

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 23

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: 02.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 118 Stellenangeboten



Hotelwelten

Zwei Themen aus der Beilage: Top-Trends für Bäder und Möbel-Design für Meetings.
Beilage

Golf Gruyère

Das Golf-Resort am Greyerzensee wird zum Ganzjahresbetrieb mit Seminar-geschäft und Spa.
Seite 2 und 24

Genusswoche

Die 13. Davidoff-Saveurs-Genusswoche lockt Mitte Juli ins Berner Oberland.
Seite 15

Shanghai

«Gute Fachleute sind gesuchte Leute für die Expo 2010.»
Seite 5

André Niedermann,
Geschäfts-
leitung
Les Roches
Jin Jiang,
Shanghai



Lernen für den Ramadan

Schweizer Städte sind bei arabischen Gästen hoch im Kurs. Hotelangestellte werden für den Ramadan, der in die Hochsaison fällt, speziell geschult.

SULAMITH EHRENSPERGER

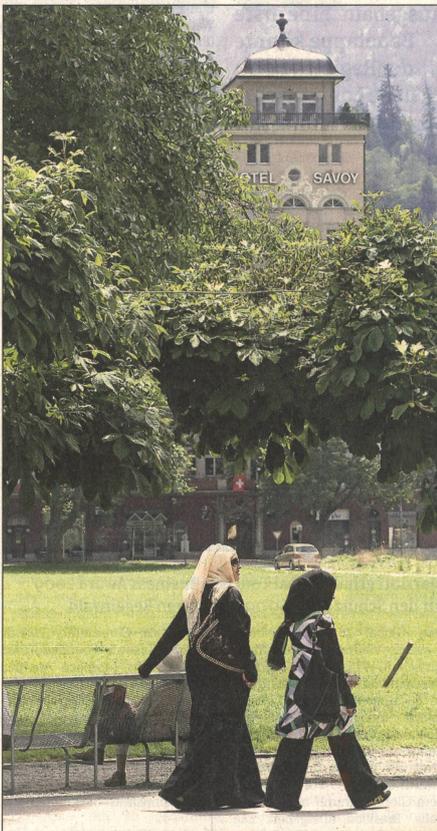
Jährlich steigt die Zahl der Logiernächte von Gästen aus den Golfstaaten. Im Vergleich zum Vorjahr generieren sie im 2008 15,3% mehr Übernachtungen. Dieser Markt verspricht trotz der aktuellen Wirtschaftslage weiterhin Potenzial.

Nun fällt der Fastenmonat Ramadan dieses Jahr erstmals in die Hauptreisezeit der arabischen Touristen im August. Und während des Ramadans haben diese Gäste spezielle Wünsche. Deshalb bietet Zürich Tourismus Kurse an, die Hotelangestellte im Umgang mit dem Ramadan sensibilisieren.

Dass auch Hoteliers ihre Mitarbeitenden auf die Ramadanzeit vorbereiten, zeigt eine Umfrage in Interlaken: «Die Mitarbeitenden werden im Umgang mit arabischen Gästen geschult», sagt Andreas Schmid, Public Relations Manager der Victoria-Jungfrau Collection, «und unser Chef Concierge belegt einen arabischen Sprachkurs». Auch die Angestellten im Lindner Grand Hotel Beau Rivage werden vorbereitet: «Wir werden mit Hoteliers und Interlaken Tourismus das künftige Vorgehen diskutieren», so Christina Stein, Key Account Manager. Genf hingegen profitiert von seiner langjährigen Tradition mit arabischen Gästen. «Die Situation bei uns ist anders, weil die Hoteliers seit den 70er-Jahren die Gepflogenheiten bestens kennen», betont Joëlle Snella von Genf Tourismus.

Um Mitarbeiter zu schulen, sind Hoteliers auf Hintergrundwissen angewiesen. «Die Infos selbst zu sammeln, ist zeitaufwendig», sagt Marco von Euw vom Hotel Metropole in Interlaken. «Am meisten hat mir bisher ein Mitarbeiter geholfen, der selbst Moslem ist.»

Seite 3



Arabische Feriengäste schätzen die Schweiz als Reiseziel.

Kommentar

Frauenpower braucht Mut und bringt alle weiter



ELSBETH HOBMEIER

Der Eindruck von aussen ist klar: Frauen in der Position von Hoteldirektorinnen sind dünn gesät in der Schweiz. Halt, es seien gar nicht so wenige, sagen Insiderinnen. Also jene Frauen, die selber als Hoteldirektorinnen in Top-Position sind. Viele Frauen leiten ein Hotel, aber zusammen mit Ehemann und Partner – sie überlassen diesem oft das Rampenlicht und halten sich eher im Hintergrund. Das geflügelte Wort «Hinter jedem starken Mann steht eine starke Frau» gilt eben noch immer.

«Ein Paar, ob nur geschäftlich oder auch privat liiert, kann alle Facetten abdecken.»

Ist es Zufall, dass in dieser Ausgabe der hotel revue erfolgreiche Schweizer Hoteldirektorinnen und einige Seiten weiter, ebenso starke Gewinnerinnen aus dem Bordelais zu Wort kommen? Nicht ganz. Hier wie dort gilt: Frauen brauchen Mut, um sich an die Spitze eines Hotels, eines Weinguts zu trauen. Und die Klugheit, sich einen guten Partner als Ergänzung der eigenen Fähigkeiten zu suchen. Meistens ist dies ein Mann. Denn ein Paar, ob nur geschäftlich oder auch privat liiert, kann (fast) alle Facetten abdecken.

Hätten mehr Frauen in Banken das Sagen gehabt, wäre die Finanzkrise anders, weniger drastisch, verlaufen. Das vermuten Wirtschaftsfachleute. Deshalb: Frauen, packt die Chancen, seid mutig genug, Verantwortung auf Euch zu nehmen. Dies tut jeder Branche gut, ganz speziell aber der Hotellerie und dem Tourismus.

Seite 7 bis 13

Zürich

Slogan-Suche für «Downtown Switzerland»

Eine Kritik von Elmar Ledergerber, Zürich-Tourismus-Präsident und früherer Zürcher Stadtpräsident, am Slogan «Downtown Switzerland» im Interview mit der htr hotel revue schlug hohe Wellen. Verschiedene Medien griffen Ledergerbbers Aussagen auf. Auch Viktor Giacobbo und Mike Müller äusserten in ihrer TV-Sendung «Late Service Public» eigene Werbespruch-Ideen. Auf «Tagesanzeiger.ch» gingen über 180 Vorschläge für einen neuen Slogan ein. Elmar Ledergerber schliesst jetzt nicht aus, dass zur Suche eines neuen Zürich-Slogans ein Wettbewerb lanciert werden könnte.

Seite 2

Kundenaktionen

Raiffeisen lässt die Schweizer Tourismuskassen klingeln



Die Aktion im Tessin brachte bisher das beste Ergebnis.

Auf die jährlichen Raiffeisen-Aktionen können sich Hoteliers zu Recht freuen. Denn die Mitglieder-Aktion bringt jeweils viele zusätzliche Logiernächte. Am 17. Juni startet das neue touristische Raiffeisen-Angebot «Typische Schweiz» und dauert bis Ende November. Allerdings war dieses eigentlich nicht geplant. Die Regionalbankengruppe war von Schweiz Tourismus (ST) kurzfristig für eine Hotelaktion in der Sommer- und Herbstsaison angefragt worden. Dies aufgrund des sich in diesem Jahr abzeichnenden Logiernächterrückgangs. ST-Direktor Jürg Schmid rechnet

mit 40000 zusätzlichen Logiernächten. Die bisher erfolgreichste Aktion war jene von April 2006 bis März 2007 im Tessin mit total 117 000 Logiernächten. In der Regel bewerben sich die Regionen für eine Kooperation und Raiffeisen wählt die Partner nach Kapazität, Eigeninitiative und Unterstützung vor Ort aus. Raiffeisen plant bereits die Aktion für 2010: Dann werden die Kantone Waadt und Genf lanciert. Neben Raiffeisen schieben derzeit weitere Partner das Touristik-Geschäft an. So etwa der Detailhändler Coop und der Milchkonzern Emmi.

Seite 4

www.htr.ch

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



9 771662 334000 23

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.



rebagdata

hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch



HOREGO

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



Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Helme, Spittler und Ausbildungsstätten

Stampfenbachstrasse 112, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

VERTRAUEN IST UNSER GEGENSTÄND



Hugo Schmid, Partner

www.bommer-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ihr Yield-Management Partner.

t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
BY PART OF OUR SUCCESS

PURITY C - die flexible Lösung



<http://professional.brita.ch>

Aus der Region

Berner Oberland

Zweisimmener Seilpark lädt ein in luftige Höhen



Swiss adventures/zvg

Seit letzter Woche ist es auch in Zweisimmen so weit: Der Seilpark wurde eröffnet. Die Outdoor-Attraktion wurde auf einer Fläche von 50 mal 200 Metern gebaut und verfügt über drei unterschiedlich anspruchsvolle Parcours, in Höhen zwischen 5 und 22 Metern. Bauherr der Anlage ist das Alpinzentrum Gstaad, Swiss Adventures betreibt den Park. br

In Spiez gibt's jetzt doch keine Kneipp-Anlage

Die geplante Kneipp-Anlage in der Spiezer Bucht wird nicht realisiert, so der «Berner Oberländer». Das touristische Angebot hätte im Mai 2008 eröffnet werden sollen. Obwohl die Baubewilligung dafür erteilt war, verlangte der Kanton wegen der über 30 Einsprachen, weitere Abklärungen zu treffen. Ein Gutachten des Ortsbildschutzes ergab, dass die Kneipp-Anlage das Landschaftsbild störe. Wegen der geringen Erfolgchancen hat Spiez Tourismus das Baugesuch zurückgezogen. Offen bleibe, ob ein weiterer Standort in Spiez gesucht werde. br

Eröffnung des Vogelweges im Diemtigtal

Am Samstag eröffnet der Vogelweg «Vom Rotmilan zur Wasserpark» im Regionalen Naturpark Diemtigtal. Gestartet wird der Rundgang beim Bahnhof oder Marktplatz Oey – Ziel ist Diemtigen. Die Besucher folgen weissen Wegweisern über 210 Höhenmeter und legen dabei eine Distanz von 5,6 Kilometern zurück. In der Wanderzeit von 2 Stunden und 45 Minuten bewandert der Vogelfreund zahlreiche Lebensräume einheimischer Vogelarten. Im Sommer kann via Live-Kamera die Kinderstube eines Mauerseglerpaars beobachtet werden. br

Tessin

Veloparadies Tessin: Günstig unterwegs



Swiss-image

Seit Juni ist das Tessin günstig und umweltfreundlich zugänglich: Die Bike-Card Ticino beinhaltet freie Fahrt auf dem SBB- und TILO-Streckennetz und ein Mietvelo inkl. Helm. Die Card von Ticino Turismo, RailAway und Rent a Bike ist für 39 Franken an SBB-Verkaufs- und Tourist-Info-Stellen erhältlich. Die Velo-Mietstationen sind ideale Ausgangspunkte für Radtouren. Besonders attraktiv ist die GA- und Halbtax-unabhängige Bike-Card für ausländische Feriengäste. br

Golf-Platz mit Zukunft

Das Golf-Resort am Greizersee wird ausgebaut. Eine erste Bauetappe könnte der Region 50 000 neue Logiernächte im Jahr bringen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Golfanlage oberhalb des Greizersees in der ländlichen Gemeinde Pont-la-Ville hat Entwicklungspotenzial. Grosses sogar. Davon ist zumindest die neue Besitzerin, das französische Familienunternehmen Benedetti, überzeugt. Benedetti erwarb Ende 2008 den bestehenden 18-Loch-Golfplatz mit Hotel und Restaurant und will jetzt daraus einen Ganzjahresbetrieb machen. Bis anhin war der Betrieb von Dezember bis März geschlossen.

Golf wird dabei in Zukunft nur noch eines von mehreren Standbeinen sein. Mit Seminar- und Bankettgeschäft sowie Spa und Wellness will man jene Zeiten überbrücken, welche nicht für das Spiel mit dem Ball auf der grünen Wiese geeignet sind. «Diese breite Abstützung hilft uns, das Resort erfolgreich zu führen», so Urs Müller, Manager des «Golf Resort de la Gruyère», der auch der Besitzer-gesellschaft angehört.

Die 200 Hotelresidenzen werden verkauft, mit Vermietungszwang

Die Gebäudelfläche soll in einer ersten Etappe um 8000 m² Bruttogeschossfläche erweitert werden. Geplant sind ein Saal für Anlässe für bis zu 200 Personen, sechs bis acht Tagungsräume und die Erstellung von 80 Hotelresidenzen mit total 200 Betten. Das bestehende Hotel soll von 12 auf 20 Zimmer erweitert werden. Die Hotelresidenzen werden verkauft. Um hier Lokaler-konform zu bleiben, wird das «Golf Resort de la Gruyère» die

Hotelwohnungen während 11 Monaten im Jahr von den Eigentümern wieder zurückerhalten. «Die Verpflichtung der Vermietung lassen wir im Grundbuch eintragen», verdeutlicht Müller. Den Hotelkomplex will Müller im gehobenen 4-Sterne-Bereich ansiedeln und schnell eine Auslastung von 60 Prozent erreichen.

Im ehemaligen Bauernhaus ist ein Greizer Lokal geplant

Um dem zu erwartenden Gästevolumen gerecht zu werden, ist geplant, auch Küche und Restaurant entsprechend zu erweitern. Das heute 60-plätzig Restaurant wird auf 80 bis 90 Plätze erweitert, die Terrasse soll weitere 60 bis 70 Restaurant-Sitzplätze bieten. Ange-dacht ist zudem ein zweiter Gastronomie-Betrieb: In dem ehemaligen Bauernhaus auf dem Resort-Gelände schwebt Urs Müller ein Lokal mit typischen Greizer Spezialitäten vor. Der Baubeginn für die erste Erweiterungsetappe ist für das vierte Quartal kommenden



Traumhaft gelegen und nun auch noch mit einer grossen touristischen Zukunft: Der 18-Loch-Golfplatz des Golf-Resort de la Gruyère.

Jahres angesetzt. Die Gemeinde habe bereits grünes Licht gegeben, mit dem Kanton steht man noch in Verhandlung. Die Eröffnung ist für Frühsommer 2012 vorgesehen.

In weiteren Bauetappen soll das Resort dann noch um eine 1500 m² grosse, medizinisch betreute Spa-Anlage erweitert werden. Geplant sind weitere Hotelresidenzen und Ferienwohnungen sowie zwei Tennisplätze. Und der 18-Loch-Golf-

platz soll länger werden (von 5,1 auf 6 km). Zurzeit steht Müller in Verhandlung mit Landbesitzern.

Für die Tiefbau-Unternehmung Benedetti, die international schon über 100 Golfplätze realisierte und auch solche betreibt, ist es der erste Golfplatz in der Schweiz. «Hoffentlich nicht der letzte», meint Müller. «Für touristisch genutzte Golfplätze gibt es in der Schweiz noch Potenzial.»

Gegen das «Virus des Pessimismus»: Zukunfts-Awards am Tourismus-Gipfel

Marriott erhält Global Tourism Business Award 2009 für den Schutz von 560 000 Hektaren Regenwald.

Den Global Tourism Business Award des Weltrats der Tourismuswirtschaft, WTTC, erhält Marriott International unter anderem für seine Zusammenarbeit mit Conservation International bei der Sicherung von 560 000 Hektaren Amazonas-Regenwald. Die insgesamt vier Tourism Awards des WTTC wurden an seinem Global Summit in Florianópolis, Brasilien übergeben. Die weiteren Preisträger: Destination Stewardship Award – Grupo Puntacana, Dominikanische Republik; Conservation Award – Nature Air,

Costa Rica; Community Benefit Award – Zakoura Foundation for Micro-Credits, Morocco. Aus der Schweiz sprach Thea Chiesa, Associate Director und Head of Aviation, Travel & Tourism des World Economic Forums WEF. Jean-Claude Baumgarten, President & CEO des WTTC, will mit den Zukunfts-Awards «das aktuelle Virus des Pessimismus» bekämpfen. kjv

Gewinner-Websites:

www.puntacana.com, www.nature-air.com, www.zakourafoundation.org, www.marriott.com

htr-Interview schlägt Wellen

In der htr kritisierte der neue Zürich-Tourismus-Präsident den Stadtlogan «Downtown Switzerland». Daraufhin ergoss sich im Internet eine Flut von neuen Vorschlägen.

ANDREAS GÜNTERT

Der Satz war etwas versteckt. Seine (gewünschte?) Wirkung entfaltete er trotzdem. «Ich finde den Slogan «Downtown Switzerland» völlig kontraproduktiv, den möchte ich gerne verändern», sagte Elmar Ledergerber, neuer

Präsident von Zürich Tourismus, in einem Interview der htr hotelrevue von letzter Woche. Der ehemalige Zürcher Stadtpräsident – auch als Neo-Touristiker, als Machernatur und einer, der Kontroversen nicht scheut – stach damit in ein Wespennest.

Ledergerbers Slogan-Attacke wurde zusammen mit anderen Vorschlägen – ZVV-Ticket bei jeder Übernachtung, weg vom Heidi-Image, mehr Einsatz im Quellmarkt China – breit zitiert. «Tages-Anzeiger», «Zürchersee-Zeitung», «Aargauer Zeitung», «20Minuten» und «Blick am Abend» griffen Ledergerbers Aussagen auf. Am meisten aber berührte das emo-

tionale Slogan-Thema; am Sonntagabend brachten Viktor Giacobbo und Mike Müller in der TV-Sendung «Late Service Public» eigene Ideen («Zürich – die freundliche Baustelle an der Limmat», «Züri – gmüetli underem Uetli»). Auf «Tagesanzeiger.ch» gingen über 180 Vorschläge ein für einen neuen Slogan. «Das Interesse ist so gross», sagte Ledergerber gegenüber «Tagesanzeiger.ch», dass es denkbar wäre, einen Wettbewerb für einen neuen Zürli-Slogan durchzuführen. Entschieden sei noch nichts. Die htr bleibt dran.

Alle Slogan-Vorschläge unter www.htr.ch/aktuell

Entrée: Grand Hôtel, Seelisberg. Mehr auf: www.htr.ch/hotelarchiv



19831 b Vierwaldstättersee und Grand Hôtel Seelisberg

Seelisbergsee

Gr. Hôtel Seelisberg

Bauen

Rütli

Frederich/Schweiz/zvg



Die Tourismusbranche rüstet sich für Gäste aus dem arabischen Raum.

Ramadan in Hochsaison

Dieses und die kommenden Jahre fällt der Ramadan auf die Hauptreisezeit der Araber im August. In einem Workshop werden Hotelangestellte in Zürich darauf vorbereitet.

SULAMITH EHRENSPERGER

As-salamu aleikum», begrüsst Kursleiter Hassan Abo Youssef die 30 Kursteilnehmer, vor allem Direktionsmitglieder sowie Marketing- und Sales-Verantwortliche von Züricher 4- und 5-Sterne-Hotels: «Ahlam wa-sahlan – willkommen». Die Teilnehmer lernen sogleich, dass es wichtig ist, bei der Begrüssung aufzustehen. Die

Hand hingegen wird nur gereicht, wenn das Gegenüber dazu auffordert – und des gleichen Geschlechtes ist.

Zur Sprache kommen auch sprachliche Faupas, zum Beispiel das Smalltalk-Thema Wetter: «Sagen Sie einem Araber nie, dass das Wetter schön wird – er versteht darunter das Gegenteil und freut sich vergeblich auf Regen», erklärt Abo Youssef. Der Betriebswirtschaftler und Jurist ist Ägypter, wohnt seit 35 Jahren in der Schweiz und vermittelt zwischen den beiden Kulturen. Erstmals bietet er diesen Kurs zusammen mit Zürich Tourismus an.

Ramadan-Knigge als Leitfaden für die Zürcher Hotelangestellten

Besonders komplex wird der Umgang mit muslimischen Gästen während des Ramadans für die Branche. Im Kurs werden die wichtigsten Punkte des Ramadan-Knigge thematisiert: Das Fasten als eine aus dem Islam resultierende Handlungsvorschrift. Während 30 Tagen darf nur zu bestimmten Zeitpunkten gegessen werden: Bei Sonnenuntergang wird das Fasten gebrochen – jeweils mit einer ungeraden Anzahl Datteln und einem Glas Milch oder Wasser. Erst nach dem Gebet wird ausgiebig gegessen. «Bei uns wäre es das Nachtessen, die Araber nennen es Frühstück», klärt Abo Youssef auf.

Die zweite wichtige Mahlzeit steht vor dem Sonnenaufgang an: «Gerne wird Joghurt mit Honig oder Milchreis gegessen», so Abo Youssef, «der Imbiss kann in der Minibar bereitgestellt werden». Fixfertige Esspakete mit so genannten «Halal»-Mahlzeiten können bei spezialisierten Catering-Services

bezogen werden. «Halal» bezeichnet im Islam «Erlaubtes». «Halal-Fleisch ist demnach Fleisch eines von einem muslimischen Metzger geschlachteten Tier. Schweinefleisch und Alkohol sind verboten.

Geschätzter Service: Koran, Gebetssteppich und TV-Sender

Laut Abo Youssef tragen auch ein paar Extras im Hotelzimmer dazu bei, dass sich muslimische Gäste wohler fühlen: Ein Gebetssteppich wie auch Koranbücher auf Arabisch. «Ebenfalls empfehle ich eine Markierung der Richtung gegen Mekka», so der Kursleiter, «dies kann nach dem Aufenthalt des Gastes wieder entfernt werden».

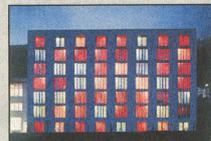
Geschätzt werden auch Orientierungshilfen, wie eine Liste der Gebetszeiten am Aufenthaltsort oder auch Adressen von islamischen Zentren in der Umgebung. «Bei Empfehlungen von Moscheen ist wichtig zu wissen, dass es auch solche von Sekten gibt», warnt Abo Youssef. Ein weiterer geschätzter Service ist der Empfang der beiden arabischen Fernsehsender «Al Jazeera» und «Al Arabiya».

Trotz aller Faustregeln, die Abo Youssef im Kurs lehrt, macht er darauf aufmerksam, dass der arabisches Raum ein sehr heterogenes Gebilde ist und jedes der 23 Länder spezifische Gegebenheiten aufweist. Nicht alle Araber beachten die Regeln während des Ramadans gleich stark. Es gibt Reisende, die das Fasten später nachholen – was nach dem Koran erlaubt ist. «Es empfiehlt sich beim Check-in zu fragen, ob der Gast fastet», sagt Abo Youssef. Nach anderthalb Stunden ist der Kurs zu Ende. «Ma'a Salama – auf Wiedersehen!»

Aus der Region

Graubünden

Hotel Saratz beendet Renovation



Das Engadiner Traditionshotel Saratz hat einen aufwendigen Renovationsplan abgeschlossen. Auf die Sommersaison sind die letzten 18 Zimmer des Traktes «Ela Tuff» aufgewertet worden. Neu ist der begehbar Weinkeller. Das «Saratz» hat in den letzten zehn Jahren über 40 Mio. Franken in seine Infrastruktur investiert. br

Ostschweiz

Erstes Null-Stern-Hotel öffnet seine Tore

In der Zivilschutzanlage Unteres Hörli in Teufen (AR) wird heute das erste Null-Stern-Hotel der Welt eröffnet. Konzept-Erfinder Frank und Patrik Riklin (Atelier für Sonderaufgaben) führten letzten Herbst in zwei Testbetrieben in Sevelen (SG) eine Entwicklungs- und Probephase durch. Zusammen mit Samira Singhvi und Daniel Charbonnier (Minds in Motion SA) entwickelten die Brüder Riklin die Beherbergungsart zur Geschäftsfläche. Geplant sei, das Konzept als Grundstein einer weltweiten Marke «Zero Star Hotel» zu nutzen. Die Zeit für eine unübliche Erweiterung der Hotellerie sei reif, sagen die Erfinder. br

Mittelland

Boas-Holding kauft Feriendorf Twannberg

Das Feriendorf auf dem Twannberg gehört neu der Boas-Holding. Als der Kanton bekannt gab, das geplante Asylzentrum doch nicht zu eröffnen, war innert zwei Tagen ein neuer Eigentümer gefunden. Die Stiftung Feriendorf Twannberg kannte diesen bereits von früheren Verhandlungen, wie dem «Bieler Tagblatt» zu entnehmen war. Der Vertrag, der mit dem Kanton zustande kam, wurde bereits letzte Woche wieder aufgelöst. Boas möchte das Hotel im September wieder eröffnen. br

Wallis

Seiler Hotels vom Jelmoli-Kampf nicht betroffen



Jelmoli ist in einen Übernahmekampf verwickelt. Swiss Prime Site kündigte an, den zur Immobiliengesellschaft mutierten Warenhauskonzern übernehmen zu wollen. Auf die Seiler Hotels in Zermatt hätte dies keinen Einfluss. Die Hotels wurden Ende März aus Jelmoli herausgelöst. Neu gehören die Hotels zur Beteiligungsgesellschaft Athris. sls

2008: Mehr arabische Gäste

Der Ramadan fällt von 2009 bis 2012 auf die Hauptreisezeit der arabischen Gäste im Juli und August. Trotz der aktuellen Wirtschaftslage verspricht sich die Tourismusbranche von Gästen aus dem arabischen Raum weiterhin grosses Potenzial.

Die Logiernächte von Besuchern aus den Golfstaaten haben in Zürich im Vergleich zur Vorjah-

resperiode von Januar bis und mit März 2009 um 19,5% zugenommen.

Im 2008 kamen rund 175 000 Gäste nach Genf, was einer Zunahme von 8% gegenüber 2007 entspricht. Genf Tourismus organisiert regelmässige Treffen mit Verantwortlichen aus Hotellerie, Reisebranche und Kongresszentren, um den Umgang mit diesen Gästen zu diskutieren.

Auch Interlaken verzeichnet bei Gästen aus den Golfstaaten hohe Wachstumsraten. Im 2008 generierten diese Touristen über 25 000 Logiernächte – rund 70% mehr als im 2007. Spezielle Schulungen von Hotelangestellten sind in Interlaken nicht geplant.

Welchen Einfluss der Ramadan auf das Reiseverhalten der arabischen Gäste haben wird, ist noch nicht absehbar. se

IMEX: Agenturen wollen Ideen sehen

Die Frankfurter IMEX, als Europas Messe Nr. 1 für Geschäftstourismus und MICE, brachte insgesamt Aufwind für die Schweiz.

KARL JOSEF VERDING

«Am ersten Tag hatten wir mehr Kontakte als an der ganzen EIBTM vom letzten November in Barcelona», unterstreicht Jonas Scharf,

Leiter des Congress Centers Basel und Sprecher der Swiss Convention Centers, den Sieg der Frankfurter IMEX. Sie gewann im Wettbewerb als Europas Messe Nr. 1 der Meetings, Incentives, Conventions, Events und Exhibitions (MICE): «Wir haben hier viele Leads generiert. Das Geschäft mit Verbänden/Associations ist stabil, für Firmen werden von den Agenturen neue, kreative Lösungen mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis gesucht», so Scharf. Und: «Die

Player schlafen nicht: der Norden und der Osten Europas rüsten auf.» «Dieses Jahr ist sehr gut, am Gemeinschaftsstand des Switzerland Convention & Incentive Bureau ist sehr viel gelaufen, alle sind zufrieden», fasste Guendalina Rampazzi am letzten Tag zusammen. Allerdings, so die Product Managerin Meetings and Incentives von ST: «Es gibt weniger Kongresse, und diese zum Teil mit einer auf die Hälfte reduzierten Personenzahl, und statt mit zwei nur mit

einer Übernachtung.» Rampazzi stellt fest: «Viele Corporate-Kunden sind in der Evaluation, machen bis 2010 nichts, aber haben sich trotzdem bei uns informiert.» Denn: «Die Zeit läuft. Und Agenturen suchen nach neuen Ideen, um Corporate-Kunden zu interessieren. Dabei werden den Naturnähe und Nachhaltigkeit zu Schweizer Vorteilen bei der Akquisition von Incentives.»

«Zürich bleibt vorerst ohne neues Kongresszentrum, und das haben wir gemerkt», so Romy Brändli, Convention Marketing Managerin von Zürich Tourismus (ZT). Stadt und Tourismusregion

waren durch Romy Brändli, sowie Kollegen vom Radisson Blu Hotel Zürich-Airport und Seedamm Plaza Hotel Pfäffikon SZ, und die Agentur «Ovation» des Zürcher Büros der MCI Group an der IMEX vertreten. «Man merkt hier und da, dass Corporate-Kunden ihr Geld nicht zeigen dürfen, wenn sie's haben», sagt Andrea Boesch, Leiterin des auf MICE fokussierten In-

coming-Büros als Joint Venture von Olma-Messen und St. Gallen-Bodensee Tourismus. Das ST. Galler IMEX-Geschäft 09 sei aber insgesamt sehr gut, vor allem was seinen Hauptmarkt Deutschland betref-

Hotels behaupten Spitzenplätze

Das jüngste Hotel-Ranking der «SonntagsZeitung» brachte an der Spitze der jeweiligen Kategorien kaum Veränderungen.

DANIEL STAMPFLE

Zum besten Stadthotel kürte die «SonntagsZeitung» – wie schon im vergangenen Jahr – das «Dolder Grand» in Zürich. Dahinter folgen

unverändert das «Baur au Lac», Zürich und das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne. Die Liste umfasst 15 Positionen. Bei den 30 besten Ferienhotels schwang erneut das «Castello del Sole» in Ascona oben aus, vor dem «Badrutts Palace», St. Moritz (Vorjahr Rang 3) und dem «Kulm», St. Moritz (2). Keine Veränderung gab es auf dem Podest der 15 besten Familienhotels: «Albergo Losone» auf Platz eins, vor dem «Schweizerhof», Lenzerheide, und dem «Park Hotel Delta» in Ascona.

Einen neuen Spitzenreiter gab es unter den gelisteten 15 Wellnesshotels: Das «Grand Resort Bad Ragaz» (neu auf Platz eins) und das «Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa» in Interlaken tauschten die Plätze. Das «Tschuggen» in Arosa liegt nach einem Kategorienwechsel auf Rang drei. Bei den 25 besten Nice-Price-Ferienhotels führt erneut das «Castell» in Zuoz die Liste an; vor dem «Pirmin Zubriggen», Saas Almagell (Vorjahr 3), und dem «Waldhotel Davos» (2).



Das «Grand Resort Bad Ragaz» ist neu bestes Wellnesshotel.

Aus der Region

Zürich

Sheraton «Neues Schloss» investiert 7,5 Mio.

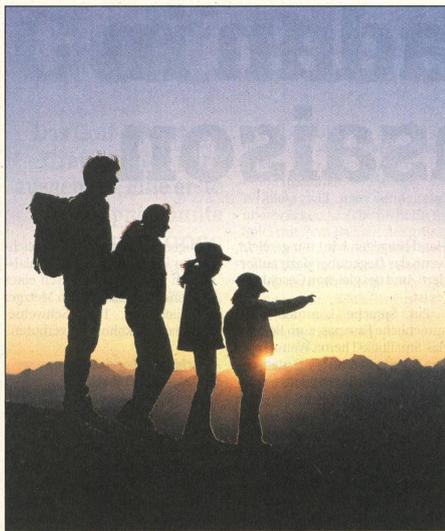
Das 4-Sterne-Boutiquehotel Sheraton «Neues Schloss» wird erneuert. 7,5 Mio. Franken investiert die Arabella Hotelbetriebe AG mit der Eigentümerin Helvetia in eine Gesamterneuerung der 60 Zimmer sowie einen modernen Lobby- und Afterwork-Bereich. Die Innenarchitektur und das Lichtkonzept stammen vom Schweizer Architekten Claudio Carbone. Das Haus bleibt vom 1. Juli bis 31. August geschlossen. dst

SV Schweiz erhält Zuschlag für Schloss Laufen



Swiss-Image

Der Zürcher Regierungsrat hat SV Schweiz zum neuen Betreiber der Tourismusdestination **Schloss Laufen am Rheinfall** bestimmt. SV Schweiz hat sich gegen fünf Mitbewerber durchgesetzt. Der Mietvertrag ist bis 31. Dezember 2013 gültig. Er enthält eine Option für eine Vertragsverlängerung um zweimal fünf Jahre. dst



SWISS-IMAGE
Viele Raiffeisen-Mitglieder nutzten 2008 die Bündner Angebote.

Die Bank hilft

Mitte Juni startet die neue Raiffeisen-Aktion. Die von ST forcierte Ad-hoc-Kampagne soll das schwierige Jahr 2009 ankurbeln. 2010 lanciert Raiffeisen Waadt und Genf.

ANDREAS GÜNTERT

Am 17. Juni erscheint die nächste Ausgabe des Raiffeisen-Kundenmagazins «Panorama». Geplant sind diesem Heft neben 1,5 Millionen Raiffeisen-Mitgliedern rund 180 Schweizer Hote-

liers entgegen. Mit der Publikation des Heftes startet das neue touristische Raiffeisen-Mitgliederangebot «Typische Schweiz», das bis Ende November dauert und auf die Betriebe der Typically Swiss Hotels, Swiss Historic Hotels und Kidshotels fokussiert. Raiffeisen-Mitglieder können die erste Nacht im gewählten Hotel zum halben Preis buchen.

Dieses Jahr auf Wunsch von Schweiz Tourismus

Cheftouristiker wissen: Wenn Raiffeisen eine solche Aktion startet, winken sehr viele zusätzliche Logiernächte. Das Angebot ist quasi eine sichere Bank, um Hotelbetten zu füllen. Die aktuelle Offerte knüpft an die erfolgreichen Aktionen Zermatt (2004; 87'000 Logiernächte), Tessin (2006/2007; 117'000), Zentralschweiz (2007; 34'000) und Graubünden (2008; 106'000) an.

Gerade dieses Jahr ist der Rückenwind der Bankengruppe begehrt. Die Mitte Juni startende Aktion war von Raiffeisen nicht geplant: «Aufgrund des sich abzeichnenden Rückgangs bei den Hotelübernachtungen hat uns Schweiz Tourismus sehr kurzfristig vorgeschlagen, für den Sommer/Herbst eine Hotelaktion durchzuführen», sagt Stefan Kern, Leiter Externe Kommunikation bei Raiffeisen. Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus: «Bei der Aktion rechnen wir damit, dass wir über 40'000

zusätzliche Logiernächte auslösen können.»

Regionen bewerben sich – Raiffeisen wählt aus

Zusammen mit der früher im Jahr gestarteten Aktion «Mit dem Zug zum halben Preis zu den schönsten Museen der Schweiz» treffen dieses Jahr zwei Raiffeisen-Aktionen aufeinander. «Wer die Aktion Museumsausflug nutzt, kann nun gleich einen mehrtägigen Aufenthalt vorsehen und das neue Hotelangebot mitnutzen», sagt Kern.

In der Regel bewerben sich Regionen für eine Kooperation; Raiffeisen wählt die Partner nach Kapazität, Eigeninitiative und Unterstützung vor Ort aus. Die Bank liefert einen Angebotsprospekt mit Gutscheinen, schaltet eine Website mit Hotelsuchprogramm auf, bewirbt das Angebot an den GVs der Raiffeisenbanken (500'000 Teilnehmer) und stellt Werbematerial in den 1151 Bankstellen aus. Für diese Distributions-Power müssen die Hoteliers die Ermässigung auf eine Übernachtung gewähren – und sie sind mit der Region für die Nachhaltigkeit der Aktion besorgt, damit es im Folgejahr nicht zu einem «Raiffeisen-Knick» in der Statistik kommt. Ausland-Aktionen, sagt Kern, «sind ausgeschlossen. Denn nächsten Pfeil hat die Bank bereits im Köcher: «2010 werden die Kantone Genf und Waadt Ziel unseres Mitgliederangebotes sein.»

Aktion Auch Coop und Emmi

Detailhändler Coop kooperiert via «Supercard» (2,8 Mio. Karteninhaber) mit derzeit 250 Schweizer Hotels. Wer 900 Superpunkte (9 Franken) hergibt, bucht zu attraktiven Fixpreisen (beispielsweise 249 Franken für zwei Nächte für zwei Personen im Dreisternehotel mit Frühstück). Seit März 2008 wur-

den 25'000 Logiernächte vermittelt, heisst es bei Coop; 2009 liegt deutlich über Vorjahr. «Der grösste Teil des Preises» gehe an Hotels, daneben werden Abgaben an Supercard und Vermittlerin Loyaltbuild fällig. Luzern Tourismus und Emmi bringen in der Gastronomie 10 Mio. Kaffeebaum-Portionen in Umlauf. Mit den De-

ckeln erhalten Gäste Rabatte, vor allem bei Bergbahnen. Hotelangebote seien zu erklärungsbedürftig für die Deckfläche, sagt Luzern Tourismus. Ziele: Nebensaison-Stimulierung, gegenseitiger Markentransfer, Steigerung der Markenbekanntheit. Angestrebt werden 5000 eingelöste Deckel – ein Rücklauf von 0,05%. ag

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 36: 21. Oktober 2009

hotelfachschule thun



Führungsfachfrau/-mann FA

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistung, v.a. Hotellerie, Gastronomie, Tourismus.

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkompetenz erweitern, eigenes Führungsverhalten weiter entwickeln. Zertifikat Leadership SVF.

Informationsveranstaltungen:

19. August 2009, Hotel Allegro, Bern

Mit diesen Ausweisen und mind. 1 Jahr Führungspraxis sind Sie zur eidg. Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fachausweis zugelassen.



Lehrgang Management, 10 Module: betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht. Management-Diplom AKAD gleichwertig mit Zertifikat Management SVF.

Start zum nächsten Lehrgang Leadership SVF:
22. Juni 2009, an der AKAD in Zürich

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus

Stufe I:

17./18.06.2009, Luzern	05./06.10.2009, Basel
11./12.08.2009, Pfäffikon	16./17.11.2009, Chur
27./28.08.2009, Muri b. Bern	09./10.12.2009, Lenzburg
15./16.09.2009, Winterthur	

Stufe II:

22./23.06.2009, Luzern
19./20.11.2009, Lenzerheide
23./24.11.2009, Bern



KOPAS-Ausbildung:

24.11.2009, Luzern

NEU: reception@hotelleriesuisse, Zyklus 3

Modul 1 Persönlichkeit: 05.–10.10.2009
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 30.11.–05.12.2009
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil



Infos und Unterlagen

hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Peter B. Grossholz oder Carmen Hertz, Telefon 031 370 43 01, Telefax 031 370 42 62, www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung – weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

André Niedermann, in Shanghai wird seit Jahren im Rekordtempo gebaut. Hält dieser Bauboom ungebrochen an?
Die Bautätigkeit hat sich sogar sehr stark intensiviert. Wir stehen ein Jahr vor der Weltausstellung 2010, die über 230 Länderpavillons akquirieren konnte. Für diesen Anlass wird die ganze Stadt umgebaut. Die Regierung unternimmt alles, damit die Welt von Shanghai einen Supereindruck erhält.

Wie sieht es bezüglich Ausbau der Hotelkapazitäten aus?
Gigantische Projekte werden realisiert. Das Park Hyatt in Shanghai ist mit 492 Metern das höchste Hotelgebäude der Welt. Zurzeit befinden sich 64 Fünf-Sterne-Hotels im Bau. Bis 2011 werden insgesamt 100 neue Projekte realisiert werden. Rund 45 000 neue Hotelzimmer werden entstehen. Allein für diese 45 000 Hotelzimmer wird die Hotellerie gegen 10 000 Managementkräfte benötigen.

Ist dieser grosse Optimismus in das Zukunftswachstum in Zeiten der aktuellen Weltwirtschaftskrise denn noch gerechtfertigt?
Wir spüren die Krise in China selbstverständlich auch. Aber in Shanghai mit dem bevorstehenden Mega-Event sind gute Chancen vorhanden, dass es in der Hotellerie zu einem Aufschwung kommt. Ich bin zuversichtlich, dass nächstes Jahr sehr gute Zahlen resultieren werden.

Besteht nicht die Gefahr, dass auf die Expo 2010 hin massiv aufgerüstet wird, und in den Folgejahren grosse Überkapazitäten bestehen werden?
Die Gefahr besteht, dass die Nachhaltigkeit auf der Strecke bleibt. Es wurde sicher nicht genügend darüber nachgedacht, was nach der Expo geschehen wird. In Sachen Incoming-Geschäft muss China noch viel dazulernen. Aber ich bin zuversichtlich, dass in China Fuss fassende ausländische Unternehmen die Chinesen dahingehend beraten werden.

All diese grossen Hotelprojekte verschlingen Unsummen an Geld. Woher kommen die finanziellen Mittel für die Investitionen?
Die Chinesen haben sehr grosse Reserven, die aus verschiedensten Quellen stammen, so etwa aus der bedeutenden Stahlindustrie und anderen wichtigen Produktionsindustrien.

Der Grossteil der Investitionen wird also von Chinesen getätigt?
Im Grossraum China mit dem Casino-Paradies Macao ist auch Fremdkapital etwa aus den USA investiert. Aber in Shanghai handelt es sich grundsätzlich um chinesisches Kapital. Die Hotels befinden sich in chinesischem Besitz und werden durch internationale Management-Gesellschaften betrieben.

Zurück zu den gigantischen Hotelkapazitäten, die in Shanghai entstehen. Wo wird das notwendige Fachpersonal rekrutiert?
Leider gibt es nicht genügend Fachkräfte. Die Hotellerie in Shanghai hat sich während der letzten zehn Jahre derart rasant entwickelt, dass es gar nicht



André Niedermann von Les Roches Jin Jiang in Shanghai: «In Sachen Incoming-Geschäft muss China noch viel dazulernen.»

Shanghai rüstet auf

Shanghai erlebt einen wahren Bau-boom. Gigantische Hotelprojekte sind im Entstehen. Und gute Fachkräfte sind gesuchte Leute.

INTERVIEW: DANIEL STAMPELLI

möglich war, qualifizierte Fachkräfte nachzuziehen. Viele Hotels boten attraktive Arbeitsbedingungen, so dass viele chinesische Arbeitnehmer überhaupt keinen Grund sahen, Hotelfachschulen zu besuchen. Dieses Manko an genügend gut ausgebildeten Fachkräften wird nun sichtbar.

Welchen Stellenwert haben Hotelfachschulen in China?
Es gibt zahlreiche lokale Hotelfachschulen und mit Les Roches Jin Jiang International Hotel Management College, einer offiziellen Partnerschule von hotellerieuisse, sogar eine Schweizer Hotel-

fachschule in Shanghai, die einzige in China. Wir verzeichnen jährliche zweistellige prozentuale Zuwachsraten bei den Studenten. 2008 hatten 96 Prozent unserer Studenten bereits vor dem Studienabschluss eine zugewiesene Stelle und konnten aus fünf oder sechs angebotenen Offerten auswählen. Das zeigt, dass die Hotelindustrie dringend auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen ist.

Zur Person Ein Praktiker in der Ausbildung

André Niedermann (38) studierte Hotel Management an der Hotelfachschule Les Roches. Er arbeitete bei diversen Hotelketten und danach als F&B Direktor im Siam City Hotel in Bangkok, bevor er zur Expo.02 stiess. Heute ist er Geschäftsleitungsmitglied von Les Roches Jin Jiang in Shanghai, einer von 33 Campus, welcher zur Laureate Hospitality Education gehört.

Sind Schweizer Hotelmanager gefragte Leute?

Ja, denn das Schweizer Hotelmanagement in China ist sehr bekannt. In Shanghai sind mehrere F&B-Direktoren

und einige General Manager Schweizer. Auch der Regional Vice President von Four Seasons ist ein Schweizer. Zudem sehen wir, dass unsere Studenten relativ rasch verantwortungsvolle Positionen kurz nach dem Abschluss übernehmen können.

Welchen Vergleich punkto Gastfreundschaft ziehen Sie zwischen der Schweiz und China?

In Asien allgemein ist die Gastfreundschaft enorm ausgeprägt. Die Dienstleistungsbereitschaft ist überdurchschnittlich und wesentlich höher als in der Schweiz. Chinesische Hotels verfügen über sehr viele Mitarbeitende, die dem Gast irgendwelche Dienstleistungen anbieten. Das 'Venetian' in Macao etwa hat 3000 Zimmer und 24 000 Mitarbeitende. Das geht aber nur bei international standardisierten Zimmerpreisen und gleichzeitig tiefen Lohnkosten.

Standpunkt

Swiss Hotel Film Award bringt Bewegung in die Branche



GUGLIELMO L. BRENTEL

In fünf Tagen ist es so weit: Die 20 besten Filmkonzepte werden am «Tag der Hotellerie» in Lugano von der Jury des Swiss Hotel Film Awards der Öffentlichkeit bekannt gegeben. Mit Spannung blicken wir den Dreharbeiten in den verschiedenen Hotels entgegen. Neugierig sind wir auch auf das Publikums-Voting: Im August werden Sie und alle Menschen um Sie herum eingeladen, mit einem Klick Ihren persönlichen Gewinnerfilm auszuwählen. Das Volk oder eleganter ausgedrückt: die «Internet Community» entscheidet, wer den Publikumspreis im Wert von 5000 Franken davontragen wird.

«Die Branche setzt sich interaktiv in Szene: alle sind zum Publikums-Voting eingeladen.»

Was aber hat die Hotellerie von der Inszenierung des Hotel Film Awards? Die Besonderheiten der Hotellerie lassen sich kaum besser darstellen als in bewegten Bildern. Gerade in Zeiten, in denen die Finanzkrise die Wirtschaft lähmt, zeigen wir mit diesen Kurzfilmen, wie lebendig, packend und vielfältig die Hotellerie ist. Das lenkt Neugier und Aufmerksamkeit auf die Branche und verbessert das Image. Die Branche inszeniert sich durch diesen Event auch interaktiv: Alle sind zum Publikums-Voting eingeladen. Zugleich wissen wir: Neue Medien eröffnen neue Wege. Die technischen Möglichkeiten sind vorhanden, aber kaum ein Hotel wagt sich ans Medium Film heran. Dabei lässt sich das Werbemittel «Film» ideal für überraschendes Marketing nutzen – auch ohne grosses Budget. Die Hotellerie nutzt das Web generell zu wenig. In schwierigen Zeiten darf die Branche nichts unversucht lassen: Es kann nicht angehen, dass ferienwillige Menschen auf Internetportalen und in Blogs Empfehlungen sammeln, und jeder gibt Tipps, nur Touristiker und Hoteliers nicht. Das Internet, als Schnittstelle zu den Gästen, zwingt uns Hoteliers, uns online von der besten Seite zu zeigen, schnell zu reagieren und uns mit modernster Technik und aktuellen Inhalten zu präsentieren. Der Aufwand lohnt. Garantiert!

Guglielmo L. Brentel ist Präsident von hotellerieuisse.

Meine zweitägige Odyssee in die Schweiz



SULAMITH EHRENSPERGER
REDAKTORIN

Zum Thema Heimreise

Im Ohr noch den Jazz, bestieg ich am Flughafen New Orleans das Flugzeug heimwärts. Ich stellte mich auf einen ruhigen Flug ein. Doch ein paar Stunden später mitten in der Nacht, über dem endlosen Atlantik, erlitt eine Passagierin einen Herzstillstand. Aufregung an Bord. Gleich drei Ärzte eilten herbei und beugten sich über die Frau. Stewardessen brachten Sauerstoffmasken. Eine Stunde später die Durchsage aus dem Cockpit: «Aufgrund eines Notfalles

müssen wir umkehren. Wir werden landen – in Halifax». Ausgerechnet Halifax! Zwei Stunden und etliche Umkreisungen später – das Flugzeug musste erst Treibstoff ablassen – landeten wir am menschenleeren Flughafen. Sanitäter und Polizisten stürmten an Bord. Alle Passagiere mussten sitzen bleiben. Noch immer lag die Patientin auf dem Boden. Endlich, nach langem Hin und Her, trugen die Helfer die Frau aus dem Flugzeug. Drei Stunden später sass ich noch immer in

«Aufgrund eines medizinischen Notfalls müssen wir umkehren. Wir werden landen – in Halifax.»

Halifax im Flugzeug. Abwarten. Das Flughafenpersonal musste erst den Koffer der Patientin im Laderaum ausfindig machen. Endlich meldete sich der Pilot: «Es tut mir leid, aber wir müssen nach New York fliegen, weil wir erneut in die USA einreisen

müssen.» Zwei Stunden später setzten wir zur Landung an. Es war fünf Uhr in der Früh, die Schlange vor den Einreiseschaltern jedoch scheinbar unendlich lange. Anderthalb Stunden später hatte ich alle Formalitäten hinter mich gebracht. Ich schnappte mir meinen Koffer. Und schon stand ich wieder in der Warteschlange: Alle Passagiere wurden ins gleiche Hotel gebracht. Doch im Hotelbus konnten jeweils nur 15 Personen Platz nehmen. Ich nahm ein Taxi. Nach einer

waghalsigen Fahrt im gelben New Yorker Taxi, kam ich erschöpft im Hotel an. Die Verantwortlichen der Fluggesellschaft gaben sich Mühe, doch standen nun alle zweihundert Passagiere an der Réception, die alle ein Zimmer wollten und dementsprechender Stimmung waren. Nach erneutem Anstehen, ergatterte ich mir ein Zimmer. Und dann erhielt ich die Mitteilung: In vier Stunden geht ein Extraflug nach Zürich. Meine Heimreise hat damit zwei ganze Tage gedauert.



«Unseren Studenten vermittelt die Partnerschaft mit hotellerie-suisse Sicherheit und Qualität. Das ist heute wichtiger denn je.»

Gerald Lipman College of Hotel Management, Australien



Der Gastronom **Rolf Hiltl** stellte letzte Woche in der Berner Buchhandlung Thalia sein neuestes vegetarisches Kochbuch vor. Und sprach im Interview mit **Elsbeth Hobmeier**, Chefredaktorin der hotel revue, über die 111-jährige Familientradition.

Alain D. Bollati

Vegetarisch erfolgreich

Der Gastronom **Rolf Hiltl** präsentierte sein zweites Kochbuch. Natürlich vegetarisch.

SIMONE LEITNER

Das Haus Hiltl in Zürich gilt als das traditionsreichste vegetarische Restaurant von ganz Europa. Nun hat Rolf Hiltl – er führt das Familienunternehmen in der 4. Generation – sein zweites Kochbuch «Die Welt zu Gast» veröffentlicht. Letzte Woche stellte er es der

Öffentlichkeit vor. **Elsbeth Hobmeier**, Chefredaktorin der hotel revue, interviewte den erfolgreichen Autor – vom ersten Werk «Nach Lust und Laune» verkaufte er 100 000 Exemplare – in der Berner Buchhandlung Thalia zu Rezepten, Traditionen und seinen neusten Coup mit der Swiss.

Rolf Hiltl, in Ihrem neuen Buch verraten Sie 60 Rezepte, gibt es auch solche, die Sie nie preisgeben?

Ja, das gibt es. Zum Beispiel ein spezielles Chutney meiner Grossmutter. Die Rezeptur hatte sie in fortgeschrittenem Alter unserem Küchenchef anvertraut und zwar nur ihm. Und so soll es auch bleiben.

Ihr Unternehmen feierte jüngst sein 111-jähriges Jubiläum. Wie lebt es sich mit einer solch starken Tradition?

Das Besondere an unserem Unternehmen war und ist die grosse Innovationskraft jeder einzelnen Generation. Ich konnte in den 11 Jahren, in denen ich das Unternehmen führe, viel Neues bewegen.

Gehört da auch die neuste Kooperation mit der Swiss dazu? Diese neuste Zusammenarbeit mit Swiss ist natürlich eine gute Sache. Unsere Familie lieferte aber bereits vor 40 Jahren der Swissair indisches Essen. Und 1999 habe ich für die Crossair vegetarische Menüs kreiert. Also hat auch diese Geschichte eine lange Tradition.

Wird das Essen für die Swiss bei Ihnen im Betrieb zubereitet? Nein, wir arbeiten mit Gate Gourmet zusammen. Das klappt bestens. Die Köche wurden von uns sehr gut instruiert. Und nach einigen «Testessen» waren wir sehr von der Qualität überzeugt.

Sie haben eine Kochlehre im Hotel Dolder in Zürich gemacht. Stehen Sie heute noch hinter dem Kochherd? Nein. Privat koche ich gerne, im Restaurant bin ich in erster Linie Geschäftsführer.

Ist denn eine vegetarische Küche komplizierter oder einfacher als eine konventionelle? Die vegetarische Küche ist auf jeden Fall zeitintensiver und braucht viel Kreativität.

Mit Ihrem gesunden Fastfood-Konzept Tibits haben Sie in London eine Filiale eröffnet. Wie erfolgreich sind Sie?

Es ist momentan keine leichte Zeit, ein Geschäft zu etablieren. Zudem habe ich das Gefühl, die potenziellen Londoner Kunden sind nicht so gesundheitsbewusst wie hier in der Schweiz.

Apropos gesundheitsbewusst: Sind ihre Kunden immer noch vor allem weiblich?

Ja, aber die Männer sind im Kommen – und zwar nicht nur im Schlepptau einer Frau.

Sesselrücken

F&B-Duo im Einstein Congress St. Gallen

Seit Mai führt **Ralph Leisi** (r.) die Einstein-Küche in St. Gallen. Davor stand er neun Jahre in den St. Galler Restaurants Stadtkeller, Engels



ZVG

und Candela als Küchenchef vor. Zusammen mit Congress Manager **Andreas Bucher** (l.) ist er für das leibliche Wohl der Tagungs- und Seminargäste im Kongresszentrum zuständig. Bucher war zuvor Vize-Direktor im Strandhotel Belvédère in SpiEZ.

Neuer Operations Manager im Radisson Hotel Basel

Christian Dangel ist seit Mitte Mai Operations Manager im Radisson SAS Hotel Basel. Der 49-Jährige war zuvor zweieinhalb Jahre als Director of Sales & Marketing im Radisson SAS Hotel Luzern tätig. In dergleichen Position betreute Dangel bei Best Western Swiss Hotels die 80 Schweizer Hotels der Gruppe. Zu seinen beruflichen Stationen gehören das Dolder Grand Hotel in Zürich und das Al Raha Beach Hotel in Abu Dhabi.

Neuer Vizepräsident im Verwaltungsrat von Hotelplan

Die Hotelplan Holding AG, die zur Migros-Gruppe gehört, hat **Hans Lerch** in den Verwaltungsrat gewählt. Er ersetzt **Oskar Laubi**, der auf eigenen Wunsch ausgetreten ist. Lerch wird gleichzeitig Vizepräsident des Verwaltungsrates von Hotelplan. Der 59-Jährige war langjähriger CEO von Kuoni und Konzernchef der SR Technics.

Pächter-Wechsel in der Hostellerie Geroldswil

Das Tessiner Gastro-Unternehmen **Frapolli Betriebe AG** beendet seine Pächterschaft im gemeinde-eigenen Hotel, Kongress- & Bankzentrum Hostellerie Geroldswil (ZH) per Ende Juni. Das bisherige Kader und Mitarbeitende werden von der neuen Pächtergesellschaft **Gagam Management AG** aus Luzern übernommen. Nach 15 Jahren Hostellerie Geroldswil konzentriert sich Frapolli aufs familien-eigene Hotel Sommerau-Ticino in Dietikon. br

«Ich möchte keinen Tag missen von meinen 24 Jahren bei Mövenpick»

Per 1. Juni ging **Margrith Haller** als Geschäftsführerin der Cave Mövenpick Bern in Pension. Sie wurde gefeiert.

«Margrith Haller ist eine Frau, die es wissen will. Ihr verkäuferisches Flair, ihr Engagement für die Kunden, ihren Laden, aber auch für die Organisation spannender Events und Reisen wird legendär bleiben», sagte **Paul Smyth**, CEO Mövenpick Wein. Letzte Woche verabschiedete Smyth in Bern im Beisein einer grossen Gästeschar seine langjährige Geschäftsführerin des Weinkellers am Bubenberglplatz – sie ist per 1. Juni im Ruhestand. Als Nachfolger zeichnet der bisherige Stellvertreter **Markus Fuhrer** verantwortlich. «Ich wünsche ihm ebenso viel Freude und Spass an dieser Aufgabe, wie ich es in den letzten 24 Jahren hatte», sagte Margrith «Maggie» Haller.



Margrith Haller mit «Weinkönig» **Donald M. Hess** (links) und Möpi-CEO **Paul Smyth** im Cave Bern.

Elsbeth Hobmeier

Mit dem Diplom unterm Arm in die Hotelwelt einsteigen

45 Absolventen der Hotelfachschule Thun wurden diplomiert. An der Feier appellierte Hotelier **Hannes Imboden** an die Eigenverantwortung.

BARBARA ROELLI

An der Hotelfachschule Thun haben 45 von 49 Studierenden die Prüfung bestanden. Mit dem besten Notendurchschnitt von 5,49 schloss **Ralf Wildhaber** ab, vor **Marlies Löffel** mit 5,43 und **Petra Hefli** mit 5,29. Folgende Absolventen sind nun «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» oder «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF»:

Anliker Tobias, MuttENZ; Arnold Susanne, Schlierbach; Bachung Martina, Gerlafingen; Baumgartner Maria, D-Bad Säckingen; Berger Manuel, Triengen; Bhunjjan Anita, Bern; Bichsel Sacha, Salgesch; Binggelli Pascal, Worben; Bühler Evelin, Reutigen; Christen Thomas,



Die drei Besten: **Marlies Löffel**, 2. Rang, **Ralf Wildhaber**, 1. Rang, **Petra Hefli**, 3. Rang (v. l.).

Wabern; Ciardo Vincenzo A., Thun; Corbat Marcial, Biel; Ernst Paul M., Basel; Franke Martina, D-Norden; Frei Pascal Alain, Goldach; Gähwiler Karin, Weisingen; Gschwind Barbara, Therwil; Habegger Stephanie, Rubigen; Halliovic Harris, Basel; Haver Björn, D-Norden; Hefli Petra, Ennenda; Hersche Plus, Küsnacht; Hirschi Sonja, Bern; Hugi Simon, Neuenegg; Jenzer Florian, Steffisburg; Keller Nicole, Worb; Kistler Michael, Moosseedorf; Krüttli Sandra, Laufen; Küpfer Philipp, Kappel; Lauber Gabriela, Schüpfen; Läufer Peter, Welschenrohr; Löffel Marlies, Thun; Lorenz Eveline; Leukerbad; Maman Mirko, MuttENZ; Moser Susanne, Fraubrunnen; Pannatier Véronique, Zermatt; Schär Alexander, Fraubrunnen; Stöckli Roland, Brengarten; Stucki Yes; Steffen; Weingartner Sonja, D-Hirsberg; Wenger Daniela, Uebeschi; Werro Pia, Oberburg; Wildhaber Ralf, Flums; Wittwer Adrian, Bern; Zimmerli Mirtha, Zofingen.

ANZEIGE

Guter Stil
schöne Augenblicke

berndorf
LUZERN

Libbey

BAUSCHER

REKLAME

Immer die besten
Angebote von Profis
für Profis:
BETTWÄSCHE SEERSUCHER

PFEIFFER
TEXTIL
EIN UNTERNEHMEN DER SWISSTEXTIL HOLDING AG

PFEIFFERTEXTIL AG
Cherubstr. 26
8834 Schwyz (SZ)
T. 044 796 81 00
www.pfeifertextil.ch

Mehr Informationen unter www.pfeifertextil.ch.

Hoteldirektorinnen. Berufswunsch. Keine der fünf Frauen träumte als junges Mädchen davon, einst ein Hotel zu führen. Pilotin, Flight-Attendant, Künstlerin, Ärztin oder Wäscherin wollten sie werden.



Redaktorin Christine Künzler, Esther Brühwiler, Beatrice Reinhardt, Nicoletta Müller, Chefredaktorin Elsbeth Hobmeier, Ruth Pedrazzetti und Yvonne Urban (v. l.) im Gespräch.

Bilder: Alan D. Bollard

Plastikschürze, die sie tragen durfte, faszinierte mich. Also wollte ich Wäscherin werden. Später fand ich Gefallen an der Arbeit unserer Sekretärin und vor allem an ihren handgeschriebenen Quittungen. Gefesselt haben mich auch die vielen verschiedenen Sprachen, die durch die Hotelhalle schwirren, und die Atmosphäre, welche die Gäste aus fremden Ländern ins Haus brachten. Ich fand: Der Hotelberuf ist wirklich ein wunderschöner Beruf!

Brühwiler: Als junges Mädchen hatte ich mehrere Berufswünsche, einer davon war Flight-Attendant. Relativ früh machte ich eine Schnupperlehre in einem Hotel. Danach wollte ich gar nicht mehr zur Schule, weil es mir dort so gut gefiel. Dort absolvierte ich dann auch meine Lehre als Hofa. Das würde ich auch heute wieder so machen. Ich kann mir nicht vorstellen, in einer anderen Branche tätig zu sein.

Urban: Ich hatte nur einen Berufswunsch, ich wollte Pilotin werden. Das hat dann aber nicht geklappt. Meine Tätigkeit im grafischen Bereich gefiel mir aber sehr gut. In der Hotellerie schätze ich vor allem die Vielseitigkeit. Mein Aufgabenbereich ist äusserst spannend.

Wie ist es, in einer Hoteliersfamilie aufzuwachsen?

Müller: Über die Festtage waren die Eltern jeweils nur an einem Abend mit uns Kindern zusammen. Das war schon ein wenig speziell. Doch in Filmen, wo ich aufgewachsen bin, waren viele Familien im Tourismus tätig. So war diese Situation für uns normal. Ich hatte jedenfalls nie den Eindruck, zu kurz gekommen zu sein, ganz im Gegenteil.

Pedrazzetti: Mir scheint wichtig, dass die Kinderbetreuung

Fortsetzung auf Seite 8

«Mit sehr viel Herzblut»

Fünf Hoteldirektorinnen berichten über ihren Alltag als Führungsperson. Sie sind sich einig: Wichtig ist, an der Seite jemanden zu haben, der sie ergänzt. Das ist meist ein Mann.

ELSBETH HOBMEIER, CHRISTINE KÜNZLER

Welchen beruflichen Weg haben Sie hinter sich?

Ruth Pedrazzetti: Ich bin in einem Hotel aufgewachsen. Vor dem Absolvieren der Hotelfachschule Lausanne habe ich auf Anraten meines Vaters mein Französisch aufgebessert.

Yvonne Urban: Ich bin eine Quereinsteigerin. Gelernt habe ich ursprünglich Verlagskaufmann. Später habe ich dann ei-

ne Tourismusfachschule abgeschlossen und mich im Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement NDS weitergebildet.

Esther Brühwiler: Ich bin gelernte Hotelfachfrau, war häufig im Ausland tätig und habe mir dadurch viel praktisches Wissen angeeignet. Auch ich habe das NDS absolviert.

Beatrice Reinhardt: Erst durchlief ich die kaufmännische Berufslehre, dann schrieb ich mich in der die Kunstgewerbeschule ein. Später folgten dann die Hotelfachschule Luzern und das Unternehmerseminar, das heutige NDS.

Nicoletta Müller: Nach der Handelsschule in Chur, der Hotelfachschule Belvoirpark und verschiedenen Stellen bildete auch ich mich im NDS weiter.

Welches war Ihr Berufswunsch als kleines Mädchen?

Müller: Eigentlich wollte ich Ärztin werden. Da ich in einer Hoteliersfamilie gross geworden bin, hat mich der Zauber der

Hotellerie doch eingeholt. Also wollte ich auch in diesem Bereich Erfahrungen sammeln. Der definitive Entscheid fiel aber dann erst bei meinem Handelsschul-Praktikum in einem Hotel.

Reinhardt: Ich wollte immer künstlerisch tätig sein. Doch damals befanden meine Eltern, Kunst sei kein geeigneter Beruf. Ich spürte jedoch bald, dass mir in meiner Tätigkeit als kaufmännische Angestellte der

Umgang mit Menschen fehlte. Durch einen Zufall bin ich dann in die Hotellerie geraten.

Pedrazzetti: Als Kind war ich begeistert von der Wäscherin in unserem Hotel. Die wunderbaren Waschmaschinen und die

Roundtable: Die Teilnehmerinnen

Esther Brühwiler, Stellvertretende Direktorin im Hotel Basel in Basel: Sie arbeitet seit 15 Jahren als Stellvertretende Hoteldirektorin, ab 1. Oktober 2009 wird sie das Hotel mit 55 Mitarbeitenden pachten und führen. Das Hotel Basel ist ein Business-Hotel mit 72 Zimmern, zwei Restaurants mit 120 Plätzen und mit einem Bankettkeller.

Nicoletta Müller, Direktorin Hotel Meierhof in Horgen: Die Hoteldirektorin führte drei Jahre lang die 80 Mitarbeitenden des Swiss Historic Hotel Schatzalp in Davos.

Dieses Haus umfasst 90 Zimmer, einen Speisesaal für 250 Personen, ein Terrassenrestaurant mit 60 Plätzen und ein Panorama-restaurant mit 180 Plätzen. Seit dem 1. Juni 2009 ist sie Direktorin im Hotel Meierhof in Horgen und soll es neu positionieren. Zurzeit wird das Haus umgebaut. Dieses Hotel verfügt über 117 Zimmer.

Ruth Pedrazzetti, Direktorin im Hotel Continental-Park in Luzern: Sie stammt aus einer Hoteliers-Familie und führte viele Jahre das Hotel zusammen mit ihrem Mann. Seit dem 1. Januar 2009 ist

sie mit ihrem Sohn für den Betrieb verantwortlich. Das Hotel umfasst 92 Zimmer mit 170 Betten, Seminarräumlichkeiten und ein Restaurant mit 160 Plätzen. Im Hotel sorgen 59 Mitarbeitende für das Wohl der Gäste.

Beatrice Reinhardt, Direktorin Hotel Kreuz-Sachsels in Sachsels: Mit ihrem Mann leitete sie 18 Jahre das Hotel Kastanienbaum in Kastanienbaum. Im Herbst letzten Jahres übernahm sie das Hotel Kreuz-Sachsels mit 17 Mitarbeitenden, 26 Zimmern, einem Restaurant mit 65 Plätzen inklusive

Bankettsälen für 110 Personen und einer Veranda im Sommer.

Yvonne Urban, Direktorin Hotel Schweizerhof in St. Moritz: Seit dem 1. Mai 2004 leitet das Ehepaar Urban Scherer den Betrieb mit 82 Zimmern, 150 Betten, verschiedenen Bars, einem A-la-carte-Restaurant, einer Terrasse und einer winters geöffneten Alpbühne. 95 Mitarbeitende sind in der Wintersaison beschäftigt, im Sommer arbeiten 55 Angestellte im Betrieb. sj

Alle Links auf:
www.htr.ch/fokus

www.dometic.ch

Das Dometic Hotel-Komplettprogramm



Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
info@dometic.ch

Dometic Switzerland AG
Riedackerstrasse 7A 8153 Rümlang
Tel: 0 44 81 87171 Fax: 0 44 81 87191

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

Neue Gäste? Finden Sie bei uns!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre #hotel specials auf www.swiss-hotels.com

hotellerie@swiss-hotels.com
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotellerie@swiss-hotels.com

Ihre Informationen auf den Punkt gebracht

Hotelinfo TV
Lobby Screen
Webseiten

ipeakinfosystems

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

ANZEIGE

Hoteldirektorinnen. Unterschied. Was machen Hoteldirektorinnen anders als Hoteldirektoren? Sie entwickeln mehr Leidenschaft und Herzblut. Sie wollen es allen recht machen und haben Mühe, einen Punkt zu setzen.

Fortsetzung von Seite 7

gut organisiert wird. Wir fünf Kinder wurden von ausgebildeten Kinderschwestern umsorgt. Meine Eltern wollten die Kinderbetreuung nicht an ein Au-pair-Mädchen delegieren. An diese Kinderschwestern habe ich gute Erinnerungen: Wir haben gemeinsam gespielt und Spaziergänge gemacht. Die Kinder sollten möglichst gut betreut werden. Ich selber habe mich aus dem Betrieb zurückgezogen, als unsere Kinder klein waren und erledigte von zuhause aus die Lohnabrechnungen. Als die Kinder grösser wurden, arbeitete ich zwei Tage im Betrieb mit. An diesen Tagen kümmerte sich eine Frau um die Kinder.

Reinhardt: Ich habe mich ganz aus dem Betrieb genommen, als unsere Kinder noch klein waren. 100 Prozent Mutter und 100 Prozent Hôtelière geht nicht.

Sie alle sind Hoteldirektorinnen mit viel Herzblut. Was machen Sie anders als Ihre männlichen Kollegen?



Nicoletta Müller: «Frauen entwickeln mehr Leidenschaft.»

Müller: Sie haben das Stichwort schon geliefert: es ist das Herzblut. Frauen entwickeln mehr Leidenschaft für ein Produkt oder eine Aufgabe. Die dadurch entstehende Positivspirale hilft, sich stark mit einer Aufgabe zu befassen und sie zum Erfolg zu führen. Dank dieser Leidenschaft und Identifikation können wir Frauen besser spüren, was es braucht, um erfolgreich Angebote zu kreieren und Marketingaktionen zu lancieren. **Reinhardt:** Ich gehöre zu jenen Frauen, die zu viel Herzblut und



Esther Brühwiler, Beatrice Reinhardt und Nicoletta Müller (v. l.): drei Hoteldirektorinnen mit viel Power.

Leidenschaft haben. Wenn ich etwas gerne mache, dann bin ich extrem davon eingenommen. Hier zu spüren, wann es einen Punkt zu setzen gilt, fällt mir schwer. Ich müsste den guten Mix finden. Und das sieben Tage pro Woche, denn ich bin ja täglich für mein Hotel verantwortlich. Die Ausgangslage ist anders, wenn ein Paar den Betrieb führt.

Brühwiler: Ich sehe das etwas anders: es ist eine Frage der Persönlichkeit. Ich zum Beispiel suche mir einen Mitarbeitenden, der mich ergänzt. Denn ich bin von der Idee weggekommen, den Betrieb mit dem eigenen Partner führen zu wollen. Ein Geschäftspartner ist für mich effizienter. Das bringt auch den Vorteil, dass ich mir meine Freizeit und meine Ferien zu zweit besser organisieren kann. Einer allein kann nicht alles können, also ist es wichtig, jemanden einzustellen, der die eigenen Schwächen kompensieren kann.

Sie, Frau Urban, führen das Hotel mit Ihrem Mann zusammen. Wie ist das für Sie?

Urban: Für uns war die Ausgangslage anders, denn wir

freuten uns nach Zeiten des Getrenntseins, endlich gemeinsam arbeiten zu können. Wir ergänzen uns gut. Das ist wichtig, denn sonst würde die Zusammenarbeit nicht funktionieren. **Pedrazzetti:** Sich als Paar zu ergänzen ist wirklich sehr wichtig. Ich führte das Hotel fast 40 Jahre lang mit meinem Mann zusammen. Im März wurde er 65 und arbeitet seither nur noch 50 Prozent im Betrieb. Damit hatte ich sehr Mühe, die Redu-



Ruth Pedrazzetti: «Sich als Paar zu ergänzen, ist sehr wichtig.»

zierung schien mir fast wie eine Scheidung, denn wir verstehen uns sehr gut. Er ist Tessiner, also anders als wir Deutschschweizer. Mit seiner Art hat er den Betrieb geprägt. Wir konnten viel von einander lernen und ergänzten uns.

Müller: Ich wurde von den Gästen oft gefragt, welches denn mein Mann sei. Dann musste ich jeweils erklären, dass es keiner ist, der hier arbeitet, dass dies meine Geschäftsmänner sind... Ich hole mir gerne starke Männer, die mich ergänzen. Ich habe als Frau auch keine Probleme, mit ihnen zusammenzuarbeiten. Es gibt zwei Typen von Männern: der eine Typ steht 150 Prozent hinter mir, mit ihm kann ich viel erreichen. Der andere sagt hinter meinem Rücken genau das Gegenteil von dem, was er mir ins Gesicht sagt. Aber solche Männer kann man ja wieder ziehen lassen.

Reinhardt: Ich habe früher mit meinem Mann zusammen ein Hotel geführt. Wir trennten unsere Bereiche jedoch klar: Er war für F&B zuständig, ich für die Etage und gewisse Finanzen. Vor allem liessen wir uns von den Mitarbeitern nie gegeneinander ausspielen. Gegen-

aussen ist es unerlässlich, eine Einheit zu demonstrieren. Die Ergänzung Frau/Mann ist optimal. Eine Frau kann oft besser mit Mitarbeitenden umgehen und anstehende Probleme im



Yvonne Urban: «Ich trete mit meinem Mann gemeinsam auf.»

Gespräch lösen. Die Gefahr: Sie will es jedem recht machen und geht deshalb intensiv auf das Gegenüber ein. Manchmal muss man jedoch einen Strich ziehen – und das kann der Mann besser als die Frau.

Wenn ein Mann mit den Mitarbeitenden anders umgeht, wie reagiert er auf Sie als Chefin? Vor allem Männer aus patriarchisch geprägten Nationen? Brühwiler: Damit habe ich keine Probleme. Für mich ist es wichtig, dass man das Gespräch

sucht, wenn man mit jemandem unzufrieden ist, und ihm eine zweite Chance gibt, bevor man sich trennt.

Müller: Respekt ist die Grundlage für eine gute Zusammenarbeit. Und das hat mit Mann und Frau nichts zu tun. Als Frau ist man wohl etwas zugänglicher, so dass die Mitarbeitenden eher auf uns zukommen, sei es mit Problemen oder Anregungen. Mit Männern anderer Nationalitäten stellen sich mir keine Probleme. Ich dürfte zum Beispiel sehr gute Erfahrungen mit einem Tunesier machen. Ich denke, auch da ist es eine Frage des respektvollen Umgangs und der Wertschätzung.

Pedrazzetti: Auch ich hatte nie Probleme in der Zusammenarbeit mit Männern. Ich habe mir vorgenommen, stets ehrlich zu meinen Schwächen zu stehen. **Urban:** Ich kann mich dem nur anschliessen. Ich trete mit meinem Mann ja auch gemeinsam auf, so kann jeder seinen Ansprechpartner wählen. Ich habe in meinem Berufsleben aber auch viel gelernt: Ich trete heute anders auf als früher.

Reinhardt: Wir Direktorinnen haben wohl auch deshalb so wenig Probleme, weil wir uns die Mitarbeitenden selber aussuchen können. Ich stelle ja auch nur Personen ein, von denen ich eine gute Kooperation erwarte. Wenn es Probleme gibt, dann möchte ich diese mit dem betroffenen Mitarbeitenden sofort besprechen, egal ob Frau oder Mann.

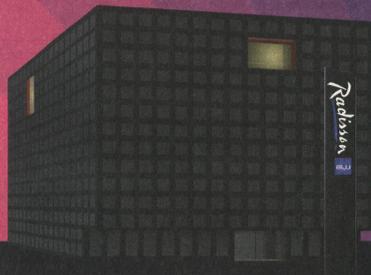
Wenn alles so reibungslos funktioniert: Weshalb gibt es dann in der Schweiz nicht mehr Hoteldirektorinnen? Brühwiler: Es gibt gar nicht so wenige! Viele Ehepaare führen ihr Hotel gemeinsam. Da steht halt meistens der Mann mehr im Vordergrund. Die Frauen müssen sich aber oft zwischen Karriere und Familie entscheiden. Beides geht schlecht. **Urban:** Das sehe ich auch so. Man vergisst gerne, dass hinter jedem starken Mann eine starke

Fortsetzung auf Seite 9

ANZEIGE

Wer nach nur zehn Monaten schon eine zweite Etage braucht, muss wohl irgendetwas richtig machen.

Das Radisson Blu Airport Conference Center. Jetzt mit einer zusätzlichen Etage speziell für Board Meetings. Das Radisson Blu Airport Conference Center sorgt mit multifunktionalen Räumen und exklusivem Interior Design für erfolgreiche Business-Get-Togethers – ganz gleich ob mit einigen wenigen oder mehreren hundert Teilnehmenden. Nutzen auch Sie einen der umfassendsten Konferenzbereiche Europas. Unser Meetings & Events-Team berät Sie gern.



zurich.radissonblu.com

Radisson BLU
HOTEL, ZÜRICH AIRPORT

Hoteldirektorinnen. Familie. Mutter und Hoteldirektorin? Das geht. Aber nur bedingt. Und nur, wenn Frau sich gut organisiert. Besser dran ist, wer das Hotel mit seinem Partner zusammen führt.

Fortsetzung von Seite 9

Frau steht. Es gibt sehr viel Hoteldirektorinnen – sie werden nur nicht wahrgenommen. Müller: Ich denke, oft sind die Frauen zu wenig mutig, um diesen grossen Schritt zu wagen. Denn der letzte Schritt zur Direktorin ist ein grosser. Ich kenne viele Frauen, die seit langem Roomdivision-Manager sind und dies auch bleiben. Ihnen fehlt vielleicht einfach der Mut zum letzten Schritt. Reinhardt: Vielen Frauen liegen die Sprachen besser als die Finanzen. Doch wer eine Direktion übernimmt, muss in beiden Disziplinen gut sein. Und es ist halt schon so: Wenn ich einen Direktorenposten besetzen müsste mit jemandem zwischen 28 und 35 und ich hätte die Wahl zwischen Mann oder Frau, würde ich mich auch für den Mann entscheiden, falls beide die gleich guten Voraussetzungen mitbringen. Denn eine Frau darf ich nicht nach ihrem Wunsch



Esther Brühwiler: «Ich habe mir Partner ins Boot geholt.»

nach Kindern fragen, bei einem Mann kann ich jedoch davon ausgehen, dass er zehn Jahre bleibt. Das heisst, es ist auch biologisch bedingt, dass es weniger Hoteldirektorinnen gibt. Müller: Ich denke, wenn mich der Hotelbesitzer zu einem Vorstellungsgespräch einlädt, dann steht diese Frage nicht im Vordergrund. Wenn er mir eine Chance gibt, dann ist das Kinderthema abgehakt. Pedrazzetti: Die Kinderfrage darf kein Hinderungsgrund sein. Kinder lassen sich ja nicht immer planen. Wenn sie kommen, dann muss eben eine Lösung gefunden werden. Ich sehe den Grund eher darin, dass Frauen nicht so viel Verantwor-



Yvonne Urban: «Bei mir kommt der Job zuerst.»

tung übernehmen wollen. Dazu kommt wohl noch ein Stück Bequemlichkeit: wer sich zur Hoteldirektorin emporarbeiten will, verdient sich diese Stellung mit hartem Einsatz. Vielleicht traut sie sich diese Auf-



Ruth Pedrazzetti und Yvonne Urban (v. l.): Beide führen ihr Hotel mit ihrem Mann zusammen.

gabe auch nicht zu. Es ist mir zu einfach, die Kinderfrage als Grund für weniger Hoteldirektorinnen vorzuschieben. Brühwiler: Als ich das Angebot bekam, das Hotel Basel zu übernehmen, wusste ich, dass ich diesen Betrieb nicht allein führen will. Die Aufgabe wäre mir eine Schuhnummer zu gross. Also habe ich mir Partner ins Boot geholt, die strategisch mitdenken. Und einen Fachmann, der für die Finanzen zuständig ist.

Nochmals zum Thema Kinder: Lässt sich der Beruf einer Hoteldirektorin und einer Mutter unter einen Hut bringen? Pedrazzetti: Ich denke, wenn man zu zweit ist, kann man sich das einrichten. Man muss sich einfach gut organisieren. Es gibt ja auch Tageskrippen. Sicher kann man in der Zeit, in der die Kinder klein sind, nicht voll als Direktorin arbeiten. Doch das spielt ja keine Rolle. Heute kann man per Computer so vieles von zuhause aus erledigen. Wichtig ist einfach, den Kontakt mit der Arbeit zu behalten. Reinhardt: Meinen heutigen Job hätte ich nie mit Kindern machen können, das wäre nicht möglich. Wenn die Kinder klein sind, kann man keine Direktoren-Funktion übernehmen, schon nur, weil man immer auf dem neusten Stand bleiben muss. Das bedeutet Weiterbil-

dung. Und ich muss mich fit halten, damit ich jederzeit wieder hundertprozentig einsteigen kann. Dieser Sprung ist nicht einfach zu schaffen. Ich sage



Esther Brühwiler: «Ich versuche, mich gut zu organisieren.»

jüngeren Frauen jeweils: ein Direktorenjob kann ausgewechselt werden kann, die Kinder jedoch nicht. Es lohnt sich also, in den entscheidenden Jahren für sie da zu sein, damit sie sich gut entwickeln können. Kinder und Familie sind das Wichtigste im Leben. Deshalb sollte man auch Privates vom Geschäft trennen. Müller: Es geht um die Entscheidung, ob man Kinder will oder nicht. Wenn ja, muss ich mich organisieren. Ob ich dann meine Arbeitszeit im turbulenten Hotel oder an einem ruhigeren Arbeitsplatz verbringe, spielt letztlich keine Rolle. Vielleicht ist es in der Hotellerie noch einfacher, weil man sich die Zeit flexibler einteilen kann.

Es gibt ja neben Kindern auch noch Freunde und ein soziales Leben. Wie schaffen Sie es, Ihre Work-Life-Balance zu halten? Müller: Dies ist eine tägliche Herausforderung! Es ist einfacher, ein Commitment dem Geschäft gegenüber abzulegen, als gegenüber den Freunden und der Familie. Ich verzichte eher auf ein Essen oder einen Kinobesuch, als dass ich das Hotel im Stich lasse. Die gute Lösung für meine Work-Life-Balance habe ich noch nicht gefunden.



Beatrice Reinhardt: «Ab und zu Abstand zu halten, tut gut.»

Urban: Bei mir kommt auch der Job zuerst. Das finde ich nicht nur gut, denn dadurch sagen wir auch vieles ab. Das geht letztlich auf Kosten unserer Freundschaften. Brühwiler: Ich sehe hier einen Unterschied zwischen der Ferien- und der Stadthotellerie. In einem Stadthotel kann man sich

vielleicht leichter organisieren. Klar arbeite ich viel mehr als vielleicht Frauen und Männer in anderen Berufen. In meinem Freundeskreis bin ich meistens jene, welche immer am wenigsten Zeit hat. Seit kurzem nehme ich mir jedoch Zeit, regelmässig an einem Yogakurs teilzunehmen. Ich versuche, mich so gut als möglich zu organisieren, dass ich auch mal etwas für mich persönlich unternehmen kann. Auch wenn das nicht immer klappt: Für mich stimmt es so, wie es jetzt ist. Reinhardt: Ich bin froh um meinen Mann, denn der motiviert mich ab und zu, mit ihm einen Anlass zu besuchen oder essen zu gehen. Manchmal sage ich nein und ärgere ich mich dann im Nachhinein. Denn eigentlich könnte ich es mir einrichten, wenn ich das möchte. Ab und zu Abstand vom Betrieb zu halten, tut gut. Kaum weg, komme ich manchmal auf Lösungen, die mir zuvor nicht eingefallen sind. Brühwiler: Es ist auch wichtig, den Mitarbeitenden den Betrieb anzuvertrauen. Ich habe mich immer gefreut, wenn mein Chef weg war und ich den Betrieb

scheuen, die Waffen einer Frau einzusetzen, denn das bringt sie weiter. Brühwiler: Mehr Mut, mehr Selbstvertrauen brauchen Frauen, die diesen Weg einschlagen wollen. Das fehlt ihnen oft. Man-



Beatrice Reinhardt: «Ich habe schöne Hotels geführt.»

ner indes gibt es ganz viele, die sich alles zutrauen, aber eigentlich gar nicht so belastbar sind. Wir Frauen sind eher umgekehrt: wir trauen uns weniger zu, sind aber belastbar. Pedrazzetti: Wichtig scheint mir, stets offen zu bleiben, auch gegenüber neuen Entwicklungen. Früher kannte man das Wort Weiterbildung in der Hotellerie nicht. Ich denke, es stammt aus der Industrie. Mich fasziniert es, herauszufinden, wie ich meinen Betrieb weiter entwickeln kann.

Angenommen, es kommt eine Fee, die Ihnen anbietet, Ihr Traumhotel zu übernehmen. Welches Haus wäre das? Brühwiler: Ich würde das Hotel Basel behalten.

Urban: Es wäre ein eigenes Hotel, irgendwo in der Toscana. Pedrazzetti: Ich habe mein eigenes Hotel, doch zu glauben, man hätte dadurch keine Sorgen mehr, wäre falsch. Gerade in einer Wirtschaftslage wie der heutigen, kommt viel auf einen zu. Man kann auch im eigenen Hotel nicht machen, was man will. Wenn das Resultat nicht stimmt, muss man etwas verändern. Doch ich bin zufrieden mit dem, was ich habe. Müller: Mein Wunschhotel ist immer gerade jenes, das ich führe. In den letzten Jahren war es das Hotel Schatzalp in Davos,



Nicoletta Müller: «Oft sind die Frauen zu wenig mutig.»

selber führen durfte und damit meine Fähigkeiten unter Beweis stellen konnte. Müller: Besonders schwierig scheint mir, in der Freizeit dann auch abzuschalten. Wenn man sich in einen Job hineinstürzt, ist man mit Haut und Haaren drin. Das absorbiert einen voll und ganz. Wenn man etwas gerne tut, dann macht es zwischen Arbeit und Freizeit keinen Unterschied. Ob ich jetzt zuhause etwas gerne mache oder im Betrieb etwas, das mich erst noch weiterbringt, ist letztlich egal. Pedrazzetti: Ich möchte niemals im Hotel wohnen. Als Kind habe ich erlebt, wie das ist. Dauernd klingelte das Telefon und irgendjemand wollte etwas von meinem Vater. Jetzt wohnen wir fünf Minuten vom Hotel entfernt. Ich geniesse es, dort auch mal ungestört im Garten zu sitzen. Dann bin ich in einer völlig anderen Welt und kann total abschalten.

Was raten Sie einer jungen Frau, die den gleichen Weg einschlagen möchte wie Sie? Müller: Ich würde ihr raten, den Mut zu haben, den grossen Karriereschritt zu wagen. Und dass sie in ihrem Betrieb ihre Weiblichkeit leben und sich so stärken soll. Urban: Ich rate ihr, mutig den Weg zu gehen, den sie sich wünscht und vorstellt. Sie sollte sich dafür auch mit Weiterbildungen fit machen und dann den Schritt einfach wagen. Wichtig ist, dass sie weiss: Ich schaffe das, ich kann das. Reinhardt: So sehe ich das auch. Sie soll sich auch nicht

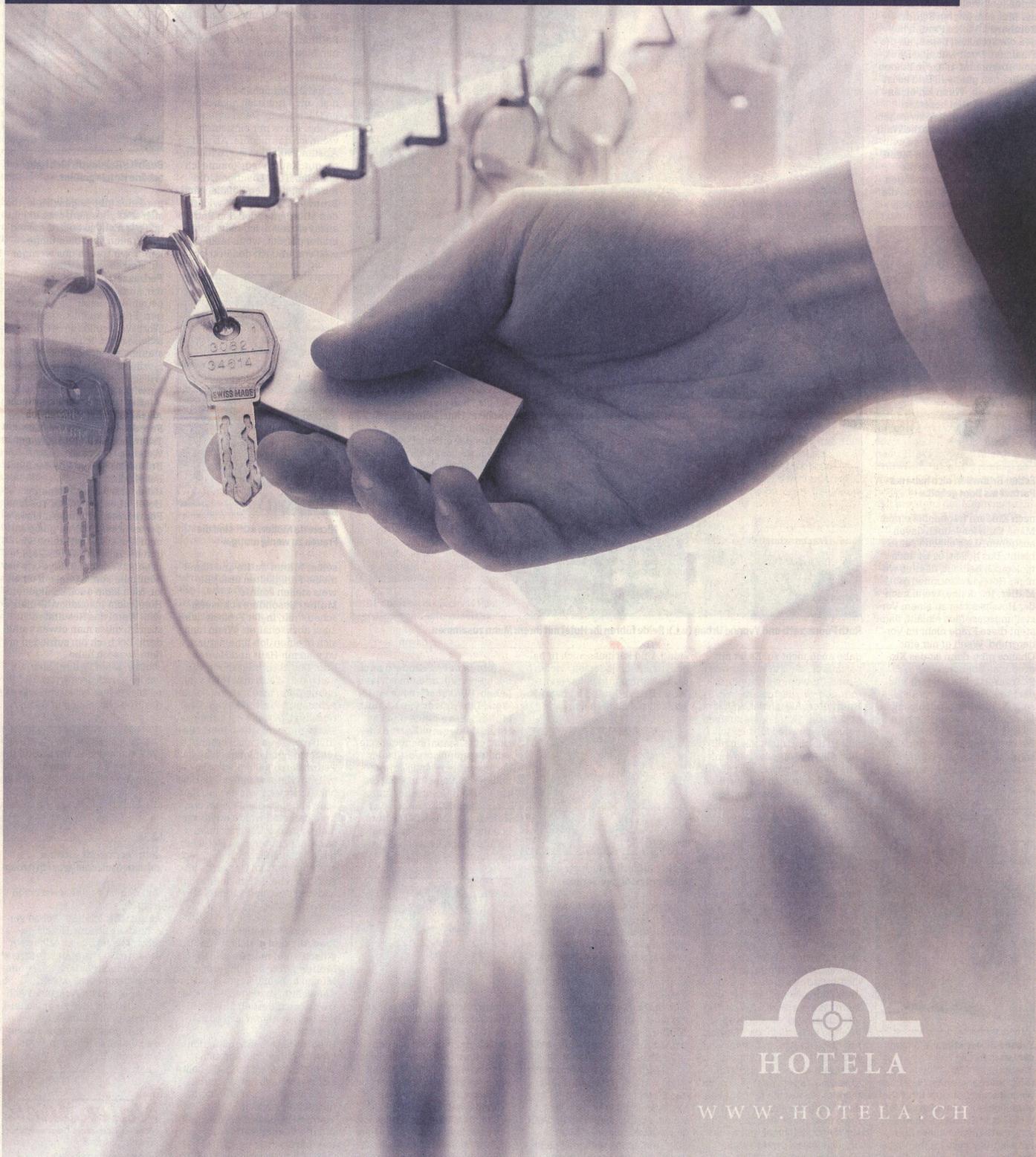


Ruth Pedrazzetti: «Ich bin zufrieden mit dem, was ich habe.»

und nun ist es der Meierhof in Horgen. Reinhardt: Ich habe schon verschiedene schöne Hotels geführt. Das jetzige ist auch sehr schön, es dürfte einfach ein paar Zimmer mehr haben. Ich kenne viele Traumhotels in der Schweiz und im Ausland. Wichtig ist jedoch, sich zu entscheiden, ob man Besitzer, Mieter oder Angestellter eines Hotels sein will. Das ist ein grosser Unterschied.

Valentine's
Fritteusen Tellerwärmer Teigwarenkoche
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ.



HOTELA

WWW.HOTELA.CH

Frauen im Tourismus. Karriere. Sie sind die besseren Schülerinnen und trotzdem kommt später der Karriereknick: Den Frauen steht das Private im Wege. In der operativen Führung sind Frauen immer noch selten.



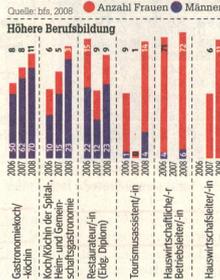
Alan D. Bollat

In der Hauswirtschaft steigen ausgebildete Frauen schnell in eine Führungsposition auf.

Lohn Differenz im Gastgewerbe am kleinsten



Sie: Chef in der Hauswirtschaft, Er: Chef in der Küche



Immer mehr Frauen lernen den Kochberuf



Beide können nicht Chef sein

Ehemalige Schülerinnen der Ecole hôtelière de Lausanne reflektieren ihre Karriere als Frau. Die meisten arbeiten nun in der Administration.

GU DRUN SCHLENCZEK

Aus Anlass des diesjährigen 85-Jahre-Jubiläums gemischter Klassen an der Ecole hôtelière de Lausanne lud die Schule ehemalige EHL-Schülerinnen ein. Hört man den Ehemaligen zu, wird schnell eins klar: Die Schwierigkeiten, als Frau Karriere zu machen, sind damals wie heute ähnlich. Haupt-Problem ist die Verbindung von Familie und Beruf. «Es ist nicht mög-

lich, dass in einer Ehe beide die gleiche Karriere machen», meint Hazeline van Swaay (57), heute selbstständige Headhunterin. Joëlle Brems, Personalchefin bei McDonald's international, doppelt nach: «Ich hätte bei Hyatt Karriere machen können, aber ich konnte doch nicht meine Familie verlassen.» Die heute 52-Jährige wollte nach der EHL eine operative Position. «Das ging nicht.» Sie landete in der

Administration. Schwierig ist auch ein Posten in der Küche. «Die Küche ist immer noch eine Männerdomäne», meint die 29-jährige Armelle de Alexandri, die jetzt bei Hyatt eine Führungsposition in der Weiterbildung bekleidet. Operativ ist Marie-Laure Fleury (39) tätig. Sie leitet 200 Mitarbeiter im Sukhothai Hotel in Bangkok. Ihr Mann ist selbstständig und kann für die zwei Kinder sorgen.



«Im Ausland stellt man gerne Frauen an. Weil sie mehr arbeiten.»

Hazeline van Swaay
Dayak SA in Saint-Prex

Trotz guter Noten keine Top-Position

Auf Stufe Ausbildung hat die Gleichberechtigung zwischen Mann und Frau bereits Einzug gehalten. Der Lehrberuf Koch ist schon längst nicht mehr ein klassischer Männerberuf. Bald 40 Prozent der Lehrverträge in der Küche entfallen auf das weibliche Geschlecht. Und der Anteil wächst von Jahr zu Jahr. Das war vor 30 Jahren noch anders. Da lag der Anteil der Frauen in der Kochlehre bei unter einem Viertel.

An der Hotelfachschule Thun lernen inzwischen mehr Frauen

Noch mehr gewachsen ist der Frauenanteil an den Schweizer Hotelfachschulen. In den 70er-Jahren waren erst 30 Prozent aller Schüler an der Ecole hôtelière de Lausanne Frauen. Heute liegt der Anteil bei 51 Prozent. Ähnlich präsentiert sich die Entwicklung an der Hotelfachschule Thun und an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL. Rund ein Drittel Schülerinnen und rund zwei Drittel Schüler zählte man noch vor 20 Jahren. Heute ist das Verhältnis zwischen den Geschlechtern ausgeglichen (siehe Grafik). An der Hotelfachschule Thun hat sich mit dem Start des neuen Ausbildungszyklus im April dieses Jahres das Verhältnis sogar umgekehrt: Erstmals starteten mehr Frauen (61%) als Männer (39%) in die fünfsemestrige Ausbildung zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF». Auffällig sei, so Schuldirektor Christoph Rohn, der inzwischen hohe Anteil an Maturanden, die sich für die Ausbildung einschreiben, und davon seien die meisten Frauen (70%). Überhaupt scheinen die Frauen nicht nur den besseren Schulrucksack mitzubringen. Sie schneiden auch bei den Prüfungen in der Grundbildung besser ab als die männlichen Kandidaten. Von den Kandidatinnen für die Kochabschlussprüfung im letzten Jahr erhielten schliesslich 93 Prozent das eidgenössische Fähigkeitszeugnis.

Sie sind besser in der Schule und schaffen trotzdem oft nicht den Aufstieg zu Spitzenjobs. Gleichberechtigung für Frauen gibt's bis anhin erst in der Bildung.

GU DRUN SCHLENCZEK

An der Hotelfachschule herrscht Gleichberechtigung

Schule	% Frauen	% Männer
Schweiz, Hotelfachschule Luzern	50	50
Ecole Hôtelière de Genève ES	48	52
Belvoirpark Zürich	51.52	48.48
Hotelfachschule Thun	51.41	48.59
Hotel Institute Montreux	60.82	39.18
Institut Hôtelier César Ritz, Bouveret	57.50	42.50
Swiss School of Tourism and Hospitality, Chur	58.65	41.35
Swiss Hotel Management School Caux Montreux/Leysin	59.07	40.93
University Centre César Ritz, Brig	60.47	39.53
Univ. Center Hospitality Leadership & Europ. Culinary Arts	48.11	51.89
School of Hotel Management, NE	58.56	41.44
Scuola Superiore Albergatori e del Turismo, Bellinzona	65.31	34.69

Bei den Kandidaten bestanden nur 85 Prozent die Prüfung. Bei der Prüfung zur Restaurationsfachfrau und zum Restaurationsfachmann schneiden die Männer etwas besser ab (88%), aber immer noch schlechter als die Frauen (wieder 93%).

Den guten Leistungen und der guten Ausbildung zum Trotz sind vor allem die höher qualifizierten Frauen im Berufsleben schliesslich doch wieder in der Minderheit. Gemäss der letzten Betriebszählung des Bundesamtes für Statistik haben drei Viertel der Teilzeitstellen im Gastgewerbe Frauen inne. Be-

sonders viele Teilzeitstellen findet man in Personalrestaurants und bei Caterern: Hier sind doppelt so viele Frauen teilzeit- wie vollzeitbeschäftigt. Genau umgekehrt ist das Verhältnis in der reinen Beherbergung.

Kurt Imhof, Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, schätzt, dass fünf bis sechs Jahre nach dem Abschluss das Verhältnis zwischen den diplomierten Hôteliern und Hôteliären am Arbeitsplatz 60 zu 40 Prozent ist und nicht mehr ausgeglichen wie noch an der Hotelfachschule. Vor allem bedingt durch die Familienplanung: «Der häufigste Grund für eine Frau die Branche zu verlassen, ist die Gründung einer Familie», meint Christoph Rohn. «Sonst haben Frauen in westlich orientierten Märkten heute die gleichen Chancen, vor allem bei grossen Hotels oder Hotelgruppen», ist Kurt Imhof überzeugt.

Eher im Hintergrund und seltener direkt operativer Spitzen-Job

Jene, die wiedereinsteigen, entscheiden sich oft für Positionen im Bereich Human Resources, Sales oder Marketing, die besser mit der Familienaufgabe zu verbinden sind. «Direkt operative Führungspositionen werden weniger häufig von Frauen besetzt», stellt Kurt Imhof fest. Das vereilt den Frauen oft den definitiven Aufstieg in Spitzenpositionen, wie zum Hotel- oder Tourismusdirektor. «Um es bis auf eine Top-Position zu schaffen, braucht man auch im Gastgewerbe im Schnitt zehn Jahre», verdeutlicht Rohn. Vielen Frauen käme vorher die Familienplanung in die Quere.

Frauen besuchen auch seltener berufsbegleitende Weiterbildungen auf Stufe Höhere Berufsbildung. 2008 erhielten gerade mal zwei Frauen das eidgenössische Diplom der Küchenchefin (zum Küchenchef: 24). Anders sieht es in der typischen Frauen-Sparte des Gastgewerbes aus: 2008 erhielten 72 Frauen und nur sechs Männer den Fachausweis zum/zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/-in.

Frauen vernetzen sich anders

«Frauen im Tourismus» ist ein Netzwerk für Frauen. Der Club will das Geschäften unter Frauen fördern und sucht noch Mitglieder.

GU DRUN SCHLENCZEK

«Den Frauen im Tourismus fehlt ein Beziehungsnetzwerk», ist Geraldine Zuber, Präsidentin von «Frauen im Tourismus» (F.I.T.) überzeugt. Um zu Spitzenjobs zu kommen, seien solche Netzwerke aber sehr wichtig. «Neben Beruf und Familie finden Frauen kaum Zeit, noch bei Clubs oder Kommissionen dabei zu sein», erklärt Zuber. Das F.I.T., gegründet 1995, ist ein Netzwerk spezifisch für Frauen. «Ein Frauen-

netzwerk hat eine andere Qualität», meint die F.I.T.-Präsidentin. Man komme sich von Frau zu Frau näher, es entstünden Freundschaften. Allerdings würden Frauen, im Gegensatz zu Männern, ein Netzwerk weniger fürs Geschäftliche nutzen, bedauert Zuber. «Wir machen unsere Mitglieder immer wieder darauf aufmerksam, dass das F.I.T. mehr als ein Treffpunkt ist.» Frauen hätten mehr Hemmungen, um einen Spe-



«Im Gegensatz zu Männern, nutzen Frauen Netzwerke weniger fürs Geschäftliche.»

Geraldine Zuber
Präsidentin «Frauen im Tourismus»

zialpreis zu bitten oder im Netzwerk die eigene Leistung zu bewerben. Das F.I.T. wächst heute vor allem durch Mund-zu-Mund-Propaganda. Zuber hätte gern mehr als 150 Mitglieder. Vor allem in der Hotellerie. Das könnte sich jetzt mit Brigitta Schaffner ändern: Die Leiterin der Ombudsstelle bei hotelleriesuisse ist neu Geschäftsführerin des F.I.T.



MARKTPLATZ

Food

Non-Food

Backwaren

HUG

Neu: Tomaten-Basilikum-Tartelettes

Mini Snack-Tartelettes 4,2 cm

Authentic Tradition

Gastro-Grosshandel

Cash-Carry
CCA Angehrn
Frühe Für Topfs

Das frische CCAha-Erlebnis in Spreitenbach

CCA Gossau SG CCA Luzern
CCA Frauenfeld CCA Spreitenbach
CCA Sargans CCA Pratteln
CCA Rapperswil CCA Heimberg
CCA Brittsellen CCA Bern (in Planung)

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

Berufsbekleidung

Image Wear AG, Binzstr. 7, 8045 Zürich
Tel. 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88
www.imagewear.ch, info@imagewear.ch

Corporate Fashion und Teambekleidung
(Design- und Katalogartikelkonzepte)

European Importer for www.cintas.com
Nr. 1 Uniformkatalog auf der Welt!

image wear
IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU

Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Grossküchenmaschinen

ROTOR Lips

Rotor Lips AG • 3861 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

schmocker AG

Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von
GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN

Dammweg 15 - 3800 Interlaken
Telefon 033 828 38 48 - Fax 033 828 38 38
www.schmocker-ag.ch - info@schmocker-ag.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83

Hotelzimmer

beck design

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau
Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel: 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Gastro-Grosshandel

Da 45 anni,
la differenza c'è
e si vede!

Kaffeerösterei

ILLY CAFE

ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Gastrotextilien

«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotextilien

ZETAG AG, Textilwerk Sornatt, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, www.zetag.ch

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser

Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen

3608 Thun info@strasserthun.ch
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

Weinhandel

winehouse - mehr als Wein

Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choix

www.winehouse.ch

Sicherheit

365 Nächte im Jahr

Im Dienste der ... & ... Hotellerie

Die Besten Night-Managers -Auditors -Porters
(Incl. nächtliche On-Line Support: Fidelio, Hogatex, Pro-Tel etc.)

100% zuverlässig, versiert und sprachgewandt
... und Sie, sowie Ihre Gäste, schlafen sicherer.

SIZU AG Sicherheitsdienste im Auge der Zukunft
Tel.: 0848 60 6000 E-mail: info@sizu-ag.ch

A service you can afford - with an offer to fit your budget

Kassensysteme

SYCO

SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH Tel: 044 / 845 08 02
www.sycopac.ch info@sycopac.ch

ADDIPOS micros FIDELIO
ORDERMAN®

KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch

Marktplatz - immer am ersten Donnerstag im Monat

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

htr hotel revue

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI PROMOTION

Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnübüchi 48, CH-8197 Rafz
Tel: 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch



Genusswoche

Vom 10. bis am 19. Juli präsentieren acht Köche ihre besten Gerichte in Gstaad.

Seite 15



Historischer Keller im Château du Taillan: Eine Sehenswürdigkeit.



Alte Rebe im Bordelais – der Wein soll auch junge Leute ansprechen.



Armelle Falcry-Cruse führt in 5. Generation das Château du Taillan, welches samt Keller unter Denkmalschutz steht, aber für Besucher trotzdem fast immer offen ist.

Bilder Elsbeth Hobmeier

Jetzt kommen die (Wein)Frauen

Es tut sich was im Bordelais: Schlösser öffnen ihre Türen, Winzerinnen vermarkten sich gemeinsam. Die Frauen werden aktiv.

ELSBETH HOBMEIER

Es ist erst ein paar Jahrzehnte her: Da war den Frauen jeder Schritt in den Weinkeller eines Bordeaux-Château verboten. Ihre Ausstrahlung, ihre Weiblichkeit könnte den Wein in Essig verwandeln, fürchteten die Weinbauern. Jetzt blasen die Frauen zum Aufbruch. Sie gehen selber in den Keller, aber auch ins Marketing und in die Offensive. Die weiblichen Vereinigungen und Labels schiessen in Frankreich und speziell im Bordelais nur so aus dem Boden. Vor allem für die «heiligen» Bordeaux-Appellationen ist dies besonders überraschend. Viele Châteaux wirken ge-



Auf Château Closiot im Sauternes-Gebiet versammelten sich die unter dem Label «Sweet Bordeaux» vereinigten Weinnachherinnen.

gen aussen eher abweisend, wollen weder Gäste empfangen noch Wein direkt aus dem Keller verkaufen. Diese für viele Weinliebhaber und Weintouristen eher befremdliche Atmosphäre sei kontraproduktiv für den Ruf von Bordeaux als berühmte Weinregion, sagen die Winzerinnen und wollen aktiv werden.

Zum Beispiel Armelle Falcry-Cruse, Hausherrin des prächtigen

Château du Taillan im Haut-Médoc. In fünfter Generation leitet sie das Familienunternehmen, sie hat Önologie studiert und produziert einen hervorragenden Cru bourgeois. Ihr Schloss in reinstem 18.-Jahrhundert-Baustil bedeutet ihr viel: «Es muss bewohnt werden, so viele Châteaux hier wurden von Ausländern als Prestigeobjekt gekauft und stehen jetzt leer», sagt sie.



Marie Courselle führt zusammen mit ihrer Schwester Sylvie das Château Thieuley. Sie vertritt mit «Bordeaux Oxygène» neue Ideen.

Doch hier sollen nicht nur ihr Mann und ihre drei Töchter, ihre vier Schwestern und ihre Mutter ein- und ausgehen, sondern auch interessierte Besucherinnen und Besucher. Deshalb hat sich Armelle Falcry-Cruse mit drei anderen Weinnachherinnen zusammengeschlossen. Sie nennen sich «les Médocaines, quatre filles dans le vin», sie öffnen ihre Châteaux sogar während der

Erntezeit und bieten den Gästen auch Assemblée-Kurse an.

Oder Marie Courselle vom Château Thieuley im Entre-deux-Mers: Die 33-Jährige führt das Familiengut mit ihrer jüngeren Schwester Sylvie, beide haben Önologie studiert und stecken voller Ideen, wie man den Bordeaux-Wein auch jungen Leuten näherbringen könnte. Dies ist auch das Ziel ihrer Gruppe «Bordeaux Oxygène», der 18 innovative Châteaux angehören.

Und dann das neue Label «Sweet Bordeaux», ein neuer Brand von Winzerinnen rund um Cadillac, Loupiac, Barsac und Sauternes, dem klassischen Süßweingebiet.

«Wir wollen den Weintourismus beleben und junge Konsumenten für unsere Süßweine begeistern», sagt Françoise Sirot-Soizeau, Besitzerin des Château Closiot und Motor der Gruppe. Sie erzeugt einen hervorragenden Sauternes zu moderatem Preis. Dass dieser nicht nur zu Gänseleber, sondern auch zu Ausgefallenerem wie Blumenkohl- oder Roquefort, Canard à l'Orange oder Artischocken- oder Pistache, beweist die Küchenchefin Gaëlle Benoist-Pillorie mit ihren raffinierten Häppchen.

Sowohl bei den Sweet-Bordeaux-Frauen wie auch bei «Les



Spargeln an Orangensauce oder Peperonimousse zum Süßwein.

Fakten 123 Hektar, 57 Appellationen, 6 Weintypen

Die Bordeaux-Appellationen vereinen 14% der Rebfläche Frankreichs auf sich, was 1,5% der Weltrebefläche entspricht. 2,5% aller weltweit produzierten Weine kommen von hier. Entscheidend ist der Breitengrad: Alle großen Weingebiete der Welt liegen im Bereich des 45. Grades – selbstredend auch das Bordeaux-Gebiet. Wer mehr über dessen berühmte Weine lernen will, kann dies an der Ecole du Vin tun, welche verschiedene Kurse anbietet. eho

<http://ecole.vins-bordeaux.fr>

La Robe Die Weinkarte ist weiblich

Alain Moretti hat, so sagt er, «zwei Passionen: den Wein und die Frauen». Beides haben der Koch und seine Frau Catherine unter einen Hut gebracht. Das Ehepaar eröffnete, gemeinsam mit Sohn Cyril, vor einem Jahr in der Stadt Bordeaux das Restaurant «La Robe» mit Weinbar. Der Rock steht dabei sinnbildlich für die Frauen. Denn alle Weine, welche in den wandhohen Gestellen zum Bestellen und Trinken bereit stehen, stammen aus Frauenhand. «Wir haben jahrelang recherchiert und viele Weingüter besucht», so die Wirtin Catherine Moretti. Ihre Weinkarte umfasst inzwischen



Wirtin Catherine Moretti mit Ehemann Alain und Sohn Cyril.

rund 120 Weine, die meisten aus dem Bordelais. Kleine Abstecker gibt's ins Burgund, Roussillon, nach Cahors, Korsika und Italien. Das «einzige weibliche Weinklokal Frankreichs, wenn nicht der Welt»,



Drei Winzerinnen vor «La Robe»: Florence Prud'homme, Corinne Comme und Corine Saint-Mieux.

so Catherine Moretti, serviert Weine auch glasweise. Drei der im «La Robe» vertretenen Winzerinnen erklärten ihre Philosophie. Corine Saint-Mieux bearbeitet ihr Château de Beau-Site/Graves mit drei Töchtern und macht auch einen «frechen Rosé für die Jugend». Florence Prud'homme ist vor sechs Jahren quer eingestiegen und produziert auf Château Saincrit kräftige dunkle Weine. Corinne Comme vom Château Champ des Treilles hat sich dem biodynamischen Weinbau verschrieben und vinifiziert «die Weine ohne Gewalt». eho

www.la-robe.fr

Alle Links auf www.htr.ch

Neue Messe für internationalen Kaffeesektor

«Coffeeana», die erstmals in Köln durchgeführte Kaffee-Messe, die vom 26. bis 28. Juni stattfindet, wird gleichzeitig Schauplatz der SCAE Wonderful World of Coffee sein. Neben vier Weltmeisterschaften wird ein neuer Röstwettbewerb vorgestellt. Als besonderes Highlight hat die SCAE alle zehn World Barista Champions eingeladen, um an Praxisvorführungen und Meisterklassen teilzunehmen. rd

www.coffeeana.de

Guide Michelin sagt Österreich «Adieu»

Wie das Fachmagazin «Rolling Pin» in seiner aktuellen Ausgabe berichtet, ist das Aus für den Guide Michelin in Österreich nach nur vier Jahren besiegelt. Für die österreichische Küche bedeutet das den Verlust des international anerkannten Gourmetführers. Die Absatzzahlen hätten sich nicht in die erwartete Richtung entwickelt, wird Jean-Luc Naret, Direktor des Guide Michelin, zitiert. Einzige Ausnahmen werden Wien und Salzburg sein, deren Restaurants für den internationalen Gourmetführer «Main Cities of Europe» weiterhin von den Guide-Michelin-Testern bewertet werden. Insgesamt verlieren (exklusive Wien und Salzburg) 49 Restaurants ihre Sterne-Bewertung. rd/pte

Am 21. Juni wird der Tag der Musik gefeiert



Ganz Frankreich feiert am 21. Juni das «Fête de la Musique». In allen Städten werden Musiker aller Musikrichtungen gratis auftreten. Die von Frankreich ausgehende Idee hat inzwischen die ganze Welt erobert. Von New York bis Sydney, von Shanghai bis Bogotà – 350 Städte in 120 Ländern haben das Musikfest 2008 begangen. In diesem Jahr werden erstmals Reykjavik und Valparaiso daran teilnehmen. Ursprünglich wollte man Amateure zum öffentlichen Musizieren animieren. Das erste Fête de la Musique fand 1982 in Paris statt, seither wird es jedes Jahr am Tag des Sommeranfangs durchgeführt. rd/pte

ANZEIGE

Die PocketCard im Kreditkartenformat kommt bei Ihrer Zielgruppe garantiert gross heraus.

Sie ist so handlich, nützlich und sympathisch, dass Ihre Werbebotschaft garantiert überall gut ankommt. Aufgefaltet bietet sie viel Platz für alle wichtigen Infos.

Ideal für Hotels, Tourismus- und Skigebiete, öffentlicher Verkehr, Sportvereine usw. für immer wiederkehrende Angaben (Liniennetz, Spiel- und Stadtpläne, Skipistenübersicht, Messeinfos, Produkteinfos usw.)



Gieri Caduff
PocketCard Vertrieb
Kellerackerstrasse 38
8967 Widen
Tel. 056 641 00 91
Mobile: 079 353 40 60
gieri.caduff@pocket-card.ch



Die verspielte Art-Deco-Fensterfront des «National», das sich an der Ecke Monbijoustrasse / Maulbeerstrasse präsentiert.

Bilder zvg

Zwei 100-jährige Berner

Das «National» und das «Kultur-Casino» sind 100 Jahre alt und bedeutender Teil der Berner Geschichte. Doch ihre Herkunft könnte unterschiedlicher nicht sein.

SILVIA PFENNINGER



Das «National»: Vom Typografenbund als Vereinshaus gebaut.



Das Kultur-Casino: im Besitz der begüterten Bürgergemeinde.

Zwei hundertjährige Berner Institutionen feiern dieses Jahr: das Kultur-Casino und das National. Die geschichtsträchtigen, stattlichen Häuser mit ihren imposanten Sälen sind beide zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden und Zeugen der Schweizer Aufbruchstimmung vor dem Ersten Weltkrieg. Doch bei Herkunft und Entwicklung unterscheiden sich die beiden Häuser fundamental. Beide waren und sind für grosse, gesellschaftliche Festlichkeiten in Bern bestimmt: Einerseits das Kultur-Casino der traditionsbewussten und begüterten Berner Bürgergemeinde an der Herrngasse (nomen est omen) und andererseits das «National» in Bahnhofnähe, das vom einst mächtigen Typografenbund als Vereins- und Gesellschaftshaus gebaut wurde. Heute ist das Hotel National im Familienbesitz. Während das Kultur-Casino bis heute von der Berner Bürgergemeinde auf hohem Niveau achtsam gehegt und ge-

pfligt wird, gab es im National mehrere Besitzerwechsel.

Das einstige «Revue Theater» und das «Hotel Monbijou», das erst nach dem Ersten Weltkrieg seinen heutigen Namen National erhielt, wurde in den 1960er-Jahren zum Spekulationsobjekt. «Die damalige Bankgesellschaft versuchte es erfolglos an ein Warenhaus, Jelmoli oder Manor, zu verkaufen», erinnert sich Daniel Berthoud, Verwalter des Kultur-Casinos und profunder Kenner der Berner Stadtgeschichte.

Liebevoll renovierte Zimmer, Lavabos wie zu alten Zeiten

1984 konnte Friedrich Grünwald den Betrieb, den er 25 Jahre

geführt hatte, relativ günstig kaufen. Heute ist das «National» eine Familien-AG und wird von seinen Töchtern geleitet. Geschäftsführerin des Hotels ist Maria Barhoumi-Grünwald. Ihre Schwester Esther Grünwald ist für den Theatersaal und die Restauration verantwortlich. Der Kino-Saal ist auswärts vermietet. Das Hotel mit 47 liebevoll renovierten und individuell eingerichteten Zimmern im Preis zwischen 65 und 130 Franken, ist zu 60 Prozent ausgelastet. Rund ein Viertel der Zimmer haben nur ein Lavabo wie zu alten Zeiten. Doch sie sind die begehrtesten. Maria Barhoumi ist froh, «dass wir nicht alles auf Luxus getrimmt haben». Renovationsbedürftig ist vor allem der Theatersaal. «Das Haus ist ein Fass ohne Boden», seufzt Maria Barhoumi, die ihre Arbeitsstunden nicht zählt. «Ich habe das Hotel gerne und achte deshalb nicht bloss auf die Rendite», betont sie.

«Wir sind froh, dass wir nicht alles auf Luxus getrimmt haben.»

Maria Barhoumi-Grünwald
Geschäftsführerin des Hotels National

nerte die Gäste mit ihrer «Helle», und die maschinellen Kücheneinrichtungen wurden ebenso bewundert wie die zwei Kronleuchter im Bürgeratssaal. Die Kühlanlage und Buffeteinrichtungen kosteten 15 054 Franken und 45 Rappen, die elektrische Installation für Beleuchtung und «Kraft» 60 700 Franken, 5 Rappen. Stolz betrüge unter den Baukosten von insgesamt 2 087 075 Franken und 85 Rappen.

Heute unterstützt die Berner Bürgergemeinde ihr Kultur-Casino jährlich mit 1,5 Millionen Franken vom Kulturbudget. Davon sind 950 000 Franken für den Baufonds bestimmt. «Unser Betrieb ist kostendeckend», betont Daniel Berthoud vom Kultur-Casino. Als Rentabel für die Bürgergemeinde bezeichnet er die Mieterträge vom Konzertbetrieb und Anlässen, wie Generalversammlungen. Bankette seien für den Wirt lukrativer.

Wirt der Casino-Restaurants ist seit 2005 Tobias Burkhalter. «Das Casino ist wieder in Berner Händen», begrüsst er die Leser seiner Website www.casinobern.ch. Burkhalter spricht damit die Periode von 1990 bis 2005 an, die die Restaura-

Fakten Zwei-Sterne-Haus mit Theatersaal

Das Berner «National», eine Familien-AG, wurde 1984 vom Pächter Friedrich Grünwald gekauft und an seine sechs Töchter vererbt. Chefin des Zwei-Sterne-Hotels mit 47 Zimmern ist Maria Barhoumi-Grünwald, ihre Schwester Esther führt Theatersaal und Restaurant. Die Zimmerpreise liegen zwischen 65 und 130 Franken. Die Auslastung beträgt 60 Prozent. Ein Viertel der Zimmer hat nur Lavabos, ist aber ständig ausgebucht. Umsatzzahlen werden nicht veröffentlicht, das gilt fürs Hotel, das Restaurant, den Theatersaal und die Disco/Bar Shakira. spf

www.nationalbern.ch

tion des Kultur-Casinos von Mönchpöck geführt wurde. «In den ersten Jahren, in der Ära Ueli und Jutta Prager, machten wir gute Erfahrungen, aber nachher wurden unsere Auflagen nicht mehr eingehalten», erklärt Daniel Berthoud. Zur 100-Jahr-Feier im Mai offerierte die Bürgergemeinde den Bernern einen Eintritt zum Konzert des Berner Sinfonieorchesters.

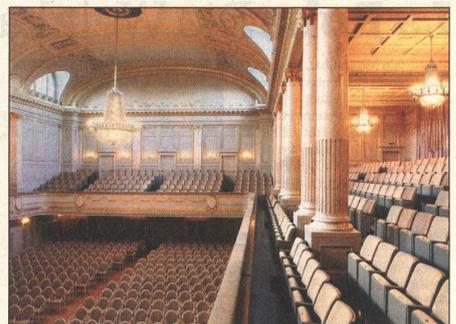


Historisches Postkarten-Bild des Kultur-Casinos an der Herrngasse.

Fakten Grosser Saal für Konzerte und Bankette

Das Kultur-Casino der Bürgergemeinde Bern verfügt über einen grossen Saal für 576 Personen (Konzertbestuhlung) dazu die Galerie für maximal 750 Personen. Für ein Konzert beträgt die Saalmiete 4200 Franken. Der grosse Saal wird auch für Bankette für maximal 500 Personen vermietet. Weitere Säle sind der Bürgeratssaal, das Südfoyer, der Salon Rose und die Restaurants Berner Stube und Arvenstube. Für die Restaurants und Bankette ist die Casino Restaurants Bern AG zuständig. Tobias Burkhalter hat die Restauration 2005 als Pächter übernommen. spf

www.kultur-casino.ch



Konzertsaal und Galerie des Kultur-Casinos mit rund 1300 Plätzen.

Genuss mit Rauchnote

Auch die 13. Davidoff Savours Genusswoche kombiniert Köstlichkeiten aus Küche, Keller und Humidor. Ein hochkarätiges Programm erwartet Geniesser vom 10. bis am 19. Juli in Gstaad.

RENATE DUBACH

Cigarrenrauchen habe mehr mit Genuss als mit Sucht zu tun, meinte Savours-Organisator Hanspeter Reust letzte Woche bei der Präsentation des Programms im Zürcher Hotel Greulich. David-



Die Davidoff-Cigarren für «Gstaad 2009».

off, Titelsponsor der Gstaader Genusswoche seit 2003, hat auch dieses Mal eigens für das Festival eine Cigarre kreiert, obwohl, so Paloma Szathmary von der Oettinger Davidoff Group: «im verflixten 7. Jahr die Organisation etwas schwieriger als sonst war, weil just zehn Tage vor dem Start das Rauchverbot im Kanton Bern in Kraft tritt».

Eine mögliche Lösung des Problems «Wie kann man dem Gesetz folgen und trotzdem zu seinem Rauchgenuss kommen?» heisst Smoker's Lounge – die erste Davidoff Lounge im Kanton Bern wird am Auftaktabend der «Savours»-Woche im «Lenkerhof» an der Lenk eröffnet.

Zum Gastspiel einen Loup de Mer und «rauchige Variationen»

Für die Genüsse aus der Küche sind diesmal sechs inländische Starköche verantwortlich, die sich zwei ausländische Köche – Armin Röttele vom Schloss Neuweier in Baden-Baden und Norbert Niederkofler vom Hotel Rosa Alpina im Südtirol – zur Verstärkung holen.

Aus Schaffhausen reist wiederum André Jaegers an, der laut Reust bereits am Suchen eines genügend grossen Loup de Mer für sein Gast-

spiel im neuen Restaurant Basta im «Bernerhof» ist.

Der Gault-Millau-Koch des Jahres, Dominique Gauthier vom «Beau-Rivage» in Genf, präsentiert sein Savours-Menü am Sonntag im Grand Hotel Bellevue.

Und Antonio Colaiani wird als Cigar-Man des Jahres das Thema Rauch und Aromen in sein Mittagessen integrieren: Seine «rauchigen Variationen» präsentiert der

aus Roussillon werden am Donnerstag in der «Chesery» eine Weltneuheit präsentieren, wurde im «Greulich» versprochen.

Genuss aktuell katalanisch: Adlerfisch mit Blutwurst

Der Küchenchef des Zürcher Hotels, David Martinez, wird seine katalanischen Kochgenüsse am Savours-Mittwoch im Hotel Le Grand Chalet zubereiten. Martinez hatte den Vorteil, dass er seinen mündlichen Ausführungen so gleich die Umsetzung auf dem Teller folgen lassen konnte. Er kochte «traditionelle katalanische Gerichte, in einer aktualisierten Form», erklärte der Katalane.

Ein Beispiel dafür war die warme Vorspeise von getratem Adlerfisch mit Blutwurst. Die Wurst wurde in Form einer Emulsion präsentiert, geschmacklich eine kräftige, katalanische Blutwurst, gefühlsmässig eine Mousse, die leicht im Magen lag.

Der Hauptgang, schlicht als «Mar y Muntanya» angekündigt, bestand aus einer Riesencrevette und einem Pouletschenkel, beides ausgesprochen saftig und würzig, beides als Eintopf gekocht.

«Traditionelle katalanische Eintöpfe werden mit viel Knoblauch hergestellt und sehr lange reduziert. Dieses Gericht habe ich mit wenig Knoblauch auf den Garpunkt gekocht. Ich koche gerne aktuell, ohne die Wurzeln zu verlieren», sagte David Martinez dazu und zeigte diese Philosophie noch einmal beim Dessert: «Katalanische Süssspeisen sind nie sehr süss, sie bewegen sich meist an der Grenze zu neutral. Oft spielen Kräuter, Gemüse und Salz eine wichtige Rolle bei unseren Desserts». Ein köstliches, aus balanciertem Granny-Smith-Sorbet auf einem Rosmarinkuchen mit Beerenconsommée war die perfekte Umsetzung dieser Worte.



Würzig: «Mar y Muntanya».



In der Balance: das Dessert.

Wetzker in einer reaktivierten Rauchkammer auf dem Hornberg. Zur Unterstützung hat Colaiani den Käse-Affineur Bernard Antony aus dem Elsass aufgebeten, der eine Auswahl seiner Spitzenkäse mitbringen wird.

Köche und Winzer bilden genussreiche Verbindungen

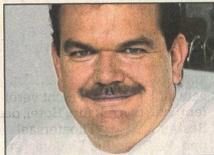
Besondere Kombinationen aus Küche und Keller haben sich Roland Schmid von der «Äbstube» im Grand Resort Bad Ragaz und der Gstaader Lokalmatador Robert Speth vorgenommen: Schmid reist mit dem Winzerehepaar Martha und Daniel Gantenbein ins Berner Oberland an, die einen Salmanazar – also eine 9-Liter-Flasche – des Jahrgangs 2001 mitbringen werden.

Und Speth wird seinen Hauptgang auf eine Weinkreation von Claudine und Hervé Bizeul ausrichten: die Winzer

David Martinez kocht seit sechs Jahren sehr erfolgreich im Zürcher Hotel Greulich. In Gstaad wird er im «Le Grand Chalet» wirken.



Norbert Niederkofler aus dem Südtirol ist im «Palace» zu Gast.



Armin Röttele wird im «Lenkerhof» kochen.



Antonio Colaiani wird sein Menü mit Rauch aromatisieren.



Roland Schmid wird im Grand Hotel Park kreativ wirken.

www.savours-gstaad.ch

Zehn Tage Jazz und Blues im Juli an der Lenk

Die 21. Auflage des Festivals in den Bergen findet vom 10. bis 19. Juli an der Lenk im Simmental statt. Die Jazz-Tage Lenk bieten ein breit gefächertes Programm mit traditionellem Jazz im New-Orleans-Stil, Swing, Blues und Soul. Zu den Höhepunkten gehört Judy Melvine, die Sängerin aus Birmingham mit Wurzeln in Jamaika, die mit den Zurich Jazz All Stars auftreten wird. Zusammen mit dem englischen Schlagzeuger Norman Emberson spielt die australische Trompeten-Legende Geoff Bull. Und das Pasadena Roof Orchestra wird zu seinem 40-Jahr-Jubiläum viele grosse Evergreens mitbringen.

www.jazzlenk.ch

Kulinarische Nachtwanderung im Sureneengebiet

Bei einer Wanderung im Mondschein die Fantasie von der geheimnisvollen Bergwelt anregen lassen und einheimische Spezialitäten geniessen, das kann man in Engelberg. Robert Kuster erzählt Sagen und Geschichten dazu und führt durch das Gebiet am Fusse des Surenenpasses. Startort ist die Talstation der Fürenalpbahn. In vier gemütlichen Berghütten darf man während der dreistündigen Wanderung einkehren und vom Aperitif bis zum Schlummertrunk lokale Gerichte geniessen. Die erste kulinarische Sagen-Nachtwanderung findet morgen Freitag statt.

www.engelberg.ch

Weine degustieren in Zürich und Bern

Am nächsten Dienstag, dem 9. Juni, muss man sich entscheiden: Bordeaux oder Südtirol? Wer sich für Frankreich entscheidet, kann im Mövenpick-Weinkeller in Bern mit dem Bordeaux-Spezialisten René Gabriel 17 Weine diverser Jahrgänge aus dem Bordelais degustieren. Dazu gibt es Brot und Käse. Falls die Wahl auf Italien fällt, kann man in Zürich im Restaurant Schiffe an der Entkorkung von 20 frisch-fruchtigen Spezialitäten aus ebenso vielen Südtiroler Kellereien teilnehmen. Speck, Bergkäse und Schüttelbrot begleiten die Weine hier. Anmeldungen sind erforderlich.

weinkeller.bern@moevenpick.com
info@mettlervaterlaus.ch

Im Alpengarten blühen 30 Arten Frühlingsblumen

Im Alpengarten Schynige Platte gibt es 600 Pflanzen-



ten, jetzt blühen über 30 Arten Frühlingsblumen. Fast über Nacht ist der Bergfrühling ausgebrochen. Krokusse und Soldanelle werden von Alpenanemonen und Enzianen abgelöst. Die Felskanten sind mit leuchtend gelber Aurikel gesäumt. Während der Woche der botanischen Gärten Botanica bietet der Garten Führungen an (am 13./14. und 20./21. Juni).

www.alpengarten.ch
www.botanica-week.org

Ein Starkoch kämpft um Job und Leben

Alles beginnt mit einem Galadinner auf einer Pferderennbahn. Der neue Krimi von Dick Francis handelt von Köchen und Pferden.

RENATE DUBACH

Der junge britische Starkoch Max Moreton ist in einer mehrfach ungemütlichen Lage: Nachdem er die Nacht hauptsächlich in seinem Badezimmer verbracht hat – das von

ihm selbst zubereitete Abendessen enthielt ganz offensichtlich etwas Verdorbenes – wird sein Restaurant geschlossen. Moreton kochte nicht nur für sich, sondern für 250 Gäste aus aller Welt, die an einem Galadinner teilnahmen. Und zwar in einem Zelt auf der Pferderennbahn von Newmarket, am Vorabend des wichtigsten Rennens der Saison. Zwei Dutzend Gäste schleppen sich nach der Mahlzeit ins Krankenhaus. Die Diagnose: Lebensmittelvegiftung.

Am Tag darauf kommt es noch schlimmer, als auf der Rennbahn eine Bombe hochgeht. Ausgerechnet in dem Bereich, in dem der Starkoch den Lunch serviert. Der bis



vor kurzem noch hell leuchtende Stern des Kochs beginnt merklich zu flackern. Weil Moreton aber nicht daran glaubt, dass ihm ein Fehler unterlaufen ist und er verantwortlich für die vergifteten Gäste ist, und weil er nicht an die offizielle

Begründung für die Explosion glaubt, beginnt er auf eigene Faust nach den Schuldigen zu suchen.

Der Autor der Geschichte, der 1920 geborene Dick Francis, war vor Jahren der erfolgreichste britische Jockey. Nach einem schweren Sturz startete er als Krimiautor durch und schrieb seither schon über 40 Thriller. Immer spielen diese im Pferderenn-Milieu – unzählige Preise räumte Francis bereits dafür ab.

Das neueste Werk mit dem Titel «Abgebrüht» ist aber das erste, das er mit seinem jüngeren Sohn Felix zusammen verfasste. Der ehemalige Physiklehrer war in den letzten Jahren oft für die Recherche der Bü-

cher seines Vaters verantwortlich. Abrupte Berufswechsel sind in der Familie Francis also nichts Aussergewöhnliches, die von ihnen geschaffenen Romanfiguren hingegen sind nicht unbedingt an einer zweiten Karriere interessiert. Starkoch Moreton beispielsweise setzt alles daran, sein Restaurant zu halten, auch wenn er deshalb in einige lebensgefährliche Situationen kommt. Schliesslich steht nicht nur sein Job, sondern auch seine Zukunft und seine Ehre auf dem Spiel. Nicht nur Sterneköche werden dies nachvollziehen können.

Dick Francis, Felix Francis: **Abgebrüht**. Roman, Diogenes Verlag, Zürich, 432 Seiten, Fr. 38.90.



"TIEF ROTER RIOJA"
Philippe Lardy, Schweiz, 2009

PHILIPPE LARDY, VOM RIOJA BERÜHRT

Dank unserer 900-jährigen Erfahrung in der Weinherstellung haben wir nun die Vollendung des Geschmacks erreicht. Mehrmals sogar. Aber noch nicht oft genug, um es dabei zu belassen. Unsere Aufgabe ist es nicht nur, den besten Wein herzustellen, sondern unsere Leidenschaft mit anderen zu teilen. Jederzeit und mit jedermann.

Ein Rioja existiert erst nach dem Probieren.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Aromatischer Stadtzürcher Wein



Geny's

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

Der Ruhm der Stadtzürcher Weine reicht zurück bis ins 13. Jahrhundert. Hand aufs Herz, hätten Sie gewusst, dass in Zürich-Enge, Zürich-Hottingen, Zürich-Höngg und Zürich-Riesbach Rebberge bewirtschaftet und ausgezeichnete Weine produziert werden? Es ist fast unglaublich, aber bis Anfang des letzten Jahrhunderts wurde auf dem Gemeindegebiet der Stadt Zürich noch über 400 Hektaren Rebfläche gepflegt. In kluger Voraussicht hat in den 1950ern Stadtpräsidenten Emil Landolt – unter Einflussnahme von Kantonsrat Heiri Zweifel (Zweifel Weine) – veranlasst,

brachliegende Rebflächen auf dem Stadtgebiet als Grünzonen auszuscheiden. In geschickter Vorahnung haben die beiden Herren damals das Fundament dafür gelegt, dass es trotz steigendem Wohnungsbedarf und entsprechenden Grundstückspreisen Mitten in der Stadt Zürich auch heute noch 13,5 Hektaren Reben gibt.

Im Laufe des letzten Jahrhunderts hat die Familie Landolt mit grossem Enthusiasmus ein prosperierendes Wein-Handelshaus in Zürich aufgebaut. Seit 1963 ist sie auch im Weinbau tätig. Mit der Bewirtschaftung von

5,5 Hektaren Rebland auf dem Stadtgebiet ist Landolt der grösste Produzent von Zürcher Stadtweinen. Den Firmen-Grundstein legte vor 175 Jahren der Einheimische Emanuel Hess. Er erwarb in Marthalen ein Fass Wein und eröffnete in Zürich ein Handelshaus, welches im Jahr 1882 durch Heirat in den Besitz der Familie Landolt kam.

Ein junger Mann findet seine Berufung: Nach Lehr- und Wanderjahren in verschiedenen Regionen dieser Welt und erfolgreichem Abschluss des Önologiestudiums an der Weinfachschule in Wädenswil, trat Marc Landolt 1991 in die Dienste der Firma ein. Seit 1998 obliegt ihm die Verantwortung für Landolt Wein. Zusammen mit einem treuen und passionierten Mitarbeiterstab führt er in der sechsten Generation die Geschicke des Unternehmens.

Schon immer war Wein für ihn Passion, und so ist nebst dem Weinhandel der Weinanbau ein wichtiger Aspekt seiner Tätigkeit. Seine Philosophie im Rebberg: Er nimmt jedes Jahr wie es kommt. Und: Man hat sich den klimatischen Gegebenheiten zu fügen. Ein echter Weinbauer weiss, dass er von den Böden lebt und der Ursprung der Qualität eines Weines dem Rebberg entspringt. Marc Landolt sagt: «Durch verantwortungsvolle Rebe- und Bodenpflege und eine ökologisch und önologisch saubere Kellerwirtschaft setzen wir uns für die Schonung der Umwelt ein.»

Das gut eingespielte Duo Nick Zeljkovic und Hansjörg Schwarz ist in der Firma Landolt für den Weinbau verantwortlich. Zwischen den Rebzeilen am terrassierten Südwesthang der Burghalde, da ist das Reich des umsichtigen Winzermeisters Zeljkovic. Die Arbeit im Rebberg ist anstrengend, aber unvermeid-

lich, wenn man Spitztrauben vinifizieren will. Mit umfassender Hingabe und grenzenlosem Enthusiasmus eines Meisterwinzers ist er bestrebt, dass die Stadtweine, mit jedem Jahrgang die Ambition ihrer Erzeuger unter Beweis stellen.

Jeder Wein verlangt Respekt und Ehrlichkeit. So nimmt ein gewissenhafter Kellermeister, was ihm die Natur gibt, und vinifiziert das Lesegut seinem Potenzial entsprechend. Traditionelle Rebpflege nach strengen ökologischen Kriterien sowie moderne Kellertechnik sind für das Önologieteam und Kellermeister Hansjörg Schwarz die Ausgangspunkte für die überragende Qualität eines Weines.

Blind hat uns der weinkompetente Stadtzürcher «Carlton»-Wirt Markus Segmüller das Cuvée Stadt Zürich Barrique, Burghalde Riesbach, kredenzt. Die robuste Gesundheit, das reiche Aromaprofil und die herrliche Harmonie haben uns voll in ihren Bann gezogen. Die Überraschung ist ihm auch voll gelungen, denn eher in Norditalien oder Österreich, erstarrt mitten in der Stadt Zürich, haben wir dessen Herkunft vermutet.

Der 2007 Stadt Zürich Barrique Burghalde Riesbach wird aus dem Traubengut von 69 Prozent des charaktervollen Kerners, 11 Prozent des aromatischen Gewürztraminers und 20 Prozent des säurebetonten Rösschlings gekeltert. Der im Eichenholz gereifere Wein präsentiert sich herrlich frisch, aromatisch und saftig mit einem eindrucksvollen Gehalt und perfekter Ausgewogenheit. Die dezente Holznote markiert unterschwellig seinen neumontagigen Barriqueausbau. Der Wein mündet vorzüglich zu einem scharf gewürzten Wokgemüse mit Ingwer-Ente.



Marc Landolt in seinem Rebberg im Riesbach-Quartier.

Renate Dubach

Neue Bücher

Beim Wandern entscheidet das Wetter oft einiges

Bergsportlern steht erstmals ein reich illustriertes und praxisorientiertes



tiertes Buch zur Verfügung, das alle wichtigen Aspekte rund um das Wetter und die Tourenplanung kompetent abdeckt. Das völlig neu konzipierte Sachbuch basiert auf den Lehrschriften für die Ausbildungskurse des SAC. Die vierte Auflage packt das Thema «Wetter» völlig anders, allgemein verständlich an. Das Buch entstand in Zusammenarbeit mit MeteoSchweiz und hat auch in der Jactentasche Platz.

Peter Abisser: **Wetterkunde für Wanderer und Bergsteiger.** SAC-Verlag, 192 Seiten, 39 Franken.

Brücke zwischen Architektur und Kommunikation

Wie kommuniziert man Touristen, wie sie schnell und einfach zu der Sehenswürdigkeit kommen, die sie suchen? Zwei Orientierungs-



experten der Firma Design for Orientation haben dieses Werk verfasst, das Touristikern bei der Planung und Umsetzung effektiver Orientierungssysteme helfen soll. Umfangreich bebilderte Beispiele aus vielen Ländern und allen touristischen Bereichen geben einen anregenden Überblick über das heutige Orientierungsdesign: Parkanlagen, Hotels, Kongresszentren, Gesundheits- und Wellnessanlagen.

Christian Lunger/Markus Scheibel: **Orientierung auf Reisen. Touristische Leitsysteme.** DOM-Publishers, Berlin, 420 Seiten, 68 Euro.

Flying Food, Lollis und molekulare Garnituren

Hübsche Strüsschen vom Thunfisch, vom Lamm oder Huhn; Rauchlachs-Türmchen, Eis aus Fisch, Gemüsesorbets, geistete



Früchte und diverse Schäumchen: So originell wird das Essen – insbesondere die mundgerechten Portionen für Vorspeisen und Stehbuffets – heute serviert. Der Autor hat auch ein paar molekulare Elemente integriert und erläutert. Einige Rezepte sind vor allem für Profis, die über die nötigen Maschinen, Utensilien, Schälchen und Gläsern verfügen, andere könnten auch von talentierten Hobbyköchen ausprobiert werden.

Kurt Imfeld: **Fooddesign 09.** Foto Plus Schweiz GmbH, Luzern, 87 Seiten, 48 Franken.

Impressum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Mirosław Halabala/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Mirosław Halabala/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Héléne Koch/hk;

Theres Lagler/Berger/tl; Simone Leitner/Fischer/sls; Laurent Misbauer/lm; Gudrun Schlenker/sgg; Karl Josef Verding/kv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volontärin: Barbara Roelli/br.
Online Redaktion: Melanie Roth
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Alesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König;
Assistentin: Della Piscopo; **Stelleninsetzer:** Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.
Geschäftsanzügen: Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger.
Druck: Büchler 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: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Natürlich Knorr PROFESSIONAL

...weil mehr drin steckt!

Wie frisch und selbstgemacht

KNORR PROFESSIONAL Vinaigrette Himbeer – Natürliche Phasentrennung wie bei einer hausgemachten Vinaigrette.

KNORR PROFESSIONAL Vinaigrette

Echter Geschmack ohne Kompromisse

KNORR PROFESSIONAL Gewürzpaste Curry – frischer und authentischer Geschmack durch Essig und Salz natürlich konserviert.

KNORR PROFESSIONAL Gewürzpasten

Beste und erlesenste Zutaten

KNORR PROFESSIONAL Bouillon Rind – enthält 77% reduzierte Rinderbrühe.

KNORR PROFESSIONAL Bouillon

Natürlich von KNORR PROFESSIONAL!

Unilever

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, wir verfügen über Erfahrungszahlen und Massnahmenkonzepte von über 100 erfolgreich bearbeiteten Betrieben.
- Projektentwicklung/Projekt-optimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Rekrutierung einer Direktion, Mieter oder Betriebsgruppe, Marketingkonzepte u. a. m.

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

189-96

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden **vermieten** wir im
Wander- und Skiparadies per **1. November 2009**
das

Restaurant Anker Lenk im Simmental

Für den traditionellen und gepflegten Anker
suchen wir einen innovativen und engagierten
Mieter (oder Mieterpaar), der das Restaurant
auch weiterhin auf Erfolgskurs führt.

Der Gastronomiebetrieb verfügt insgesamt über
48 Innensitzplätze, grosse Terrasse sowie Wirte-
wohnräume zu fairen Mietkonditionen.

Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann
senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung / Tina Müller
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 29 / tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

2473-1384

Für das traditionsreiche Restaurant Sternen in
Matzendorf SO suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar Ein Kauf ist möglich!

Das Restaurant bietet den Gästen
- diverse Räumlichkeiten mit 25 bis 60 Plätzen
inkl. einem einmaligen gewölbten Keller
- eine schöne Gartenterrasse mit 45 Plätzen
- einen grosser Saal mit 80 bis 150 Plätzen
Das Angebot wird mit 3 schönen und modernen
Hotelzimmern abgerundet.

Wir suchen charmante Persönlichkeit (eine/n
Pächter/in oder ein Ehepaar) mit entsprechenden
Erfolgsnachweisen, das motiviert ist und Freude hat,
diesen traditionellen Betrieb weiterhin auf dem
Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu
verwöhnen.

Fotos und Beschrieb unter: www.mb-immo.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren
wir mit Ihnen einen Termin.

MB Immobilien AG | Bahnhofstrasse 1 | 4914 Roggwil
Tel. 062 919 01 08 | Fax 062 919 01 09

2593-1428

aus- und weiterbildung

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

1532-589

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM "FRONT-OFFICE"

**DER RECEPTIONS
KURS**

**DAS INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DATEN
10 Seminare
in Form eines Blockkurses
KURS 1 04. bis 15.05.09 Zürich
KURS 2 05. bis 16.10.09 Bern
CHF 2'650.-

WEITERE INFORMATIONEN?
Gastrosuisse
Berufsbildung
3046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GASTRO RESSUR
140-61

e Zu verkaufen
in Menziken AG
Speiserestaurant

170 Sitzplätze, teilweise gedeckte
Sommerterrasse mit 100 Sitzplätzen.
Sonnige, erhöhte Lage mit Weitsicht.
2580 m2 Land, zirka 50 Parkplätze.
Preis Fr. 1'100'000.- / Kleine Anz.

Tel. Mo. – Sa. bis 20.00 Uhr
071 913 36 70 www.e-arch.ch

2598-1431

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Im Auftrag der hotel revue führt DemoSCOPE in diesen Tagen bei rund 4000 zufällig
ausgewählten Leserinnen und Lesern eine schriftliche Befragung durch.

Wir danken allen, die uns unterstützen und den Fragebogen ausfüllen und zurücksenden.

Verlag und Redaktion
htr hotel revue

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 23 / 4 juin 2009



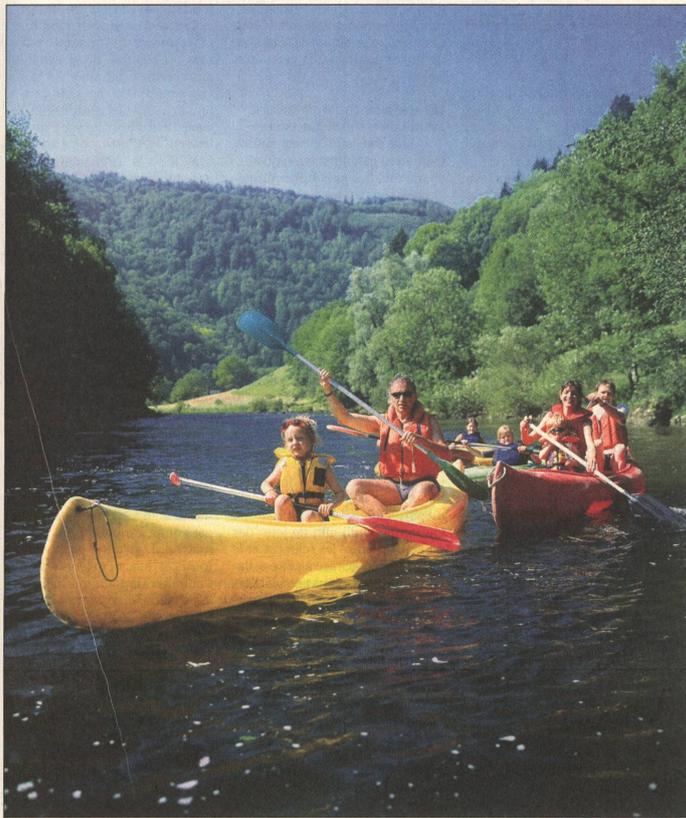
ARH

L'Association romande des hôteliers (ARH) a tenu ses premières assises à Chillon. Pages 21 et 24



Un repas express

L'hôtel EastWest de Genève propose un nouveau concept de repas rapides à midi. Page 23



Les vacances en Suisse devraient davantage intéresser les Suisses cet été. Avec la crise, ils partiront en effet moins loin et feront beaucoup plus attention à leur budget.

Un recul fort mais contrasté

La crise mondiale se répercute fortement sur le tourisme suisse. Selon les dernières prévisions du Seco (Secrétariat d'Etat à l'économie) et de BAK-Basel, communiquées en mai, les nuitées devraient en effet reculer de 7,2% cet été. Soit la plus forte baisse saisonnière depuis 1982. Cette baisse concerne surtout la clientèle étrangère qui devrait di-

minuer de 9,5% cette année. A un franc suisse très fort s'ajoutent d'autres éléments, comme la grippe mexicaine, qui décourage les déplacements internationaux. Cela dit, les nuitées hôtelières devraient encore se monter à 18,8 millions entre mai et octobre. Soit un recul saisonnier nettement moins marqué que lors de la dernière récession, en 2002-2003. La

demande indigène devrait aussi beaucoup mieux résister avec une baisse des nuitées de seulement 3,9%. Reste une inconnue, à savoir que la clientèle de proximité prend ses décisions à la dernière minute, en fonction des conditions météorologiques. Le tourisme de loisirs et les régions de montagne résistent également mieux que les villes et le tourisme d'affaires. hk

Le message est recentré

Serecentrer sur la demande indigène et les pays voisins: telle est la stratégie suivie par Suisse Tourisme. Concrètement, les 9 millions supplémentaires reçus récemment de la Confédération sont investis dans des campagnes destinées aux quatre marchés principaux que sont la Suisse, l'Allemagne, l'Italie et la France. «Nous avons démarré une campagne marketing début mai dans la plupart des grands journaux suisses», explique Véronique Kanel, porte-parole de Suisse Tourisme. A cela s'ajoutent 3 millions mis par les partenaires touristiques. Des pays devenus d'autant plus intéressants qu'ils se sont globalement bien maintenus, contrairement à d'autres marchés comme la Grande-Bretagne, en forte baisse.

Le Valais devrait moins souffrir que les autres régions alpines

A elle seule, la Suisse représente 42% des nuitées. «Nous savons déjà que les Suisses partiront moins loin cet été et qu'ils feront beaucoup plus attention à leur budget», note Véronique Kanel. Suisse Tourisme met ainsi en avant les offres «Best Value». Concrètement, les hôteliers qui proposent ces offres accordent entre 25% et 35% de réduction par comparaison avec les tarifs habituels d'été. Avec, souvent, une autre prestation offerte telle qu'une entrée dans un centre sportif, un wellness ou un repas inclus. Les partenaires régionaux se chargent ensuite de mettre ces offres en valeur.

A cela s'ajoutent les stratégies des offices du tourisme cantonaux, qui mettent en avant leurs spécificités. Ainsi, le Valais propose aux médias un programme de découverte de l'ensemble des régions nature, en s'appuyant sur la campagne «voyages nature» de Suisse Tourisme. Avec une grande opération début septembre, où 200 journalistes des médias internationaux

Offres spéciales et marchés de proximité sont les deux piliers de la stratégie touristique face à la crise. Exemples avec Genève et le Valais.

HÉLÈNE KOCH

sont attendus en Valais pour y découvrir diverses régions telles que la forêt de Finges et le Binntal.

Malgré la conjoncture, Urs Zenhäusern reste plutôt optimiste: «Les prévisions pour le Valais sont meilleures que pour les autres régions alpines.» Cela dit, le Seco prévoit tout de même une baisse des nuitées hôtelières pour le Valais de 5,5% pour cet été et de 4% sur l'année. Et s'il s'agit de proposer des

partie de cette stratégie avec, notamment, une campagne grand public dans toute la Suisse, au travers de médias à large diffusion comme la Schweizer Illustrierte.

Genève a recentré sa promotion sur la Suisse et les pays voisins

«Nous avons un peu revu notre stratégie en terme de marchés et de produits», confirme de son côté François Bryand, directeur de Genève Tourisme. Là aussi, les activités de promotion se sont recentrées sur le marché indigène et les pays proches. Des forfaits pour courts séjours en fin de semaine sont ainsi proposés. Comme le Valais, Genève met en avant ses spécificités: «Nous avons lancé l'année Calvin avec des forfaits en France et en Allemagne.» Concrètement, ils comprennent une visite au Musée de la Réforme, un tour dans la vieille-ville et un cadeau, pour 99 Euros tout compris. Là aussi, cette offre est valable

sur les week-ends, les hôtels étant déjà bien remplis en semaine avec le tourisme d'affaires. «Plutôt que de faire du dumping, nous offrons une plus-value», résume François Bryand. Comme d'autres régions urbaines, Genève devrait connaître une baisse des nuitées supérieure à la moyenne nationale pour 2009, soit 10% de



«Plutôt que de faire du dumping, nous offrons une plus-value.»

François Bryand
Directeur de Genève Tourisme

offres attractives, ce n'est pas non plus à n'importe quel prix: «Ce que nous voulons surtout éviter, c'est le dumping», lance Urs Zenhäusern. «Nous avons passablement d'hôtels 3 étoiles qui se plaignent que les tour-opérateurs font pression pour qu'ils diminuent leurs prix.»

En revanche, il estime que la grippe mexicaine est globalement une chance pour le Valais car elle fait partie des facteurs qui poussent les gens à privilégier les destinations de proximité. «Il faut se présenter de façon différente», résume Urs Zenhäusern. Mettre en valeur les spécificités naturelles du Valais fait précisément

moins. En revanche, l'été s'annonce plutôt bien: «Les Fêtes de Genève sont encore compatibles avec le Ramadan, qui commence fin août et les pays du Golfe sont parmi les rares régions dans le monde où la croissance est encore positive», note François Bryand.

Charme et modernité pour l'Hostellerie Le Petit Manoir

Peu pourvue en hôtels haut de gamme, Morges peut compter depuis le début de ce mois sur un nouvel établissement de 11 chambres: l'Hostellerie Le Petit Manoir, du groupe Boas.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Jusqu'ici essentiellement actif dans le domaine de l'accueil des personnes âgées, avec plus d'une vingtaine d'EMS en Suisse romande, et du thermalisme (il a acquis les Bains

de Saillon au début 2008), le groupe Boas/Yakhin a ouvert, début juin à Morges, l'Hostellerie Le Petit Manoir. Le nom du groupe provient du nom des deux piliers du temple de Salomon.

Une ancienne maison de maître située à la sortie de Morges

«Il s'agit là d'une diversification planifiée de longue date», précise Bernard Russi, président du groupe dont il est également le fondateur avec son épouse Anne, avec pour objectif une répartition des activités à raison de 50% pour l'accueil en EMS, 25% dans le thermalisme et

25% dans l'hôtellerie. A cet effet, le groupe vient également d'acquérir l'Hôtel Feriendorf, sur les hauteurs de Douanne, dans la région du lac de Biemme.

C'est dans une ancienne maison de maître située à la sortie de Morges, en direction de Genève, que se situe l'Hostellerie Le Petit Manoir, qui avait, pour un temps, déjà abrité un restaurant. Située dans un parc arborisé, le bâtiment et le terrain attenant avaient initialement été achetés pour y installer à la fin de l'année 2007 le siège administratif du groupe qui compte 850 employés. «Le dévelop-

pement des affaires, notamment la reprise des Bains de Saillon, nous a obligé à nous installer ailleurs, dans la périphérie de Morges», précise Bernard Russi. D'où la création du Petit Manoir.

Onze chambres, des salles de conférence et même un caveau

L'Hostellerie Le Petit Manoir dispose de onze chambres, toutes différentes, des salons et des salles de conférence, ainsi qu'un restaurant qui sera desservi par le service traiteur du groupe, seuls les derniers apprêts étant assurés sur place. Il y aura également un caveau

où les vignerons de la région pourront présenter et commenter leurs vins.

Le marché visé par le nouvel établissement – équivalent quatre étoiles, mais non classé – est essentiellement une clientèle d'affaires, de séminaires et de conférences, sans compter que d'innombrables possibilités de repas d'affaires et de réception dans le parc sont prévues, sous la houlette de Katharina Hoffmann, la maîtresse de maison.

Bernard Russi compte sur un taux d'occupation des chambres

de l'ordre de 70 à 80% pour un chiffre d'affaires annuel escompté à 700 000 francs.

En termes financiers, et à la fin des travaux, dont la construction d'un nouveau bâtiment destiné à des séjours de longue durée, le groupe aura consacré en tout entre dix et douze millions de francs à cette nouvelle réalisation.

Les travaux d'aménagement de la seule Hostellerie Le Petit Manoir ont duré plus d'un an et ont comporté «leur lot de bonnes et de mauvaises surprises». «Celles-ci n'ont en effet pas manqué», conclut Bernard Russi.



«La reprise du Petit Manoir est une diversification planifiée de longue date.»

Bernard Russi
Président du groupe Boas/Yakhin

En bref

Monde

Grands groupes hôteliers toujours en expansion

Les grands groupes hôteliers croient dans le développement du tourisme. Ainsi, en dépit de la récession, la plupart d'entre eux maintiennent leurs projets d'expansion, comme le relève une statistique de la société MKG Hospitality. Selon ce relevé, qui met en évidence les dix premiers groupes du monde, InterContinental Hotel Group vient en tête avec 25 000 nouvelles chambres en projet, soit une progression de 5,9% à 619 851 chambres. On trouve au 2e rang Wyndham Worldwide (+7,7% à 592 880 chambres). mh

Les habitudes de voyage marquées par la crise

La situation économique difficile influence les habitudes de voyage. C'est ce qui ressort d'une étude de la société OTO Research menée auprès des voyageurs français. Un changement a notamment été constaté dans la manière de s'informer. Ainsi, 26% (+7 points par rapport à la moyenne observée sur l'ensemble des marchés) vont se renseigner davantage sur les sites internet et 22% (+6 points) vont utiliser de manière accrue les plate-formes du web 2.0. Cette tendance se répercute sur les visites aux agences de voyages qui s'en trouvent davantage délaissées. mh

La «rando» tient salon



Le 2e Salon de la randonnée de Villars a proposé de nombreuses animations. Aussi bien pour les grands que pour les petits.

Le deuxième Salon de la randonnée de Villars a attiré la foule. Retour sur un concept gagnant.

EUGENIO D'ALESSIO

Le Salon international de la randonnée de Villars arpente les sentiers du succès. Sa 2e édition, qui a eu lieu du 29 au 31 mai, a ravi son principal organisateur, Villars Tourisme. Porté par le credo de la gratuité et une offre très riche, ce salon brille désormais au firmament du tourisme de montagne.

«Le bilan est très positif. Près de 800 personnes sont parties en balade, alors que 1200 autres ont assisté aux débats, conférences et autres expositions du Salon. C'est autant qu'en 2008. A l'avenir, nous souhaitons devenir une référence», révèle Marie-France Couture. La campagne promotionnelle lancée en Suisse romande a porté ses fruits, estime la responsable d'événements. Pour preuve, les visiteurs ont afflué de Lausanne, Genève et Neuchâtel notamment, alors que de nombreux Français ont fait le déplacement des Alpes

vaudoises. «Parmis les visiteurs figuraient également des propriétaires de résidences secondaires de Villars, des Anglais en particulier, qui ont profité du week-end de la Pentecôte pour découvrir la manifestation», précise Marie-France Couture. Très hétéroclite, le public était composé d'enfants, de familles, de jeunes parents et de personnes âgées.

Le salon a conclu un partenariat avec l'Université de Lausanne

Il faut dire que le programme était aussi gargantuesque qu'alléchant. Sous la houlette d'accompagnateurs en montagne, la manifestation proposait une centaine de randonnées autour de thèmes comme la botanique, la géologie ou la faune. Des invités mythiques, tels que l'explorateur québécois

Bernard Voyer, grand connaisseur de l'Arctique, ou sa coréligionnaire française Priscilla Telmon, féru du Tibet, ont évoqué leur rapport à la nature et au voyage. Et, nouveauté de taille, le 2e Salon international de la randonnée a conclu un partenariat avec l'Université de Lausanne (Unil) afin de jeter des passerelles entre les sciences et le grand public. «Grâce à cette collaboration, nous avons accueilli des sommités. Je pense à Jean Hernandez, le fondateur de la Faculté des

géosciences et de l'environnement de l'Unil, qui a animé une exposition sur l'histoire de la Terre», se réjouit Marie-France Couture.

Villars propose plusieurs produits touristiques liés à la randonnée

Derrière cette offre scientifique et culturelle foisonnante pointe une philosophie de la symbiose entre activité physique et savoir: «La randonnée ne doit pas se limiter à son volet sportif. Elle exige également d'avoir les yeux ouverts, les sens et l'intellect en éveil. En bref, il s'agit de marcher en apprenant», explique Marie-France Couture.

Ce concept, Villars, qui revendique une image de station de la connaissance et de la randonnée, l'applique depuis près de cinq ans. Et Marie-France Couture d'expliquer: «Nous avons développé de nombreux produits touristiques liés à la randonnée, avec des excursions technologiques ou gastronomiques ainsi que des sentiers thématiques autour du sel, proximité de Bex et de ses mines de sel oblige.

A l'heure du réchauffement climatique – la neige n'est plus si abondante qu'auparavant –, ces produits permettent de diversifier l'offre. Mais ils répondent surtout à une demande de la clientèle, qui se passionne toujours plus pour la marche. D'ailleurs, en hiver, des touristes délaissent leurs skis pour s'adonner à la pratique exclusive de la randonnée en raquettes.» Tout un symbole...

«La randonnée exige d'avoir les yeux ouverts, les sens et l'intellect en éveil.»

Marie-France Couture
Responsable d'événements

veauté de taille, le 2e Salon international de la randonnée a conclu un partenariat avec l'Université de Lausanne (Unil) afin de jeter des passerelles entre les sciences et le grand public. «Grâce à cette collaboration, nous avons accueilli des sommités. Je pense à Jean Hernandez, le fondateur de la Faculté des

Action



Action valable du 1 au 19 juin 2009
chez votre dépositaire.

En bref

Suisse romande

GastroPastorale: une nouvelle voie en perspective

Créée il y a une trentaine d'années, GastroPastorale, une section romande de l'Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse, se cherche une nouvelle voie, démarche rendue nécessaire par le départ à la retraite en octobre 2008 de son fondateur et animateur, Jacques Brunnschweiler. Un groupe de travail, placé sous la direction de Roland Besse, laïc de l'Eglise évangélique du canton de Vaud, planche sur un partenariat ecuménique public-privé, dans lequel participeraient les Eglises catholique et protestante. Dès que le financement sera réglé – en principe ces prochains mois –, le groupe partira à la recherche d'un nouveau responsable. mh

Genève

Palexpo veut se rénover et se moderniser



Miroslaw Halaba

Palexpo, le centre d'exposition et de congrès de Genève, a lancé un «ambitieux» projet de rénovation et de modernisation de ses bâtiments. Baptisé «Vision 20XX», ce projet représente un investissement de l'ordre de 100 millions de francs. Une première étape a été réalisée avec la mise au goût du jour du centre de congrès. La stratégie est de développer «en priorité» l'activité des salons et d'adapter les infrastructures de manière à pouvoir appliquer un «marketing événementiel», a indiqué Palexpo. mh

Neuchâtel - Vaud

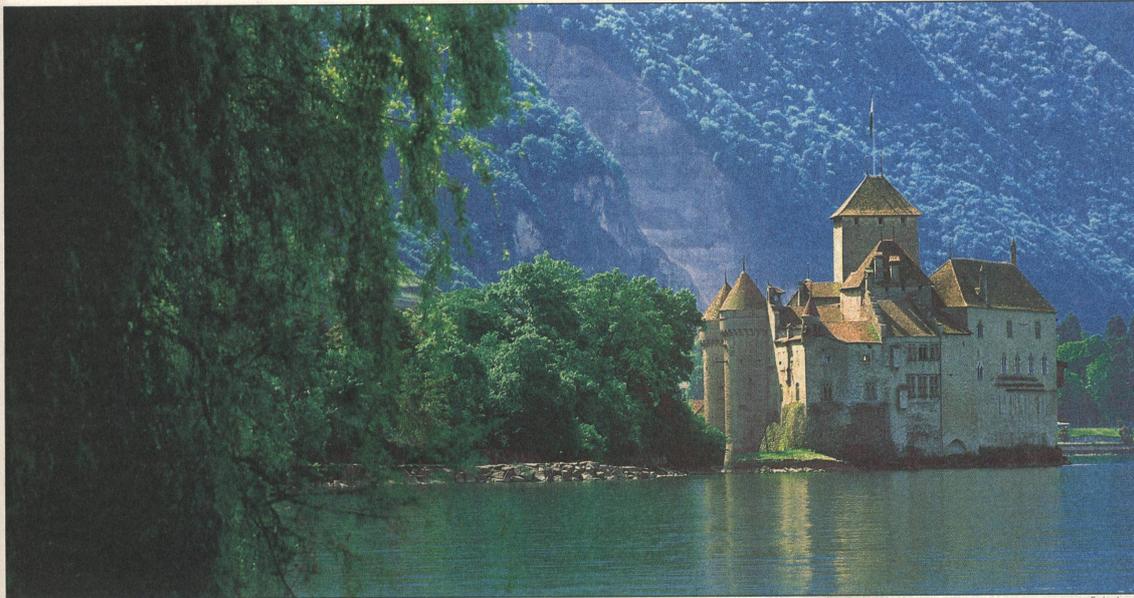
Deux concours de la «plus belle terrasse»

Jusqu'au 31 août, le public peut désigner les «plus belles terrasses» des établissements publics de sa région. Le premier concours a été lancé par Tourisme neuchâtelois et GastroNeuchâtel. Il concerne tout le canton de Neuchâtel. Le second, largement inspiré du modèle neuchâtelois, a été mis sur pied par Nyon Région Tourisme et porte sur les terrasses de Nyon. Ce concours est organisé pour la première fois. mh

Autriche

Le client définit lui-même le prix de séjour

La station tyrolienne de Längenfeld im Ötztal donnera, cet été, à ses clients la possibilité de définir eux-mêmes le prix de leur séjour. Cette opération, placée sous le nom de «Live Quality Check», durera du 4 au 11 juillet. Deux cents lits, de toutes les catégories, seront ainsi mis à disposition des intéressés qui devaient se manifester jusqu'à mercredi. Pour les initiateurs, ce projet est de nature à contrer l'ambiance morose due à la situation économique. Leur devise pour cette opération est: «Offrir d'abord pour recevoir ensuite.» mh



C'est un haut lieu du tourisme vaudois, le château de Chillon, qui a accueilli les premières assises de l'Association romande des hôteliers.

SWISS-IMAGE

Première au château

L'Association romande des hôteliers a tenu son assemblée générale. Une première pour cette nouvelle entité.

MIROSLAW HALABA

Les hôteliers vaudois, fribourgeois, neuchâtelois et jurassiens marchent désormais main dans la main. Jeudi dernier, dans le magnifique cadre du château de Chillon, ils ont participé à la première assemblée générale de l'Association romande des hôteliers (ARH). Cette nouvelle entité, qui a débuté son activité le 1er janvier, est née, rappelons-le, du souhait d'hôtellerie suisse de disposer d'associations régionales fortes.

Dotée déjà d'une structure professionnelle, l'Hôtellerie vaudoise a dès lors accueilli, en qualité de section, les sections cantonales de

Fribourg et de Neuchâtel-Jura. Cette première assemblée n'a cependant été qu'une étape dans le processus de mise en place de la nouvelle entité.

Les délégués ont ainsi élu Philippe Thuner – jusqu'ici président d'Hôtellerie vaudoise – à la présidence pour un mandat de quatre ans. Ils ont aussi nommé les membres du Conseil des régions et les délégués aux assemblées d'hôtellerie suisse. Ils ont, par ailleurs, accepté le budget 2009 qui fait apparaître un léger excédent de recettes.

Assemblée générale extraordinaire en automne

Une assemblée extraordinaire sera organisée – probablement début novembre – pour l'élection au comité de direction des délégués des deux nouvelles sections. L'assemblée de l'ARH a été précédée par celle d'Hôtellerie vaudoise, la dernière sous sa forme traditionnelle. La prochaine assemblée n'aura pour objet que la gestion de la Maison de l'hôtellerie à Lausanne, propriété d'Hôtellerie vaudoise. Comme l'a expliqué Phi-

lippe Thuner, ces prochains mois seront encore mis à profit pour régler les questions liées à la mise en place de l'ARH.

«Nous élaborerons notamment une charte dans laquelle nous définirons la philosophie de l'association, ainsi que des documents qui permettront de présenter l'association aux nouveaux membres», a-t-il dit. L'ARH entend, en effet, étoffer son effectif, en particulier dans les cantons du Jura et de Neuchâtel.

Les deux assemblées internes ont été suivies, comme de coutume, par une assemblée publique qui a réuni quelque deux cents personnes.

La crise et les moyens d'y faire face ont tout naturellement été au cœur des allocutions qui ont été pronon-

cées à cette occasion. «Le ralentissement s'est confirmé», a dit Philippe Thuner. Il a toutefois aussitôt ajouté: «Soyons optimistes, des signes avant-coureurs de reprise semblent se manifester aux Etats-Unis.» Pour lui, l'hôtellerie, vaudoise en particulier, est «bien mieux armée» aujourd'hui qu'elle ne l'était dans les années nonante. Ceci grâce aux investissements «considérables» qui ont été consentis pour répondre aux désirs des clients.



«Nous élaborerons une charte dans laquelle nous définirons la philosophie de l'association.»

Philippe Thuner
Président de l'ARH

«Dans notre région, la relance est en route, en raison, notamment, de la qualité des infrastructures.» «Renoncez aux

réductions de prix», a lancé, pour sa part, le président d'hôtellerie suisse, Guglielmo Brentel. Pour lui, il s'agit de miser sur la valeur ajoutée. Et de citer quelques exemples: coopération, récompenses aux hôtes fidèles, service de repassage gratuit. Il estime aussi qu'il est préférable de réduire l'horaire de travail que de supprimer des emplois.

Regardant au-delà de la crise, Guglielmo Brentel s'est toutefois surtout attelé à mettre en évidence le potentiel de développement que recèle le tourisme et les chances qui s'offrent à l'hôtellerie pour l'exploiter. «Concevez votre produit et non pas l'hôtel», a-t-il dit en pensant à la variété du produit hôtelier qui, on le sait, ne se limite plus à l'hébergement et à la restauration.

Autre orateur de marque, le conseiller d'Etat vaudois Jean-Claude Mermoud a aussi parlé de la crise et des recettes pour la contrer. Il a insisté, en particulier, sur la visibilité par le biais de la promotion à l'étranger de nos entreprises et de nos produits touristiques.

Voir aussi en page 24

Une plate-forme pour les «start-up»



Ki-biz veut soutenir les entrepreneurs qui prennent le départ.

Une plate-forme internet destinée à la création d'entreprises vient de voir le jour. Un projet à vocation touristique est sur le banc d'essai.

MIROSLAW HALABA

Créer une entreprise n'est pas chose aisée et, en temps de crise, encore moins. Ki-biz, petite société basée à La Neuveville (BE), vient de lancer une plate-forme internet qui devrait favoriser la création d'entreprises. «En Suisse, il y a des idées et des capitaux, mais ces entités peinent à se rencontrer», note Gianfranco Albertella, en charge

des opérations chez Ki-biz. La plate-forme fonctionne sur le principe des réseaux sociaux, tel que Facebook. Un entrepreneur présente son projet et invite le public à manifester son intérêt en investissant des «petites sommes», la mise initiale étant de dix francs. «En diluant les risques, un projet audacieux aura plus de chance de voir le jour», estime Giancarlo Albertella. Les créations proposées devraient toutefois respecter l'homme et son environnement. Impliquée dans sa préparation, la société Price-waterhouse Coopers donnera de la crédibilité à l'outil en effectuant les audits des sociétés qui seront créées.

La plate-forme sera-t-elle utile au tourisme? Assurément. Le tou-

risme est d'ailleurs déjà présent, puisque Ki-biz a convenu d'une collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne et son département IntehL, dont l'activité est le soutien aux entrepreneurs. Ce département pourra, au travers, notamment des «projets étudiants-entreprises», faire des études de marché ou des business plan pour les projets de création de société. Ceci fait, ces projets retourneront chez Ki-biz qui se chargera alors de la levée de fonds. Ki-biz s'insérera en amont et en aval dans le processus de création des sociétés.

C'est le tourisme encore qui servira de banc d'essai à la plate-forme, présentée vendredi à l'EHL dans le cadre de la cérémonie de clôture des «projets étudiants-entreprises». En effet, la plate-forme sera «prochainement» utilisée pour procéder à la levée de fonds pour le projet Monchateau.ch.

«En Suisse, il y a des idées et des capitaux, mais ces entités peinent à se rencontrer.»

Gianfranco Albertella
Directeur des opérations de Ki-biz

de rapprocher l'investisseur de l'entreprise mieux que ne le font les achats d'actions en bourse où la plus-value est le principal moteur. Il y voit cependant aussi une contribution au processus de relance de l'économie, la plate-forme donnant au public une occasion de participer à un projet concret.

*www.ki-biz.com

La banalisation des petits cadeaux

La pratique des give away est courante dans l'hôtellerie haut de gamme. Le point en Suisse romande.

EUGENIO D'ALESSIO

A de rares exceptions près, les hôtels 4 et 5 étoiles de Suisse romande intègrent à leur panoplie marketing la pratique des cadeaux destinés aux hôtes (give away). Le dénominateur commun de ces témoignages d'attention n'échappe à personne: il s'agit de soigner l'image de l'établissement et de fidéliser une clientèle que la crise économique rend volage.

S'ils sont utilisés avec régularité, les give away ne constituent jamais la poutre maîtresse des stratégies publicitaires hôtelières. Ils ne forment que la pièce secondaire d'un puzzle où domine l'accent mis sur l'accueil et le professionnalisme. Soucieux de prendre le pas sur la concurrence, les hôtels de haut standing doivent composer avec une contrainte de poids: la quête de l'originalité. Dans ce registre, le

Beau-Rivage Palace, à Lausanne, a trouvé un bon filon. Outre des portefeuilles ou des stylos en cuir, il offre à ses clients des livres de recettes de son chef. Il cible également les enfants et les jeunes parents en distribuant sa mascotte, une peluche qui a les traits d'un renard. «La gamme de nos give away change

souvent car nous cherchons à coller aux goûts des clients», explique Brice Chatelain, coordinateur au service ventes et marketing. Le Lausanne Palace, pour sa part, affectionne les cadeaux «un peu fous», aux dires de sa responsable marketing, Jacqueline Charles, qui cite une clé USB «glamour».

«Certains clients considèrent les petits cadeaux comme un dû»

Selon Géraldine Soulier, responsable de la communication à l'Hôtel de la Paix, à Genève, les petites attentions font partie intégrante des prestations d'un établissement cinq étoiles: «Elles constituent ce petit plus que peut et doit offrir un hôtel.» Fort de cette philosophie

entrepreneuriale, il planche sur un nouveau concept qui devrait déboucher, dès septembre, sur un renforcement de la politique des give away. En attendant, il soigne l'accueil en chambre VIP, avec des bouquets d'orchidées, des corbeilles de fruits ou des bouteilles de vin accompa-

gnées de charcuterie. Joseph Bonvin, propriétaire de l'Art de vivre – un quatre-étoiles de Crans-Montana – montre lui aussi un certain pragmatisme. A ses yeux, les cadeaux en milieu hôtelier se sont banalisés: «Ils figurent désormais sur la liste de tout service standard, à tel point que les clients les considèrent comme un dû.» Et d'argumenter: «C'est comme la télévision dans les chambres. Personne ne vous remerciera d'en avoir installé une.» Evidemment, il y a petits gestes et offrandes royales. Au

Mont Cervin Palace, à Zermatt, le nouveau venu aura droit à une boîte de chocolats, alors que le client fidèle recevra un bon pour



publiques. A Fribourg, le Parc Hôtel avoue ne pas appliquer de stratégie systématique en matière de give away.

Des caquelons, des chocolats ou des bouteilles de vin d'un cru local

«Tout dépend de la clientèle ou du degré de fréquentation», relève Raymond Surchat, le directeur du Parc Hôtel.

«Notre maître mot peut se résumer ainsi: nous faire plaisir en faisant plaisir aux clients», poursuit Raymond Surchat. A l'image de nombreux établissements, le Parc Hôtel profite de la distribution de ses cadeaux pour promouvoir la gastronomie et l'artisanat locaux. «Nous offrons des caquelons, des planches à fromages ou des vins du Vully. Les produits du terroir développent la mémoire gustative de nos visiteurs», explique-t-il. Du côté de Neuchâtel également, les give away sentent bon les spécialités régionales. L'Hôtel Beau-Rivage offre les produits d'un célèbre chocolatier du chef-lieu. Et certains forfaits donnent droit à un cadeau surprise comme une bouteille de vin d'un cru local avec des verres estampillés Beau-Rivage.

Dans l'hôtellerie aussi, les petits cadeaux entretiennent l'amitié.

A vous de remplir cet espace!

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

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

30 minutes pour 30 francs

Niché dans le très animé quartier des Pâquis, le bar restaurant de ce quatre étoiles supérieur tourne à plein le soir mais ne fait pas salle comble à midi. Une situation qui n'est pas étrangère à beaucoup d'hôtels genevois. Toutefois, le premier et unique membre affilié aux «Small Luxury Hotels of the World» de Genève a pris le taureau par les cornes et étoffé sa cuisine de manière très originale. Pour rappel, ce sont les frères Pourcel qui sont à la baguette des fourneaux de ce «boutique hôtel» et il ne fallait s'attendre à aucun passésisme de ces deux enfants terribles de la gastronomie française.

Une formule pour des clients qui n'ont pas beaucoup de temps

Le nouveau concept, qui complète l'offre de tapas déjà en place, frappe par sa simplicité. Tout est servi en une seule fois sur un plateau. L'entrée en verrine, la cocotte qui recèle le plat principal et qui sert aussi d'assiette, ainsi que l'accompagnement ou le croustillant.

«A midi, les clients n'ont souvent pas beaucoup de temps pour se restaurer.»

Sonja Funk-Schuler
Chargée de presse

L'intitulé du prix clinque également: 30 francs pour 30 minutes! «A midi, la clientèle n'a pas nécessairement la possibilité de consacrer beaucoup de temps pour se restaurer», déclare Sonja Funk-Schuler, chargée de presse de l'établissement. Néanmoins, chacun est libre de faire durer le plaisir, la cocotte permettant de tout garder au chaud.

Comme souvent, les deux jumeaux Pourcel - Jacques et Laurent - sont allés chercher leur idée originale sur le continent asiatique en s'inspirant du bento, ce lunch-box japonais soigneusement préparé par l'épouse pour le repas de midi de son mari.

L'hôtel EastWest de Genève dynamise son offre culinaire. A midi, il propose une formule express avec deux repas d'une demi-heure à 30 francs.

ALEXANDRE NICOULIN



Jacques Pourcel (à dr.) avec le nouveau chef Philippe Zémour.

Une entrée en verrine, un plat servi en cocotte, un accompagnement: cette formule souple permet des déclinaisons à l'infini. Ainsi, les croustillants peuvent être des chips de betteraves ou de pommes de terre Vitelottes, tandis que dans la cocotte peut se cacher un thon avec



Une entrée en verrine, un plat servi en cocotte et un accompagnement, telle est la nouvelle formule express de l'hôtel EastWest.

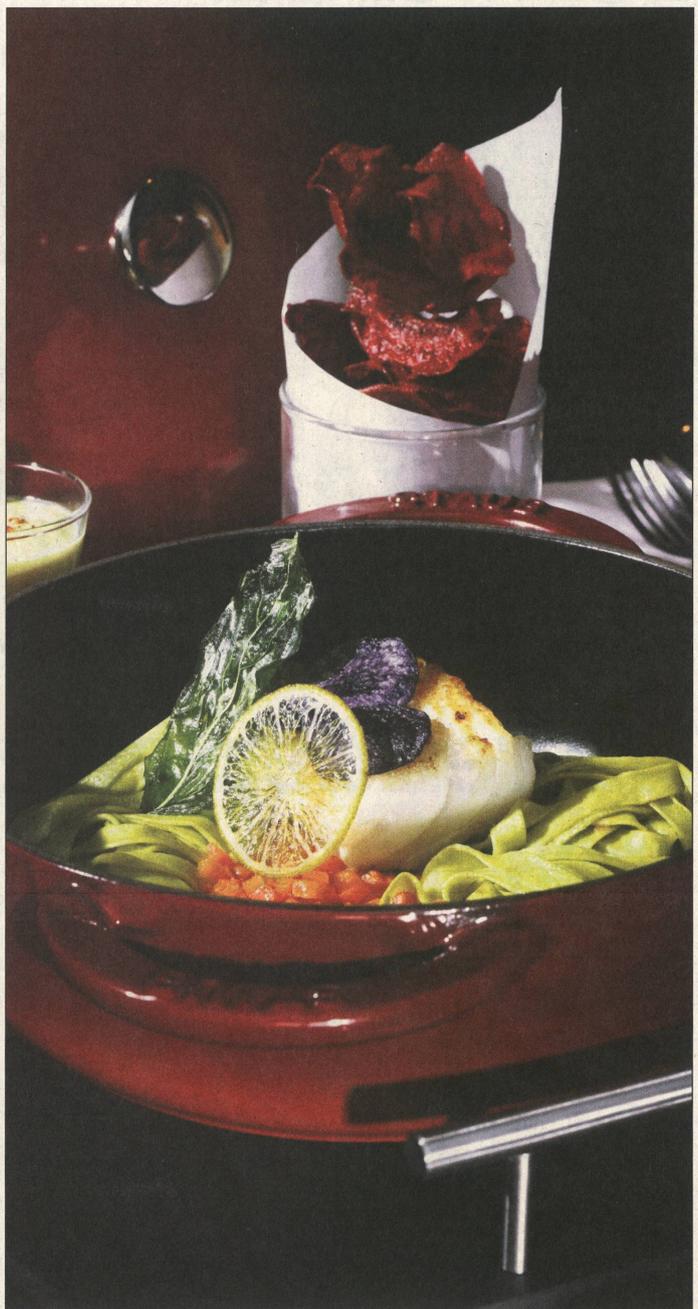
risotto, des cuisses de canard laqué au miel et sésame ou encore un omble du lac en croûte d'amandes.

Un nouveau chef depuis le mois de janvier

«Nous laissons toujours libre cours à notre imagination, mais ne perdons jamais de vue la signature Pourcel», déclare, enthousiaste, le chef de cuisine Jacques Zémour: les yeux, les oreilles et la langue des Pourcel à EastWest. La touche Pourcel? La rencontre gustative explosive du sud et de l'Orient.

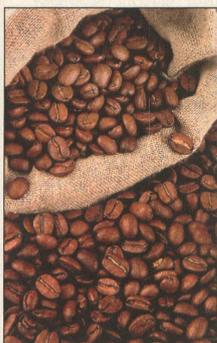
Afin d'être l'architecte de cette nouvelle formule, les jumeaux ont récemment confié les casseroles à l'un de leurs plus proches protégés: Jacques Zémour. Agé de 27 ans et originaire d'Orange, il a officié plusieurs années comme second de cuisine au Jardin des Sens de Montpellier, le bateau amiral des frères Pourcel. Les rives du Léman ne lui sont d'ailleurs pas inconnues, puisqu'il a déjà travaillé au Mirador Kempinski du Mont-Pèlerin il y a quelques années.

EastWest planche également sur d'autres idées. Il se dit que l'hôtel pourrait bientôt libérer de l'espace dans sa cour intérieure pour y placer quelques tables et offrir ainsi à ses clients la possibilité de manger à l'extérieur, ce qui était impossible jusqu'ici.



La cocotte peut contenir aussi bien de la viande que du poisson, par exemple des cuisses de canard laqué au miel ou un omble du lac en croûte d'amandes.

Les raisons du succès d'une «petite sirène»



Starbucks travaille avec plusieurs sortes de café.

Les spécialistes de la branche ne donnaient guère de chance de succès à Starbucks lors de son installation en Suisse. Aujourd'hui la marque compte plus de 40 enseignes dans notre pays.

JEAN-JACQUES ETHENOX

Lorsque l'Américain Starbucks installa sa première enseigne européenne à Zurich, en 2001, les sarcasmes n'avaient pas manqué. Comment, après les tentatives avortées de deux autres enseignes américaines, osait-on encore proposer du café à l'américaine en Europe alors que, dans le même temps, la vague

des machines familiales à expresso envahissait notre continent?

Aujourd'hui, même si elle ne fera jamais taire les sceptiques et les inconditionnels du petit noir serré à l'italienne, la réponse est là: au début de cette année, on comptait 44 Starbucks Cafés en Suisse, et il y en aura probablement 48, voire 50 à la fin de l'année, sans que l'on puisse précisément annoncer où. «Tout dépendant des opportunités de lieu, de temps et de clientèle», martèlent en effet les responsables en Suisse de la marque de Seattle.

Les raisons du succès des cafés Starbucks

L'explication à ce succès: «La passion du produit de qualité», explique Stéphane Erard. Et il sait de quoi il parle. Basé à Lausanne, au Starbucks Coffee Trading Center,

il est l'un des acheteurs de café de la marque. Spécialiste du marché d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, plusieurs mois par année, il visite, inspecte et ausculte petits

(parfois très petits) et grands producteurs de robusta ou d'arabica. Pour pas moins de cinq contrôles de qualité - de la drupe sur le plant jusqu'au transport avant la torréfaction dans l'une des usines du groupe, dont l'une à Amsterdam pour l'Europe.

Autre explication du succès de Starbucks: le blend (l'assemblage). Si, pour des raisons de commodités horaires, la centrale d'achat est ba-

sée à Lausanne, c'est à Seattle, le siège central, qu'il est défini. Et, contrairement à d'autres marques qui adaptent le produit au goût des origines des consommateurs, chez

Starbucks, il est immuable; que l'on soit à Vevey, Kansas City, Sydney, Buenos Aires ou Bangkok, le cappuccino ou le frappuccino (une exclusivité) est le même. Et il en va de même pour l'assortiment de viennoiseries confectionnées sur la base d'une même recette, mais par des fournisseurs locaux.

Autre élément non négligeable à prendre en compte pour expliquer ce succès: le capital sympathie de la

marque. Les Starbucks se veulent des lieux de détente, «une île où se sentir bien au milieu d'un quotidien stressant», sans agression musicale, sans tapage, où se connecter gratuitement à l'Internet par une carte WLAN.

Des principes très stricts de responsabilité sociale

Un respect de l'individu que la marque à la petite sirène pratique encore à large échelle chez ses fournisseurs selon des principes très stricts de responsabilité sociale en accord avec les politiques de développement durable. Largement de quoi, on le comprend, expliquer un succès qui ne se dément pas puisque Starbucks annonçait plus de 9000 de ses cafés dans 30 pays de par le monde, seule l'Italie résistante pour le moment au phénomène.

Starbucks compte plus de 9000 cafés dans le monde entier, dont quarante-quatre en Suisse.

la «der»

htr hotelrevue No 23 / 4 juin 2009



«Un cercle de réseautage fait bien souvent défaut aux femmes qui travaillent dans le secteur du tourisme.»

24

Géraldine Zuber (Page 11)



Un moment de détente et convivialité dans la cour du château de Chillon.

Photos Miroslaw Halaba

Un rendez-vous très fréquenté

Quelque deux cents personnes ont participé à l'assemblée publique des hôteliers «romands» qui s'est tenue au château de Chillon.

MIROSLAW HALABA



Philippe Thuner (à g.), premier président de l'ARH, en compagnie de Jacques Perrin (au centre), président du Grand Conseil vaudois, et de Bernard Tschopp, président des hôteliers de la Riviera.

L'ambiance était très conviviale, la semaine dernière, au château de Chillon. Quelque deux cents représentants de l'hôtellerie, du tourisme, de l'économie et de la

politique ont pris part à l'assemblée publique qui a suivi la première réunion de l'Association romande des hôteliers (ARH) – qui

groupe les hôteliers vaudois, fribourgeois, neuchâtelois et jurassiens – et la dernière, sous sa forme habituelle, d'Hôtellerie vaudoise.



Martine Fiora-Guttman, députée et hôtelière lausannoise, et Jean-François Cacin, également député.

Le 27 mai de l'an prochain, délégués et invités se retrouveront dans le canton de Fribourg, probablement. Histoire de marquer la



Christian Rey (à g.), ancien président d'hôtellerie suisse, et Guglielmo Brentel, président actuel.



Dino Demola (à g.) et Gilbert Montani, resp. président et vice-président des hôteliers fribourgeois.



Antoine Chaumeron (à g.) (Hôtel Palafitte, NE) et Jean-François Badet (Hôtel Les Rives du Doubs).



(Deg. dr.) Laurent Wehrli, municipal Montreux, Michael Smithuis (Montreux Palace), Ruud Reuland (EHL).



Anne-Marie Minder (comité ex. hôtellerie suisse) et Robert Ponté (Hôtel Mont-Blanc au Lac, Morges).

diversité géographique de l'ARH, qui est désormais l'une des plus grandes sections régionales d'hôtellerie suisse.

D'une langue à l'autre

Un de nos articles a fait couler beaucoup d'encre

Notre interview d'Elmar Ledergerber (htr du 28 mai) a fait beaucoup de vagues dans les médias allemands. Le nouveau président de Zurich Tourisme et avait notamment critiqué l'image de Heidi que Suisse Tourisme associe encore trop souvent, selon lui, à la Suisse. Il y avait aussi critiqué le slogan de Zurich «Downtown Switzerland». Du coup, le Tages-Anzeiger a demandé à ses lecteurs de trouver un nouveau slogan. Il a reçu 180 propositions. Im Page 2

Des conseils pour bien recevoir la clientèle arabe



Le fait que le ramadan tombe cette année en août, période à laquelle les touristes arabes visitent notre pays, a incité des hôteliers zurichois à suivre une séance d'information. Ils y ont notamment reçu des conseils pour bien accueillir les touristes arabes. Pour ces derniers, une belle journée peut également être un jour de pluie car les précipitations sont très rares chez eux. Im Page 3

Shanghai: 64 hôtels cinq étoiles en construction

Membre de la direction de l'Ecole hôtelière Les Roches Jin Jang de Shanghai – après avoir étudié à l'Ecole hôtelière Les Roches de Bluche – André Niedermann est très bien placé pour décrire le boom hôtelier que vit actuellement Shanghai. «En vue de l'exposition universelle de 2010, 100 hôtels, dont 64 cinq-étoiles, sont actuellement en construction», relève-t-il. «Le Park Hyatt de Shanghai est par ailleurs le bâtiment hôtelier le plus élevé au monde. Il culmine en effet à 492 mètres de hauteur.» Im Page 5

Bourse Evian: étudiantes montreuysiennes honorées

La Bourse Evian des jeunes talents a désigné ses lauréats. Trois étudiantes de l'Hotel Institut Montreux (HIM) ont été à l'honneur de cette 19e édition.

MIROSLAW HALABA



(De g. à dr.) Jean-Daniel Perret (Evian-Volvic Suisse), Malin Lindecrantz (HIM), Céline Weckerlé (HIM), André Winckler, président du jury, Thomas Kunz, parrain du prix 2009 (Danone Waters) et Nina Höglung (HIM).

C'est un concept de mini-bar d'articles de beauté et de santé, destiné à des hôtels de quatre et de cinq étoiles, qui a valu à trois étudiantes de l'Hotel Institute Montreux (HIM) le premier prix – d'une valeur de 5000 francs – de la Bourse Evian des jeunes talents 2009. Nina Höglund, Malin Lindecrantz et Céline Weckerlé ont constaté que ce produit pouvait attirer une clientèle féminine toujours plus nombreuse dans les hôtels. Le 2e

Le Golf de la Gruyère, à Pont-la-Ville, caresse un vaste projet d'extension

Fermé jusqu'ici entre décembre et mars, le complexe doit se transformer en exploitation annuelle dès 2012.

Propriétaire depuis 2008, la famille française Benedetti est convaincue que le complexe du Golf de la Gruyère présente un grand potentiel de développement. Elle entend en tout cas investir pour que ce site, situé à Pont-la-Ville (FR), au bord du lac de la Gruyère, et doté d'un parcours de dix-huit trous, soit attrayant pour les hôtes. Plusieurs étapes sont prévues. Il est question, dans un premier temps, d'agrandir la surface des locaux de 8000 m² afin d'aménager une salle pour 200 personnes, six à huit salles de séminaires, ainsi que 80 résidences hôtelières. Le nombre de chambres d'hôtel passera de 12 à 20. Lex Keller oblige, les résidences hôtelières devront être louées durant onze mois par an. L'exploitation du site, qui deviendra annuelle, débutera



Un site appelé à se développer.

en 2012. Le restaurant de la ferme implantée sur le site verra sa capacité passer de 60 à 80, voire 90 places. Un deuxième restaurant, voué aux spécialités locales, est également prévu. Un spa médicalisé, de nouvelles résidences hôtelières et un allongement du golf figurent aussi au programme pour une date ultérieure. gsg/mh

Lire également en page 2

Cinq directrices d'hôtel évoquent leur quotidien



Alain D. Bolla

Quel est le quotidien d'une directrice d'hôtel? C'est cette question et bien d'autres encore que Christine Künzler (à g.), journaliste à la rédaction germanophone de notre journal, et Elisabeth Hobmeier, rédactrice en chef (3e depuis la droite), ont posé à cinq directrices d'hôtel lors d'une table ronde. Il est notamment apparu que pour plusieurs d'entre elles, il était important d'avoir à leur côté une personne complémentaire. Dans la plupart des cas, il s'agissait d'un homme. Im Page 7 • cahier fokus

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htrhotelrevue Nr. 23 / 4. Juni 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Mit Eus startet Sie dural!
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

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für
den Hotelpfanz erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterebildung
Telefon 031 370 43 01
hotelleriesuisse

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

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	4
International	4
Suisse romande	6
Marché international	4
Demandes d'emploi	6
Aus- und Weiterbildung	6

Als Europas grösstes Alpin-Thermalbad verfügt das Bürgerbad über eine vielseitige Gastronomie. Ein Restaurant/Bar mit 50 Sitzplätzen und Terrasse (60 Plätze) sowie im Badebereich ein Selfservice Restaurant mit 110 Plätzen und eine Pizzeria (65 Plätze) mit Terrasse.
Ab 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen engagierten

Küchen- und Restaurationsleiter

Mit Innovation und Flexibilität stellen Sie die Organisation und Führung der Küche und Restauration im Bürgerbad sicher und arbeiten gerne selber aktiv mit.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit entsprechender Gastronomie und Führungserfahrung. Als eine fremdsprachengewandte, eigenständige und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung gehen Sie auf die Bedürfnisse unserer internationalen Gäste ein. Ebenso übernehmen Sie mit dem Team eine führende Rolle bei unseren speziellen und bekannten Themen-Events.

Aufgabenbereich
Leitung der Küche und Restauration
Speisen- und Getränkeangebotsgestaltung
Einkauf, Lagerbewirtschaftung, Administration
Personelle Führung der 16 Mitarbeiter in Küche und Service
Budget- und Rechnungsverantwortung

Wir bieten eine spannende Herausforderung
Zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen
Ein erfahrenes Team

Fühlen Sie sich durch diese spezielle Herausforderung angesprochen? Möchten Sie Ihr Engagement in ein innovatives Thermalbad einbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Stefan Röössli

Bürgerbad Thermalbad, Personalbüro
Rathausstrasse 32, 3954 Leukerbad VS
direktion@buergerbad.ch

Wir suchen eine
Hoteldirektion
für unser traditionsreiches 4-Sterne-Hotel (110 Gästebetten) an einmaliger Lage in einem bekannten Bündner Ferien- und Sportort. Beabsichtigt ist eine Anstellung im vierten Quartal 2009. Wir wünschen uns eine Hoteldirektion mit entsprechender abgeschlossener Ausbildung, Erfahrung und gebührenden Umgangsformen, Freude am Hotelfach und englischen Sprachkenntnissen in Wort und Schrift.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte unter Chiffre 2599-1432 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

CARLTON
RESTAURANTS & BAR

Die Carlton Zürich AG umfasst das Carlton Restaurant im Herzen von Zürich mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten für Events von 10-500 Personen, das James Joyce Bar-Restaurant mit Kapazitäten von 10-120 Personen und neu das Restaurant Adlisberg. Wir verwenden unsere internationale Kundschaft auf hohem Niveau und sind besonders für unsere Weinkompetenz bekannt. Flexibilität und Selbstständigkeit sind sehr wichtige Eigenschaften für unsere

Leiterin Events, Sales und Marketing 100%

Als Verkaufspersönlichkeit sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf in unserer Eventabteilung. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Verkauf von Anlässen in allen unseren Räumlichkeiten
- Kundenberatung und -betreuung
- Administrative Abwicklung inkl. Nachbearbeitung der Anlässe
- Entwicklung und Durchführung von Marketingaktivitäten
- Stammgästepflege und Neukundenakquisition

Wir freuen uns auf Sie, wenn Sie Erfahrung in ähnlicher Position mitbringen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind. Der Abschluss einer Hotelfachschule oder Erfahrung in der Gastronomie sind von Vorteil. Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit sowie Loyalität aus.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Der Eintritt ist ab September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Lebenslauf mit Foto an dsegmue@carlton.ch oder Ihren Anruf.
Carlton Zürich AG, Daniela Segmüller, Bahnhofstrasse 41,
CH-8001 Zürich, Tel. +41 44 227 19 19
www.carlton.ch

Arosa
BERGBAHNEN

Wir suchen für unser Gipfel-Restaurant ab Herbst 2009 oder nach Vereinbarung ein

- GASTGEBERPAAR oder
- GASTGEBER(IN)

Als serviceorientierte Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes, junges und engagiertes Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie sind Küchenchef(in) auf gutem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung als Chef de Cuisine.

Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

AROSA BERGBAHNEN AG
Seeblüchstrasse CH-7050 Arosa
Telefon +41 (0)81 378 84 22
Mail: info@arosabergbahnen.ch
www.arosabergbahnen.ch

Küchenchef für die Super-League

Unsere Gastronomie, bestehend aus Restaurant Walhalla mit toskanischer Küche und Brasserie mit einheimischen Spezialitäten, spielt auf gutem Niveau zuoberst in der Challenge-League. Alle sind zum Aufstieg in die Super-League bereit! Nur für das 11-köpfige Küchenteam fehlt noch die passende Führung.

Wir - Ihre 4 zukünftigen Führungskollegen - haben konkrete Vorstellungen, welche Voraussetzungen Sie mitbringen müssen:

- Sie passen zu uns, den 4 Leadern vom Walhalla.
- Ihre Bildung und Erfahrung garantieren den Aufstieg in die Super-League. Sie ermöglichen die Teilnahme in Gastro-Führern und bei Wettbewerben.
- Ihre Kochkünste sind genauso beeindruckend wie die von Ihnen angerichteten Teller.
- Sie lieben und kennen die toskanische und italienische Küche.
- Sie sind ein echter Teamplayer und führen Ihr Team mit klaren Zielvorgaben zu tollen Leistungen (Ihr Team besteht aus 3 Köchen, 1 Pasticciere, 1 Pizzaiolo, 4 Lehrlingen und 2 Stewards).
- Das tägliche Briefing, sowie regelmässige Schulungen und die Lehrlingsausbildung sind für Sie selbstverständlich.
- Im Hygienebereich verstehen Sie bei Abweichungen genauso wenig Spass wie wir und sind sich gewöhnt, täglich persönlich zu kontrollieren.

Von uns erhalten Sie alles, was Sie zur Zielerreichung brauchen. Wir sind top organisiert und arbeiten wo nötig prozessorientiert. Stimmen Umsatz und Küchenrendite ebenso wie PK und BA, dann spüren sie das deutlich auf Ihrem Konto!

Bitte bewerben Sie sich mit Foto und per E-Mail bei director@hotelwalhalla.ch oder, wenn Sie konservativ sind, per Post. Ich freue mich so oder so!

Uns Majer
Walhalla-Gastgeber seit über 10 Jahren

Best Western
Hotel Walhalla
St. Gallen

Bahnhofplatz | CH - 9001 St. Gallen
Telefon +41 71 228 28 00
www.hotelwalhalla.ch
director@hotelwalhalla.ch

Seerestaurant
Seedorf
Am Weg der Schweiz

Das Seerestaurant in Seedorf UR ist ein Betrieb der Gotthard Raststätte A2 Uri AG. Das Restaurant ist von März bis Ende Oktober geöffnet. Zu unseren Gästen zählen wir Einheimische und Wanderer am Weg der Schweiz.

Sind für Sie Freundlichkeit, Einsatzbereitschaft und Qualität die Basis Ihrer Arbeit und möchten Sie gerne in einem erfolgreichen Unternehmen in der Innerschweiz arbeiten? Wenn ja, dann sind Sie der Kader-Mitarbeiter, den wir suchen.

Wir vergeben die Position
Betriebsleiter/-in Seerestaurant

Dafür suchen wir eine motivierte, engagierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung, mehrjähriger Berufserfahrung und Freude an der Dienstleistung. Erfahrung in Mitarbeiterführung, hohes Qualitätsbewusstsein und Gästeorientierung, Einsatzbereitschaft, positive Einstellung und aktive Mitarbeit im operativen Tagesgeschäft sind Voraussetzung.

Wir bieten eine Ganzjahresstelle mit marktgerechter Personal- und Lohnpolitik. Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild ihres besten Lächelns.

Gotthard Raststätte A2 Uri AG, 6467 Schattdorf
Gaby Walker, Personalleitung
www.gotthardraststaette.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roland Baltermi, Tel. 041 870 72 72, gerne zur Verfügung.

Gotthard
Raststätte

DER FREIBURGER TOURISMUSVERBAND

schreibt folgende Stellen aus:

Direktionssekretär/in

(50%)

Ihr Anforderungsprofil: Lizient in Rechtswissenschaften, deutsche Muttersprache und

Assistent/in «Werbung und Verkauf»

(100%)

Ihr Anforderungsprofil: Fachausbildung, wenn möglich mit vorheriger Erfahrung in Tourismus/Marketing, deutsche Muttersprache

Weitere Anforderungen und unser Angebot: www.fribourgregion.ch/job

Stellenantritt: 1. September 2009 oder nach Vereinbarung

Angebote mit Gehaltswünschen, den üblichen Unterlagen und Foto sind an folgende Adresse zu senden: Persönlich – Herrn Jacques Dumoulin, Direktor, Freiburger Tourismusverband, Postfach 1560, 1701 Freiburg.

Letzter Termin: 26. Juni 2009.



Vreni Giger
Jägerhof St. Gallen
Köchin des Jahres 2003

Ich suche per 10. August oder nach Vereinbarung

**1. Frontmitarbeiter/in
Sommelier/Anfangs-Chef de Service**

Sind Sie zwischen 22 und 30 Jahre alt, m/w, haben Freude am Betreten der Gäste an der Front. Sie haben gute Weinkenntnisse oder sind gar ein Weinfreak? Sie sind sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen?

Dann rufen Sie mich bitte an für einen ersten Kontakt:
Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof, 9000 St. Gallen
www.jaegerhof.ch



Zur Eröffnung unseres neuen alpinen Restaurants oberhalb von Crans-Montana suchen wir per sofort und in Jahresstelle:

**1 Küchenchef (m/w)
1 Jungkoch (m/w)**

Ihre Aufgaben in Zusammenarbeit mit dem Besitzer sehen wie folgt aus:

- die Küche in Betrieb nehmen
- Beratung beim Einkauf von Küchenmaterial und -utensilien
- Neueröffnung der Küche gewährleisten
- Gestalten einer innovativen, authentischen alpinen Speisekarte mit hoher Qualität

Sind Sie jung (max. 35 Jahre alt), dynamisch, flexibel, ausgeglichene und sportlich (Ski, Wandern, Mountainbike), dann ermöglichen wir Ihnen eine aussergewöhnliche Gelegenheit, in unserer Bergwelt Ihre Kreativität unter Beweis zu stellen. Damit unser Team komplett ist, fehlen uns noch

**1 Person für den Unterhalt des Gebäudes
(mit Fahrausweis)**

Lieben Sie die Arbeit in der Natur und möchten Sie in Ihrer Berufslaufbahn einen Gang höherschalten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 oder info@chetzeron.ch www.chetzeron.ch

**HEIDEN**

Kurverein Heiden
im Appenzellerland über dem Bodensee

Der Kursaal Heiden wird DAS Seminar- und Kongresszentrum in der Ostschweiz. Die Betriebsöffnung erfolgt Anfang 2010. Der Kurverein Heiden sucht auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit als

Kursaal-Gastgeber/in

Sie sind erste Ansprechperson für unsere Seminar- und Kongressgäste und andere Nutzende des Kursaals. Mit Ihrem Innovationsgeist, Ihrer Gastfreundlichkeit und Ihrem Unternehmerherz prägen Sie den Kursaal in seiner neuen Ausgestaltung. Sie bringen einen Abschluss einer Höheren Fachschule in der Fachrichtung Hotellerie/Gastronomie oder langjährige Erfahrung in ähnlichen Funktionen sowie eine Weiterbildung in Marketing und Verkauf mit. Idealerweise verfügen Sie über ein Netzwerk in der Region.

Zu den Hauptaufgaben gehören:

- Führung der gesamten Organisation und Abwicklung mit den Gästen/ Kunden/Caterer nach einem hohen qualitativen Standard
- Marketing/Verkauf, insbesondere Akquisition von Seminaren/Kongressen/Veranstaltungen
- Anlassorganisation, insbesondere für Dritte als «Generalunternehmer»
- Wirtschaftliche Betriebsführung, Führung der Aushilfskräfte für Gastronomie, Hauswartung und Reinigung
- Rapportierung gegenüber der Gemeinde als Gebäudeeigentümerin
- Umsetzung der Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe.

Wir bieten eine den Anforderungen, der Ausbildung und Erfahrung entsprechende Besoldung.

Wenn selbständiges und speditives Arbeiten, Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Sozialkompetenz sowie Geschick im Umgang mit Gästen zu Ihren Stärken gehören, dann sind Sie für uns die richtige Person.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Sandro Agosti, Geschäftsführer Kurverein Heiden, unter Tel. 071 898 33 01 gerne zur Verfügung:

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an den Kurverein Heiden, z.H. Herr Sandro Agosti, Bahnhofstrasse 2, 9410 Heiden, sandro.agosti@appenzell.ch, www.heiden.ch



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsetzbar und stehen die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche, ausgebildete und gepflegte

Servicefachkraft m/w,

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert. Ausserdem sucht unser Küchenteam Verstärkung von einem motivierten und einsetzbar

Jungkoch oder Chef de partie.

Gerne begrüssen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz, Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelerception suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Réception garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Sympathische Erscheinung sowie freundliche Umgangsformen
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit in einem spannenden und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Sie neugierig gemacht? Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Telefon 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

HOTEL KRONE
LENZBURG

Die Krone ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-Tages- und Bankethotel mit umfangreichen Cateringaktivitäten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n

Bankettverkäufer/in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung im Bereich F&B, haben fundierte PC-Kenntnisse, sind stark in Rhetorik und bei Verkaufsgesprächen, können vernetzt denken und organisieren, sprechen Englisch und Französisch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg**

Telefon ++41 +62 886 65 65
Fax ++41 +62 886 65 00

L'AO

RESTAURANT & EVENTS

Für das L'AO, das Restaurant am Pfäffikersee im Zürcher Oberland mit direktem Seeanstoss und mehreren Veranstaltungsräumen für Events jeglicher Art, suchen wir eine(n)

Chef de Partie

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich für die Mise en place, die Qualität der Speisen und Kreativität der Gerichte.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufsausbildung mit ca. 5 Jahren Berufserfahrung. Sie sind es sich gewohnt, mit marktfrischen Produkten zu arbeiten, haben eine speditve und exakte Arbeitsweise sowie Freude an Ihrer Arbeit.

Sie sind begeisterungsfähig, arbeiten selbstständig und sind ein Teamplayer mit einer positiven Lebenseinstellung.

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare Persönlichkeit für ein mittelfristiges Engagement. Wir bieten unter anderem ein kreatives Arbeitsumfeld, ein faires Gehalt, eine interessante Herausforderung mit Weiterbildungsmöglichkeiten in einem motivierten Team.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen elektronisch oder auf dem Postweg an:

L'AO Gastronomie AG, Claudia Zweifel, Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, www.lao.ch - Mail: claudia.zweifel@lao.ch

Reha
Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die **Reha Rheinfelden** ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehakzentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. September 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Diätkoch/Diätköchin

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.15 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52

kneipp hof

8374 Dussnang • www.kneiphof.ch

Wir sind
ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente mit 157 Zimmern in der Region Wil (SG). Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenues gepflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per Mitte August oder nach Vereinbarung eine/einen

Sous-Chef m/w (100% - Pensum)

Ihr Aufgabengebiet

- Tägliche Mitwirkung bei der Zubereitung der Gästemenus
- Kontrolle des à la Carte - Postens
- Überwachung und Instruierung der Küchenbrigade
- Mitverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit

Wir erwarten

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Einige Jahre Erfahrung als Sous-Chef
- Kompetent in der Lehrlingsausbildung
- Flexibilität, Einsatzwille, Durchhaltevermögen und gute Sozialkompetenzen
- Qualitätsbewusstsein

Wir bieten

- eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- einen komfortablen und hellen Arbeitsplatz
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Unser Küchenchef Herr Rudolf Erismann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Ihr Rehaszentrum mit Hotelambiente



kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, CH-8374 Dussnang

SAAS FEE

Für das bekannte Ausflugsziel Bergrestaurant SPIELBÖDEN suchen wir für die kommende Sommersaison ab 24.06.2009

KOCH

sowie

SERVICEMITARBEITERIN (gelernt oder mit Erfahrung)

Bewerbung an spielboden@bluewin.ch oder telefonisch ab 6. 6. 2009 an Sebastian Voide: +41 79 332 43 38

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir ein

Wirte-Ehepaar

- Restaurant mit Sälli, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek 75m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft. Tel. 032 391 99 81



restaurant höchhus
höchhusweg 17
3612 steffisburg
033 457 70 72

per sofort / n.v.: ausgewiesene
SERVICEFACHKRAFT (100%)

Gediegenes Ambiente, Gourmet-Küche und perfekter Service. Unseren zahlreichen und treuen Gästen bieten wir den unvergesslichen Gaumenschmaus.

Ihre freundliche, hilfsbereite Art und die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten lächelnd den Toppservice zu bieten, qualifiziert Sie für diese tolle Aufgabe.

Bewerbungen per Post oder E-Mail an:

markus.walder@gaumenschmaus.ch
weitere Infos: www.höchhus.ch

Restaurant GRUND Grindelwald

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab 1. Juni 2009 in unser dynamisches Team begeisterungsfähige Mitarbeiter

Service und Aushilfe

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurant/Kiosk Grund
Grund 10, 3818 Grindelwald
Tel. 033 828 75 75, 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch

HOTEL ELITE

DAS HOTEL ELITE IST EIN ****BUSINESSHOTEL IM ZENTRUM DER UHREN- UND KOMMUNIKATIONSSTADT BIEL UND GIBT SEIT 75 JAHREN ALS DAS FÜHRENDE HAUS AM PLATZ. MIT 67 ZIMMERN UND 7 JUNIORSUITEN, EINEM BANKETT- UND SEMINARBEREICH BIS ZU 300 PERSONEN, DER TREND-BAR «BARAMUNDOK» UND DEM KLASSISCHEN «BRASSERIE RESTAURANT ELITE» BIETEN WIR UNSEREN GÄSTEN EIN UMFANGREICHES ANGEBOT.

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERER JUNGEN TEAMS SUCHEN WIR FÜR DIE TREND-BAR «BARAMUNDOK» EINEN

STELLVERTRETENDER CHEF DE BAR

AB 1. JULI 2009 ODER NACH VEREINBARUNG

WELCHER TAGSÜBER WIE AUCH AM ABEND FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN SERVICE-ABLAUF SORGT, HABEN SIE FREUDE AN DER GÄSTEBETRIEUUNG, KÖNNEN EIN JUNGES TEAM FÜHREN SOWIE MOTIVIEREN UND HABEN EIN FLAIR FÜR COCKTAILS – DANN SIND SIE DIE PERSON, DIE WIR SUCHEN!

SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE ODER RUFEN SIE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN EINFACH AN.

HOTEL ELITE, HERR RÉMY FISCHER – VIZEIDIREKTOR
BAHNHOFSTRASSE 14, 2501 BIEL/BIENNE
TEL: 032 / 328 77 23
ODER REMY.FISCHER@HOTELELITE.CH

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN ANDREA & MITTI

Für unser Restaurant Schlossgarten, welches direkt im Dorfzentrum von Schöftland (AG) liegt, suchen wir

- einen kompetenten und erfahrenen Chef de Service
- gelernte Servicefachangestellte
- sowie Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen:
- überdurchschnittlichen Einsatz und Engagement
- fundiertes Fachwissen
- kundenorientiertes und betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- selbständiges und organisiertes Arbeiten
- Teamplayer-Fähigkeiten
- junges und dynamisches Auftreten
- Freude und Identifikation mit dem Beruf

Wir bieten Ihnen:
- neuen und lebhaften Betrieb
- selbstverantwortliches und vernetztes Arbeiten
- leistungsgerechten Lohn
- abwechslungsreichen Betrieb mit: Gourmet, Bistro, Bar, Bankett u. v. m.
- Unser Motto: «Gastronomie mit Überraschung und viel Herz»
- Mitglied eines engagierten Teams zu werden, wo auch Ihre Ideen und Inputs Platz haben

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten und werden Sie ein neues Mitglied in unserem Team. Weitere Informationen entnehmen Sie auf unserer Homepage: www.schlossgarten-schoeftland.ch

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an:

Sieböcker & Mitterbacher
Restaurant Schlossgarten
Dorfstrasse 3
5040 Schöftland

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region
Spielen Sie bei uns die 1. Geige im Service-Team
Unser Gourmetstübeli ist ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau.

- Servicefachangestellte/-r (Jahresstelle möglich)

Sie haben Erfahrung im gepflegten Gourmet-Service und fundierte Weinkenntnisse. Zusammen mit der Gastgeberin Frau Stöckli sind Sie bereit, ein motiviertes Team zu führen und Gäste zu verwöhnen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und wir werden alles Weitere gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

HOLIDAY

Your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das ***-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 58 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

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

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

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

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

Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Claudia Wunsch
Chef de Réception
HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin mit Erfahrung

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepte. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Andreas Heiniger, Leiter Diätküche, gerne zur Verfügung. Telefon 044 255 93 41, www.usz.ch

UniversitätsSpital
Zürich

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft:

COMMIS PATISSIER

Wunschprofil Abgeschlossene Berufslehre als Konditor, Confiseur
Berufserfahrung
Anstellungsdauer 1. Juli 2009 bis Ende Dezember 2009

CHEF DE PARTIE RESTAURANT «TAVERNE 1879»

Wunschprofil Abgeschlossene Berufslehre
Berufserfahrung in der gutbürgerlichen Schweizer Küche
Flexibel, vielseitig und kreativ
Anstellungsdauer Per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober 2009

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbstständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.



BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 00
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch



Schönried BE

Für unseren vielseitigen
Restaurationsbetrieb

HORNEGGLI

suchen wir für die
Wintersaison 2009/2010
einen belastbaren

KÜCHENCHEF

30-40 Jahre
Deutsch/Italienisch
evtl. Französisch sprechend
Bewerbungen mit Foto an
bmogliazzi@bluewin.ch

Ihr Lächeln hat Zukunft



Sie haben Teamgeist, die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft und Sie möchten beruflich vorankommen? Dann kommen Sie zu Accor, dem Marktführer der europäischen Hotellerie mit über 30 Hotels in der Schweiz und 4000 Hotels weltweit.

Für unser neues HOTEL ETAP in LUZERN suchen wir ab 1. 7. 2009 folgende Mitarbeiter:

- REZEPTIONIST/IN
- NACHTPORTIER

Sie sind im Besitz eines Fähigkeitsausweises oder einer vergleichbaren Ausbildung und haben bereits etwas Berufserfahrung. Sie sind motiviert und haben Lust, in einem jungen und dynamischen Team zu arbeiten, gute Sprachkenntnisse in D/E oder F.

Wir bieten Ihnen:

- Arbeiten, wo andere Urlaub machen, in überwältigender Berglandschaft
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Perspektiven zur Weiterentwicklung
- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Vorteile der Gruppe Accor

Zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihr Dossier.

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

ETAP HOTEL LUZERN
PLZ-Opening Büro
c/o HOTEL IBIS - ROTHTRIST
Zu Hd. Herr Gregor Lukic
Helblingstrasse 9
4852 Rothrist
Tel. 079 422 80 25
E-Mail: H6782-GM@accor.com



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Die Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich bewirtschaftet nebst 9'000 Wohnungen auch ein bedeutendes Portefeuille mit kommerziellen Objekten. Zu diesen gehören 62 Restaurants und 19 Verpflegungskioske, die wir an selbstständige Betreiber und Betreiberinnen vermieten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n initiative/n

Gastroniefachfrau/-mann für die
Bewirtschaftung eines Portefeuilles

Ihre Hauptaufgaben

- Kundenbetreuung, Führen von Kennzahlen
- Konzeptentwicklung, Wirtschaftlichkeitsanalysen und Mieterevaluation
- Mitentwickeln und Begleiten von Renovations- und Umbauvorhaben
- Verfassen von Mietverträgen und Kreditanträgen

Sie verfügen über eine gastgewerbliche sowie kaufmännische Aus- und Weiterbildung und bringen Erfahrung im Bewirtschaften von Gastronomiebetrieben mit. Sie sind mit den verschiedenen Betriebsabläufen und technischen Einrichtungen vertraut und kennen die Branchentrends. Auch sind Sie in der Lage, Verträge mietrechtskonform abzufassen. Zu Ihren Stärken zählen nicht zuletzt Verhandlungsgeschick sowie ein gewandter schriftlicher und mündlicher Ausdruck.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Peter Ascarì, Bereichsleiter, Tel. 044 412 52 72, oder Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher, Tel. 044 412 52 55. Informationen über uns finden Sie auf www.stadt-zuerich.ch/lvz. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich
Strassburgstrasse 9, Postfach, 8022 Zürich

Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher
E-Mail: thomas.imfeld@zuerich.ch

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

ESPLANADE *****
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten;
Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten;
erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Per Anfang Juli suchen wir einen Mitarbeiter mit Erfahrung in 4*- oder 5*-
Hotels für folgende freie Stelle:

CHEF DE PARTIE m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149, 6648 Minusio/Locarno
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch



S Club®

SELECTIVE HOTELS & RESIDENCES

S Club is an international hotel management company. The headquarters are located in Zurich's Seefeld district. At your earliest convenience, or by mutual consent, we will be looking to hire a customer-focused and independent minded

Sales Manager (f)

Job profile:

- Managing new and existing markets for our resort hotels in Courcheval (F) and Mauritian
- International travel - involving visiting trade fairs, tour operators and corporate customers
- Sales audit (Fidelio)
- Development and design of sales literature and website

Your profile:

- You are a graduate of a hotel management school, preferably in Lausanne
- You have professional experience working in exclusive hotels and international sales activities
- You write extremely proficiently in English and have advanced-level competence in French, German and if possible in Russian
- You are an excellent communicator, a self-starter and highly motivated

If you are interested in applying for this position, please send your complete application to S Club, Jürg Reinger, GM, at the address below.

S Club Selective Hotels & Residences AG
Seefeldstrasse 35, 8034 Zürich
Tel. +41 (0)43 343 98 54, E-mail: info@sclubhotels.com

PRALONG CRYSTAL HOTEL RESORT & SPA MELLA VILLAS



Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich/Schaffhausen	J2528
Vizedirektor/In 5* ab August 2009	Region Graubünden	J2471

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J2475
Teammitglied Seminar & Saalreservation	Region Mittelland (SO, AG)	J2463

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/In Personalwesen 5* Hotel	Region Graubünden	J2469

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J2466
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J2522
Shift-Leader/Réception	Region Zürich/Schaffhausen	J2537
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J2440
Night Manager (m/w)	Region Basel	J2472
Doorman/Chasseur	Region Zürich/Schaffhausen	J2477

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistent (m/w)	Region Basel	J2436
Restaurant- & Bar-Manager	International	J2533
Restaurations-Verantwortlicher	Region Zürich/Schaffhausen	J2476
Einkäufer/in	Region Basel	J2467
F&B Controller (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2529

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch m/w	Region Bern	J2543
Chef de Partie m/w (Neueröffnung) – Züritsch	Region Zürich/Schaffhausen	J2470
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2473
Dynamischer Koch mit kreativen Ideen	Region Bern	J2527
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2535
Koch mit Pâtisserie-Erfahrung Tagesstelle	Region Basel	J2536
Chef Pâtissier	Region Zürich/Schaffhausen	J2538
Commis de cuisine 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2456
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2530
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J2443
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2453
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J2452
Küchenchef m/w	Region Bern	J2542
Küchenchef	Region Graubünden	J2480

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2524
Aushilfe für Frühstücks-Service (Stundenlohn)	Region Bern	J2479
Chef de Service & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO, AG)	J2451
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2455
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2539
Chef de Service m/w	Region Mittelland (SO, AG)	J2462
ServicearbeiterIn	Region Zürich/Schaffhausen	J2541
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2454
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J2438
Servicearbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2446
Servicearbeiter m/w	Region Graubünden	J2442
Servicefachangestellte(r) Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J2468
Sommelier	Region Ostschweiz	J2465
Betriebsassistent m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2445
Chef de rang	Region Bern	J2478
Servicefachangestellte/r und Servicefach-Aushilfe	Region Bern	J2523

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J2441
Chef de Service Bankett	Region Zürich/Schaffhausen	J2540
Barman/-frau	Region Basel	J2534

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO, AG)	J2464
Gruppenleiter/in Reinigungsdienst	Region Basel	J2439

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B303	Catering/Service	80	D	per sofort	D
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	87	CH	per sofort	D F E
B302	Direktor/Vizedirektor	73	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B32	F&B, FO	61	I	per sofort	D F E
B298	Hilfskoch	87	CH	per sofort	D
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	56	CH	per sofort	D F E
B310	Kellner	82	FR	per sofort	D F E
B308	Koch	69	E	per sofort	D F E
B312	Küchenchef	68	CH	per sofort	D F E
B313	Praktikum als Koch	87	CH	per sofort	D
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsleitung/ Human Resources	82	CH	per sofort	D F E

- 1 Referenznummer – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 02.06.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft
htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

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



Pour l'ouverture de notre tout nouveau restaurant d'altitude nous recherchons de suite et à l'année:

**1 chef de cuisine (m/f)
1 cuisinier(ère)**

En collaboration avec le propriétaire votre tâche sera de:
- mettre en place la structure
- participer aux achats de matériel
- gérer la mise en route de la cuisine
- créer une carte de cuisine alpine de qualité supérieure

Si vous êtes jeune (max 35 ans), dynamique, flexible, stable, sportif (ski/marche/vélo) alors nous vous offrons une expérience sur un site exceptionnel.

Nous recherchons également pour une entrée à convenir

**1 homme de maison (avec permis de conduire)
1 serveur ou une serveuse (F-D)**

Vous aimez le travail et la nature, vous désirez monter d'un cran, alors nous nous réjouissons de vos candidatures à:

Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 ou
info@chetzeron.ch www.chetzeron.ch

Stellenvermittlungen Aus- und Weiterbildung



DOMINO GASTRO
Personal - Vertrait
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noh, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profizieren Sie von der Seminarvergünstigung von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

GASTRO SUISSE
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombeier

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 Wyss

E-Mail: insetate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenausschreibungen / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mo. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe	Nr. 24/2009	Nr. 25/2009	Nr. 26/2009	Nr. 27/2009
- Erscheint	11. 6. 2009	18. 6. 2009	25. 6. 2009	2. 7. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	8. 6. 2009	15. 6. 2009	29. 6. 2009

Herstellung / Production: Buechler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.



hotelwelten

Neue Spas sind für alle machbar **4**

Prachtvoller Glanz in mehreren Etappen **6**

Meeting-Möbel von Mailands Salone **8**

Zutaten für heiße Hotelbäder **10**

Wie man das Raumklima verbessert **14**

hotelwelten

**Das magazin hotelwelten erscheint
an folgenden Daten:**

17. September 2009, 12. November 2009

Verlag htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
inserate@htr.ch, www.htr.ch

Stilsicherheit in einer unruhigen Zeit

Trendforscher stellen zurzeit wieder einmal fest, dass immer dann, wenn die Menschen grössere Unsicherheit verspüren, das eigene Zuhause und die damit verbundene Geborgenheit und Sicherheit in den eigenen vier Wänden einen höheren Stellenwert bekommen. Hotels sollten diesem Bedürfnis mit einem eigenen, selbstgeborenen, authentischen Stil entgegenkommen. Bei weltweit beachteten Design-Präsentationen wie dem Salone Internazionale del Mobile in Mailand wird deutlich, dass es einen Trend weg vom Billigprodukt hin zum Qualitätsmöbel mit hochwertigen Materialien gibt, sowie zu solider Verarbeitung und ansprechendem Design, das auch ausgefallen sein darf. Bei aller Vielfalt entdeckt man immer Möbel und Accessoires, die den Nerv der Zeit ganz besonders gut treffen. Sie sind die Trends von morgen.



Karl-Josef Verding
Redaktor

Es fällt auf, dass Design-Studierende und junge Designer weltweit die Materialauswahl für ihre Produkte immer häufiger unter ökologischen Gesichtspunkten treffen. Im Zeitalter hoher Energiepreise und klimatischer Veränderungen spielen Transportkosten sowie Nachhaltigkeit eine zunehmend wichtige Rolle. Hier erwachsen neue Herausforderungen für die Design-Disziplin, die sich in naher Zukunft in Trends widerspiegeln werden. Einige davon wollen wir in diesem Heft bereits zeigen.

inhalt

Gute Spas müssen keine Kostenfalle sein – ein Interview 4



«Baur au Lac»: Feudale Pracht in moderner Umsetzung 6



«Rocksresort»: Die Micro-Spas der Rolling Stones von Laax 9



Die Coolness der neuen heissen Hotel-Bäder 10



Regionales und Internationales für die neue Wellness 12



Frische Freundschaft zwischen Raumklima und Weltklima 14



impressum

Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier

Redaktion: Karl-Josef Verding

Gestaltung: Regula Wolf

Verlag: Leitung: Barbara König

Assistentin: Delia Piscopo

Anzeigenadministration: Angela Di Renzo

Anzeigenverkauf: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger

Titelbild: «IlBagnoAlessi One», Keramik

Laufen, 4242 Laufen

Bellage zur htr hotel revue vom 4. Juni 2009

Monbijoustrasse 130, CH-3001 Bern

ANZEIGE



WELLNESS-PLANUNG & REALISATION VON INNOVATIVEN UND NEUZEITLICHEN ERLEBNISANLAGEN

Rentable Konzept für jedes Budget und Realisationen voller Ideen mit Qualitätsprodukten.






10 JAHRE
only the best

Ausstellung / Planungsbüro: Wellness Partner GmbH - Ringstrasse 25 - 6010 Kriens / LU - Telefon 041 790 72 70
www.wellnesspartner.ch info@wellnesspartner.ch



Design-Sauna
mit Vollglas-
front, Unter-
bankofen und
LED-Lichtspiel.

«Flexible Spas sind gefragt»



Private-Spa-
Saunakabine
«Vista» mit
Lichtspiel-
decke.

Wellness-Blick auf Zermatt.



Bilder zvg

Design-Sauna für Private Spa «Mini» mit Multiplex-Platten.



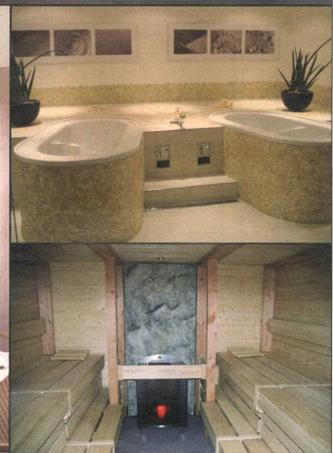
Der Hotelier kennt das Wesentliche seines Hauses, wir kennen die Trends und Besonderheiten von Spas – sagt Detlef Hubbert, Leiter der Wellness Partner GmbH.

Sein Ratschlag: Von Pools sei bei kleinen Budgets eher abzuraten.

INTERVIEW:
KARL JOSEF VERDING



Sauna «Cambio»: multifunktional, mit Lichtwechsel.



Individuelle Hotel-Pools mit automatischem Badeprogramm (oben), Sauna «Rustik» mit Kunstfelsen.

Kann sich ein 3-Sterne-Hotel ein zeitgemässes Spa leisten?

Jeder Hotelier und jedes Haus kann sich seinen, dem Haus angepassten Wellnessbereich leisten. Das Entscheidende ist nicht das Wieviel, sondern das Was. Es gibt valable Konzepte für das kleinere Budget. Von Pools ist bei kleinen Budgets eher abzuraten, da sowohl die Anschaffungskosten wie die Unterhaltskosten für eine Wasseraufbereitung, die den Normen entspricht, gross sind.

Ist es sinnvoller, wenn sich mehrere Mittelklasse-Hotels, zusammen etwa mit der Gemeinde, um eine gemeinsame Anlage bemühen?

Das kann nicht die Lösung sein, sind doch die Interessen von privaten und öffentlichen Investoren meistens ganz unterschiedlich. Aus den gleichen Gründen funktionieren Zusammenschlüsse von Hotels auch nur ganz selten.

Wohin geht der Trend im oberen Segment? Zu immer grösseren und aufwändigeren Anlagen – oder zu mehr Privatheit, und damit zum Private Spa im Hotelzimmer oder in der bedienten Wohnheit, dem «serviced apartment»?

Die Trends heissen «only the best» und «möglichst alles». In



Sauna «Divano» von Röger, mit ergonomisch geformten Liegeflächen, die nahtlos in die Rückwand einfließen. Prämiert mit dem Innovationspreis «Golden Wave» und mit dem «red dot design award».

der Praxis gilt von Seiten der Gäste das Motto «wir gönnen uns ja sonst nichts», demnach darf es in den Ferien etwas mehr sein und vor allem gut. Ein umfassendes Angebot ist nötig, weil die durchschnittliche Verweildauer eines Kunden im Hotel zunehmend sinkt. In Bezug auf unsere Fachplanung heisst das: Wir planen möglichst multifunktionale Bereiche, flexible Bereiche, die auch den eindeutigen Trend des «Private Spa» berücksichtigen. Seit dem Bau der individuellen «Spa-Cottages» des Park Hotels Weggis im 2003 hält dieser Trend an, und die guten Umsatzzahlen respektive der Zuspruch der Kunden sind vorhanden.

Wie arbeitet Ihr Unternehmen? Wer gibt das Konzept vor, die Architekten oder Sie selbst?

Wellness Partner praktiziert immer die «ganzheitliche Zusammenarbeit» mit dem Kunden und

dem eventuellen Architekten. Der Betreiber oder der Inhaber kennt das Wesentliche seines Hauses, wir kennen die Trends und die Besonderheiten des Wellnessbaus, liefern die innovativen Ideen und stellen möglichst die richtigen Fragen. Wir massen uns nicht an, die Weisheit gepachtet zu haben. Immer häufiger übernehmen wir auch die Arbeit des gesamten Raumausbau.

Könnten Sie auch Generalunternehmer für ein Spa-Projekt sein?

Unser erstes Projekt im Gründungsjahr 1998 war ein schlüsselfertiges Centre Cressy (Les Bains Cressy) in Genf. Wir sind Spezialisten für Arbeiten von der ersten Idee, der Konzeptsuche bis hin zur Realisation.

Welche sind Ihre wichtigsten gegenwärtigen Projekte?

Aktuell bauen wir in der Tamina Therme von Bad Ragaz und im Kempinski Hotel Mirador Mont Pèlerin. Arbeiten die bis im Sommer fertig werden, sowie in einem Thermenpark in Val d'Iliez.

Für 2010 sind mehrere grosse Anlagen in der Projektphase.

Wie wirkt sich die globale Wirtschaftslage auf die Nachfrage nach neuen Wellness-Anlagen aus?

Die Nachfrage in der Schweiz ist entgegen der allgemeinen Wirtschaftslage gross. Zumindest sind unsere Dienstleistungen und Qualitätsprodukte mehr denn je gefragt.

Wohin in der Welt schauen Sie, wenn Sie nach Benchmarks für Spa-Design und Anwendungen suchen?

Man muss nicht unbedingt in die Welt, sondern vor die eigene Haustüre schauen. Die Stärken des eigenen Hauses und somit des Wellness-Angebots liegen bei Produkten mit Bezug zum Umfeld. Dann sind diese glaubwürdig und erfolgreich. Es gibt genügend Beispiele aus unserer Referenzliste, die das bestätigen: Hotel Hof Weissbad, Hotel Schloss Ragaz, Bad Alvanne und so weiter. Gemeint ist auch der von Matthias Horx (Zukunftsinstitut.de) vorausgesagte Trend: Authentizität.



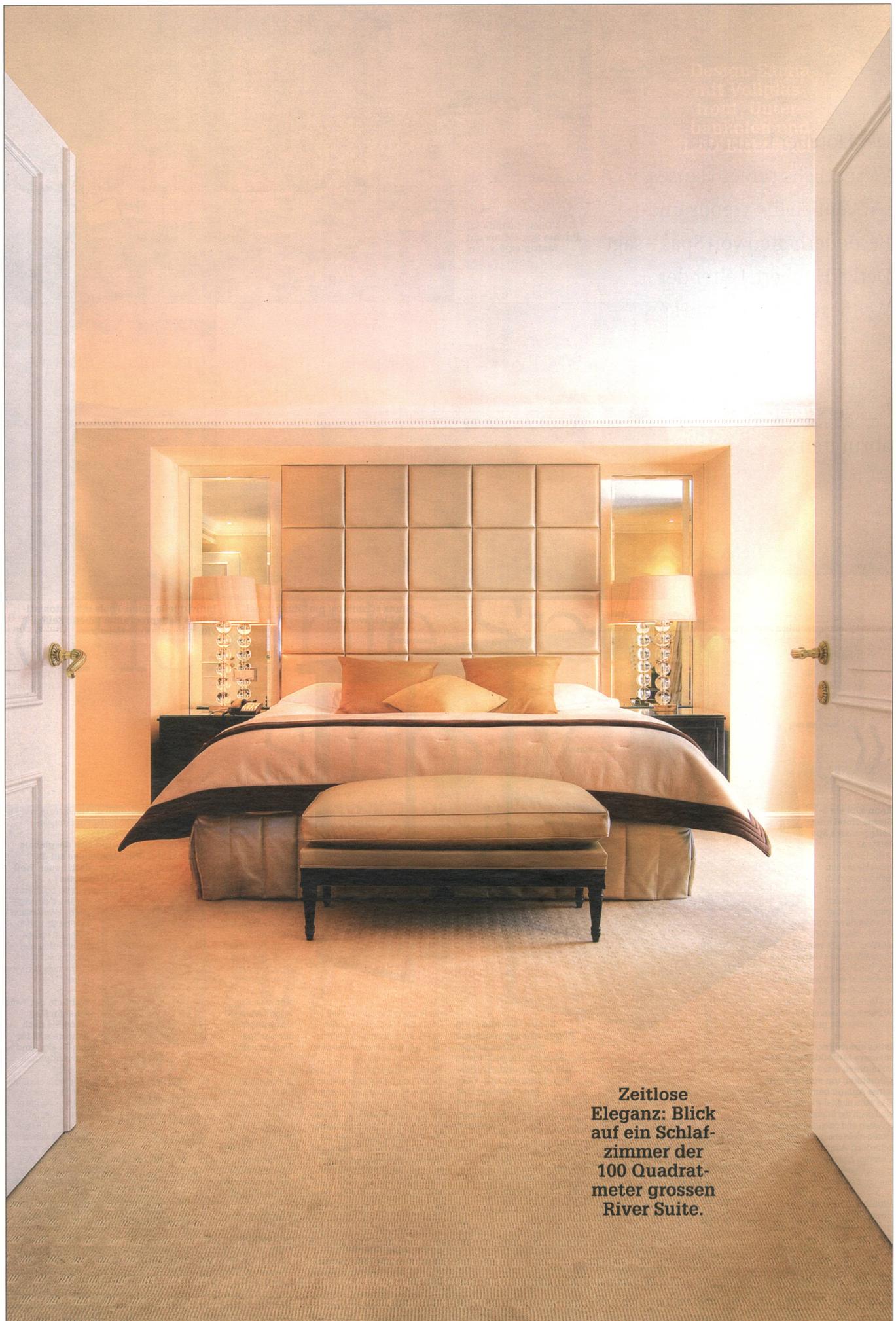
«Wir planen möglichst multifunktionale und flexible Bereiche.»

DETLEF H. HUBBERT
GESCHÄFTSFÜHRER,
WELLNESS PARTNER

fakten

Detlef H. Hubbert ist Gründer und CEO der zehn Jahre alten Wellness Partner GmbH in Hünenberg. Er ist ausserdem Pressesprecher des Schweizerischen Sauna- und Wellness-Verbands und des Photomed Solarium Verbands Schweiz. Und er ist ein gefragter Fachreferent für Wellness. Sein Unternehmen sei «noch nie so gefordert worden wie in den ersten drei Monaten dieses Jahres», so Hubbert. k/v

www.wellnesspartner.ch



Zeitlose
Eleganz: Blick
auf ein Schlaf-
zimmer der
100 Quadrat-
meter grossen
River Suite.



Das neu gestaltete Le Petit Palais lädt ein zu gesellschaftlichen Anlässen aller Art.

Prächtige Aussichten

Vor 165 Jahren wurde es eröffnet, seit sechs Generationen ist es in Familienhand, zurzeit wird es für 40 Millionen Franken umgebaut: das Zürcher 5-Sterne-Hotel Baur au Lac. Nun gibt's etappenweise neuen Glanz.

N

FRANZISKA EGLI

Noch liegt vieles im Dunkeln – was die Spannung natürlich steigert. Aber nicht einmal die eigenen Leute dürfen einen Blick erhaschen: Was sich hinter den Türen der im Umbau begriffenen Räumlichkeiten abspielt, bleibe auch ihnen, den Angestellten, verborgen, heisst es im Hotel Baur au Lac.

«Fürstliche Souveränität» im Bankett-Bereich

Aber klar ist: In den letzten Monaten hat sich im legendären Zürcher Hotel Baur au Lac be-

Le Petit Palais, schwärmt man im «Baur au Lac», strahlt nun diese «fürstliche Souveränität» aus.

kanntlich alles andere als nichts getan. Bereits vor gut einem Jahr wurde als erste Etappe die prächtige River Suite mit ihren grosszügigen 100 Quadratmetern wiedereröffnet. Und im vergangenen Dezember wurde der komplett neu gestaltete Bankettbereich mit einem Gala-Diner und einer raus-

sche für repräsentative Anlässe und rauschende Ballnächte – wurde vom bekannten Designer Frédéric D'Haufayt ein neues Gesicht ganz im Sinne der Petit-Palais-Tradition verliehen.

Nun strahle er, schwärmt man im «Baur au Lac», wahrhaftig «fürstliche Souveränität» aus, beispielsweise dank seinen drapierten Vorhängen, die sich in den kristallverspiegelten Wänden spiegeln. Zudem hat Frédéric D'Haufayt den Bankettbereich mit einem flexiblen Raumkonzept ausgestattet, was diverse Nutzungsmöglichkeiten zulässt. In der Kombination mit

Salon I und Salon II sind so gar Festlichkeiten für bis zu 300 Personen möglich.

Les Salon I und II, notabene ideale Räumlichkeiten für Konferenzen und Bankette, wurden vom berühmten Pariser Architekten Pierre Yves Rochon konzipiert und eingerichtet. Rochon gilt als Koryphäe in der Luxusshotellerie und hat in ausgewählten Hotels wie dem

«Four Seasons Hotel George V» in Paris oder dem Hotel Hermitage in Monte Carlo bereits seine



Der Salon II (links) wie auch der Salon I (Bild darunter) wurden vom Pariser Architekten Pierre-Yves Rochon komplett neu konzipiert und eingerichtet.

Bild: zlg



Handschrift bewiesen. So auch im «Baur au Lac»: Erlesene Möbel und hochflorige Teppiche vermitteln nicht nur ein grosszügiges Raumgefühl, sondern auch viel noble Eleganz. Wärme, natürliche Farben und wertvolle Lithographien vermitteln eine exklusive Atmosphäre, und auch hier: Eine schalldichte Schiebetür ermöglicht unterschiedliche Gestaltungsvarianten.

Rund 150 Millionen Franken hat das Traditionshaus in den

letzten zwölf Jahren investiert, schreibt das Unternehmen. Gegen 40 Millionen Franken kostet allein dieser Umbau des seit 165 Jahren bestehenden «Baur au Lac». Und wenn dieser zu Beginn dieses Sommers abgeschlossen sein wird, werden insgesamt 22 Zimmereinheiten, davon hauptsächlich Juniorsuiten und Suiten, drei Bankettsalons, die parkeigene Terrasse sowie das Gourmetrestaurant Le Pavillon erneuert sein.

Gestaffelt werden die Suiten eröffnet

«Peu à peu», heisst es im «Baur au Lac», werden nun die Zimmer und Suiten freigegeben sowie die neu entstandene Dachterrasse für maximal 20 Personen mit Panoramablick über Stadt und See. Und vor wenigen Tagen nun, pünktlich auf die warmen Tage, folgten gestaffelt die Wiedereröffnung des Restaurants Le Pavillon sowie die der Sommerterrasse, für die ebenfalls Hotelarchitekt Pierre-Yves Rochon verantwortlich zeichnet. Während die Terrasse mit Bar und Lounge und einem neuen, multiplen Serviceangebot aufwartet, wird das im hoteleigenen Park gelegene Gourmetrestaurant Le Pavillon neuerdings das ganze Jahr über für die Gäste geöffnet sein.

Zum Haus

Das 5-Sterne-Hotel Baur au Lac mit seinen 120 Gästezimmern und Suiten mit See- und Alpenblick gehört zu den weltweit ältesten Hotels, die noch im Besitz der Gründerfamilie sind: Andrea Kracht führt den Familienbetrieb, der 1844 erbaut wurde, in der sechsten Generation. Aber auch punkto Direktion kann das «Baur au Lac» bereits auf eine Tradition zurückblicken: Vor Michel Rey, der seit 25 Jahren Direktor des Hotels ist, hat Reys Vater über Jahrzehnte die Geschichte des Traditionshauses gelenkt. Der Name «Baur au Lac» leitet sich übrigens vom Gründer des Hotels, Johannes Baur, ab.



Die River Suite wie auch alle anderen Zimmer im «Baur au Lac» bieten dieses warme Ambiente und kombinieren klassische Elemente mit modernem Dekor.





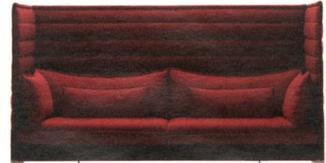
Design: Tazio Bubinga,
Hersteller: Uffix.

Meeting-Möbel

Schweizer und internationale Möbel-Neuheiten für Seminare und Kongresse vom Salone del Mobile in Mailand.

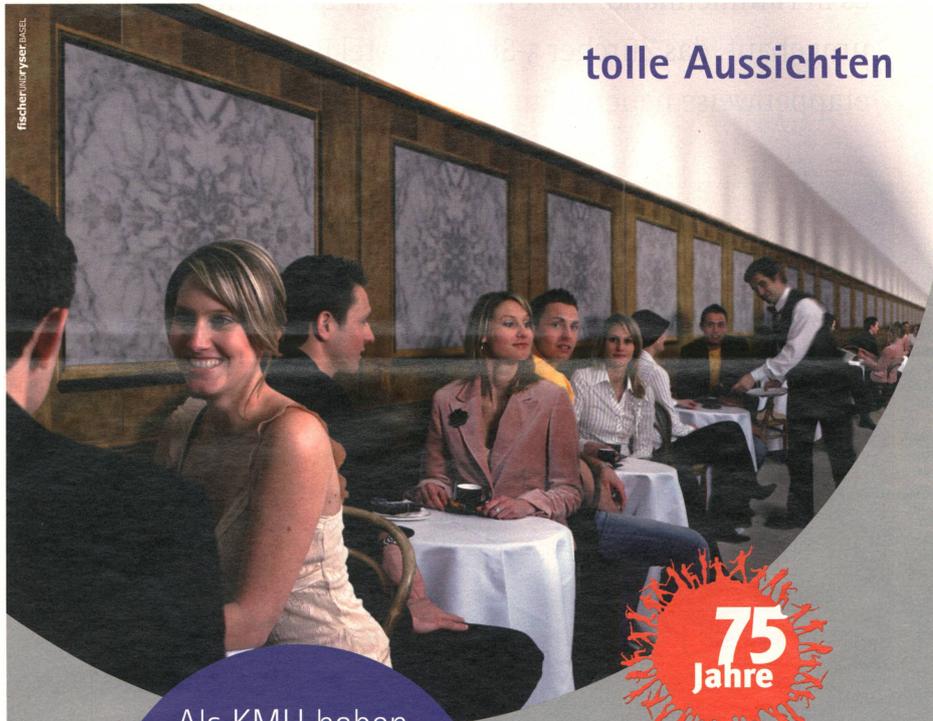


DS-718 von deSede (oben); Seminar-Pause mit «Alcove Highback» von Vitra.



Bilder zvg

ANZEIGE



tolle Aussichten



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



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

Luca Moschetta vertritt das Segment der Büro- und Meeting-Möbel im Innovation Board des italienischen Möbel-Herstellerverbandes FederlegnoArredo. Am von den «hotelwelten» besuchten Salone Internazionale del Mobile in Mailand präsentierte Moschetas Unternehmen Uffix das, was Möbel für den MICE-Tourismus in Zukunft zu prägen scheint: moderne stilistische Eleganz und modulare Flexibilität. Auch andere Hersteller am Salone, wie die Schweizer Unternehmen Vitra, Thut und deSede, fügten sich mit ihren für Meetings geschaffenen Möbeln in diesen Trend. kjv

Saaltür von world-hotel.pt, Portugal;

Schrank mit Monitoren von Misura-Emme.it, Italien;

Konferenz-tisch von Tobias-Grau.com, Deutschland.



Scheren-Tisch von Thut, mit oder ohne arretierbare Rollen.



Naturgestein und Brunnengeplätscher im Bad, Wohnräume ganz aus Holz. Die Armatur «Mem» im Rocksresort kann auf einen Perlator verzichten.

Bilder zvg

«Reduce to the Max gilt auch fürs Materialkonzept», sagt Reto Gurtner, Bauherr des Rocksresort in Laax. Das Wasser in den Micro-Spas für jede Wohnung fließt wie aus einem Brunnen.

D Alpenrock

KARL JOSEF VERDING

Das Konzept für die Wohnungen im Rocksresort von Laax heisst «Buy-to-use-and-let». Wer kauft, verpflichtet sich zum Vermieten bei Abwesenheit. Elf wie nach einem Bergsturz verstreute Felsbrocken, sprich Kuben aus rauem Valsler Quarzit mit insgesamt 1000 Betten werden das Resort bilden. Zwei Bauten mit 36 Wohneinheiten sind seit Dezember 2008 fertig. Das angestammte Signinahotel ist jetzt

das «Service-Ship» (Reto Gurtner) und die Réception für alle. Wenn Hotel-Service in den Wohnungen gewünscht wird, dann wird das Catering von hier in die Privatheit einer Wohnung geliefert. Die Einheiten gibt es in zwei Grössen mit vier oder acht Betten. Nach Wunsch können sie mit Zusatzbetten ausgestattet werden und sind dann für fünf oder zehn Personen verfügbar.

«Das Plätschern hat sehr schön gepasst»

«Spa-Bereich oder nicht im Rocksresort, darüber hat man lange nachgedacht», sagt Archi-



Sumpfkalk nach Bündner Art an den Vorraumwänden, Möbel von Cassina.

tekt Marcel Caminada vom Atelier Domenig Architekten in Chur. Er hat die Entwurfsarbeit des Resorts geleistet. Dieses sei «von null aus» als etwas Neues geschaffen worden, so Caminada. «Sollten wir die Wellness-Anlage des Signina-Hotels ausbauen? Wegen des Wunsches der

Gäste zum eher Privaten entschieden wir: Nein. Viele Hotels haben ihre Wellness-Anlagen aufgelassen. Wir sind radikal zurückgegangen, auf das eigene Micro-Spa in der Rocksresort-Wohnung.» Es hat ein Dampfbad und neben dem Reinigungsbad auch einen Dusch-Regenhim-

mel und eine Sitzgelegenheit. «Die Leute haben lieber feuchte Wärme als trockene», stellt Caminada fest. Das Micro-Spa ist mit Steinen ausgekleidet, keine kantigen, aber doch passend zum rauhen Valsler Quarzit der Fassaden. Die Steinwände des Spa verbergen eine Isolation – ansonsten wäre Feuchtigkeit für Wohnungen problematisch – sowie das Nasszellen-Modul für die Infrastruktur, welches Küche, WC, Micro-Spa und Lavabo zugleich bedient. Apropos «Reduce to the Max»: «Die Mem-Badarmatur von Dornbracht hat eine sehr einfache, reduzierte, schöne Form», sagt Caminada. «Wir ver-

wenden sie in zwei Ausführungen: Eine hat den Grundgedanken eines Brunnens, aus dem das Wasser herausplätschert. Das passt sehr schön.»

Rocksresort-Bauherr Reto Gurtner sagt voraus: «Es wird einen Trend zu mehr Individualität und Privatheit in den Spas geben.»

«Micro-Spas sind nie überlaufen.»

RETO GURTNER
CEO DER WEISSEN ARENA
GRUPPE, LAAX

Das Micro-Spa seines Rocksresorts ist wie eine Steingrotte ausgestattet. Gurtner: «Es steht 24 Stunden zur Verfügung – immer genau dann, wenn der Gast will – und es ist nach dem Skifahren nicht überfüllt. Das ist auch für unser strategisches Haupt-Geschäftsfeld Familien interessant.»

Zehn Top-Trends für Bäder

Experten der 50. Internationalen Messe «Erlebniswelt Bad» in Frankfurt haben die zehn wichtigsten Trends benannt. Zum Teil können sie kombiniert werden.

Soft bathroom. Das künftige Avantgarde-Bad rüstet nicht auf, sondern gibt nach. Die Erwartungen richten sich weniger auf technische Features als auf den Einsatz von Materialien, die warm sind und eine samtige Oberfläche zeigen.

Green bathroom. Im Green Bathroom werden Sparsamkeit, ein gutes Gewissen und Wellness miteinander verbunden. Das Green-bathroom-Konzept hilft mit technischen Features, Wasser und Energie zu sparen, ohne auf Komfort zu verzichten.

Fashion bathroom. Mit der Wohnqualität erhält das Badezimmer einen zunehmend modischen Anstrich. Es ist offen für komplette Gestaltungskonzepte, die einen modischen Lifestyle ins Bad bringen.

Easy bathroom. Er folgt der Idee des «Universal Design», bei dem sich niemand ausgeschlossen fühlen soll – weder Alt noch Jung, weder durch Zutrittsbarrieren noch komplizierte Funktionen.

Design for a better bath. Design lässt im Badezimmer ganze Welten mit minimalistischem, natürlichem oder poetischem Charakter entstehen. Die elitäre Vorstellung vom so genannten Designerbad gilt allerdings als überholt.

Private spa. Das Bedürfnis nach Wassergenuss, Ästhetik und Körperkult wird in einem raffinierten, privaten, intimen

Raumkonzept mit Elementen wie Regendusche oder Whirlwanne zusammengeführt.

Water love. Wasser wird emotional erlebt. Durch den Verzicht auf Perlatoren wird der elementare Charakter des Wassers be-

tont und der Weg des Wassers zum Menschen erfahrbar gemacht.



Privatbad im preisgekrönten Westin-Resort Langkawi (links); Wohnsauna «Inipi» von Duravit mit Duschmodul «Inipi Ama».

Homing. Verwandlung der Nasszelle in ein Badezimmer: Die Übergänge zum Wohnraum sind durchlässig geworden.

Techness. Design und Ingenieurskunst gehen eine produktive Symbiose ein. Dank neuer Technologien werden die Armaturen kleiner, wird der Wasserverbrauch reduziert, das Leben im Badezimmer nicht nur emotionaler, sondern auch leichter.

Interior concepts. Heute werden ganzheitliche Badkonzepte angeboten, die den Raum innenarchitektonisch gliedern, mit Zonen für Hygiene, Styling und Regeneration. kjv



Schnell ist die Scheu abgelegt: «Ellipso Duo Oval Schwarz» von Kaldewei.



Eingebauter Schaumseifenspender: Badkonzept Elegance von Keuco.

Wasser-Lichtspiel mit Eve von KWC.



Heisse Bäder

In den letzten zehn Jahren ist das Bad zu einem richtigen Zimmer geworden – und im Hotel zu einer Erholungseinheit im Zimmer. Bad-Produkte wurden, etwa vom französischen Designer Philippe Starck, wie Möbel aufgefasst, die mehr oder weniger frei im Raum zu platzieren waren. Nach und nach wurde das Bad wohnlicher, die Hersteller boten Badmöbel und komplette Badezimmerkonzepte an. Selbst die Badewanne wirkte nicht wie ein Fremdkörper, auch wenn sie mitten im Wohnraum steht.



Ein Feuer für jeden Bereich: Lobby, Spa, und Privat-Suite. Gas-Feuerstelle im «Seven» Ascona, von Attika.

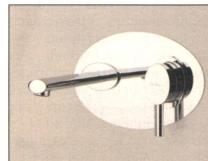


Seinen «Concept Bathroom» nennt Jacuzzi ein «koordiniertes ästhetisches Projekt». Hier das «Lavello».



Ein Lavabo von Laufen mit der Armaturenlinie Lb3.

Eine Wannen-Armatur aus der Kollektion «Via Solferino» von San Marco.



Heute träumt man nicht mehr von einem opulenten öffentlichen Bad oder privaten Renommierstück – sondern: von einer privaten, intimen Insel der Regeneration. Das neue Bad ist keine pflegeleichte Funktionszelle und

auch nicht einfach eine Wanne in einem Zimmer. Sondern ein eigenes Zimmer zum Baden, Erfrischen, zur Körperpflege, zum Relaxen, zum Sichschönmachen, zum Musikhören. Das alles wird bald schon selbstverständlich.

Auch frühere Generationen haben das Bad intensiv genutzt. Aber es sah nicht danach aus. Erst durch die wachsende Bedeutung und Akzeptanz des Bades als Rückzugsgebiet vor der lärmenden Welt wurde es als Ge-

staltungsfäche entdeckt. Und damit war der Wunsch geweckt, diesen Bereich zu einem repräsentativen Teil der Hotel-Einrichtung zu machen – zur Aufwertung des Hauses und zum Vergnügen der Gäste.

ANZEIGE



happy AG - Der Partner rund ums Bett

Optimales Schlafklima dank Amicor™ Pure und Hypersoft

Die bedeutendste Neuerung im happy-Hotelleriesortiment:

Matratzenkerne mit hygienischer Hülle aus dem Bezugstoff Amicor™ Pure und der Auflage Hypersoft halten Bakterien und Mikroben fern.

Behandelte Funktionsfasern halten das Bett frei von Allergenen und geruchsbildenden Bakterien. Hypersoft verbessert den Liegekomfort fühlbar und sorgt für einen angenehmen Temperatur- und Feuchtigkeitsausgleich.

Weitere happy-Innovationen im Blätterkatalog unter www.happy.ch (Rubrik Sortiment/Blätterkatalog/Objektbereich/Sortiment).

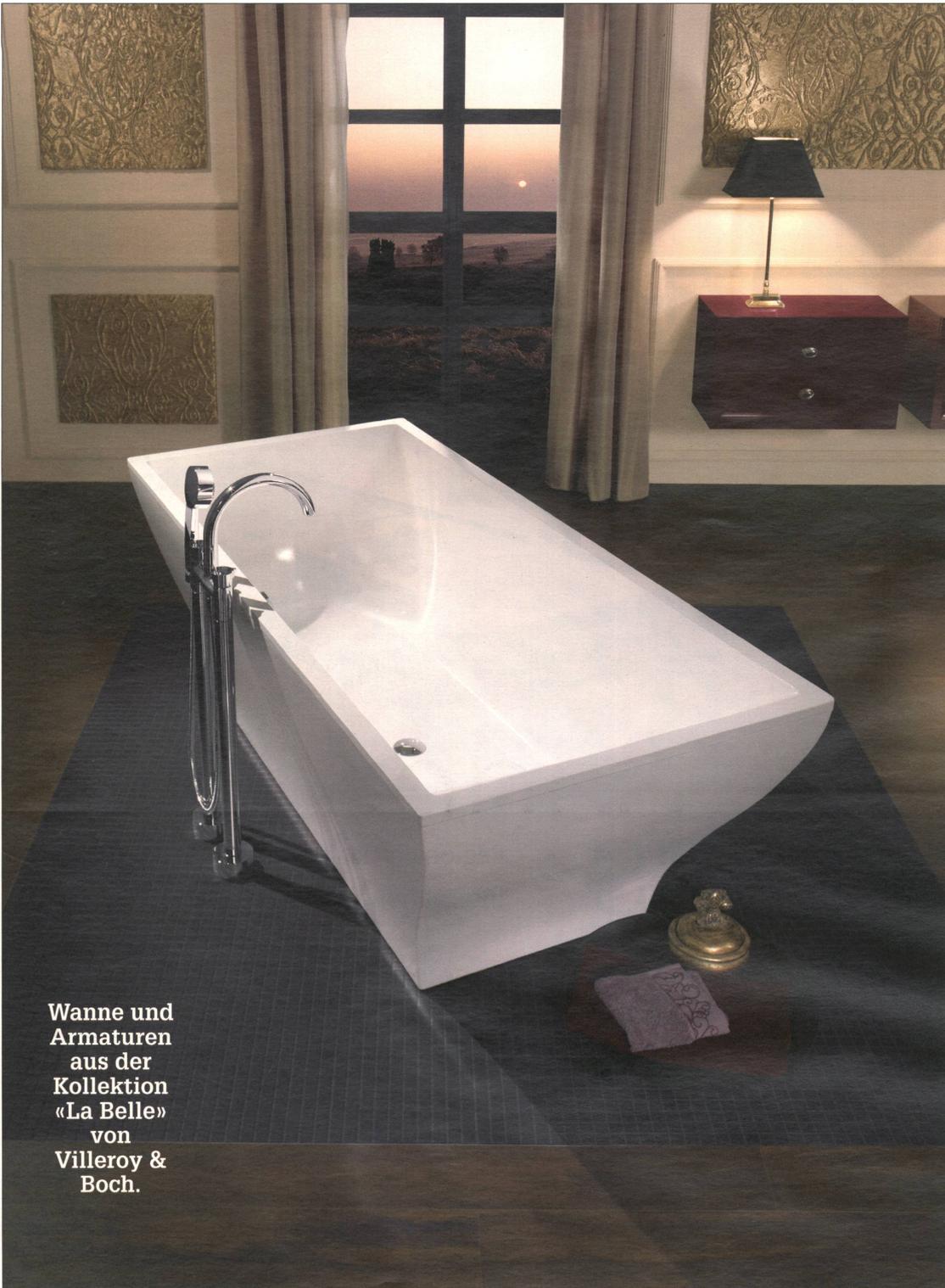
happy AG
Fabrikstrasse 7
Postfach
CH-9201 Gossau SG

Telefon +41 (0)71 387 44 44
Fax +41 (0)71 387 44 45

happy@happy.ch
www.happy.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner





Wanne und Armaturen aus der Kollektion «La Belle» von Villeroy & Boch.



«Supernova» von Dornbracht: eine Armatur «wie ein präzise gearbeiteter Kristall».



Die Linie «PuraVida» von Duravit soll eine neue Leichtigkeit ins Bad bringen.



Eine ungewöhnliche Optik bietet die Talis Classic Natural Armatur von hansgrohe.



Die neuen Badserie «iCon» von Keramag, im Design von code.2.design, will Vielseitigkeit zeigen und dem urbanen Lebensstil gerecht werden.

Sauna «Ventano» von Klafs mit Wänden aus edlen Furnieren. Vorgezogene Glasfronten für weite Ausblicke.



Puristische Rechteckigkeit in der als extrem widerstandsfähig gepriesenen Bad-Kollektion «X.plicit» von Alape.

Durch den Verzicht auf horizontale Rahmenprofile und den Einsatz eines filigranen Griffes auf der Tür zeigt die Glasduschabtrennung «Refresh» von Hüppe viel Transparenz.



Entspannung und Entschleunigung beim Floaten im «Bassino» von Kaldewei. Design: Phoenix.

Bilder zvg

Wellness im Umbruch

Regionale, nachvollziehbare Produkte, plus internationale Spa-Kompetenz: Das wäre gemäss Experten der Erfolgsweg. Aber die ökonomische Situation erschwert diese Investitionen.



Whirl-Wanne «Aguasoul Extra» von Jacuzzi. Design: Carlo Urbinati.

Denn: «Der Kunde hat bereits andere Wünsche als am Urbeginn der Wellness, wo man noch mit eingekauften Anlagen Mehrwert schaffen konnte. Damit ist aber nur die Bindung der damaligen Gäste gelungen, nicht jedoch die Generierung neuer Gästegruppen. Erfolg haben Häuser, die authentischer – und das heisst auch: auf die eigene Region fokussiert – mit dem Thema umgehen.»

Karl Josef Verding

Daniel Kündig ist Präsident der SIA und Alleinaktionär der SwissSpaGroup, Zürich, die zurzeit 18 Projekte betreut, darunter das Alpenbad in Adelboden. «Viel stärker regionale, nachvollziehbare Produkte und Methoden einsetzen – und zugleich von der internationalen Spa-Kompetenz lernen», das wäre sein Erfolgsrezept für die Schweizer Wellness-Zunft. Und: «Was das asiatische Element hierin betrifft, braucht es Adaption, und nicht Imitation.» Allerdings, so Kündig: «Gegenwärtig ist die ökonomische Frage im Zielkonflikt mit Trends, die ganz neue Investitionen brauchen. Diese Innovationen sind

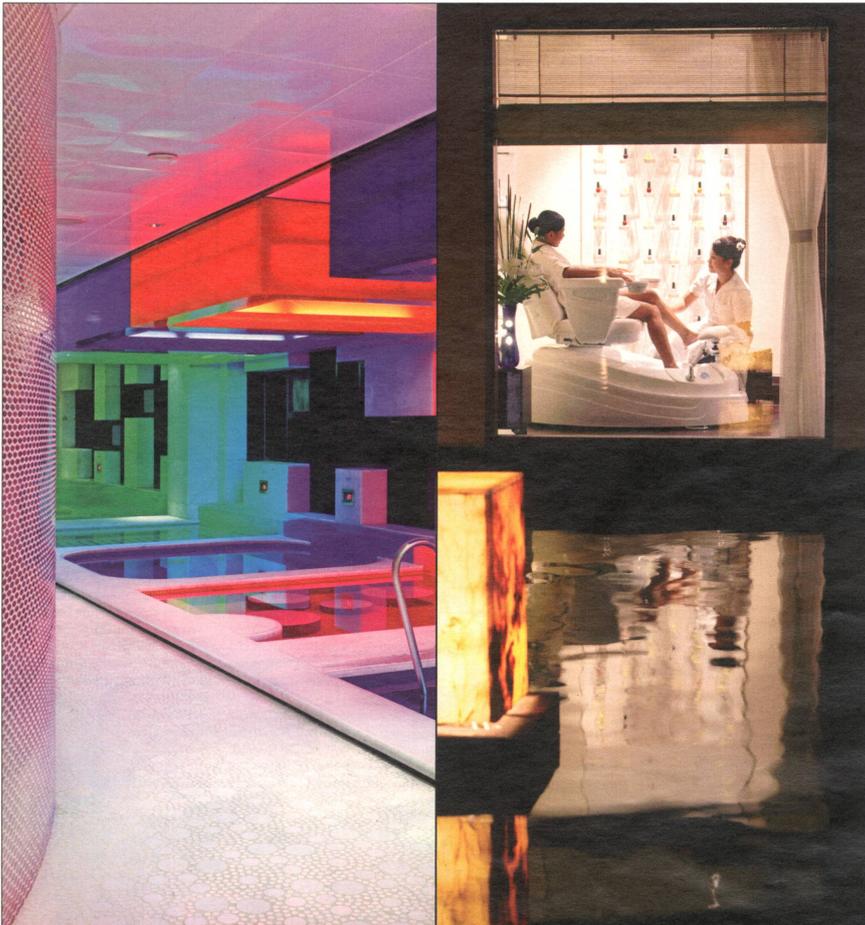
aus verschiedenen Gründen schwierig durchzusetzen.» Sie sollten aber verwirklicht werden.

«Regionale Authentizität ist die Stärke, die wir in der Schweiz haben.»

CAROLINE WÜEST
LEITERIN VON «WELLSWISS»

denn: «Der Kunde hat bereits andere Wünsche als am Urbeginn der Wellness, wo man noch mit eingekauften Anlagen Mehrwert schaffen konnte. Damit ist aber nur die Bindung der damaligen Gäste gelungen, nicht jedoch die Generierung neuer Gästegruppen. Erfolg haben Häuser, die authentischer – und das heisst auch: auf die eigene Region fokussiert – mit dem Thema umgehen.»

«Es ist nichts gleich», sagt Detlef Hubbert von der Wellness Partner GmbH, «aus Erfahrung pro Objekt». Denn: «Unsere Fachprodukte und deren Preis sind das eine, aber oft kommen auch noch ein Umbau, oder ein Abriss und eine neue Schale hinzu.» Auch in der vorhandenen Haustechnik gebe es in manchen Hotels kostenträchtige Unwägbarkeiten, etwa wenn der Boiler für den neuen Warmwasser-Bedarf nicht reicht. Nur allein schon der Fachausbau mit den Elementen einer Wellness-Anlage kostet laut Hubbert 2500 Franken pro Quadratmeter: «Damit kann man etwas Gescheites machen.» Und: «Manchmal hat der Besitzer auch Glück und braucht für eine kleine Anlage gar nicht umzubauen.» Die Schweizer Hotels mit modernen Wellness-Projektabsichten seien gegenüber der benachbarten Konkurrenz benachteiligt, stellt Hubbert fest: «In Öster-



«Water Zone» des «Away Spa» im W Hotel Seoul Walkerhill (oben links), Spa-Design: RAD, South Perth, Australien. Maniküre-Stuhl im Spa des St. Regis Bali Resorts.

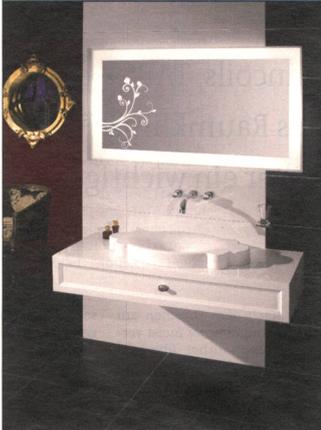


Day Spa des Rocco Forte Hotels The Charles in München.

reich bekommen solche Projekte Geld noch und noch vom Staat, in der Schweiz sind sie meist privat finanziert.»

«Es gibt spannende Ideen ohne hohe Investition»

«Es braucht eine kritische Grösse in der Zimmerzahl des Hotels, auch für die Tragbarkeit einfacherer Wellness-Anlagen», sagt Caroline Wüest vom Kompetenz-Verbund «wellswiss» in Luzern: «Dann sind sie allerdings auch in Hotels der unteren Sterne-Kategorien möglich.» Und: «Es gibt heute verschiedene Ideen und Produkte für Wellness, die spannend sein können – auch ohne Pool und Whirlpools, bei denen allein schon die Anfangs-Investition hoch ist, von der Wasser-Aufbereitung und den sonstigen Unterhaltskosten ganz zu schweigen.» Zu denken sei etwa an Entspannungs-Angebote und die entsprechenden Räume, und an coole Outdoor-Spiele zur Regeneration, etwa für Seminargäste.



Waschtisch und Spiegel der Kollektion «La Belle» von Villeroy & Boch.

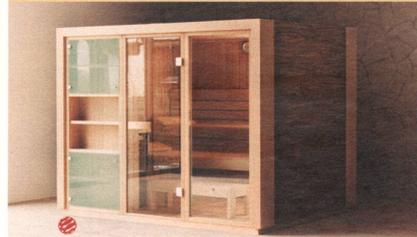
Bündner Speckstein für eine Rückentherapie, die fast schon eine medizinische Güteklasse erreicht.»

Wenn Hotels nicht die Sternenklasse und die investive Power des Flimser «Waldhauses» haben, dann können sie sich auch zusammenschliessen. Caroline Wüest nennt ein Beispiel: «In Scuol gibt es das Bogn Engi-

adina als gemeinsame Anlage. Die sieben Wellness-Inklusive-Hotels in Scuol bieten zu jeder Übernachtung diverse Leistungen, und dabei an erster Stelle: jeden Tag mindestens drei Stunden Eintritt zur Bäder- und Saunalandschaft des «Bogn Engiadina». Zu einem Spezialpreis ist auch ein Eintritt in das Römisch-irische Bad erhältlich.»

FÜR MICH.

Die KLAFS Sauna- und Wellness-Welt.



Sauna / Sanarium



Pebble Loungers



Dampfbad und Sauna



SANOSPA / Whirlpool

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 170seitigen Übersichtskatalog.

KLAFS

MY SAUNA AND SPA

Weltweit in über 30 Ländern.
 KLAFS AG, Oberneuhofstrasse 11, 6342 Baar
 T 041 760 22 42, F 041 760 25 35
 baar@klafs.ch, www.klafs.ch
 Weitere Geschäftsstellen in: Bern, Brig VS, Chur GR, Clarens VD, Dietlikon ZH, Roggwil TG



«Dolder»-Suite: TABS sind grossflächige Kühlelemente, in denen kaltes Wasser zirkuliert. Sie lassen sich unsichtbar im Zimmerboden oder der Decke verstecken.

Bilder zvg

Frischluft fürs Hotelzimmer

Komfortlüftung, Fancoils, TABS – diese Ingredienzien sorgen für ein gutes Raumklima. Für Allergiker sind zudem Feinstaubfilter ein wichtiges Kriterium bei der Hotelwahl.

ELIAS KOPF

Jeder fünfte Schweizer leidet unter einer Allergie. Besonders verbreitet ist Heuschnupfen. Den Betroffenen bleibt oft nichts anderes übrig, als sich in ihre vier Wände zurückzuziehen. Damit wird allerdings das Lüften zum Problem – es sei denn, man verfügt über eine Komfortlüftung mit Feinstaubfilter. Auch in der Hotellerie hilft eine solche mechanische Lüfterneuerung, ein allergikerfreundliches Raumklima zu erzielen. Komfortlüftungen werden vom Niedrigenergie-label Minergie sogar zwingend vorgeschrieben, allerdings sind Minergiehotels in der Schweiz noch die Ausnahme. Der Lüftungsfachmann Heinrich Huber

von der Minergie Agentur Bau schätzt, dass hierzulande erst etwa 30 Hotels den Niedrigenergiestandard erfüllen. «Die Hoteliers sind sich noch zu wenig bewusst, dass Minergie ein wichtiges Marketinginstrument sein könnte – nicht nur, um energiebewusste Gäste anzusprechen, sondern auch als Auswahlkriterium für Allergiker.»

Sauerstoff für guten Schlaf

Eine Komfortlüftung sorgt nicht nur für eine pollenfreie Luft, sie transportiert auch die Feuchtigkeit ab. Dies ist in Hotels besonders wichtig, weil die

Gäste nach dem Duschen am Morgen ihre Zimmer meist verlassen, ohne vorher über die Fenster zu lüften. Die zurückbleibende Feuchtigkeit begünstigt dann die Schimmelbildung, und es entsteht ein muffiger Geruch. Eine Komfortlüftung schafft allerdings nur Abhilfe, wenn sie auch tatsächlich in Betrieb ist. «In Hotelzimmern braucht es immer eine minimale Lüfterneuerung», betont Heinrich Huber. Man solle die Gäste zwar als mündig behandeln und ihnen eine Einflussmöglichkeit auf die Lüftungsintensität geben – zum Beispiel je nachdem, ob eine oder zwei Personen das Zimmer belegen,

so Huber. «Aber es muss sichergestellt sein, dass die Lüfterneuerung trotzdem ausreicht, um Kondenswasser- und Schimmelbildung zu verhindern.»

Positive Erfahrungen damit hat man etwa im Lifestyle-Hotel Riders Palace in Laax gemacht, wo sich oft Kleingruppen von Snowboardern ein grosses Zimmer teilen. «Ohne ständigen automatischen Luftaustausch wäre bei geschlosse-

«In Hotelzimmern braucht es immer eine minimale Luft-erneuerung

HEINRICH HUBER
MINERGIE AGENTUR BAU

hotelwelten 15

nen Fenstern nicht genügend Sauerstoff für einen gesunden Schlaf vorhanden», erklärt Hans Hermann vom Planungsbüro für Sanitär-, Heizungs- und Lüftungsanlagen Hermann in Chur, der die Anlage konzipiert hat.

Zigarettenrauch ist hartnäckig

Allerdings stossen Komfortlüftungen auch an ihre Grenzen. Wenn etwa Wohngifte wie Formaldehyd aus fehlerhaften Baumaterialien oder Möbeln ausgasen, dann muss an der Quelle Abhilfe geschaffen werden. Hoffnungslos ist auch der Kampf gegen Zigarettenrauch. «Hier bleibt immer eine störende Geruchsbelastung, auch mit einer Komfortlüftung braucht es deshalb spezielle Zimmer für rauchende Gäste», betont Huber. Denn die Geruchspartikel des Zigarettenrauchs dringen in die Oberfläche der Materialien ein und werden von dort über Wochen und Monate wieder an die Raumluft abgegeben.

Tiefere Heizkosten

Während bei Hotelneubauten der Einbau eines modernen Lüftungssystems zum Standard gehört, tun sich alte Hotels mit der Nachrüstung schwer. Der nachträgliche Einbau von Zu- und Abluftkanälen macht vor allem im Rahmen einer Generalsanierung Sinn. Als rasch realisierbare Alternative bieten sich Lüftungskästen in der Zimmeraussenwand an. «Es sind heute Einzel-

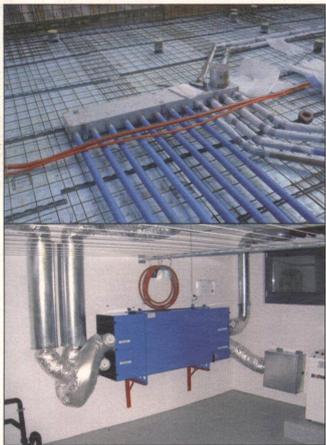
der in der Abluft enthaltenen Wärmeenergie lässt sich via Wärmetauscher zurückgewinnen, das reduziert die Heizkosten für Raumwärme um ein Viertel bis ein Drittel.

Kühlen mit TABS

Mit einer Komfortlüftung lässt sich somit viel Wärmeenergie sparen, zum Kühlen ist der Luftaustausch aber zu gering. Daher kommen im Kampf gegen die Sommerhitze andere Konzepte wie etwa Fancoils zum Einsatz. Das sind Geräte, welche die Raumluft bloss kühlen, ohne sie zu erneuern.

Dazu Heinrich Huber: «Zwar wird diese kühle Luft anfänglich als frisch empfunden, doch auf Dauer geht es natürlich nicht ohne Lüftererneuerung.» Deshalb müssen Fancoils mit einer Frischluftzufuhr kombiniert sein. Dies läuft dann auf eine Teilklimaanlage hinaus. Ein anderes Kühlkonzept sind thermoaktive Bauteilsysteme (TABS). Dabei wird die Raumwärme über grossflächige Bauteile abtransportiert, in denen kaltes Wasser zirkuliert. Das können zum Beispiel Fussbodenheizungen sein, falls mit einer Erdsonden-Wärmepumpenheizung Deckenelemente eingebaut, die sich unter dem Verputz verstecken lassen.

Huber: «TABS stellen eine sinnvolle Alternative zur Klimaanlage dar. In der Schweiz ist diese Technologie mittlerweile gut etabliert. Die Faustregel für ein gutes Raumklima lautet:



Komfortlüftung: Zu- und Abluftkanäle werden unsichtbar im Boden verlegt.

Zu jeder Komfortlüftung gehört ein Wärmetauscher. Damit lassen sich bis zu 80 Prozent der Abwärme zurückgewinnen.

raumgeräte mit Wärmerückgewinnung auf dem Markt, die auch energetisch relativ effizient sind. Die Hauptherausforderung ist neben der ästhetischen Beeinträchtigung vor allem die Schallbelastung», urteilt Huber. Leise Geräte sind nicht billig. Deshalb gilt es genau abzuwägen, ob man nicht doch eine vollständige Komfortlüftung mit Zu- und Abluftkanälen installieren will.

Immerhin verfügen viele ältere Hotels über relativ grosszügige Steigzonen oder Luftschächte zu den Badezimmern. Hier lassen sich Zu- und Abluftkanäle oft ohne grosse Eingriffe in die Bausubstanz unterbringen. Ein Teil der Investition zahlt sich von selbst zurück: Bis zu 80 Prozent

Lufterneuerung mit Komfortlüftung, Kühlen mit TABS.» Wo grosse Fenster mit einem hohen g-Wert eingebaut werden, reichen TABS zum Kühlen allerdings nicht aus. «Der g-Wert beschreibt den Strahlungsdurchlassungsgrad eines Glases. Je höher der Wert, desto mehr Sonnenwärme gelangt in den Raum», erklärt Thomas Fisch, Leiter der Hauptabteilung Energie im Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt.

Im Winter sei ein solches Ernten von Sonnenwärme erwünscht, da sich damit Heizkosten sparen lassen. «Im Sommer braucht es dagegen einen äusseren Sonnenschutz in Form von Storen oder Jalousien», betont Fisch.

Üble Gerüche

Polstermöbel, Kunststoffböden und Teppiche weisen eine sehr grosse Oberfläche auf. Sie stellen daher in Hotelzimmern eine wichtige Quelle von Innenraum-Schadstoffen dar. Darüber hinaus gasen sie oft störende Gerüche aus. Auch Spanplatten, Farben, Leime sowie gebeiztes oder Biozid-behandeltes Holz kommen als Quelle für Geruchsbelästigung in Frage. «Können Hotelpersonal und Gäste die Herkunft übler Gerüche nicht eindeutig zuordnen, führt eine baubiologische Hausuntersuchung oder eine Laboranalyse der Innenraumluft meist auf die richtige Fährte», erklärt der Raumklimaspezialist Béla Berke von der Schweizerischen Interessengemeinschaft Baubiologie SIB. Hat man die Geruchsquelle erst einmal identifiziert, lässt sich das Problem durch Entfernen, Behandeln, Abdecken oder Überstreichen der betroffenen Materialien oft einfach lösen.

eko

Dimensionen guter Architektur

> Hätten Sie dabei an Gas gedacht? 



900 m² Ausstellung mit persönlicher Beratung

ATTIKA FEUER AG, Brunnmatt 16, 6330 Cham
Fon 041 784 80 80, Fax 041 784 80 84
info@attika.ch

www.attika.ch

attika[®]
FEUERKULTUR



FORM FOLLOWS FLOW.
Living City, design Phoenix Design

LAUFEN

Bathroom Culture since 1892  www.laufen.ch