN

Assister à un opéra, faire ses courses, écouter un concert de rock, passer à la pharmacie sans oublier d'acheter les fleurs... Les gares d'aujourd'hui n'ont plus grand chose à voir avec celles de nos parents! «Dans certaines villes, elles sont véritablement devenues un lieu de vie», constate à juste titre Véronique Kanel, attachée de presse de Suisse Tourisme.

Un lieu de vie, mais surtout un lieu de business! Ainsi, le volume d'affaires des commerces situés à l'intérieur des 31 plus grandes gares de Suisse a cru de 6,1 % pour atteindre 1,5 milliard de francs l'an dernier. La gare, sans changer de nature, devient peu à peu un espace commercial et offre d'importantes perspectives de promotion publicitaire. Qui ne s'y est pas déjà fait alpaguer par un opérateur téléphonique pour conclure, en vitesse, un abonnement? Qui n'a pas reçu un petit cadeau ou n'a eu la possibilité de participer à un jeu?

**La gare est aussi un lieu de promotion touristique**

Des voyageurs, des trains, une compagnie de chemins de fer, des vacanciers, des gares... la rencontre avec la promotion touristique était inéluctable, et l'histoire n'en est sans doute qu'à ses balbutiements.

«Ces dernières années, la collaboration avec les offices du tourisme s'est nettement intensifiée», note Jean-Louis Scherz, porte-parole des CFE. La campagne «Explorez la Suisse» incarne parfaitement ce rapprochement.

Mise sur pied par les CFF et sa succursale RailAway, la campagne «Explorez la Suisse» présente chaque mois une région touristique différente en proposant des excursions journalières attrayantes, offrant jusqu'à 50% de rabais. Il s'agit là d'une excellente opportunité de se présenter pour les régions: 300 000 prospectus sont en effet distribués lors de chaque opération et des stands sont montés dans les plus grandes gares du pays. Une aubaine? Jérôme Longaretti, responsable marketing de l'office du tourisme du Pays de Neuchâtel, en convient mais souligne qu'il s'agit aussi d'un échange de bons procédés:

«Nous effectuons une promotion générale de notre région tandis que les CFF eux, vendent des tickets de transport.»

Un forfait avec un titre de transport, l'idée est simple mais néanmoins judicieuse. Et cela marche du tonnerre! Ainsi au mois de février qui mettait à l'honneur le canton de Fribourg, le Papiliorama de Châties, dont le prix d'entrée était réduit de moitié, a vu son affluence augmenter de 339%. Quant aux Bains de la Gruyère, à Charmey, leur fréquentation a augmenté de 247%.



**«Il est impossible de déposer gratuitement des brochures à la gare.»**

Jean-Marc Jacquod  
Direction de Sion Tourisme

«De très bons chiffres effectivement», sourit Nicolas Zapf, directeur de Fribourg Tourisme. Autre symbole de ce rapprochement entre offices du tourisme et les CFF: la vente par les premiers des titres de transport des seconds. Il s'agit incontestablement d'un plus. Les contacts sont désormais beaucoup plus étroits avec les CFF», confie Christoph Bosshardt, responsable marketing de Bâle Tourisme. Mais tout n'est pas encore rose entre les CFF et la promotion touristique. Le moteur a encore quelques ratés.

# Riviera: vingt-cinq bougies pour le Lunch de printemps

**Montreux-Vevey Tourisme retrouvera vendredi ses partenaires pour le traditionnel lunch de saison. Un moment festif dans un calendrier chargé de projets.**

MIROSLAW HALABA

«Nous aurons une participation record. Alors que nous étions, en général, sept cents, nous serons huit cents environ cette fois-ci.» Le directeur de Montreux-Vevey Tourisme (MVT), Harry John, estravi. Le 25e Lunch de printemps, qui aura lieu vendredi à Montreux et qui réunira les partenaires de l'office du tourisme, sera, une fois de plus, la principale plate-forme de contact de la région. Pour faire face à la forte

affluence, c'est l'auditorium Stravinsky dans le centre des congrès qui servira de cadre à cette manifestation. Le repas, dont le coût de participation est de deux cents francs par personne, sera agrémenté par un concert classique. «Le ticket de participation ressemble, d'ailleurs, à un ticket de concert», note Harry John. On rappellera, pour la petite histoire, que ce lunch avait été créé en 1984 pour financer le déménagement de l'office du tourisme...



**«Avec nos projets, nous avons réussi à créer un capital de confiance notable.»**

Harry John  
Dir. de Montreux-Vevey Tourisme

Cet interlude festif prend place dans un calendrier chargé d'importants projets auxquels sont associés les divers milieux politiques et économiques qui se retrouveront vendredi l'espace d'un repas. Avec la persévérance qu'ils avaient montrée en 2001, lors de la fusion des offices du tourisme de Montreux et de Vevey, et en 2005, avec l'extension à Lavaux et Villeneuve, les professionnels du tourisme ont travaillé pour mettre en place la

nouvelle stratégie de marque qui doit «renforcer l'assise touristique de la région Montreux-Vevey Lavaux». Le projet est à bout touchant. Lors de l'assemblée générale, prévue début juin, les membres de MVT pourront découvrir les détails - logo et charte graphique - de la nouvelle marque «Montreux Riviera», nom sous lequel se présentera désormais la région. D'autres projets sont en cours tels le relookage du site internet en collaboration avec l'Office du tourisme du canton de Vaud (htr du 5 mars), la modernisation technique de la centrale de réservation ou encore la préparation d'un nouveau concept de signalisation.

Ces projets sont la réponse aux attentes des hôtes du Lunch de printemps, attentes qui ont changé avec le temps. «Nos partenaires



C'est au centre de congrès de Montreux que se tiendra le traditionnel rendez-vous des partenaires de l'office du tourisme.

veulent que leur office devienne toujours plus professionnel et qu'il assume un rôle de leader en matière de promotion et de marketing. Ils attendent, par ailleurs, un retour sur investissement», commente Harry John. Et d'ajouter: «Avec ces projets, nous avons réussi à créer un capital de confiance notable.» Pour Harry John, 2009 est une année placée à l'enseigne des réalisations, auxquelles on doit ajouter le renou-

vèlement du parc hôtelier (250 millions de francs seront investis entre 2009 et 2010). De quoi dissiper un peu la morosité conjoncturelle dont on ne se fait toutefois pas faute ignorer. «Nous nous attendons à une baisse de la fréquentation de 5 à 10%», indique Harry John. C'est dire que l'augmentation du budget marketing de près de 10% sera bienvenue pour communiquer les nouveautés de la région.

# Le beaujolais redresse la tête

Réduit au «beaujolais nouveau» et à une opération marketing à grande échelle le troisième jeudi de novembre, le Beaujolais et ses 22 000 hectares de gamay noir est, en réalité, une zone viticole sinistrée aux portes de la Suisse. Des Suisses qui furent, longtemps, parmi ses meilleurs clients, important plus de 6 millions de litres il y a quinze ans, divisés par quatre (1,5 million) l'an passé. Une misère... Au total, la production de la région est passée de 140 à 95 millions de litres en dix ans et l'exportation a été divisée par deux (de 80 à 40 millions de litres).

## Plusieurs producteurs ont décidé d'inverser la tendance

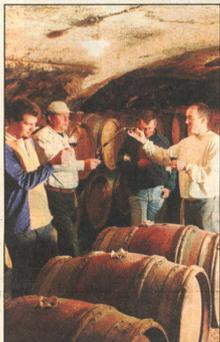
Cette fâcheuse tendance, quinze domaines et châteaux ont décidé de l'inverser, à la fin de l'année passée. Parmi eux, des poids lourds, comme le Château de La Chaize, à Odenas, qui frise les cent hectares, où les propriétés du négociant-éleveur bourguignon Louis Jadot (70 ha), dont l'atypique Château des Jacques, réputé pour élaborer le plus bourguignon des beaujolais, apte à une longue garde. Mais aussi deux rénovateurs reconnus, Pierre-Marie Chermette (Domaine du Vissoux, 33 ha) et Jean-Paul Brun (Domaine des Terres Dorées, 32 ha). Ou des personnalités originales comme Marcel Lapiere, à Villié Morgon, et son voisin Jean Foillard, ou Vincent Audras, à Juliénas (Clos de Haute Combe), chacun sur une douzaine d'hectares. Ou encore des domaines où la nouvelle génération a repris le flambeau, le très sérieux Château Thivin (28 ha) ou Michel Chignard à Fleurie (8 ha).

## Une tournée aux Etats-Unis sera entreprise après le salon Arvinis

À la tête du mouvement, Dominique Piron, qui essaime une cinquantaine d'hectares dans plusieurs domaines des dix «crus du Beaujolais» (dont un domaine racheté au Bernois François Loeb),

«Expressions d'origine» tiendra à Arvinis sa première dégustation hors France. Ses membres entendent redonner au beaujolais ses lettres de noblesse.

PIERRE THOMAS



Arvinis accueillera plusieurs spécialistes du Beaujolais.

L'importation de vins du Beaujolais en Suisse a été divisée par quatre en quinze ans.

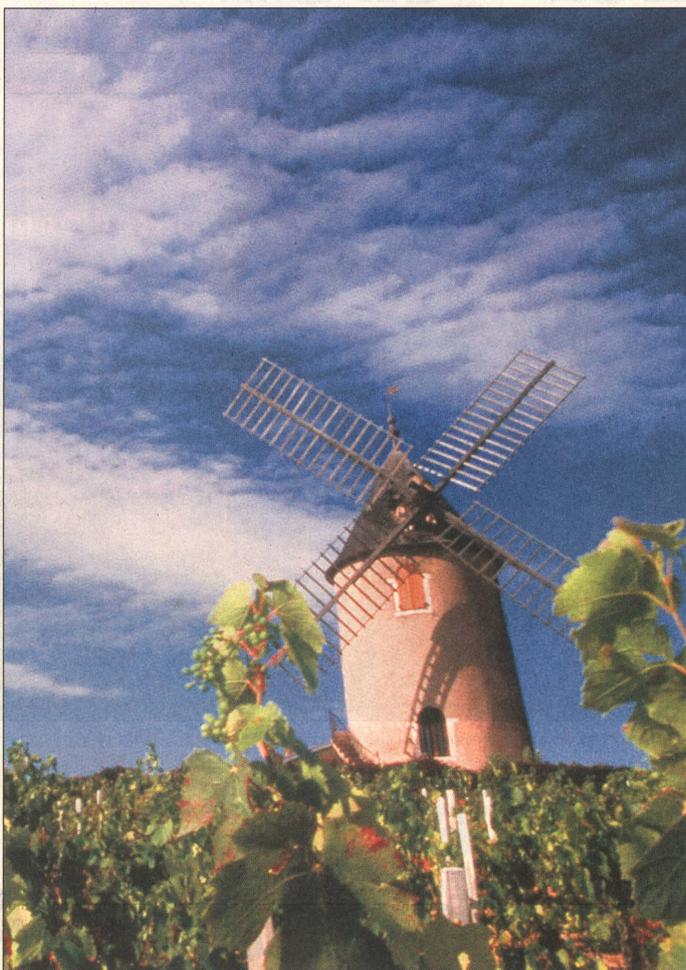
de Brouilly à Régnié. Sa bonne parole, le président ira la porter, après le Château de La Chaize et chez Alain Dutournier, à Paris, fin mai à New-York, Boston et Chicago,

mais aussi en Angleterre et en Allemagne. Après la Suisse, donc, et le salon Arvinis (du 22 au 27 avril), où les quinze domaines tiendront le stand de l'invité d'honneur, dans un salon de 125 exposants, qui s'attend à recevoir 20 000 visiteurs, malgré la crise.

La crise, le Beaujolais connaît... Elle dure depuis dix ans. Pourtant, le mot «beaujolais» évoque le vin français un peu partout sur la planète, explique Dominique Piron. «Il y a un patrimoine affectif. Et une image à retrouver. Des négociants de la Bourgogne, de la Champagne et des Côtes-du-Rhône investissent et achètent des domaines. C'est aussi la fin du métayage, qui voyait le partage de la récolte entre un propriétaire et un exploitant viticole, avec pour résultat que le propriétaire n'a souvent investi ni dans les vignes, ni dans la cave, ni dans la commercialisation. Avec le rachat de ces propriétés, le Beaujolais évolue de l'amateurisme au professionnalisme.»

## L'espoir de retrouver en Suisse une partie des quantités perdues

Et cette «nouvelle quête de l'excellence» doit faire passer le Beaujolais «du Moyen-Âge à l'ère moderne.» Avec un entre-deux que les producteurs haut de gamme aimeraient oublier: une parenthèse de 40 ans où les négociants ont assuré la notoriété du produit «beaujolais», généralement «nouveau». C'est par ses 150 châteaux et ses domaines indépendants que le Beaujolais s'en sortira. Un acte de foi posé sur le monocépage gamay, interprété sur une mosaïque de terroirs réputés pour leur minéralité (schiste, quartz, granit), découpés en dix crus, au nord de l'appellation générique. «Nous ne sommes ni rebelles, ni intégristes. Nous voulons montrer la diversité avec des vins élaborés de plusieurs manières par des gens différents», assure le président du mouvement, avec l'espoir de retrouver, en Suisse, une partie des quantités perdues...



Les vignobles du Beaujolais ont connu des jours meilleurs.

Photos Rhône Tourisme/Id

## Une actualité sans pitié

L'actualité n'a pas de pitié: la conférence de presse annonçant l'opération de charme morgienne tombait le lendemain de l'annonce du verdict sur la surcapitalisation du beaujolais du millésime 2004. La dénonciation n'est tombée qu'à fin 2007, quand l'enquête a permis d'établir que six cents tonnes de sucre avaient été achetées dans

des supermarchés aux portes de la Suisse, dans le Rhône et la Savoie. Alors que l'enrichissement du moût par du sucre avant fermentation – la chaptalisation – est autorisée dans la limite de 2 degrés d'alcool, les viticulteurs pincés avaient sur-sucré leurs moûts. «Nous n'avions pas d'autre choix. Personne n'aurait acheté un vin à 11%, contre 12,5 à 13% habituelle-

ment», a plaidé un des accusés (selon l'AEP). Le tribunal a infligé pour 119 000 euros d'amendes au total (180 000 francs suisses), soit davantage que les réquisitions du procureur, taxées deux mois plus tôt de «clémentes» par la presse française. Les viticulteurs ont dit vouloir faire appel de ce jugement du tribunal correctionnel de première instance. pt

# Une Villa Eden au Lac et de nouveaux projets



L'Eden est l'un des fleurons du groupe «Montreux Suisse Hotels».

Le groupe Montreux Suisse Hotels vient de présenter une résidence de six chambres, à proximité de l'Eden Palace au lac. Il a également dévoilé de nouveaux projets.

JEAN-JACQUES ETHENOX

Directeur général du groupe Montreux Suisse Hotels (le groupe du financier franco-britannique Jacques-Gaston Murray, ex-Montreux Lake Hotels), Hansueli Egli a présenté la semaine dernière les premières concrétisations des projets annoncés à l'automne dernier (htr du 24 novembre).

## Une villa avec six chambres transformables en suites

Première de ces réalisations: l'ouverture, le 24 mars, de la Résidence Eden Palace au Lac, une ancienne villa de maître située sur les

quais de Montreux et séparée de l'Eden par une petite rue perpendiculaire au lac. Un établissement (il comptera six chambres transformables en suites) lumineux au charme indéfectible, fait d'enfilades, d'encoignures et de petits balcons ou terrasses, alors que l'affectation de l'ancien restaurant, sur les quais, n'est pas encore définie. Sur le modèle éprouvé de la gestion de la Villa Toscane par le Royal Plaza, la nouvelle Résidence sera administrée par le staff de l'Eden Palace au Lac. Coût de l'opération: 4,5 millions pour l'achat et deux millions pour les aménagements. S'y ajouteront l'achat d'une parcelle contigüe et son aménagement en deuxième résidence, en 2010.

Deuxième réalisation: la transformation de l'ancien restaurant,

Le Belvédère, et de ses cuisines, au premier étage du Royal Plaza, est entamée. Ce nouvel étage intégrera neuf suites dont l'ouverture est prévue en juillet pour le Montreux Jazz Festival. De même, le spa a aussi été rénové, alors que l'aménagement de nouvelles suites à l'Hôtel Excelsior, à Territet, sont en cours.

## Le groupe «Montreux Lake Hotels» s'appelle désormais «Montreux Suisse Hotels».

Interrogé de savoir si ces concrétisations étaient une réponse aux quelques détracteurs argumentant que le groupe Murray était surtout soutenu par l'achat des murs sans trop s'inquiéter du développement de ces mêmes murs, Hansueli Egli a poliment éludé la question, soulignant simplement l'intérêt de Jacques-Gaston Murray pour Montreux et l'hôtellerie, deux champs d'activités qu'il a découverts sur la Riviera.

Autre changement, moins spectaculaire, la modification de l'appellation Montreux Lake Hotels en Montreux Suisse Hotels «peut laisser présager d'ambitions plus importantes pour le groupe, à un niveau qui est encore à définir», a-t-il également admis.

## Hansueli Egli nommé au poste de directeur général du groupe

L'organigramme du groupe a également subi quelques changements. Outre la nomination de Hansueli Egli au poste de directeur général, la nouvelle structure voit Eric Seiler reprendre la direction «Sales et marketing» du groupe. Raouf Louhichi assume désormais la direction de l'Eden Palace au Lac et Daniel Gafner reprend la direction du restaurant «Chez Gaston» (Eden) et le management financier du groupe. Kate Krähenbühl, pour sa part, conserve la direction du Grand Hôtel Excelsior et du secteur hébergement de la clinique Bon Port qu'il abrite ce dernier.



«Nous assistons à un retour en force des valeurs que nous pronons avec nos (Hôtels typiquement suisses).»

Jürgen Schmid (Page 5)



Le Château d'Aigle a rouvert ses portes le week-end dernier. Il accueillera du 5 mai au 30 août une exposition sur le thème des saveurs du terroir.

Swiss-Image

## L'interactivité va entrer au Château d'Aigle

Après les travaux d'aménagement, le Château d'Aigle et Musée vaudois de la vigne, du vin et de l'étiquette entame désormais sa mue vers l'interactivité.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

**D**imanche de réouverture, le 22 mars, pour le Château d'Aigle. Un dimanche tout entier consacré aux métiers du bois qui préluait à une nouvelle saison ponctuée des animations habituelles dont, sous le titre «Visites gourmandes», une exposition commune à cinq musées de Suisse romande sur le thème des saveurs du terroir, du 5 mai au 30 août (mais pourquoi ne pas l'avoir prolongée jusqu'au 27 septembre et la Semaine du goût?).

Voilà pour ce qui est des animations d'une saison au terme de laquelle l'association qui préside

aux destinées de l'établissement espère retrouver une fréquentation plus importante que celle de ces dernières années, 22 000 visiteurs, avec les mariages et les banquets en 2008, contre un peu plus de 30 000 avant le début des travaux de lifting entamés il y a un peu plus d'un lustre. Grâce à ces nouveaux aménagements, elle compte également mieux se positionner sur le marché des séminaires.

**Le château passera d'un musée d'objets à un musée d'idées**

Le lifting précédemment évoqué se poursuivra car, après les aménagements «physiques», dès

ce mois d'avril, c'est toute la muséographie de l'établissement qui sera revue. «Nous voulons passer d'un musée d'objets à un musée d'idées», a résumé Fabien Loï Zedda, président de l'association. Et de dresser les grandes lignes de ce futur plus interactif: de l'exposition actuelle, devraient naître des espaces distincts pour explorer cinq thématiques.

Tous ces espaces se situeront autour d'un même fil conducteur, le chasselas et le paysage façonné pour lui. Ainsi, un spectacle audiovisuel présentant la région est en phase d'élaboration, un laboratoire des sens permettra de se familiariser

avec les goûts et les odeurs du monde viti-vinicole, alors qu'une salle sera entièrement consacrée aux manières de célébrer le vin. Les travaux se dérouleront en deux phases.

**Le coût des travaux est estimé à plus de trois millions de francs**

Première ouverture au printemps 2010. Suivra une deuxième phase qui augmentera le futur parcours de deux autres thématiques: l'histoire de la vigne et du vin, ainsi que l'élaboration des étiquettes. Le coût des travaux est estimé à plus de trois millions de francs, dont deux pour la première phase.

## L'alimentation et la recherche

L'Alimentarium de Vevey propose désormais une exposition temporaire sur le thème «recherche et alimentation». Elle fait appel à tous les sens.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

En matière de sciences de l'alimentation, il existe encore bien des questions sans réponse. Et l'incontestable spectacularisation que confèrent quelques chefs «moléculaires» ne dit malheureusement rien. C'est l'objet de la nouvelle exposition temporaire de l'Alimentarium (le Musée de l'alimentation) de Vevey (jusqu'au 3 janvier 2010) que d'explorer le domaine sous le titre «recherche et alimentation en dialogue».

Au-delà du «spectacle gastronomique», il existe bien des questions et pas encore autant de réponses pour les chercheurs.



L'Alimentarium de Vevey.

Qu'ils soient ingénieurs, nutritionnistes, physiciens, chimistes, historiens, archéologues, généticiens ou anthropologues ou sélectionneurs de plantes, tous contribuent à former le spectre étonnant de la recherche alimentaire actuelle.

A travers huit secteurs conçus avec une scénographie largement

interactive, le visiteur est invité à marcher dans les pas de ces chercheurs, à s'interroger comme eux, à découvrir l'infiniment petit, à manipuler, à expérimenter, à réfléchir et à s'étonner pour découvrir les enjeux de la recherche actuelle. A découvrir aussi que, dans l'assiette des grands chefs, rien n'est hasard et que via tous les sens, du cerveau à l'intestin, «tout le monde» est concerné.

Au-delà de l'exposition proprement dite, le visiteur aura aussi l'occasion de découvrir les enjeux de ces recherches. De même, un laboratoire lui permettra de se mettre dans la position du chercheur. Enfin, un ouvrage éponyme richement illustré lui permettra, plus tard, d'approfondir les thèmes de l'exposition entre Histoire et nouvelles technologies. Le programme des animations, ponctuées ainsi que les horaires d'ouverture figurent sur internet.

www.alimentarium.ch

### César Ritz: bourse pour des étudiants thaïlandais



Lors de l'inauguration officielle du Pavillon thaïlandais, la semaine dernière à Lausanne, l'Ecole hôtelière «César Ritz», au Bouveret (VS), a remis à la princesse Maha Chakri Sirindhorn, de la famille royale de Thaïlande, une bourse d'étude. La princesse choisira l'étudiant qui pourra préparer une maîtrise au centre universitaire «César Ritz» à Brigue. Douze étudiants thaïlandais ont participé à l'équipe de restauration et de service qui a œuvré durant l'inauguration du pavillon. mh

### La Côte: passage de témoin chez les hôteliers

Directeur de l'Hôtel Real, à Nyon, Nicola Tracchia a quitté la présidence de la Société des hôteliers de La Côte après 17 ans d'activité, a indiqué le quotidien «24 Heures». Il a passé le témoin à Robert Pontet, le directeur de l'Hôtel du Mont-Blanc au Lac à Morges. mh

### Parcs naturels: 1ère étape franchie pour neuf demandes

Neuf des onze projets de parcs naturels, déposés en janvier, viennent de franchir une première étape. Ces neuf dossiers ont passé avec succès un examen formel et pourront, dès lors, faire l'objet d'un examen matériel, a indiqué l'Office fédéral de l'environnement. Sept demandes portent sur une aide financière pour la création du parc et deux sur l'attribution du label «Parc d'importance nationale». mh

### D'une langue à l'autre

### L'horaire de travail réduit pour éviter des licenciements



Alain D. Bollat

La crise économique mondiale n'épargne pas l'hôtellerie. Pour éviter des licenciements, il est possible, sous certaines conditions, d'introduire un horaire de travail réduit. «Cette mesure n'est toutefois pas encore très répandue», relève Bettina Baltensperger, du service juridique d'hôtellerie suisse. Un tel cas de figure concerne cependant 30% du personnel du Palace Hotel de Lucerne. Au Park Hotel de Weggis, c'est même la moitié des 120 salariés qui travaillera à 50%, cela au moins jusqu'à mi-mai. Im

Page 3

### Les fumoirs sont plus que jamais recommandés

La partie alémanique de notre journal consacre son cahier Fokus à la problématique de la fumée dans les hôtels et les restaurants. A la lumière des expériences effectuées aux Grisons, où la fumée a été bannie à partir du 1er mars de l'année passée, il apparaît que la mise en place de fumoirs est plus que jamais recommandée. «Avant d'installer des fumoirs, mon chiffre d'affaires avait baissé de 40%, aujourd'hui c'est dans les fumoirs que je réalise 70% de mon chiffre d'affaires», relève le propriétaire de plusieurs bars à Coire. Im

Page 11

### Nicolas Zufferey: «C'est le bon raisin qui fait du bon vin»



ldo

La chronique de Geny Hess fait l'éloge cette semaine des vins de Nicolas Zufferey, de la Cave des Bernines à Sierre. Ce vigneron valaisan, qui a coutume de dire que «c'est le bon raisin qui fait du bon vin», n'est guère un inconnu dans les milieux vinicoles. Il s'est en effet imposé à quatre reprises à la «Coupe Chasselas» organisée par la revue Vinum. En 1996, 2000 et 2001 avec le fendant L'Ormy et en 2003 avec le fendant Les Bernines. Im

Page 17

### Et encore...

### ... un article en français dans la partie alémanique

La rubrique «Zum Thema», qui permet à nos rédacteurs de s'exprimer sur un thème de leur choix, accueille cette semaine un article de la rédaction francophone. Cet article évoque la nouvelle campagne de Suisse Tourisme sur les «Hôtels typiquement suisses». Im

Page 5

# stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 13 / 26. März 2009

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

**Planen Sie frühzeitig –  
Wir helfen Ihnen gerne dabei**

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)  
**Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich**

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

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

**reception@hotelleriesuisse**

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfand erwerben

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

hotelleriesuisse  
Suisse Hotel Association

**Inhalt / Sommaire**

Direktion/Kaderstellen .....	<b>2-3</b>
Deutsche Schweiz .....	<b>2-10</b>
Svizzera italiana .....	<b>10</b>
International .....	-
Stellensuche .....	<b>10</b>
Suisse romande .....	<b>10</b>
Marché international .....	-
Demandes d'emploi .....	<b>10</b>

**JS**  
Jobszene  
**PREMIUM**  
Hotellerie & Gastronomie

Im Auftrag unserer Kunden  
rekrutieren wir nach  
Vereinbarung

**General Manager**

Neueröffnung,  
Hotel 160 Zimmer,  
Raum Zürich, Herbst 2009  
**relevant** Führungserfahrung in  
der Ketten-Hotellerie

**Director of Sales &  
Marketing**

Hotel Management Group,  
Sitz in Zürich  
**relevant** fundierte Sales- und  
Marketingenerfahrung in der CH-  
Hotellerie

**Chef de Reception**

4\*- Ferien-Hotel, Arosa  
**relevant** Führungserfahrung an  
der Réception in der CH-  
Hotellerie, Jahresstelle

**JS**  
JOBSZENE  
Hotellerie & Gastronomie

**ReceptionistIn**

innovatives 4\*- Business-Hotel  
am Zürichsee

**Servicefachangestellte**

lebendiger und dynamischer  
Gastrobetrieb nahe Zürich  
**relevant** gute Englisch-  
Kenntnisse, Schichtbetrieb

Kontaktieren Sie uns für  
weitere Informationen

Vreni Zenhäusern  
Martin Widmer  
T 044 492 20 20  
[info@jobszene.ch](mailto:info@jobszene.ch)  
[www.jobszene.ch](http://www.jobszene.ch)



**Therme Vals**

**Die Klangprobe**

Direktorin | Direktor

Eine Nacht im Hotel Therme, umgeben  
von langstieligen Blumen und  
herrlichen Düften. Essen mit  
GaultMillau, Baden in Valswasser in  
der schönsten Therme der Welt,  
vielleicht Opernklänge im Bad - oder  
war es ein Alphorn? Ein Traum oder  
waren die Mitarbeiter tatsächlich so  
freundlich? Ich komme wieder und  
möchte nochmals wissen, spüren,  
erfahren.....(ein Hotelgast der Therme Vals)

Möchten Sie hier Gast sein oder  
vielleicht den Betrieb führen?

Im Namen der 170 Mitarbeiter  
erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Ja,  
und da ist noch etwas, wir haben eine  
Auslastung von 80% und machen  
jeden Tag Fr. 60'000.- Umsatz und so  
soll es bleiben. Schliesslich haben wir  
Valsler lange gesparrt für den Bau der  
Therme.

Sollte dieses Inserat in Ihnen  
nachklingen, so nehmen Sie bitte  
mit uns Kontakt auf.

Therme Vals, 7132 Vals  
Pius Truffer, VR-Präsident  
Telefon 081 926 89 92  
e-mail [piustruffer@therme-vals.ch](mailto:piustruffer@therme-vals.ch)  
homepage: [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch)

★★★  ★★★

**Hotel Cristallo**  
AROSA

Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und  
Gourmet-Restaurant «Le Bistro» befindet sich im  
Zentrum von Arosa. Wir suchen ab kommende  
Sommersaison einen jungen und kreativen

**Küchenchef**

in Frage kämen auch ein bestausgewiesener Koch, der  
sich diese Stelle zutraut. Kost und Logis auf  
Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem  
jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken,  
bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen  
an folgende Adresse zu bewerben:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68, oder an  
[hotel@cristalloarosa.ch](mailto:hotel@cristalloarosa.ch)

**gastro-sear.ch**

Die beeindruckende Infrastruktur dieses Gastronomiebetriebes erfüllt höchste Ansprüche. Ob  
grosszügig konzipierte Banketträumlichkeiten oder moderne Kücheneinrichtung – bei der  
Planung dieser Infrastruktur wurde an alles gedacht. Die zentrale Lage in einer grösseren Deutsch-  
schweizer Stadt, die gute nationale Positionierung und das professionelle Management machen  
diese Unternehmung zu einer wichtigen Station in Ihrer Karriere als Küchenchef. Das reichhaltige  
Food-Angebot lässt keine Wünsche offen und reicht vom gepflegten Snack bis hin zum exqui-  
sitesten Gala-Diner. Wir suchen per Frühling/Sommer 2009 eine/n

**Küchenchef/in**

Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie durch Ihre exzellenten Berufs-  
erfahrungen, welche Sie in der internationalen Gastronomie/Hotellerie als Küchenchef oder ex-  
ecutive Sous-Chef sammeln konnten. Sie besitzen hervorragende Kommunikationsfähigkeiten und  
können Ihr hohes betriebswirtschaftliches Know-how bereits mehrfach unter Beweis stellen.  
Vorzugsweise haben Sie den Abschluss zum Gastronomiekoch und/oder eidg. dipl. Küchenchef  
gemacht, und besitzen sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch. Ihre positive  
Ausstrahlung, Ihre sachliche Art, Probleme anzugehen und Ihr Blick fürs Detail machen Sie zu  
einer wichtigen Institution für das Unternehmen. Interessiert?

Herr Dominique Wild freut sich auf Ihre Unterlagen, welche Sie per Post an [gastro-sear.ch](mailto:gastro-sear.ch), Bach-  
lettenstrasse 10, 4054 Basel oder per E-Mail an [dominique.wild@gastro-sear.ch](mailto:dominique.wild@gastro-sear.ch) senden können.  
Oder rufen Sie uns einfach an. Telefon: +41 58 810 10 20. Wir freuen uns auf Sie!

SELECTION DE PERSONNEL **AS** RECRUTEMENT DE CADRES  
SERMA

Fondation culturelle à caractère littéraire située dans le canton de Vaud cherche un

**DIRECTEUR GÉNÉRAL**  
français - anglais - allemand

Ce poste requiert une importante disponibilité accompagnée d'une aisance naturelle dans  
les rapports humains

**Cahier des charges:**

- Assurer la direction de la fondation
- Gestion complète d'un site para hôtelier appelé à recevoir des résidents (veiller à  
l'entretien des immeubles et des installations)
- Représenter la fondation en contribuant à son développement (sélection et suivi  
rigoureux des projets soutenus)

**Il vous est demandé:**

- Personnalité titulaire d'un titre universitaire ou titre jugé équivalent (HES, école  
hôtelière, etc.)
- Expérience récente dans un poste de direction
- Aptitude à décider et capacité à diriger et motiver une équipe pluridisciplinaire
- Sens de la communication et de l'écoute.

**Il vous est offert:**

- Poste à responsabilité dans un environnement de travail multiculturel très agréable
- Conditions d'engagement de premier ordre dans un univers stable et connu.

Des renseignements complémentaires sont volontiers communiqués par téléphone.

**Votre offre, accompagnée des documents usuels, est à adresser à Chantal Amstutz,  
directrice.**

**Nous vous garantissons une totale discrétion.**

ASSERMA S. à r. l.  
63, AVENUE DE LANAUX - CH 1009 PULLY  
TÉL 021 729 74 94 - FAX 021 728 51 79



## HOTEL OFENHORN

Das wildromantische Binnental im Goms im Wallis gehört zu den infaktesten Tälern im Alpenraum. Es ist wegen seines ausserordentlichen Mineralienreichtums weltweit bekannt. Zurzeit entsteht im Binnental ein regionaler Naturpark, um das wertvolle kulturelle und natürliche Erbe langfristig zu erhalten und nachhaltig zu nutzen, auch touristisch.

Das 125jährige Hotel Ofenhorn prägt das Ortsbild von nationaler Bedeutung. Nach umfangreichen Restaurierungsarbeiten in den letzten beiden Wintern, erstrahlt das traditionsreiche Haus wieder im Glanz der Belle Epoque. Das Hotel ist Partner von «Swiss Historic Hotels». Der Verein will authentische historische Hotels und Gasthäuser als Kulturgüter profilieren und emotional beleben will.

Für den traditionsreichen Hotelbetrieb mit 30 Zimmern, Restaurant, Speisesaal und grossem Gastgarten sucht die Genossenschaft Pro Binnental auf den Frühling 2010 oder nach Vereinbarung

### Gastgeber und Pächter (Paar oder Einzelperson)

Sie führen das historische Juwel mit Flair und Liebe für die besonderen Details. Als engagierte und kreative Gastgeber bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse.

Wir freuen uns über Ihre Interessenanmeldung bis am 25. April.

Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei Odilo Zumthurn, Präsident der Genossenschaft Pro Binnental, 079 510 24 23

Genossenschaft Pro Binnental, Postfach, 3996 Binn  
[www.pro-binnental.ch](http://www.pro-binnental.ch)

## kreativ und vielseitig... autobus.ag..liestal..



Die **Autobus AG Liestal** mit den Tochtergesellschaften **Dienstleistungen, Öffentlicher Verkehr und Reisen** ist als privatwirtschaftliches Unternehmen vorwiegend im Personenverkehr tätig. Die strategische Ausrichtung der **AAGL Reisen** auf Mobilitäts- und Eventangebote für Firmen, Organisationen, Vereine etc. neben den traditionellen Reisenprodukten ist erfolgreich. Mit kreativen Ideen soll das eigene Angebot unter dem Label **à la CARTE** ergänzt und die Zusammenarbeit mit Partnern in der Region wie auch mit **Erlebnis Schweiz** als ausgewiesener Eventanbieter ausgebaut werden.

Im Rahmen einer Generationenablösung und zur Ergänzung des Führungsteams suchen wir eine kreative, markt- und verkaufsorientierte sowie ergebnisverantwortliche Persönlichkeit als

### Leiter/in Reisen, Produktmanager/in Mitglied der Geschäftsleitung

Dank Ihren ausgesprochenen Leaderqualitäten und Ihrer Erfahrung motivieren Sie das ganze Team, welches Sie in den folgenden vielseitigen Aufgabenbereichen unterstützt:

- Strategische Ausrichtung des Unternehmens im Rahmen der gesteigerten Mobilitäts-, Reise- und Eventbedürfnisse in allen Kundenbereichen
- Angebotsentwicklung auch unter Einbezug von Partnerorganisationen
- Kundenbetreuung von der Beratung und Offertausarbeitung über den Auftragsabschluss bis zur Organisation und Nachbearbeitung
- Aufbauen und Pflegen von Kundenbeziehungen auf allen Ebenen
- Verantwortlich für die Marketing- und Werbeaktivitäten

#### Ihr Profil:

Sie verfügen über eine höhere kaufmännische Grundausbildung und haben eine mehrjährige Berufserfahrung mit Erfolgsausweis vorzugsweise in der Reise-, Event- oder Tourismusbranche sowie Freude an der Entwicklung kreativer Angebote, die unsere Kunden begeistern. Sprachen D/F/E. Als zuverlässige und einflussreiche Persönlichkeit haben Sie ein natürliches und überzeugendes Auftreten.

Wenn Sie an dieser vielseitigen und entwicklungsfähigen Position interessiert sind, senden Sie die Bewerbungsunterlagen mit Foto und dem Vermerk „Produktmanager“ an Herrn Hansruedi Bieri, Geschäftsführer der **Autobus AG Liestal**, Industriestrasse 13, 4410 Liestal. Er steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 061 906 71 13.

Autobus AG Liestal Dienstleistungen | Öffentlicher Verkehr | Reisen [www.aagl.ch](http://www.aagl.ch)

### Wir haben viele Stellen offen!

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir haben im Moment viele interessante Stellen zu besetzen. Unter anderem suchen wir:

#### Chef de Service Commis de Cuisine Chef de Partie

Haben wir Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S Hwald GmbH  
Ochsengasse 2  
4123 Allschwil 2  
E-Mail: [jobs@gastro-s.ch](mailto:jobs@gastro-s.ch), Tel. 061 465 80 80

Viele weitere Angebote unter [www.gastro-s.ch](http://www.gastro-s.ch)

**ANDERMATT**  
GOTTHARD

**FÜR DIE KOMMENDE SOMMER - SAISON 2009**  
(ca. Anfang Mai bis Mitte Oktober)

Suchen wir zur Ergänzung unseres Team's  
noch folgende Mitarbeiter

**KÜCHEN - CHEF  
SOUS CHEF  
CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE  
JUNGKOCHE  
HILFSKOCHE**

**KELLNER / KELLNERIN**  
\*\*\*

Möchten Sie in einem jungen, kreativen Team arbeiten???

Wir bieten Ihnen:  
- interessante, vielseitige und selbständige Arbeit  
- gutes Arbeitsklima in einem italienischen Ambiente  
- angemessene Entlohnung

Wir erwarten von Ihnen:  
- Teamgeist, Kreativität, Belastbarkeit,

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

**HOTEL MONOPOL - METROPOL  
RISTORANTE & BAR "LA CURVA"**  
M. & K. WENGER  
CH-6490 ANDERMATT  
[www.monopol-andermatt.ch/info@monopol-andermatt.ch](http://www.monopol-andermatt.ch/info@monopol-andermatt.ch)

## KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für Innere Medizin  
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,  
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per  
1. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

### Chef de partie (Tournant)

Sie sind gelernter Koch mit CH-Fähigkeitsausweis, im Alter zwischen 20 und 25 Jahren, begeisterungsfähig und gewohnt an einen hohen Qualitätsstandard, mit Erfahrung in Schweizer und Asiatischer Küche. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten gerne Ihr Wissen bei uns einfließen lassen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine helle und moderne Küche, ein aufgestelltes, offenes Team. Geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.00 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine schöne, helle Dienstwohnung mit Blick zum See ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsplatz entfernt zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Weninger, eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Roberto Dota, eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre interessanten und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG  
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin  
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG  
Tel. 052 742 11 11  
[fv@klinik-schloss-mammern.ch](mailto:fv@klinik-schloss-mammern.ch)  
[www.klinik-schloss-mammern.ch](http://www.klinik-schloss-mammern.ch)

THE SWISS  
LEADING  
HOSPITALS



### Führung durch Überzeugung, Glaubwürdigkeit und Vorbild

Wir suchen nach Vereinbarung eine kommunikative, belastbare, flexible und extrovertierte Führungspersönlichkeit mit hohem Qualitätsbewusstsein als

## Küchenchef

Kennen Sie sich aus in der Organisation einer ISO-zertifizierten Grossküche? Wollen Sie Ihre Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hochstehenden, kreativen und neuzeitlichen Angebot begeistern? Sind Sie mit der Diätetik vertraut? Wissen Sie, wie Sie Ihr 15-köpfiges Mitarbeiterteam kompetent und motivierend führen können?

Unser modernes Zentrum für Gesundheit, Ferien und Seminare liegt am Ägerisee im Kanton Zug und verfügt über 200 Betten. Ein komplettes Gesundheitszentrum mit Arztpraxis und Physiotherapie sowie ein Seminarzentrum mit diversen Räumen in denen bis zu 240 Personen tagen können, gehören u. a. zu unserem vielfältigen Angebot. Unsere Gäste kommen zur Kur und Erholung, an Seminare, und um Ferien in einer einzigartigen Landschaft geniessen zu können. Nebst unseren Gästen verfügen wir zwei externe Altersheime, das Mutterhaus der Schwestern unserer Trägerschaft sowie das Personalrestaurant.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Leistungsbereitschaft, mehrjährige berufliche Erfahrung aus einem vergleichbaren Umfeld sowie die Fähigkeit, ein Team formen und führen zu können.

Wir bieten Ihnen ein spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, Tagesdienst-Arbeitszeiten (zwischen 08.30 und 19.30 Uhr) und die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten in einem engagierten Team voll einsetzen zu können. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri  
Cornelia Storrer, Personalleiterin, Direktwahl 041 754 99 08  
[cornelia.storrer@laendli.ch](mailto:cornelia.storrer@laendli.ch) [www.zentrum-laendli.ch](http://www.zentrum-laendli.ch)



**Gipfelstürmer de luxe:** Im Grand Hotel Bellevue in Gstaad trifft Grandezza auf cooles Design, Alpenpanorama auf Zen-Atmosphäre. Inmitten des herrlichen Parks mit seinem alten Baumbestand liegt das 2002 vollständig neu gestaltete Fünf-Sterne-Superior-Haus aus dem Jahr 1912. Die 57 modernen Zimmer und Suiten harmonisieren stilvoll mit der klassischen Architektur. Für pure Lebensfreude sorgen das erstklassige SPA, die prämierte Küche der beiden Restaurants, der verglaste Weinkeller mit Carnotzel, die Bellevue-Bar und der Porsche 911 Club.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresanstellung eine/n

### 1. Maitre d'hôtel (d/e/n)

Ausführlicher Stellenbeschrieb unter  
[www.bellevue-gstaad.com/stellen](http://www.bellevue-gstaad.com/stellen)

Frau Simone Schiske, HR-Manager, freut sich über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

### Grand Hotel Bellevue \*\*\*\*\*

Hauptstrasse CH - 3780 Gstaad  
Phone +41 33 748 00 00 Fax +41 33 748 00 03  
[www.bellevue-gstaad.ch](http://www.bellevue-gstaad.ch) [hr@bellevue-gstaad.ch](mailto:hr@bellevue-gstaad.ch)

A SPIRITHOTEL



**Das komplett neu konzipierte Restaurant in Zug bietet eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt, welche sich der zentral-amerikanischen Küche verschrieben hat.**

Per sofort suchen wir einen jungen, motivierten und kreativen

### Küchenchef

Du bist ein 25 bis 30 Jahre alter Teamplayer, verfügst über eine abgeschlossene Kochausbildung und Führungserfahrung.

Auch in hektischen Zeiten behältst du den Überblick und einen kühlen Kopf. Als innovativer Küchenchef verstehst du es, deine Crew kompetent zu führen und zu motivieren.

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung an:

Ivano Soraperra, Gamag Management AG, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern



**Unterhof am Rhein**  
Hotels  
Restaurants  
Seminare

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

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsreiche Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube (40 Plätze) mit seiner "Rheinpromenade" (130 Plätze) garantieren kulinarische Höhenflüge.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir eine(n) erfahrene(n)

### CHEF DE SERVICE

Dank Ihrer grossen und langjährigen Erfahrung sind Sie der Profi, welcher unsere Serviceabläufe im à la carte- und Bankettbereich vor und hinter den Kulissen optimal steuert, überwacht und laufend optimiert. Als dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit mit ausgewiesener Führungserfahrung verstehen Sie es, Ihr zugeordnetes Team mitzuleiten und unseren Gästen einen jederzeit zuvorkommenden und erstklassigen Service anzubieten. Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch erleichtern es Ihnen auch unsere internationale Kundschaft optimal zu betreuen.

Die gut eingespielte Servicebrigade (20 - 25 Mitarbeitende) unter der Führung unseres Leiters Restaurants, Jürg Schönholzer, freut sich, Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe zu unterstützen.

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

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



SV  
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per **1. Mai 2009** oder nach Vereinbarung einen

### Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im **Personalhaus Pfister AG in Suhr** verpflegen sich täglich bis zu 250 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Front-Cooking-Angebot, bestehend aus drei Tagestellern, einem Tagesmenu, einem Menu-Aktuell, einem Vegi-Menu und einem reichhaltigen Salatbuffet. Zudem werden täglich ca. 50-150 Menus ausgeliefert. Es werden auch Sonderanlässe durchgeführt. Dem Betrieb ist das bediente Restaurant Puntino angeschlossen. Dieses bietet ein qualitativ hoch stehendes à la carte Angebot, bestehend aus drei Tagestellern, einem Tagesmenu, einem Menu-Aktuell, einem Vegi-Menu, einem Salatbuffet sowie verschiedene Sandwichs.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit ausgeprägter Kundenorientierung für die Führung des Betriebs nach den betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und unseren Richtlinien verantwortlich. Sie führen, betreuen und schulen ein Team von 16 Mitarbeitenden. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Durchführung von Verkaufsförderaktionen sowie die Planung, Organisation und Durchführung von Sonderanlässen. Diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

### Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung und Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Innovative und flexible Persönlichkeit
- Durchsetzungsvermögen und hohen Sozialkompetenz
- Ausgezeichnete betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte PC- und Administrationskenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse

### Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG  
Memphispark  
Wallisellenstrasse 57  
Postfach  
CH-8600 Dübendorf

Mediterrane Idylle am Vierwaldstättersee  
Kulinarische Genüsse in südlicher Ambiance

### Wellness Hotel Rössli Weggis

Beauty & SPA

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir:

### Koch

Nach abgeschlossener Berufsausbildung zum Koch mit Erfahrung, liefern wir Ihnen die Möglichkeit Ihr erlerntes Wissen voll auszuschöpfen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef zu erweitern. Mit viel Kreativität an der Gestaltung von Menüs mitzuarbeiten und unsere Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue zu erfreuen.

### Service-mitarbeiterIn

Mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team sind Sie die strahlende Gastgeberin. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr gepflegten Restaurant mit mediterranem Flair.

Sind Sie interessiert?  
Josef Nölly  
Wellness Hotel Rössli  
Seestrasse 52  
CH-6353 Weggis

+41 41 392 27 27  
mail@wellness-roessli.ch  
www.wellness-roessli.ch  
www.lamira.ch



Zermatt Tourismus ist das kundenorientierte Tourismusunternehmen mit den Kernkompetenzen im Marketing und Gästeservice für die Destination «Zermatt-Matterhorn». Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Marketingleiter/in

**Als Mitglied der Geschäftsleitung erwarten Sie folgende Aufgaben:**

- Führung und Entwicklung des Marketingteams (10 Mitarbeitende)
- Umsetzung der Marketingstrategie
- Bearbeitung der Märkte
- Ausföhrung und Erfolgskontrolle des operativen Marketings
- Verantwortung über das Marketingbudget

**Sind Sie die Persönlichkeit mit folgenden Fähigkeiten:**

- Offene, kontaktfreudige und zielorientierte Persönlichkeit
- Erfahrung im Tourismus/Marketing und im Umgang mit Medien
- Führungserfahrung
- Uni- oder Hochschulabschluss oder gleichwertige Ausbildung
- Ausgeprägte Identifikation mit Zermatt und hohe Leistungsbereitschaft
- Gute Sprachkenntnisse D/E/F, evtl. weitere Sprachen

**Dann bieten wir Ihnen**

- Eine selbständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- Angenehmes Arbeitsklima mit einem motivierten Team
- Der Verantwortung entsprechende Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie die erwähnten Anforderungskriterien erfüllen, freuen wir uns auf die Zusendung Ihres vollständigen Bewerbungsdossiers bis am 7. April 2009 an Daniel Luggen, Kurdirektor, Zermatt Tourismus, Bahnhofplatz 5, 3920 Zermatt.



### Restaurantleiter/in im Golfpark Oberkirch

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren 5\* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambitionierten und motivierten Serviceteams des à la carte Restaurant nach Vereinbarung eine/n

### Restaurantleiter/in

**Ihr Aufgabengebiet**

- Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Restaurantsbetrieb
- Koordination und Durchführungen aller Bankette und Seminare
- Verantwortlich für den Wareneinkauf
- Personaleinsatzplanung und Führung von 10 Mitarbeitenden
- Wirtschaftliches Arbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben

**Unsere Anforderungen**

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie mit kantonomalem Wirtepatent
- Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich
- mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben
- Organisationstalent, Eigeninitiative, selbständiges Arbeiten
- Dienstleister mit Herz - Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

**Wir bieten**

Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5\* Golfpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Wir suchen qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich gestalten. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Schweizer, Leiter Golfpark Oberkirch, unter Telefon 041 925 24 50 zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/DE/Stellen/Stellenboerse](http://www.migros.ch/DE/Stellen/Stellenboerse).

**Genossenschaft Migros Luzern**  
Philipp Lustenberger, Personalbereichsleiter  
Postfach, 6031 Ebikon



Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort folgende Mitarbeiter

### Saucier/chef de partie und Entremetier/chef de partie Palmenbar-Bardame (ab April)

Das Seehotel Sternen in Beckenried ist ein 4\*-Hotel mit 41 neu eingerichteten Zimmern. Die Klientel des Seehotels Sternen besteht aus Ferien- und Gruppengästen, Dienstreisenden und durchreisenden Touristen. Im Restaurant können wir 150 Gäste, auf der Seeterrasse 200 Personen und im Saal 150 Gäste verpflegen.

Auch bei Catering-Anlässen bis zu 450 Personen sind wir auf zuverlässige Mitarbeiter angewiesen.

Weitere Auskünfte und unsere Trümpfe erhalten Sie unter  
Tel. 041 824 55 55  
info@sternen-beckenried.ch  
Markus Degen, Vizedirektor



Das sportliche Sunstar Parkhotel Arosa\*\*\* mit 106 Zimmern ist ein traditionelles Haus mit Stil und Kultur - idyllisch und ruhig gelegen. Arosa zeichnet sich durch die Schneesicherheit und die breite Angebotspalette im Sommer und Winter aus.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir auf Juni 2009 folgende Kadermitarbeiter in Jahresstelle:

### Küchenchef/in

### Chef/in de Service

Sie sind gut ausgebildete Fachleute und haben schon Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben aber auch wir Ihnen einiges zu bieten wie: Interne Schulung, Weiterbildung, eine solide und starke Schweizer Hptelkette im Hintergrund sind nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:  
Herr Thomas Keel, Gastgeber/Direktor  
Sunstar Parkhotel Arosa, 7050 Arosa/Schweiz,  
Tel. 081 378 77 77 oder [direktion.rosa@sunstar.ch](mailto:direktion.rosa@sunstar.ch)

**Sunstar**  
HOTELS

www.sunstar.ch



weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Jöhri's

Talvo

Einer der TOP-Betriebe der Schweiz im wunderschönen Engadin/St. Moritz (18 Punkte-Gault-Millau) sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

**Chef de Partie (Gardemanger)**

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie



Restaurant Jöhri's Talvo  
Brigitte und Roland Jöhri  
CH-7512 St. Moritz/Champfer  
Tel. +41 81 833 44 55  
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



WALDHAUS FILMS  
MOUNTAIN RESORT & SPA

**Eine extravagante Wohlfühlwelt**

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m<sup>2</sup> Spa & Wellness im mehrfach ausgezeichneten delight spa & beauty, kulinarische Höchstleistungen in sechs Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume und ab Oktober die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per August 2009 eine/n

**Assistant Convention Manager**

Sie (m/w) überzeugen mit Ihrem stilsicheren Auftreten und Ihren Erfahrungen in Akquisition und Verkauf. Im Dreierteam betreuen Sie Seminar- und Kongressveranstalter von der Offertenerstellung, während der Durchführung und bis zur Nachbesprechung. Für diese anspruchsvolle Position verfügen Sie idealerweise über eine abgeschlossene Hotelfachschule, Erfahrung in den Bereichen Kongresswesen, Verkauf und/oder Front Office sowie Stilsicherheit in D und E.

**Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!**  
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Films | Via di Parc | 7018 Films | Switzerland  
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58  
s.graf@waldhaus-films.ch | www.waldhaus-films.ch

**SCHULTHESS KLINIK**

Die erste Adresse für  
orthopädische Chirurgie,  
Neurologie, Rheumatologie  
und Sportmedizin

Die Schulthess Klinik, eine der führenden orthopädischen Kliniken in Zürich, sucht per sofort oder nach Vereinbarung in unserem Personalrestaurant / Cafeteria einen/eine

**Mitarbeiter/in 60%**

Unser Selbstbedienungs-Restaurant ist für Klinikmitarbeitende sowie Patienten und Gäste als Tagesbetrieb geöffnet. Es erwartet Sie ein lebhaftes Umfeld mit verschiedenster Gästestruktur. Neben den üblichen Aufgaben stellen wir ein abwechslungsreiches Sandwichangebot selbst her.

Im Restaurant arbeiten wir in vier verschiedenen Schichten, von 6.30 Uhr bis 20.00 Uhr. Bei Kongressen und Weiterbildungsanlässen übernehmen wir den Cateringservice.

Am Wochenende ist der Betrieb reduziert, so dass Sie etwa jedes 6. Wochenende Dienst haben.

Wenn Sie engagiert, teamfähig und flexibel sind sowie sehr gute Deutschkenntnisse (Mundart) aufweisen und bereits einmal im Service gearbeitet haben, freuen wir uns sehr auf Ihre Bewerbung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Beatrice Mühlebach, Leiterin Restauration, Tel. 044 385 77 01 zur Verfügung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Mariann Schaub, Personaldienst, Lengghalde 2, 8008 Zürich oder an personaldienst@kws.ch

**SCHULTHESS KLINIK**

Lengghalde 2, CH-8008 Zürich  
Telefon +41 44 385 75 48  
Fax +41 44 385 77 88  
E-Mail: personaldienst@kws.ch  
www.schulthess-klinik.ch



Gotthard  
Raststätte

Wir sind eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz – auf der A2 im Kanton Uri – zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine schnelle, abwechslungsreiche und qualitativ einwandfreie Küche. Die beiden Shops bieten eine vielfältige Auswahl an Zeitungen und Zeitschriften, Früchten, Esswaren, Frischprodukten, Getränken, Rauchwaren, Gebrauchsartikel, Geschenkartikel sowie einigen aussergewöhnlichen Umer-Spezialitäten.

Für dieses interessante und abwechslungsreiche Umfeld suchen wir für die **Sommer-saison 2009** motivierte MitarbeiterInnen, die der Raststätte ein Gesicht geben und gerne Gäste betreuen und verwöhnen.

Wir suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

**Jungkoch/Jungköchin  
Koch/Köchin**

Wir bieten

Ein innovatives und dynamisches Arbeitsumfeld. Moderne Einrichtung. Flexible Arbeitszeiten. Marktgerechte Personal- und Lohnpolitik.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattdorf  
Gaby Walker, Personalleitung  
Tel. 041 875 05 90  
www.gotthardraststaette.ch

**KLINIKGUT**

ST. MORITZ

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

**Réceptionist/in 80 – 100%**

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben.

Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

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

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

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

**Klinik Gut St. Moritz AG**

Personaldienst  
Via Arona 34  
CH-7500 St. Moritz  
personaldienst@klinik-gut.ch  
www.klinik-gut.ch

Member of

THE SWISS  
LEADING  
HOSPITALS  
Best in class

Romantik  
Hotel  
Stern  
Chur

DAS ROMANTIK HOTEL STERN IST EIN HAUS MIT GEBLEBTER TRADITION, FAMILIÄR AUSGERICHTET, MIT ROMANTISCHER UND LEBHAFTER ATMOSPHÄRE.

WIR SUCHEN AB 01. MAI 2009:

EINE/N AMBITIONIERTE/N  
CHEF DE PARTIE SAUCIER

SIE SIND MIT HERZ UND SEELE IHREM BERUF ALS KOCH VERFALLEN UND ES MACHT IHNEN SPASS, NEUE KREATIONEN AUSZUTÜFTELN.

AUCH IN HEKTISCHEN ZEITEN BEWAHREN SIE BEIM *DO-HOW* DANK IHREM *KNOW-HOW* EINEN KÜHLEN KOPF. MIT IHRER KREATIVITÄT UND DEM FLAIR FÜR QUALITÄT HOLEN SIE UNSEREN GÄSTEN DIE STERNE VOM HIMMEL.

AUF IHRE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG MIT FOTO FREUEN SICH:

MARTIN BRUNNER  
KÜCHENCHEF  
UND

NADJA VOGELSANG  
LEITERIN PERSONAL

ROMANTIK HOTEL STERN  
REICHSGASSE 11, 7000 CHUR  
081/258 57 57

MARTIN.BRUNNER@STERN-CHUR.CH  
NADJA.VOGELSANG@STERN-CHUR.CH  
WWW.STERN-CHUR.CH

Suchen **Sie** eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Anfang April oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/n**

für den gepflegten Speiservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Sind **Sie** unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Gasthof Rössli  
9524 Zuzwil bei Wil  
071 944 11 33  
www.roessli-zuzwil.ch

**Restaurant Dählhölzli**

Unser Selbstbedienungsrestaurant an der Aare ist vor allem an Wochenenden und während den Ferien eine bekannte und beliebte Destination. Die frisch zubereiteten kalten und warmen Gerichte sowie Snacks sind auf die Bedürfnisse und Wünsche der Tierparkbesucher ausgerichtet.

Für diesen wichtigen Bereich suchen wir langfristig und in Jahrestelle nach Vereinbarung einen erfahrenen und initiativen

**Verantwortlichen für das Selbstbedienungsrestaurant m/w**

Zu Ihren Aufgaben gehört die Gesamtverantwortung aller Bereiche des Selbstbedienungsrestaurants:

- akkurate und liebevolle Präsentation des Angebotes
- Sauberkeit und Ambiente des Self Restaurants
- Pflege der Aussenplätze im Garten
- Kommunikative Gästebetreuung
- Führen von ca. 5 Mitarbeitenden und aktive Unterstützung des Teams.

Ihre ausgeprägte Dienstleistungsorientierung und Ihre Führungserfahrung ermöglichen es Ihnen auch in hektischen Zeiten den Überblick zu wahren und eine hohe Qualität des Betriebes zu gewährleisten. Selbstständigkeit, Organisationstalent, Zuverlässigkeit, Sinn für Ordnung und Sauberkeit sowie eine flexible Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab.

Wir bieten eine professionelle Einführung in ein gut eingespieltes Team.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung bis 30. April und stehe für Fragen zur Verfügung.

H.R. Haller Tierparkweg 2 • 3005 Bern  
031 351 18 94 www.daehlhoezli.ch

*Where the past meets the present*

Das historische Hotel Monte Rosa hat eine eindrucksvolle Geschichte, vier Sterne, liegt im Zentrum von Zermatt und verwöhnt Gäste aus aller Welt. Schreiben auch Sie Geschichte mit uns – bewerben Sie sich jetzt.

- Maitre d'hôtel
- 1. Chef de rang
- Chef de rang

- Demi-chef de rang
- Mitarbeiterin Bar

HOTEL  
MONTE ROSA



Seiler Hotel Monte Rosa, Tabea Weibel, Mitarbeiterbüro  
Bahnhofstrasse 80, Postfach 220, 3920 Zermatt  
t.weibel@seiler-zermatt.ch, www.seilerhotels.ch

TESTUZ



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

**AUSSENDIENSTMITARBEITER (IN) 100%**  
Region: Kantone Aargau und Zug sowie das linke Zürichseegebiet

Ihre Aufgaben:

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

Ihr Profil:

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

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

Eintritt: nach Vereinbarung  
Gehalt: zu diskutieren

Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivations schreiben:

Madame Mélanie Carrard, Jean & Pierre Testuz SA,  
Le Treytorrens, 10% Cully  
Tel: 021/799 99 37  
E-mail: melanie.carrard@testuz.ch

PUTZFRAU  
GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns:  
PUTZFRAUVERMITTLUNG.CH AG  
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Einladung zum  
Sonnenuntergang

Kommen Sie an Bord und geniessen Sie die Sommersaison bei uns am Murtensee. Für unser renommiertes Gourmet-Restaurant «Lord Nelson» suchen wir ab Mitte April oder nach Vereinbarung:

**Küche:**  
**Chef de Partie**  
**Commis de Cuisine**

**Service:**  
**Servicefachangestellte/n**

**Réception:**  
**Réceptionspraktikant/in**

Wenn Sie Lust haben, in einem jungen, motivierten Team an einem der schönsten Plätze direkt am Murtensee mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir freuen uns darauf!

Gastgeber Stephan Helfer und Team

Hotel Schiff am See, Ryf 53  
CH-3280 Murten  
Tel.: +41(0)26 672 36 66  
www.hotel-schiff.ch  
info@hotel-schiff.ch

City-Hotel

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser À-la-carte-Restaurant «au premier» suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n angestellte/n

SERVICEFACHMITARBEITER/IN

Unsere neue Mitarbeiter/in sollte Serviceerfahrung mitbringen; Fremdsprachenkenntnisse sind ebenfalls von Vorteil.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Heggin  
City-Hotel Ochsen,  
Kolinplatz, 6301 Zug,  
Tel. 041 729 32 32  
mh@ochsen-zug.ch  
www.ochsen-zug.ch

Hotel Brienz



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 junge, qualifizierte, sprachgewandte

**RESTAURANTFACHFRAU/-MANN** mit abgeschlossener Ausbildung als Refa oder Gata

sowie junge/r, sprachgewandte/r **Allrounder/in** mit Erfahrung an **RÉCEPTION und SERVICE**

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

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

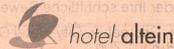


Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober 2009) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb auf dem Briener Rothorn.

**- (Jung) Küchenchef (m/w)**  
**- Sous-Chef (m/w)**  
**- Koch (m/w)**  
**- Servicemitarbeiter (m/w)**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung.  
Tel. 079 734 56 74  
e-mail: peter.bieri.cam@bluewin.ch



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solebad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, mit Option auf die Wintersaison 09/10, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

**Direktions-Assistenten** (Jahresstelle)

**Stv. Chef de Réception** (Jahresstelle)

**Réceptionist/in**  
**Leiter/in Bar**

**Servicemitarbeiter/in**

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennen lernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein  
Dominik Stalder, Direktor  
7050 Arosa  
Tel. 081 377 31 51  
Fax 081 377 45 75  
www.hotel-altein.ch  
info@hotel-altein.ch



Stiftung Bühl  
Zentrum für  
Heilpädagogik und  
berufliche Eingliederung

Die Stiftung Bühl bietet Platz für rund 165 lern-/geistig behinderte Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Nebst vielfältigen Wohnmöglichkeiten umfasst das Angebot eine heilpädagogische Schule, spezielle Angebote für Jugendliche, mehrere Betriebe zur beruflichen Ausbildung sowie verschiedene Formen an Therapie-, Förderungs- und Freizeitmöglichkeiten.

Zur Vervollständigung des bestehenden Hauswirtschafts-Teams mit Ausbildungsauftrag suchen wir per 01. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen

**Betriebsassistent/in Gastronomie**  
mit Berufsbildner 60 – 80%  
erweitert mit administrativen Aufgaben 100%  
Pensum möglich

Ihre Aufgaben

- Praktische und theoretische Ausbildung unserer lern- und leicht geistig behinderten Jugendlichen im Bereich Hauswirtschaft
- Organisations- und Planungsaufgaben im Bereich Gastro- und Eventmanagement
- mündliche und schriftliche Berichterstattung
- Zusammenarbeit mit externen und internen Fachstellen und Subsystemen
- Projektarbeiten im berufsspezifischen Fachbereich, Marketing und Akquisition
- Teilnahme an Besprechungen und Sitzungen
- interne Mitarbeiterschulungen

Wir bieten

- Sehr selbstständige und agogisch anspruchsvolle Tätigkeit innerhalb eines kleinen Teams
- Flexibilität bei der Einbettung Ihrer Ressourcen in das bestehende Team
- Einbezug in die konzeptionelle Weiterentwicklung
- Interne und externe Fortbildung
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Wir erwarten

- Hauswirtschaftliche Fachausbildung/Hotelfachausbildung (Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, abgeschlossene Hotelfachschule mit einigen Jahren Berufserfahrung) oder verwandte Ausbildung
- Interesse an pädagogischen Berufsfeldern
- Belastbarkeit, Flexibilität, methodisches Geschick, Durchsetzungsvermögen, Freude am Improvisieren, gute Kompetenzen im Bereich Administration/Organisation
- Bereitschaft zur Arbeitsagogenausbildung

Für Auskünfte steht Ihnen Frau Christa Wick (Tel. 044/783 18 00) gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte mit dem Vermerk „Ausbilder“ an:

Stiftung Bühl  
Martha Steiner  
Bereichsleitung Dienstleistungsbetriebe  
Rötlibodenstrasse 10  
8820 Wädenswil

Unsere Homepage: www.stiftung-buehl.ch



WIR SUCHEN

für die Sommersaison 2009  
(und eventuell darüber hinaus)

**Köche Chef de partie** und  
**Commis de cuisine**  
**Servicekräfte** Teil- oder Vollzeit

Für unsere exklusive Lokalität „RIVA“ mit Restaurant, Bar und Garten am Ufer des Zürichsees suchen wir ein junges, motiviertes und dynamisches Team für die kommende Sommersaison. Unser kulinarischer Schwerpunkt liegt auf mediterraner Küche und Seafood.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

riva  
Restaurant & Bar  
Michael Haimburger  
Seestrasse 457  
8038 Zürich  
info@theriva.ch  
Fon 044 487 14 14



theriva.ch  
fiveag.ch

3.2.1  
hubert erni

Wir suchen gute Leute für das neue Lokal «the blinker»; die neue Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham.

Vollzeit:

- Sous-chef m/w**
- Chef de partie m/w**
- Commis de cuisine m/w**
- Chef patissier/ère**
- Hilfskoch** (Kenntnisse in exotisch-asiatischer Küche willkommen) m/w
- Hilfsmitarbeiter** (Küchenarbeit/Reinigung, etc.) m/w
- Mitarbeiter-Allrounder** (Logistik Eventmaterial/Geschirr/Lager)
- Hilfsmitarbeiter** (Abwasch/Reinigung/Lager etc.) m/w
- Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung**
- Barfachfrau/mann**
- Barmitarbeiter m/w**

Teilzeit auf Abruf:  
**Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung**  
**Servicemitarbeiter mit wenig Erfahrung** (werden angeleitet) m/w

Bewerbungen zu Händen von  
Hubert Erni  
Geschäftsleiter

3.2.1 hubert erni ag  
chamerstrasse 172  
postfach  
ch-6301 zug  
fax +41-41 710 40 64  
phone +41-41 710 40 60  
contact@3-2-1.ch  
www.3-2-1.ch

\*\*\*  
City-Hotel

## Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n)

## JUNG KOCH und K O C H

Leben und lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie zuverlässig, selbstsicher und ausgeglichen? Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre? Lieben Sie selbstständiges Arbeiten? Dann sind Sie genau die/der Richtige für uns! Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie. Mitarbeiterzimmer mit eigenem Badezimmer ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Heggin, Gastgeber, City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, CH-6301 Zug,  
Donald Pennet, Küchenchef,  
Tel. +41 (0)41 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

1740-1055



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG  
Andreas von Allmen  
Führen 439  
3822 Lauterbrunnen  
bewerbung@hotelschuetzen.com

Typisch schweizerisches \*\*\*Chalethotel mit rund 50 Betten sucht Sie in 2-Saison-Stelle für folgende Aufgaben:

### Gouvernante mit Rezeptionsaufgaben

Vertretung des Hoteliers & der Direktionsassistentin, Aufbau professionelle Lagerbewirtschaftung, Wäscherei, Reinigung der Hotelzimmer nach vorgegebenem System, Dekoration des ganzen Hotels inkl. Anschaffung und Pflege unseres Blumenschmucks

### Direktionsassistentin/Rezeptionistin mit Etagen-Aufgaben

Vertretung des Hoteliers & der Gouvernante, Optimierung der Abläufe im Front- und Backoffice, Entgegennehmen von Reservationen, Check-in und Check-out, Telefondienst und Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch. Sie kennen sich aus mit Protel, Word, Excel und Outlook.

Für beide Positionen können Sie eine solide Ausbildung und Erfahrung in der Hotellerie vorweisen, verstehen unseren Berner Oberländer Dialekt, sprechen Deutsch, Englisch und mind. 1 weitere Fremdsprache, verfügen über eine hohe Selbst- und Sozialkompetenz, sind belastbar und verlieren den Humor auch in hektischen Zeiten nicht.

Spricht Sie diese Stelle an? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihr komplettes, elektronisch oder per Post zugestelltes Bewerbungsdossier mit Foto.

1750-1055

Medical ist ein international tätiges Dienstleistungs- und Assistance-Unternehmen, welches im Auftrag von verschiedenen renommierten Versicherungsgesellschaften für die Organisation und Durchführung von Hilfeleistungen rund um den Globus zuständig ist.



Zum 1. Mai 2009 suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine/einen

### Mitarbeiter/in (80-100%) Medizinische Assistance

#### Was Sie bei uns erwarten:

- Verantwortung für Kunden in medizinischen Notlagen weltweit und rund um die Uhr
- Selbständige Organisation von bedarfsgerechten Lösungen unter Einbeziehung unseres weltweiten Partnernetzwerkes
- Kommunikative Tätigkeit unter Anwendung Ihrer versierten Fremdsprachenkenntnisse
- Ausgeprägte Dienstleistungsmentalität sowohl gegenüber Kunden und Auftraggebern als auch innerhalb unseres Unternehmens
- Ihr Engagement und Verhandlungsgeschick sorgt dafür, dass unsere Auftraggeber diese Leistungen zu optimalen Konditionen erhalten
- Abwechslungsreiche Position innerhalb eines erfahrenen Teams

#### Was Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung, Maturität oder eine gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in einem der folgenden Bereiche: Touristik, Hotellerie, oder Fremdenverkehr
- Hohe Service- und Kundenorientierung sowie sehr gutes kommunikatives Geschick
- Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift, Kenntnisse in weiteren Sprachen von Vorteil
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Selbständige sowie sorgfältig arbeitende Persönlichkeit mit Organisationsstalent
- Fähigkeit zu mehrjährigem Arbeiten und vernetztem Denken
- Reiseerfahrung sowie interkulturelle Kompetenz
- Zeitliche Flexibilität im Schichtdienst (inkl. Nacht- und Wochenendarbeit)
- Diskretion im Umgang mit vertraulichen Daten

Medical AG - Herr Wolfgang Seeger - Zürichstrasse 38  
8306 Brittsellen - Tel. 044 658 10 05 - Fax 044 655 10 14  
E-Mail: wolfgang.seeger@medical.ch - www.medical.ch

1750-1055

Für das Restaurant im Wildpark Langenberg in Langnau a.A. suchen wir per sofort folgende Mitarbeiter:

### einen motivierte/n Koch/Köchin

Der Langenberg ist ein abwechslungsreicher Betrieb mit einem kleinen und jungen Team mitten im Tierpark. Gekocht wird für den Selbstbedienungsbereich, à la Carte für das Restaurant und für Bankette. Es gibt keine Zimmerstunde. Voraussetzung sind gute Deutschkenntnisse und selbständiges Arbeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christa Hess, 044 713 31 83 jederzeit zur Verfügung.

### Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder Email an

**Pumpstation Gastro GmbH**  
Michel Péclard  
Rigistrasse 1, 8802 Kilchberg  
www.peclard.net info@peclard.net

### RESTAURANT IM Wildpark Langenberg Restaurant im Wildpark Langenberg Wildparkstr. 21, 8135 Langnau am Albis www.restaurant-langenberg.ch

1750-1055



**Zermatt** – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen – bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4\*\*\*\*-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungewohntes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab 1. April 2009

### Servicefachangestellte in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

**Romantik Hotel Julen**  
Familie Daniela und Paul Julien  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 76 00  
Telefax +41 27 966 76 76  
Internet: [www.julen.com](http://www.julen.com)  
E-Mail: [info@julen.com](mailto:info@julen.com)

1950-064



### HOTEL - RESTAURANT CROIX D'OR ET POSTE \*\*\* 3985 MÜNSTER VS

Simon u. Ruth Aellig-Bumann Tel. 027 974 15 15 Fax 027 974 15 16  
<http://www.hotel-postmuenster.ch> E-Mail: [info@hotel-postmuenster.ch](mailto:info@hotel-postmuenster.ch)  
MwSt.-Nr. 266285

Unser Team braucht Verstärkung für die kommende Sommersaison 2009.

Wir suchen Leute, die Freude an ihrem Beruf haben und gerne mit uns für das Wohl unserer Gäste sorgen möchten.

Folgende Stellen sind neu zu besetzen:

### Servicefachangestellte m/w (gepflegter A-la-carte-Service)

### Küchenhilfe m/w (zur Mithilfe in der kalten Küche)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche, Kost und Logis im Hause

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann  
Hotel Croix d'Or et Poste  
3985 Münster  
Tel. 027 974 15 15  
Fax 027 974 15 16

1950-064



Wir sind das persönlich geführte, lebhaftes, internationale 3\*-Businesshotel zwischen Zug und Cham, mit 50 Zimmern und Suiten an zentraler Lage im Zugerland und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Réceptionistin (w)

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Sie haben bereits in einem Geschäftshotel an der Réception und im Administrationsbereich gearbeitet
- Sie haben Erfahrung im Umgang mit Front-Office-Systemen (wir arbeiten mit Protel)
- Sie mögen Menschen wirklich – sind also natürlich, offen und gästeorientiert
- Sie sind einsatzbereit, flexibel und belastbar
- Sie haben eine rasche Auffassungsgabe und arbeiten speditiv
- Ihre Muttersprache ist Deutsch (CH/D/A), sehr gutes Englisch in Wort und Schrift, Französisch, alle weiteren Fremdsprachen sind sehr von Vorteil
- sporadische Mithilfe in anderen Bereichen zu Stosszeiten ist für Sie selbstverständlich

Eine interessante, abwechslungsreiche & spannende Aufgabe erwartet Sie bei uns. Wir sind ein kleines, sehr dynamisches Team und würden uns über eine aufgestellte Verstärkung sehr freuen. Es melden sich bitte nur deutschsprachige Bewerberinnen (CH oder mit B-/C-Bewilligung).

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

**Quality Swisshotel Zug\*\*\***  
Andrea & Philip C. Brunner  
Chollerstrasse 1a  
6300 Zug  
Tel. 041 747 28 28  
[daniela.haechler@swisshotel-zug.ch](mailto:daniela.haechler@swisshotel-zug.ch)  
[www.swisshotel-zug.ch](http://www.swisshotel-zug.ch)

1750-1055



See &amp; Park Hotel Feldbach presents

## Rollenwechsel

- Gastgeber/in an der Réception
  - als Réceptionist/in
- Per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

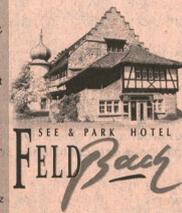
Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung.

Das See + Park Hotel Feldbach mit 36 Zimmern, ein auf Seminare, Hochzeiten und gehobene Gastronomie spezialisiertes Hotel direkt am unteren Bodensee sucht Sie.

Sie sind mehr als nur ein Gastro-Profi. Sie sind kommunikativ, flexibel, lern- und lebensfreudig.

Als Organisationsstalent und fachlich wie auch sozial kompetent bringen Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mit.

Sind Sie Gäste orientiert und führen diese Position mit Berufszustand und Leidenschaft?



Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe an einem der schönsten Plätze im Thurgau.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung an Martin Knüsel, Gastgeber

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum.

SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN  
TELEFON +41 52 762 21 21 TELEFAX +41 52 762 21 91  
E-Mail: [info@hotel-feldbach.ch](mailto:info@hotel-feldbach.ch) [www.hotel-feldbach.ch](http://www.hotel-feldbach.ch)

1950-064



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

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



### Handeck

- Kinder- und Familienhotel (1500 m ü. M.)
- Assistent Events/Seminare/Bankette
- Leitung Service
- Stv. Leitung Service
- Servicemitarbeiter
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Aushilfen im Stundenlohn



### Grimsel Hospiz

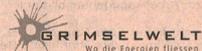
- Historisches Alpinhotel (2000 m ü. M.)
- Servicemitarbeiter
- Leitung Küche
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Aushilfen im Stundenlohn



### Oberaar

- Restaurant und Berghaus (2350 m ü. M.)
- Hilfskocche
- Servicemitarbeiter
- Raumpflegerin / Serviceablosung

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



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

Die Grimselwelt ist ein Engagement der Kraftwerke Oberhasli AG

1240-1020

**Jahresstelle als  
Servicefachmitarbeiter/in**



Direkt unter der imposanten Nordwand des Matterhorns gelegen, ist das **Restaurant StafelALP** (2200 m ü. M.) ein lebhaftes und modernes **Bergrestaurant** mit über 100 Sitzplätzen.  
Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir einen/eine

**Servicefachmitarbeiter/in**

mit Ausbildung und Sprachkenntnissen (D/F/E) in Jahresanstellung ab Sommer.  
Sie können mehrere Tische selbstständig und fachlich korrekt betreuen?  
Sie arbeiten gerne im Team und heben den Gast stets ins Zentrum Ihrer Tätigkeit?  
Sie sind sportlich, lebensfreudig und motiviert in einem Bergdorf zu arbeiten?

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Wir freuen uns auf Sie!

**Familie Julen  
Restaurant StafelALP  
Steinmattstr. 34  
3920 Zermatt  
info@papperlapub.ch**

1558-902



**park am rheinfall  
restaurant**

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

**Chef de rang**

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

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

**Park am Rheinfall...** CH-8212 Neuhausen  
**Johannes Meyer...** dipl. Höteler, SHV/VDH  
**Telefon...** +41 (0)52 672 18 21  
**Mail...** info@park-rheinfall.ch  
**HP...** www.park-rheinfall.ch



1550-905

**HOTEL  
FORTUNA  
BAD RAGAZ**

Auf kommende Sommersaison suchen wir noch kompetente, fachkundige Mitarbeiter m/w., auch Teilzeit.

**Koch  
Service  
Konditor  
Betriebsmitarbeiter**

Weitere Informationen auf unserer Web-Seite:  
[www.hotelfortuna-badragaz.ch](http://www.hotelfortuna-badragaz.ch)  
Senden Sie Ihre Bewerbung an  
Direktion, Frau Adelheid Schauss-Villiger  
Hotel Fortuna, 7310 Bad Ragaz

1561-915

**HOTELBERN**  
Das Hauptstadthotel

Wir suchen per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung eine

**Hotelfachfrau**

mit Lehrabschluss 2009 oder 2008.

Sie sind eine flexible und motivierte Mitarbeiterin, welche gerne Verantwortung für Office und Etage mittragen möchte? Dann sind Sie genau die richtige Fachkraft, die in unseren Betrieb passt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: HOTELBERN, Frau Sarah Riner, Zeughausgasse 9, 3011 Bern



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

1571-969

**MIRUS**



Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos und in Lausanne, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Für die Erweiterung unseres Teams im Hauptsitz in Davos, suchen wir nach Übereinkunft eine/einen top motivierte/r

**Supporter(in) / Kundenbetreuer(in)**

Haben Sie fundierte kaufmännische Kenntnisse, wenn möglich im Human Resource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen? Verfügen Sie über Kenntnisse der italienischen -und , oder französischen Sprache? Gehören neben den kaufmännischen Fähigkeiten selbstständiges Arbeiten, Belastbarkeit, Humor und gute Umgangsformen zu Ihren Stärken? **Dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann!**

In unserem dynamischen, zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Routine wird ein Fremdwort bleiben.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

MIRUS Software AG  
Bahnhofstrasse 7  
7270 Davos Platz  
Telefon: 081 415 66 88 Fax: 081 415 66 78  
Internet: [www.mirus.ch](http://www.mirus.ch) E-Mail: [hr@mirus.ch](mailto:hr@mirus.ch)

1788-1022

**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)  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtisseries**

Im Roten Saal  
**Sommelier**  
**Servicefachmitarbeiter/in**

Im Restaurant Chessi  
**Gastgeber/in**  
**Chef de partie**

In der Therme  
**Disponent/in 80 - 100%**  
**Leitende Kosmetikerin**  
**med. Masseurin**  
**Kosmetikerin 80 - 100%**

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](mailto:sonjadietrich@therme-vals.ch)  
homepage: [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch)

1587-918

**CANORTA BAR**



Ist der Treffpunkt im Ferienort Disentis. Sind Sie eine fröhliche, junge, aufgestellte Persönlichkeit, die den Umgang mit Leuten liebt? Haben Sie Spass an der Arbeit? Dann sind Sie vielleicht schon bald unsere neue

**BARMAID**

Anfangstermin: Mai/Juni 09

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
Hotel Cucagna, Fabian Schwarz  
CH-7180 Disentis  
[www.cucagna.ch](http://www.cucagna.ch) [info@cucagna.ch](mailto:info@cucagna.ch)  
Tel: 081 929 55 55

1600-921



**CASTELL**  
THE FINE ART OF RELAXING

**DER ZEITGEIST IST DER SPIEGEL DER SEELE.**  
Architektur und Kunst werden in der Realität zu einem Bestandteil der Unternehmenskultur. Zukunft braucht Herkunft ...

Zitat: Konzept & Philosophie Hotel Castell

Für die Sommersaison 2009 (2. Juni bis 20. Oktober) suchen wir Mitarbeitende für folgende Stellen:

- **Commis de Rang** (m/w)
- **Commis de Cuisine** (m/w)
- **Mitarbeitende Réception** (m/w)
- **Medizinische/r Masseur/in** (m/w)
- **Nachtportier** (m)

**Stellenanforderungen:**

Abgeschlossene Fachausbildung und/oder Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, hohe Dienstleistungsbereitschaft, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen. Deutsche Muttersprache oder perfekte Deutschkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bettina Plattner-Gerber, Direktion  
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

Das Hotel Castell wurde vom GEO Saison Reise-Magazin (Februar 2009) in der Kategorie Familienhotels als eines der besten 100 Hotels in Europa ausgezeichnet!

**HOTEL · RESTAURANT · HAMAM**  
CH-7524 ZUOZ

Tel +41 (0)81 851 52 53 · Fax +41 (0)81 851 52 54  
[ladina.tarnuzzer@hotelcastell.ch](mailto:ladina.tarnuzzer@hotelcastell.ch) · [www.hotelcastell.ch](http://www.hotelcastell.ch)

1600-921

# aktuell – wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre eigene Meinung! 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](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://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.).

**CHERCHER-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

**Stellengesuche | Demandes d'emploi**

**Küche | cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
2786	Hilfskoch/Koch/Allrounder	31	CH	sofort	D		
2791	Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich
2792	Sous-chef/Kü/chef	56	CH	sofort	D/EF/I	TI	
2793	Sous-chef	60	CH	sofort	D/EF		
2801	Office/Bufet/Küchenhilfe	50	CH	sofort	D/EF	LU/BE	
2810	Chef de partie/Pâtissier	63	CH	n. Ver.	D/EF/I	TI/Deutsch-CH	
2811	Koch	53	FR	L-EG n. Ver.	D/EF		
2813	Koch/Alleinkoch	59	FR	C	sofort	D/EF	
2814	Hilfskoch/Allrounder	29	FR	B	sofort	D/EF	BE
2816	Kü/chef/Alleinkoch	51	CH	sofort	D/EF/I		
2817	Küchenchef	41	FR	C	Mai	E/F	VD/GENS
2819	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberf.
2822	Küchenchef/Koch	44	CH	n. Ver.	D/EF	BE-Oberf.	
2828	Chef de partie	29	DE	L-EG n. Ver.	D/EF	Deutsch-CH	

**Service | service**

1	2	3	4	5	6	7	8
2783	Commis sommelier	35	CH	sofort	D/F	Zürich	
2795	Service/w	18	AT	L-EG Juni	D/E		
2796	Service/w	17	AT	L-EG Juni	D/E		
2800	Kellner	57	GB	L-EG sofort	D/EF		
2804	Chef de rang/Kellner	54	IT	L-EG n. Ver.	D/EF	Ital. Restaurants	
2809	Service/Allrounder/in	41	PT	C	sofort	D/EF	GR
2815	Kellner	25	CH	sofort	D/EF		

**1**

1	2	3	4	5	6	7	8
2821	Kellnerin	27	SK	B	Mai	D	B/ZH+Umgeb.
2824	Selaf/w	19	AT	L-EG Juli	D/EF		
2825	Rest.fachmann	26	CH	sofort	D/EF	BE-Oberf.	
2826	Selaf/Hotellachfrau	50	DE	C	sofort	D/EF	
2829	Service-/Küchenprakt.	23	ES	L-EG sofort	D/EF		
2830	Service/w	19	AT	L-EG sofort	D/EF		
2833	Barmann/Bärfchef	54	AT	L-EG Mai	D/EF	zus.m.2834	
2834	Chef de service/w	51	AT	L-EG Mai	D/EF	zus.m.2833	
2836	Restaurationsfachfrau	21	CH	sofort	D/EF	BE/SO/VS/LU	

**Administration | administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
2785	2. Chef de réception	36	CH	sofort	D/EF/I	TI/Ausland	
2790	Geschäftsführer	38	DE	B	Mai	D/EF	Deutsch-CH
2797	Pianist	58	CH	sofort	D/EF		
2803	Aide du patron	37	CH	Mai	D/EF	OWN/WLU/Berghotels	
2805	Rezeptionistin/60%	43	CH	n. Ver.	D/EF	UR/NWLU	
2808	Rezeptionistin	40	RU	C	sofort	D/EF/I	ZH/BE/LU/VS/GR
2812	Direktionsassistentin	35	CH	Juni	D/EF/I	TG/S/GZH	
2820	Kaufm./Allrounder	42	CH	sofort	D/EF	BE	
2823	Rec.praktikant/Service	18	AT	L-EG Juli	D/EF	West-CH	
2827	Nachportier/Night Auditor	51	CH	Mai	D/EF/PT	BE/SO/AG/BL	
2831	Nachportier/Chasseur	54	ES	C	sofort	D/EF	
2832	Rezeption/Service/w	25	CH	Juni	D/EF	BE	

**Hauswirtschaft | ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
2784	Hauswirtschaft/Bufet/w	22	CH	Mai	D/EF		BE/SO
2787	Hilfskraft/w	50	ES	L-EG n. Ver.			Bern+Umgeb.
2788	Zimmerfrau/Lingerie	41	CH	n. Ver.	D	ZH	
2789	Zimmerfrau	29	PL	8	Mai	TI	
2794	stv.Gouvernante	33	CH	sofort	D/EF	3-4* Hotel/Stadt	
2798	Gouvernante/Hausw./leiterin	41	CH	sofort	D/EF/I	BE/ZH/VS/OI/AG	
2799	Hilfskraft	42	CH	sofort	D	Bern	
2802	Zimmerfrau	51	CH	sofort	D	BE-Oberf.	
2807	Hauswirtschaft/Service/w	41	CH	sofort	D/EF	Bern	
2818	Gouvernante	42	CH	sofort	D/EF	TI	

- 1 Referenznummer | Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) | Profession (position souhaitée)
- 3 Alter | Age
- 4 Nationalität | Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung | Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum | Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse | Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) | Type d'établissement / région préférée (souhait)

**Stellenbewerbung | Candidature**

**SUCHEN SIE EINE STELLE?**

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

**CHERCHER-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié(e) 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:

Betrieb | Etablissement:

Ort | Lieu:

Funktion | Fonction:

Dauer (von/bis) | Durée (de/à):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. | Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum | Date:

Unterschrift | Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden:  Ja -  Nein | J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non  
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. | En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: | Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

## BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb am Bahnhof Basel SBB suchen wir per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

## Empfangs- und F&amp;B – Assistentin

Sie (25 – 30 Jahre alt) betreuen mit viel Freude und Aufmerksamkeit unseren Empfang und erledigen allgemeine Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch. Mit Ihrem engagierten Einsatz unterstützen Sie unsere Food&Beverage-Abteilung im Front- und Backbereich. Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise bringen Sie Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich sowie der Gastronomie mit, Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG  
Herr Nicolas Ott  
Centralbahnstrasse 14  
4002 Basel  
www.bahnhofrestaurants.ch

## Suisse romande

Hôtel en ville de Neuchâtel cherche un nouveau

## Chef de cuisine

Entrée à convenir

Vous êtes sensibles aux goûts du jour et aux accents du terroir. Vous avez de l'expérience dans la cuisine à la carte, les banquets, les séminaires et les cocktails

N'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

Bar-Pub à Lausanne cherche

## Barman

expérimenté (25 à 30 ans) bilingue français-anglais, sachant prendre des responsabilités, ayant le sens du commerce et du bon contact.

Entrée: 15 avril ou à convenir. Envoyez vos offres sous chiffre à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Restaurant à Montreux cherche

## un cuisinier

qualifié, capable de diriger une équipe de 7 personnes en cuisine.

Faire offre sous chiffre P 156-791525 à Publicitas SA, case postale 48  
1752 Villars-sur-Glâne 1.

## Le Palais Oriental

cherche

1 chef(fe) de rang  
1 serveuse

qualifié(e), jeune, dynamique fr./angl.

Faire offre manuscrite:  
Le Palais Oriental  
Quai Ernest-Ansermet 6,  
1820 Montreux 2

## Stellengesuche

## Rezeptionist F/E

sucht neue Herausforderung im Bereich Hotelpflege, Reservation und Administration. EDV-Kenntnisse Fidelio, Protel und MS-Office. Zuverlässig, teamfähig, freundliches und gepflegtes Auftreten.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Telefon 078 807 24 30

## Svizzera italiana



Il Ristorante Vallemaggia di Locarno, di proprietà della Fondazione Pedroncini, dà l'opportunità a persone adulte in situazione di handicap medio-leggero d'inserirsi nel mondo del lavoro e di garantirsi così una posizione all'interno del tessuto sociale. La Fondazione cerca per data da convenire:

un/a responsabile del ristorante/  
capo servizio  
(contratto annuale)

Si richiedono ai/celle candidate/competenze e attestati in ruoli simili, ottime capacità organizzative e di lavoro in autonomia, esperienza e disponibilità a lavorare con persone disabili adulte.

Gli interessati sono invitati a inviare entro il 6 aprile le candidature corredate di curriculum, certificati di lavoro e foto a: Fondazione Pedroncini, Segreteria, Via Varenna 1, 6600 Locarno, All'att. sig. La Torre, tel. 091/751.16.07 email: fondazione.pedroncini@bluewin.ch www.ristorantevallemaggia.ch

## Stellenvermittlung

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
www.hotelia.ch



## DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut  
www.dominogastro.ch  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

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

## 7 unerlässliche Zutaten ...

für die Restaurants **Seven** und **Seven Easy** in Ascona.

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

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Restaurant **Seven** und **Sea Lounge**:

- **Restaurationsleiter** (m/w, D/I)
- **Bar/Service Mitarbeiter** (m/w, D/I)
- **Service Praktikanten** (m/w, D/I)

von schweizerischen Hotelfachschulen

Restaurant **Seven Easy**:

- **Commis de Cuisine Entremetier** (m/w, D/I)
- **Commis de Cuisine Gardemanger** (m/w, D/I)

Und für das neue **Seven Asia**, ein asiatisches Restaurant im Herzen von Ascona, sind folgende Stellen per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Chef de Partie, Spezialist für Thai Küche** (m/w)
- **Commis de Cuisine** (m/w, D/I)
- **Office Mitarbeiter** für die Küche (m/w, D/I)

- **Restaurationsleiter** (m/w, D/I)
- **Service Mitarbeiter** (m/w, D/I)
- **Service Praktikanten** (m/w, D/I)

von schweizerischen Hotelfachschulen

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

Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.

## Breuer &amp; Co.

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

SEVEN

ways to be different

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

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten  
Professionnels et cadres – emplois et personnel  
Professionali et quadri – posti e impiegati

## 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: hotellerieuisse, 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: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wüss

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. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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. 14/2009	Nr. 15/2009	Nr. 16/2009	Nr. 17/2009
- Ausgabe	2.4.2009	9.4.2009	16.4.2009	23.4.2009
- Erscheint	30.3.2009	6.4.2009	Do. 8.00 Uhr 9.4.2009	20.4.2009
- 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.