Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 27-28

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: 06.08.2025

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

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca naziunala svizra BN

2G 1

10002893
Schweiz. Nationalbibliothek
Periodikadienst
Hallwylerstrasse 15
3005 Bern

005
02361
30

htr hotel revue
avec cahier français
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
Heute mit 136 Stellenangeboten

2. Juli 2009
Nr. 27/28 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
www.htr.ch

Am Wasser
In idyllischen oder trendigen Restaurants am Fluss oder See lässt sich der Sommer geniessen.
Seite 13 bis 15

Bad Ragaz
700 Gäste feierten die glanzvolle Eröffnung des Grand Resorts.
Seite 6

Welterbe
Mit einem Riesenfest begingen La Chaux-de-Fonds und Le Locle ihre Aufnahme ins Unesco-Welterbe.
Seite 4 und 24

Beliebte Bahn
«Touristen aus den USA entdecken hier in der Schweiz den öffentlichen Verkehr.»
Seite 5

Alain D. Boillat
Gute Aus- und Weiterbildung schlägt sich künftig im Lohn nieder.

Schritt in die Zukunft

Zwei Jahre lang wurde hart verhandelt und gefeilscht. Jetzt ist der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag von den sechs Sozialpartnern unterzeichnet worden.

ELSBETH HOBMEIER

Der neue L-GAV macht einen grossen Schritt in Richtung Zukunft. Darin sind sich alle sechs «Eltern» einig, die den Vertrag in langer Vorarbeit aufgestellt und letzte Woche auch unterzeichnet haben. Als Sozialpartner einmütig hinter das Werk stellen sich die folgenden Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen: Gastrosuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association, Hotel&Gastro Union, Syna und Unia. Der Ton in den Verhandlungen sei entgegen früheren Erfahrungen ungewohnt rücksichtsvoll und unkämpferisch gewesen, von den einstigen taktischen Scharmützeln habe man hüben und drüben abgesehen, sagten die Vertreter der beteiligten Verbände an der Medienkonferenz.

Die Kernstücke des neuen Landesvertrags heissen Förderung der Aus- und Weiterbildung und neues Lohnsystem. Kurs- und Prüfungskosten der Mitarbeitenden werden neu übernommen und durch Vollzugskosten (89 Franken für den Betrieb und für den Mitarbeitenden) gedeckt. «Dies führt zu mehr Professionalität und höherer Qualität in der Branche», lobte Claudio Casanova, der als Präsident Arbeitsrechtkommission die hotelleriesuisse in den Verhandlungen vertrat.

Die veränderte Wirtschaftslage stellte das Werk auf die Probe, kaum war es entworfen: Gemeinsam einigten sich die Partner auf eine etappenweise und verzögerte Einführung des «Lohnpakets». Der 13. Monatslohn ab dem ersten Tag gilt ab Januar 2012, die Löhne werden erst Ende 2011 angepasst.
Seiten 3 und 19

Kommentar

Eine umsichtige Einigung mit Weitsicht für das Gastgewerbe

DANIEL STAMPFLI

Während zweier Jahre haben die Sozialpartner des Gastgewerbes hart um einen neuen Branchen-Gesamtarbeitsvertrag gerungen. Allerdings nicht gerungen wie in früheren Jahren, als verhärtete Fronten zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern zementiert wurden. Zum ersten Mal wurde eine einvernehmliche Lösung angestrebt, welche alle Partner und somit auch das Gastgewerbe selbst weiterbringt. Mit dem Erreichten sind nun alle Beteiligten zufrieden. Das ausgehandelte neue Vertragswerk ist innovativ.

«Das Gastgewerbe wird mit anderen Branchen konkurrenzfähig.»

Beigetragen dazu hat eine neue Gesprächskultur unter Mithilfe eines externen Beraters. Einen grossen Stellenwert im neuen Gesamtarbeitsvertrag hat die aktive Förderung der Aus- und Weiterbildung. Dies ganz im Sinne sowohl von Arbeitnehmern als auch Arbeitgebern. Damit und mit den attraktiveren Löhnen für die Einsteiger mit Fähigkeitsausweis wird die Branche gestärkt und im Vergleich mit anderen Branchen konkurrenzfähig.

Dies ist nötig, da die Vergangenheit immer wieder aufgezeigt hat, dass gut ausgebildete Fachkräfte in andere, besser entlöhnende Branchen und Betriebe abwanderten. Und es ist wichtig. Denn aufgrund der sich abzeichnenden demografischen Entwicklung werden in Zukunft insgesamt weniger Jugendliche für die Berufsbildung zur Verfügung stehen.

Andreas Meyer, CEO SBB

Alain D. Boillat

Stammgäste

Treue Gäste bringen Geld und machen gute PR

Stammgäste sind in doppelter Hinsicht wichtig für ein Hotel: Auf der einen Seite bringen sie Umsatz und auf der anderen Seite sprechen sie gut über den Betrieb. Mit anderen Worten: Der Stammgast macht PR umsonst. Und zu guter Letzt kann dieser Gast einfacher zu einem wiederholten Aufenthalt motiviert werden als ein neuer. Doch: Der Hotelier muss beim neuen Kunden das Stammgastpotenzial erkennen und ihn von seinem Produkt überzeugen. Dann gilt es, den Gast und die Kundendatei zu pflegen. Mit attraktiven Angeboten wird der Stammgast für seine Treue belohnt. sls
Seite 7 bis 11

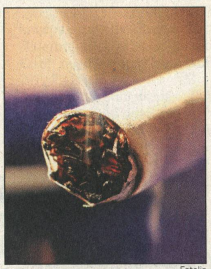
Rauchverbot

Bern setzt um, Zürich wartet bis auf Weiteres zu

Seit gestern Mittwoch herrscht auch in den Gaststätten der Kantone Bern und Wallis Rauchverbot, allerdings mit unterschiedlichen Regelungen: Während in den Walliser Fumoirs nicht bedient werden darf, sind ihre Berner Nachbarn freier.

Dennoch: Der Branchenverband Gastro Bern hat Beschwerde gegen die Verordnung eingereicht – der Bundesgerichtsentscheid steht noch aus. Bis dieser eintrifft, warten einige Hoteliers und Gastronomen mit ihren Ausbauplänen für ein Fumoir. Die Victoria-Jungfrau Collection hat konkrete Projekte griffbereit in der Schublade. Doch erst wenn der definitive Entscheid von Lausanne da ist, wird gebaut. Anders in Gstaad: Exakt am 1. Juli eröffnete der Hotelier Thomas Frei vom «Bernerhof» seine Cigar-Lounge.

Im Kanton Zürich hingegen wird das von den Stimmbürgern auf den 1. Oktober 2009 beschlossene Rauchverbot verschoben. Hoteliers und Gastronomen rechnen frühestens im Januar mit dem Inkrafttreten des neuen Regimes. Die meisten warten nun mit Investitionen in Fumoirs zu, bis die gesetzlichen Grundlagen und Details vorliegen. sls/ag
Seite 4



Fotolia
Glimmstängel sind drinnen nicht mehr erwünscht.

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

ANZEIGE

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

aduno easy
das beste Zahlterminal finden:
www.aduno.ch
aduno

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

eco bar
Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise
Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

BRITA Professional
PURITY C – die flexible Lösung
http://professional.brita.ch

Schweizerische Nationalbibliothek NE
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca Naziunala svizra BN

Aus der Region

Wallis

Siegerprojekt für Besucherzentrum Jungfrau-Aletsch

zvg

In Naters ist das Siegerprojekt der italienischen Architekten N4 architects für den **AletschCampus** vorgestellt worden. Hier wird das Walliser Besucher- und Informationszentrum des Unesco-Welterbes Jungfrau-Aletsch, das World Nature Forum Switzerland, untergebracht. Der AletschCampus soll 8000 Quadratmeter gross werden und das Regions- und Wirtschaftszentrum Oberwallis, ein Seminarhotel, Wohnungen, Büros und eine Kindertagesstätte aufnehmen. rd/sda

Innerschweiz

Das Tropenhaus Wolhusen hat Betrieb gestartet

zvg

Der Spatenstich erfolgte vor einem Jahr, inzwischen ist das Produktionshaus des **Tropenhauses Wolhusen** fertig erstellt und mit der notwendigen Technik und Infrastruktur versehen worden. Seit Anfang Juni ist das neue Gewächshaus in Betrieb. Auch das neue Besucherhaus nimmt Formen an: Der markante Bau mit seinen drei Glaswellen wird sichtbar. Das Tropenhaus Wolhusen wird im März 2010 eröffnet. rd

Berner Oberland

Wanderweg bei der Lauberhorn-Rennstrecke

Am letzten Wochenende ist am Lauberhorn ein Wanderweg eingeweiht worden, der bergauf und bergab ungewohnte Aussichten auf die Skirennstrecke bietet. Das Lauberhornrennen wird so auch im Sommer sichtbar: Mit sogenannten Viewern, einer Art Fernrohre, können die Wandernden sogar die Idealllinie der Skifahrer verfolgen. Zudem informieren Tafeln über Schlüsselstellen der längsten Weltcup-Abfahrt. rd

Graubünden

Ab 2010 mit der Gondelbahn auf den Tschuggen

Läuft alles nach Plan, werden die Gäste von Innerarosa aus schon ab Winter 2010/2011 mit einer 4er-Gondelbahn auf den Tschuggen transportiert. Das Ausbauvorhaben beinhaltet zudem ein «Facelifting» der Tal- und Bergstation der Gondelbahn sowie der SIT-Hütte. Die 4er-Gondelbahn verfügt über eine Förderleistung von 1200 Personen pro Stunde. Die Arosa Bergbahnen AG investiert in das Bauprojekt rund 5 Mio. Franken. Baubeginn soll im Juni 2010 sein. rd

Ballenberg im Urnerland?

Das Gotthard-Gebiet schaut einer ungewissen Zukunft entgegen. Sanfter Tourismus könnte eine Chance sein.

GERHARD LOB

Der Ort hatte durchaus symbolische Bedeutung: Kürzlich fand im Dazio Grande im Tessiner Leventina-Tal die Vernissage des Erlebnismagazins «Uri-Tessin» statt (siehe Text unten). Das alte Zollgebäude Dazio Grande in Rodi-Fiesso aus dem Jahr 1561 liegt unmittelbar an der Piottinoschlucht und war einst von den Urnern erstellt worden, die auch die Strasse durch die Schlucht bauten.

Die Vernissage war nicht nur ein Anlass, um über die neue Zeitschrift und die Kulturwege zu sprechen, sondern auch über die Probleme dieser Region im Herzen der Schweizer Alpen. Denn der Kanton Uri und das obere Tessin teilen ein gemeinsames Schicksal: Wenn im Jahr 2017 der neue Gotthard-Basistunnel fertiggestellt ist, riskiert die Region zwischen Biasca und Erstfeld, im Abseits zu landen. Statt zu viel Verkehr könnte plötzlich «zu wenig Verkehr» die Gegend belasten, wie die Urner Regierungsrätin und Justizdirektorin Heidi Z'graggen meinte. Doch Z'graggen wollte sich nicht pessimistisch geben. Ganz im Gegenteil. Die Geschichte des Gotthards zeige, wie die Veränderungen der Verkehrsmittel und Verkehrswege – vom Saumpfad bis zur Autobahn – immer wieder Neues geboren haben: «Unsere Vorfahren schafften es immer wieder, mit Brüchen umzugehen.»

Als Destination für den sanften Tourismus – wie es die Kulturwege der Schweiz beispielhaft vormachen – könnte das Gotthard-Gebiet beispielsweise den nächsten Bruch meistern. Im Uri, so Z'graggen, höre sie häufig, man wolle nicht das Ballenberg der Nation werden. Doch sie antworte: «Warum eigentlich nicht?»

Tatsächlich arbeiten Uri und Tessin im Regionalprojekt San Gottardo schon intensiv mit den Kantonen Wallis und Graubünden zusammen, um diese touristische Zukunft anzupacken. Projektleiter Jean-Daniel Mudry verheimlicht allerdings nicht, dass dies kein leichtes Unterfangen ist: «Bei einer touristischen Messe in Mailand haben wir gemerkt, dass San Gottardo als Begriff bekannt ist, im Gegensatz etwa zu den Kantonswappen, aber wegen der Staus vor dem Tunnel nur negativ besetzt ist.» Es ging nun darum, genau dies zu ändern und die schönen Seiten des Gotthard-Gebiets bekannt zu machen.

Heinz Dieter Finck/Via Storia

Bei Intschi verläuft die Via Gottardo in einer gut erhaltenen Gasse durch das Weidland.

Kulturwege Naturgewalt und Teufelswerk am Gotthard

Mit dem Band «Uri-Tessin» ist die sechste von insgesamt acht Ausgaben des Erlebnismagazins Kulturwege Schweiz erschienen. Entstanden ist eine ausgesprochen ansprechende Zeitschrift, die auf der Via Gottardo eine Reise durch das Herz der Schweiz und die wichtigste Nord-Süd-Verbindung unternimmt. Hier prallen nationaler Mythos und Geschichte aufeinander, treffen sich Technik und Tradition, verbindet sich Baukunst mit Teufelswerk. Uri und Tessin sind mit ihren zahlreichen historischen Wegen ein Paradies für Kulturwandernde. In abgelegenen Tälern haben sich historische Wege besser erhalten als anderswo. Einerseits, weil alte Wege nach dem Bau von Fahrstrassen vergessen gingen, anderseits, weil oft das Geld fehlte, Wege auszubauen. Dies sind optimale Voraussetzungen für regionale Kulturwege. Im Erlebnismagazin werden einige davon vorgestellt. So kann man sich zum Beispiel auf die Spur des russischen Generals Suworow und seines 24 000-köpfigen Heers begeben oder in die Welt der «Magistri Comacini» eintauchen. Diese genialen Baumeister und Kunsthandwerker hinterliessen ihre Werke rund um Mendrisio und in Como.

Das Erlebnismagazin «Uri-Tessin» arbeitet grosszügig mit Fotos und bringt präzise Informationen, ohne in den Texten auszuufern. Mit je einer Ausgabe zur Westschweiz und zur Zentralschweiz wird die Serie des Erlebnismagazins Kulturwege Schweiz noch in diesem Jahr abgeschlossen. Bereits erschienen sind: Wallis, Bern-Freiburg-Solothurn, Graubünden, Nordwestschweiz, Ostschweiz. gl

www.kulturwege-schweiz.ch
www.viastoria.ch

Eishockey-WM füllte Betten

Stadt und Kanton Bern haben am letzten Montag den Medien eine sehr positive Bilanz der Eishockey-WM im April und im Mai in Bern präsentiert. Bern habe sich erneut profiliert, und das Gewerbe und die Hotellerie der Stadt hätten mehr profitiert als bei der Fussball-Euro 2008.

Eine Umfrage von Bern Tourismus bei 27 Berner Hotels ergab, dass diese im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode 25 Prozent mehr Logiernächte verzeichneten. Zudem blieben die Gäste während der Eishockey-WM vier statt wie normalerweise nur durchschnittlich 1,8 Tage.

Der bernische Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher berichtete auch von Umsatzsteigerungen der Detailhandelsgeschäfte in der Innenstadt. Kurz nach dem Ende der WM hatten etwa Bijoutiers von grosszügig einkaufenden Russen erzählt.

Das Budget, das Stadt und Kanton Bern für die Sicherheit, die Unterstützung der WM-Organisatoren und das Rahmenprogramm mit Gratiskonzerten auf dem Bundesplatz bereitstellten, wurde um 20 Prozent unterschritten. Statt 1,16 Mio. Franken gaben Stadt und Kanton rund 900 000 Franken aus. Rund 200 000 Zuschauerinnen und Zuschauer hatten die Spiele in der Postfinance-Arena verfolgt, weltweit schauten sich gegen 800 Millionen Menschen die Matches am Fernsehgerät an. rd/sda

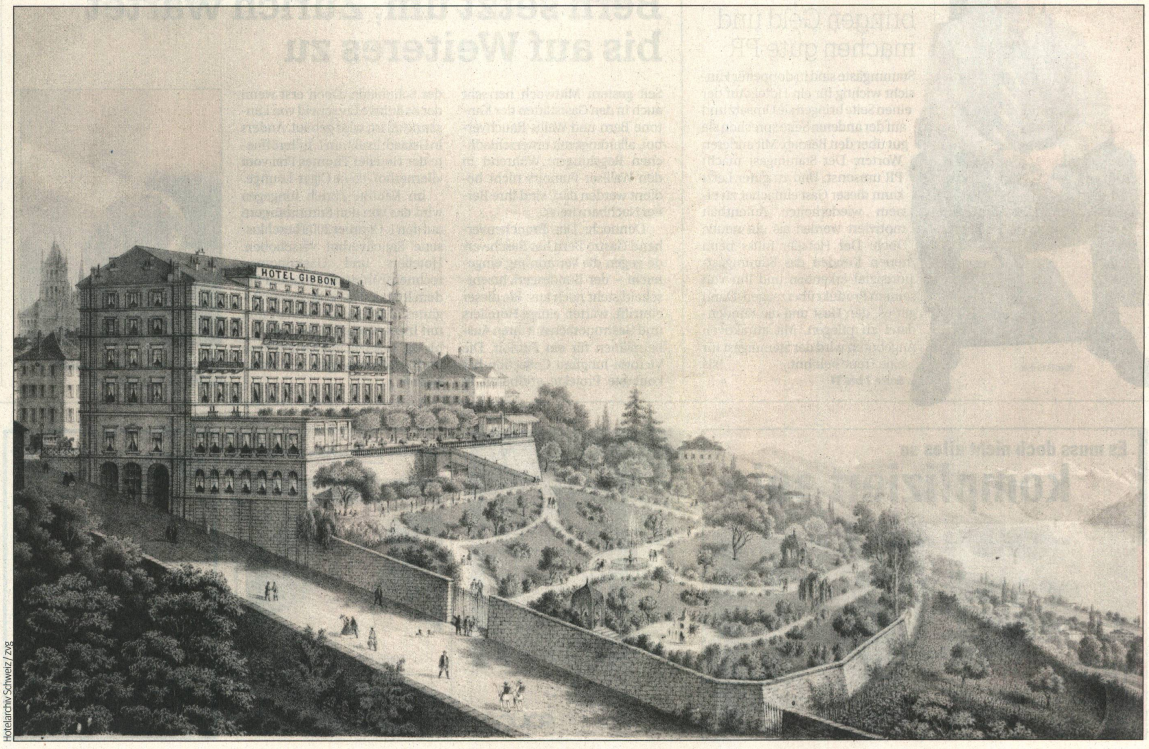
Neue Halle für Strassenverkehr im Luzerner Verkehrshaus

Zum 50. Geburtstag wurde in ein Neubau- und Attraktivierungsprogramm investiert.

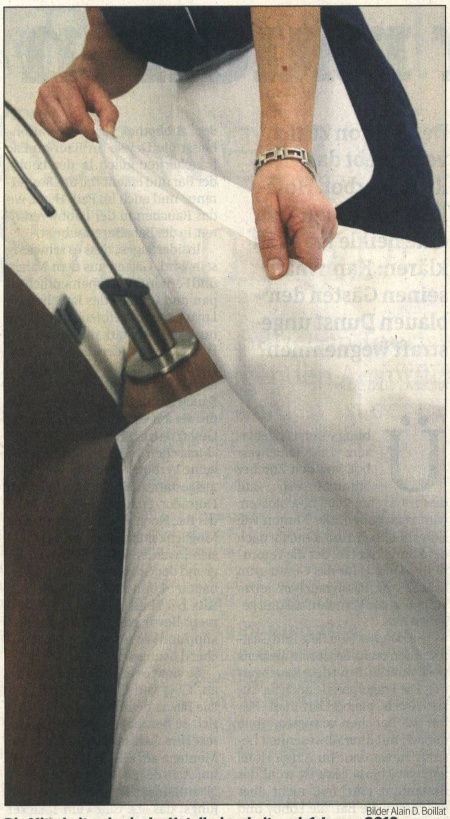
Zum 50. Museumsgeburtstag wurde am vergangenen Samstag die neue, zweigeschossige Halle Strassenverkehr mit einem Schaulager, interaktivem Autotheater, Themeninseln und Schauatelier eingeweiht. Ebenso wurden die neu gestaltete multifunktionale Freiluftarena mit Verkehrsgarten und Strassenbauarena sowie das neue Dokuzentrum mit Archiv und Präsenzbibliothek eröffnet. Bereits seit November 2008 empfängt das neue Eingangsgebäude Future-Com die Besucher und Gäste.

Zum 50-Jahr-Jubiläum wurden in das Neubau- und Attraktivierungsprogramm rund 50 Mio. Franken investiert. Mit aktuell 820 000 Besuchern pro Jahr ist das Verkehrshaus in Luzern das meistbesuchte Museum der Schweiz. dst

Entrée: Hôtel Gibbon, Lausanne. Mehr auf **www.htr.ch/hotelarchiv**



Hotelarchiv Schweiz/zvg



Bilder Alain D. Boillat

Die Mitarbeitenden in der Hotellerie erhalten ab 1. Januar 2010 einen neuen Gesamtarbeitsvertrag.

Neue Regeln für Branche

Das Gastgewerbe hat einen neuen Gesamtarbeitsvertrag. Mit Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung sowie Sicherheit für Personal und Arbeitgeber.

DANIEL STAMPFLI

Die sechs Sozialpartner im Gastgewerbe – Gastrosuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association, Hotel & Gastro Union, Syna und Unia – haben dem neuen Gesamtarbeitsvertrag zugestimmt, wie sie am Dienstag an einer Medienkonferenz in Bern erklärten. Dieser wurde vom Seco für allgemeingültig erklärt und ist für alle gut 200 000 Arbeitnehmenden und 30 000 Arbeitgebenden der Branche verbindlich. Beim neuen Gesamtarbeitsvertrag «handelt es sich um ein ausgewogenes Paket, das die nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit unserer Branche im Fokus hat», erläuterte Claudio E. Casanova, Präsident Arbeitsrechtkommission hotelleriesuisse.

Gemäss Ernst Bachmann, Vizepräsident Gastrosuisse, «setzt der neue Gesamtarbeitsvertrag ohne Zweifel einen Meilenstein für die Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe». Eine derartige Aus- und Weiterbildungsinitiative habe es im Gastgewerbe bis anhin noch nie gegeben. «Wir sind überzeugt, dass sich das Gastgewerbe damit für die Erbringung hochwertiger Dienstleistungen gegenüber seinen Kunden und im Wettbewerb um gute Mitarbeitende zukünftig sehr vorteilhaft positionieren kann», so Bachmann. Mit der Ausweitung der finanziellen Unterstützung auf Lehrgänge über die Progresso-Kurse hinaus «wird der neue Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe zum ‹Bildungs-Gesamtarbeitsvertrag›, sagte Stefan Unternährer, stellvertretender Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union.

> **«Eine derartige Initiative hat es im Gastgewerbe bis anhin noch nie gegeben.»**
> **Ernst Bachmann**
> Vizepräsident Gastrosuisse

Der neue Gesamtarbeitsvertrag sollte mit diversen Vereinfachungen auch zu mehr Sicherheit sowohl bei den Arbeitgebern als auch bei den Mitarbeitenden beitragen. Damit soll eine bessere Selbstkontrolle und Anwendung des Gesamtarbeitsvertrages erreicht werden. «Indem zahlreiche Bestimmungen in den Bereichen Arbeitszeit, Ferien, 13. Monatslohn, Lohnabzüge vereinfacht oder aufgehoben wurden, haben wir dieses Ziel mehrheitlich erreicht», so Andreas Rieger, Co-Präsident Unia.

«Dem einzelnen Unternehmer verlangt dieser Systemwechsel einiges ab», so Claudio E. Casanova weiter. Die grosse Herausforderung für den einzelnen Arbeitgeber bestehe nun darin, sich profunde Kenntnisse über sämtliche Vertragsinhalte zu verschaffen. Nur so könne der neue Spielraum optimal für den eigenen Betrieb genutzt werden.

Aufgrund der momentan schwierigen Wirtschaftslage sind die Verhandlungspartner übereingekommen, die Einführung des neuen Lohnsystems erst auf Januar 2012 in Kraft zu setzen. «Dies ist ein deutliches Zeichen der guten Zusammenarbeit zwischen den Sozialpartnern im Schweizer Gastgewerbe», sagte Magdalena Bertone, Vizepräsidentin Syna.

Stimmen zum Thema

«Fast das Wichtigste ist das, was nicht im Vertrag steht: die neue Verhandlungsart, die gemeinsame Lösungssuche im Interesse der Branche.»

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse

«Sehr wichtig finde ich die neuen Instrumente zur Arbeitszeitkontrolle. Sie bieten eine gute Handhabe gegen die Gratisarbeit.»

Magdalena Bertone, Vizepräsidentin Syna

«Ein gerechtes, vereinfachtes Lohnsystem hält gute Leute in der Branche und stoppt die Abwanderung. Klarheit ist wichtig.»

Klaus Künzli, Zentralpräsident GastroSuisse

«Die Förderung der Aus- und Weiterbildung und ein neues Lohnsystem sind wichtige Fortschritte für die Angestellten. Ich freue mich.»

Mauro Moretto, Unia-Verantwortlicher für das Gastgewerbe

«Dies steigert das Image und Ansehen der Berufe im Gastgewerbe – und das haben sie verdient.»

Stefan Unternährer, stv. Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union

L-GAV Knacknüsse beseitigt

Claudio Casanova, welches sind die grössten Verbesserungen des neuen L-GAV?
Einerseits die Finanzierung und somit auch die Förderung von Berufs- und Weiterbildung über den Gesamtarbeitsvertrag. Zweitens die Gewichtung des unternehmerischen Gedankens. Der Unternehmer erhält mehr Flexibilität und kommt durch bessere Professionalität zu höherer Produktivität.

Wurden harte Verhandlungen geführt, um zum jetzt vorliegenden Vertragswerk zu gelangen?
Die Sozialpartner diskutierten in einer neuen Art und Weise in einer Arbeitsgruppe miteinander. Es ging weniger um Taktik, dafür mehr ums Hinterfragen und Tragen von gegenseitiger Verantwortung. Es enstand dadurch ein neuer Dialog. Trotzdem ging es bei bestimmten Punkten, wie etwa dem Einfrieren der Löhne für zweieinhalb Jahre, knallhart zur Sache.

Gab es auch Differenzen mit Gastrosuisse oder nur mit den Gewerkschaften?
Wir diskutieren untereinander die Probleme aus, bevor wir in der Arbeitsgruppe zusammen mit den Vertretern von Gastrosuisse mit einer Stimme sprechen. In solchen Diskussionen darf man sich nicht auseinanderdividieren lassen, da man sonst inhaltlich bereits verloren hat.

Welches waren in den Verhandlungen die grössten Knackpunkte?
Von unseren Mitgliedern erwuchs uns beim 13. Monatslohn ab dem ersten Tag am meisten Widerstand. Ebenfalls die Lohnstufe III mit neu 4100 Franken für Gelernte ist eine grosse Herausforderung. Eine Knacknuss war auch die Aufhebung des IHG-Rabattes.

Claudio Casanova, Präsident Arbeitsrechtkommission hotelleriesuisse.

Bei welchen Punkten musste hotelleriesuisse nachgeben?
Beim 13. Monatslohn und bei der Lohnstufe III. Damit sind wir aber nun gut im Mittelfeld, wenn wir mit den Löhnen anderer Branchen vergleichen. dst

Neuerungen Arbeitszeit, Lohnstufen und 13. Monatslohn

Der neue für das Gastgewerbe gültige L-GAV enthält zahlreiche Neuerungen. Hier einige der wichtigsten Änderungen:

Die durchschnittliche wöchentliche **Arbeitszeit** beträgt grundsätzlich neu 42 Stunden. Im Gegenzug gibt es generell fünf Wochen Ferien pro Jahr. Die Variante 41/44 Stunden mit vier Wochen Ferien fällt weg.

Überstunden sind in der Regel zu 100 Prozent zu entschädigen.

Für **Saisonbetriebe** gilt eine neue Definition.

Anpassungen bei den **bezahlten arbeitsfreien Tagen.**

Systemwechsel in Sachen Lohn: Entscheidend ist neu der Ausbildungsstand der Mitarbeitenden und nicht mehr die Anzahl der Berufsjahre.

Die Anzahl der **Lohnstufen** wurde deutlich reduziert.

Voller **13. Monatslohn** grundsätzlich ab dem ersten Tag (ab 2012).

Massive finanzielle Unterstützung der **Aus- und Weiterbildung**, Übernahme von Kurs- und Prüfungskosten. Zur Finanzierung werden die Vollzugskostenbeiträge für den Betrieb wie auch für den Mitarbeitenden neu auf 89 Franken festgelegt.

Inkraftsetzung: Der neue Gesamtarbeitsvertrag gilt ab 1. Januar 2010. Das alte Lohnsystem bleibt bis Ende 2011 in Kraft, dann werden die neuen Regelungen eingeführt. Die Löhne (Stand 2009) werden bis Ende 2011 nicht angepasst, ausser die kumulierte Teuerung beträgt 2% oder mehr. Erste reguläre Lohnanpassung 2012 für 2013.

Die eidgenössische Einigungsstelle wird durch ein privates **Schiedsgericht** ersetzt (bisher Seco). dst

Zur 4. Schweizer Wandernacht werden gegen 4000 Besucher erwartet

Der Anlass des Vereins Schweizer Wanderwege findet am nächsten Wochenende in der ganzen Schweiz statt.

Das Motto der diesjährigen Schweizer Wandernacht lautet «Wandern. Mit uns erleben!». Inizііert wurden die Wandernächte vom Verein der Schweizer Wanderwege. Wie Peter Gschwend, Leiter Sponsoring und Events, erklärt, ist die Wandernacht eine Mitmach-Kampagne, die sowohl von Leistungsträgern wie Bergbahnen und Touristenorganisationen, aber auch von Privatpersonen wie etwa Reiseführern genutzt werden kann. «Wir wollen die Leute sensibilisieren und auf die Schweizer Wanderwege aufmerksam machen», sagt Gschwend.

Dieses Jahr haben 57 Anbieter ihre Wanderanlässe registrieren lassen. Dazu werden 3000 bis 4000 Besucher erwartet. So bietet etwa Aeschi Tourismus eine Mondschein-Panoramawanderung an. Als Partner beteiligt sich hotelleriesuisse: Hotels, die ein «hotel specials»-Wanderangebot offerieren, sind zum Preis von 99 Franken auf www.swisshotels.com und zusätzlich auf www.wandernacht.ch vier Wochen lang präsent.

Die Wandernacht hat sich nicht für alle Anbieter bewährt. Das Stanserhorn beispielsweise macht nicht mehr mit. Marketing-Leiterin Fabienne Huber erklärt: «Das steile Stanserhorn ist nicht optimal zum Nachtwandern. Wir fokussieren uns auf die eigenen Events, die gut besucht werden.» br

Livigno neu bei der Schweiz

Bessere ÖV-Verbindungen und neue Tarif-Regeln machen das Dreiländereck Engadin/Südtirol/Österreich attraktiver.

ANDREAS GÜNTERT

Seit dem 1. Juni gehört Livigno zum SBB-Tarifnetz. Die lombardische Ski-, Mountainbike- und Zollfrei-Destination kann mit GA, Halbtax-Abo oder Tageskarte angefahren werden wie irgendeine Schweizer Station. Die tarifliche Neuerung entspringt der länderübergreifenden Kooperation «Terra Raetica», die sich im Dreieck Scuol-Landeck-Mals um eine Vernetzung der touristischen Angebote kümmert. «Weitere Linien sollten 2010 folgen», sagte Hans-Peter Leu, Leiter internationale Beziehungen bei der SBB in Zürich. Ein neues Angebot, das auch über RailAway buchbar ist, macht das Dreiländereck zudem ab diesem Sommer für Tagestouristen interessanter: Die SBB hat den «BikeExpress» aufgelegt, eine Tagesrand-Zugverbindung, die St. Moritz und Livigno ab Zürich mit einem Zeitvorteil von 40 Minuten näherrückt. Mit preislich attraktiven Angeboten inklusive Velotransport werden vor allem Mountainbiker angesprochen, die sich auf den Panoramatrails in St. Moritz oder im Bikepark Mottolino in Livigno austoben sollen.

Der öffentliche Verkehr spielt eine Hauptrolle in der «Terra Raetica»: Mit zunehmender Vernetzung der Verbindungen soll der Tagesradius der Touristen ausgedehnt werden, ohne dass sie aufs Auto angewiesen sind. Fünf Partner aus dem öffentlichen Verkehr – SBB, Rhätische Bahn, PostAuto Graubünden, SAD Nahverkehr Bozen, Autoservizio Silvestri – stimmen sich ab in der Verzahnung der Fahrpläne. Zum touristischen Angebot der «Terra Raetica» gehören ein Kultur-Wanderführer, ein Natur-Infopass oder ein Gutscheinblock zur vergünstigten Burgen-Besichtigung in der grenzüberschreitenden Region. Startschuss zur Kooperation im Dreiländereck war 2005 die Wiedereröffnung der Südtiroler Vinschgerbahn, die von Mals nach Meran führt.

Schweiz

Öffentlicher Verkehr in der Schweiz ist sicher

zvg/BLS

Im Jahr 2008 starben im **öffentlichen Verkehr** in der Schweiz insgesamt 40 Personen. Im Vergleich zum Vorjahr waren dies zehn Menschen mehr. Die Zahl liegt – mit Ausnahme von 2007 – immer noch unter dem Wert aller Jahre seit 2001, wie das Bundesamt für Verkehr mitteilt. dst

Aus der Region

Ostschweiz

Gemeinsames Marketing in der Ostschweiz

Swiss-Image

Im Thurgau (im Bild ist **Diessenhofen**) wurden 2008 über 400 000 Logiernächte gezählt, was einer Zunahme um 1,8 Prozent entspricht. Der Kanton ist mit Schaffhausen und Untersee am Qualitätsmanagement-Projekt «Enjoy Switzerland» beteiligt, das innert zweier Jahre sämtliche touristischen Leistungen auf Kundenbedürfnisse ausgerichtet hat. rd

SAB-Preis für Reka-Feriendorf Urnäsch AR

Ein Hauptpreis der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) geht an das 2008 eröffnete Reka-Feriendorf in Urnäsch. Alle Gebäude wurden nach Minergie-Eco-Standard aus regionalem Tannenholz gebaut, und auch für die Beheizung wurde Holz gewählt. Der zweite Hauptpreis geht an das AOC-Projekt «Bois du Jura»; mit Nebenpreisen wurden die Alpenfischzucht Lumare im Lugnez und die Zeitung «Frutigländer» geehrt. rd/sda

Aus dem cahier français

Freiburg Tourismus plant die Zukunft

zvg

An der Delegiertenversammlung vom Montag in Grangeneuve hat Nicolas Zapf, der künftige Direktor von **Freiburg** Tourismus, die «Vision 2030» vorgestellt. Die von Thomas Steiner, Direktor der Tourismus-Fachschule in Sierre, verfasste Strategie schlägt Massnahmen vor, um das Tourismusangebot an die Nachfrage anzupassen.
Seite 21

Nachruf

PR-Beraterin für den Tourismus ist gestorben

Letzte Woche verstarb Melinda Cimino (53), Geschäftsleiterin von F+W Communications in Ittigen, nach kurzer, schwerer Krankheit. Sie war beim Aufbau der Agentur massgeblich mitbeteiligt und betreute Kundenmandate insbesondere aus dem Tourismus. Kunden, die sie teilweise über viele Jahre mit grossem Engagement beraten hat. Sie war 21 Jahre lang Geschäftsleiterin. Melinda Ciminos Offenheit und ihr lebensfrohes Wesen wirkten ansteckend. Das hat die Beziehungen zu den Kunden gleichermassen geprägt wie das Agenturklima. Die PR-Branche im Tourismus verliert eine allseits geschätzte und profunde Kennerin der Szene. htr

Warten, weiter rauchen

zvg

In Zürich verschoben, in Bern vollzogen: Seit Mittwoch, 1. Juli, ist im Kanton Bern das Rauchverbot in Kraft. Thomas Frei vom Hotel Bernerhof in Gstaad eröffnete zeitgleich seine neue Cigar-Lounge.

Der Kanton Zürich verschiebt das Rauchverbot. Hoteliers gewinnen Zeit, eine heikle Frage zu klären: Kann man seinen Gästen den blauen Dunst ungestraft wegnehmen?

ANDREAS GÜNTERT

Übung vorerst abgeblasen: Das Rauchverbot, von den Zürcher Stimmbürgern auf den 1. Oktober 2009 beschlossen, wird verschoben. Der Kanton will sich inhaltlich und zeitlich nach dem Bund richten, der die Verordnungs-Details für das Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen letzte Woche in die Vernehmlassung gegeben hat.

Die Zürcher Hoteliers und Gastronomen rechnen nun frühestens per Januar 2010 mit dem Rauchverbot. Die Frage, gerade auch für Luxus-Hotels, bleibt: Darf man Gästen das Rauchen verbieten, ohne danach mit ihrer Abwesenheit bestraft zu werden? Im Alden Hotel Splügenschloss etwa ist wohl das Restaurant rauchfrei, nicht aber das Bistro, die Bar, die Lobby und die Bibliothek, «die sehr beliebt ist bei Zigarren-Fans», sagt Direktorin Maria Büeler Zischler. Rauchende Gäste «sind in der Regel von ihrem Konsumationsverhalten her interessanter – weil sie länger verweilen». Fürs Erste werde die bisherige Raucher-Regelung beibehalten, man klärt aber die Kosten für ein allfälliges Ersetzen der Lüftung und Errichtung eines Fumoirs in der Bibliothek ab. «Abwarten» heisst die Devise im Baur au Lac (raucherfreundlich in der Lobby, der Bar und einem Teil des Restaurants) und auch im Park Hyatt, wo das Rauchen in der Lobby verboten, in der Bar aber erlaubt ist.

Insider sagen, dass es schwierig sein wird, Gästen aus dem Nahen und Fernen Osten – namentlich Japan und China – das Rauchen im Luxushotel zu verbieten. Tabakgenuss sei dort stark mit Status und Prestige verbunden. Eden-au-Lac-Direktor Beat Sigg glaubt, dass es eine «Frage der Tonalität» ist, ein Rauchverbot durchzusetzen. Und das sei am einfachsten, «wenn ein Gesetz da ist». Aber Sigg weiss auch: «Menschen mögen grundsätzlich keine Verbote.» Das Eden au Lac, ausgestattet mit einem stattlichen Humidor, erlaubt das Rauchen an der Bar. Noch. «Wir prüfen zwar die Möglichkeiten, aber wie es aussieht, werden wir in der Bar aufgrund der Grösse kein Fumoir einbauen können.» Meistgehörter Satz bei Hoteliers und Gastronomen: Bevor gesetzlich nicht alles klipp und klar ist, wird nicht in Raucher-Lösungen investiert.

So sieht es auch Martin Candrian, CEO von Candrian Catering. Die Firma betreibt im Kanton Zürich 28 Betriebe, darunter die Hotels Hirschen in Obermeilen und Montana am Zürcher Hauptbahnhof. Acht der 28 Betriebe sind reine Nichtraucher-Restaurants. Als jüngst das «Le Café» am Talacker hinzukam, «erlitten wir dort Umsatzverluste von 20 Prozent», sagt Candrian. Vorerst will Candrian in seinen Betrieben noch keine Änderungen einführen, mit der Einführung des Gesetzes aber wird man aktiv: «Dann werden wir alle unsere Zürcher Betriebe auf totalen Nichtraucher-Status umstellen. Und danach schauen wir, wie sich das auswirkt – und was zu tun ist.»

Fumoirs Investitionen in der Berner Hotellerie

Was im Kanton Zürich verschoben wurde, trat im Kanton Bern gestern in Kraft: das Rauchverbot. Seit April dieses Jahres sind die Bestimmungen bekannt.

Einzig in Fumoirs, also abgeschlossenen Räumen mit eigener Lüftung, darf weitergeraucht werden. Dieser Raum darf jedoch nicht mehr als ein Drittel der gesamten Bodenfläche aufweisen und maximal 60 Quadratmeter gross sein. So hat es der Kanton bestimmt.

Bei Gastro Bern rauchen die Köpfe: Der Branchenverband bezeichnete die Bestimmungen als «unverhältnismässig» und hat beim Bundesgericht Beschwerde gegen die Verordnung geführt. Wann das Bundesgericht entscheiden wird, ist noch unklar.

Das hat Folgen: Obwohl einige Hoteliers bereits Fumoir-Ausbaupläne haben, werden keine baulichen Massnahmen veranlasst. «Die Projekte liegen zwar bereits griffbereit in der Schublade», erklärt Kai Simon, Director of Communications der Victoria-Jungfrau Collection, «doch wir warten noch ab.» Beide Betriebe, das «Bellevue Palace» in Bern und das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, sind auf den ausstehenden Bundesgerichtsentscheid gespannt. Die Investition pro Fumoir wird mit je einer Viertelmillion beziffert.

Bereits seit gestern eröffnet ist ein neues Fumoir in Gstaad: Satte 250 000 Franken investierte Thomas Frei, Direktor des Hotels Bernerhof Gstaad, in seine Cigar-Lounge. Seine Passion für Zigarren zelebriert der Unternehmer seit jeher. «Diese Investition ist nicht etwa rentabel, aber es ist uns wichtig, dem Raucher einen schönen Raum zu bieten.» Im Klartext: Ein Fumoir ist keine Goldgrube, sondern ein Statement für den rauchenden Gast. sls

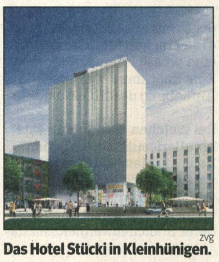
«Stücki»: viel Komfort für drei Sterne

Am 24. September eröffnet das Best Western Hotel Stücki in Kleinhünigen. Das 3-Sterne-Superior-Hotel steht neben dem neuen Shopping-Center.

CHRISTINE KÜNZLER

Betrieben wird das Best Western Hotel Stücki von der Welcome Group. Dazu gehören mit dem «Stücki» nun sieben Hotels und einige Restaurationsbetriebe in und um Kloten. Im August wird das Hotel Alpenblick in Bern dazustossen, im 2011 das Hotel Balade in Basel.

Das 3-Sterne-Superior-Geschäfts- und Seminarhotel Stücki neben dem gleichnamigen neuen Einkaufs- und Freizeitzentrum in Kleinhünigen umfasst 122 Zimmer, neun Suiten und 13 Business-Appartements. Die grosszügigen modernen Zimmer, vom Zürcher Architekturbüro Studio Hannes Wettstein gestaltet, sind in warmen Farbtönen gehalten, lichtdurchflutet und mit Highspeed-Internet-Anschlüssen ausgestattet. Die 110 Zentimeter breiten Einzel- und 160 bis 180 Zentimeter breiten Doppelbetten sollen komfortablen Schlaf, die grosszügigen Duschkabinen mit Regendusche vergnügliche Erfrischung garantieren.



zvg

Das Hotel Stücki in Kleinhünigen.

Das Hotel im Dreiländereck Schweiz, Deutschland und Frankreich eignet sich laut Pressemitteilung für Geschäftskunden, Familien, Seminarveranstalter und Touristen. Für Events und Tagungen stehen sechs unterschiedlich grosse mit moderner Technik ausgestattete Räume zur Verfügung.

Direktor des neuen Hotels ist Beat Gerber. «Wir rechnen mit einer 55-prozentigen Auslastung in den ersten drei Monaten», sagt er. Einige Zimmer seien bereits vorreserviert, zum Beispiel während der Igeho, die im November in Basel stattfindet. «Und ein Ensemble hat über einen Monat gleich mehrere Zimmer gebucht.» Gerber will im nächsten Jahr die Auslastung auf 60 bis 65 Prozent steigern.

Neues Feriendorf-Resort will in Splügen für mehr «warme Betten» sorgen

Der Rückgang des Bettenangebots und der Logiernächte soll gestoppt werden.

Die Gemeinde Splügen und die Bergbahnen Splügen-Tambo AG wollen zusammen mit dem Bündner Unternehmen Grischalpin ein neues Feriendorf mit Maiensässhäusern und Ferienwohnungen mit «warmen Betten» realisieren. Damit soll die Wertschöpfung im Tal und am Berg nachhaltig erhöht werden. Zu diesem Zweck planen die Initianten, im 2010/11 auf dem Gebiet «Bi Hüschera» in Splügen neben der Talstation der Bergbahnen 50 Wohneinheiten mit 300 Betten zu errichten. Splügen dürfe damit jährlich rund 35 000 zusätzliche Winter- und Sommer-Übernachtungen erwarten, teilen die Promotoren mit. Das Investitionsvolumen für das neue Feriendorf beträgt rund 15 Mio. Franken. Finanziert wird das Vorhaben durch Banken und die beteiligten Partner. Um eine regelmässige und hohe Auslastung sicherzustellen, werden die neuen Wohnungen über professionelle Touristikunternehmen und Vertriebskanäle angeboten, hauptsächlich in der Schweiz, Deutschland, Benelux und Italien. Bereits realisiert hat Grischalpin das Maiensässresort «Aclas Heinzenberg», das Ferienresort «Surses Alpin Savognin» und das Ferienresort «Vitget Alpin» für Hapimag in Flims. dst

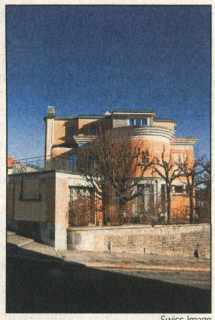
Unesco: Industrielles Erbe

La Chaux-de-Fonds und Le Locle sind in das Welterbe der Unesco aufgenommen worden. Die Städte werden als Beispiel des uhrenindustriellen Städtebaus anerkannt.

DANIEL STAMPFLI

Der städtebauliche Wert der beiden durch und für die Uhrmacher gebauten Städte sei lange Zeit verkannt worden und komme erst jetzt zur Geltung, freuen sich die Verantwortlichen des Kandidaturdossiers und das Bundesamt für Kultur. Es sei das erste Mal, dass die Unesco eine Stätte anerkenne, welche die Industriegeschichte des 19. und 20 Jahrhunderts abbilde, sagte der Direktor des Bundesamtes für Kultur, Jean-Frédéric Jauslin. Die durchdachte, pragmatische, offene Stadtplanung von La Chaux-de-Fonds und Le Locle führte dazu, dass die Städte wie Fabriken funktionierten. Die Wohnbauten wurden für die Heimarbeit geschaffen, sie standen direkt neben den Häusern der Firmenbesitzer, den Ateliers und später den Fabriken.

Mit der «Stadtlandschaft Uhrenindustrie La Chaux-de-Fonds/Le Locle» hat die Unesco bereits die zehnte Sehenswürdigkeit der Schweiz in die Liste des Welterbes aufgenommen.
siehe Seite 24



Swiss-Image

Die Villa Turque von Le Corbusier in La Chaux-de-Fonds.

«Bahn und Schweiz ein Synonym»

Die SBB ist bei ausländischen Touristen sehr beliebt. Um den steigenden Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden, ist der CEO der SBB, Andreas Meyer, gefordert.

DANIEL STAMPFLI, SIMONE LEITNER

Andreas Meyer, die SBB hat einen grossen Kunden-Mix. Wie wichtig sind Ihnen die ausländischen Touristen?
Sie sind für die SBB sehr wichtig wie auch für den Schweizer Tourismus insgesamt. Die SBB steht bei den ausländischen Touristen für Schweizer Qualität und Pünktlichkeit. Auch wenn wir innerhalb der Schweiz dies nicht immer gleich stark wahrnehmen.

«Es gibt auch viele Leute, die wegen des Bahnsystems in die Schweiz kommen.»
Andreas Meyer
CEO SBB

Touristen aus welchen Quellmärkten schätzen das Schweizer Bahnsystem am meisten?
Touristen aus den USA entdecken hier in der Schweiz den öffentlichen Verkehr. Auch britische Gäste sind davon begeistert und viele Asiaten schätzen die Kombination von Bahntechnik und Naturerlebnis.Sei dies bei der SBB,bei den Rhätischen Bahnen, der Matterhorn-Gotthard-Bahn oder der Jungfraubahn.

Gibt es auf der anderen Seite auch Bahn-allergische Touristen?
Deutsche sind eher ÖV-kritisch. Sie haben etwa die gleich grosse Liebe zum Auto wie die Schweizer zu den Bahnen. Aber auch sie halten das Schweizer Bahnsystem für schlicht unschlagbar und zuverlässiger,als sich die Deutschen von ihrem Heimatland gewohnt sind. Für die SBB spricht auch, dass man in der Schweiz mit dem Auto nicht so schnell fahren kann wie in Deutschland, auch aufgrund topografischer Gegebenheiten.

Werben Sie mit diesem Trumpf auf ausländischen Märkten?
Wir engagieren uns bei unseren Tourismuspartnern, bei Buchungen von Schweiz-Reisen auch die Zusatzleistung öffentlicher Verkehr mitzuverkaufen. Im Ausland wird oft mit den Bahnen für die Schweiz geworben. Eisenbahn und Schweiz sind schon beinahe ein Synonym. Insbesondere für Asiaten sind die «Swiss Federal Railways» ein Qualitätsgütesiegel.Es gibt auch viele Leute, die wegen des Bahnsystems in die Schweiz kommen.

Zurzeit ist in der Tourismusbranche virales Marketing en vogue. Ist dies für die SBB auch ein Thema?
Natürlich sind die neuen Medien ein Thema. Beispielsweise mit «click&rail» bieten wir derzeit versuchsweise auf möglichst einfache Art günstige und attraktive Produkte an. Das heisst bei uns e-Marketing. Wir legen beim Marketing allgemein Wert darauf, dass die SBB als Qualitätsabsender erkennbar ist. Selbstverständlich tauschen unsere Kunden ihre Erfahrungen mit unseren Produkten im Social Net aus. Es entspricht aber nicht unserem Standard, selbst auf derartigen Plattformen aufzutreten.

Zurück zu Ihren Billig-Tickets im Internet: Damit schliessen Sie doch eine grosse Anzahl von Senioren aus.
Es handelt sich um einen Versuch, günstige Billette einzuführen. Dadurch wird sicher niemand geschädigt. Nach den ersten Tagen mussten wir einzelne Korrekturen anbringen. Wir verfolgen dabei drei Ziele: Wir wollen mehr Kunden in unseren Zügen, eine gleichmässigere Auslastung des Systems im Tagesverlauf und natürlich auch eine Steigerung unserer Einnahmen. Würde dies mit einem derart einfachen System gelingen, fände ich dies gut.

Sind Sie damit bisher erfolgreich?
Es ist noch kein Super-Renner, aber wir können sehr gute Erfahrungen sammeln. Und wir wissen, dass wir damit zusätzliche Einnahmen generieren.

Keine Freude haben Sie an den italienischen Staatsbahnen in Sachen Cisalpino. Was unternehmen Sie, um die Situation im internationalen Verkehr mit Italien zu verbessern?
Probleme bereitet uns nicht die Zusammenarbeit mit den italienischen Staatsbahnen. Vielmehr haben die SBB und die italienischen Staatsbahnen keine Freude an der gemeinsamen Tochter Cisalpino. Wir müssen uns anders engagieren. Ich habe mit Mauro Moretti, dem Chef der Ferrovie dello Stato, einen sehr engen Kontakt. Die Schwierigkeit mit der Fahrzeugflotte lässt sich sowohl mit den alten als auch mit den neuen Fahrzeugen nicht von heute auf morgen lösen. Dies ist unser grosses Problem. Wir haben einen enormen Nachholbedarf an Instandhaltung bei den älteren Zügen und machen uns grosse Sorgen, ob die neuen neigefähigen Züge überhaupt irgendeinmal optimal funktionieren werden und ob sie für alle vorgesehenen Märkte die Zulassung erhalten.

Am Ferientag in Luzern hatten Sie die Nachhaltigkeit der SBB betont. Was unternehmen Sie diesbezüglich?
70 Prozent unserer Züge fahren mit Wasserkraft. Wir machen sehr viel für die ökologische Nachhaltigkeit. Dazu gehört auch unser Energiesparprogramm 2015, das sowohl für den stationären Bereich als auch für den Bereich der Betriebsführung gilt. Bis zu diesem Zeitpunkt wollen wir 15 Prozent Energie einsparen. Wir sind uns bewusst, dass wir diese Leistungen noch besser kommunizieren können.

Alain D. Baillat
SBB-Chef Andreas Meyer: «Wir können unsere Leistungen noch besser kommunizieren.»

Zur Person Von der deutschen Bahn zur SBB

Der studierte Jurist Andreas Meyer (geb. 1961) arbeitete von 1990 bis 1995 als Rechtskonsulent und Projektleiter für ABB (Schweiz). Von 1997 bis 2006 war der Schweizer für die Deutsche Bahn DB tätig, zuletzt als Vorsitzender der Geschäftsführung für die DB Stadtverkehr GmbH verantwortlich. Im Januar 2007 kehrte Meyer zurück in die Schweiz und wurde CEO der SBB AG. Meyer ist verheiratet, Vater von drei Kindern und lebt in der Nähe von Bern. dst

Standpunkt

Welche Unterkunft ist überhaupt ökologisch?

FREDI GMÜR

Spätestens mit der Verschärfung des Klimawandels steht die Ökologie bei immer mehr Gästen weit oben auf der Liste der Auswahlkriterien. Allerdings ist es schwierig, die ökologische Unterkunft zu finden – welche ist überhaupt ökologisch oder ökologischer als die andere? Ist es das CO_2-kompensierende 4-Sterne-Hotel oder die Steinbock-zertifizierte Jugendherberge, die Minergie-Reka-Wohnung oder der Campingplatz mit der «Blauen Schwalbe»?

In Europa gibt es über 50 Labels mit unterschiedlichen ökologischen Kriterien. Es gibt den «alternativen» und viele andere ökologische Hotelführer mit eigenen Kriterienkatalogen. Unter myswitzerland.com erscheint unter dem Suchwort «ökologische Unterkunft» … kein Eintrag! Zumindest keiner, der den ökologisch interessierten Gast weiterbringt. Die unterschiedlichen Unterkunftsformen und die Komplexität der ökologischen Fragen lassen Vergleiche gar nicht zu, kann die Branche monieren. Energie-Effizienz im einem Hotel lässt sich schlecht mit Bio-Food im andern vergleichen, wird der (ab-)geneigte Leser vorbringen. Es gibt Versuche, Ökologie einfach kommunizier- und vergleichbar zu machen. Sich vom Label-Salat und der ökologischen Komplexität zum Laisser-faire verleiten zu lassen, ist dem heutigen Gast ein schlechter Ratgeber. Ansätze gibt es: Das Steinbocklabel macht Kategorien in Sachen Nachhaltigkeit, Climatop macht Benchmarks «Best of class», und bald wird sich jeder Hoteleigentümer mit dem Gebäude-Energeiausweis klassifiziert finden. Es ist höchste Zeit, in der Tourismusbranche für Ordnung im Öko- und Klimawald zu sorgen. Es braucht den Mut, Prioritäten bei den beworbenen Labels zu setzen. Es braucht den Willen, Berechnungsmethoden zu standardisieren. Engagierte verdienen es, dass interessierte Gäste ihr Angebot finden können. Die branchenweit unterzeichnete Umweltcharta verpflichtet, die Sache an die Hand zu nehmen.

«Es braucht den Mut, Prioritäten bei den beworbenen Labels zu setzen.»

Fredi Gmür, CEO Schweizer Jugendherbergen.

Sommerliche Flucht vor Techno zu den Grillen

MELANIE ROTH
REDAKTORIN HTR-ONLINE

Zum Thema
Openairs

Ich habe – ohne damit jemanden neidisch machen zu wollen – in diesem Jahr mein ganz privates Openair direkt vor dem Fenster. Eines, das den ganzen Sommer lang dauert, vorausgesetzt, das Wetter macht mit. Jeden Morgen, Punkt sieben Uhr, trifft sich dieselbe Band, aber in immer anderer Zusammensetzung, zum Soundcheck. Damit man die Stars gleich erkennt, treten sie in alter Boygroup-manier im einheitlichen Tenue auf: Hosen im modernen Leuchtorange, oben ohne, dafür mit gelbem Helm auf dem Kopf. Wenn alle Instrumente auf ihrem Platz und eingespielt sind, geht's auf die Sekunde genau um acht Uhr so richtig los: Die Musiker hauen in die Tasten, was das Zeug hält.

Um sich selbst vor ihrem Lärm, pardon, ihrer Musik zu verschonen, tragen sie alle einen Gehörschutz. Diesen montiere ich jeweils auch, denn wenn ich etwas nicht ausstehen kann, ist es dieser monotone Techno. Oder ich flüchte aufs Land, für einige

«Jeden Morgen, Punkt sieben Uhr, trifft sich die Band zum Soundcheck vor meinem Fenster.»

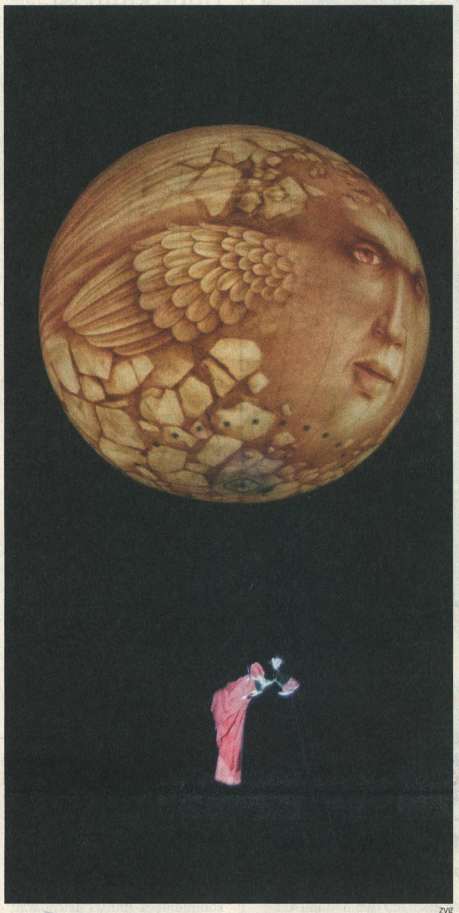
Stunden zurück ins Elternhaus. Welch musikalische Vielfalt mich da erwartet! Die jaulende Stimme von Frontmann Hund mischt sich mit dem Backgroundmiauen der Katzen. Die Schafe und Kühe liefern sich blökend und muhend ein Battle auf der Weide, für den richtigen Beat sorgen die Glocken. Selbst die Grillen zirpen aus voller Kehle in ihrem eigenen Chor. Und im Stall geben die Pferde ein Wettwiehern, währenddem der Maulesel Töne von sich gibt, die selbst Poplegende Michael Jackson zu Lebzeiten nicht hingekriegt hätte.

Ja, sie sind unterhaltsam, diese Sommerkonzerte auf dem Land. Zumindest tagsüber. Versetze ich mich nämlich zurück in die Nächte meiner Kindheit in diesem idyllischen, von Stille durchfluteten Ort, erinnere ich mich auch an ein paar Mitternachtskonzerte, die direkt vor meinem Fenster stattfanden. Die Frösche liebten unser naturbelassenes Biotop im Garten. Kaum legte ich mich mit der Sonne schlafen, begannen sie unter dem Sternenhimmel ihre Stimmbänder zu beanspruchen.

Ja, das machte mich wahnsinnig. Sie raubten mir den Schlaf. Aber ganz ehrlich: Diesem nervtötenden Techno könnte selbst das Gequake nicht das Wasser reichen.

«Als Spanierin hätte ich bei diesen Temperaturen unbedingt einen Fächer mitnehmen sollen.»
Sandra Studer, Moderatorin

Grand Opening in Bad Ragaz



zvg

Das Grande Finale: An einem Riesenballon schwebte und improvisierte eine Tänzerin zu Puccinis «Turandot» in luftiger Höhe.

Sie kamen gerne, die 700 geladenen Gäste, und feierten das Grand Opening des **Grand Resorts** in Bad Ragaz. Ein Event mit Stil, Prominenz und schönen Momenten.

SIMONE LEITNER

Wohl waren es die rund 700 begeisterten Gäste aus Wirtschaft, Politik und Sport, die das unsichere Wetter am vergangenen Freitagabend bei Laune hielten. Am Grand Opening des Grand Resorts in Bad Ragaz stimmte einfach alles. Auch die sommerlichen Temperaturen. Einigen Gästen machten diese zu Beginn des Abends sogar etwas zu schaffen: Die feierlichen Eröffnungsansprachen fanden in der neuen Tamina Therme bei über 36 Grad statt. Dieses tropische Ambiente liess so manche Schweissperle kullern, was zu witzigen Bemerkungen führte. So nahm Moderatorin Sandra Studer, die durch den offiziellen Teil führte, das Raumklima auf, fächerte selber engagiert mit ihren Moderationskarten und sorgte für einige Lacher.

Die Stimmung war auch bei Verwaltungsratspräsident Willy Kissling und bei Financier Thomas Schmidheiny sehr gut. «Wir sind seit den 1950er-Jahren Aktionär im Grand Resort Bad Ragaz», sagte Schmidheiny und versicherte, dass er gleich am nächsten Morgen die neue Therme selber testen werde.

Das grosse Eröffnungsevent des neu gestalteten Resorts in Bad Ragaz war ein gelungener Erfolg. Die Gäste freuten sich, lobten die freundlichen Mitarbeitenden und genossen die entspannte Stimmung. Vor allem die Architektur erntete querbeet viel Applaus. Die Besucher waren sich einig: Neukonzeptionen müssen nicht immer schrill und laut sein. Das Grand Resort Bad Ragaz besticht durch seine schlichten Neubauten, die ein harmonisches Ganzes bilden.

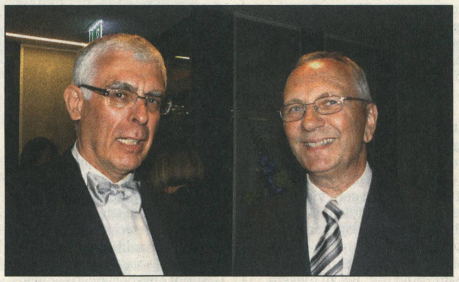
Nach einem ausführlichen Rundgang durch die neuen Hallen, dem Genuss von kulinarischen Leckerbissen und guten Gesprächen trafen sich die Gäste um 23 Uhr zum Grande Finale im Garten vor dem Kursaal. Ein imposantes Feuerwerk und «Lichtgestalten», begeisterten das Publikum vollends. An den zwei Fesselballons «Sonne» und «Mond» befestigt schwebten zwei Tänzerinnen, die zu Puccinis «Turandot» in luftiger Höhe akrobatische Improvisationen boten. Improvisiert haben dann auch die Gäste, zu heissen Rhythmen tanzte die Prominenz bis in die frühen Morgenstunden.

Bilder Elsbeth Hobmeier

Willy Kissling, VR-Präsident der Grand Hotels Bad Ragaz (r.), übergibt dem Vorsitzenden der Geschäftsleitung, **Peter Tschirky,** ein Erinnerungsstück.

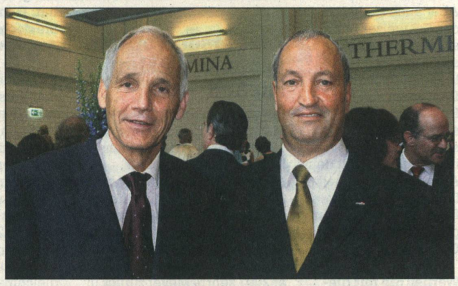
Das Hoteliersehepaar **Annelise** und **Hans Peter Julen** von Zermatt.

Der Financier und Unternehmer **Thomas Schmidheiny** (l.) und der Gemeindepräsident von Bad Ragaz, **Guido Germann.**



Der Direktor und sein Vorgänger: **Riet Pfister,** heutiger Hoteldirektor Grand Resort Bad Ragaz, und **Hans Geiger,** der das Haus bis 2001 führte.

Alle drei lieben Golf: **Victor H. Zindel** und **Karin Vesti** von den Swiss Golf Hotels und **Karl Wild,** Publizist.



Beide sind Zigarren-Liebhaber: **Reto Cina,** CEO Oettinger Davidoff Group, und **Guglielmo L. Brentel,** Präsident hotelleriesuisse.

Müller ist Q-Person

Der Berner Tourismusprofessor Hansruedi Müller ist am Quality Meeting in Luzern, organisiert vom Schweizer Tourismus-Verband (STV), als «Quality Person» ausgezeichnet worden. Die Teilnehmenden konnten Personen vorschlagen, die diese Auszeichnung verdienen, weil sie sich im besonderen Mass für die Qualitätsentwicklung im Schweizer Tourismus starkmachen. Nominiert waren auch einige Hoteliers. Müller erhielt jedoch die meisten Stimmen. Der Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Uni Bern war von Anfang an massgeblich an der Entwicklung des Q-Programms für den Schweizer Tourismus beteiligt und gilt als «Vater» des Qualitäts-Programms.

Müller hob im Anschluss an seine Auszeichnung die verstärkte Integration von ökologischen Aspekten in das Q-Programm hervor.

Peter B. Grossholz, Leiter Weiterbildung bei hotelleriesuisse, betonte, Qualität sei nicht nur eine Frage von motivierten Mitarbeitern. Wichtig sei vor allem eine starke, klare und verantwortungsvolle Führung.

Zum Abschluss des Meetings unterschrieben die Q-Botschafter der Regionen ein Credo, dass sie das Q-Programm weiterhin aktiv fördern und unterstützen werden. ck

zvg

Andrea Haid, Leiterin Q-Programm, überreicht Müller die Auszeichnung.

Sesselrücken

Neue Gastgeber im Sunstar Parkhotel in Arosa

Jacoline und **Matthias Lutz-von Reeken** (Bild) sind die Nachfolger von **Thomas Keel,** Gastgeber im Sunstar Parkhotel Arosa. Lutz war Direktor einer Seniorenresidenz und führte zuvor, teilweise mit seiner Frau, mehrere Hotelbetriebe. Keel bleibt auf Teilzeitbasis als Projektverantwortlicher bei den Sunstar Hotels in Liestal.

zvg

Liefeith verwöhnt die Gäste im Waldhotel Davos

Martin Liefeith (34) ist neuer Spitzenkoch im Waldhotel Davos. Er will im 15-Gault-Millau-Punkte-Restaurant «Mann und Co.» die Gäste mit kulinarischen Expeditionen zwischen klassisch modern, mediterran und experimentell überraschen. Liefeith war unter anderem im Lindner Grand Hotel Beau Rivage Interlaken tätig.

Kamber präsidiert die Chaîne des Rôtisseurs Schweiz

René Kamber (Bild) ist neuer Präsident der Bailliage de Suisse der Chaîne des Rôtisseurs. Sein Vorgänger **Peter Musa** war acht Jahre in diesem Amt. Kamber ist Sohn einer Hotelier-Familie.

zvg

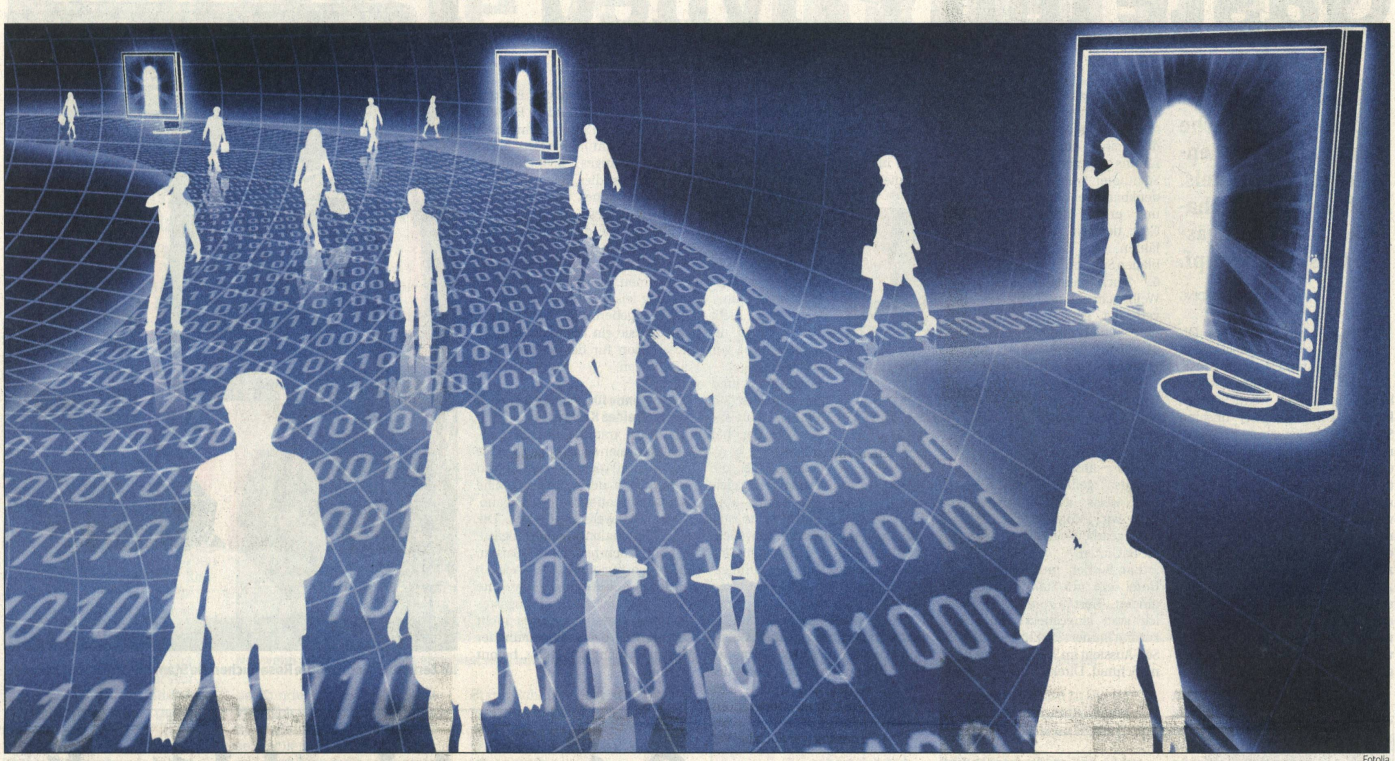
Park de Gstaad: Der Vizedirektor wird Generaldirektor

Jean Yves Blatt, bisheriger Vizedirektor, wird nun Generaldirektor des Grand Hotel Park de Gstaad. Er ist Nachfolger von **Thomas Brugnatelli,** der zum Generaldirektor des neuen Starling Hotels in Lausanne gewählt worden ist. ck

fokus
htr hotelrevue
Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

REKLAME

Stammgast. Kundendaten. Nur wer die Vorlieben der Gäste speichert und aktualisiert, kann deren Wünsche optimal erfüllen. Aber Achtung: Es gilt, sorgfältig mit diesen sensiblen Daten umzugehen.



Fotolia

Wer die Beziehung zum Stammgast fördern und festigen will, muss eine gute digitale Kundendatei pflegen. Für den Hotelier ist der gläserne Gast wertvoll.

Gläserner Gast verrät alles

Die Vorlieben der Stammgäste müssen gespeichert werden. Verrät der gläserne Gast nun alle Wünsche? Und wie sensibel sind diese Daten?

SIMONE LEITNER

Der Stammgast will verwöhnt werden. Er erwartet im Hotel seiner Wahl viel Aufmerksamkeit, individuellen Service und viel Wissen um seine Person. Wer all diesen Wünschen gerecht werden will, muss seine professionelle Datenbank gut bewirtschaften. Will heissen: Nur wer die Einzelheiten, die Vorlieben jedes einzelnen Gastes speichert und nach jedem Besuch ergänzt, kann diese Erwartungen erfüllen. «Es lohnt sich, möglichst alle Daten eines Gastes zu erfassen, denn der Stammgast ist ein perfekter Botschafter für den Hotelbetrieb», sagt Walter Berger, Inhaber der Rebag Data AG in Horgen.

CRM-Tool ist für die Beziehung mit dem Gast unerlässlich

Daher versäumt es heute kaum ein Software-Unternehmen, ein entsprechendes Tool anzubieten. Früher hiess es Stammkundenpflege, heute Kundenbeziehungs-Management oder auch Customer Relationship Management, kurz CRM. In einem gut bewirtschafteten CRM-Tool sind alle wertvollen Gästeinformationen gespeichert. Damit können unzählige individuelle Aktionen veranlasst werden.

Was unkompliziert tönt, ist facettenreich und sehr komplex. CRM ist eine Geschäftsstrategie, die sicherstellt, dass das Unternehmen sämtliche marktnahen Prozessketten auf den Kunden und seine Zufriedenheit ausrichtet. Will heissen: Ohne smartes Kundenbeziehungs-Management kommt kein Hotel und kein Restaurant mehr aus. Denn die Beziehung zum Stammgast kann nur gefestigt werden, wenn er immer wieder überrascht wird. Der Markt erkenne sehr klar, wie wichtig ein entsprechendes Software-Tool sei. Walter Berger betont, dass die aktuellen Softwarelösungen zwar ein grosses Potenzial bergen, doch dass damit auch eine riesige Datenmenge digital verfügbar sei. Und diese muss nicht nur stetig bewirtschaftet, sondern auch richtig analysiert werden. «Die sinnvolle Datenanalyse ist bei den Beratungen immer ein zentrales Thema», ergänzt Berger. Denn die beste Kundendatei ist nur wertvoll, wenn die Verantwortlichen diese Unmenge von Notizen richtig interpretieren. Und auch schützen. «Die Gästedaten sind sensibel und müssen mit der nötigen Vorsicht behandelt werden», rät der Fachmann. Es sei wichtig, dass der sogenannte gläserne Gast nicht für jeden Mitarbeitenden transparent sei. «Denn ein Datenklau kann Folgen haben», gibt Walter Berger zu bedenken.

«Mit den Gästedaten gehen wir sorgsam um. Das war schon immer unser Credo.»

Urs Kienberger
Hotel Waldhaus Sils-Maria

Datenpflege bis ins letzte Detail braucht viel Zeit

Urs Kienberger vom Hotel Waldhaus in Sils-Maria ist sich seiner Verantwortung bewusst. Er aktualisiert die Gästedatei seit vielen Jahren akribisch und weiss einerseits, dass ohne diese Daten die persönliche Gästebetreuung nicht möglich wäre. Andererseits würde er jedoch nie eine flapsige Bemerkung über einen Gast schriftlich festhalten. «Mit diesen Daten gehen wir sorgsam um.» Dennoch gab es Pannen: «Früher kam es vor, dass die Karteiblätter verloren gingen», erinnert er sich. Damit war auch das wertvolle Wissen um den Gast weg. Das ist heute anders: Urs Kienberger investiert täglich rund zwei Stunden, um seine Gästebank auf dem Laufenden zu halten. «Eine enorm wichtige Sache für uns, wir haben rund 32 000 Gästeadressen, die wir pflegen.» Aber nicht ausschliesslich für den Versand von Broschüren. «Vielmehr sind wir in der Lage, sehr schnell viele Einzelheiten vom Gast zu erfahren und damit seinen Aufenthalt individuell zu gestalten.» Urs Kienberger ist überzeugt, dass die digitale Datenbank für die persönliche Beziehung zum Gast unerlässlich geworden ist. «Für uns sind diese Daten von grosser Wichtigkeit und waren und sind Bestandteil unserer Philosophie.»

Das Internet hat den Gast noch gläserner gemacht. Heute werden neue Hotelgäste vor der Anreise oft vom Hotelier gegoogelt. Dieses elementare Wissen kann helfen, den Gast individueller zu empfangen.

ANZEIGE

htr hotelrevue
Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

Stammgast. Hoteliers. Die Hoteliers pflegen ihre Stammgäste. Mit besonderen Dienstleistungen und mit Wertschätzung. Die Österreicher setzen auf Stammgästewochen.

Gäste mit Privileg

Genaue Daten über Stammgast-Wünsche gehören zur Kundenpflege in Top-Hotels. Auch der Velo-Mechaniker für Stammgäste ist ein Trumpf.

KARL JOSEF VERDING

Dominic Bachofen, Direktor des Tschuggen Grand Hotels in Arosa, geht mit seinen Mitarbeitern ins Detail, wenn Stammkunden kommen: «Bei unseren Stammgästen legen wir besonderen Wert auf einen absolut individuellen Service, der die Gewohnheiten und Vorlieben der Gäste berücksichtigt. Unsere Mitarbeiter wissen dank detaillierten Aufzeichnungen, welchen Frühstückstisch oder Garagenparkplatz unsere zahlreichen Stammgäste seit Jahrzehnten bevorzugen. Und sie versuchen alles, um diese Wünsche auch beim nächsten Aufenthalt wieder umzusetzen.» Besonders wichtig seien die Buchungs-Privilegien der Stammgäste: «Wir halten das Wunschzimmer frei – und dies auch in der eng besetzten Wintersaison. Ich gebe zu, dass dadurch die Freiheit der Zimmerbelegung für uns eingeschränkt ist; in einem Stadthotel wäre so etwas nicht denkbar. Aber bei uns erhält der Gast, der seit 20 Jahren in der blauen Suite im 6. Stock seine Weihnachtsferien verbringt, garantiert auch im 21. Jahr seine Lieblingssuite.»

«Die Mitarbeiter wissen bis ins Detail, was unsere Stammgäste bevorzugen.»
Dominic Bachofen
Direktor Tschuggen Grand Hotel

Die Erfolgskontrolle: «Wenn ein Stammgast abreist und mir sagt, dass er sich wieder absolut zuhause gefühlt hat, weiss ich, dass wir erfolgreich gearbeitet haben», so Dominic Bachofen.

Ein Betrieb muss kein Grand Hotel sein, um Stammkunden zu binden. «Herr W. zum Beispiel, den ich grad eingecheckt habe, bekommt immer sein Zimmer mit der See-Aussicht im 3. Stock», sagt Bruno Schmid, Direktor des Seehotels Rosengarten in Rorschach. Am Hotel pedalen die internationalen Velo-Reisenden des Bodensee-Rundwegs vorbei. Ab dem dritten Mal gilt man im Seehotel als Stammgast. Für die Velo-Stammkunden hält das Hotel zwei Velo-Mechaniker der nahen Umgebung bereit.

Stammgäste in der Reservationsliste hervorzuheben, gehört nicht nur im Hotel Misani, Celerina, zur Kundenpflege. Gastgeber und Besitzer des 39-Zimmer-Hotels, Jürg Mettler, hat einerseits Stammgäste, die immer das gleiche Zimmer – und andererseits solche, die immer ein anderes wollen. Mettler: «Dann zeigen wir den Gästen die Zimmer, wenn die Zimmermädchen am Werk sind.»

Hotel «Monte Rosa»: «Kristallklub» für die Stammgäste

Im Winter hat das Zermatter Hotel Monte Rosa, einst Logis des Matterhorn-Erstbesteigers Edward Whymper (1865), rund 80 Prozent Stammgäste, im Sommer sind etwa 25 Prozent. «Im ‹Mont Cervin Palace›» – heutiges Flaggschiff der Gruppe – «ist dies in etwa gleich», stellt Romy Biner, Sprecherin der Seiler-Hotels, fest.

Stammgäste, die mehr als 50 Logiernächte im Haus verbrachten, werden in den «Kristallclub» aufgenommen. Sie müssen keine Anzahlung leisten und keine Kreditkarte angeben. Bei der Abreise erhalten sie ein Formular, um die Reservation für das nächste Jahr auszufüllen.

Preisgarantie für Stammgäste auch während eines Kongresses

«Unsere traditionellen Stammgäste kommen seit Jahrzehnten für zwei bis drei Wochen», sagt Roberto Schmid aus der Hotelier-Familie des «International» in Lugano. «Doch die werden weniger. Die neue Generation der Stammgäste kommt mehrmals pro Saison, bleibt aber nur ein bis zwei Nächte.» Auf jeden Fall: «Wenn die gewohnte Preiskategorie des Stammgastes während eines Kongresses nicht verfügbar ist, dann zählt für uns der Gast und nicht der Preis», betont Schmid.

zvg
Im Zermatter Hotel Monte Rosa buchen die Stammgäste bei der Abreise.

ANZEIGE

reception@hotelleriesuisse

Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

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

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

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

Durchführungsort: Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Kurskosten: 3250.– Franken für Mitglieder hotelleriesuisse
3850.– Franken für Nicht-Mitglieder hotelleriesuisse

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

Zulassung: Erfolgt aufgrund Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Österreich wirbt mit klaren Packages

Statt sich auf Verzweiflungsangebote einzulassen, wollen Österreichs Beherberger Marketing-Reserven aufspüren und ihre Stammgäste pflegen.

HERIBERT PURTSCHER

Besonders in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sind Stammgäste ein unschätzbares Kapital. Mehrere Regionen setzen auf «Stammgästewochen», bei denen die Gäste nach ihrer Rückkehr selber zu motivieren den Werbeträgern werden.

«Noch mehr Aufmerksamkeit für den Stammgast» ist die Devise, die Leo Bauernberger, Chef der Salzburger Land Tourismus Gesellschaft, den Betrieben und Verkehrsvereinen für die Sommersaison mitgibt. «Die Daten für verstärktes Telefonmarketing und Direct Mailing nützen, mehr Service bieten und die Preise stabil halten. Auf keinen Fall preislich die Hosen herunterlassen – denn dann bekommt man sie nie wieder hinauf», formuliert der Touristiker. Ein Preisdumping mit den Sonne & Strand-Destinationen sei ohnehin nicht zu gewinnen, dafür könne man mit Zusatzleistungen punkten.

«Es geht jetzt darum, Vertrauen zu kommunizieren. Wer seinen Gästen klare und gut kalkulierte Packages anbietet, schafft Sicherheit und kann neue Stammkunden gewinnen. Gefragt sind Angebote mit vielen inkludierten Zusatzleistungen. Der Stammgast will keine Überraschungen erleben», weiss Georg Bliem, Geschäftsführer von Steiermark Tourismus.

«Warum nicht den Gast verstärkt als Werbeträger im Internet einsetzen?»
Michael Gutternig
Mitgründer Alpenglühen GmbH

«Gäste sind Besucher. Stammgäste sind Botschafter», meint man im Tiroler Alpbachtal, wo man sich im Mai eine ganze Woche den treuen Stammgästen widmete. Die Beherberger gestalteten das Programm ihrer Gäste selber, «denn die Vermieter kennen ihre Stammgäste am besten und wissen, worauf sie Lust haben», berichteten die Veranstalter.

«Der moderne Stammtisch steht im Internet. Warum nicht den Gast verstärkt als Werbeträger in diesem Netzwerk einsetzen?», fragt Michael Gutternig, Mitbegründer der Alpenglühen GmbH. Es gehe darum, Stammgäste dazu zu bringen, Kommentare abzugeben. Bereits drei von fünf Personen bewegten sich in sozialen Netzwerken. Die «moderne Mundpropaganda» der Internet-Communities entscheide heute, wohin viele Gäste auf Urlaub fahren, erklärte Gutternig.

Einzelbetriebe tun sich leichter, Kundenbindung auf emotionaler Ebene voranzutreiben. Während Ketten teils komplexe Rabattprogramme haben, bei denen Frequent Travellers vielfältige Leistungen von der Gratisübernachtung in einem anderen Ort bis zu vergünstigten Flügen angeboten werden, passiert die Gästebindung bei vielen Klein- und Mittelbetrieben «rein aus dem Bauch heraus», sagt ÖHV-Generalsekretär Thomas Reisenzahn.

Wer zum vierten Mal im «Weissen Rössl» am Wolfgangsee absteigt, wird Stammgast und darf sich über eine besondere Aufmerksamkeit freuen. So erhielten rund 2000 Stammgäste in aller Welt vergangenes Jahr einen prächtigen Bildband über das Familienhotel. Stammgaststatus im Hotel Ronacher in Bad Kleinkirchheim erhält, wer innerhalb der letzten fünf Jahre mindestens dreimal nächtigte. Die treuen Gäste werden während ihres Aufenthalts mit ausgewählten Präsenten verwöhnt, vom edlen Bierglas bis zur Dose Kaviar.

zvg
Die Stammgäste des «Weissen Rössl» am Wolfgangsee bekommen wertvolle Geschenke.

Stammgast. Theorie. Wichtiger als Rabatte ist die Zufriedenheit der Gäste. Es gibt bessere Möglichkeiten als einen Preiskampf, um den Stammgast zu belohnen, sagt Uniprofessor Christian Belz.

Sind Gäste von morgen treu?

Stammgäste sind wichtig. Doch es braucht auch neue Kunden. Der richtige Mix machts aus, sagt Christian Belz von der Uni St. Gallen.

SIMONE LEITNER

Fotolia

Nur wenn der Kunde rundum verwöhnt wird und ein unvergessliches Erlebnis hat, kommt er wieder. Und wird zum wertvollen Stammgast.

Christian Belz, sind Sie ein Stammgast?
Im Winter geht unsere Familie schon Jahre ins gleiche Hotel. Auch beruflich buche ich gerne ein bekanntes Hotel, wenn ich zufrieden war.

Wie wichtig ist heute der wiederkehrende Gast?
Die erfolgreiche Mischung zwischen neuen und bestehenden Kunden ist immer vom Hotel, seinem Standort und Konzept abhängig. Einzelbetriebe haben andere Ansätze als Ketten; Kongresshotels andere als Wellnessbetriebe. Einen Veranstalter zu binden braucht andere Vorgehensweisen als beim Individualkunden. Grundsätzlich braucht es weit weniger Aufwand, bestehende Kunden zu pflegen und wieder zu gewinnen als neue.

Hat der Stammkunde in der Krise eine andere Bedeutung?
Ohne Zweifel ist es in der Krise noch wichtiger, wirtschaftlich vorzugehen und Kunden anzusprechen, die ein Hotel bereits erlebten. Es braucht weniger, damit sie buchen. Andererseits ist in der Krise auch der neue Kunde besonders wichtig. Viele Gäste suchen beispielsweise günstigere Lösungen oder Berufsleute haben tiefere Kategorien vorgegeben. In der Krise überprüft der Kunde seine Beziehung.

Und lohnt es sich, seine Treue mit Rabatten zu belohnen?
Zuerst ist es wichtig, dass die Gäste zufrieden sind. Ein einseitiger Preiskampf beseitigt weder Unlust noch Unsicherheit bei Kunden und ist der falsche Weg. Ich würde den Stammkunden belohnen. Ob das Rabatte sein sollen, ist fraglich, wenn das auch bestimmt am einfachsten ist.

Stammkunden sind Garanten für gute PR. Ist der Umsatz bei diesen Kunden zweitrangig?
Stammkunden reden nicht nur über ihr gutes Hotel, sondern sie machen auch Umsatz. Deshalb brauchen wir hier keine Prioritäten.

Sollte das Ziel sein: aus jedem Kunden einen Stammkunden zu machen?
Bei zufälligen Kunden, die einmalig an den Ort kommen, ist diese Mühe umsonst. Wir müssen die Kunden mit dem Stammpotenzial erkennen.

Wie ist heute Kundenbindung erfolgreich?
Erster Schlüssel ist die Nähe und die persönliche Beziehung zum Kunden. Wann werde ich beispielsweise gefragt, wann ich ankomme und ob ich hungrig bin? Zweitens ist eine gute Datenbank der bestehenden Kunden wichtig.

«Bestehende Kunden zu pflegen, braucht weniger Aufwand, als neue zu gewinnen.»
Christian Belz
Professor für Marketing, Uni St. Gallen

Welche Rolle spielt das Internet und Web 2.0 rund um Stammgäste?
Die Internetbuchungen nehmen laufend zu. Es lohnt sich also, hier das eigene Unternehmen richtig aufzustellen. Weil die meisten Informationen im Internet wenig glaubwürdig sind, nehmen die Bewertungen laufend einen höheren Stellenwert ein. Marketing im Web 2.0 ist ein eigenes Thema. Definitiv gehört das zum aktuellen und zukünftigen Repertoire. Nur: Hotels sind nicht so wichtig im Gesamterlebnis des Gastes an einem Ort. Vielleicht gelingt es deshalb, das eigene Hotel besser mit der Attraktivität des Ortes zu verknüpfen.

Werden in den Communities Stammgäste generiert?
Das Internet unterstützt vor allem die Suche und erreicht eher neue Gäste. Ob sie zu Stammkunden werden, entscheidet erst das Erlebnis im Hotel.

Früher waren Familien-Clans Stammgäste in einem Hotel. Stirbt diese Generation aus?
Familien sind kleiner, die Generationen sind teilweise nur noch lose verbunden. Der Clan wird wohl eher zur Ausnahme. Das ändert aber nichts daran, dass sich hier gute Geschäftsideen entwickeln liessen.

Und was kommt danach? Ist die Generation X und Y auch bindungsfähig und treu?
Eine häufige Frage. Meine Antwort: Es kommt viel davor. Es gilt, zuerst die Hausaufgaben zu machen. Der moderne Mensch ist nicht nur bindungslos. Er sucht ebenso Sicherheit, Ruhe, Wiederholung. Wir leben in Spannungsfeldern, jeder Trend hat einen Gegentrend. Wer einmal in einem Hotel war, hat ein starkes Erlebnis. Der Gast erinnert sich an den Parkplatz, den Weg zum Hotel, den Eingang oder die Begrüssung. Die Möglichkeiten sind gross. Nur Kettenhotels, bei denen sich das Erlebnis in keiner Stadt unterscheidet, vergeben sich diese Chance. Sie werden zu reinen Versorgungsbetrieben.

Zur Person Leiter des Instituts für Marketing

Christian Belz ist Professor für Marketing an der Universität St. Gallen und Leiter des Instituts für Marketing. Er ist Mitbegründer und -herausgeber der Marketing Review St. Gallen, zudem Verwaltungsrat in verschiedenen Unternehmen. sls

www.ifm.unisg.ch

«Mit einem Satz gesagt: Wir fühlen uns da wie zuhause.»

Seit 1989 ist Michael Konken Gast im Adler Sporthotel in Adelboden. Was ihn immer wieder ins gleiche Hotel zieht, sind die familiäre Atmosphäre und die gute Qualität.

BARBARA ROELLI

Michael Konken entdeckte Adelboden per Zufall. Der deutsche Journalist arbeitete für den Deutschlandfunk in Köln und sollte eine Sendung über die Schweiz machen, fokussiert auf die Hauptstadt Bern. Um den kulturell-touristischen Aspekt zu erweitern, suchte er nach einem typischen Schweizer Feriendelwald oder St. Moritz ist.» Auf den Tipp eines Freundes hin reiste er nach Adelboden und landete direkt im Sporthotel Adler. «Durch die Freundlichkeit, die Herzlichkeit und die familiäre Atmosphäre fühlten wir uns dort sofort aufgenommen», sagt Konken, der das Hotel seither mit seiner Frau Annegret besucht. Das Preis-Leistungs-Verhältnis des 3-Sterne-Superior-Hotels stimme für den 55-Jährigen: «Die Qualität des Hotels ist ausgesprochen gut und nicht zu teuer.» Konken gefällt die wohlige Atmosphäre in den Zimmern. «Mit einem Satz gesagt: Wir fühlen uns da wie zuhause.»

«Als Stammgast erwarte ich, dass meine Vorlieben bekannt sind.»
Michael Konken
Journalist und Hochschul-Dozent

Das Abendessen als Höhepunkt
Michael Konken ist als Journalist tätig, Hochschuldozent und Präsident des Deutschen Journalisten-Verbandes. Er arbeitet in Berlin und wohnt in der Nähe von Bremen. Sein Alltag ist hektisch, deshalb sucht er in den Ferien die Ruhe. Dafür eigne sich Adelboden – hier könne er abschalten. Als passionierter Skifahrer schätzt er das Skigebiet, das Wellness-Angebot und die Möglichkeit, wandern zu gehen. Auch die Art der Leute gefällt Konken: «Was man in Adelboden an Freundlichkeit antrifft, habe ich in Deutschland so nie erlebt.»

Sehr zufrieden ist er mit der Küche. Jedes Abendessen sei «eigentlich der Höhepunkt des Tages». Dazu geniesst Konken gerne einen guten Schweizer Wein. Auch für die Service-Mitarbeitenden findet er lobende Worte: Diese seien «exzellent» geschult. Als Stammgast erwartet Konken, «dass meine Vorlieben bekannt sind, ich meinen Lieblingstisch im Restaurant erhalte und wenn möglich auch das Lieblingszimmer.»

zvg

Im Sporthotel Adler in Adelboden werden Stammgäste verwöhnt.

Im Sporthotel Adler treffen sich Generationen
Michael und Annegret Konken fahren viermal im Jahr nach Adelboden – dabei bleiben sie jeweils 10 bis 14 Tage. Besonders sei das Ambiente im Adler an Weihnachten und Sylvester: Dann versammeln sich Stammgäste (seit Jahren dieselben) zum «Familientreffen». Auch Konkens Tochter Stephanie, die das Hotel aus ihrer Kindheit kennt, ist nun regelmässig mit ihrem Mann zu Gast im «Adler».

ANZEIGE

Valentine
Frifteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger ?
www.bertschi-valentine.ch

Food

Non-Food

Gastro-Grosshandel

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frische für Profis.

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

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

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

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

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

Hotelzimmer

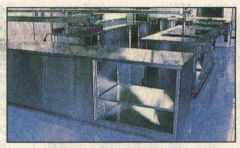
beck Design
Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau
Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Kaffeerösterei

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

Strasser
Gastro Innenausbau
Bar-Buffetanlagen
Hotel Innenausbau
Hotel Empfangsanlagen
3608 Thun
Telefon 033 334 24 24
info@strasserthun.ch
www.strasserthun.ch

Gastro-Grosshandel

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

Partner Per Professionisti ipppergros www.ipppergros.ch

Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

Weinhandel

winehouse - mehr als Wein
Das Weinkonzept für Gastronomie und Hotellerie
winehouse mon choix
www.winehouse.ch

Gastrotextilien

Tisch Bett Küche Bad
«Gut beraten, gut bedient.»
ZETAG gastrotextilien
ZETAG AG, Textilwerk Sorntal, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, www.ze-tag.ch

Kassensysteme

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

ADDIPOS micros FIDELIO
ORDERMAN
KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

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

Grossküchenmaschinen

ROTOR Lips

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!
Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnübrächi 48, CH-8197 Rafz
☎ 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

Aus www.jobs.htr.ch wird neu
www.hoteljob.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
hoteljob.ch

Stammgast. Angebote. Die richtigen Events und Angebote binden den Gast ans Hotel und machen ihn so zum Stammgast. Hoteliers sagen, was sie für eine erfolgreiche Kundenbindung tun.

Sport und Events binden

Hoteliers, welche die Kundenbindung mit den richtigen Themen und Events verbinden, generieren so einiges an Wertschöpfung.

KARL JOSEF VERDING

Daniel Durrer nennt sein Sporthotel Valsana in Arosa «das sportlichste Sporthotel der Schweiz» – worüber man diskutieren mag. Aber vor der Diskussion sollte man Durrers Gründe kennen. Geschickte Arbeit mit Sport-Events unter Teilnahme der Gäste und mit Privileg für Stammgäste sowie die bewusste Fokussierung dieser Events auf ertragsstarke Kunden-Segmente bringt dem Hotel besondere Wertschöpfung mit Stammkunden.

In der letzten Woche fand das «Jungsenioren Open ITF» auf den Plätzen des Sporthotels statt. (ITF bedeutet: gemäss den Kriterien der International Tennis Federation.) Am kommenden Sonntag beginnt mit Teilnehmern bis zu 86 Jahren das «Senioren Open» – wiederum mit zwei gesponserten Tennis-Profimasseuren, für die Durrer aufgrund der Ausstrahlung des Events nichts zahlt. Jungsenioren und Senioren «haben viel Zeit», freut sich Durrer. Die werden zu Stammgästen, denn «die kommen immer wieder für eine Tenniswoche oder mehr. Berufstätige Golfsportler bleiben oft nur fürs Wochenende.»

«Jungsenioren und Senioren haben viel Zeit für wochenlange Tennisturniere.»
Daniel Durrer
Direktor Sporthotel Valsana, Arosa

Destinations-Trio generiert Stammgäste mit Sport-Event

Durrer hatte im logiernächteschwachen Januar vor sechs Jahren den ersten Nordic-Walking-Event auf Schnee lanciert, den «Swiss Snow Walkandrun». Der sorgte für einen Run nach Arosa: «Pumpenvoll war das ganze Dorf, es kamen bis zu 2200 Leute», so Durrer. Das animierte auch andere Destinationen. Die Waadtländer Destination Leysin übernimmt den Event im schwachen Dezember, Engelberg im März. Inzwischen wird das Trio von den Nordic Walkern bereits als Marken-Achse Arosa-Leysin-Engelberg wahrgenommen.

«Castello»: 85 Prozent Belegung, davon 15 Prozent neue Gäste

«Wenn er das zweite Mal bei uns bucht, ist der Gast ein Stammgast», erklärt Simon V. Jenny, Direktor des Hotels Castello del Sole in Ascona. Was die Wertschöpfung der «Castello»-Stammgäste betrifft, so tragen die Themen Gourmet-Gastronomie, Spa mit speziellen Treatments und Schiffsmieten in den letzten Jahren einen immer grösseren Anteil dazu bei. «Wenn wir um Ostern eröffnen, haben wir in der Regel eine Belegung zwischen 50 und 60 Prozent. Von diesen Gästen sind zwischen 55 und 60 Prozent Stammgäste, die immer vorreserviert haben», sagt Jenny. «Stammkunden reservieren jetzt schon schon für August, September und Oktober.»

Wer abreist, sitzt vorher mit der Receptions-Chefin Franzisca Rechsteiner zusammen, «Bilanz»-Empfangschefin des Jahres 2007, und bespricht die Reservation fürs nächste Jahr. «Etwa 30 Prozent unserer Gesamt-Gästeschaft reserviert so, die weiteren 25 bis 30 Prozent Stammgäste unter den Kunden des Hauses reservieren im Laufe des Winters, bis zur Eröffnung», so Jenny. «Wenn wir also im 2009 das Ziel von 85 Prozent Belegung erreichen wollen – im 2008 waren es 90 Prozent –, dann fehlen uns zu den 60 Prozent frühzeitig buchenden Stammgästen noch 25 bis 30 Prozent. Davon werden etwa 15 Prozent kurzfristig buchende Stammgäste sein, und 15 Prozent neue Gäste.»

75 Prozent der Logiernächte, 60 Prozent der Wertschöpfung

Christian Lienhard, Direktor des Hotels Hof Weissbad, ist für die extrem hohe Auslastung seines Hauses bekannt. Starker Angebotsfaktor ist der abgerundete Gesundheitsbereich inklusive der vom Kanton als Privatspital anerkannten Nachbehandlung und Rehabilitation im Hof Weissbad. – Ab wann ist ein Gast ein «Stammgast»? «Ab dem fünften Besuch», so Lienhard. Stammgäste sorgen für 75 Prozent der Logiernächte im Hof Weissbad, 60 Prozent vom Umsatz. «Wir haben viele Restaurant-Gäste von ausserhalb, darum ist der Stammgäste-Umsatz anteilsmässig tiefer als die Stammgäste-Logiernächte.»

zvg

Tennis und Golf sind wichtige Träger der Stammkunden-Wertschöpfung im Aroser Sporthotel Valsana.

Basler Stammgast kann auch in Singapur profitieren

Was bekommt der Stammgast geschenkt? Jene im Swissôtel Basel bekommen Gratisnächte rund um die Welt. In Schönried schreiben Stammgäste an einem Krimi mit. Das Seminarhotel Sempachersee begünstigt VIP-Kunden.

KARL JOSEF VERDING

Im Swissôtel Le Plaza in Basel wird man auf zwei Wegen zum Stammgast. Direktor Daniel Füglister erklärt es: «Nach drei Übernachtungen während eines Aufenthalts wird man Mitglied im Club Swiss Gold der Classic-Variante, bei zehn Übernachtungen – oder 20 in zwölf Monaten – kommt die Elite-Variante zum Zug.» Das heisst, alle Marken des Hotelkonzerns, Swissôtel, Fairmont und Raffles, in 91 Destinationen auf der Welt bekommen die Adresse übermittelt. Sie machen dem neuen Stammgast Angebote – zum Beispiel im legendären Raffles-Hotel in Singapur: Mit Club-Angeboten in der Art von Three-for-two-Packages und Gratis-Upgrades.

Alain D. Bollat

Stammgäste des Basler Swissôtels bekommen attraktive Angebote von allen Marken des Hotelkonzerns.

«Wir bieten Stammgästen VIP-Behandlung diverser Stufen»

«Da wir sowieso Vollpension mit Gratis-Tischgetränken bieten, überraschen wir Stammgäste ab dem zwölften Aufenthalt mit Champagner, Nüssen und Obst, je nach Jahreszeit», sagt Anja Bergelt, Marketingchefin des Robinson Clubs Arosa. «Wir teilen VIP-Treatments in verschiedene Stufen ein. So wird beim sechsten Aufenthalt statt des Champagners Wein mit Nüssen serviert.»

Anders die Stammgäste des Schönrieder Hotels Ermitage-Golf: Sie schreiben an einer Kriminalgeschichte mit, die vier Schriftsteller verfassen. Dies in der nächsten Benefit-Woche für die «Ermitage»-Stammgäste vom 29. November bis 6. Dezember. Die siebte Nacht im Hotel wird den Stammgästen geschenkt.

«Wir machen immer eine spezielle Stammgäste-Woche im Spätherbst oder Frühwinter», erklärt «Ermitage»-Direktor Stefan Wallis-ser. «Umrahmt wird sie zum Beispiel von einem Abend mit einer Jazzband, oder wir besuchen gemeinsam einen landwirtschaftlichen Betrieb mit dem Thema ‹Was bedeutet es, ein Bauer im 21. Jahrhundert zu sein?›.» Auch die Kunstschneeproduktion wird von den «Ermitage»-Stammgästen näher unter die Lupe genommen. Ein Förster informiert über Waldpflanzen und Tiere im Saanenland.

«Dank der Bindung von vielen Stammkunden spüren wir nichts von einer MICE-Krise.»
Remo Fehlmann
Seminarhotel Sempachersee

Im Seminarhotel Sempachersee hat man ab dem fünften Besuch pro Jahr «VIP-Status». Direktor Remo Fehlmann: «Bis zu 96 Prozent der Belegung im Monat generieren wir mit Seminaren. Auch laden wir die VIP-Kunden zwei- bis dreimal im Jahr zu Events und Weiterbildungen ein.» Zu den VIP-Benefits gehört auch der Besuch des hauseigenen Open-Air-Kinos.

Stammkunden-Bindung hilft auch im MICE-Markt

Remo Fehlmann betont: «Von einer Krise im Markt des Geschäfts- und MICE-Tourismus spüren wir in unserem Haus, nicht zuletzt dank der Stammkunden-Bindung, gar nichts. Wir liegen in diesem Jahr zeitweise sogar über den Kennzahlen des Vorjahres.»

Gemäss einer an der Hochschule Luzern verfassten Bachelor-Arbeit hat das Seminarhotel Sempachersee einen hohen Stammgäste-Anteil im Seminargeschäft: 61 Prozent der Hotelgäste sind bereits zwischen drei und zehn Jahren dabei, 16 Prozent sogar mehr als zehn Jahre.

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/Projektoptimierung 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

MEIN ZIEL SAVOGNIN

Zu vermieten **schönes Restaurant** ab **1. Oktober 2009** oder nach Vereinbarung in **Savognin.**
65 Plätze / Terrasse 50 Plätze
Sommer- und Wintertourismus.
Direkt neben den Bergbahnen
Weitere Auskunft unter Tel.
044 730 04 43 od. 079 680 44 41

3015-1600

In typischem Tessiner Dorf, auf Sonnenterrasse oberhalb des Luganersees zu verkaufen (einmalige Gelegenheit), besteingeführtes

3-Sterne-Hotel
(7000 m² inkl. Garten)

50 Zimmer mit allem Komfort, Sauna, Swimmingpool, Fitness, verschiedene Restaurants, prachtvoller Park mit vielen mediterranen Pflanzen und altem Baumbestand. Grosse Liegewiese. Absolut ruhige Lage. Langjährige, zufriedene Kundschaft vorhanden.

Anfragen unter Chiffre 3045-1613 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3045-1613

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

aus- und weiterbildung

COOLE DRINKS HEISS GELIEBT
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER BAR KURS
2009
DATEN
6 Seminartage in Form eines Blockkurses
KURS 1 08. bis 14.03.2009
KURS 2 31.08. bis 05.09.2009
KURS 3 09. bis 14.11.2009
CHF 1'100.- inkl. Diplom
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTR SUISSE

137-58

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

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEIN BERATER
2009/2010
START DER KURSE
KURS 3 2009/2010
Montag, 12. Oktober 2009
KURS 4 2010
Montag, 6. September 2010
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 1/2 Prüfungstag, berufsbegleitend, CHF 2'990.–
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTR SUISSE

141-62

Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für ein aussergewöhnliches Restaurant mitten in historischem Dorfkern im Zürcher Unterland ein

Pächterpaar

Als Gastgeber mit Charme, Herzlichkeit und Leidenschaft am Herd verwöhnen Sie Ihre Gäste.

Angaben zum Betrieb:
- Restaurant mit 70 Plätzen (inkl. Säli)
- Saal / Foyer mit ca. 100 Plätzen
- Museumsräumlichkeiten mit angegliedertem historischem „Stübli" (geeignet für einmaliges Konzept)
- genügend Parkplätze vorhanden

Haben Sie ausserdem Interesse an einem lebhaften Kulturbetrieb mit Konzerten, Vorträgen und Kunstausstellungen, wird diese Lokalität Sie mit Bestimmtheit begeistern.
Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit entsprechendem Leistungsnachweis und können von sich behaupten, dass Sie ein innovatives und kreatives Pächterpaar sind.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen, möglichst mit einem kurzen Konzeptvorschlag an:

Active Gastro Eng GmbH, Roland Eng, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich oder r.eng@activegastro.ch

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen unter der Nummer: 044 432 73 73 während der Geschäftszeit gern zur Verfügung.

2987-1595

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

5. Oktober bis 30. Oktober 2009 *oder* **12. April bis 7. Mai 2010**

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Färbistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

2798-1516

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

Besuchermagnet
Jährlich besuchen 100 000 Interessierte die Stiftung für das Pferd im Berner Jura.
Seite 17

Restaurants am Wasser. Hochrhein und Walensee. In Büsingen bei Schaffhausen erfährt man feinste Gastlichkeit im historischen Haus. Am Walensee bei Murg geht es moderner zu und her.

zvg

Näher am Wasser geht nicht: Die Festdestination «Alte Rheinmühle» in Büsingen.

Idylle am Rhein

Zwischen Schaffhausen und Stein am Rhein reihen sich gemütliche Restaurants beidseits des Rheins aneinander. Eines der idyllischeren ist die «Alte Rheinmühle» in Büsingen.

RENATE DUBACH

In Schaffhausen selber gibt es ein paar gastronomische Perlen am Rhein, flussaufwärts gesellt sich das Restaurant Paradies in Schlatt dazu, das seinen Namen nicht zufällig hat. Auch der «Unterhof» in Diessenhofen und das 650-jährige Gasthaus Schupfen laden zum Essen mit Flusssicht.

Schliesslich fällt die Wahl auf die «Alte Rheinmühle» in Büsingen auf der anderen Seite des Flusses, fünf Auto- und zehn Busminuten vom Schaffhauser Hauptbahnhof entfernt. Hier kann man im Restaurant praktisch auf der Fensterbank sitzen – in wunderschönen Rundbögen – und dem Hochrhein beim Fliessen, den Schwänen und Enten beim Schwimmen und manchmal sogar den jungen Rheinäschen beim Springen zusehen.

Bürgerliche Küche für Gäste mit grossem Appetit

Gastgeber ist Andreas Fischer, er hat das 1674 erbaute Riegelhaus seit vier Jahren gepachtet. 2004 wurde die einstige Mühle, die zwischenzeitlich auch als Brauerei zweckentfremdet wurde, zum zweiten Mal renoviert. In den 1960er-Jahren war sie komplett umgebaut worden – mit Rücksicht auf die ursprüngliche Struktur. Zum Restaurant hinzu kommt der 150 Quadratmeter grosse Festsaal im ersten Stock.

Bei schönem Wetter geniesst man das Essen – vielleicht mit einem Schluck Büsinger Blauburgunder – am besten im Kastaniengarten. Fischliebhaber kommen hier auf ihre Kosten: Küchenchef Philipp Sammer ist mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und kocht bürgerlich fein, mit Produkten aus der Region.

Das aktuelle Gourmetmenu – Thunfischcarpaccio; Safranierte Bouillabaisse von Süsswasserfischen; Médaillons vom Kalbsfilet im Speckmantel gebraten mit frischen Sommertrüffeln, Lila Kartoffeln und Saisongemüse; Roquefort mit Akazienhonig und gebratener Polenta; Geeistes, Crémiges und Fruchtiges von der Erdbeere – ist mit 99 Franken günstig berechnet – auch, weil die Portionen für sehr kräftige Esser gedacht sind.

Das «Hochzeitsparadies» am Hochrhein

Auf der Karte sind die Preise in Franken angegeben, obwohl Büsingen auf deutschem Gebiet liegt. Die Lage ist aussergewöhnlich: Das von Schweizer Boden umgebene Büsingen gehört zum Bundesland Baden-Württemberg. Wirtschaftlich und kulturell ist man hier aber auf die Schweiz ausgerichtet, speziell natürlich auf Schaffhausen. Touristisch ist man innovativ: Büsingen hat sich selber zum «Hochzeitsparadies» ernannt, ein Paket für Heiratswillige geschnürt, das Kirche, Kutsche und Kulinarik umfasst und ganz auf die idyllische Lage der «Alten Rheinmühle» setzt.

Gäste, die sich nicht dazu entschliessen können, die Idylle nach dem Essen gleich wieder zu verlassen, finden in einem der vierzehn Zimmer oder zwei Suiten Unterkunft. Der hinausgeschobene Abschied wird nach ein, zwei Nächten allerdings nicht leichter fallen.

Preise & Besonderes
Hochzeit in der «Alten Rheinmühle»

Gäste können per Boot oder Weidling direkt am Haus anlegen. Im Junkersaal haben 120 Gäste Platz. Das fünfgängige **Gourmetmenu** kostet 99 Franken. Die 10 Standard-, 4 Executive-Zimmer und 2 Suiten kosten 140 bis 290 Franken. Die «Alte Rheinmühle» bietet spezielle **Hochzeits-Packages** – inklusive Himmelbett aus dem 17. Jahrhundert. rd

www.alte-rheinmuehle.ch

Heiraten statt sägen

Die «Sagibeiz» am Walensee bezieht Wein und Früchte von der heissen Seeseite gegenüber. Für Coolness sorgen Drinks und Events.

KARL JOSEF VERDING

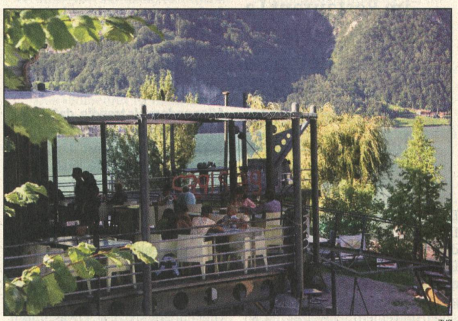
«Blues unter Hochdruck und starkem Durchfluss» mit der Hot Shot Blues Band heisst das Programm von heute Donnerstag in der «Sagibeiz». Sie wurde vor sieben Jahren in einer ehemaligen Sägerei, direkt am Walensee, nahe der Autobahn-Ausfahrt Murg eingerichtet. Immer noch ziehen Stau-geschädigte Autofahrer den Sonntagabend in der «Sagibeiz» der verlangsamten Heimfahrt nach Zürich vor.

Ab 60 Personen kann man das ganze Lokal für sich mieten. Viele Hochzeiten finden hier statt. Chef de Service Seffano Dossantos nennt die Stadt Zürich und Liechtenstein als Herkunft der meisten Gäste.

Der Wein kommt, unter anderem, aus Quinten, von der heissen windgeschützten Nordseite des Walensees, mit ihren Trauben und tropischen Früchten, die in einem Klima von südlichem Charakter wachsen. Am 26. September ist «End of Saison Party Sagisteg» für die Aussensteg-Ergänzung der «Sagibeiz» bis in den See.

Preise & Besonderes
Suppen und Riesen-Cordon-bleus

Die Sagibeiz ist Teil einer Umnutzung, zu der auch ein neues **Lofthotel** gehört.
Besonders beliebt bei den Gästen ist die Kokos-Curry-Suppe von **Küchenchef Roman Zimmermann** (klein Fr. 8.50, gross Fr. 12.50).
Die Motorrad-Kundschaft aus den Biker-Zimmern des Lofthotels bevorzugt das «XXL-Cordon-bleu» für Fr. 33.50. Ein anderes, bei vielen beliebtes Gericht ist das Thai-Poulet mit Basmatireis für Fr. 26.50. kjv



zvg

Südliches Feeling auf den Terrassen der «Sagibeiz».

htr hotelrevue
Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

Restaurants am Wasser. Murtensee und Doubs. Direkt am Wasser kommt vor allem Fisch auf den Tisch. Bei Harpers in der Pinte de Meyriez sind das eher Egli und Zander, bei Aemiseggers in Goumois natürlich Forellen.

Alain D. Boillat

«Wie in den Ferien», rufen die Gäste der Pinte de Meyriez aus und geniessen den Blick auf den alten Park des benachbarten Hotels Vieux Manoir und über den Murtensee.

Feriengefühle am Seeufer

Fangfrischer Fisch. Oder, fast genauso beliebt, die legendären sautierten Kalbsleberli: In der Pinte de Meyriez am Murtensee ist sehr oft jeder Platz besetzt.

ELSBETH HOBMEIER

Das Gemüse kommt aus dem nahen Grossen Moos. Die Fische schwammen noch einige Stunden zuvor im Wasser des Dreiseen-Lands. Direkt vor dem knirschenden Gartenkies liegt der Murtensee, auf den Hängen gegenüber wächst in Sichtweite der Vully-Wein. Was Eingeweihte bereits wissen und zufällige Besucher umso mehr verblüfft: Die Pinte de Meyriez liegt mitten in einem wahren Schlaraffenland. Da brauchte es nur noch einen guten, erfahrenen Koch und einen persönlich geleiteten Service, um das kleine «Beizli» vor den Toren von Murten aus seinem Schlaf zu reissen.

Dies gelang John und Scotty Harper auf Anhieb. Der gebürtige Londoner und die Bernerin kamen, sahen und legten los. Das war im April dieses Jahres, nach einer längeren Verschnaufpause, welche die beiden nach sieben Jahren «Zähringer» in der Stadt Bern, nach einer Zeit im Freiburger «Cigogne» und ihrem legendären Wirken im Berner «Büner» eingelegt hatten. Schwupps machte es, und die Pinte de Meyriez mutierte zum Insidertipp im Dreiseenland. Der Wechsel sprach sich rasch herum, ganz besonders unter den vielen Berner Gästen, die am Vully ihre Ferienhäuser haben und die, statt selber am Herd zu stehen, sich gerne verwöhnen lassen.

zvg

Romantische Abende und spektakuläre Sonnenuntergänge.

«Wir sind total zufrieden hier», betont Scotty Harper, die den Service leitet, «es ist ein wunderbarer Ort, ich fühle mich manchmal wie in den Ferien, trotz der vielen Arbeit.» Bisher waren die Tage und Abende meistens sonnig und angenehm warm – das bekannte «Loch» über dem Murtensee, das hell bleibt, auch wenn sich ringsum ein Unwetter zusammenbraut, tut seine Wirkung. Glück hat, wer so quasi

Preise & Besonderes
Egli oder Leberli? Nie am Dienstag.

Als Renner auf der Karte haben sich schnell einmal die **Eglifilets** an hausgemachtem Kräuterschaum (Fr. 41.–) und die sautierten **Kalbsleberli** mit Kräutern und Rösti (Fr. 38.–) entpuppt. Auf Vegetarier warten hausgemachte **Spinatravioli** an Safranschaum (Fr. 22.–/29.–). Als Vorspeise passt **Forellenmousse auf Spinatsalat**. Die Pinte de Meyriez ist jeden Donnerstag bis Montag von 10.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 23.00 Uhr geöffnet, mittwochs nur 18 bis 23 Uhr. Am Dienstag ist Ruhetag. eho

als Beigabe zum Dîner einen der spektakulären Sonnenuntergänge miterleben kann – kein Wunder, dass die Pinte sehr oft ausgebucht ist und spontane Gäste enttäuscht wieder abziehen müssen.

Bei schönem Wetter, klar, wollen alle Gäste draussen sitzen. Aber auch im Inneren ist das Restaurant, das zum grossen, benachbarten Hotel Vieux Manoir gehört, aber von den Harpers selbstständig geführt wird, ein gemütlicher Hort der Gastlichkeit.

Abgetrennt von einer grossen Glasscheibe wirkt das Küchenteam

zvg

36 Plätze im Haus, 50 Plätze draussen: Die Pinte ist beliebt.

zvg

Scotty und John Harper führen das Lokal seit April 2009.

um John Harper. Die Speisekarte ist eher traditionell ausgerichtet, es dominieren Egli, Zander, Ossobuco, Stubenküken und Leberli mit Rösti. Zum Dessert gibts mächtige Meringues mit Greyerzerrahm oder auch Raffinierteres wie Rhabarber-Feuilletés oder Limettenflan. Und ins Glas kommt vorzugsweise ein Wein der Gegend, wo einige Trouvaillen zu entdecken sind. Zusätzlich zur Karte gibt es immer eine Tagesspezialität, bestimmt wird sie vom Marktangebot und den Fängen der Fischer.

Auch wenn die Gartenplätze im Sommer ganz besonders begehrt sind: Die Pinte ist ein Ganzjahresbetrieb. «Wir werden uns für den Winter einiges einfallen lassen», versprechen John und Scotty Harper. Sie denken an Kochabende für Gruppen – «das ist immer so lustig und gesellig, eine richtig schöne Stimmung», schwärmt die Gastgeberin. Aber sie geniesst vorerst gar nicht so ungern die Sommersonne.

Am Doubs gibt die Kräuter-Forelle den Ton an

Seit 34 Jahren serviert im Restaurant La Verte Herbe im jurassischen Goumois Yves Aemisegger das, was einst der Doubs hergab: Forellen.

FRANZISKA EGLI

Das Spezielle am winzigsten Jura-Dörfchen mit seinen knapp hundert Einwohnern ist: Sein Fluss, der Doubs, entzweit es. Goumois, das zum Distrikt Franches-Montagnes gehört, besteht aus einem französischen und einem Schweizer Teil. So flaniert man hier entspannt wie selten zwischen den Zöllen, welche sich jeweils am Ende der Brücke befinden, hin und her, denn das Leben ist hüben wie drüben idyllisch und gemählich, die Hauptspezialität ist hüben wie drüben, Doubs auf und Doubs ab, dieselbe: Forellen.

Alles andere als trendig, dafür mitten im Naturschutzgebiet

Nur: Das, was einst der Doubs hergab, beziehen die Restaurants entlang dem schweizerisch-französischen Fluss längst bei Zuchten, zu gross ist die Nachfrage. So auch das Restaurant La Verte Herbe, zu dem man gelangt, wenn man just vor der Brücke, also noch auf Schweizer Seite, rechts dem im Sommer fast durchwegs begrünten Ufer entlang spaziert. Etwas erhöht kommt in diesem Naturschutzgebiet bald das Restaurant La Verte Herbe zum Vorschein, wo seit 1976 Yves Aemisegger wirtet.

Besonderes & Preise
Forellen und flambierte Omelette

Nebst ihrer Spezialität, den **Truites aux fines herbes** (Kräuter-Forellen) zu 17 Franken das Stück (bzw. 33 Franken zwei Stück), gibt es im «La Verte Herbe» Beinschinken, einen Bauernteller sowie grünen oder gemischten Salat. Die Dessert-Spezialität ist die **Omelette flambée für Fr. 11.50**. Das weiche Eiweiss-Gebäck wird mit Rum, Kirsch, Grand-Marnier oder Whisky zubereitet. «La Verte Herbe» (Tel. 032 951 13 27) besitzt keine Homepage und keine E-Mail und hat am Montag geschlossen. fee

Und auch wenn das Restaurant punkto Stil unter dem Blick urbaner Augen vielleicht nicht mehr ganz auf dem neusten, trendigen Stand ist, die Gäste – Tagesausflügler ebenso wie Biker und Wanderer oder Familien, die hier ihre Ferien verbringen – kümmert das wenig: Die Bedienung ist zuvorkommend, die Stimmung herzlich, beide Terrassen bei schönem Wetter bis auf den allerletzten Platz besetzt, der Kinderspielplatz gleich in mehreren Patschhändchen.

Da die Forellen so gut schmecken, besser gleich zwei bestellen

Einzig die Petanque-Bahnen liegen verwaist da. Aber das könnte auch am Timing liegen: Es ist Mittagszeit, die Sonne steht hoch. Kulinarisch wird nicht allzu viel geboten, beziehungsweise seit Jahrzehnten dasselbe. Aber mehr ist auch nicht nötig, denn wer hierher kommt, der hat vor allem Lust auf Forellen, die Yves Aemisegger in der Forellenzucht in Le Locle oder im nahen Soubey bezieht. Jährlich, schätzt er, bereite er in seinem Restaurant rund 35000 «Truites aux fines herbes» zu.

Alain D. Boillat

Das Restaurant La Verte Herbe am Doubs im jurassischen Goumois.

Wie der Name andeutet, werden die Forellen im «La Verte Herbe» in Bouillon gegart und mit einer köstlichen Kräuterbutter-Bouillon und Salzkartoffeln gereicht. Und da diese so hervorragend schmecken, bestellt man besser gleich zu Beginn zwei Stück. Oder ordert einfach nochmals eine.

Restaurants am Wasser. Rhein und Aare. Direkt über dem Rhein geniessen Baslerinnen und Basler ihre Abende im Restaurant Veronica. In Solothurn ist im «Solheure» rund um die Uhr etwas los.

Genuss im «Rhybadhysli»

zvg

Kulinarische Entdeckungsfahrt: An Deck der «MS Veronica» treffen sich Rheinschwimmer und Gourmets zum Essen oder zum Apéro.

Früher haben sich hier, sittsam nach Geschlechtern getrennt, die Basler zum Bade getroffen. Heute wird auf dem Sonnendeck des «Rhybadhysli Breite» auch getafelt.

SULAMITH EHRENSPERGER

Es gilt als schönstes Sonnendeck am Rheinufer: das Rheinbad Breite. Seit 101 Jahren existiert das Freiluftbad. Auf dieser Plattform treffen sich auch heute noch Rheinschwimmer und Sonnenhungrige, aber auch Geschäftsleute, Studenten, Künstler und Familien – zum Essen im Restaurant «Veronica». Mancher Gast spricht auch liebevoll von der «MS Veronica». «Dieser Name ist in Anlehnung an ein Motorschiff entstanden», sagt Pächter Hugo Buser, «und Schiffe sind auf Frauennamen getauft.»

An Deck haben 100 Gäste Platz. Trotz kühlem Sommerwetter sind die Tische auch an diesem Abend ausgebucht. Wir sitzen unter einem weissen Regendach, falls doch noch ein paar Tropfen fallen. Ein paar Meter unter uns fliesst der Rhein.

Die Fische auf dem Teller kommen vor allem aus Süsswasser

Der Abend startet mit einem Glas Prosecco und einem reichhaltigen Antipasti-Teller mit Rohschinken, Oliven und mariniertem Feta. Abgerundet wird der Apéro durch den Ausblick auf das Basler Münster und die langsam vorbeituckernden Rheinschiffe.

Mit seiner «Veronica» ist Hugo Buser in die sechste Saison gestartet. «Die MS Veronica steht für Genuss und Erholung, ist aber auch ein bleibendes Erlebnis», so Buser.

> «Die MS Veronica steht für Genuss und Erholung, ist aber auch ein bleibendes Erlebnis.»
>
> **Hugo Buser**
> Pächter Restaurant Veronica

Die Menu-Auswahl an Deck ist klein, aber fein. Die fünf Vor- und Hauptspeisen werden nach saisonalen und regionalen Kriterien ausgewählt. «Bei uns wird gerne Fisch gegessen», erzählt Buser, «bei der Auswahl setze ich auf Süsswasserfische.» Sein Lieblingsgericht ist das Zanderfilet unter einer Rohschinkenhaube mit Tomatensalsa und grünem Erbsenrisotto.

Ein Klassiker ist die Oristaler Forelle an Dillschaum mit jungen Kartoffeln. Der Fisch kommt aus einer Zucht in Liestal. Die zweite Hausspezialität, die Lammracks mit Zigerkruste, stehen zurzeit nicht auf der Karte: «Wir wechseln die Menus alle zwei bis drei Wochen», erklärt Buser.

Romantisch: Dessertvariationen serviert bei Sonnenuntergang

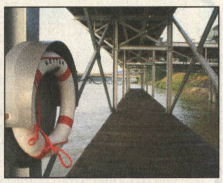
Beim Hauswein wird ebenfalls auf die Baselbieter Region gesetzt: auf «Tschäpperli»-Weine aus Aesch.

Spezialität des Hauses: Oristaler Forelle im Ofen gebraten.

Dazu findet sich eine Auswahl an verschiedenen Schweizer Weinen, wie auch solchen aus den Nachbarländern Italien, Frankreich und Deutschland.

Bei einem guten Glas Wein vergeht der Abend rasch. In der Bar nebenan ist inzwischen reger Betrieb. Langsam verschwindet die Sonne hinter der Kulisse von Basel. Es ist Zeit für Veronicas Dessert-Variationen: ein kleines Amaretto-Mousse, dazu Crema Catalana, ein Früchte-Eisparfait und ein Brownie.

Es ist dunkel geworden. Plötzlich gehen die farbigen Lämpchen an, die entlang der Reling hängen. Ahoi, MS Veronica, ahoi!



Treffpunkt Unterdeck: wo Mutige in den Rhein springen.

Preise & Besonderes
Kleine, feine Speisekarte

Mittagsservice (12–14 Uhr): ein vegetarisches Menu (20 Fr.) und eines mit Fleisch (22 Fr.), inklusive Suppe oder Salat. Abendservice (19–22 Uhr): je fünf Vor- und Hauptspeisen. Eine Hausspezialität: **Oristaler Forelle** im Ofen gebraten an Dillschaum mit jungen Kartoffeln (34 Fr.). Teuerstes Menu: **Leimentaler Hohrücken** aus dem Ofen mit persischem Salz und gratinierten Oliven-Kartoffeln (44 Fr.). Hauswein: weisser und roter **«Tschäpperli»** (42 Fr./Flasche), Dessertwein: «Tschäpperli» Eiswein (58 Fr./Flasche). se

Bilder Sulamith Ehrensperger

Ausblick zum Staunen: wenn die Rheinschiffe vorbeidampfen.

«Solheure»: vom Geheimtipp zum In-Lokal

Die trendigste Solothurner Bar, das «Solheure», liegt an der Aare. Wer nach 18 Uhr noch Sonne tanken will, vertauscht den Stuhl mit dem Steingeländer, das die Aare abtrennt.

CHRISTINE KÜNZLER

Elsbeth Hobmeier

Tagsüber trifft man sich im Garten am Aare-Ufer zum Kaffee.

Denn Sol-heures gibt es im «Solheure» um diese Zeit nur noch am äussersten Rand. Das tut der Stimmung aber keinen Abbruch. Im «Solheure»-Garten herrscht sommers jeden Tag Hochbetrieb. Besonders eng – und damit unangenehm – drängen sich die Gäste übers Wochenende, sagt ein Stammgast. Das Wochenende beginnt im «Solheure» donnerstags. Seit sich das Lokal von der Insider-in die In-Beiz gewandelt habe, sei es proppenvoll: im Sommer draussen am Aare-Ufer, im Winter drinnen, in der Lounge. Geliebt werde das Trendlokal von Menschen jeden Alters und jeder Couleur. «Jeder hat seine Besuchszeiten», erklärt die Frau am Nebentisch. «Nachmittags kommen ältere, abends jüngere Gäste.» Der Nachmittag lädt zum Sonnenbad, die Nacht wird dank der brennenden Feuerkugeln zum romantischen Erlebnis.

zvg

Beliebt als Snack im «Solheure»: Satayspiesschen.

Die Getränkekarte ist umfangreich und originell. Zu haben gibt's neben unzähligen Mix-, Long- und Cocktaildrinks Einheimisches – Bier aus Solothurn, Sirup aus Bern – Exklusives – Cîroc Vodka, Humbel-Brände, Mojo-Fruchtlimo – sowie Flaschenweine im Offenausschank. Geniesserinnen und Geniesser können sich auch eine Zigarre bestellen. Die Getränke-Preise liegen im oberen Segment – vor allem, weil sich der Gast am Buffet in die Schlange einreihen muss, um zu seinem Getränk zu kommen. Serviert wird nicht.

In der «längsten Bar der Schweiz» kann der Gast im neu dazugewonnenen hinteren Teil des «Solheure»-Gartens essen und chillen. Im «Grill & Chill» gibt es Grilladen und Salate vom Buffet sowie A-la-carte-Gerichte. Diese werden mittags auch vorne serviert. Abends begnügt sich der Gast dort mit Antipasti und Snacks wie Samosas.

Das «Solheure» ist nicht nur ein Restaurant und eine Bar, dort kann auch getagt und gefeiert werden. Privat oder an hauseigenen Events. Besonders gefragt sind die Sommer- und Winter-Jams. Umso mehr, als diese Konzertreihen für den Gast gratis sind.

Faszinierend am «Solheure» ist die Architektur, die historische und moderne Elemente verbindet und ein einzigartiges Ambiente schafft. Die Geschichte des «Solheure» begann Ende der 1990er-Jahre im Garten des ehemaligen Solothurner Schlachthauses. Und zwar mit der improvisierten Sommer-Bar, der Insider-Beiz eben, die sich heute zum schweizweit bekannten In-Lokal gemausert hat.

Preise & Besonderes
Erfolgreiche «Baseltor»-Tochter

Wöchentlich stehen zwei wechselnde **Spezialmenus** auf der Karte. Vom 30. Juni bis 5. Juli war das zum Beispiel: Rotbarberfilets auf Zitronen- Nudeln mit Kräuterrahmsauce, dazu bunter Blattsalat (Fr. 19.50). Falafel auf Blattsalat mit Knoblauchquarkdip (Fr. 18.–). Das «Solheure» wird im Auftrag der **Genossenschaft Baseltor,** der das gleichnamige Restaurant (13 Gault-Millau-Punkte) und Hotel gehört, als selbständiger Betrieb geführt. ck

htr hotelrevue
Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

Passmärkte 2009: Plattform für Regionalprodukte

zvg

Nach der erfolgreichen Erstdurchführung im 2008 werden die **Passmärkte** auf dem Oberalp- und dem Lukmanierpass fortgesetzt. Dazu kommt ein Markt auf dem Klausenpass. Alpinavera übernimmt die Führung des von «Enjoy Switzerland – Disentis Sedrun Gotthard» initiierten Projekts. Ziel ist, den Absatz von Produkten aus dem Berggebiet zu fördern und die Passmärkte als Ausflugsziel zu positionieren.

www.alpinavera.ch

Grand Hôtel du Lac in Vevey ist ein Deluxe Hotel

Die Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels (SDH) hat mit dem Grand Hôtel du Lac in Vevey ein weiteres Mitglied aufgenommen. Das traditionsreiche, 1868 erbaute Hotel wurde nach einem fast zweijährigen Umbau im Januar 2007 wiedereröffnet und erstrahlt seither in neuem Glanz. SDH wurde 1934 gegründet und umfasst nun 39 Fünf-Sterne-Häuser in der Schweiz. Mit über 4500 Zimmern und Suiten sowie rund 9200 Betten stellt die Gruppe rund 40 Prozent der Fünf-Stern-Kapazität der Schweiz. rd

Bilder Renate Dubach

Studenten der Hotelfachschule Passugg verladen Sessel und Spiegel des Zürcher Hotels Sheraton.

Neues Zuhause für Hotelmöbel

Das Zürcher «Sheraton» wird renoviert. Die alten Möbel bekommt die Hotelfachschule Passugg.

RENATE DUBACH

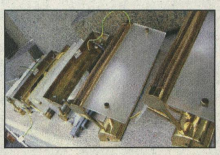
Sonntagmorgen 11 Uhr beim Arabella Sheraton Neues Schloss in Zürich. Ein Miet-Lastwagen steht beim Haupt-, einer beim Hintereingang. Junge Männer stemmen Sessel, Stühle, Bilder und Spiegel aus den Gängen und beladen die Fahrzeuge damit. Im Nu sind die Ladeflächen voll – und doch steht noch viel Mobiliar der insgesamt 60 Zimmer zum Abholen bereit. «Wir laden alles ein, was Platz hat, und fahren dann», sagt Urs Blattmann, der Leiter der Hotel- und Tourismusfachschule Passugg.

Aus den erwünschten 25 Sesseln werden dann eher 15, weil zweimal fahren nicht drin liegt. Die Reise von Zürich nach Passugg dauert bei günstigsten Verkehrsverhältnissen zweieinhalb Stunden. In Passugg wird das Mobiliar den Lobbybereich, der abends auch als Freizeitraum der Hotelfachschule dient, verschönern. Kurzfristig verschönern, müsste man präzisieren, denn «solch helle Stoffsessel haben bei uns eine Lebensdauer von einem halben Jahr», sagt Blattmann. Wenn nur mal ein Glas Rotwein darüber gekippt werde, sehe der Bezug nicht mehr schön aus, lasse sich kaum reinigen und sei deshalb auch für den Freizeitbereich des Internats «nicht mehr akzeptabel».

Auf eine etwas längere Aufenthaltsdauer im Bündnerland dürfen sich die Lampen, Bilder, Spiegel und speziell die alte Reception freuen. Die Receptions-Pulte kommen in Klassenzimmer und werden für den praktischen Unterricht gebraucht.

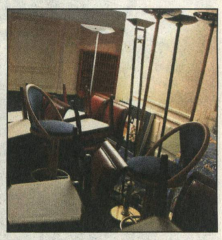
Was am Sonntagabend nicht aus dem «Neuen Schloss» entfernt worden war, landete am Montagmorgen auf dem Müll. «Das tut schon etwas weh, das ist ein sehr merkwürdiges Gefühl», meinte General Manager Ronald Gangfuss dazu, der sich einerseits mit dem Gedanken tröstet, dass viele Sachen auch von Mitarbeitenden noch weiter gebraucht werden. Zwischen den Schülern wuseln tatsächlich einige Männer und Frauen durch die Gänge, die einzelne Lampen, Stühle und Matratzen abtransportieren.

Andererseits wird sein Hotel in zwei Monaten im neuen Glanz erstrahlen. Alle Zimmer und Bäder werden renoviert, in die Lobby kommt ein After-work-Bereich und das Restaurant wird ebenfalls aufgefrischt. Rund 7,5 Millionen Franken werden investiert, der Architekt Claudio Carbone zeichnet für den Umbau verantwortlich. «Wir empfangen unsere ersten ‹neuen Gäste› am Dienstag, dem 1. September», sagt Ronald Gangfuss, und dabei leuchten seine Augen schon wieder ein bisschen.



Die Lampen sind noch brauchbar.

Schulleiter Urs Blattmann.



Das Chaos in den Hotelgängen.

ANZEIGE

| twist |

COOH

Ist frischlich kuhl!

KUHL! JETZT GIBT'S COOH.

Die neue Milchprodukte-Linie COOH ist da. Lassen Sie sich von der Frische, der Qualität und dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis von Milch, Joghurt, Rahm und Käse überraschen. Demnächst in allen guten Küchen und auf allen Tischen.

GROUPE ELSA MIFROMA

Mehr Infos auf www.cooh.ch

Bilder Elsbeth Hobmeier

Sie haben sich den Lebensabend auf grosszügigen Weiden verdient: Die betagten «Pensionäre» der Stiftung für das Pferd in Le Roselet.

Alters-WG für Pferde

Weiden, Tannen, unberührte Natur. Und Pferde: Ein bedeutendes Touristenziel im Jura ist die Stiftung für das Pferd. Sie empfängt jährlich 100 000 Besucher.

ELSBETH HOBMEIER

Hier möchte man Pferd sein. Das denkt sich der Besucher, wenn er die weiten Weiden sieht, wo sich die Tiere frei bewegen können. Und das denkt er erst recht beim Besuch der Ställe, die grosszügig, hell und modern von der bekannten Berner Architekturgruppe Atelier 5 designt wurden. 100 000 Besucher ziehen die drei Zentren der Stiftung für das Pferd jährlich an, die meisten jenes in Le Roselet bei Les Breuleux sowie Maison Rouge mit seinem alten Klostergebäude und einem Restaurant.

«Wir machen fast täglich Führungen», sagt Betriebsleiter Francis Scheidegger. Reitvereine, Schulklassen, Rotarier, Berufsverbindungen – sie alle lassen sich rund eine Stunde lang von Scheidegger oder einem Pferdepfleger die Stallungen zeigen und die Geschichten rund um die betagten Pferde, die hier ihr «Gnadenbrot» fressen, erzählen. Notabene gratis, «es kommt immer was zurück, an Spenden», erzählt der Betriebsleiter.

Wir sind 7 Tage pro Woche offen für Wanderer, Reiter, Velofahrer, Langläufer, Familien.

Béatrice Bonnet
Leiterin Restaurant Le Roselet

Zuschauen und zuhören macht hungrig: Die Restaurants bieten den ganzen Tag warme und kalte Spezialitäten an. Die Wirtin Béatrice Bonnet setzt auf eine eher traditionelle Küche und auf einheimische Produkte. Auf der Terrasse in Le Roselet gibt es 100, im Haus 80 Plätze, das Tagesmenu kostet nur Fr. 15.50 und zieht auch viele Gäste aus der Gegend an. «Bei schönem Wetter werden wir oft richtiggehend überrannt. Aber das ist schön, ich mag einen lebhaften Betrieb», sagt die Wirtin.

Besonders begehrt sind die speziellen Angebote für Kindergruppen. Die kleinen Besucher dürfen die Tiere bürsten, an der Leine führen und mit ihnen einen Geschicklichkeitsparcours absolvieren, «alles ausser Reiten», sagt auch Beat Koelliker. Er führt seit 2007 die Geschicke der Stifung als Präsident und betont: «Dank einem grossen Gönnerkreis, dem Verkauf unserer Publikationen und dank Legaten sind wir finanziell gesund.» Jeder gespendete Franken werde vollumfänglich für die Pflege, Ernährung und Verarztung der Pferde eingesetzt, «die Administration wird durch die Verzinsung des Stiftungsvermögens finanziert», betont er. Koelliker redet auch lieber von einer «Alters-WG» als vom volkstümlichen «Altersheim der Pferde», denn «die Tiere blühen oft unheimlich auf, wenn sie hier sind, sie suchen sich neue Gefährten und geniessen die Herde».

Die Stiftung für das Pferd wurde 1958 gegründet, als durch die boomende Wirtschaft Tausende von Pferden «arbeitslos» und zum Metzger geschickt wurden. Ihnen sollte ein würdiger Lebensabend geschenkt werden. Heute leben 160 Pferde, Ponys und Esel hier, 80 weitere, mindestens 18-jährige Tiere, stehen auf einer Warteliste.

Beat Koelliker kümmert sich als Präsident um die Stiftung.

Fakten Ein Besuchermagnet in den Juraweiden

Die **Stiftung für das Pferd** umfasst die drei Stationen Le Roselet in Les Breuleux, Maison Rouge in Les Bois und Le Jeanbrenin in Tramelan. Alle sind täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet, der Zugang zu den Ställen und Weiden ist frei. Tagsüber offen sind auch die **Restaurants** in Le Roselet und Maison Rouge, sie können abends für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Die Stiftung bietet 28 Mitarbeitenden Arbeit und 160 Tieren Unterkunft, sie wird von 35 000 Gönnern getragen und verzeichnet jährlich rund **100 000 Besucher**. eho

www.philippos.ch

Ideales Klima für Sauvignon

Geny's

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

Wer Bündner Herrschaft hört, denkt zuerst an grosse Blauburgunder Weine und zum Weissen fallen einem die Rebsorten Riesling x Sylvaner, der rare Completer und der in den 1980er-Jahren zugezogene Chardonnay ein. In dieser Pinot-noir-Gegend gibt es hervorragende neue Entwicklungen. Eine davon haben wir bei Daniel Marugg in Fläsch entdeckt. Obwohl viele seiner Kollegen ihm von der Sorte abgeraten haben, hat er 1996 Sauvignon blanc angepflanzt. «Einen südafrikanischen Sauvignon blanc habe ich degustiert und so super gefunden, dass ich die Rebsorte unverzüglich in meinem Weinberg angepflanzt habe», betont Marugg. Beeinflusst von bewährter Tradition und zeitgemässer Vinifikation hat die Erfahrung mit dem Sauvignon blanc den Beweis erbracht, dass der Sorte das Mikroklima rund um Fläsch behagt.

Entscheidend für die heutige Fläche der Fläscher Weingärten war in den 1960er-Jahren die Realisierung des Waffenplatzes auf der Luziensteig. Die Fläscher Bauern haben damals rund 85 Hektaren Wies- und Weideland verloren. Der Voraussicht von Fläscher Bürgern ist es zu verdanken, dass man zwischen 1966 und 1974 eine Güterzusammenlegung realisierte. Vater Marugg wandte sich damals voll dem Weinbau zu.

zvg

Daniel Marugg im Weinkeller.

Schon 1976 kelterte er seinen ersten Wein. Die Magie der Reben und des Weins haben den Sohn schon in jungen Jahren in den Bann gezogen. So kam es, dass er sich, zum Winzer und Küfer ausgebildet, 1995 mit seiner Frau Monika auf dem elterlichen Betrieb niederliess.

Das seit 1998 unter dem Namen Bovel (romanischer Flurname für Ochsenweid) von der Familie Marugg bewirtschaftete Weingut umfasst rund 5 Hektaren Rebfläche, auf denen Pinot noir und Riesling x Sylvaner, Pinot gris, Chardonnay und Sauvignon blanc angebaut werden. Daniel Marugg: «Für die Bereitung von Spitzenweinen gibt es kein Geheimrezept, entscheidend ist die Qualität der Trauben.»

«Je ne connais rien de plus sérieux que le travail dans la vigne» – diese Vorstellung Voltaires vom Winzerberuf ist für Marugg eine Maxime: «Spitzfindige Leute sagen, unsere Weine kämen etwas rustikal daher. Das stört mich nicht, für mich passt es so, wie es ist, so wie es die Natur gibt.» Anscheinend passen seine Weine nicht nur ihm, eine Fangemeinschaft bewirbt sich jährlich um die rund 27 000 Flaschen, die Nachfrage ist weit grösser als der Ertrag.

Pinot noir und Sauvignon blanc sind die Reben, mit denen sich Daniel Marugg besonders beschäftigt. Der schlanke, mineralische Sauvignon gehört regelmässig zu den Besten des Jahrgangs. Die Rebsorte ergibt die süssen und trockenen Bordeaux und den Sancerre und Pouilly fumé in Frankreich. Eine anziehende Rebsorte, im Geruch sowie am Gaumen, etwa gleich wie eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und Traminer. Sie kombiniert würzige Cassistöne mit einer saftigen Säure, unterlegt mit Holunderaromen, die einen feinen Wein mit viel Schmelz ergeben. In der Jugend beeindruckt der Sauvignon blanc durch seine frische Fruchtigkeit, im Alter wird der Wein nicht etwa müde – nur weiser.

Maiensässhotel Guarda Val wird neu eröffnet

Am 5. Juli eröffnet das Maiensässhotel Guarda Val in Sporz/Lenzerheide nach einjähriger Umbauzeit neu: vollständig renoviert und mit 19 zusätzlichen Zimmern, einem Wellbeing-Bereich und Seminarräumen. Die elf bis zu 300 Jahre alten Hütten und Ställe verbinden modernen Lebensstil mit Maiensäss-Feeling. Die Restaurants Guarda Val und Crap Naros sind bereits in die Sommersaison gestartet. Sie werden beide von Karl-Heinz Schuhmair (16 Gault-Millau-Punkte, ein Michelin-Stern) betreut.

Die Berner Staatsweine 2009 sind gekürt

Die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern hat letzten Freitag die vier Gewinner des Wettbewerbs «Berner Staatsweine 2009» präsentiert. Die Berner Staatsweine 2009 sind: Kategorie «Chasselas»: Hans Perrot, Twann. Kategorie «weisse Spezialitäten»: Fabian Teutsch, Schafis bei Ligerz. Kategorie «Pinot noir»: Peter Schott, Twann. Kategorie «rote Spezialitäten»: Andreas Stämpfli, Erlach. Insgesamt wurden diesmal 90 angemeldete Weine von 25 Betrieben bewertet.

Schweizer Cafetier-Verband

cafetiersuisse®
individuelle Gastronomie

zvg

An der Delegiertenversammlung des Schweizer Cafetier Verbandes wurden die Weichen für die Zukunft gestellt. Die Delegierten haben für ein frischeres **neues Logo** gestimmt und einen straffen Zeitplan für den Strategie-Prozess bei der Organisation angenommen, der in zwei Jahren abgeschlossen werden soll. Dafür wurde der bisherige Zentralpräsident, Hans-Peter Oettli, der den Prozess beenden möchte, einstimmig gewählt.

Continental Airlines feiert 75. Geburtstag

zvg

Die fünftgrösste Airline der Welt feiert ihren 75. Geburtstag am 15. Juli unter anderem auch, indem sie sich selber eine neue **Boeing 737-900ER im (Retro-)Look** ihrer ersten Maschinen schenkt.

Continental beschäftigt rund 43 000 Angestellte und befördert, zusammen mit regionalen Partnern, gegen 67 Millionen Passagiere pro Jahr. Die amerikanische Fluggesellschaft fliegt 133 in- und 132 ausländische Flughäfen an. rd

impressum

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français). Franziska Egli/fee; Sulamit Ehrensperger/se; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30. 9. 09); Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
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
Verlag Leitung: Barbara König; Assistentin: Delia Piscopo.
Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-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.

"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

cahier français

htr hotelrevue No 27/28 / 2 juillet 2009

Canton de Fribourg
L'UFT a élaboré une stratégie de développement intitulée «Vision 2030».
Page 21

Chardonne
Swiss Development Group va transformer l'Hôtel du Parc en une résidence hôtelière.
Page 22

Alain D. Boillat

La nouvelle convention collective de travail devrait permettre à la branche d'améliorer son image.

Nouveau dialogue

Les partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration ont ratifié une nouvelle convention collective de travail. Une charte considérée unanimement comme «bonne pour tous».

MIROSLAW HALABA

C'est une convention collective nationale de travail (CCNT) résolument innovante que les six partenaires sociaux* de l'hôtellerie et de la restauration ont ratifié ces jours. «C'est un jour historique», a même lancé mardi à Berne, François Lachat, le président de la Commission de surveillance de la CCNT, lors de la présentation du document à la presse. Réunis à la même table, employeurs et employés ont, en effet, unanimement déclaré que la nouvelle charte, qui entrera en vigueur le 1er janvier 2010, était «bonne pour tous».

Si les partenaires en sont arrivés là, c'est qu'ils ont adopté un «nouveau dialogue social». «Nous avons commencé à nous écouter mutuellement et à essayer de comprendre les problèmes et les difficultés de chacun», a expliqué, Peter Hohl, représentant Swiss Catering Association. Les travaux d'élaboration de la charte, qui ont alors suivi, ont été sans cesse guidés par «l'intérêt supérieur de la branche». La preuve qu'un nouveau dialogue social était né est apparu notamment dans la décision de n'introduire le nouveau système salarial qu'en 2012, ceci pour tenir compte du contexte économique difficile.

> **«Les nouveautés de la CCNT sont toutes empreintes d'un esprit d'entrepreneur.»**
> **Claudio Casanova**
> hotelleriesuisse

Les nouveautés de cette nouvelle convention collective - la plus grande de Suisse avec ses 200 000 personnes employées - sont nombreuses. On n'en relèvera ici que quelques-unes. Dans le domaine salarial, une des innovations importantes est l'introduction du treizième salaire complet pour les collaborateurs qui ont réussi leur temps d'essai. Au chapitre du temps de travail, il faut noter le droit pour tous à cinq semaines de vacances. L'employeur, par ailleurs, devra faire en sorte que le temps de travail soit désormais saisi, ce qui n'est souvent pas le cas.

De nouvelles dispositions doivent aussi permettre aux entreprises d'accroître leur productivité. Ainsi, le modèle d'horaires pour les établissements saisonniers prévoit la semaine de 43,5 heures. «Les nouveautés de la CCNT sont toutes empreintes d'un esprit d'entrepreneur», devait dire Claudio Casanova, président de la Commission du droit du travail d'hotelleriesuisse.

Particulièrement important est le volet consacré à la formation, puisque les efforts consentis dans ce domaine valorisent l'image de la branche et améliorent son professionnalisme. La nouvelle convention permet la prise en charge de la plus grande partie des frais de formation et introduit une compensation pour la perte de salaire.

Il est en particulier prévu d'étendre la forme de financement des cours Progresso à d'autres programmes de cours. L'idée, a expliqué Ernst Bachmann, vice-président de GastroSuisse, est de faire en sorte que les collaborateurs qui suivent une formation en emploi et les employeurs qui en acceptent le principe ne soient plus sanctionnés financièrement.

*GastroSuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association, Hotel & Gastro Union, Syna, Unia.

Lire aussi en page 3

Prochaine étape
La demande de force obligatoire

La nouvelle Convention collective nationale de travail entrera en vigueur en janvier 2010. Divers travaux doivent encore être exécutés d'ici là. Il s'agira notamment de demander aux autorités fédérales d'accorder à la convention la force obligatoire. Ce qui ne devrait être qu'une formalité, estime le président de la Commission du droit du travail d'hotelleriesuisse, Claudio Casanova. Il s'agira aussi d'informer les intéressés sur la mise en application de la nouvelle convention. mh

Le concept Ki-biz à l'épreuve du feu

Gérant une plate-forme internet de soutien aux «start-up», la société Ki-biz lance son premier projet. Il porte sur la création d'un restaurant à Bienne.

MIROSLAW HALABA

Basé sur le principe des réseaux sociaux, le concept original développé par la société neuvevilloise Ki-biz et présenté début juin (htr du 4 juin) va-t-il marcher? La réponse tombera dans quelques semaines. Mercredi soir, les responsables de la société ont lancé à Bienne la levée des fonds nécessaires à la création d'un restaurant et d'un bar-lounge. Cet établissement, situé à l'entrée est de Bienne et dénommé B-Zen, devrait ouvrir ses portes en août. Ses gérants défendraient certains principes, tels que: pas d'excès d'alcool, pas de drogue, pas de violence.

Concrétisation du projet MonChateau.ch

B-Zen est une concrétisation du projet MonChateau.ch lancé au début de l'année par Robert Albertella - partenaire de Ki-biz - sur Facebook et qui avait mobilisé 15 000 personnes prêtes à investir dans la création, en Suisse romande, d'un établissement public du type B-Zen.

Réunir une communauté de «micro-actionnaires»

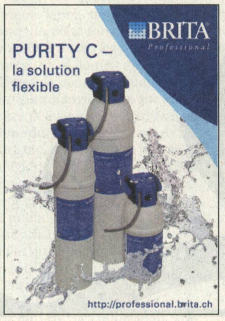
Avec sa plate-forme internet (www.ki-biz.com), Ki-biz, qui se lance ainsi dans son premier projet, cherchera à réunir une communauté de «micro-actionnaires», dont la mise de fonds sera petite afin de diluer leur risque. Le capital-actions de B-Zen - 300 000 francs au total - devrait être formé de 2500 titres, d'une valeur nominale de 100 francs, achetés par le public, et de 50 000 titres, d'une valeur nominale d'un franc, qui seront détenus par les initiateurs du projet, un groupe biennois formé de professionnels de la restauration et du «clubbing».

L'objectif de Ki-biz, rappelons-le, est d'explorer et d'ouvrir de nouvelles voies de financement. Les responsables de la société aimeraient, disent-ils, revenir à une forme d'économie «saine», qui ne s'appuyerait non pas exclusivement sur la capitalisation boursière de l'entreprise, mais sur sa valeur réelle.

ldd

Le B-Zen, ici son bar, devrait ouvrir ses portes en août.

ANNONCE



En bref

Suisse romande

Crans-Montana: une plage de sable à la montagne

Crans-Montana Tourisme (CMT) lance cet été Trop'Yc, une plage de sable située à la patinoire et ouverte du 3 juillet au 23 août. On pourra notamment y jouer au beach-volley gratuitement. Cette animation vient ainsi rejoindre les plages provisoires créées de toutes pièces qui se multiplient en été. Après la première plage installée au cœur de Paris, en 2002, le phénomène a essaimé dans toute l'Europe, de Prague à Bruxelles en passant par Berlin, sans oublier Vevey Plage, dont CMT s'est largement inspiré pour son projet. hk

Gruyère: nuitées en hausse et promotion étoffée

La Gruyère a connu une augmentation des nuitées d'environ 7,5% en 2008. Celle-ci s'explique par un taux de change favorable, de nouvelles offres touristiques comme les Bains de la Gruyère, ainsi que la vente de forfaits. Trois nouvelles brochures touristiques ont également été réalisées (Charmey, Bulle et la Gruyère) Côté multimédias, les brochures audio téléchargeables sur ordinateur, I-Pod ou I-Phone ont également été mises en place. L'offre hivernale se consolide également, avec le soutien du canton et de la région aux remontées mécaniques. hk

L'expansion se poursuit

La chaîne Ibis continue à s'étendre. Sa 18e enseigne en Suisse vient d'ouvrir à Lausanne.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

L'ouverture de l'Hôtel Ibis au centre-ville de Lausanne sera officiellement annoncée le 16 juillet prochain au terme d'une conférence de presse. Mais, sous forme de «soft-opening», Accor Suisse l'exploite déjà depuis le 23 juin. Après les récentes ouvertures des hôtels Ibis de Bâle et de Locarno, il s'agit du 18e établissement de la marque en Suisse.

Seule l'enveloppe extérieure de l'ancien Hôtel Jan a été conservée

Situé à l'angle de la rue du Maupas et de l'avenue de Beaulieu (il s'agit de l'ancien Hôtel Jan, dont seule l'enveloppe extérieure et les structures principales ont été conservées), le nouvel établissement propose 127 chambres aux standards de la chaîne, un bar permettant une restauration légère chaude et froide et, indispensable à cet endroit, un parking payant. Il est d'ores et déjà certifié ISO 9001 et entamera les démarches pour une certification ISO 14001 dès le début 2010. Il devrait satisfaire une clientèle d'affaires (57%) et de loisirs (43%).

La direction de l'hôtel a été confiée à Stéphanie Menoud qui a passé par l'hôtellerie saisonnière, aux Diablerets, avant d'entrer chez Accor, à l'Ibis Genève-Gare. «L'offre d'hébergement lausannoise bénéficiera incontestablement de ce nouvel établissement», estime Philippe Thuner, président d'Hôtellerie romande. «Certes», poursuit-il, «les petits hôtels garnis du centre devront adapter leur offre pour faire face à celle d'Ibis dont on connaît l'incontestable qualité des services dans le créneau. Cela ne pourra cependant être que bénéfique.»

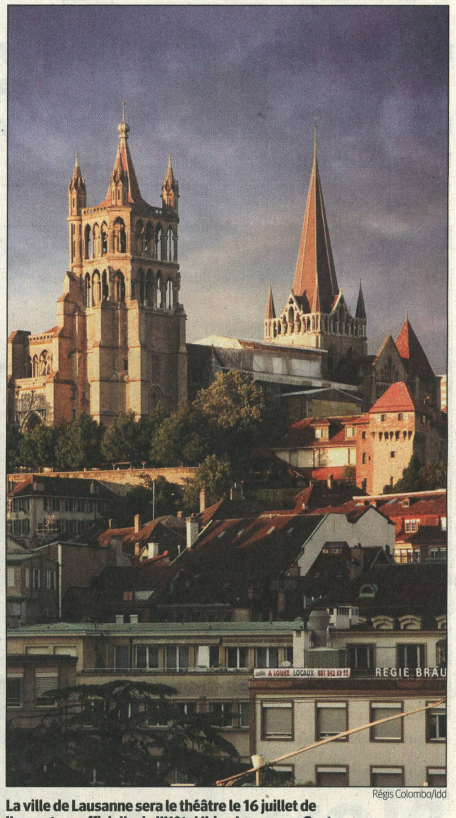
«Nous avons des projets concrets pour des hôtels Ibis à Lugano, à Bulle et à Genève.»

Walter Zuëck
Dir. ventes et marketing d'Accor Suisse

Ce d'autant que, avec cette ouverture, et même s'il ne s'agit pas tout à fait de la même gamme, Accor/Ibis prend une longueur d'avance sur ses concurrents: le futur hôtel du campus de l'EPFL, un trois-étoiles dont l'ouverture est agendée pour 2011, le futur établissement de l'Aqua Ecopôle des hauts de la ville dont la gestion a été attribuée au groupe Boas, sans oublier deux autres projets en ville et dans la périphérie.

«A l'Ibis de Delémont, les travaux ont déjà commencé»

Par ailleurs, le groupe Accor devrait encore enrichir l'offre des Ibis en Suisse romande, nous a confirmé Walter Zuëck, directeur ventes et marketing d'Accor en Suisse: «Les travaux ont d'ores et déjà commencé à Delémont, nous avons des projets concrets à Lugano, Bulle et Genève. Et nous travaillons sur un projet à Vevey.»



Régis Colombo/ldd

La ville de Lausanne sera le théâtre le 16 juillet de l'ouverture officielle de l'Hôtel Ibis «Lausanne-Centre».

ANNONCE

COOH
C'est fraiment bon!

COUCOU, C'EST COOH !

La nouvelle gamme de produits laitiers COOH arrive! Yogourts, laits, crèmes et fromages vont vous surprendre par leur fraîcheur, leur qualité et leur excellent rapport qualité-prix. COOH, prochainement dans toutes les cuisines et sur toutes les tables.

GROUPE ELSA MIFROMA

Pour plus d'information, www.cooh.ch

Fribourg: le tourisme propose son futur

Alain D. Boillat

Les trois régions géographiques du canton de Fribourg, comme ici celle des lacs avec Morat, ont leurs propres caractéristiques. C'est l'une des forces de son tourisme.

Le tourisme fribourgeois a analysé des forces et ses faiblesses. Ses constatations lui ont permis d'élaborer une stratégie de développement: la «Vision 2030».

MIROSLAW HALABA

Nicolas Zapf, le futur directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), qui remplacera, dès octobre, Jacques Dumoulin, a du pain sur la planche. La Stratégie de développement du tourisme fribourgeois «Vision 2030» va, très certainement, passablement l'occuper au cours des premières années de son mandat. Elaboré par Thomas Steiner, directeur de l'Ecole suisse de tourisme, de Sierre, ce document, présenté lundi, dans le cadre de l'assemblée générale de l'UFT, à Grangeneuve, propose une série de mesures permettant au tourisme d'avoir une offre qui correspond aux attentes du marché. Comme le souligne, en substance, le président de l'UFT, Hubert Lauper, faute de mesures et de réponses, le Pays de Fribourg risque de «perdre rapidement sa crédibilité touristique», une crédibilité «conquise de haute lutte».

La «Vision 2030», qui se base aussi sur les constatations et les réflexions menées depuis 2007 par le comité de l'UFT, a, tout d'abord, identifié les forces et les faiblesses. Sur le plan des atouts, elle a relevé, entre autres, que l'offre avait un caractère de niche, de produits «petits, mais fins», que le Pays de Fribourg donnait à ses hôtes la possibilité de vivre des expériences nombreuses et diverses, que les trois régions géographiques possédaient des caractéristiques propres. Le document note aussi que le canton de Fribourg connaît un important excursionnisme et que le tourisme de séjour possède un potentiel de développement considérable.

Au chapitre des faiblesses ou, plutôt, des «freins», c'est notamment la nécessité d'améliorer les infrastructures et les prestations de transport et, surtout, l'insuffisance de l'offre d'hébergement qui ont été mises en évidence. L'objectif d'augmenter l'offre de mille chambres d'ici 2020, formulé, en son temps déjà, par le comité de l'UFT, reste ainsi d'actualité et figure donc parmi les buts stratégiques.

> «Faute de mesures, le canton risque de perdre sa crédibilité touristique.»
>
> **Hubert Lauper**
> Président de l'UFT

Comment arriver à ce résultat? Le document de Thomas Steiner propose quelques pistes intéressantes. Parmi les plus importantes, on citera la création d'un fonds d'investissements pour de nouveaux établissements hôteliers «d'importance» et l'élaboration d'un programme cantonal «de renforcement» des capacités hôtelières, ainsi que d'un programme de rénovation. Le rapport suggère aussi de mettre sur pied une politique foncière favorable à l'implantation d'hôtels.

Il invite également les responsables touristiques à créer un groupe «d'ambassadeurs du développement touristique». Ce groupe serait chargé de «travailler» les milieux des investisseurs potentiels, investisseurs qui, s'ils passaient aux actes, seraient mis au bénéfice de «mesures incitatives» comme celles qui favorisent les investissements industriels.

Sollicité à plusieurs reprises dans cette stratégie 2030, l'Etat de Fribourg se devait de donner son avis sur ce document. Il l'a fait par la voix de son directeur de l'économie, Beat Vonlanthen. Tout en reconnaissant que la vision développée était «réaliste», le conseiller d'Etat a mis en garde, au chapitre du financement, contre «un tout à l'Etat».

Il a soulevé aussi certains points faibles comme la place trop modeste accordée à l'agritourisme. L'Etat souhaiterait aussi une meilleure harmonie entre l'image et la pratique, ainsi que davantage d'accent sur le sens de l'accueil par une sensibilisation du public.

Dans l'immédiat, une des principales démarches sera d'élaborer, d'ici la fin de l'année, le mandat de prestations, dont il est question depuis longtemps, un mandat dans lequel serait fixée l'action d'ensemble de l'UFT.

UFT: dernière assemblée de Jacques Dumoulin

Lundi à Grangeneuve, **Jacques Dumoulin** a participé, en sa qualité de directeur, à sa dernière assemblée générale de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) dont il a été à la tête durant vingt-sept ans. Durant cette période, il a notamment joué un rôle important sur le plan des réformes institutionnelles, travaillant, à deux reprises, sur la révision de la loi cantonale sur le tourisme. Jacques Dumoulin prendra sa retraite à fin septembre. Il sera remplacé par **Nicolas Zapf**, directeur de Fribourg Tourisme. mh

L'innovation est la clé du succès

Les Prix de l'innovation, des médias et du public viennent d'être décernés à l'Ecole suisse de tourisme.

GENEVIÈVE ZUBER

Les experts le répètent sur tous les tons: dans le secteur du tourisme, l'innovation est la clé du succès. Avec l'introduction du bachelor et l'arrivée de Thomas Steiner à la direction il y a deux ans, l'innovation est d'ailleurs le fil rouge de la formation dispensée à l'EST, à Sierre. Depuis lors, par exemple, pour être sélectionnés, les candidats à l'école doivent présenter une idée d'innovation qui révèle leur motivation à s'investir dans ce secteur. Puis, tout au long du cursus les menant au Bachelor of Science HES-SO en Tourisme, les étudiants acquièrent des connaissances les préparant à développer des projets innovants.

C'est dans ce contexte qu'ont été lancés les Prix de l'innovation, des médias et du public décernés à fin juin. En tout, les travaux d'une centaine d'étudiants étaient en lice, des montages plus ou moins complets et crédibles selon leur qualité, avec business plan, plan de gestion, réflexion sur la durabilité, etc. Ces prix 2009 étaient sponsorisés par le Département cantonal de l'économie et par Valais Tourisme: Le Prix de l'innovation est revenu à Laura Mareovich. Son projet, intitulé «Echanges-ta-maison.ch» est un site interactif d'échanges de résidences secondaires. Le jury a été séduit par cette idée susceptible de contribuer à la résolution du problème des lits froids.

ldd

Les trois lauréats récompensés à l'Ecole suisse de tourisme.

Le Prix des médias est revenu à Corinne Jenni, pour «Flow», un projet de plate-forme multifonctionnelle à Baden avec restaurant, espace de détente, animations, mais également présentation des nouvelles énergies ainsi que séminaires et événements dédiés à ce thème durable. Il s'agit donc de lier tourisme, détente et nouvelles énergies, un type de produit que la Suisse n'a pas encore suffisamment mis en avant. Quant au Prix du public récompensant la meilleure affiche, il est revenu à Lionel Stoller qui a imaginé une formule de croisières bed and breakfast.

Pour Urs Zenhäusern, directeur de Valais Tourisme et membre du jury du Prix de l'innovation, «un produit touristique novateur ne doit pas nécessairement réinventer la roue. Il s'agit surtout d'adapter une idée aux besoins d'une destination ou d'un produit précis, ce qui est le cas des projets lauréats.»

Lors de remise des prix, Urs Zenhäusern a relevé qu'en 2010, la croissance économique mondiale dans le secteur du tourisme serait de 4,2% alors qu'elle devrait se limiter à 1,7% en Suisse. Il notait aussi qu'entre 1950 et 2007, la Suisse avait rétrogradé du 5e au 27e rang, en ce qui concerne le nombre d'arrivées touristiques. «Pour faire face à la concurrence, nous avons besoin de professionnels formés à innover. Dans ce contexte, l'instauration de ce prix est à saluer.»

En bref

Suisse

Le whisky suisse en bonne place sur le marché

D'origine récente, le whisky suisse s'est déjà fait un nom sur le plan international, note la Régie fédérale des alcools dans son rapport de gestion. Celle-ci rappelle que la production de whisky a été rendue possible grâce à l'autorisation, accordée en 1999, de produire des spiritueux à base de matière premières à haute teneur en amidon. Les producteurs suisses ont acquis en peu de temps les connaissances nécessaires à la fabrication du whisky. En 2008, 53 000 litres de whisky ont été produits. Alors que la branche est largement dominée par des entreprises écossaises et irlandaises, quinze producteurs suisses sont parvenus «à occuper un créneau intéressant» du marché, note la régie. mh

Promotion pour les itinéraires culturels suisses

Heinz Dieter Finck/Via Storia

Les itinéraires culturels suisses, répertoriés et mis en évidence par ViaStoria, bénéficient de nouveaux vecteurs promotionnels. Le groupe Coop vient de publier le premier guide en français consacré aux itinéraires qui traversent la Suisse romande, comme la **Via Romana à Avenches**. D'autre part, Pro Patria, qui fête cette année son 100e anniversaire, consacrera les timbres de sa collecte 2009 à quatre itinéraires culturels suisses, dont la Via Francigena, qui relie Canterbury, en Grande-Bretagne, à Rome, en passant par Saint-Maurice (VS). mh

Riviera vaudoise

Boom des réservations en ligne

Les hôteliers de la Riviera ont vu bondir les réservations en ligne, L'augmentation des nuitées réservées par ce biais est de 22% pour l'année écoulée, annonce Montreux-Vevey Tourisme. La centrale de réservation Tomas (Touristic Online Management System) a généré un chiffre d'affaires de 2,9 millions, séjours d'affaires et de loisirs confondus, soit une augmentation de 32%. Les hôtes tendent aussi à séjourner plus longtemps dans la région. hk

Europe

Une plate-forme pour l'utilisation de l'énergie

Sur l'initiative de l'Organisation mondiale du tourisme, une plate-forme d'échange d'informations a été mise sur pied pour permettre aux PME européennes du secteur de l'hébergement touristiques d'utiliser efficacement l'énergie. Hotel Energy Solutions – c'est le nom du projet – invite les entreprises à s'enregistrer à l'adresse www.unwto.org/hes. L'enregistrement, qui peut se faire notamment en français, donnera accès à des outils «faciles d'utilisation» destinés à améliorer l'efficacité énergétique. mh

htr hotel revue
No 27/28 / 2 juillet 2009

Un premier projet à Chardonne

Swiss Development Group, qui va transformer l'Hôtel du Parc à Chardonne, a encore d'autres projets, notamment en Valais.

MICHEL BLOCH

Nicolas Garnier, vous êtes le directeur de Swiss Development Group. Quels sont les objectifs de votre société?
Avant tout la réalisation et la promotion de projets immobiliers de grand standing, en particulier des copropriétés hôtelières cinq étoiles et des résidences hôtelières privées tant en Suisse qu'à l'étranger. La société a été créée pour exploiter un créneau immobilier encore peu occupé en Suisse.

Comment «fonctionne» Swiss Development Group?
La société travaille de manière indépendante en partenariat avec des groupes hôteliers prestigieux, dont Kempinski, ainsi qu'avec des architectes et concepteurs de premier plan. Le financement est assuré par des investisseurs privés et institutionnels. Les stratégies d'investissements sont flexibles, mais se concentrent essentiellement sur l'immobilier de luxe.

La transformation de l'Hôtel du Parc à Chardonne en résidence hôtelière privée est, on l'imagine aisément, un défi important?
Effectivement. Nous avons racheté ce bâtiment et nous allons lui rendre sa splendeur en créant 24 appartements exclusifs de très haut standing dans un style Belle Epoque. Cette résidence, qui s'appellera «Du Parc-Kempinski Private Residences», offrira à ses occupants des services hôteliers cinq étoiles assurés par Le Mirador Kempinski Mont- Pèlerin, situé à proximité immédiate, ainsi que les services internationaux de conciergerie fournis par Quintessentially.

Nicolas Garnier: «Nous avons des projets de développement en Valais.» ldd

Vous avez opté pour différents partenaires prestigieux.
Oui, le cabinet d'architecture et de décoration d'intérieure BBM –BBGM, célèbre pour les aménagements d'hôtels, et le bureau d'architectes paysagistes EDSA ont été retenus. Par ailleurs, plusieurs marques de luxes sont associées: Davidoff pour le fumoir et Givenchy pour le spa privé.

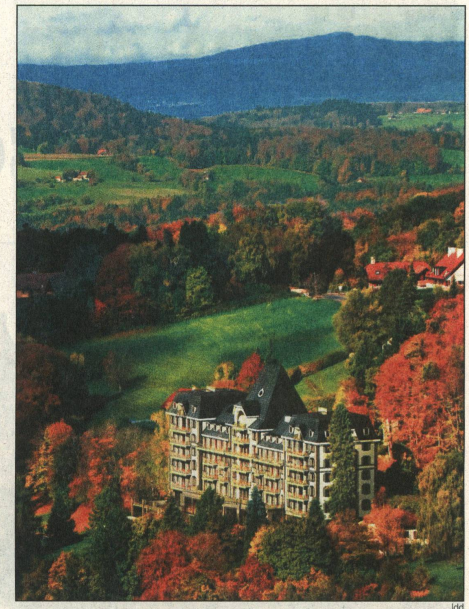
Avez-vous eu des contraintes liées au fait qu'il s'agisse d'un bâtiment historique?
Nous travaillons en étroite collaboration avec la Commission cantonale des monuments historiques. Ne perdons pas de vue que l'Hôtel du Parc a plus d'un siècle et que nous sommes déterminés à conserver le charme unique des locaux actuels.

Et les aménagements des appartements?
En fait, il s'agit de grands appartements d'au minimum 200 m² bénéficiant d'une vue superbe sur le lac. Les acquéreurs font le choix d'un concept et d'une qualité de vie hors du commun. Ils bénéficieront dans ces appartements «intelligents» de tous les progrès de la domotique, des technologies d'avant-garde. Il y aura également des appartements pour les visiteurs et le personnel dans un bâtiment annexe. Nous proposons des appartements uniques, dans un lieu unique.

Avez-vous d'autres projets?
«Du Parc Kempinski Private Residences» est notre première réalisation en Suisse où nous avons plusieurs projets de développement, en Valais et dans d'autres régions de Suisse. Nous proposons à nos clients un style de vie dans un environnement exceptionnel.

Nicolas Garnier: directeur de Swiss Development Group

Directeur de Swiss Development Group depuis une année et demie, Nicolas Garnier était auparavant vice-président d'Intrawest Europe. Il a aussi occupé le poste de directeur du développement de Pierre & Vacances à Paris. A ce titre, il était responsable de l'acquisition de lieux de villégiatures et de projets résidentiels dans toute la France. Précédemment, il était directeur du promoteur immobilier de tourisme Spie Batignolles en France. mb



ldd

L'Hôtel du Parc, à Chardonne, va être transformé en une luxueuse résidence hôtelière par Swiss Development Group.

ANNONCE

A vous de remplir cet espace!

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

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, inserate@htr.ch

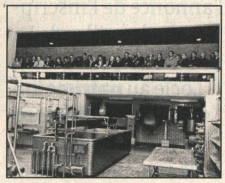
htr hotel revue

Les caves de la fromagerie de Pringy peuvent contenir sept mille meules de gruyère.

Photos ldd

Gruyère AOC
Une situation «tout à fait satisfaisante»

Si les perspectives 2009 sont incertaines, l'année 2008 a été favorable aux producteurs de Gruyère AOC. Le produit a, en effet, connu une «situation tout à fait satisfaisante», écrit l'Interprofession du Gruyère dans son rapport de gestion. Les ventes ont atteint le total record de 29 430 t, soit très près de l'objectif stratégique de 30000 t. Quant aux exportations, elles ont aussi battu le record avec 11 779 t. L'Interprofession du Gruyère est dans l'attente d'une reconnaissance AOP (Appellation d'origine protégée) sur le marché européen et mondial. Un dossier a été déposé dans ce sens auprès de l'Union européenne. mh



La fromagerie en 1969.

Une fromagerie qui compte

La fromagerie de démonstration de Pringy, en Gruyère, a 40 ans. Son rôle de promotion est notable.

MIROSLAW HALABA

Elle fut la première installation de ce type du pays. A 40 ans bien sonnés, la fromagerie de démonstration de Pringy, au pied du Château de Gruyères, n'a rien perdu de son importance. Les 541 000 visiteurs qu'elle a accueillis l'an passé montrent, à l'évidence, que le public est réceptif à sa promotion. Promotion d'un produit, le Gruyère AOC, et promotion d'une région, la Gruyère. Il n'en reste pas moins, comme le note Fabienne Porchet, responsable marketing et accueil du site, qu'il est toujours nécessaire de rappeler cette double mission. Lancé mercredi dernier, jour anniversaire de l'ouverture de la fromagerie, un riche programme de manifestations, qui s'échelonneront jusqu'en mai 2010, devrait permettre ce rappel. La fin du programme marquera alors les dix ans de la Maison du Gruyère. Son ouverture, le 8 mai 2000, a sensiblement augmenté l'attrait du site. Locaux d'exposition, restaurant et boutique sont venus s'ajouter à la fromagerie que l'on venait de remettre à neuf.

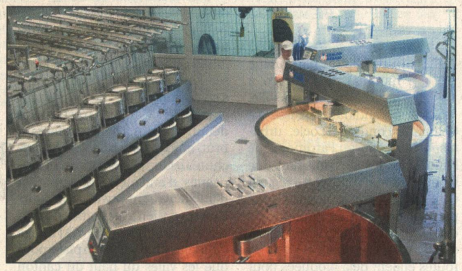
L'an passé, ce sont ainsi quelque 120 000 visiteurs payants qui ont vu l'exposition «Le Gruyère AOC, voyage au cœur des sens». Trente à trente-cinq producteurs, selon la saison, livrent, quant à eux, annuellement plus de 6 millions de litres de lait qui sont transformés à un rythme quotidien de 48 meules de gruyère.

Fabien Mauron, le directeur de La Gruyère Tourisme, mesure bien le poids que représente ce site fromager dans la promotion de la région. La visite de la Maison du Gruyère est, pour lui, un produit «incontournable». «Il est essentiel pour nous que nous puissions communiquer avec l'image du fromage, car celle-ci est très forte et positivement positionnée auprès du public», dit-il. Soixante pour cent environ des visiteurs sont d'origine étrangère. Pays d'Europe principalement, mais pas seulement. «Les Asiatiques sont très friands de ce type de démonstrations», explique Fabien Mauron. Déjà honorable, la fréquentation du site pourrait encore s'améliorer. Tant Fabien Mauron que Fabienne Porchet voient notamment un potentiel à exploiter auprès des entreprises. Le site propose, en effet, salles de séminaires, visites et restauration. Le marché proximité recèlerait aussi un certain potentiel.

> «Il est essentiel que nous puissions communiquer avec l'image du fromage.»
> **Fabien Mauron**
> Directeur de La Gruyère Tourisme

Les festivités qui se dérouleront jusqu'en mai 2010 devraient cependant aider à le révéler. «Ces festivités seront animées par des acteurs locaux, histoire de dire aux habitants de la région que la Maison du Gruyère est aussi la leur et qu'elle n'est pas seulement réservée aux hôtes étrangers», indique Fabienne Porchet. Ces projets de développement, Fabienne Porchet pourra sans doute bientôt les faire siens. Elle quittera ses fonctions à l'Office du tourisme de Romont pour porter, dès le 1er septembre, son taux d'occupation à la Maison du Gruyère de 40 à 100%.

www.lamaisondugruyere.ch



La fromagerie produit quarante-huit meules par jour.

Le gruyère fait l'objet de plusieurs produits touristiques

La Maison du Gruyère et sa fromagerie de démonstration sont un exemple de produit touristique lié au gruyère. Il y en a d'autres.

Ainsi, l'Association parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut propose aux touristes «les chemins du gruyère» pour qu'ils puissent «remonter les traces» des marchands de fromage qui ont marqué l'histoire à partir du 17e siècle.

La première de ces randonnées – le «chemin de l'Etivaz» – relie Montreux à L'Etivaz, en passant par Montbovon. La seconde – le «chemin du gruyère» – s'étend entre Montreux et Charmey, en passant par Montbovon et Gruyères. Ces randonnées font l'objet d'un forfait en demi-pension de six jours.

Les touristes ont, par ailleurs, aussi la possibilité d'emprunter le «Sentier des fromageries» qui va de Gruyères à Moléson. Inauguré en 1994, ce sentier didactique a été pourvu à fin mai de nouveaux panneaux d'information rédigés en trois langues. Il informe les randonneurs sur «l'univers» du Gruyère AOC et du Vacherin fribourgeois AOC. Deux itinéraires, de deux heures de marche, sont proposés. mh

Faire ses achats à l'hôtel

L'Hôtel de la Paix, à Genève, vend aux clients qui en font la demande du mobilier et des objets de décoration. Tour d'horizon.

EUGENIO D'ALESSIO

L'Hôtel de la Paix, un cinq étoiles de Genève, cultive l'esprit boutique comme une seconde peau: une partie de son mobilier et de sa décoration est en vente directe auprès des clients tombés sous le charme de l'établissement. «Le concept s'est imposé en mars 2006 lors de la réouverture de l'hôtel et de sa rénovation sous la houlette de la designer française Sybille de Margerie. Cette métamorphose s'est accompagnée de la mise en place d'un nouveau mobilier, panachage de style ancien et moderne. L'esprit boutique-hôtel permet précisément aux hôtes séduits par nos choix esthétiques de retrouver chez eux l'ambiance de leur séjour», explique Géraldine Soulier, la responsable de la communication.

ldd

Lits, oreillers, lustres… les clients de l'Hôtel de la Paix peuvent acheter différents éléments du mobilier de l'établissement.

«L'Hôtel de la Paix revendique également un cachet galerie d'art. Les corridors sont ainsi décorés de tableaux d'un artiste peintre suisse, que les clients peuvent là aussi acheter», poursuit-elle.

Parmi les objets mis en vente figurent les oreillers, les lustres, les chevets, les plaids, les tabourets mange-debout, les verres du restaurant ou les miroirs de la réception. Les pièces qui ont le plus de succès sont celles que les clients peuvent emporter à leur départ. «Mais s'ils en font la requête, ils ont même la possibilité d'acquérir un lit. Dans ce cas, notre gouvernante se charge de mettre le client en relation avec le fournisseur ou elle organise elle-même la livraison. En fait, chez nous, presque tout est en vente», révèle Géraldine Soulier.

A ses dires, ces emplettes hôtelières intéressent l'ensemble de la clientèle, des hommes d'affaires aux familles. L'immense majorité des acheteurs jettent son dévolu sur la literie, alors que le mobilier, notamment les lustres, constitue surtout la chasse gardée des ressortissants du Moyen-Orient.

Les requêtes saugrenues ne manquent pas: «Un client a demandé une réplique de notre décoration murale qui existe en deux versions: pétales de roses pour les vues jardin et gouttes d'eau pour les vues lac. Les dimensions qu'il souhaitait étaient très particulières… Il a également adoré nos plaids et en a acheté vingt pièces», raconte, un brin amusée, Géraldine Soulier.

> «S'ils en font la requête, nos clients ont même la possibilité d'acquérir un lit.»
> **Géraldine Soulier**
> Resp. de la comm. de l'Hôtel de la Paix

Les ventes à l'Hôtel de la Paix ne constituent toutefois pas une importante source de revenus. «Elles sont épisodiques. Le concept de boutique-hôtel est un plus pour notre établissement, mais un plus qui doit rester discret», avertit Géraldine Soulier.

Dans les autres établissements de luxe de la place genevoise, l'Hôtel de la Paix ne semble pas avoir fait école. Au Président Wilson, cette pratique n'a pas droit de cité. L'hôtel dispose de la classique boutique où sont vendus des parfums et où sont proposées des idées cadeaux. A l'Hôtel d'Angleterre également, pas de trace d'une telle pratique. «Si un client est intéressé par un de nos objets, nous le dirigeons vers le fournisseur», explique le directeur, Jacques Favre. Au Royal-Savoy, un hôtel quatre étoiles de Lausanne, hormis quelques linges, la vente directe est là aussi inexistante.

la «der»

htr hotel revue No 27/28 / 2 juillet 2009

«Nous nous étions concertés au préalable afin de parler d'une même voix que Gastro-Suisse sur la CCNT.»
Claudio Casanova (Page 3)

24

L'attente a été longue

Attendue vendredi, l'annonce de l'inscription des villes de La Chaux-de-Fonds et du Locle au **patrimoine mondial de l'Unesco** est finalement tombée samedi. A 19h06, très précisément.

VALÉRIE MARCHAND

Le comité du patrimoine mondial de l'Unesco a inscrit, samedi à Séville, la candidature suisse «La Chaux-de-Fonds/Le Locle, urbanisme horloger» au Patrimoine de l'humanité. Il a ainsi mis fin à une longue attente. Vendredi, il régnait en effet déjà une ambiance toute particulière lorsqu'une patrouille d'aviation suisse avait volé-au dessus des villes candidates. Certaines routes étaient déjà bloquées pour laisser place à la fête. Mais c'était trop tôt. La décision a été reportée à samedi en raison d'un léger retard enregistré à Séville.

Du coup, la population, impatiente, a dû attendre jusqu'à 19h06 pour connaître enfin le verdict et laisser exploser de joie. Désormais, les deux villes sont reconnues comme exemples exceptionnels d'ensembles urbains dédiés entièrement à l'horlogerie. En effet, elles sont le témoin, durant toute la période industrielle, d'un urbanisme qui marie, en un lien intime et planifié, entreprises horlogères et lieux d'habitation.

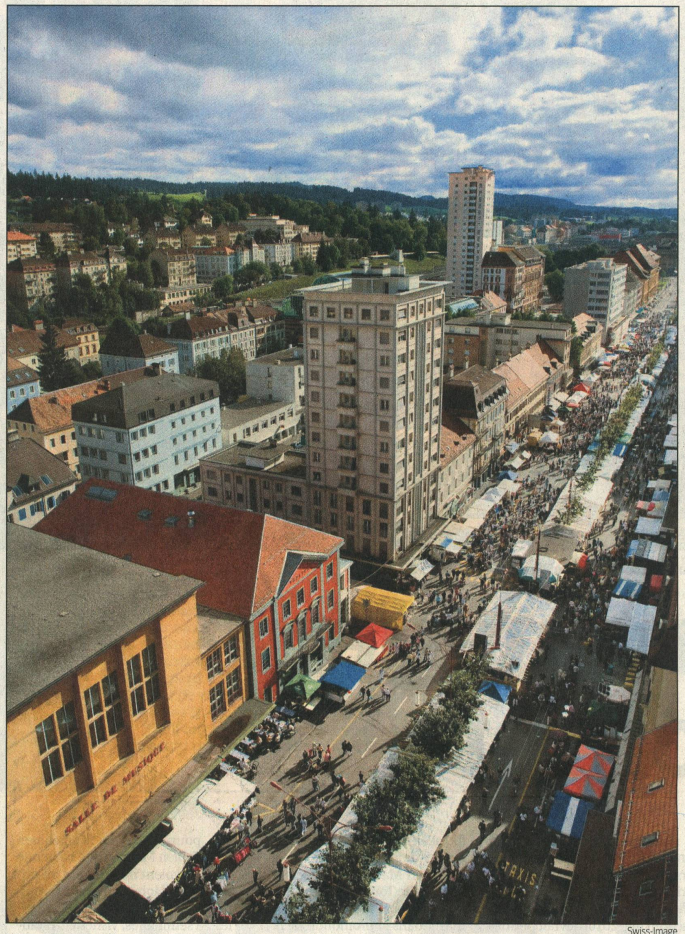
Dix sites suisses sont désormais inscrits au patrimoine de l'Unesco

Jusqu'ici, la liste du patrimoine mondial de l'Unesco comportait neuf sites suisses. Ils sont désormais dix. La vieille-ville de Berne, ainsi que les couvents de St-Jean à Müstair (GR) et de St-Gall ont été inscrits il y a 26 ans. Les trois châteaux et les murailles de Bellinzone, la région «Alpes suisses Jungfrau-Aletsch», le Monte San Giorgio, le vignoble de Lavaux, les Chemins de fer rhétiques dans les paysages de l'Albula et de la Bernina, ainsi que le haut lieu tectonique Sardona sont par contre entrés au patrimoine mondial de l'Unesco entre 2000 et 2008.

«On nous a livré un diamant brut, à nous le travailler!»

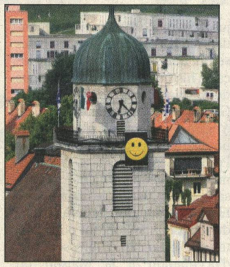
Pour Vincent Matthey, coordinateur des Montagnes neuchâteloises», une belle étape a été réalisée. Au niveau international, il s'agit d'un coup de projecteur grandiose! Mais ce n'est qu'un début. On nous a livré un diamant brut, à nous de le travailler!» Brochures estampillées Unesco, campagnes d'affichage, inauguration d'un showroom ouvert sept jours sur sept en lien avec l'office du tourisme récemment rénové à l'image de la ville, tout est mis en place pour que les villes du haut du canton puissent rayonner plus loin encore. Et pendant que les personnalités des deux villes étaient déjà tournées vers l'avenir, la population a festoyé jusque tard dans la nuit.

La soirée a débuté à La Chaux-de-Fonds, peu avant le verdict, par une chorale d'enfants vêtus de blanc, le blanc étant le symbole du jour «J». Des avions de l'aéroport des Eplatures ont ensuite survolé la ville. Un long cortège illustrant les métiers a défilé le long de l'artère principale. Lâché de ballons, discours, feux d'artifice, de nombreuses autres animations ont ensuite ponctué le programme des deux sites, notamment le concert des «Petits chanteurs à la gueule de bois» au Locle. Tandis que sur un clocher de La Chaux-de-Fonds «un smiley» a remplacé le calendrier du décompte des jours fixé jusqu'à l'annonce du verdict.



Swiss-Image

L'artère principale de **La Chaux-de-Fonds** a été interdite à la circulation pendant les festivités.



Un **«smiley»** a désormais remplacé le calendrier du compte à rebours.

Photos Valérie Marchand

La **population** a été conviée à faire la fête dans les rues, ici au pied de la tour Espacité à la Chaux-de-Fonds.

D'une langue à l'autre

Berne est satisfaite des mondiaux de hockey sur glace

Une enquête, effectuée par Berne Tourisme auprès de 27 hôtels, a fait ressortir que le bilan des mondiaux de hockey sur glace a été très satisfaisant. Cette compétition, qui a eu lieu en avril et en mai, a contribué à une augmentation des nuitées de 25% par rapport à la période correspondante de 2008. Lors de ces mondiaux, les chambres d'hôtel ont en outre été occupées pendant quatre jours en moyenne contre 1,8 lors de l'Euro 2008 de football. lm

Page 2

Le train est un acteur touristique à part entière

Alain D. Boillat

Les CFF jouent un rôle important dans l'attrait touristique de la Suisse, estime **Andreas Meyer**, le directeur des CFF. Les Etats-Unis, la Grande-Bretagne et l'Asie figurent parmi les principaux marchés touristiques des CFF. Il n'en va pas de même pour l'Allemagne: «Les Allemands aiment leur voiture et ils ne s'en passent pas volontiers», note Andreas Meyer. lm

Page 5

La Pinte de Meyriez revit avec Scotty et John Harper

Trente-six places à l'intérieur et cinquante sur la terrasse où l'on assiste à de spectaculaires couchers de soleil tout en contemplant le lac de Morat. Tels sont quelques-uns des atouts de la Pinte de Meyriez qui revit depuis qu'elle a été reprise au mois d'avril par Scotty et John Harper, bien connus pour avoir notamment tenu le Zähringer à Berne et La Cigogne à Fribourg. Leur succès à la Pinte de Meyriez, à proximité immédiate de l'Hôtel Le Vieux Manoir, est tel que le restaurant affiche souvent complet. lm

Page 14

Goumois: la truite aux fines herbes d'Yves Aemisegger

Alain D. Boillat

Parmi les restaurants idéalement situés au bord de l'eau, figure celui de **La Verte Herbe**, à Goumois (JU), sur les rives du Doubs. Cette rivière est à l'origine de la principale spécialité de La Verte Herbe: la truite aux fines herbes. Yves Aemisegger, tenancier du restaurant depuis 1976, en sert 35 000 par année. Elles ne sont cependant pas toutes pêchées dans le Doubs. Yves Aemisegger fait également appel à des truites provenant d'élevages du Locle (NE) ou de Soubey (JU). lm

Page 14

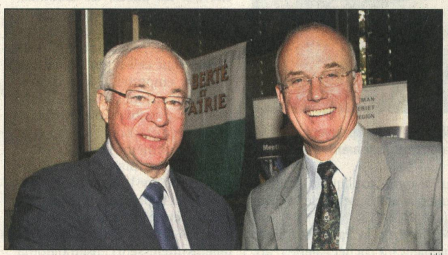
Un nouveau président

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a une nouvelle personnalité à sa tête. Le conseiller national Charles Favre a remplacé Jean-Pierre Strebel, devenu directeur général de l'UCI.

MIROSLAW HALABA

C'est, en quelque sorte, un nouveau départ que prend l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Lors de l'assemblée générale, qui s'est tenue la semaine dernière à Blonay, le conseiller national radical, Charles Favre a officiellement pris ses fonctions de président, en remplacement de Jean-Pierre Strebel, nommé directeur général de l'Union cycliste internationale (UCI). Charles Favre présidera un nouveau comité directeur dont le nombre de membres a été ramené de vingt-cinq à treize.

Nouveau départ surtout, car l'OTV travaillera selon de nouveaux statuts et de nouvelles règles de fonctionnement. Leur élaboration a résulté de l'audit que le Contrôle cantonal des finances avait effectué en 2008 en vertu de la loi sur les subventions de 2007. Ces dispositions permettront à l'office de bénéficier d'un meilleur contrôle interne. Une personne, employée à 50%, sera ainsi notamment chargée de mesurer – «de tenter de mesurer», a précisé Jean-Pierre Strebel – les résultats des projets menés par l'office. Cette démarche n'est pas unique dans la branche. On se rappellera, en effet, que Suisse Tourisme avait dû améliorer son système de mesure d'efficacité de ses actions à la suite d'une évaluation faite en 2004 par le Contrôle fédéral des finances. Après avoir honoré, son prédécesseur – «Vous avez été un bon président», a-t-il dit –, Charles Favre s'est réjoui de ses nouvelles fonctions, convaincu que le canton de Vaud a «une très belle carte à jouer» avec le tourisme.



ldd

Jean-Pierre Strebel (à g.) et **Charles Favre**.

Premier directeur de la destination Verbier-St-Bernard

Le nom du premier directeur de la nouvelle destination Verbier-St-Bernard est connu. Le conseil d'administration de la société Destination SA a nommé à ce poste le Valaisan **Gérard-Philippe Mabillard**. Ce dernier entrera en fonction le 1er novembre. Agé de 44 ans, il est au bénéfice d'un diplôme d'économiste d'entreprise. Il a été directeur du marketing et des ressources humaines aux Bains-de-Saillon et est actuellement responsable des relations publiques et de la communication de l'entreprise horlogère Calvin Klein, à Bienne. Gérard-Philippe Mabillard a notamment été choisi pour «sa profonde connaissance du produit de la nouvelle destination» et son expérience dans l'événementiel. mh

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt d… che
Le principal marché de la branche

Doppelnummer 29/30
erscheint am Do. 16. Juli 09
Anzeigenschluss Mo. 13. Juli 09, 12.00 Uhr

htr hotel revue Nr. 27/28 / 2. Juli 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Mehr als nur einen Job!

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

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen 1–2
Deutsche Schweiz 2–5
Svizzera italiana ..... -
International 6
Stellengesuche 6
Suisse romande 6
Marché international 6
Demandes d'emploi 6

Die Chance, Ihre frischen Ideen zu realisieren!

Für das Restaurant Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächter/in oder Pächterpaar mit Ambitionen.

Das Restaurant in historischem Gebäude verfügt über ca. 50 Gästeplätze. Erweiterung mit kleinem Saal ist möglich. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb, mit langjährig erfolgreichen Vorgängern, suchen wir Persönlichkeiten mit Ideen, Freude und Motivation. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen und sich im Umfeld abheben. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Bentom AG
Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch

2962-1578

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in
Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben. Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

3047-1614

Gesucht
Chef de Réception (m/w)
Alles Weitere unter **www.beatus.ch**

3039-1611

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph" im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe:. In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 80), das Bestellwesen, die Mitarbeitereinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 7 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

3006-1588

HOTEL NATIONAL
DAVOS

Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern im Herzen von Davos. Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung

VizedirektorIn/GastgeberIn

Als engagierte und kreative Gastgeberpersönlichkeit übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes. In dieser Funktion sind Sie für das Erreichen der Ziele und des Budget verantwortlich, vermarkten die Dienstleistungen optimal und motivieren die Abteilungsleiter zu besten Ergebnissen.

Unsere langjährige Stammkundschaft legt besonderen Wert auf hohe Qualität und persönliche Betreuung. Im Detail liegt Ihre Stärke.

Sie haben erfolgreich eine Schweizer Hotelfachschule absolviert und bereits mehrjährige Führungserfahrung auf Kaderstufe gesammelt. Wir stellen uns eine offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit vor, für die der Gast im Mittelpunkt steht. Zudem verfügen Sie über sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen eine herausfordernde Aufgabe mit interessanten Anstellungsbedingungen bietet. Ideal für junge Unternehmer-Persönlichkeiten, die bereit sind für den nächsten Schritt auf der Karriereleiter.

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL NATIONAL
Corinne & Martin Koepfli
Obere Strasse 31, 7270 DAVOS-PLATZ
www.national-davos.ch

3057-1618

Rüttihubelbad
Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL
RÜTTIHUBELBAD

Das Restaurant Rüttihubelbad liegt in ländlicher Umgebung in der Nähe von Bern. Mit 120 Sitzplätzen im Innern präsentiert es sich mit einem attraktiven Interieur und einer grossen Aussichtsterrasse. Unsere Küche kocht für Ausflugsgäste, Kursteilnehmende und Bankette nach einem klaren Konzept mit Bio-Produkten, die wir mit regionalen Erzeugnissen ergänzen. Nebst dem Restaurant besteht ein kleiner Hotel-/Seminarbetrieb sowie ein Verkaufsladen mit Cafeteria.
Auf den Herbst 2009 suchen wir

eine Leiterin / einen Leiter Gastronomie

und Mitglied der Geschäftsleitung der Stiftung Rüttihubelbad.

Schwerpunkt der Weiterentwicklung liegt in der Stärkung des Restaurants als regionales Begegnungszentrum und in der Verbesserung der betriebswirtschaftlichen Instrumente.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit und Gespür für den speziellen Charakter unseres in die Stiftung eingebetteten Betriebes. Nebst einem guten fachlichen Know-how (Hotelfachschule, unternehmerischer Erfolgsausweis) und einigen Jahren Leitungserfahrung legen wir Wert auf einen kooperativen Führungsstil mit den vier Teamleitungen und auf eine gute Kommunikation auch mit den nicht-gastronomischen Bereichen der Stiftung. Wir erwarten zudem Ihre Bereitschaft, die Qualitätssicherung der Stiftung in der Gastronomie mitzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Stiftung Rüttihubelbad
Personalwesen
3512 Walkringen **www.ruettihubelbad.ch**

Für Fragen steht Ihnen die Geschäftsleiterin Frau Beatrice Breitenmoser (Tel. 031 700 82 92) zur Verfügung.

3051-1615

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketträume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

CONGRESS HOTEL OLTEN ★★★ TagungNacht.

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser Serviceteam zu verstärken und unser beliebtes Seminarhotel auch im Service weiterzubringen, suchen wir eine/n versierte/n, engagierte/n

Restaurant-Leiter/in

Wir bieten:
- geregelte, familienfreundliche Arbeitszeiten
- kleines, motiviertes Team, selbstständiges Arbeiten
- leistungsorientierte Entlöhnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- top eingerichteter Arbeitsplatz
- langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:
- gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
- abgeschlossene Servicefachlehre oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
- gute Umgangsformen, gästeorientiert und sprachgewandt
- detailorientiert und mit Flair für die Organisation
- belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
- PC-Kenntnisse

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügt und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 32 61//
E-Mail: direktion@congresshotelolten.ch // www.congresshotelolten.ch

2981-1593

BREITER
Managment Beratungen Zürich

Küchenchef
Qualifiziert, frische, variable, natürliche Küche
Freude und Einsatzbereitschaft

Souschef
Mit Aufstiegsmöglichkeiten

Garde-manger
Mit Flair für schöne Präsentationen

Qualifizierte Servicemitarbeiter

Breiter, Hotel- und Tourismusmanagement,
Zollikerstrasse 153, 8008 Zürich

3093-1629

ZÜRICH Freie Stellen für begeisterte Berufsleute:

Best Western Trend Hotel ★★★★

Chef de rang/ Servicemitarbeiter
im Frühdienst und à la carte

Chef de bar (w) / Barservicemitarbeiterin
für die Lounge

Operativer Assistent/in
Gastronomie/Duty Management
(Nachwuchsstelle)

**** Best Western TREND HOTEL
Roger Gloor, Eichwatt, Dorfstr. 20,
CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt
T. +41 44 8708888 • F. 8708899
E-Mail: rg@trend-hotel.ch
www.trend-hotel.ch

3088-1625

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und jungen Pizzaiolo m/w

per il nostro Ristorante italiano

für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice. Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung (Bedingung) in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglich frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
resaurantdario@vtxmail.ch

2937-1567

ENGADIN St.Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Gästeberatung in St. Moritz eine/n

Leiter Infostelle (100%, m/w)

Sie leiten die St. Moritzer Tourist Information und sind somit zusammen mit vier bis fünf Mitarbeitenden für die optimale Gästeberatung verantwortlich. Sie sind Ansprechperson für die Leistungsträger der Gemeinde, helfen aktiv mit, Engadin St. Moritz zu repräsentieren und übernehmen neben der selbstständigen Gästeberatung am Schalter und am Telefon auch die Betreuung der Ferienwohnungsvermittlung und -klassifizierung.

Sie sind hilfsbereit, zuvorkommend und gehen offen auf Menschen zu. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Loyalität und kommunikativen Fähigkeiten zeichnen Sie aus. Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder der Hotellerie und bringen erste Erfahrungen im Führen und Motivieren eines kleinen Teams mit. Sie beherrschen D, E und I und evtl. F mündlich und schriftlich und sind geübt im Umgang mit dem PC.

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Engadin St. Moritz
Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz
Telefon 081 830 08 10
E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

176.508.295

2993-1596

Arbeiten, wo andere geniessen!

Wir sind ein innovatives Unternehmen in der Detailhandels- und Dienstleistungsbranche für den Garten- und Wohnbereich mit Sitz im Zürcher-Oberland. Im Rahmen einer ausserordentlichen Unternehmenserweiterung suchen wir zur Ergänzung unserer Geschäftsleitung per 1. Dezember 2009 eine/n

Qualitäts- & Trainingsmanager/in
(Pensum: 80–100%)

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Ausbildung in einer dienstleistungsintensiven Branche mit Fokus auf Gäste- bzw. Kundenkontakt
- Vorzugsweise mindestens drei Jahre Berufspraxis in einer dienstleistungsintensiven Branche, möglichst im Bereich Training oder Qualitätsmanagement
- Mindestens ein Jahr Erfahrung im Bereich Total Quality Management und/oder abgeschlossenes Studium im Bereich BWL mit Schwerpunkt Personal, TQM
- Vorzugsweise Projektmanagement-Erfahrung
- Vorzugsweise Führungserfahrung eines kleinen Teams
- Sie verfügen außerdem über ein hohes Maß an Kundenorientierung und haben Interesse an statistischen Aufbereitungen. Selbständiges Arbeiten, hohe Einsatzbereitschaft und entsprechendes Auftreten sind für Sie selbstverständlich.

Ihre Aufgaben:
- Implementierung sowie Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems
- Kompromisslose Umsetzung der Unternehmensphilosophie
- Messbare Steigerung der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit
- Steuerung von Projekten, Koordination und Durchführung aller qualitäts- und trainingsbezogenen Aktivitäten
- Etablierung des Gartencenters und der Marke Ernst Meier AG als Marktführer im Bereich Qualität und Personalführung.

Wollen Sie mit Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken bei uns aufblühen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
Walter Junger & Friends, Ltd., Kadiner Straße 11, D-10243 Berlin, Deutschland
Telefon: +49 30 21 23 70 15, Telefax: +49 30 21 23 70 16, E-Mail: rg@walterjungerandfriends.com
Ansprechpartnerin: Frau Regine Gädecken

Meier

Der Treffpunkt für Gartengeniesser

Ernst Meier AG – Garten-Center – Florastrasse 12 – 8632 Tann
Tel. 055 251 71 71 – E-Mail info@meier-ag.ch – www.meier-ag.ch

3028-1607

Gastronomie & Räume Zollikerberg
Ihr Anlass bei uns zu Gast
info@gastro-zollikerberg.ch
www.gastro-zollikerberg.ch

Über 150 Jahre Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule

Professionalität und persönliche Zuwendung im Einklang.

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster und der Schweizerischen Pflegerinnenschule. Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesens tätig zu sein. Aus der Gastronomie werden Patienten, Residenz-Bewohner, Diakonissen und Mitarbeitende sowie Besucher und Passanten verpflegt. Zudem bieten wir Bankett- und Seminarräumlichkeiten an.

Für unsere Gastronomie
suchen wir auf September 2009 einen versierten

Hilfskoch mit mehrjähriger Berufserfahrung (m/w)

Aufgabenbereich

Sie arbeiten vorwiegend auf den Posten in der Kalten Küche oder helfen während des Mittagservices am Buffet beim Schöpfen der Menüs. Sollten Sie entsprechende Fähigkeiten mitbringen, bietet sich Ihnen auch die Möglichkeit, einsatzweise in unserer Patisserie Ihr Können und Ihre Ideen umzusetzen.

Anforderungsprofil

Sie sind ein erfahrener, motivierter Hilfskoch, von Vorteil aus der Hotellerie stammend, kennen sich im Bereich der Kalten Küche bereits bestens aus und haben Freude sowie Interesse an Ihrem Beruf. Ihre Arbeitsweise ist organisiert, sorgfältig und gewandt.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich mit Entwicklungsmöglichkeiten zu partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen an. Ihre Ideen werden nicht nur gerne gehört, sondern auch umgesetzt.

Vielleicht wünschen Sie sich schon seit längerem an den Abenden und an ein bis zwei Wochenenden im Monat frei?

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.gastro-zollikerberg.ch

Gerne erwarten wir Ihre **vollständige Bewerbung mit Foto** an: karin.salucci@gastro-zollikerberg.ch oder **Gastronomie & Räume Zollikerberg,** Neuweg 16, 8125 Zollikerberg

3027-1606

Das Südfranzösisch Inspirierte Metzgerstübli (50 Plätze) und sein kleines, junges Team, suchen per Anfang August 09 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n:

Köchin/Koch (Commis-Jungkoch)

In unserem stimmungsvollen und warmen provenzalischen Ambiente ist bei uns jeden Tag viel los. Wir arbeiten auf hohem Niveau (13Punkte), mit schönen saisonalen Produkten aus der Region.
Wir bieten einen Arbeitsplatz mit viel Raum für Kreativität und Selbstverwirklichung in einem hochmotivierten jungen Team.
Wir haben Sonntag und Montag geschlossen und Deine Arbeitszeiten wären regelmässig.
Hast Du Freude an Beruf und in einem kleinen Team zu arbeiten? Dann bist du die Person die unsere Erfolgsgeschichte mitprägen sollte!
Haben wir Dein Interesse geweckt? So schicke uns doch Deine Unterlagen.

Andres Gilgen, Gabrielle Mancini
Münstergasse 60
3000 Bern 13
031 311 00 45

2828-1524

Gesucht per sofort

Jungkoch m/w

Dauerstelle in Ausflugsrestaurant 1400 m ü. M. in der Innerschweiz mit bürgerlicher Küche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung.
Kost und Logis im Hause.

Abgeschlossene Lehre als Koch mit Berufserfahrung
Einsatzfreudig und belastbar
Schweizer bevorzugt

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Anna + Paul Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergeregg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab August folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine
Kochlehrling

umständehalber ist noch eine Lehrstelle offen.

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLÉSIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haeberlis.com

3058-1619

---

124 offene Stellen

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

Pâtissier / Chef Pâtissier
Chef de Partie, Commis de Cuisine
Commis de Rang, Service

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

gastroS

Gastro S Howald GmbH
Ochsengasse 2
4123 Allschwil 2
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Viele weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

3035-1608

GEMEINDE ST. MORITZ

Per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung neu zu vermieten

RESTAURANT EISARENA LUDAINS ST. MORITZ

Für das Lokal mit ca. 80 Sitzplätzen wird ein Mieter oder eine Mieterin zur selbstständigen Führung des Betriebes gesucht.

Die Übernahmebedingungen sind gestützt auf die Empfehlungen der GastroSuisse, GastroConsult AG, Unternehmensberatung für Hotellerie und Restaurationsbetriebe festgelegt.

Ausschreibungsunterlagen können beim Bauamt St. Moritz angefordert werden. Für Fragen steht Ihnen das Bauamt, Telefon 081 836 30 60, gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind bis **24. Juli 2009** schriftlich an das Bauamt, Abteilung Liegenschaften, Via Maistra 12, 7500 St. Moritz, einzureichen.

2964-1580

KOHLMANNS
essen und trinken

Persönlichkeiten gesucht!

Im Herzen von Basel, im Stadtcasino am Barfüsserplatz, eröffnen wir im Herbst 2009 unser Restaurant **Kohlmanns – essen und trinken** mit 140 Innen- und 135 Aussenplätzen.

Per Mitte September 2009 suchen wir Persönlichkeiten, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Neueröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein.

Sous Chef Küche (m/w)
Chef de Service (m/w)
Koch/Köchin
Küchenhilfe
Restaurationsfachmann/-frau
Barkeeper (m/w)
Allrounder/Officemitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Kohlmanns - essen und trinken
Stefan Styger, Geschäftsführer
Steinenberg 14, 4001 Basel - www.kohlmanns.ch

3055-1617

Reha Rheinfelden
• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die **Reha Rheinfelden** ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum 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-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52 •

2595-1425

Wir suchen per 1. August 2009

Gasthaus HANS IM GLÜCK

Köchin / Koch 100%

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Ein modernes Restaurant, das sich der Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten verpflichtet. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Gastronomieprofis und Menschen mit Behinderung.

Ihre Aufgaben:
Sie führen selbständig einen Posten zusammen mit Lernenden oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit. Fachgerechte Verarbeitung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln tun wir mit Freude. Zudem gehört in Ihr Aufgabenbereich, dass unsere Qualitätsstandards, Rezepturen und die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen. Flexibilität, Belastbarkeit, Eigenverantwortung und unternehmerisches Denken gehören zu Ihren Stärken. Die Führung und Begleitung von Menschen mit Behinderung und Lernenden macht Ihnen Spass.

Ihr Profit:
Wir fordern und fördern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihre neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Gasthaus Hans im Glück, Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Beat Schmid, Leiter Gastronomie, Telefon 044 800 15 18

3031-1627

RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.
Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Chef de Service «La Terrasse»
ab August 2009 oder nach Vereinbarung

Chef de Service Bankett
ab September 2009 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BELLEVUE PALACE Bern

Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7
Personalbüro, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch

Swiss Deluxe Hotels · VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION · The Leading Hotels of the World

3026-1605

aktuell – wo Meinungen gemacht werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

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

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistentin für 4*Designhotel (Kleinod) im Oberengadin	Region Graubünden	J2876
Geschäftsführer für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J2796
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	J2803

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Repräsentant in Teilzeit m/w	Region Graubünden	J2973
Versicherungsfachleute gesucht	Region Basel	J2806
Vorsorge- & Kundenberater	Region Zürich/ Schaffhausen	J2958
Marketing & Sales Assistant	Region Basel	J2808
Assistentin Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J2801

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalfachfrau/mann	Region Zürich/ Schaffhausen	J2811
Kaufmännische/r Sachbearbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J2961
Leiter Controlling & Finanzen	Region Basel	J2970
Consultant / Personalberater	Region Zürich/ Schaffhausen	J2969

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RezeptionistIn (60 - 100 %)	Region Bern	J2952
Front Office Agent / Guest Service Agent	Region Bern	J2975
Receptionist/in	Region Oberwallis	J2906

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F & B-Verantwortlicher für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie	Tessin	J2795
Betriebsleiter Assistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J2959

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin / Koch	Region Bern	J2953
Junior Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2798
Sous-chef m/w	Region Graubünden	J2956
Commis de cuisíne m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2955
Sous-chef.	Region Graubünden	J2883
Sous-chef	Region Graubünden	J2963
kreativer Sous-chef	Region Basel	J2888
motivierter Jungkoch	Region Basel	J2889
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2892
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2954
Sous-chef	Region Bern	J2908
Chef Pâtissier.	Region Zürich/ Schaffhausen	J2909
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2809
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2804
Chef pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2816
Küchenchef m/ w.	Region Bern	J2869
Koch	Region Bern	J2967
Alleinkoch	Region Bern	J2870
Commis de cuisine / Demi Chef de partie 100% (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2872
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2879
Commis de cuisine 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2875
Koch in der Hallenstadion-Arena	Region Zürich/ Schaffhausen	J2968
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2971
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2972
Demi-chef Gardemanger Wintersaison	Region Graubünden	J2976

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J2807
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J2810
Servicemitarbeiter m	Region Zürich/ Schaffhausen	J2882
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J2964
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Bern	J2813
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J2792
1 Servicemitarbeiter-(in)	Region Oberwallis	J2897
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2893
Fachkraft Service/Verkauf-Service	Region Bern	J2878
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2867
Restaurantleiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2957
Chef de rang m/w 4*	Region Oberwallis	J2974
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2880
Serviceangestellte/r 50%	Region Basel	J2814

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Schwedinnen als Empfangsdamen	Region Zürich/ Schaffhausen	J2884
Servicefachkräfte 100% (m/w) Saison und Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J2868
Service Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J2905

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Manager/ess	Region Mittelland (SO,AG)	J2903

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
UnterhaltsreinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2966
SpezialreinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2965

Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachkraft m/w (REFA) BG 80-100%	Region Bern	J2812

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buffetmitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2907
Assistentin	Region Basel	J2904
Lagermitarbeiter 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2890

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D|F|E|S
B348	Buffet, Küche, Zimmer	30	PT	per sofort	D|I|P
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	D|F|I|E
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	per sofort	D|F|E
B332	Chef de Service, Betriebsassistent	29	CH	per sofort	
B379	Direction	62	CH	per sofort	D|F|I|E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D|F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D|F|I|E|U
B346	Geschäftsführung/Administration	29	CH	per sofort	D|F|E|S
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D|F|I|E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D|F|I|E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
B29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	D|E|F|
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D|I|E|P
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D|F|I|E
B334	Küchenchef	52	CH	per sofort	D
B370	Küchenchef	41	DE	per sofort	D|I|E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D|E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D|F|E|S
B103	Restaurantfachfrau	29	DE	per sofort	D|F|E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D|E|S/RU
B344	Rezeption/Administration/Direktionsassistent	58	NL	per sofort	D|F|E|NL
B338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UA	per sofort	D|E|RU
B374	Sales Manager in der Hotellerie / Gastronomie	30	DE	per sofort	D|E
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D|F|E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	DE	per sofort	D|F|E|TR
B64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	D|E
B341	Service oder Küche	41	CU	per sofort	D

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 29. 6. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Stellenvermittlungen International

MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Groupe Manotel est un groupe hôtelier genevois constitué de 6 établissements de catégorie 3 et 4 étoiles offrant chacun un univers unique. Il offre 610 chambres, 3 restaurants et un espace séminaires et banquets de plus de 1000 m².

Afin de compléter notre équipe des ventes et marketing, nous sommes à la recherche d'une personnalité alliant vision stratégique et leadership en qualité de

Directeur/trice Vente & Marketing

bilingue français-anglais (3ème langue un atout) possédant une solide expérience dans l'hôtellerie et dans un poste similaire

Vous souhaitez vous investir dans des projets ambitieux et développer votre potentiel au sein d'un groupe en plein essor? Alors pourquoi ne pas relever un défi professionnel à la mesure de votre talent?

Adressez-nous votre offre (lettre de motivation, CV, diplôme/s, certificats de travail, photo d'identité), nous serons heureux d'examiner votre dossier.

Votre candidature sera traitée avec la plus grande confidentialité.

Manotel SA, Département Ressources Humaines
Rue Jean Dassier 8, 1201 Genève, Tél. 022 909 81 11
Mail: jobs@manotel.com Site internet: www.manotel.com

3090-1628

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

484-289

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

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

361-201

UNIQUE OPPORTUNITY TO WORK IN ONE OF THE MOST PRESTIGIOUS ESTABLISHMENTS IN LONDON

We are recruiting for the following positions

SOUS CHEF and CHEF DE PARTIES

Working within one of the most prestigious establishments in London there has been a unique opportunity for candidates that are flexible and hardworking. All candidates will need to have proven experience within a 4-5*-hotels, Michelin*-restaurants or equivalent and to have had experience in equal positions.

A good written and spoken understanding of English is essential.

If you feel that this is the position for you then please send your CV and cover letter MJMconsultancy@gmail.com

3090-1626

Stellengesuche

Gastronom, CH, 50-jährig, mit grosser Berufserfahrung (Hotellerie und Systemgastronomie) im Frontbereich und nachweisbaren Erfolgen in der Umsatzsteigerung, **sucht neuen Wirkungskreis in leitender Stellung.** Leistungsausweis vorhanden. Eintritt kurzfristig möglich. Sprachen D/E/F. Bevorzugte Regionen: BE, AG, SO, BS, BL, LU, ZH. Eventuell auch Pacht eines Motels oder Hotel Garni.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Jörg Burgermeister, Tel. 079 682 72 78.

3044-1612

L'art de la santé

Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie et multimorbidité, nous cherchons **de suite ou à convenir**

Sous-chef de cuisine

Activités
- Soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (8 personnes)
- Préparation des repas journaliers normaux et diététiques
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets

Exigences
- CFC de cuisine et de diététique
- Brevet fédéral serait un atout
- Expérience dans l'hôtellerie
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances orales de l'allemand
- Flexible, esprit d'initiative, sens des responsabilités, sachant travailler de manière autonome
- Bonne présentation, aspect soigné
- Age idéal entre 30 et 40 ans

Nous offrons
- Une équipe motivée et dynamique
- Des infrastructures modernes
- Des conditions d'engagement intéressantes
- Des possibilités de formation continue

Ce poste vous intéresse?
Les offres de service écrites sont à envoyer à la **Clinique Bernoise Montana,** Ressources Humaines, 3963 Crans-Montana

Pour tout renseignement, appelez **Monsieur A. Pittet,** Chef de cuisine au 027 485 50 13

BERNER KLINIK MONTANA
Centre de réadaptation médicale et neurologique
3963 Crans-Montana, tél. 027 485 50 36, fax 027 481 89 57
rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch

3037-1609

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@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)
– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:	Doppelnummer			
– Ausgabe	Nr. 29/30/2009	Nr. 31/2009	Nr. 32/2009	Nr. 33/2009
– Erscheint	16. 7. 2009	30. 7. 2009	6. 8. 2009	13. 8. 2009
– Anzeigenschluss	**Mo. 12.00 Uhr** 13. 7. 2009	27. 7. 2009	3. 8. 2009	10. 8. 2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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