

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 31

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: 07.08.2025

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

htr **hotelrevue** avec cahier français

30. Juli 2009
Nr. 31 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
www.htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 217 Stellenangeboten



Süsse Wasser

Welches Erfrischungsgetränk überzeugte die Jury? Eine Blinddegustation mit Experten.
Seite 14 und 15

Klassifikation

Die Schweiz stösst 2011 zum einheitlichen Hotel-Klassifikationssystem von Deutschland und Österreich.
Seite 3

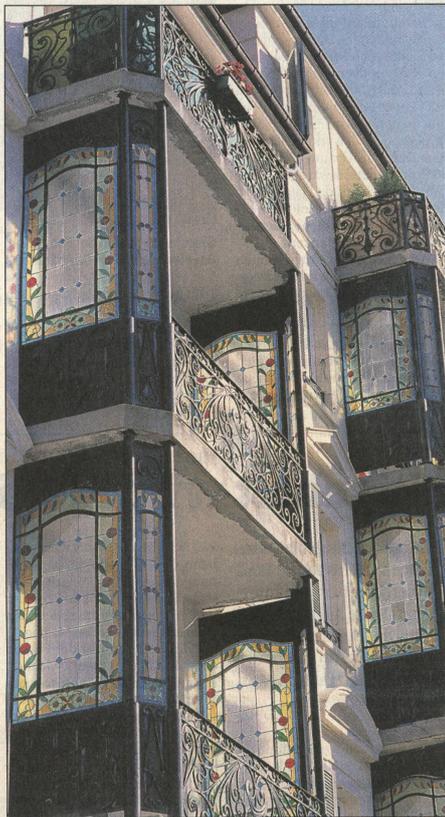
Kreativseminar

Modellieren, Steinhauen, Tanzen oder Kochen: Im Tessin sind neue Ferienformen en vogue. Tendenz steigend.
Seite 13

«Cube»

«Vier bis fünf neue Standorte in der Schweiz sind in Diskussion.»
Seite 5

Rudolf Tucek, CEO der Vienna International Hotels and Resorts Wien, Erfinder des «Cube».



Reich verziertes Jugendstil-Haus in La Chaux-de-Fonds. Die Industriestadt ist voll von Zeugen aus jener Zeit.

Die Stadt der Uhren

Auf den ersten Blick ist die Besonderheit von La Chaux-de-Fonds nicht zu erkennen. Doch sie ist weltweit einzigartig.

CHRISTINE KÜNZLER

La Chaux-de-Fonds hat weder einen Fluss, noch einen See, noch hohe Berge. Die Besonderheit der weltweit einmaligen Schachtelstadt hat auch die Unesco entdeckt und sie im Juni 2009 zum Welterbe erklärt. Ihr bekanntester Einwohner, Le Corbusier, hat es zu weltweitem Ruhm gebracht. Bis am 5. Oktober werden die Werke des Architekten und Künstlers unter anderem im Martin-Gropius-Bau in Berlin gezeigt. Den Grundstein der Stadt hat die Uhrenindustrie gesetzt. Die knifflige Arbeit mit Federn und Rädchen verlangte nach gutem Licht. Deshalb sind die

Strassen in der Stadt im Neuenburger Jura breiter als anderswo und die Wohnungen heller. La Chaux-de-Fonds liegt auf rund 1000 Meter über Meer und ist damit eine der höchstgelegenen Städte Europas. Und sie ist das schweizerische Zentrum der Jugendstil-Strömung «Style sapin». Zeugen dieser Stilrichtung sind denn auch an verschiedenen Gebäuden präsent. Zum Beispiel am Eingang des alten Krematoriums.

Gastronomisch hat die Stadt einiges zu bieten. Von der Brasserie bis zum Gourmetrestaurant. Falls das neue Unesco-Label die Gäste dereinst in Strömen locken sollte, braucht die Hotellerie eine Auffrischung. Vincent Matthey, der dortige Tourismuskoordinator, hofft auf internationale Hotelketten.

Dass La Chaux-de-Fonds in Städteratings oft den letzten oder zweitletzten Platz belegt, ist für die Einheimischen nicht nachvollziehbar, aber für Vincent Matthey kein Unglück: «Da kamen jeweils die Journalisten, um zu schauen, wie sich eine Stadt mit so wenig Lebensqualität präsentiert.»

Seite 7 bis 11

Kommentar

Danke für Ihr Feedback. Es motiviert uns zu Höchstleistung.



ELSBETH HOBMEIER

Umfragen und Ratings sind wichtig. Für den Tourismusfachmann, der wissen will, wie sein Ort in der Öffentlichkeit positioniert ist. Für den Hotelier, der sein Haus auf die Wünsche seiner Gäste ausrichten will. Und für eine Zeitung, die sich möglichst gut am Markt behaupten will.

Ungeschminkte Feedbacks ihrer Leserschaft sind für die hotelrevue wichtig. Lob und Kritik helfen uns, Woche für Woche ein Fachblatt zu schreiben und zu gestalten, das den Nerv der Leserschaft trifft und die brennenden Themen aufgreift.

«Umfragen sind wichtig. Für den Tourismus, für den Hotelier. Und für die hotelrevue.»

Aus diesen Gründen haben wir 2009 von der bekannten Firma Demoscope gleich zwei Umfragen durchführen lassen: Eine qualitative mit 24 persönlichen Interviews und soeben eine quantitative mit 4000 Fragebogen. Demnachst aufgeschaltet wird zudem eine Befragung zur Nutzung von www.htr.ch.

Beide Demoscope-Ergebnisse zeigen dasselbe Bild: Unsere Abonnenten und Leserinnen sind mit der Zeitung sehr zufrieden. Sie empfinden sie als aktuell und informativ – nur ein Prozent möchte noch mehr Aktualitäten und News. Die hotelrevue gilt als glaubwürdig, unabhängig und neutral. Und sie erreicht Bestnoten für redaktionelle Leistung und Layout. Jedes Exemplar wird von 8,37 Menschen gelesen!

Dies sind extrem gute Feedbacks. Wir danken unserer Leserschaft für ihr Vertrauen und werden weiterhin unser Bestes geben.

Seite 4

www.htr.ch

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



Städtetourismus

Wenn Museen zur touristischen Attraktion werden

Städtetourismus hat an Bedeutung gewonnen: Museumspässe sind im Trend, und Museen setzen stärker auf touristische Vermarktung. Dank der Ausstellung Van Gogh und der Kunstmesse verzeichnete Basel im Juni einen Rekord an Logiernächten. «Hohe Qualität und internationale Ausstrahlung der Ausstellungen sind eine Hauptattraktion Basels», sagt Tourismusdirektor Daniel Egloff. Auch Bergregionen haben den Museumstourismus als Nische entdeckt: «Für die klassische Bergferienregion Graubünden sind neue Themen sehr wichtig», erklärt Charlotte Schütt, Marketingverantwortliche Graubünden Kultur. **Seite 2**

Lenk

Gemeinde will dringend Investoren. Volk sagte Nein.

«Es ist nicht einfach, einen Hotelinvestor für Lenk zu finden», muss Gemeindepräsident Christian von Känel eingestehen. Seit über 30 Jahren bereits soll auf der «Hohllebi» ein Hotel angesiedelt werden. Als sich dann der holländische Ferienresort-Betreiber Landal Greenparks für das Grundstück interessierte und der Gemeinde 600 «warme» Betten versprach, wollte man die Chance packen. Daniel Bortor, der den direkt vor der Parzelle gelegenen «Lenkerhof» führt, wäre froh um solch einen Investor: «Landal würde Lenk nach aussen tragen und helfen, den Ort zu vermark-



Das Hohllebi-Gebiet in Lenk.

ten.» Für das Resort hätte rund ein Hektar zusätzlich einzozent werden müssen. Das lehnte das Stimmvolk ab. Eine neue «Initiative Hohllebi» versucht nun, dieses wieder umzustimmen. Ein Grund für das Nein waren unge-

löste Verkehrsprobleme. Denn genauso alt wie die Diskussionsrunde für die Hohllebi ist die Diskussion um die Umfahrung des Ortes. Um die Dorfmitte mittels eines Parkhauses sogar autofrei zu machen, dafür reiche das Geld leider nicht, so von Känel. Für die nötige Kurtaxe will man jetzt wieder nach Hotelbetreibern Ausschau halten. Neuen Schwung erhofft sich Daniel Bortor vom neuen Geschäftsführer der Lenk-Simmental Tourismus AG, Eduardo Zwysig, zuletzt Leiter Marketing der Jungfraubahnen, der am 1. September Jürg Moor ablöst. **Seite 3**

HOREGA
www.horega.ch
061 281 95 75

Nicht suchen - finden!

Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

Polster-Möbel-Klinik
Schöffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93

«De Stör-Polsterer chund!»

ACHTUNG!
Sessel•Sofas•Bänke
Stühle
Neu beziehen und aufpolstern

- Gratisberatung, Offerte und
- Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
- mind. 10% auf Konkurrenzofferte
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93

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

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

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 364 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

ADUNOeasy
das beste Zahlterminal finden:
www.aduno.ch

ADUNO

PRIMO Minibar

www.minibar.ch

Glasklar.
Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf:
www.fidehotel.ch

fideHotel

Aus der Region

Wallis

Dampfbahnen: Furka-Strecke 2010 durchgehend



Swiss-Image

Die von Bahnliebhabern angestossene Sanierung der Geleise für die **Zahnradstrecke über den Furkpass** kommt gut voran. Noch braucht es aber bauliche Anpassungen für die Dampfzüge im Bahnhof Oberwald VS. Im Moment arbeiten von Ende Mai bis Mitte Oktober pro Woche gut 30 Freiwillige auf den Baustellen. Am Samstag seien es jeweils noch mehr. 2007 und 2008 wurde so die Trasse zwischen Gletsch VS und Oberwald saniert. Die Fahrpläne werden mit jenen der Mätterhorn Gotthard Bahn abgeglichen. kjv

Nordic Walking Event auf der Bettmeralp



Peter Mathis

Am Sonntag 16. August 2009 macht der Unesco **Welterbe Nordic Walking Cup** auf der Sonnenterrasse am Aletschgletscher-Station. Ob jung oder alt, ob Freizeitläufer oder Profisportler, alle können teilnehmen. Wer es gemütlich mag, nimmt die 6 km lange Einsteigerstrecke mit nur 100 Meter Höhendifferenz unter die Füsse. Ziel ist der idyllische Bettmersee. Die 10 km lange Event-Strecke mit 650 Meter Höhendifferenz führt von der Bettmeralp über die Fiescheralp zum Ziel Bergstation Bettmerhorn. kjv

Loterie Romande half bei TV-Spots an Tour de France

«Le Tour de France s'arrête en Valais, et vous?» wurden die Zuschauer von France 2 und France 3 zu Zeiten mit hohen Einschaltquoten gefragt. Jetzt gibts den Spot auf YouTube.com: «Wallis mit «Tour de France» eingeben. Er wurde in Zusammenarbeit von Loterie Romande und Wallis Tourismus realisiert. Für die Produktion wurde eine Tonne Material per Helikopter an den Stellisee ob Zermatt transportiert. Geleitet durch Jacques Zuber von der Agentur Imédia und Sébastien Moret von Amarock Production. kjv

Compagnie des Alpes steigt bei Téléverbier aus

Die Bergbahn- und Vergnügungspark-Betreiberin Compagnie des Alpes (CDA), Paris, verkauft ihr Téléverbier-Aktienpaket von 20,3 Prozent an die Walliser Gemeinde Bagnes. Sie will durch den Verkauf Schulden abbauen. Preis: rund 20 Mio. Franken. Bagnes wird Hauptaktionärin der Bergbahngesellschaft Téléverbier. An den CDA-Beteiligungen bei den Bergbahnen von Saas-Fee und am Aquaparc in Le Bourvet ändert diese Transaktion nichts. kjv/sda

Museum als Reiseziel

Van Gogh, Kunstmesse und Giacometti bringen Basel einen Logiernächtepark. Wie Museumstourismus für die Hotellerie zum Partner wird.

SULAMITH EHRENSPERGER

Es ist die höchste generierte Logiernächtezahlin Basel: Insgesamt 96 165 Übernachtungen im Juni. «Wir erwarten 40 000 bis 50 000 Übernachtungen allein aufgrund der Van-Gogh-Ausstellung bis zu ihrem Ende im September», sagt Daniel Egloff, Direktor Basel Tourismus. Für rund drei Viertel der Nachfrage sorgen ausländische Gäste: «Die Auslastung an Wochenenden haben wir um 20 Pro-

zent erhöht», verrät Karin Berger, Pressesprecherin Grandhotel Les Trois Rois. 448 Van-Gogh-Packages wurden bis Mitte Juli verkauft. Im Hotel Teufelhof zählte Inhaber Raphael Wymiger bisher 342 verkaufte Packages: «Die Ausstellung ist ein Geschenk in der Wirtschaftskrise».

Insgesamt 500 000 Besucher werden im Kunstmuseum Basel erwartet. Ein weiterer Publikums-magnet ist die Giacometti-Ausstellung in der Fondation Beyeler. «Die Hälfte der Gäste sind aus dem Ausland», so Pressesprecherin Catherine Schott. Die Ausstellung läuft «sehr gut», Zahlen nennt sie keine.

Museums- und Städtetourismus sind eng miteinander verknüpft
Die Verbindung von Ferien und Kunst ist in den letzten Jahren populärer geworden, wie verschiedene Studien zeigen. «Museums- und Städtetourismus sind eng verbunden», erklärt David Vuillaume, Generalsekretär Verband der Museen

der Schweiz. 2008 buchten die 955 Schweizer Museen 17,3 Millionen Eintritte. «Kunstmuseen sind sehr beliebt, weil es keine Sprachbarrieren gibt», weiss Vuillaume.

Die bildenden Künste stehen bei Städtebesuchern mit kulturellen Reisetendenzen oft im Vordergrund. Doch sie sind nicht allein: Mit 620 000 Besuchern war die Tutanchamun-Ausstellung im 2004 in Basel eine der erfolgreichsten. Eine Datenauswertung zeigte: Für 88 Prozent der auswärtigen Gäste war Tutanchamun Hauptgrund der Anreise. Für die Hotellerie ergab sich ein zusätzlicher Umsatz von 6,7 Millionen Franken.

Wenn keine bekannten Namen ausgestellt werden, wird es schwierig, meint Maurus Lauber, Marketingleiter von Zürich Tourismus: «Wir haben viele Juwelen, aber keine Mona Lisa wie in Paris. In Amerika für eine Ausstellung in Zürich zu werben, ist schwer.» Zwei neue Dauerausstellungen werden am



T. DOWNS
Giacometti-Saal in der Fondation Beyeler: zieht viele Besucher an.

1. August im Schweizerischen Landesmuseum eröffnet. «Ein Werbeplakat in New York können wir uns leider nicht leisten», so Christoph Stuehn, Leiter Betriebswirtschaft, und setzt auf persönlichen Kontakt: «Ich habe Concierges die noch

nicht eröffneten Ausstellungen gezeigt. Wenn sie ihren Gästen davon erzählen, ist es die beste Werbung».

Nicht nur die Städte werben um Museumstouristen

In Lausanne ist das Olympische Museum ein beliebtes Reiseziel von Touristen: «Letztes Jahr kamen viele Chinesen, weil die Olympiade in Peking stattfand», sagt Tanja Dubas, Marketingdirektorin von Lausanne Tourismus. In Luzern punktet das Verkehrshaus mit über 820 000 Besuchern pro Jahr. 90 Prozent sind Tagesgäste: «Doch wir verzeichnen immer mehr Westschweizer und Tessiner Gäste», so Kommunikationsleiterin Blandina Werren. Seit kurzem setzt selbst das als Wander- und Skiferienregion bekannte Graubünden auf Museumstourismus: «Kultur-tourismus ist hier eine interessante Nische mit Wachstumspotenzial», so Charlotte Schütt Marketingverantwortliche Graubünden Kultur.

Zermatter Behörden liessen Stylehotel schliessen

Eigentümer Jürg Biner fühlt sich von der Gemeinde ungerecht behandelt.

Gäste, welche im Zermatter «Stylehotel» übernachten wollen, stehen vor verschlossenen Türen. Grund: Dem Hotel wurde durch die Gemeinde Zermatt die Betriebsbewilligung entzogen und das 44-Zimmer-Haus somit geschlossen. Laut Daniel Luggen, Direktor Zermatt Tourismus, hat das Hotel die verlangten Statikstudien bezüglich Erdbebensicherheit nicht eingereicht. Zusätzlich sei wegen Betreibungen, auf welche Eigentümer Jürg Biner nicht reagiert habe, der Konkurs

eröffnet worden. Zermatt Tourismus platziert nun jene Gäste um, die im «Stylehotel» gebucht hatten.

«Stylehotel»-Inhaber Jürg Biner sieht die Sachlage anders: Die Konkurseröffnung gehe auf eine unbezahlte Rechnung von 8000 Franken zurück. Deswegen werde mit einem Aufwand von rund 10 000 bis 15 000 Franken ein Gesamtinventar erstellt. Auch in Sachen Erdbebensicherheit fühlt sich Biner von der Gemeinde ungerecht behandelt. dst

Skigebiet wird Medienstar

Das marode Skigebiet Winterhorn in Hospental fand einen Investor und internationale Aufmerksamkeit. Die Internet-Auktion auf Ricardo macht der Urner Destination Mut.

SIMONE LEITNER

55 000 Klicks und ein definitives Angebot: Für 250 000 Franken er-stiegerte ein anonymer Investor auf der Internet-Auktionsplattform Ricardo das defizitäre Skigebiet Winterhorn im Kanton Uri.

Wer der Beter ist, bleibt vorerst geheim. «Die Vertragsunterzeichnung findet Anfang August statt», sagte Claus Dangel, Betriebsleiter und Aktionär der maroden Skianlagen gegenüber den Medien.

«Für die Region ist der Betrieb der Ski-Anlagen sehr wichtig», betont Marie-Therese Bruni vom Hotel Restaurant Central Hospental. Sie engagierte sich viele Jahre aktiv für das Skigebiet und weiss, dass nicht nur Betriebskosten anfallen, sondern auch Investitionen in Millionenhöhe nötig sind. Schon im vergangenen Winter fehlte das Geld im Skigebiet Winterhorn. Schulden in Höhe von

über 150 000 Franken legten den Betrieb lahm. Das wirkte sich auf Geschäft in den lokalen Restaurants und Hotels aus: «Umsatzeinbussen von bis zu 40 Prozent waren die Folge.» Für Marie-Therese Bruni ist wichtig, dass die Anlage seriös und nachhaltig betrieben wird.

Die Chancen, dass die Wintersportler wieder nach Hospental kommen, stehen gut: Der Internet-Verkauf des Skigebiets stiess auf internationales Medienecho. Für den Sprecher der Seilbahnen Schweiz, Roman Weissen, sind solche Aktionen positiv. «Zum Feri-land Schweiz gehören grosse aber auch kleine Destinationen.»

Entrée: Bad und Gasthof zur Blume, Baden. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

HOFRAUM
DES
GASTHOFs z. BLUME

BADEN
SCHWEIZ.

BAD &
GASTHOF
z. BLUME

BADEN **
SCHWEIZ ***

BESITZER: ***
M. BORSINGER-WAISER

... im
belebenden Quell
neu aufgeblüht zu
heller Farbenpracht
war die Blume, die
der Liebe Hand ihm
gereicht...



Direkt hinter dem «Lenkerhof» (hinten Mitte) hätte das 600-Betten-Resort gebaut werden sollen. Die Bürger sagten Nein.

Lenk auf der Suche

Die Stimmbürger lehnten das Vorhaben von Gemeinde, Tourismus-Organisation und Bergbahnen rundweg ab, auf der «Hohllebi» zusammen mit Landal Greenparks ein 600-Betten-Ferienresort zu verwirklichen. Dafür hätte, neben bereits bestehender Hotel- und Kurzzone, weiteres Landwirtschaftsland umgezont werden müssen, um die nötige Fläche von 2,5 ha zu erhalten. Nicht einfach stehen lassen will die neue «Initiative Hohllebi» das «Nein» der Lenker Stimmbürger. Bis im Oktober wollen die Initianten 190 Unterschriften sammeln. Dann kann das Traktandum

Eine neue Initiative will der Umzonung auf der Hohllebi eine zweite Chance geben. Die Gemeinde dagegen will plötzlich Hotels statt ein Ferienresort.

GUDRIN SCHLENZCK

nochmal vors Lenker Volk. «Im Idealfall bereits an der nächsten Gemeindeversammlung im Dezember», so der Sprecher des Initiativ-Komitees, André Troxler, Detailist in Lenk. Ziel ist allein die Umzonung. «Wir wollen nur die Möglichkeit für neue Betten schaffen.»

Neue Initiative will mit besserer Kommunikation gewinnen

Überzeugen will man die Lenker mittels einer besseren Kommunikation. «Unsere Vorgänger haben zu selbstverständlich angenommen, dass der Bürger das Vorhaben versteht.» Nächste Woche soll eine Homepage aufgeschaltet werden, die als Informations- und Diskussi-

onsforum geplant ist. Troxler: «Dort wollen wir Befürwortern und Gegnern die Möglichkeit bieten, ihre Argumente zu platzieren.»

Gemeinde, Tourismus-Organisation und Bergbahnen verfolgen ihr Projekt dagegen nicht mehr weiter. Doch der Wunsch nach mehr Betten bleibt. «Jetzt wollen wir noch zwei Hotels mit rund 300 Betten», verrät der Präsident von Lenk-Simmantal Tourismus, Hans Neuschwander. Dem sollte rein juristisch nicht

«Dass die Gemeinde solche Projekte ohne uns Hoteliers verfolgt, ist mir unbegreiflich.»

Herbert Messerli
Hotel Krone, Lenk

zu viel im Weg stehen. Gemäss dem Bauverwalter der Gemeinde Lenk, Jakob Trachsel, bestünden zwei entsprechende Parzellen, die sich eignen: Bereits eingezonte 1,5 ha auf der Hohllebi und 1 ha in der «Bärenmatte». Trachsel: «Im Verlauf der nächsten Monate wollen wir die Diskussion wieder aufnehmen.»

Gemeinde sucht bereits vor Jahren nach Hotelbetreibern

Es wäre nicht das erste Mal, dass Lenk Hotels ansiedeln möchte: Dass die Gemeinde bereits vor drei Jahren 35 Hotelketten anschrieb und versuchte, Betreiber für die offenen Standorte in Lenk zu gewinnen, allerdings ohne Erfolg, erfährt Herbert Messerli, der im Vorstand des hotelleriesuisse-Regionalverbandes Berner Oberland sitzt und die «Krone» in Lenk führt, erst durch diese Zeitung. «Dass die Gemeinde solche Projekte verfolgt, ohne die ortsansässigen Hoteliers einzubeziehen, ist mir unbegreiflich.»

Hotels sind Messerli ansonsten viel lieber als Wohnungen mit Vermietungspflicht, wie sie mit Landal realisiert worden wären. «Das Problem ist die Grösse, das entspricht nicht der gewachsenen Struktur von Lenk.» Lenk zählt heute gerade mal 700 Hotelbetten, von den 2000 Ferienwohnungen wird nur ein Viertel vermietet. Messerli spricht die Verkehrsproblematik an, mit der Lenk kämpft. «Seit 30 Jahren redet man von einer Umfahrung, und seit mehreren Jahren von einem Parkhaus.»

www.initiative-hohllebi.ch

Ostschweiz

Bergbahnen Flumserberg: Rekordergebnis

Im zweiten Jahr in Folge erzielten die Bergbahnen Flumserberg Rekordresultate im Ticket- und Gastbereich. Bei den Ersteintritten im Winter – also bei der Anzahl der Gäste – registriert Flumserberg ein Spitzenergebnis. Mit über 630 000 Ersteintritten, bei zwei Wochenenden mit weniger Betrieb im November, wurde die Vorjahresbestmarke mit Umsatz von 19,5 Mio. Franken um 2,2 % übertroffen. Der Sommer-Verkehrsertrag mit 829 497 Franken liegt fast auf dem Niveau des guten Vorjahressummers. kjv

Erste Sportbahn der Ostschweiz feiert 75-Jähriges



Am 26. Juli 1934 wurde im Ober- toggengurg die Drahtseilbahn Unterwasser – Iltios eröffnet. Seither hat sich das Angebot stark entwickelt. Die insgesamt 18 Bahnen und Lifte der Toggengurg-Bergbahnen erschliessen von Unterwasser aus das Iltios und den Panoramaberg Chäserugg, von Alt St. Johann die Alp Sellamatt und den Ruestel und ab Wildhaus Oberdorf mit Gamsalp. Betreiberin ist die im November 2008 nach der Fusion gegründete Toggengurg Bergbahnen AG. kjv

Drei Länder, eine Klassifikation

Ab Januar 2010 führen die Fachverbände Deutschlands und Österreichs ein einheitliches Hotel-Klassifikationssystem ein. Die Schweiz stösst 2011 dazu.

HERIBERT PURTSCHER

Die deutschen und österreichischen Betriebe werden dann nach einem Mischsystem aus Punkten und Mindestkriterien beurteilt. Ab 2011 könnten die neuen Richtlinien, entsprechend adaptiert, auch in der Schweiz in Kraft treten.

Die Inhalte wurden vom Fachverband Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), dem Hotelverband Deutschland (IHA) und hotelleriesuisse in jahrelanger Arbeit entwickelt. Die vorerst in Deutschland und Österreich gültige neue Klassifizierung basiert auf 270 einzelnen Punkten. «Die Kombination von Mindestkriterien und fakultativen Punkten erlaubt es, flexibel auf die sich dynamisch verändernden Hotelmärkte zu reagieren», erklärte Fachverbandsobmann Klaus Ennemoser anlässlich der Vorstellung des neuen Re-

gelwerks in Wien. «Damit schaffen wir einen Übergang von k. o. Kriterien hin zu o. k.-Kriterien: weniger Vorschriften und Verbote, dafür mehr Anreize für unternehmerisches Handeln», so Fachverbandsobmann Matthias Koch.

Auffallendste Neuerung für den Gast: künftig gibt es ein «Superior» in jeder Sterne-Kategorie. Dadurch werde das System differenzierter und transparenter, wurde hervorgehoben. Ent-

schrärf wurden u. a. die Anforderungen an die Zimmergrösse. Die Grösse ist kein Mindestkriterium mehr, sondern erzielt nur noch Zusatzpunkte.

«Es wird keine Übernahme ohne gewisse Anpassungen geben.»

Thomas Allemann
Geschäftsleitung hotelleriesuisse

Le Meridien in Wien, liessen sich bisher nicht klassifizieren, weil sie nach der alten Norm keine fünf

Sterne bekommen hätten, obwohl sie auf diesem Niveau sind.

«Wir waren von Beginn an eingebunden. 2011 gibt es bei uns die nächste Normenrevision. Auch wir wollen diesen Weg gehen. Aber es wird keine Übernahme ohne gewisse Anpassungen geben», sagte Thomas Allemann, Mitglied der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse bei der D/A/CH-Hotelsternrepräsentation im Grand Hotel an der Wiener Ringstrasse. «Mit der Harmonisierung nationaler Systeme folgen wir einer internationalen Entwicklung. Wichtig ist uns vor allem, die Trends der Zukunft einbauen zu können.»

Hotel Vieux Manoir in Murten schliesst über die Wintersaison

Im Zusammenhang mit der geplanten Erweiterung bleibt der Betrieb während fünf Monaten geschlossen.

Auf der Homepage des «Vieux Manoir» ist Folgendes zu lesen: «Ab 1. November 2009 gehen wir in die Winterpause. Pünktlich zum Frühlingsbeginn am 29. März 2010 ist das Vieux Manoir wieder geöffnet.» Gemäss Direktor Daniel J. Ziegler steht die saisonale Schliessung im Zusammenhang mit den geplanten Umbau- und Erneuerungsprojekten (siehe htr vom 11.6.09). «Wir haben die Gelegenheit ergriffen, um länger zu schliessen und auf unsere Pläne hin arbeiten zu können», so Ziegler. Auch das Restaurant wird während fünf Monaten geschlossen, nicht hingegen die Pinte de Meyriez.



Hotel Vieux Manoir in Murten.

legen für die Wintersaison weiterempfohlen. Laut Ziegler laufen sämtliche Saisonarbeitsverträge auf den Zeitpunkt der Schliessung hin aus. Die neue Direktion unter der Leitung von Daniel J. Ziegler bringe neue Ideen und eine neue Ausrichtung des Hauses mit. «Leute, die dann zurückkehren möchten, sind willkommen und werden gut platziert», so Ziegler. dst

Wütende deutsche Hoteliers

Frankreich kürzt die Mehrwertsteuer für die Branche um 14 auf 5,5%, in Deutschland bewegt sich nichts. Hoteliers sind wütend über Milliarden für andere Branchen.

DIETER SCHÜTZE

Entlang den 448 Kilometern deutsch-französischer Grenze brodelt es im Gastgewerbe. Wütende Hoteliers reden sogar von einem Boykott der Bundestagswahl; sie wollen das auch ihren Mitarbeitern empfehlen. Der Grund: Seit dem 1. Juli gilt in Frankreich für die Gastronomie der ermässigte Mehrwertsteuersatz von 5,5 Prozent statt wie bisher 19,6 Prozent. Die Regierung in

Paris folgte damit einer Empfehlung der EU an ihre Mitgliedsländer. In Deutschland lehnte Bundesfinanzminister Peer Steinbrück diese Steuersenkung kategorisch ab. Dafür sei kein Geld da. Dazu Dieter Krause, Hotelier im «Rebstock» in Egringen (Markgräflerland): «Und auf einmal mussten wir von den Milliarden lesen, die in Banken, Automobil-Industrie und neuerdings auch Warenhaus-Konzernen geflossen sind. Jetzt fühlen wir uns schlicht und einfach belogen.»

20 von 27 EU-Ländern haben die MwSt. für die Hotellerie gesenkt

Fritz G. Dreessen, Präsident des Hotelverbands Deutschland (IHA), teilt die Empörung seiner Kollegen, sagt aber: «Ein Wahlboykott ist keine Lösung. Wir sollten die Parteien wählen, die für die Senkung sind, das sind bundes-

weit die FDP und in Bayern die CSU.» Ernst Fischer, Präsident des deutschen Branchenverbands Dehoga, unterstreicht: 20 von 27 EU-Ländern haben die Mehrwertsteuer für die Hotellerie gesenkt und 12 EU-Staaten jene für die Gastronomie.

«19 Prozent Strafe für das Essen in Restaurants»

«Wie kann es angehen, dass die industrielle Lebensmittelproduktion mit sieben Prozent Mehrwertsteuer gefördert wird und das frisch zubereitete Essen in unseren Restaurants mit 19 Prozent bestraft wird?», fragt Fischer. Zudem sei eine MwSt.-Senkung kostenneutral: Mehr Umsatz durch Preissenkungen, Auflösung des überfälligen Investitions-Staus und mehr Arbeitsplätze – laut Studie der Universität Mannheim 70 000 neue Jobs im Gastgewerbe.

Bern

Erlebnisspielplatz auf Silleren für Familien bereit



Am 1. August wird er eingeweiht. Der neue Erlebnisspielplatz soll die Familienfreundlichkeit der Bergbahnen Adelboden AG beweisen. Viel Platz, Kletter- und Rutschpartien, ein grosser Sandkasten mit «Baumaschinen» und spannende Brücken prägen den Spielplatz. Auch das originale Restaurant lässt die Anlage zum Familientreffpunkt werden. kjv

Aus der Region

Graubünden

Destinationen suchen Biker für Video-Spots



SWISS-IMAGE

Ende August geht es in Savognin, Engadin St. Moritz, Engadin Scuol und Lenzerheide um Mountainbikes und Filmkameras. Graubünden Ferien produziert mit den Tourismusregionen Bike-Videos. Die Teilnehmer bekommen ein Wochenende für zwei Personen in der Ferienregion Engadin Scuol und das «Graubünden»-Bikeshirt «Kämpfa, kämpfa, khum». kjv

«Kultur-Special» für Engadin St. Moritz

Internationale Anlässe prägen das Sommer-Kulturangebot in Engadin St. Moritz. Neu können Liebhaber der schönen Künste dank dem «Kultur-Special» Übernachtung und Veranstaltungsticket in einem Buchen – auch online. Das Angebot ist gültig rund um das BST Engadin Festival (bis 16.08.), das Festival da Jazz St. Moritz (bis 15.08.), das Celerina New Orleans Jazz Festival (21. – 23.08.), die Engadiner Kulturtag (27. – 30.08. und 05. – 06.09.) und das Nietzsche-Kolloquium (24. – 27.09.). kjv

Riesen-Sgraffito in Scuol: Stücke sind zu ersteigern



ZVG

Als Wochenaufgabe für «SF bi de Lüt-Live» durfte die Bevölkerung von Scuol ein Riesen-Sgraffito aus 25 Teilen herstellen. Es kann beim Bahnhof Scuol-Tarap bestaunt werden. Die Versteigerung der Teile begann Ende Juni und dauert bis Montag, 24. August, 12 Uhr. Die Höchstgebote werden laufend aktualisiert. Der Erlös aus der Versteigerung wird zugunsten der «Chüra d'uffants Engiadina Bassa» («Kinderbetreuung Unterengadin») gestiftet. kjv

Aus dem cahier français

Restaurants in Hotels kann man rentabler machen

Ein Hotel-Restaurant angemessen rentabel zu machen, ist eine schwierige Kunst. Christine Demen-Meiler kann Wege aufzeigen, um dieses Ziel zu erreichen. Sie wurde an der EHL ausgebildet und ist nach einer langen Karriere als Entrepreneurin in der Gastronomie – wo sie vor allem «owner-manager» von Hotel-Restaurants war – als Professorin für Marketing und Management von KMUs an die EHL zurückgekehrt. «Es gibt allerdings keine Standard-Lösung für die Rentabilisierung eines Hotel-Restaurants», räumt Christine Demen-Meiler ein. kjv

Seite 23

Pro Zeitung 8,37 Leser

Die hotel revue ist der Konkurrenz Nasenlängen voraus. Gelesen wird sie in erster Linie vom Kader. Das zeigt die zweite Leserumfrage.

GUDRUN SCHLENZKE

Die quantitative Leserbefragung bestätigt das, was die qualitative (hotel revue vom 20.5.2009) bereits zeigte: Die Abonnentinnen und Abonnenten der hotel revue sind mit «ihrer» Fachzeitung rundum zufrieden. 4000 Zeitungsabonnenten wurden zu-

fällig ausgewählt und zu ihrer Leseerfahrung befragt. Der Rücklauf lag bei gut 11 Prozent.

Bei allen von einer Fachzeitung zu erwartenden Eigenschaften, schwang die hotel revue im Vergleich zur Konkurrenz oben aus (siehe Grafik). Am besten fiel der Wert in Sachen Aktualität aus: 71 Prozent der Abonnenten stuften die hotel revue als «aktuell» ein. Der nächstbeste Wert lag mit 25 Prozent der Nennungen deutlich tiefer (Gastro-Journal). Für drei Viertel der hotel-revue-Leser erfüllt die Fachzeitung das Bedürfnis nach News und Aktuellem noch gut. Nur gerade mal 1 Prozent bemängeln, dass News und Aktuelles zu kurz kämen.

Auch in Sachen Glaubwürdigkeit überzeugt die hotel revue, nämlich 69 Prozent der Leser. Hier

lag das Gastro-Journal ebenfalls wieder an zweiter Stelle (18%). Und obwohl der Verband hotellerie-suisse als Herausgeber der Wochenzeitung fungiert: 47 Prozent der Abonnenten stuften die hotel revue als unabhängig und neutral ein. Dem Gastro-Journal, das vom Verband Gastrosuisse herausgegeben wird, schreiben dagegen nur 9 Prozent diese Eigenschaft zu.

Bestnoten gab es für die Themenwahl und die redaktionelle Leistung: 91 respektive 92 Prozent der Befragten gefallen diese sehr oder ziemlich. Noch besser schnied die hotel revue bei der visuellen Wahrnehmung ab: Das moderne Layout spricht 97 Prozent der Leser positiv an. Doch die hotel revue ist für die meisten weit mehr als Lesegenuss- und News-Vermittler: Für 86 Prozent dient die wöchentlich

erscheinende Fachzeitung der Weiterbildung. 88 Prozent sogar ziehen aus der Lektüre «umsetzbare Tipps und Ideen» für den eigenen Betriebsalltag. Und für den gleichen Anteil an Lesern dient die hotel revue als Grundlage zur Meinungsbildung. Kein Wunder, dass gerade politische und wirtschaftliche Themen häufig

gelesen werden (67 Prozent). Auf grosses Interesse stossen ebenfalls die im «Fokus» umfassend aufgearbeiteten Themen: Nur 6 Prozent der Befragten meinten, dass sie selten bis nie diesen Bund nutzen. Die Bindung an die Fachzeitung zeigt sich besonders gut in der An-

zahl Leser pro gedrucktes Exemplar: Im Durchschnitt nehmen 8,37 Personen eine einzige Ausgabe der hotel revue in die Hand, um sie zu lesen. Dabei ist die hotel revue die erklärte Fachzeitung für Führungskräfte in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus: Mehr als zwei Drittel der Leser sind entweder Geschäfts-

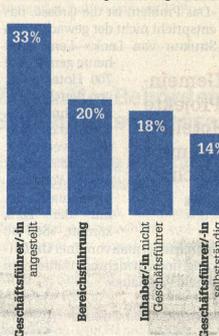
oder Betriebsinhaber (siehe Grafik). Nur 15 Prozent scheinen keine eigentliche Kaderfunktion zu haben. Ebenfalls zwei Drittel sind direkt in einem Hotel oder Gastrobetrieb tätig.

Ganze Studie: www.htr.ch/aktuell

Ein Exemplar der hotel revue wird im Durchschnitt von 8,37 Personen gelesen.

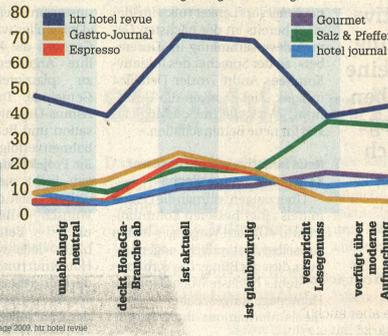
hotel-revue-Leser haben Führungspositionen

Berufliche Stellung der befragten Leser in ihrem Betrieb



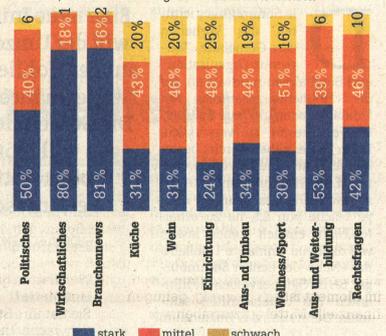
Deutlich besser als die Konkurrenz

Verschiedenen Fachzeitschriften zugeordnete Eigenschaften



Leser wollen News, Wirtschaft, Politik

Themen, welche die Leser grundsätzlich interessieren



Aus der Bank retour ins Hotelkader

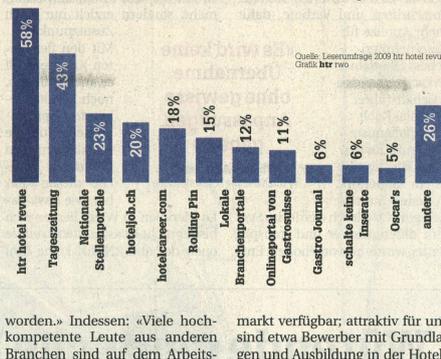
Der Arbeitsmarkt der Branche ist in Bewegung. Die aktuelle Situation bringt sogar Rückkehrer aus Banken in die Hotels.

KARL JOSEF VERDING

Henrik Mansson ist Senior Vice President der Möwenpick Hotels & Resorts, zuständig für Human Resources. Was zeigt ihm der aktuelle Schweizer Arbeitsmarkt? «Zum Teil sehr wenig Bewegung», so Mansson: «Manager und Führungskräfte neigen stärker dazu, zu bleiben, wo sie sind, und suchen nicht aktiv danach, Unternehmen zu wechseln. Im Allgemeinen sind Unternehmenswerte und Kultur für Arbeitssuchende wichtiger ge-

Medien der Rekrutierung

Wenn Sie Stellen selber besetzen, welche Medien berücksichtigen Sie?



worden.» Indessen: «Viele hochkompetente Leute aus anderen Branchen sind auf dem Arbeits-

markt verfügbar; attraktiv für uns sind etwa Bewerber mit Grundlagen und Ausbildung in der Hotel-

lerie aus dem Bankwesen.» Zum Angebot: «In der aktuellen wirtschaftlichen Lage müssen wir flexiblere Jobs und Multitasking als attraktive Vorteile anbieten, für Leute, die etwas bewegen und ihren Beitrag über die Grenzen einer Funktion hinaus leisten möchten.»

Walter Züeck, Leiter Verkauf & Marketing und Sprecher von Accor Hospitality Schweiz, stellt fest: «Etwa die Hälfte der Mitarbeiter des soeben eröffneten Ibis Locarno war schon bei Accor in der Schweiz beschäftigt. Die andere Hälfte wurde auf dem externen Arbeitsmarkt rekrutiert.» Ausgeschrieben wird auf jobs.accor.com, erst intern, dann auch extern. «Dass wir ein Ganzjahresbetrieb sind, Aufstiegsmöglichkeiten in der Schweiz wie im Ausland bieten können, hat uns bei der Besetzung der Stellen ge-

hoffen.» Am schwierigsten zu rekrutieren seien heute «die Klaisser: Patissiers, Concierges, Maitres d'hôtel», so Züeck. Hingegen Mansson: «Wir haben eine Luxus-situation, ich kann wählen.»

Die Stelleninserate aller Branchen nahmen in den Schweizer Medien 2009, bis Juni kumuliert, um 46 Prozent ab. «Wenn Personal der Gastronomie gesucht wird, ist nach wie vor die htr hotel revue ein gern genutztes Medium. Aber auch die neu geschaffene Online-Stellenplattform www.hoteljob.ch konnte innerhalb kurzer Zeit eine hohe Bekanntheit aufbauen, wie die kürzlich durchgeführte Studie belegt», betont Barbara König, Verlagsleiterin bei hotellerie-suisse. Ab Ende August gibt es hoteljob.ch auch in französischer Sprache. Siehe auch Seite 21

Locarno: «Grand»-Chance

Am Mittwoch beginnt das 62. Internationale Filmfestival Locarno. Für den Festival-Klassiker Grand Hotel gibt's neue Interessenten.

GERHARD LOB

Seit dem Ausstieg von Denner-Erbe René Schweri haben sich neue Investoren mit der Eigentümergeinschaft in Verbindung gesetzt. Darunter befinden sich drei ernsthafte Interessenten, wie aus zuverlässiger Quelle zu erfahren ist. In einem Fall handelt es sich

um ein grosses Bankinstitut, welches das Projekt Schweri in groben Zügen übernehmen, doch die Appartements nicht verkaufen, sondern vermieten will. Der Hotelbetrieb soll nach Renovation an eine Kette verpachtet werden. Zudem gibt es eine Interessengruppe, die im Sottoceneri schon einige Hotels führt. Schliesslich eine Investmentgesellschaft, die an ein internationales Möbelhaus gebunden ist.

Derweil tüftelt Muralto als Standortgemeinde des Grand Hotels noch am Detailzonenplan für das Grand-Hotel-Areal. Die Exekutive hat diesen Plan im Prinzip schon im

Januar 2009 verabschiedet, aber noch nicht an die Legislative überwiesen. So hält sich das Municipio die Option offen, allfällige Bedürfnisse neuer Eigentümer des Grand Hotels für diesen Quartierplan noch zu berücksichtigen.

Die Verhandlungen werden von Giancarlo Cotti geführt, Direktor der Immobilienfirma Assofide SA Locarno, einer der fünf Eigentümer des Grand Hotels. Der Kaufpreis: 23 Mio. Franken. Mindestens der doppelte Betrag des Kaufpreises muss für die Renovationsarbeiten des 1875 fertiggestellten Gebäudes aus der Belle Epoque veranschlagt werden.

20 Hotelfilme, mal spannend und verblüffend, mal erotisch und witzig

Ab sofort bis zum 4. September läuft das Voting für den Swiss Hotel Film Award. 20 Kurzfilme stehen online zur Wahl.

Es ist so weit: die 20 Kurzfilme rund ums Thema Hotel sind auf der Website www.swisshotelfilmaward.ch aufgeschaltet und stellen sich nun dem Urteil der Internet-Community. Bis zum 4. September können die Filme per Mausclick angeschaut und bewertet werden.

Der von hotellerie-suisse lancierte Kurzfilm-Wettbewerb hat Filmer zu unterschiedlichsten Hotelgeschichten inspiriert. Sie erzählen von romantischen Momenten, imaginären Sehnsüchten, ungewöhnlichen Führungsmethoden, von kriminellen Mächtschaffern und last but not least von erotischen Fantasien. Kurz: Die Emo-

tionalität und Einzigartigkeit der Schweizer Hotellerie wird in den Kurzfilmen neu interpretiert und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Dabei hatten die Filmcrews gerade mal zwei Tage Zeit, ihr Drehbuch in einem ausgewählten Hotel umzusetzen.

Bewertet werden die Produktionen aber nicht ausschliesslich von der Internet-Community, sondern auch von einer Fachjury. Die Verleihung der Jurypreise für die drei besten Beiträge sowie des Publikumspreises findet am 10. September in Zürich statt. sls

www.swisshotelfilmaward.ch

Der hartnäckige Hotelier

Rudolf Tucek, CEO der Hotelgruppe Vienna International und Erfinder des «Cube», will noch mehr Hotels in der Schweiz. Fünf Orte bewerben sich um den «Hotelwürfel».

CHRISTINE KÜNZLER

Rudolf Tucek, Sie möchten mit den «Cubes die Alpen sexy werden lassen». Über 20 Regionen Europas möchten einen «Würfel». Was braucht es, um zu punkten?

Das Wichtigste ist, mit der Bergbahn eine nachhaltige Kooperation zu finden. Das Konzept beinhaltet eine sehr enge Zusammenarbeit, nicht nur was den Standort betrifft.

Sie haben den «Cube» nach Savognin gebracht. Ist er erfolgreicher als seine österreichischen Brüder?

Der Cube in Savognin bringt Belegung auch im Sommer. Im Winter war's ja eh klar. Wir generieren jetzt nur noch knapp weniger Nächte im Sommer als im Winter. Als besonderen Erfolg erachte ich die Zusammenarbeit mit den Bergbahnen Savognin. Die klappt hervorragend. Mit den zwei österreichischen Cubs lässt sich der schweizerische kaum vergleichen, denn sie sind zu unterschiedlich. Von der Auslastung her gesehen steht die Schweiz fast besser da.

Planen Sie weitere «Würfel» in der Schweiz?

Ja, vier bis fünf Standorte sind in Diskussion. Die prüfen wir gerade. Doch im Moment ist es schwierig, genügend finanzielle Mittel aufzutreiben.

Welche Standorte?

(Lacht) Über ungelegte Eier spreche ich lieber nicht.

Das Resort Bad Rans in Sevelen ist das zweite Vienna International Hotel in der Schweiz. Wann folgen weitere?

Das kann ich Ihnen beim besten Willen nicht sagen.

Sie haben aber generell Interesse?

Ja, ja, schon.

Wie viele Vienna Hotels möchten Sie in der Schweiz?

Ich klammere mich grundsätzlich nicht an irgendwelche Leistungszahlen. Das Projekt muss interessant sein und eine Chance auf Realisierung haben.

Haben Sie gewisse Lieblingsstandorte?

Nicht wirklich. Gewisse betriebswirtschaft-

liche Parameter müssen in der Projekt- und in der Realisierungsphase stimmen. Und wir prüfen, ob die Erwartungshaltung der Investoren realistisch ist. Erst dann vertiefen wir die Gespräche.

Sevelen ist ein untouristischer Standort für ein 4-Sterne-Superior-Wellness-Hotel. Weshalb gerade dort?

Bei einem medizinisch ausgerichteten Wellnesshotel spielt die Umgebung eine nicht so wichtige Rolle. Wir wurden von den Investoren angesprochen, und uns hat das Konzept gefallen. Jetzt schauen wir mal, wie es weiter geht.

Heisst das, es läuft nicht nach Plan?

Das kann ich Ihnen noch nicht sagen. Das Projekt ist in der Genehmigungs- und Diskussionsphase.

«Die Schwäche der Schweizer Hotels sehe ich unter anderem in deren Kostenstruktur.»

Rudolf Tucek
CEO Vienna Hotels

Sie sind mehrmals zum Hotelier des Jahres gekürt worden. Was machen Sie besser als andere?

Das müssen Sie jene fragen, die mich gekürt haben. Ich bemühe mich, das, was wir gerade machen, bestmöglichst zu tun und die Erwartungen zu erfüllen.

Ihre persönlichen Stärken?

Ich bin relativ hartnäckig, wenn es um Zielverfolgung geht.

Was halten Sie von der Schweizer Hotellerie?

Sie hat ihre Stärke aber auch ihre Schwäche. Ihre Stärke hat sie dort, wo es um den persönlichen Einsatz der Hoteliers geht. Das funktioniert meist auf einem hohen Qualitätsniveau. Die Schwäche sehe ich in der Kostenstruktur. Ich glaube, dass sich die Schweiz als Hochpreisland zunehmend schwer tut, sich in der Dienstleistung zu profilieren, weil sie sehr teuer ist. Wenn man genau hinschaut, sieht man, dass der überwiegende Teil der Dienstleistung

heute durch ausländische Arbeitskräfte erbracht wird. Die Bevölkerung in Hochpreisländern wie der Schweiz und Österreich ist zunehmend nicht mehr bereit, sich diese Arbeitszeiten anzutun. Eines der grössten Probleme jedoch ist, dass es nicht genügend grosse Betriebe gibt, um im internationalen Wettbewerb mitzuhalten.

Zur Person Der Touristiker Rudolf Tucek

Rudolf Tucek (1958), seit 2004 hauptberuflich CEO der Vienna International Hotelmanagement AG in Wien, ist seit 1992 – mit 2 Jahren Unterbruch – im Unternehmen tätig. Zwischen 2000 und 2003 war er zudem Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Verkehrsbüro AG. Dort begann 1981 auch seine Berufskarriere – als Assistent der Buchhaltung. Tucek absolvierte die Handelsakademie I in Wien und begann ein Studium. ck

Vienna International hat derzeit 38 Häuser und sieben Projekte. Ihre Wachstumspläne?

Für mich ist Wachstum per se keine Qualität. Wir haben uns in den letzten vier Jahren vervielfacht, weil wir die Projekte, eins nach dem anderen, gut gemacht haben. Damit haben wir die Aufmerksamkeit der Investoren geweckt.

Wie können sich Hotels in Zeiten wie der jetzigen krisenresistent machen?

Indem die Hoteliers ihre Beziehung zu den Stammkunden pflegen und sich ständig bemühen, neue Märkte zu erschliessen das heisst, neue Destinationen,

Herkunftsmärkte und Zielgruppe. Je näher man am Kunden ist, desto günstiger, denn der Hotelier spart so Vertriebskosten. Auch gilt es zu lernen, mit den neuen

Medien und den damit verbundenen Vertriebskosten umzugehen. Aber auch die Qualität muss stimmen.

Standpunkt

Attraktiver Standort statt Milliarden-Pakete



GEROLD BÜHLER

Die Schweiz befindet sich unbestritten in einer tiefen Rezession. Die Arbeitslosigkeit steigt und mit ihr die Sorgen der Bevölkerung. Auch der Tourismus und besonders die Hotellerie bekommen das zu spüren. Nach Jahren des Aufschwungs gehen die Buchungen zurück. Daher stellt sich die Frage: Soll auch bei uns der Staat zu milliardenschweren Konjunkturprogrammen greifen? Das ist kein nachhaltiger Weg. Solche Programme verpulvern die Folgekosten bleiben. Der Grund dafür liegt in der ausgeprägten

«Die Vermeidung hoher Staatsschulden kommt auch dem Ferienland Schweiz zugute.»

wirtschaftlichen Offenheit unseres Landes und unserer hohen Sparquote. Was verantwortlich ist, sind gezielte befristete Massnahmen zur Abfederung der Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt und zur Unterstützung von Umschulungen.

Die in vielen Ländern gesprochenen rekordhohen Konjunkturprogramme bergen verschiedene ernst zu nehmende Gefahren: Massgebliche Staaten werden wegen massiver Verschuldung in den kommenden Jahren bis zu zwanzig Prozent der Staatseinnahmen für den Zinsendienst aufwenden müssen. Die Finanzierung zukunfts-trächtiger Aufgabenbereiche wird massiv leiden. Zudem bremst der Steuererhöhungsdruck die Investitions- und Konsumneigung.

Die Schweiz hat bisher den Pfad der Tugend eingehalten und dem konjunkturpolitischen Aktionismus eine Absage erteilt. Das wird sich auf Jahre hinaus auszahlen. In der Schweiz sollten sich später keine höheren Zinsen und Steuern als Bremsklotz der Wirtschaft erweisen. Im Zentrum muss eine langfristig orientierte Wachstums- und Innovationspolitik stehen. Die dafür nötigen Reformprojekte müssen angegangen bzw. weitergeführt werden. Nur so sind wir, wenn die Weltwirtschaft sich erholt, in einer konkurrenzfähigen Position. Keine Handicaps als Folge riesiger Staatsverschuldung, und attraktive Steuern – das wird auch dem Ferienland Schweiz zugute kommen.

Gerold Bühler, Präsident economiesuisse.



Rudolf Tucek wird als Querdenker bezeichnet. Der CEO der Vienna Hotels in Wien will mit seinem «Cube» die Alpen attraktiver machen.

Zeit ist Geld? Aber nicht in meiner Freizeit.



CORINE GASSER
PRAKTIKANTIN

**Zum Thema
Zeitmangel**

Freitagabend? Sorry, keine Zeit. Immer wieder kommt es vor, dass ich mit meinen Freunden und Kollegen abmachen will, doch sie oder ich einfach keine Zeit finden. Auch in unserer so genannten Freizeit sind wir so verplant, dass wir selten einen Termin vereinbaren können. Wir leben in einer Welt mit grossem Zeitmangel. Ein Drittel der westlichen Gesellschaft bezeichnet sich als gestresst. Unser Grundsatz lautet: «Zeit ist Geld.» Obwohl

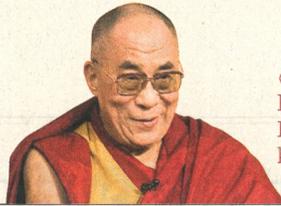
viele Angestellte ihren Beruf ausüben, um dann ohne Geldsorgen das Wochenende zu erleben, fühlen sie sich doch nicht erholt, wenn am Montag früh der Wecker klingelt. Grillparty, Kinobesuche, Kurzurlaub, Ausgang, und vielleicht noch am Sonntagmorgen die Kirche besuchen. Der übertriebene Aktivismus vereitelt den wirklichen Wochenendgenuss. Statt den Kopf zu lüften, läuft volles Programm auch am Wochenende. Und das nicht nur im Fernsehen.

«Für mich ist freie Zeit, im Wald spazieren zu gehen und die Uhr dabei zu Hause liegen zu lassen.»

Die moderne Technik, die den Alltag vereinfachen soll, lässt die Zeit noch schneller vorbeiziehen. Anstatt mich am Wochenende in die Hängematte zu legen und Sonne zu tanken, taucht in meinen Gedanken die Frage auf: «Habe ich die Mails schon kontrol-

liert?» – und 30 Minuten sind wieder weg. Für mich ist freie Zeit dazu da, am Morgen auszuschlafen, ohne schlechtes Gewissen, etwas verpasst zu haben. Im Wald spazieren zu gehen und die Uhr dabei zu Hause liegen zu lassen. Oder mich in ein Buch zu vertiefen, das nicht zu meinen Schulaufgaben gehört. Doch ich habe gemerkt, dass mir oft die Zeit für solche Sachen fehlt. Obwohl, sollte ich mir diese Zeit nicht einfach nehmen? Ist es nicht mein Recht, das Mobiltelefon auszuschalten,

mich in meine Hängematte zu legen und die Zeit zu vergessen? Die Freizeit sollte nicht genutzt, sondern genossen werden, sie ist ein Stück Freiheit jedes einzelnen Menschen. Wenn man zu Hause die wertvolle Zeit nicht geniessen kann, geht man in ein Hotel und lässt sich dort verwöhnen. Schliesslich muss sich jeder selber für das «Nichtstun» entscheiden. Auf jeden Fall bin ich heute Abend auf meinem Handy nicht erreichbar – meine Hängematte erwartet mich.



«Ich fühle mich in grossen Hotelzimmern nicht wohl. Ich denke dann, ein Geist könnte im Zimmer sein.»
Dalai Lama Friedens-Nobelpreisträger

Bergfilme in echter Kulisse



Bergfilme unter freiem Himmel erfreuten inmitten von 13 Viertausendern das Publikum in Saas-Fee. Bilder zvg



Der Alpinist **Bernhard Banzhaf** (li.) initiierte mit **Marco Grandi**, Präsident des Festival del Festival Lugano das Bergfilm-Event in Saas-Fee.

International prämierte **Bergfilme** inmitten von 13 Viertausendern: Das bot Saas-Fee seinen Gästen unter freiem Himmel.

SIMONE LEITNER



Markus Neff, Küchenchef im «Fletschhorn», genoss den Anlass.

Letztes Wochenende besuchte das Festival del Festival Lugano bereits zum 7. Mal das Gletscherdorf Saas-Fee. Mit im Gepäck hatten die Verantwortlichen des Tessiner Spektakels prämierte Bergfilme. Umgeben von 13 Viertausendern erlebten die Besucher in authentischer Kulisse ein Filmerelebnis der besonderen Art. Unter freiem Himmel gab es nur Produktionen zu sehen, welche an internationalen Filmfestivals Preise gewonnen hatten. Das Spezielle in diesem Jahr: Es wurde ein Film gezeigt, der das Schicksal von Patrick Berhault dokumentiert – und zwar in unmittelbarer Nähe des

Geschehens: Der bekannte Alpinist und Kletterer kam 2004 am Dom ums Leben.

Unter den zahlreichen Besuchern waren auch Hoteliers oder Gastronomen zu finden. Bei der Dorfbewölkerung gelten die Bergfilme mittlerweile als ein «Must». So liess es sich auch Spitzenkoch Markus Neff vom «Fletschhorn»



Nadia Reusser vom OK sorgte für einen reibungslosen Ablauf.

nicht nehmen, kurz vorbeizuschauen: «Auch wenn meine Zeit knapp ist, lohnt es sich immer, den Anlass zu besuchen», so Neff. Dauergast ist seit sieben Jahren Bernhard Banzhaf. Der passionierte Bergsteiger und Autor ist heute in Saas-Fee wohnhaft. Zusammen mit Marco Grandi, dem Präsidenten des Festival del Festival Lugano, hat er das Bergfilm-Ereignis ins Gletscherdorf gebracht. Mittlerweile hat sich das Event zu einem Sommer-Highlight entwickelt.

Abschluss in der Tasche, ab ins Berufsleben

Das Bangen und Bibbern hat ein Ende: Die Lernenden, die in den Schulhotels von hotellerieessue zu Berufsleuten ausgebildet wurden, haben ihre Abschlussprüfung gemeistert.

BARBARA ROELLI

Die Hotelbranche darf auch dieses Jahr neue Berufsleute in ihren Reihen willkommen heissen. In der Deutschschweiz haben 256 Hotelfachleute und 75 Restaurationsfachleute aus den Schulhotels von hotellerieessue ihre dreijährige



Hoan: **Omnia Soliman**

Lehre erfolgreich abgeschlossen. Mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis steht ihnen nun die Berufswelt offen. Zu den Lehrgängern gehören auch 24 Hotel-



HOFA: **Corina Schönenberger**

lerieangestellte, die das eidgenössische Berufsattest nach der zweijährigen Lehre erhalten haben. Die besten Absolventen der Lehrabschlussprüfungen (LAP) sind:



REFA: **Andreas Baasch**

Hotelfachfrau/-mann HOFA: Schönenberger Corina, Park Hotel, Vitznau und Tschuggen, Arosa, mit der LAP-Note 5,4; Mayer Andrea, Hotel du Parc Baden AG, Baden, mit der LAP-Note 5,3. **Restaurationsfachfrau/-mann REFA:** Baasch



Hoan: **Barbara Masshardt**

Andreas, Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt, und Hausmann Magdalena, Ferienort Resort & Spa, Saas-Fee, je mit der LAP-Note 5,4; Eckert Christian, Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, und Tomasi Loredana, Hotel Waldegg,



REFA: **Magdalena Hausammann**

Engelberg, je mit der LAP-Note 5,3. **Hotellerieangestellte HOA:** Masshardt Barbara, Landhaus Adler, Frutigen, mit der LAP-Note 5,5; Soliman Omnia, Hotel Bristol, Bern, mit der LAP-Note 5,4.

Sesselrücken

Schwarzenbach verlässt Davos Klosters

Tourismusdirektor **Hans-Kaspar Schwarzenbach** und die Destination Davos Klosters trennen sich per 31. Juli 2009. Der bisherige Direktor für die Division Destinations-Management, **Reto Bransch**, übernimmt bis auf Weiteres auch die Führung der Division Tourismus (Marketing). kjv

Trennung in Engelberg: Verschiedene Auffassungen

Die Engelberg-Titlis-Tourismus AG teilt mit, das Arbeitsverhältnis mit Geschäftsführerin **Nicole Zweifel** «in gegenseitigen Einvernehmen aufgelöst» zu haben: Unterschiedliche Auffassungen hätten dazu geführt. Operativ leiten zurzeit: **Adrian Barmettler**, Finanzen, **Werner Lüönd**, Mar-

keting, **Daniel Kaufmann**, Tourist Center. kjv

Business Excellence bei der SAQ hat ihren neuen Leiter

Siegfried Schmidt ist neuer Leiter Business Excellence bei der Swiss Association for Quality SAQ. Er betreut unter anderem das Management-System der SAQ, begleitet die nationalen EFQM-Projekte und ist Mitglied im Koordinationsgremium von SwissBEX, dem nationalen Kompetenznetzwerk für Business Excellence. kjv

Der jüngste Küchenchef in der Kempinski-Gruppe

Mattias Rook heisst der neue Küchenchef des Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz. Damit hat sich Rook mit seinen 28 Jahren als jüngster Küchenchef der Kempinski-Gruppe die Herrschaft über alle Restaurants im Kempinski St. Moritz gesichert. Er ist der Nachfolger von Oliver Barde, der nun als Küchenchef im Park Hotel Vitznau die Restaurants führt. sls

Peter Jörmann und Jutta Stergner nicht mehr auf der «Rebe»

Letztes Jahr ercohten sie in der umgebauten «Rebe» in Herrliberg am Zürichsee, die zur Five AG-Gruppe gehört, 15 Gault-Millau-



Punkte, jetzt sind sie weg: Die beiden Spitzenköche **Jutta Ines Stergner** und **Peter Jörmann** (vorher «Krone» Grütich). Privat

bleiben sie weiterhin verbunden, beruflich gehen die beiden aber zurzeit getrennte Wege. Sie hat das Betriebsleiterdiplom und möchte nach einer kurzen Auszeit nun operativ im F&B oder Event-Management tätig sein. Und er kocht neu in der Therme Vals, wo er ab Juli 2010 die Leitung von **Urs Dietrich** übernehmen und neue Projekte verwirklichen wird. eho

Direktorenwechsel im Waldhaus Flims Mountain Resort

Das Direktorenpaar **Christoph und Sabina Schlosser** wird per April 2010 das Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa verlassen. Nach zehn Jahren im «Waldhaus» möchte sich das Paar neu orientieren. «Das Waldhaus ist heute profitabel und sehr gut positioniert. Für uns ist die Zeit reif, eine neue Herausforderung anzunehmen», so Christoph Schlosser. Die Nachfolge ist noch nicht geregelt. sls

47 Diplomierte beenden die Internationale Schule für Touristik

In Zürich feierten Tourismusfachleute ihren Abschluss an der Internationalen Schule für Touristik IST.

Die Diplomfeier der IST fand im Hotel Crowne Plaza in Zürich statt: 47 Diplomandinnen und Diplomanden – davon 36 Damen und 11 Herren – wurden mit dem eidgenössischen anerkannten Titel «Tourismusfachfrau/-fachmann HF» ausgezeichnet. Mehr als 160 Gäste feierten diesen Anlass mit.

Hanna Rychener, Direktorin der Schule, widmete ihre Rede dem Thema Begeisterung und Freude – erwähnte aber auch, dass nun nur ein Etappenziel erreicht, aber lebenslanges Lernen angesagt sei. Der Markenbotschafter von St. Moritz, Hanspeter Danuser, trat als Ehrengast und Festredner auf. Er gab den angehenden Touristikern und Touristikern Lebensweisheiten mit auf den Weg. Gekrönt wurde die Stimmung mit der Musik der Band «Züritexas».

Die IST ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule mit

Standorten Zürich und Lausanne. Vom Grundkurs für Quereinsteiger bis zum Diplomehrgang für Tourismusfachleute bietet sie Aus- und Weiterbildungen im Tourismus an. Mitte Juli wurden folgende Absolventen diplomiert: br

Urs Berger, Regula Bernhard, Jasmin Egger, Nadine Erlmann, Sandra Fendrich, Jonas Frölicher, Désirée Galto, Patricia Huber, Elsayed Ibrahim, Katja Krüsi, Andrea Barbara Letsch, Sladana Obradovic, Evelyn Ochsen, Marlies Scheck, Franziska Schönenberger, Sanam Sharifabadi, Lenny Staples, Sabrina Wengle, Jan Werlé, Claudia Wittich, Susanne Boli, Reto Degen, Lea Diemer, Chris Sabrina Fürer, Jasmin Gasser, Angela Glauser, Anja Graf, Andrea Hagenmüller, Sven Hauser, Myrta Hollinger, Simon Lienhard, Fabia Loosli, Carla Meier, Pascale Nauer, Silvia Peñate, Paula Romero, Ines Rutz, Helen Sandhofer, Andrea Soldati, Roman Spengler, Mark Swerissen, Miriam Thoss, Stefanie Tischhauser, Cristina Tracsey, Carmen Weidmann, Christian Wicki, Corinne Zingg.

Neue Bücher

Führen im Tourismus mit Erneuerungen

Das Umfeld für touristische Anbieter ist alles andere als statisch. Immer dringlicher wird es, konsequent innovative Strategien einzusetzen. Im vorliegenden Fachbuch geben Experten entscheidende



Antworten auf die Frage, welche neuen Wege eingeschlagen werden können. Differenzierte Lösungsansätze, zahlreiche Grafiken und ein umfassendes Beispiel erleichtern die Umsetzung innovativer Strategien in der Praxis wesentlich. **dst**

Diverse Autoren: **Unternehmertum im Tourismus**, 279 Seiten, Fr. 65.–, ISBN 978-3-503-10662-2

Systemer: Gesamte Grund- und Fachbildung

Die 3. Auflage des Lehr- und Arbeitsbuches beinhaltet zum ersten Mal die ganze berufliche Grund- und Fachbildung in der Systemgastronomie. Die Lerninhalte sind gegliedert in Grundlagen, Marke-



ting, Personalwirtschaft, Steuerung und Kontrolle. Übergreifende Aufgaben zur Vertiefung und zum Erlangen von Handlungskompetenzen schliessen jedes Kapitel ab. **dst**

Diverse Autoren: **Systemgastronomie in Theorie und Praxis**, 608 Seiten, Fr. 74.90, ISBN 978-3-582-04954-4

L-GAV: Viele Neuerungen



ANNETTE RUPP
RECHTSBERATUNG
HOTELLERIE SUISSE

Frage: Welche Änderungen sieht der neue Gesamtarbeitsvertrag vor, und wann treten diese in Kraft?
F. R. aus P.

Antwort: Der neue Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) gilt generell ab 1. Januar 2010, ausgenommen sind die Mindestlöhne inklusive Rabatte (IHG-Region, Einführungszeit usw.) und der 13. Monatslohn. Aufgrund der wirtschaftlich schwierigen Situation haben sich die Verhandlungspartner darauf geeinigt, dass das bisherige Lohnsystem und der 13. Monatslohn bis Ende 2011 Gültigkeit haben.

Ab dem 1. Januar 2012 werden die Lohnstufen reduziert. Damit wird der Mitarbeitende nicht mehr nach der Anzahl Berufsjahre eingestuft, sondern nach seinem Ausbildungsstand. Zudem wird der 13. Monatslohn nach Bestehen der Probezeit ab dem 1. Tag zu 100 Prozent ausbezahlt.

Anpassungen im Bereich Arbeitszeit und Ferien

Zahlreiche Änderungen treten bereits ab Januar 2010 in Kraft. So beträgt die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit grundsätzlich neu 42 Stunden (41 Stunden bei 4 Wochen Ferien wurden gestrichen). Für Saisonbetriebe gelten durchschnittlich 43,5 Stunden pro Woche für das ganze Jahr und für Kleinbetriebe durchschnittlich 45 Stunden pro Woche. Der Ferienanspruch wird für alle Mitarbeitende auf fünf Wochen pro Jahr festgelegt.

Welche Hotels als Saisonbetriebe gelten, wurde ebenfalls neu definiert. So können neu auch Betriebe vom Saisonprivileg Gebrauch machen, die das ganze Jahr geöffnet sind und eine oder mehrere Hochsaisonzeit/-en von mindestens drei und höchstens neun Monaten aufweisen, wenn sie dies über Umsatzschwankungen belegen können.

Neben der üblichen Kompensation der Überstunden können die Überstunden während dem laufenden Arbeitsverhältnis neu mit 100 Prozent statt 125 Prozent entschädigt werden. Übersteigt der Überstundensaldo am Ende eines Monats 200 Stunden, sind die über diesen Saldo darüber hinaus geleisteten Über-



Alain D. Bollat

Für die Angestellten des Gastgewerbes bringt der neue L-GAV zahlreiche Neuerungen.

stunden zwingend per Ende Monat ebenfalls mit 100 Prozent zu entschädigen. Eine Kompensation ist nicht möglich. Am Ende des Arbeitsverhältnisses müssen Überstunden

nach wie vor mit einem Zuschlag von 25 Prozent ausbezahlt werden. Eine Arbeitszeiterfassung ist für die neue Regelung der Überstunden zwingend notwendig.

Wenn der Arbeitgeber über keine Arbeitszeiterfassung verfügt und der Mitarbeitende nicht monatlich über den aktuellen Überstundensaldo schriftlich informiert wird, müssen die Überstunden wie bis anhin zu 125 Prozent ausbezahlt werden.

Für Mitarbeitende, welche monatlich mindestens 6750 Franken brutto verdienen, kann die Überstundenentschädigung in einem schriftlichen Arbeitsvertrag im Rahmen des Gesetzes nach wie vor frei vereinbart werden.

Aus- und Weiterbildungskosten: Finanzierung neu geregelt

Ein zentraler Punkt des neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrages ist die Aus- und Weiterbildung. Die Kurs- und Prüfungskosten für Progresso, EBA-Modul-Nachholbildung (berufsbegleitend), EFZ-Nachholbildung (berufsbegleitend), Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen werden aus den Kosten für den Vollzug getragen. Ähnlich wie bei der Erwerbsersatzentschädigung wird der Arbeitgeber für Abwesenheiten infolge Weiterbildung entschädigt.

Zur Finanzierung der Aus- und Weiterbildungskosten werden die Vollzugskostenbeiträge sowohl für den Betrieb als auch für die Mitarbeitenden neu auf je 89 Franken pro Jahr festgelegt.

Für die Nutzung der neuen Überstundenregelung müssen die Betriebe eine Arbeitszeiterfassung sicherstellen. Nach wie vor ist der Mitarbeitende verpflichtet, ab dem 4. Tag ein ärztliches Zeugnis vorzulegen. Neu ist das Arztzeugnis dem Arbeitgeber innert Wochenfrist nach Ausstellung zuzustellen.

Am 31. August 2009 wird die Kontrollstelle in Basel den neuen Vertragstext allen Betrieben zustellen. Zusätzlich wird ab Mitte Oktober 2009 bei hotelleriesuisse eine Informationsbroschüre über die wichtigsten Änderungen erhältlich sein.

Haben Sie Fragen?

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

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: Elisabeth Hübner/jeh.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Renate Dubachy/d (Ressortleitung dolce vita), Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français), Franziska Egli/fee, Sulamith Ehrensperger/see, Theres Lager Berger/tl (abwesend bis 30.9.09), Simone Lettner Fischer/sfs, Laurent Missbauer/lm, Gudrun Schlenker/sg, Karl Josef Verding/kv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/aob.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volantärin: Barbara Roelli/br

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König,

Assistentin: Della Piscopo.

Stellensinerte: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanziger: 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.

ANZEIGE

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen: **Beraternetzwerk hotelleriesuisse**

Mehrwert – durch umfassende Erstauskünfte von hotelleriesuisse **Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

Detailinformationen über die Firmen: www.hotelleriesuisse.ch unter Beratung, Beraternetzwerk

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



Swiss Hotel Association

La Chaux-de-Fonds. Tourismus. Die Landschaft, die Industrie, der Jugendstil, Le Corbusier und das Unesco-Label: Das sind für den Tourismuskordinator Vincent Matthey die touristischen Zugpferde seiner Stadt.



Die «Maison Blanche» in La Chaux-de-Fonds hat Architekt Le Corbusier für seine Eltern gebaut.

Zieht Unesco-Label Hotelketten an?

Vincent Matthey koordiniert vor Ort den Tourismus und ist verantwortlich für Kongresse. La Chaux-de-Fonds sei «eine Stadt, die erst entdeckt werden muss, bevor man sie liebt.»

CHRISTINE KÜNZLER

Vincent Matthey, was läuft touristisch in La Chaux-de-Fonds?

La Chaux-de-Fonds mit seiner attraktiven Umgebung bietet viel für Wanderer und Velofahrer. Daneben gibt es städtebaulich und kulturell einiges zu sehen und erleben. Zum Beispiel

von Le Corbusier, der hier geboren wurde und studiert hat. Wir haben viel zu bieten bezüglich Uhrenindustrie und Jugendstil. Die Aufnahme in das Unesco-Welterbe bedeutet eine Anerkennung des Wertes unserer Stadt. Man muss sie erst entdecken, bevor man sie liebt.

Auf der Suche nach Packages wird man kaum fündig... Das stimmt, es gibt noch nicht viele. Wir sind jedoch daran, dieses Angebot zu erweitern. La Chaux-de-Fonds und Le Locle sind Partner bei der Städtekampagne von Schweiz Tourismus. Hier ist einiges geplant.

Lassen sich die drei Cs, Corbusier, Chevrolet und Cendrars, nicht besser vermarkten?

Le Corbusier verkaufen wir seit 2005, vorher konnte man seine Häuser nicht besuchen. Er hatte La Chaux-de-Fonds etwas erzürnt den Rücken gekehrt, was ihm die Bevölkerung übel nahm. Deshalb war das Verhältnis während langer Zeit gespannt. Mit der Öffnung von Le Corbusiers Elternhaus «Maison Blanche» und dem Generationenwechsel in La Chaux-de-Fonds hat sich der Konflikt etwas gelegt. Chevrolet wurde lediglich hier geboren. Als sechs Wochen altes Baby zog er weg. Sein Geburtshaus ist abgerissen. Seit 12 Jahren findet hier im Herbst jedoch das Louis-Chevrolet-Event statt, eine Rallye mit alten Autos. Von Blaise Cendrars steht nur noch das Geburtshaus. Mehr gibt es von ihm nicht zu sehen.

Die Zahl der Logiernächte liegt in den letzten drei Jahren zwischen 37 000 und 38 000. Welche Steigerung erwarten Sie durch die Aufnahme der Stadt in das Unesco-Welterbe?

Es ist schwierig, Zahlen zu nennen. La Chaux-de-Fonds lässt sich nicht mit anderen Unesco-Orten vergleichen. Wir sehen aber schon, dass sich die Zahl der Stadtführungen verdreifacht hat. Und die Rückmeldungen der Gäste sind durchwegs positiv.

Wie wollen Sie die Aufnahme in das Unesco-Welterbe touristisch nutzen?

Weil wir rechtzeitig bereit sein wollten, haben wir bereits vor einem Jahr mit unseren Vorbereitungen begonnen. Schon bevor der Entscheid gefallen ist, haben wir in der Deutschschweiz Plakate anbringen lassen. Wir wussten, dass der Gast, der Le Locle oder La Chaux-de-Fonds besucht, nicht auf den ersten Blick versteht, weshalb wir diese Auszeichnung haben. Deshalb organisieren wir Stadtführungen und haben den kleinen touristischen Zug lanciert, der die Leute in 40 Minuten durch eine der beiden Industriestädte fährt. Und wir verteilen kostenlose Broschüren zu diesem Thema. Damit haben wir Produkte geschaffen, die dazu dienen, den Gästen die wichtigsten Gründe für dieses Label verständlich zu machen. Nun werden wir weitere Marketingstrategien ausarbeiten. Ganz im Wissen, dass dies immer ein Nischenprodukt sein wird.



«Wir hoffen, dass das Unesco-Label eine internationale Hotel-Kette anziehen wird.»

Vincent Matthey
Tourismuskordinator

Ist die Hotellerie bereit?

Für gewisse Monate und Wochen haben wir zu wenig Hotelbetten. Wenn eine Gruppe kommt, können wir die nicht unterbringen. Doch nun realisiert das Hotel Les Endroits 15 neue Zimmer. Wir hoffen, dass das Unesco-Label eine internationale Kette anziehen wird. Im West-Quartier, dem Le-Corbusier-Quartier, entsteht vielleicht ein neues Hotel.

Das Marketing für La Chaux-de-Fonds wird von Neuenburg Tourismus gemacht. Klappert die Zusammenarbeit?

Ja. Seit 2001 sind wir Teil der Destination Watch Valley, heute «Jura Région».

ANZEIGE

MILESTONE 2009: Bewerben Sie sich jetzt!

Der «MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz» würdigt herausragende Leistungen und innovative Projekte im Schweizer Tourismus und ist mit insgesamt 33 000 Franken dotiert. Er wird in vier Preiskategorien verliehen: Herausragendes Projekt, Nachwuchskraft, Nachhaltigkeit (Umwelt) und Lebenswerk einer Persönlichkeit.

JUBILÄUM / JUBILE
10. AUSGABE
10^e EDITION

Online-Anmeldung: www.htr-milestone.ch

Eingabeschluss für den MILESTONE 2009 ist der 31. August 2009.
Die Preisverleihung findet am 17. November 2009 im Kultur-Casino Bern statt.

Eventpartner:  HOTELA

 htr hotelrevue

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

 STV_FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del turismo
Federaziun svizra del turissem

Der MILESTONE wird von der htr hotelrevue, der Schweizer Fachzeitung für Tourismus, mit Hotelierausgabe als Trägerin verliehen. Er wird im Rahmen des innovat-Förderprogramms vom SECO mitgetragen, unter Beteiligung des Schweizer Tourismus-Verbands und der HOTELA.

La Chaux-de-Fonds. Gastronomie. Die Auswahl an Bars und Restaurants in und um die Uhrenstadt ist gross. Die Konzepte sind vielfältig, die Speisen gut, die Patrons und Mitarbeitenden freundlich.

Trouvailles auf dem Beizenbummel

In der Stadt La Chaux-de-Fonds dreht sich alles um die Uhren. Im Restaurant «L'Orologio» auch: An den Wänden tickt es um die Wette, alte Plakate werben für grosse Marken wie Breitling, Ebel, Etienne Schwarz, Parmigiani, Louis Erard und so weiter und so fort. Die Esstische im Gourmetteil des Hauses sind als Vitrinen gestaltet, in denen edle Einzelstücke ausgestellt sind. Der Gast isst also sozusagen direkt auf seltenen Uhren, was natürlich ganz besonders die umliegenden Uhrenfirmen anspricht, welche mit ihren Geschäftskunden gerne bei Guido und Solange Boffelli einkehren. Sie schätzen Guidos nach Italien ausgerichtete Küche, seine hausgemachten Teigwaren, den Fisch und die Fleischgerichte, welche nach Wunsch auf der Ardoise, dem heissen Stein, serviert werden. Was dem einen Italien, ist dem an-

La Chaux-de-Fonds bietet eine extrem grosse Bar- und Restaurant-Szene. Vier ganz besondere Konzepte seien hier herausgepickt.

ELSBETH HOBMEIER



Die Tische des «L'Orologio»: Teure Markenuhren unter Glas.

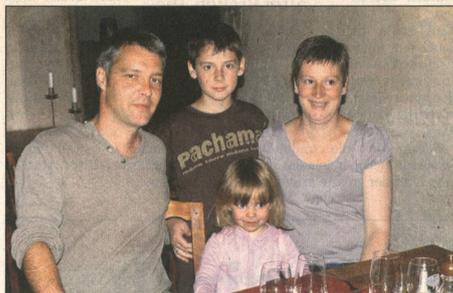


Bodenständige Küche in der pittoresken «Ferme des Brandt».

dem La Grande Nation Frankreich: Im äusserlich behäbigen und im Innern verspielt-gediegenen «Hotel de Ville» gibt die französische Küche und ganz speziell die französische Weinkultur den Ton an. 500 Crus mit teilweise grossen Namen finden sich im Keller und im dicken Weinbuch. Deren Preise sind mehr als moderat: Wo sonst kann man noch einen Lafite, einen Latour oder einen Mouton-Rothschild für weniger als 300 Franken bestellen? Die meisten der angebotenen Flaschen bewegen sich in der Preisklasse zwischen 30 und 70 Franken, was wiederum Weinliebhaber von weitherum anregt, im grossen gelben Haus einzukehren und einige schöne Gewächse zum ebenfalls preiswerten Menu du Terroir zu bestellen. Die Erklärung der aus dem Rahmen fallenden Preispolitik liegt beim Besitzer des Hauses: Es gehört dem Weinhändler Pierre Wyss aus Onnens, welcher seine Weinkarte auch gleich als eine Art Schaufenster für sein Geschäft nutzt.

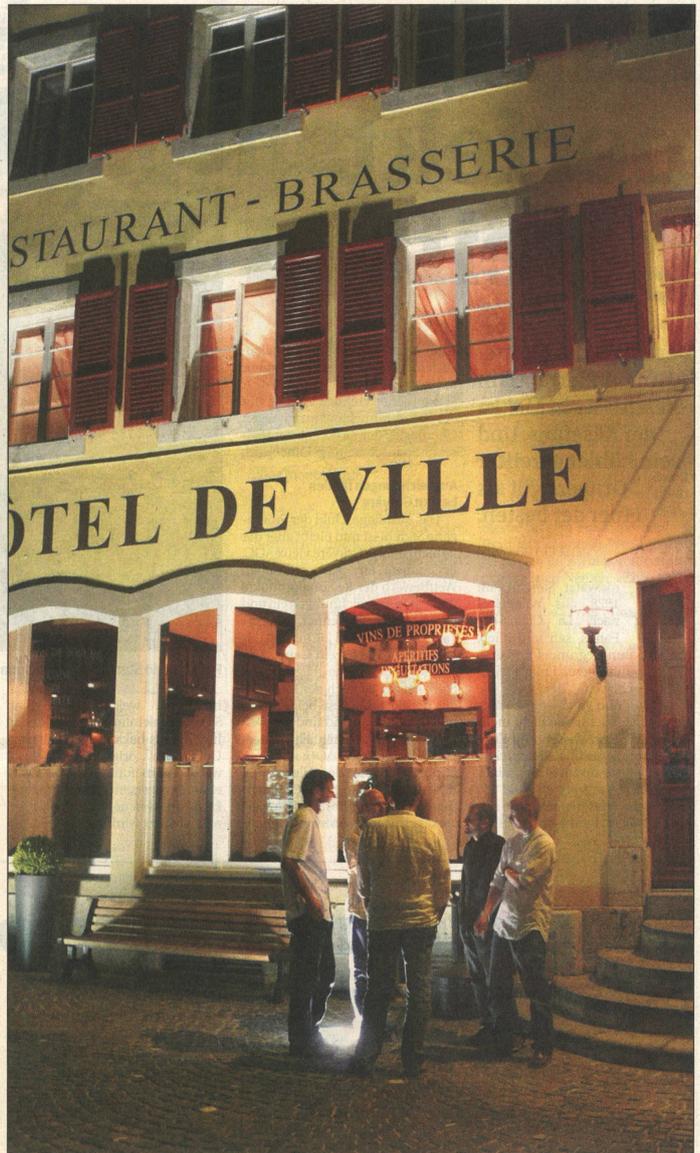


20 Jahre wirtten Verena und Jean-Pierre Lüthi auf dem Mont-Cornu.



Ferme des Brandt: Cyril und Heidi Tribut mit Louis und Juliette.

Im offenen, rauchgeschwärzten Kamin hängen die Würste. Und im alttümlichen Brotbackofen schmoren die Joes de Bœuf (Rindsbäggli) und das Cochon de lait an einer Biersauce vor sich hin. Und wenn sie gar sind, schiebt der Chef die hausgemachten Merinques in den noch warmen Ofen. Die «Ferme des Brandt» wurde im Jahr 1614 erbaut und hat sich ihren ehrwürdigen Charme über all die Jahre erhalten. Das Haus wurde von der Association pour la sauvegarde du patrimoine des Montagnes neuchâteloises gerettet und renoviert. Seit gut vier Jahren wirtet hier, vor den Toren der Stadt, die junge Familie Cyril und Heidi Tribut mit



Bilder: Elsbeth Hobmeier

Im Gourmetrestaurant Hotel de Ville sind Küche und Weine französisch.

ihren zwei Kindern. «Wir wollen die alten Spezialitäten wieder beleben», umreisst Cyril Tribut sein Konzept. Die Gäste, die sogar aus Frankreich anreisen, danken es ihm und machen begeistert mit, ganz speziell beim alljährlichen Wildsau-Essen, wenn ein «Sangler» mitten im Raum grilliert wird.

Eine wunderbare Lage mit Blick über die Jurahöhen, ein berühmtes Fondue, eine neuzeitliche Grossmutterküche und ein charmantes Besitzerpaar mit ebensolchem

Service team sind jene Zutaten, auf denen der Erfolg der «Auberge de Mont-Cornu» gründet. Man sitzt draussen unter alten Ahornbäumen oder drinnen in den drei wunderbar gemütlichen Gaststuben, geniesst die hauchdünnen salzigen Brichelets nach dem grossmütterlichen Rezept zum Apéro und bestellt dann ein Fricassée aus Eierschwämmchen, das Trio von sommerlich-kalten Suppen oder ein Entrecôte auf der «Pierrade de chez nous», bevor man das Mahl mit einem rahmgefüllten Cornet zum

Kaffee abschliesst. Trotz der verlockenden und auf regionale Produkte ausgerichteten Karte ist und bleibt das Fondue, das von Verena und Jean-Pierre Lüthi mit einem Klacks geschlagenem Rahm verfeinert wird, derofienkundige Renner: Auf dem Mont-Cornu wird auch an schönsten Sommertagen äusserst freudig im Caquelon geführt.

www.lorologio.ch
www.hotel-de-ville-2300.ch
www.fermedesbrandt.ch
www.juragourmand.ch/mont-cornu



Für Unkomplizierte und Frankreichfans: Das «Café de Paris», das früher Bierhalle hiess. Suppen im Glas, eine Spezialität des «Mont-Cornu», Gourmetküche im «Hôtel de Ville» und Uhren unter Glas im «L'Orologio».

La Chaux-de-Fonds. Spezialitäten. In der Stadt im Neuenburger Jura gibt es für Feinschmecker einiges zu entdecken. Zum Beispiel eine herrliche Saucisson neuchâtelois und einen gut gereiften Gruyère.

Käse, perfekt gereift

Der Laden des Maître-Affineur Pierre-Alain Sterchi ist ein Mekka der Käsefans. Und sein höhlengereifter Gruyère gilt als einer der besten.

ELSBETH HOBMEIER

Grossvater Sterchi kam 1928 aus Wilderswil nach La Chaux-de-Fonds, sah und blieb. Die von ihm gegründete «Käserdynastie» führt heute Enkel Pierre-Alain Sterchi weiter, der zwar – wie Grossvater und Vater – einst Käser gelernt hat, aber heute nicht mehr selber käst. Sein Wissen und Können lässt er lieber im Keller spielen, bei der Pflege und Reifung seines grossen Käsesortiments. Rund 100 Käse liegen stets in der Vitrine seines Maison du Fromage in der Pas-

sage du Centre, darunter allein 20 feinste Ziegenkäse. Im Winter hat auch der Vacherin Mont-d'Or Saison, jener cremige Weiche mit der rosa-braunen, schrumpeligen Oberfläche, der direkt aus der typischen Spanschachtel gelöffelt wird.

Auszeichnungen für den besten Gruyère

Das Aushängeschild der Fromagerie Sterchi ist und bleibt aber der höhlengereifte Gruyère vieux AOC. Er heimste am Schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte die besten Auszeichnungen ein und ist und bleibt ein Renner. «Ich verkaufe pro Jahr rund 25 Tonnen davon, das ist viel für ein kleines Geschäft wie das meine», sagt Sterchi. Stark gefragt ist auch der Jura AOC aus der Region. Diese beiden kennen keine Saison und sind das ganze Jahr hindurch erhältlich – anders der Tête de Moine AOC: «Im September gibt's hier den Allerbesten, da ist das Gras so richtig würzig», sagt Sterchi. Ein gutes Stück Greyerz käse kommt auch in die Fondue-



Pierre-Alain Sterchi gilt als Fachmann der Käseveredlung und gewann 2005 Silber beim internationalen Wettbewerb Caseus Award.

mischung, welche Pierre-Alain Sterchi dank Internet weit über den Jura hinaus bekannt gemacht hat. Unter der originellen Website www.fommefondue.ch bietet er einen Postversand seines Fonduekäses an, welcher von den Usern rege genutzt wird. Viele, viele 200-

und 300-Gramm-Packungen gehen täglich auf die Post...

45 000 Liter Milch pro Tag aus der Region

Die Gegend um La Chaux-de-Fonds ist bekannt für gute Milch, «sie ist die grösste Landwirtschafts-

zone der Schweiz», bestätigt Pierre-Alain Sterchi. Aber fügt auch gleich an, dass «fast die ganze Milch nach Estavayer zur Migros» gehe. Er selber ist ein erklärter Anhänger von Rohmilchkäse. «Leider wird die Suche danach immer schwieriger.» Im Jura werde fast nur noch aus

pasteurisierter Milch gekäst, was Sterchi schade findet.

Wie auch immer: Die Auswahl in seinem Verkaufsgeschäft ist enorm gross und vielfältig. Und neben dem Laden liefert er auch eine ganze Reihe von Hotels und Restaurants in der Westschweiz.

Saucisson neuchâtelois pur



Claude-Alain Christen macht seine Saucisson nach altem Rezept.

Das Fleisch für seine Würste kommt ausschliesslich aus der Region. Darauf ist der Metzger Claude-Alain Christen von der Boucherie Centrale stolz.

ELSBETH HOBMEIER

Wenn Metzger Claude-Alain Christen seine traditionellen Neuenburger Saucissons herstellt, steht er früh auf. Noch fast im Morgengrauen hackt er zwei Drittel frisches Schweinefleisch und ein Drittel Speck im Cutter durch, fügt Salz, Pfeffer und Knoblauch bei und füllt die Masse in einen Rinderdarm.

Dann gibt er die Würste in den Rauch, den er in seinem Fumoir mit Tannensägemehl erzeugt, bis die Haut schön braun ist. Drei Tage später hängen die Saucissons neuchâtelois in Reih und Glied in den drei Christen-Boucheries zum Verkauf bereit – zwei in La Chaux-de-Fonds, eine in Le Locle.

Claude-Alain Christen verwendet für seine wöchentlich rund 50 Kilo Würste ausschliesslich Fleisch aus der Region. «Leider hat es hier nicht genügend Schweine für alle Metzger, sonst hätten wir das AOC-Label beantragen können statt des GGA/IGP (geschützte geografische Angabe)», sagt er. Der Unterschied: Für GGA/IGP genügt eine regionale Verarbeitung, das Fleisch kann von

anderen Regionen stammen. Nicht gesetzlich vorgeschrieben ist dagegen das Gewicht und die Grösse: Die Wurst kann zwischen 40 bis 60 mm dick und zwischen 200 bis 600 g schwer sein – dies bleibt dem Gutdünken des Metzgers und den Wünschen seiner Kunden überlassen. Nach dem Kauf sollte die Saucisson innert zwei, drei Wochen konsumiert werden, sonst wird sie zur harten Dauerwurst.

Saison hat die traditionelle Saucisson neuchâteloise das ganze Jahr. Aber der grösste Absatz naht

mit dem Herbst, der Zeit des alten Brauchs der Torrée. Mit Kind und Kegel ziehen Familien und Freunde an Waldränder und auf Alpweiden, entfachen ein Feuer und legen die Saucisson in die Glut. Aber nicht einfach so, sondern nach

ehernen Regeln: Die Wurst wird mit etwas Peterli oder auch Kabisblättern zuerst in ein Pergamentpapier und dann in den «L'Impartial» gewickelt, in kaltes Wasser getaucht und 40 Minuten in die Glut gelegt. Sie soll köstlich schmecken.



«La Torrée ist ein alter Brauch. Die Saucisson aus der Glut schmeckt köstlich.»

Claudine Buhler
Stadtführerin La Chaux-de-Fonds

8 Sorten Honig. 70 Weine. Und 18 Absinth.

Am Marktplatz von La Chaux-de-Fonds steht ein Laden wie gemacht für Feinschmecker: Au Gré des Saveurs bietet eine Fülle von neuenburgischen Produkten.

ELSBETH HOBMEIER

Der Patron des Ladens heisst Christophe Bachmann. Er ist einer, der eigene Bienen hat. Und daher viel von Honig versteht – was wiederum das vielseitige, breite Angebot erklärt. Da gibt es dünn- und dickflüssigen Honig, dunklen und hellen,

und sogar sehr attraktiv verpackten Honig, der gleich in einem Stück Wabe verkauft wird, die man übrigens bedenkenlos mitessen kann, wie der Verkäufer mehrfach versichert.

Die Weine von 70 Neuenburger Produzenten

Wer nicht Honig, sondern regionale Weine sucht, geht ebenfalls gerne ins «Gré des Saveurs». Rund 70 Produzenten aus allen wichtigen Rebbergen des Kantons Neuenburg liefern ihren Wein hierher an. «Die Auswahl ist so gross wie sonst nirgends im ganzen Kanton», heisst es. In La Chaux-de-Fonds mit seinem «Bergklima» auf rund 1000 Metern



Die Absinth-Auswahl mit einer «Fontaine» zum Beträufeln des Zuckers.

wächst zwar bekanntlich kein Wein – wer aber in Richtung Neuenburgersee absteigt, erfreut sich an den schier endlosen Rebbergen an dessen Ufer, wo jene hochwertigen Produkte heranwachsen, welche sich im Weingestell des «Gré des Saveurs» aneinanderreihen.

Riesige Auswahl an Absinth, der berühmten Fée verte

Am markantesten ins Auge fällt jedoch die «Absinth-Ecke»: 18 verschiedene Produkte dieses Wermutchnapses sind hier aufgereiht, schon nur das Studium der Etiketten, welche teilweise mit wilden Werbeplakaten aus der Zeit des Absinth-Verbots geschmückt sind,

macht Spass. Seit 2003 sind Verkauf und Konsum legal, was die Palette eindeutig erweitert, aber den Nimbus des Verbotenen ebenso eindeutig geschmälert hat. Wer den Absinthgeschmack mag, wird auch die seit kurzem produzierten Nebenprodukte mögen, zum Beispiel die Absinth-Truffes, die Absinth-Stengeli oder die Absinth-Biscuits.

Valentine
Fritusen Tellerwäger Teilwarenkoher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

La Chaux-de-Fonds. Hotellerie. Hoteliers bereiten sich auf mehr Gäste vor: Sie investieren in ihre Häuser. Das bestklassierte Haus ist ein Vier-Sterne-Superior.



Einladend: Der Eingangsbereich des Hotels Athmos.

Bilder: Elisabeth Holmeyer

Hotels mit und ohne Sterne

La Chaux-de-Fonds hat 350 Hotelbetten. Nebst zwei 4-Sterne-Häusern prägen vor allem kleinere Betriebe die Hotellszene.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Hotel Athmos gehört mit seinen vier Sternen zu den besten Hotels der Stadt. Vor ihm steht nur noch das Grand Hotel Les Endroits mit vier Sternen Superior. Direktor Georges Chappuis führt das «Athmos» seit Februar dieses Jahrs. Dass das Haus überhaupt noch offen ist, verdankt er Jacques Pernet, der mit zwei Kollegen zusammen das Hotel gepachtet hat. Die neue Hotelgeschichte beginnt erfolgreich. «Im Juli war das Haus mit 65 Prozent sehr gut ausgelastet», sagt Chappuis. Auch für den August rechnet er mit einer guten

Auslastung. Jährlich sind die 44 Zimmer zu rund 35 Prozent gebucht. «Wir wollen die Auslastung jedoch steigern», so Chappuis.

Die Aufnahme von La Chaux-de-Fonds ins Unesco-Welterbe sei wohl ausschlaggebend für den guten Juli. «Die Gäste interessieren sich auch für Le Corbusier, die Uhren und die Stadtansicht. Wir planen neu mit einem Hotelier aus dem Val-de-Travers ein Package für Flyer-Fahrer.» 90 Prozent der Gäste im «Athmos» sind jedoch Businessgäste. Und die kommen hauptsächlich in den ersten drei Monaten des



Gilles Montandon.

selbstverständlich: «In den Hotels der tieferen Kategorien herrscht vielerorts Sanierungsbedarf. Es fehlen die Mittel», so Chappuis.

Einer, der investieren will, sobald die Zeiten besser sind, ist Gilles Montandon, Besitzer des Hôtel du 1er Mars und ein «pur Chaux-de-Fonnier», wie er sagt. Derehemalige Metzger, der im Expo-Jahr 2002 ein Hotel mit 13 Zimmern und einem Restaurant eröffnet hat, finanziert den Umbau weitgehend selber. «Wir haben gerade die Heizung erneuert, deshalb müssen wir jetzt vorsichtig investieren. In zwei bis drei Jahren dürfte es so weit sein», sagt er. Er erhofft sich damit drei Sterne für sein Haus, das heute als Restotel klassiert ist. Wenn sein Hotel umgebaut ist, bekommt es auch einen neuen Namen: «Chez Gilles» – genannt nach dem Besitzer. Ausgelastet ist das «1er Mars» zu «rund 40 Prozent». Läuft das Hotel mal nicht, hat Montandon noch seine Würste, die er fabriziert. Er hat nämlich die Einrichtung der väterlichen Metzgerei nach deren Schliessung im Hotelkeller installiert.



Georges Chappuis.

Jahres. Bei Chappuis nächtigen Leute aus der Uhrenindustrie oder Spezialisten und Stagiaires aus der Elektronikbranche, die dann gleich mehrere Wochen im Hotel logieren. Essen können sie in den zwei Hotel-Restaurants, die an Externe verpachtet sind.

Die neuen «Athmos»-Pächter haben auch schon saniert: den Eingangsbereich und den 1. Stock. Nun folgt auch der zweite Stock. Das ist für La Chaux-de-Fonds nicht



Fünf Sterne beim Inkasso?

Unsere E-Payment-Lösungen eignen sich hervorragend für den Tourismus und die Hotellerie. Ihre Kunden können online bezahlen und Sie erhalten das Geld schnell und ohne Delkreder-Risiko. Wie ein perfekter Zimmerservice. Mehr erfahren Sie unter Telefon 0848 848 848 (Normaltarif) oder auf www.postfinance.ch/e-payment.

Besser begleitet.

PostFinance

DIE POST+

Wohl-fühlen
Tuchwäsche - Bettwäsche - Pfandwäsche
Küchenschüssel - Leinwand
Füllservice Hotelwäschelösungen



Wäschekrone
Vertrieb Axel Baas - Tel 091/794 20 22 - waeschekrone.ch

La Chaux-de-Fonds. Industriestadt. Der Gast braucht etwas Zeit, um die Stadt, die gerade in das Unesco-Welterbe aufgenommen worden ist, zu entdecken. Erst dann wird er ihrer Besonderheiten gewahr.



La Chaux-de-Fonds wurde schachbrettartig als Uhren- und Arbeiterstadt konzipiert. Kein Münster, kein Zentrum, keine bürgerliche Gesellschaft. Aber viel Jugendstil.

Fakten Eine Metropole der Uhrmacherkunst

Uhren. Sie sind in La Chaux-de-Fonds allgegenwärtig – Uhrmacher und Zulieferer haben das Stadtbild bestimmt. Das dortige Uhrenmuseum ist das grösste der Welt und fasziniert durch seinen Baustil und seine Ausstellung. Wenn viele Geschäfte, Hotels und Restaurants im Juli und August geschlossen haben, dann wegen der Uhrmacherferien. Was nach dem Zweiten Weltkrieg eingeführt worden war, ist immer noch, oder wieder vermehrt, aktuell. Die Uhrmacherei in La Chaux-de-Fonds entwickelte sich erst in der 2. Hälfte des 18. Jahrhun-



Kunstvolles Handwerk: Im Museum werden Uhren restauriert.

Stadt ohne Hierarchien

La Chaux-de-Fonds, die Uhrenstadt mit ihrem schachbrettartigen Bild, ist Unesco-Welterbe. Geprägt hat sie auch den grossen Sohn Le Corbusier.

ELSBETH HOBMEIER

Die Stadt begeistert nicht auf Anhieb. Man dürfte eher von einer Liebe auf den zweiten Blick sprechen: Wer sich die Zeit nimmt, durch die schachbrettartig angelegten Strassen zu flanieren, den Blick auf die zahllosen Jugendstil-Details an ihren Häusern zu richten und die Sonderausstellungen zum erst vor wenigen Wochen gemeinsam mit Le Locle verliehenen Unesco-Label und zum grossen Architekten Le Corbusier zu besuchen, den nimmt sie gefangen. So ein Bummel kann dauern, ist die Stadt doch acht Kilometer lang, durchschnitten von der Schlagader der Avenue Léopold-Robert. La Chaux-de-Fonds ist der Geburtsort

des Autokonstruktors Louis Chevrolet, des Dichters Blaise Cendrars und des weltbekanntesten Architekten Le Corbusier, der am 6. Oktober 1887 als Charles-Edouard Jeanneret hier geboren wurde.

Die Stadt hat ihn geprägt – und er hat die Stadt geprägt. Die meisten der von ihm erbauten Häuser sind zwar nur von aussen zu besichtigen, allen voran die orientalisch anmutende Backsteinvilla Schwob (im Volksmund Villa Turque), welche heute von der Uhrenfirma Ebel für

Meetings genutzt wird. Besuch werden kann die Maison blanche, die Villa, welche er für seine Eltern gebaut hatte und die von einem privaten Verein restauriert und 2005 wieder geöffnet wurde. Auf einem zweistöckigen, vom Office du tourisme gut ausgeschilderten Le-Corbusier-Rundgang lassen sich seine Einflüsse gut nachvollziehen.

«La Tchaou», wie sie die Einheimischen nennen, ist eine einzigartige Stadt. Sie wurde nach dem Brand von 1794 methodisch ge-

plant und im Sinne der Aufklärung als ideale Stadt neu aufgebaut. Die schachbrettartige Anlage sollte Feuersbrünste verhindern, die Schneeräumung erleichtern und vor allem möglichst viel Licht in die Häuser bringen, wo die Uhrmacher ihr kniffliges Handwerk ausübten und immer noch ausüben.

Erbaut wurde La Chaux-de-Fonds nach den Ideen des Sozialismus und der Gleichheit, «es ist eine Stadt ohne Hierarchien», betont auch die Stadtführerin Claudine

Bühler. Sie hat kein Zentrum, kein Schloss, kein Münster, keinen Millionärshügel. Reiche Uhrenfabrikanten wohnten Haus an Haus mit den Arbeitern. Sie verzieren jedoch ihre Häuser mit Jugendstilornamenten.

Die Jugendstilschule von Charles L'Éplattenier, dem Lehrer Le Corbusiers, ist allgegenwärtig. Ihr schönstes Beispiel ist das überwältigende Krematorium, das als ein Schweizer Meisterwerk des Jugendstils schlechthin gilt.



Die magische Uhr beantwortet Fragen: Prunkstück im Museum.

derts, als ein Tuchhändler aus Le Locle eine Uhr ins Ausland verkaufte. So richtig interessant wurde es 1876, als ein paar Uhrmacher an der Uhrenaussstellung in Philadelphia entdeckten, dass die Amerikaner billiger und besser produzieren: Die stellten ihre Uhren in Fabriken her und nicht in kleinen Werkstätten wie die Chaux-de-Fonniers. Als dort dann die erste Uhrenfabrik gebaut wurde, gab es fast eine Revolution.

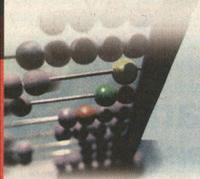
Tourismus. Der Tourismusverantwortliche Vincent Matthey hat eine Vision: Die renommierten Uhrenfirmen, die ihren Sitz in La Chaux-de-Fonds haben, öffnen ihre Türen und zeigen den Gästen, wie sie fabrizieren. Am Schluss werden in einem gemeinsamen Raum Uhren aller Marken verkauft. Das würde, glaubt er, Gäste bringen. Aber: noch besteht das Projekt nur in seinem Kopf.



Die Bienen im Stadtwappen symbolisieren Arbeit und Gleichheit. (v. l.) Krematorium, Ancien Manège, Jugendstilornament und Villa Turque.

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
SOFTWARE

PRIMO Minibar



www.minibar.ch

www.domestic.ch

Das Domestic Hotel-Komplettprogramm

- Minibars
- Sofas
- Komfortausstattung
- Weintemperschranke
- Tür-Sicherheits-Schlosssysteme

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
info@domestic.ch

Domestic Switzerland AG
Friedackerstrasse 7a 8153 Rümlang
Tel: 0 44 81 87171 Fax: 0 44 81 87191

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Qualität
Fachwissen und Erfahrung von über 100 Jahren.

happysystems
I wet. I hett. es happy-Bett.

www.happy.ch

Choice Hotels Europe

Erfolgreich mit Choice Hotels - bereits 10 x im Schweizer Hotelmarkt

In Zürich, Zug, Luzern, Interlaken, Chur, Cully, Genf (3), Egerkingen

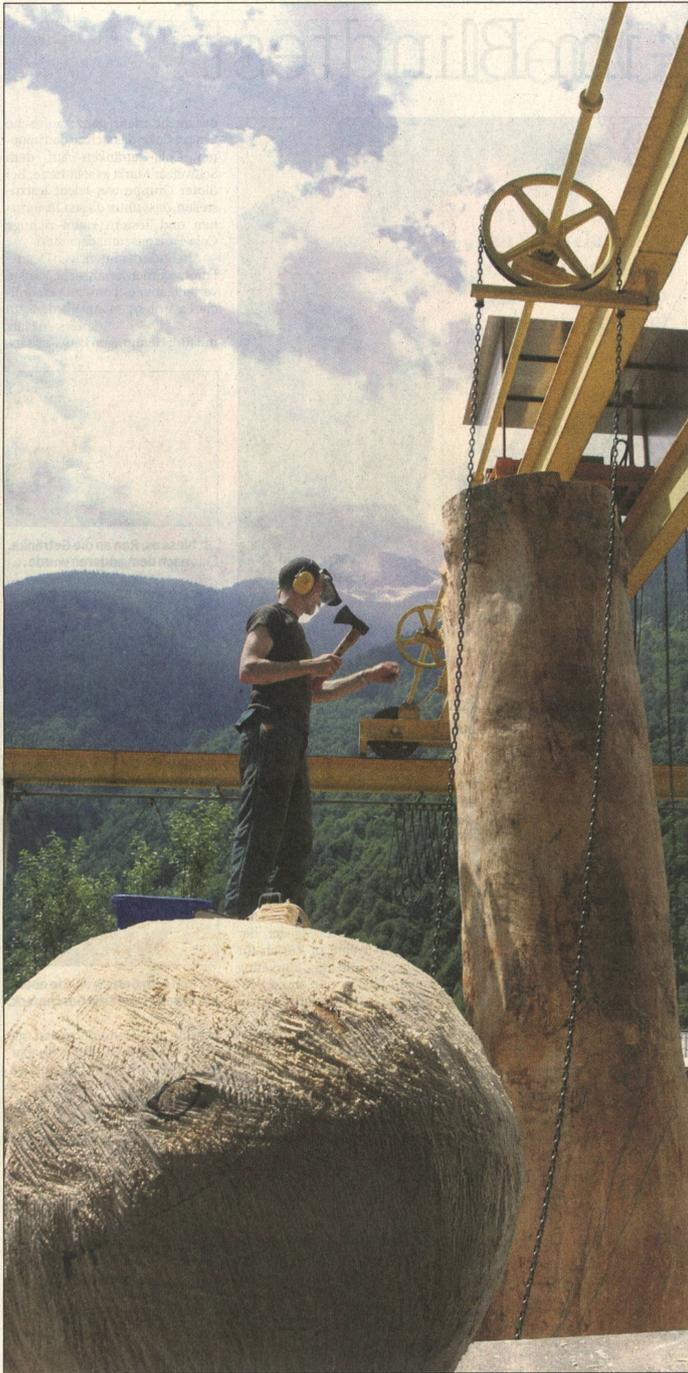
www.choicehotels.eu

We'll see you there.

Choice Hotels Franchise GmbH • Telefon +49 (0)89 42 00 15 53 • development@choicehotels.de



Erfrischungsgetränke
Eine Blinddegustation auf der htr-Redaktion zeigte: Beliebtest, was natürlich schmeckt.
Seite 14/15



Kreativseminare im Tessin boomen. Ganz zur Freude des lokalen Tourismus und der Hotellerie.



Wenn aus einem Stück Holz ein Engel wird...



... sich ein Stück Stein zu einer Skulptur entwickelt...



... oder eine Büste aus Ton entsteht, ist das Entspannung pur.

Kochen, Kunst und Kettensäge

Die Entschleunigung beginnt lange vor der Ankunft am Seminarort; wer anreist, lernt gleich: «Hier komme ich nur zum Ziel, wenn ich mein Tempo drossle», und zwar spätestens, wenn in Locarno die Schnellstrasse endet. Bis nach Peccia, dem so idyllischen wie verschlafenen kleinen Dörfchen im oberen Maggiatal, geht es noch vierzig Kilometer weiter, vorbei an Rustici und Cafés und durch enge Felsklüfte, bis es keine künstliche Ablenkung mehr gibt, nur noch Mensch und Natur – eine ideale Voraussetzung, um Grosses zu leisten, zum Beispiel eine lebensgrosse Marmorskulptur.

Die Bildhauerschule von Peccia ist eines der bekannteren Beispiele für das wachsende Angebot an Kreativseminaren im Tessin. Mal sind sie funktionaler, mal spiritueller angelegt, doch nicht das fertige Produkt steht im Mittelpunkt, sondern Naturerlebnis, Kraftschöpfung, Selbstfindung. Das Tessin mit seiner üppigen Botanik, den vielen Sonnenstunden und den glitzern-

Fakten Alternative Ferienformen liegen im Trend

Die Hotellerie profitiert von den privaten Seminarveranstaltern: «Wir spüren, dass das Interesse an solch alternativen Urlaubsformen steigt», sagt Fabio Bonetti, Direktor von Turismo Lago Maggiore. «Gerade in den jetzigen wirtschaftlichen Krisenzeiten.» Derselbe Trend zeichne sich bei Incentive-Reisen von Firmen ab, die Kreativität und Teamgeist fördern wollen. Über konkrete Daten und Veranstalterlisten verfüge er nicht, die Seminare würden in der Regel von Privaten ausgerichtet und direkt über Internet anstatt über den Tourismusverein beworben. Doch er schliesst nicht aus, dieser Nische in Zukunft mehr Gewicht zu geben. Denn die Kreativseminare tragen viel zum Tourismus bei. Beispielsweise verschafft die Skulpturenschule Peccia pro Jahr zwischen 3000 und 4000 Übernachtungen, davon die Hälfte in Pensionen und Hotels. «Und wenn einzelne, private Seminarveranstalter mit etwa 30 Teilnehmern pro Jahr der Hotellerie jeweils rund 150 Übernachtungen verschaffen, ist das ebenfalls nicht zu unterschätzen», betont Bonetti. ab

Kreativseminare im Tessin boomen und bescheren der Gastronomie und Hotellerie zusätzliche Gäste. Der spirituelle Ansatz gehört zum Programm.

ANTJE BARGMANN

den Seen wirkt wie ein Magnet für Inspirationssuchende. Auch Seminarveranstalter sprechen von einer imaginären Kraft, einer Magie. Diese steht ganz in der Tradition des MonteVerità, derschonvorhundert Jahren Freigeister aus dem Norden zum meditativen Sonnenbad an den Lago Maggiore holte. Bis heute hat sich die Idee des Tessins als Ort der Kraft gehalten, wie ein Markenzeichen, mit Gültigkeit zumindest im deutschsprachigen Raum.

Auch die Arbeit mit einer Kettensäge kann entspannen

Dabei stehen Ruhe und Besinnung bei den diversen Angeboten nicht immer auf der Tagesordnung – ein Besuch beim Kurs «Holzbildhauen mit der Kettensäge» in Peccia macht es deutlich. Wenn zehn engagierte Teilnehmer mit schwerem Gerät versuchen, Baumstämme in filigrane Figuren zu verwandeln, lässt es sich dabei etwa so gut entspannen wie neben einer Formel-1-Rennstrecke. Und trotzdem: «Von meinem Alltag als Chef einer PR-Firma bekomme ich hier am besten Abstand», sagt Marcel Bernet aus Zürich. Der abgelegene Ort der Skulpturenschule trägt einen wichtigen Teil zum meditativen Effekt bei, findet auch Hilmar Jess, freischaffender Künstler aus Hannover. Etwa 250 bis 300 Kursanmeldungen verzeichnet die Schule im Jahr, Tendenz steigend.

Die wachsende Nachfrage führen die Inhaber der Schule, Almut und Alex Naef, auf die Kombination von Professionalität und Standort Tessin zurück. Mit geringen Übernachtungspreisen (ab 180 Franken pro Woche) auf dem Gelände erreichen sie einen breiten Teilnehmerkreis aller Altersklassen, von Anfänger bis Profi. Wer es luxuriöser mag, schläft in den umliegenden Hotels oder Pensionen. Der reine Kurspreis liegt bei 740 Franken pro Wo-

che – und damit im Tessiner Mittel – und wird von den Teilnehmern als sinnvolle Investition betrachtet.

Esoterische Kurse sind in schwierigen Zeiten gefragt

In vielen Seminaren gehört der spirituelle Ansatz fest zum Programm, darunter Angebote wie «Kochen wie wild» und «Mit den Bäumen träumen» von «Monte Anima» im Onsernonetal. Bevor die Therapeutin Manuela Treppens 2008 ins Tessin kam, hat sie auf einer abgelegenen Alp im Piemont erfahren, was es heisst, im Einklang mit der Natur zu leben. Dieses Lebensgefühl will sie weitervermitteln. Oder «Therapeutisches Malen» mit Künstlerin Gudrun Delin am Monte Verità. Die Übernachtungen organisiert sie, genau wie Treppens, in den umliegenden Hotels. Im Schnitt kommt sie auf dreissig Leute im Jahr, sprich rund 150 Übernachtungen für Asconas Hotellerie.

Tanz die Malerin mit ihren Teilnehmern in der Sonne, um der Kreativität freien Lauf zu lassen, nimmt sie gerne in Kauf, von Tessinern als esoterische Spinnerin abgetan zu werden. Doch sie erkennt an der Nachfrage, dass der Bedarf nach innerer Erholung steigt, je mehr der wirtschaftliche Druck auf die Menschen wächst.

Den Tessinern selber liegt dieser Aspekt ihres Wohnortes eher fern, sie beobachten amüsiert das Treiben der Seminarveranstalter. Doch auch nicht ohne zumindest denjenigen Gruppen eine gewisse Anerkennung entgegenzubringen, die sich dem Ökologischen verschrieben haben, indem sie beispielsweise eine Woche lang Trockenmauern bauen. Seminarveranstalter Johannes Rodolfo Bachmann aus Mergoscia erklärt: «Die Tradition, die wir unseren Seminarteilnehmern vermitteln, hat sich selbst im Tessin langsam verloren. Um so wichtiger ist es, diese Form des Bauens, ohne Zement, zu erhalten.» Das Interesse, seine Ferien fernab vom Alltag mit körperlicher Arbeit zu verbringen und in Alpshütten zu schlafen, sei gross.

Und wer nach einer Woche wieder abreist, bringt mehr mit nach Hause als nach einem konventionellen Urlaub, darüber sind sich die Veranstalter einig. Dabei ist nicht nur von Muskelkater, Mückenstichen und selbstgeschaffenen Kunstwerken die Rede. Es sei vielmehr das Gefühl, in der Gemeinschaft Kreatives vollbracht und das Feriengeld nachhaltig eingesetzt zu haben. Das gibt für den Alltag Kraft und halte, laut einem Steinbildhauer aus Peccia, bis zu einem Jahr an.

«Die Tradition, die wir hier vermitteln, hat sich selbst im Tessin verloren.»

Johannes Rodolfo Bachmann
Seminarveranstalter aus Mergoscia

«Von meinem Alltag als Chef einer PR-Firma bekomme ich hier am besten Abstand.»

Marcel Bernet
Seminarteilnehmer in Peccia

Von Genf bis in die USA: 25 Jahre Griffin's Cigars

Es begann damit, dass der Genfer Clubbesitzer und Aficionado Bernard Grobet für seinen Griffin's Club eigene Cigarren, die «Griffin's Cigars», in der Dominikanischen Republik herstellen liess. Bald wurden sie in Schweizer Fachgeschäften, ab 1989 gar in den USA verkauft. Heute vertreibt die Oettinger Davidoff Group in Basel die Marke weltweit. Zum 25-jährigen Geburtstag gibt's nun die «Special XXV Edition», eine Keramikdose mit 25 Cigarren. fee

www.griffincigars.com

Italienischer Konzern rettet Rosenthal

Der italienische Konzern Sambonet Paderno, der Besteck, Geschirr und Küchengeräten für Restaurants und Hotels herstellt, kauft das insolvente deutsche Traditionsunternehmen Rosenthal. Er übernimmt den gesamten Geschäftsbetrieb mit Mitarbeitenden, Markenrechten, Patenten und Produktionsstätten. Angeblich wurden 34 Mio. Euro bezahlt. Weltweit beschäftigte die 1891 gegründete Firma Rosenthal 1200 Mitarbeiter, 1000 in Deutschland. Seit 1997 gehörte sie zur irischen Waterford Wedgwood, die im Januar zahlungsunfähig wurde. rd



Restaurantliste via Handy anfordern

Immer mehr Menschen möchten auch auswärts und in den Ferien gut vegetarisch essen – was leider nicht immer so einfach ist. Abhilfe verspricht nun die Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus: Diese hat extra für unterwegs eine Internetseite fürs Handy erstellt. Auf dieser Website kann man jederzeit herausfinden, wo sich in der Nähe ein Restaurant oder gar eine Übernachtungsmöglichkeit befindet, die sich für Vegetarier, Veganer oder einfach Gesundheitsbewusste eignet: Einfach Ort oder Postleitzahl für die Schweiz oder Österreich (ab Ende Monat auch für Deutschland) eingeben oder auf eine Stadt klicken. fee

http://mobil.vegetarismus.ch

Getränke

Alkoholkonsum: Weniger Wein, mehr Bier

Getrunken wird in der Schweiz wacker: Auf 58 Liter Bier pro Kopf kommt die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV). Das sind 0,6 Liter Bier mehr als noch 2007. Immer weniger gefragt ist dagegen Wein: Pro Kopf der Bevölkerung wurde 2008 eine Flasche weniger getrunken, insgesamt aber noch 38,6 Liter. Stabil blieb der Konsum von harten Alkoholen: Vier Liter werden davon pro Kopf gekippt. Insgesamt jedoch sank der Alkoholkonsum im vergangenen Jahr um einen Deziliter reinen Alkohol pro Kopf auf total 8,7 Liter. fee

Erfrischungsgetränke. Degustation. Bei einer Blinddegustation mit Experten und dem hotel-revue-Team empfanden viele die Aromen als künstlich.

Süsse Wasser im Blindtest



Die zwei Experten im Degustations-Team: Maria Kutschenreuter, 2. Chef de Bar im Hotel Marriott in Zürich, und der Önologe Marcel Meister.

das nicht mehr ganz taufrische Cherry Coke, das sich zu den neueren Cola-Getränken auf dem Schweizer Markt gesellt hatte. Bei dieser Gruppe war leicht festzustellen, dass unter diesen Testern und Testern kaum richtige Cola-Fans auszumachen sind.

Am Ende der intensiven Degustation wurden zwar nicht Punkte verteilt, aber es konnten persönliche Favoriten genannt werden. Auf den ersten Platz mit fünf Nennungen kam Rhäzün-



... hiess es: Ran an die Getränke. Eins nach dem anderen wurde...



... unter die Lupe genommen, vom Äusseren her beurteilt...



... und sein Geruch wurde ebenso bewertet wie sein Geschmack.

Beliebt ist, was natürlich schmeckt. Das von zwei Experten verstärkte hotel-revue-Team degustierte letzte Woche neue Erfrischungsgetränke.

RENATE DUBACH

Wieschmeckt Kaktusfeige mit Grüntee? Wie Rhabarber mit Minze? Bei der Blinddegustation erriet keiner diese Aromenkombinationen. Mischungen mit Apfel, Holunder und Zitrone waren weit einfacher zu bestimmen. Grundsätzlich ging es darum, aus dem breiten Angebot



Wie sieht es aus, das zu testende Getränk? Trüb? Klar?



Nachdem die Spielregeln festgelegt wurden...

an neuen Erfrischungs- und Cola-Getränken ein paar herauszupicken und herauszufinden, ob und wie diese schmecken. Die Flaschen und Dosen in diversen Grössen wurden von uns in den letzten Tagen in Berner Detailgeschäften eingekauft.

Die Degustationsgruppe setzte sich zusammen aus einem achtköpfigen hotel-revue-Redaktions-

Team, ergänzt durch eine 17-jährige Praktikantin und zwei Experten, die beruflich mit Aromen zu tun haben: Maria Kutschenreuter ist 2. Chef de Bar im Hotel Marriott in Zürich. Sie erreichte mit ihrer fruchtigen Drinkkreation «Vanilla Berry» im Juni den zweiten Platz im «Rose's Cup» von Haecy und der Schweizer Barkeeper Union. Und der Önologe Marcel Meister, der bei Landolt Weine in Zürich für den Einkauf und das Marketing verantwortlich ist und an der Hotelfachschule Belvoirpark Kurse in Sensorik erteilt.

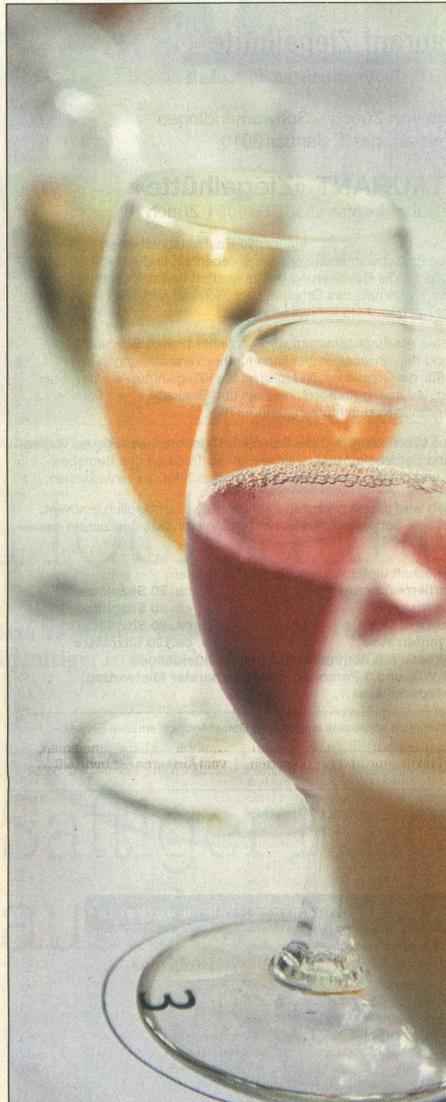
Zu verkosten gab es acht Erfrischungsgetränke mit Fruchtaromen – Mojo Mandarin fiel aus der Degustationstabelleraus, da es von den Testern als «sehr künstlich» empfunden wurde. Den Sprung in unsere Aufstellung verpasste auch

ser Plus mit Holunderblüten, gefolgt von Valsér Viva mit Rhabarber/Minze mit je drei Nennungen. Die anderen Getränke wurden je einmal genannt; die Colas gingen leer aus, ebenso wie der mit Stevia gesüsste Storms Apfelsaft mit Cassis.

Die Erfrischungs- und Cola-Getränke im Test der hotel revue

	Rhätzünser Holunderblüte	Valsér Viva Rhabarber/ Minze	Carpe Diem Kombucha Quitte	Knutwiler Holunder/ Trauben	Ramseier Kaktusfeige/ Grüntee
Aussehen	klar, zart, leicht rosa	klar, leichter Gelbton	trüb, wie Süssmost frisch ab Presse	klar	Apfelsaft- oder Rivellagelb
Geruch	Holunder, Blutorange	Apfel, Birne, Kaugummi	Trauben, Melisse, Kräuter, Most	Holunder, frisch, süss, Apfel, Birne, Zitrone	fruchtig, frisch, Apfel, Birne, Bergamotte, Honig
Geschmack	harmonisch, Süsse und Säure in Balance	Birne, Zimt, Apfel, Beeren, dezent	Birne, Pfirsich, Ingwer, Kräuter leicht bitter	Holunder, leicht süsslich, angenehm	Apfel, Birne, Ananas, Melone, etwas Unbekanntes, nicht zu süss, angenehme Säure
Perlage	leicht, angenehm	fein, gerade richtig	dezent, passt zum Geschmack	stark	kaum im Glas, angenehm im Mund, optimal erfrischend
Passt zu diesen Speisen	passt zu vielem, Pasta	passt zu fast allem, Gemüseteller	Pasta, Salat mit warmem Ziegenkäse, Fisch	Sommersalat, milde Speisen, leichte Pastagerichte	Apfelkuchen, Asiatisches, Sommersalat, Salziges, Sandwich
Gesamteindruck	interessant, neuer Geschmack	erfrischend, leicht künstlich	erfrischend, wohl nicht jedermanns Sache	gut, ausgeglichen, ein typisches gesüsstes Wasser	gefällig, angenehm, erfrischend, etwas für Apfelsaftfans
	Preis pro dl: 17 Rappen Kcal pro dl: 19	Preis pro dl: 26 Rappen Kcal pro dl: 12	Preis pro dl: 50 Rappen Kcal pro dl: 21	Preis pro dl: 11 Rappen Kcal pro dl: 12	Preis pro dl: 23 Rappen Kcal pro dl: 27

Erfrischungsgetränke. Aktuelles. Die neuen aromatisierten Getränke setzen auf exotische Fruchtkombinationen oder auf das Süssen mit Steviablättern.



Der Geschmack entscheidet

Das riesige Angebot an Erfrischungsgetränken wächst und wächst. Innovationen sind gefragt.

RENATE DUBACH

Der Verbrauch an natürlichem Mineralwasser hat sich in den letzten 30 Jahren verzehnfacht. Fast 115 Liter Mineralwasser und 80 Liter Erfrischungsgetränke hat im letzten Jahr jeder Schweizerin getrunken. Ein Erfrischungsgetränk muss hierzulande gewisse Anforderungen erfüllen: Es muss aus Trink- oder natürlichem Mineralwasser bestehen, dem Fruchtsaft oder Aromen beigegeben werden. Erfrischungsgetränke können Kohlensäure, Zucker, Coffein oder

Chinin enthalten. Der Markt ist riesig – und die Auswahl an Aromen und Fruchtkombinationen wächst pausenlos.

Wirklich bahnbrechende Neuheiten gibt es eher selten. In diesen Bereich gehören die Zero-Getränke, die Coca-Cola lanciert hat. Sie bieten den vollen Geschmack des Originals und sind vollkommen kalorienfrei.

Die Grenzen zu anderen Getränkekategorien verschwinden allmählich, etwa bei den trendigen neuen Aufgussgetränken auf der Basis von Grün- oder Schwarztee.

Neuartig sind auch die Getränke der Storms Ltd. in Murten. Das im Test degustierte «Storms One Cassis» schmeckte einigen Verkostern der hotel revue eher mittelmässig. Das Besondere daran: das Getränk ist mit Stevia-Extrakt gesüsst. Das Unternehmen, das kalorienarme Bio-Getränke entwickelt und vertreibt, erhielt letztes Jahr als erste Firma die Bewilligung, Getränke

mit dem natürlichen Süssungsmittel zu verkaufen. Stevia ist praktisch kalorienfrei, beeinflusst den Blutzuckerspiegel nicht und süsst 10- bis 30-mal, in Konzentrat (reines Steviosid) 300-mal stärker als weisser Zucker. In Japan wird das aus den Blättern der Stevia gewonnene Steviosidpulver bereits seit 30 Jahren industriell vermarktet. Man darf davon ausgehen, dass auch bei uns bald weitere Stevia-Produkte folgen werden.

Manchmal könnte man den Eindruck bekommen, die Produzenten legen mehr Wert auf möglichst originelle oder gesunde Inhaltsstoffe und weniger auf den Geschmack ihres Produktes. Rivella Gelb beispielsweise, das vor einem Jahr mit einer grossen Werbekampagne eingeführt wurde, verkauft sich nicht wie gewünscht. Schon Ende August lanciert die Rothriser Firma eine verbesserte Variante mit angepasster Rezeptur und veränderter Etikette.

1. Hans Bühlmann, gibt es nicht allmählich zu viele aromatisierte Wasser?

Das Angebot an Mineralwasser und weiteren alkoholfreien Getränken ist tatsächlich extrem breit geworden. Früher genügte fünf bis acht, heute bräucht es etwa 20. Es gibt nur schon bei den Colas eine Normal-, Light- und Zero-Variante. Rivella gibt es inzwischen auch in vier Farben. Dazu kommen Teeaufgussgetränke und Energy-Drinks. Als Anbieter muss man Dinge wie Logistik, Kühlung und Ablaufdaten-Handling im Griff haben. Aber es ist so, die Gäste wollen aus mehreren alkoholfreien Getränken aussuchen können.

2. Beobachten Sie, dass einzelne Aromen kommen und gehen? Eigentlich nicht, die Palette wird laufend grösser. Die aroma-



Nachgefragt
Hans Bühlmann (37)

Präsident der Food and Beverage Management Association FBMA Schweiz und Direktor der Hotel- und Gastronomiebetriebe der «Titlis Rotair».

tisierten Wasser nehmen anderen, klassischen Süssgetränken Marktanteile weg.

3. Wer hat lieber exotische Aromen wie Yuzu und wer lieber ursprüngliche, klassische Aromen?

Bei uns in den Bergen wollen die Gäste Klassisches wie Apfelsaft-Schorle. Die Nachfrage ist vor allem standortabhängig.

4. Wie kann ein Gastronom sein Mineralwasser-Angebot überschaubar halten und gleichzeitig die Wünsche seiner Gäste erfüllen?

Es tönt vielleicht ein bisschen wie ein Marketing-Spruch, aber in erster Linie sollte man sein Getränkeangebot auf sein Gästesegment ausrichten. Man muss am Ball bleiben und sich informieren, was in der Branche läuft, aber nicht jeden Trend sofort mitmachen.

Wiedereröffnung mit «Geschichte Schweiz»

Am 1. August findet im Schweizerischen Landesmuseum in Zürich die Wiedereröffnung des Bahnhof-Flügels statt, und das mit einem «Tag der offenen Tür»: Der Eintritt ist frei, es gibt ein kulinarisches Angebot, Spezialführungen, ein Kinderprogramm. Dazu werden – passend zum Nationalfeiertag – gleich zwei neuen Dauerausstellungen eröffnet: «Geschichte Schweiz» und «Galerie Sammlungen». Erstmals erhält man einen umfassenden Einblick in die Geschichte der Schweiz von den Anfängen bis heute. Glaubens- und Geistesgeschichte werden ebenso thematisiert wie Siedlungs- und Migrationsgeschichte. fee

www.landesmuseen.ch

Welcher Fisch darf auf den Tisch?



www.gettyimages

An der WWF-Fachtagung «Welcher Fisch darf auf den Tisch?» vom 24. August im Hotel Merian in Basel erhalten Köche konkrete Informationen zu den vorhandenen Produkten, Labels und Tendenzen. Produzenten und Fachhandel zeigen auf, welche Fische unter welchen Bedingungen gefangen werden und in die Küche gelangen – und welche man mit gutem Gewissen seinen Gästen auftischen darf. Anmelde-schluss ist der 11. August. rd

www.wwf.ch/bildungszentrum

Neu möbliertes Restaurant am Stazersee



zvg

Unter Bäumen, aber direkt am Ufer des idyllischen Stazersees, lässt sich das Engadin bestens erleben. Und so hat das Hotel Restaurant Lej da Staz nahe St. Moritz und Celerina sein Selbstbedienungsrestaurant, das just an den Gestaden des Sees liegt, in ein neues Kleid geworfen: Rot lackierte Tische und rote Stühle vermischen traditionelle Swissness mit trendigem Alpenchic. Dazu passen Cervelats, Bio-Hähnchen und BBQ-Klassiker perfekt. fee

www.lejdastaz.ch

Tipps und Ideen zum Schweizer Nationalfeiertag

Die Schweiz bietet an ihrem Geburtstag mehr als rote Lampions, Ansprachen und Feuerwerksraketen. In allen Regionen der Schweiz gibt es eine Fülle an einmaligen Veranstaltungen und Angeboten. Schweiz Tourismus hat die unterschiedlichen Vorschläge zusammengetragen und auf dem Internet in Themenbereichen aufgelistet. Beispielsweise: Bauernhöfe mit 1.-August-Brunchs, Bergbahnen, die einen am 1. August mit Extra-Abendfahrten in die Höhe bringen und wieder herunter oder: die imposantesten Feuerwerke. rd

www.MySwitzerland.com/august

Möglichst originell oder gesund müssen die Inhaltsstoffe heute sein. Yoshiko Kucano

	Henniez Mango/Yuzu	Storms Superschorle Apfel/Cassis	Sinalco Cola	Red Bull Cola	Fritz Cola
Aussehen	klar, grün-gelbe Reflexe	hübscher Rosé-Ton	dunkel, fast schwarz	Rotbraun	dunkel, fast schwarz
Geruch	frisch, Südfrüchte, leichte Zitrusnote	rote Beeren, Cranberry, säuerlich, apfelig	süss, typischer Colageruch	Cola, Caramel, Zimt, Lebkuchengewürze	dezent bis geruchlos
Geschmack	Zitrone, explodiert im Mund, nicht süss, leicht chemisch	Beeren, überraschend neutral, fast fade, säuerlich	Cola, Zucker, Caramel	Gewürze und Malz, künstlich	Cola, Caramel, süss
Perlage	stark, passt zum Getränk	keine Kohlensäure, angenehm	schäumt im Mund	stark	zu stark
Passt zu diesen Speisen	Apérogebäck, Desserts, Käse	Salat, Glace, Fruchtsalat, als Essensbegleiter statt Wein	Sandwich, Wurst, Carbonara	passt zu keinem Gericht	Grillade, „Waldfest“, Fastfood
Gesamteindruck	zu viel Kohlensäure, künstlich, irritierender Nebengeschmack	interessant, nicht ganz definierbar, die Farbe passt nicht zum Geschmack	süsse Cola	zu schwer, zu intensiv	Cola der einfacheren Art

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

**Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe**

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

189-96

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

A VENDRE

Rougemont

Hôtel existant à rénover et
projet d'agrandissement
accepté par la Commune
Standard 4*++
Prix sur demande

Château-d'Oex

Hôtel de 60 chambres,
opérationnel. Facilités pour
groupes et séminaires.
Prix sur demande

Pour tous renseignements :



IMMOBILIER

COMPAGNIE FONCIÈRE SA
Louis Martin ou Pascal Rey
1659 Rougemont
Tél. +41 (0)26 925 10 00
info@cfimmobilier.ch
www.cfimmobilier.ch

3253-1712

AYURVEDA

für Wellness-1- & -2-Hotels

Wir offerieren Ihnen die kompetente
Zusammenarbeit

- erste Planung
- Erstellen des für Ihren Betrieb besten Konzeptes
- Einstellung ausgesuchter Mitarbeiter aus den Ursprungsländern
- authentische Einrichtung
- Auswahl der Öle und Produkte zu besten Konditionen
- Controlling und effizientes Marketing

Erste Informationen erhalten Sie bei Ihrem sachkundigen Partner:
Firma VOST GmbH
Hirsensstrasse 5, 6052 Hergiswil
Mail: Info@ayurveda-care.ch
Handy: 078 709 24 28, M. Madonna

3347-1754

Für unseren gut gehenden

Café-Betrieb

an bester Citylage in Graubündens Hauptstadt suchen wir nach Übereinkunft einen **Nachmieter. Tagesbetrieb.**
Kapitalbedarf Fr. 200'000.– plus Warenlager.

Anfragen bitte unter Chiffre 3202-1685 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3202-1685



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Backstage im Leutschenbach? Mieterschaft für neues Restaurant gesucht:



Die Stadt Zürich sieht vor, im Erdgeschoss des Gebäudes Leutschenbachstrasse 71 beim neuen Leutschenpark in Nachbarschaft zum Fernsehstudio SF/DRS und zum World Trade Center WTC ein neues gastronomisches Angebot einzurichten.

Die hohen, gegen den Park gerichteten Räume der ehemaligen Autowerkstatt bieten die Möglichkeit, ein auf den Ort bezogenes urbanes Konzept zu realisieren. Zielpublikum sind in der Anfangsphase hauptsächlich Arbeitnehmende aus der Umgebung sowie Parkbesucherinnen und -besucher, später auch Anwohnende. Angeboten werden sollen, auch mit einem Take-away und in der Gartenwirtschaft, abwechslungsreiche Mittagslunches, am Abend die Möglichkeit für ein gemütliches Dinner zu zweit oder mit Freunden und dazwischen ein Bier, ein Glace oder eine andere feine Erfrischung.

Für die Erstvermietung suchen wir als Pioniere dynamische Gastgeber, deren Leistung das breit gefächerte Zielpublikum gleichermassen anzusprechen vermag.

Folgende Räumlichkeiten und Flächen gehören zum Objekt:

- **Gastraum** bis zu 50 Plätze
- **Aussenwirtschaft** bis zu 50 Plätze
- **Bankettraum (40m²)** separat zumietbar

Für die Bestellung der Vermietungsdokumentation (auch elektronisch verfügbar) und näherer Informationen kontaktieren Sie:

Sofia Sourvinos, Tel. 044/412 53 18 oder sofia.sourvinos@zuerich.ch

Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich
Strassburgstrasse 9, Postfach, 8022 Zürich

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

3340-1751



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Restaurant Ziegelhütte

Die traditionelle Wirtschaft



oberhalb von Zürich – Schwamendingen
zu vermieten, per 1. Januar 2010

RESTAURANT «Ziegelhütte» an der Hüttenkopfstrasse 70, 8051 Zürich

Die «Ziegelhütte» nimmt als traditionelle Gastwirtschaft einen wichtigen Stellenwert im Schwamendinger Quartierleben ein und ist ein bekanntes Ausflugsziel für die Bevölkerung der Innenstadt und des Glattals. Der Gasthof liegt oberhalb des Ortskerns von Schwamendingen und ist zu Fuss oder mit dem Auto schnell erreichbar.

Das beliebte Ausflugsrestaurant wird von einer breiten Bevölkerungsschicht und den ansässigen Vereinen für ihre Veranstaltungen reger benutzt. Für die Quartierbevölkerung ist die «Ziegelhütte» ein beliebter Treffpunkt, wo man gutbürgerlich essen und Bankette sowie Familien- und Firmenanlässe durchführen kann.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen einmalige Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Der Betrieb wird in den nächsten zwei Jahren vollumfänglich renoviert, wobei auf eine Schliessung während der Sanierungszeit verzichtet werden soll.

Die Liegenschaft umfasst folgende Räumlichkeiten:

- **Quartierrestaurant** ca. 70 Sitzplätze
- **Bauernstube** ca. 30 Sitzplätze
- **Saal im 1. OG.** ca. 90 Sitzplätze
- **Gartenterrasse** ca. 120 Sitzplätze
- **Trinkhalle mit Sommerbuffet** und 3 Kegelbahnen
- **4 Zi-WG. und 3 Personalzimmer (separater Mietvertrag)**
- **Gästeparkplätze**

Weitere Information sowie eine ausführliche Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich Tel. 044 412 53 66
Liegenschaftenverwaltung martin.baumann.lvz@zuerich.ch Fax 044 412 53 99

3332-1747

Hotel- und Gastronomiebetrieb zu verkaufen

Der Hotel- und Gastronomiebetrieb liegt in der Region Heildiland mit traumhaftem Blick über die Berglandschaft. Die Anlage verfügt über:

- 21 Appartements
- Parkplätze
- grosser Speisesaal mit Terrasse
- top ausgestattete Küche
- Seminarraum
- Sauna / Solarium

Interessiert? Wir freuen uns auf Sie!

Beratung und Verkauf

Frau Bettina Gautschi T +41 44 305 23 13
verkauf@steiner.ch



3293-1731

anzeigen

Zu verkaufen

GETRÄNKEVITRINE Elektrolux

Typ M 150 MIE
Eigengekühlt
1510 x 770 x 2010
Mit Nachttrollo

Preis Fr. 3000.-
ab Platz (Luzern)
Sehr guter Zustand

Marti Liegenschaften
Luzern
Ronald Kuster
041 319 48 14
ronald.kuster@martiag.ch

3254-1713

aus- und weiter- bildung

PIZZA, ANTIPISTI,
FOCACCIA & CO.

**DER PIZZAIOLO
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**

VON GASTROSUISSE

**WEITERE
INFORMATIONEN?**

DATEN
5 Seminare
In Form eines Blockurses
8046 Zürich
07. bis 11.09.2009
CHF 380.-

Gastrobusse
Berufsbildung
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrobusse.ch
www.gastrobusse.ch

GASTRO, SUISSE

139-60

Im Auftrag der **Bürgergemeinde Chur** suchen wir auf 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung

**Pächter oder Gerant
Gasthaus Gansplatz**

Wirt/in oder Wittepaar mit Erfahrung.

Mitten in der Altstadt von Chur finden Sie in diesem traditionellen Restaurant eine neue Herausforderung.
Wir bieten interessante Konditionen.

MATA Treuhander AG
Grabenstrasse 40
7000 Chur
Tel. 081 254 14 14
Fax 081 254 14 44

3278-1720



Haben ihre Teamfähigkeit in einer Skihütte getestet: Willy und Dorly Camps vom Hotel Restaurant Bergsonne.

Hoch auf der Rigi

Das besondere Paar Gefunkt hat's beim Deltafliegen, und noch heute sind sie am liebsten in luftiger Höh', in ihrem Hotel Bergsonne in Rigi Kaltbad: Willy und Dorly Camps.

FRANZISKA EGLI

Wer es nicht besser weiss, hält das fast nicht für möglich: Auch Gastroparee können sich ausserhalb ihrer Arbeit kennenlernen. So geschehen bei Willy und Dorly Camps, die sich anno 1981 beim Deltafliegen über den Wegliefen und Gefallen aneinander fanden. Noch heute lachen beide schallend, wenn sie Ungläubigen diese Geschichte erzählen.

Aber so war es: Sie war damals nach ihrer Kochausbildung im Hotel Hörnli in Küssnacht tätig, er im edlen «Château Gütsch», und dazwischen lagen der Landeplatz und ihre Zimmerstunden. Willy Camps ist heute manchmal noch bass erstaunt, dass er um die halbe Welt reisen musste, um dann ausgerechnet in Küssnacht am Rigi seine zukünftige Frau, «zumal eine Köchin», ruft er, kennenzulernen.

Statt eine internationale Karriere zog es ihn zurück ins Elternhaus

Das war ohne Frage ideal, denn das Hotel Bergsonne im autofreien Ferienort Rigi Kaltbad hoch über dem Vierwaldstättersee, das ursprünglich ein Kinderheim war, und das sie seit 22 Jahren gemeinsam führen, ist sein Elternhaus. Für ihn war es sonnenklar, dass er es irgendwann übernehmen würde. Und so ging er – was heute nicht mehr möglich ist – hier oben zur Schule, absolvierte die Hotelfachschule in Luzern, und schlug eine internationale Karriere, die er im «Hilton» Basel hätte beginnen können, in den Wind. «Danach», vermutet er, «hätte ich die Bergsonne nicht mehr zu übernehmen brauchen». Anders gesagt: Das Elternhaus war ihm schlicht wichtiger.

Sie, eine Bauerstochter, lernte Koch, nachdem sie den Traum vom

Konservatorium begraben hatte. Sie erzählt: «Da wir nicht wussten, ob wir ein gutes Team sind, haben wir für eine Saison das Skihaus Stoons übernommen.» – «Eine Skihütte. Und das nach Stationen wie Hilton und Carlton», sagt er.

Wie sie daneben noch Kinder grossgezogen haben, ist ihr ein Rätsel

Camps haben für ein Hotelierspaar eine erfrischend unkonventionelle Art. Sie zogen ganz klassisch zwei Kinder gross hier oben. Wie sie das alles unter einen Hut gebracht habe, wisse sie nicht mehr, sagt sie. Camps haben das Berghaus mit seinen 15 Zimmern umgebaut und verwöhnen mit einem kleinen Team alle, die des Weges kommen, mit ihrer regionalen 14-Gault-Millau-Punkte-Küche mit asiatischem Touch.

Aber neben ihrer Arbeit ist auch anderes möglich. Dorly Camps erzählt begeistert von der USA-Reise, die sie «en famille» gemacht hätten, bevor die Kinder eingeschult wurden. Und er erwähnt, wie er ihr vor zwei Jahren vorgeschlagen habe, eine Reise nach Australien zu machen. «Schpinnsch», habe sie gerufen. – «Du wirst es bereuen, wenn ihr nicht geht», habe ihn jedoch ein Gast gemahnt. Sie reisten. «Diese Wochen», schwärmen beide, «waren der absolute Wahn».

Nun, bei Camps' muss was gehen, und so «schnitt» der 53-Jährige in der Freizeit mit der Motorsäge Holz-Skulpturen, die den Garten zieren. Sollten einst die Kinder die «Bergsonne» nicht übernehmen wollen, ist das o.k. Ausser natürlich, witzelt Camps, seine Tochter lerne urplötzlich einen Koch kennen.

Die Serie **Gastropaar** erzählen ihre Geschichte erscheint jeweils in der letzten hr des Monats

Saftiger Pinot noir aus dem Aargau



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.

Eine Auslese von Schweizer Winzern macht Weine, die sich mit den besten Europas messen können. Diese Tatsache hat sich im Ausland noch kaum herumgesprochen. Die begehrten Gewächse von innovativen Winzern aus Graubünden, Tessin, Wallis, Waadt und Genf sind rar und sehr schnell ausverkauft. Ausserdem trinken wir Schweizer unsere besten Weine lieber selber. Und warum sollte man im Ausland über Wein reden, den man wahrscheinlich doch nie ins Glas geschweige in den eigenen Keller bekommt. Zudem wird eine mögliche Auslandsnachfrage auch dadurch gebremst, dass Schweizer Weine als zu teuer gelten. Wer jedoch mit offenen Augen und Ohren durch die Schweizer Weinlandschaft pirscht, dem sei versichert, dass er in allen Landesteilen Gewächse entdecken kann, die bezüglich Preis-Leistungs-Vergleich mit dem Ausland standhalten können.

In den letzten Jahren sind in der Schweiz auch weniger bekannte Weinregionen aus dem Dornröschenschlaf erwacht, wie etwa im Aargau. Im Aargauer Weinberg dominiert bei den Roten der Pinot noir. Seit Generationen besitzt die Familie Umbricht in Untersiggental einen Mischbetrieb, auf dem Obst- und Gemüsesorten angebaut werden und bis 1980 Viehzucht betrieben wurde. Diese wurde damals zu Gunsten

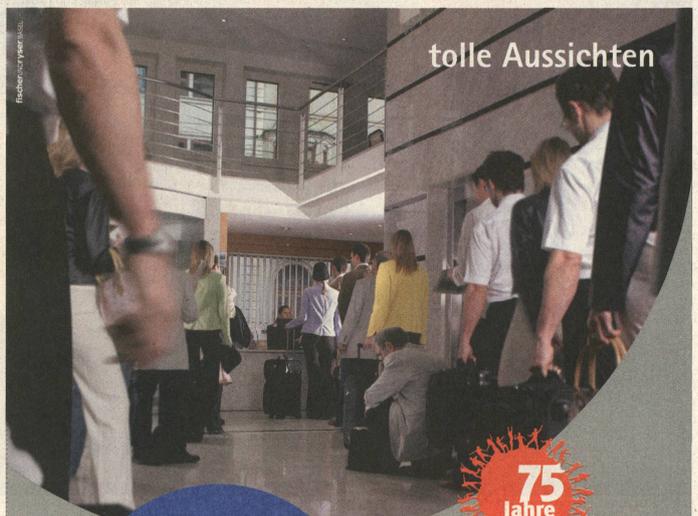
des Weinbaus aufgegeben. Nach fast dreissig Jahren Weinbau haben Marie-Theres und Erwin Umbricht 2007 den Gutsbetrieb ihren Söhnen übergeben. Fredy Umbricht leitet den Acker- und Gemüsebau, Pirmin Umbricht widmet sich dem Weinbau. Die Augen des jungen Winzers leuchten, wenn er voller Stolz sagt: «Mein Bruder lebt für das Gemüse und ich für den Wein, was gibt es Schöneres, als zwei Naturprodukte, die unter dem gleichen Stern gedeihen.»

Nach sieben Lehr- und Wanderjahren auf verschiedenen Weingütern in der Schweiz, Italien, Kalifornien, Chile und Frankreich kehrte der junge Winzer 2001 voller Tatendrang und neuen Ideen zurück. Sympathisch ist die Tatsache, dass der Anbau von ortsfremden Rebsorten – eine weit verbreitete Modeerscheinung – für Umbricht Spielereien sind. Er bemüht sich um den Pinot noir. Mit ihm hat er Freundschaft geschlossen.

Pirmin Umbricht ist ein typischer Vertreter einer jungen Winzergeneration. Dank ihrer Verbundenheit mit der Scholle, ihrem Interesse am Beruf und ihrer Bereitschaft für Innovation wird sie langfristig auch einer wenig populären Weinregion zu einem höheren Bekanntheitsgrad verhelfen. Umbrichts Pinot noir ist der Beweis, dass die sanfte Hügellandschaft im Kanton Aargau hervorragende Weine hervorbringen kann. Der 2007 Pinot Noir Sélection Pirmin Umbricht ist eine Edelkomposition voll von filigranen, saftigen Aromenwerten, gepaart mit wunderbar reifen, eingebundenen saftigen Tanninen. Er zeigt einen beeindruckenden Nachhall von Frucht und Authentizität, ein anregendes Gewächs voll von Wohlgefühl und Zufriedenheit.

Der Pinot noir liegt dem jungen Winzer Pirmin Umbricht sehr am Herzen.

ZVG



tolle Aussichten

75 Jahre

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

WIR Bank
www.wirbank.ch

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



"TIEF ROTER RIOJA"
Philippe Lardy, Schweiz, 2009

Lardy.

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 31 / 30 juillet 2009



Recrutement
Les hôteliers recourent à diverses sources pour recruter leur personnel.
Page 21



Champion d'Italie
Le « meilleur sommelier d'Italie », Fabio Masi, est sommelier à l'Hôtel des Bergues.
Page 22

Fêtes de Genève: des craintes et des espoirs



Les Fêtes de Genève, réputées notamment pour leur feu d'artifice, plaisent notamment à la clientèle du Moyen-Orient.

Qu'apporteront à l'hôtellerie les Fêtes de Genève, qui débutent ce soir? Les fortunes sont, d'ores et déjà, diverses.

ALEXANDRE NICOLINI

Les pré-Fêtes de Genève ont démarré en trombe. Par la suite, malgré une météo qui nous a joué un peu des tours, l'affluence est restée très bonne, déclare enthousiaste Joëlle Snella, chargée de presse de Genève Tourisme. Indéniablement, c'est de bon augure pour les Fêtes de Genève qui débutent ce soir et qui dureront jusqu'au 9 août. Des fêtes qui ont pour habitude, et pour

vocation, de drainer la clientèle du Moyen-Orient. Cette perspective réjouissante mettra-t-elle un peu de baume sur le cœur d'une industrie hôtelière genevoise qui a perdu 13 % de nuitées lors des six premiers mois de l'année? Pas sûr, car si certains établissements semblent garder les espoirs, malgré l'effet conjugué de la grippe porcine, de la crise économique et d'une date de début ramadan qui tombe toujours plus tôt, d'autres passent un été un peu moins serein.

Ainsi, Laurence Brenner, directrice des ventes du Swissôtel Métropole, confie: «Une bonne surprise de dernière minute est possible, mais nous pouvons d'ores et déjà dire que la clientèle du Moyen-

Orient est beaucoup moins présente cet été que ces dernières années.» Et de poursuivre: «A Genève, pour un établissement tel que le nôtre, l'été, c'est la clientèle moyenne-orientale ou rien!»

Xavier Collange, vice-directeur du Beau-Rivage ne dit pas autre chose: «Nous avons beaucoup investi ces dernières années et plaçons beaucoup d'espoir dans cet été, mais force est d'admettre que nous sommes déçus.» Un responsable d'un autre palace déclare, sous le couvert de l'anonymat car il ne désire pas donner l'impression que son «établissement ne se porte pas bien»: «La vérité est que les temps sont durs et que nous sommes retombés

«L'hôtel est complet, mais les clients sont venus un peu plus tard que d'habitude.»

Emma Allegro
Directrice du marketing, Hôtel Bristol

au niveau de 2005». Si tous les acteurs du tourisme genevois s'inquiètent de la date du ramadan qui tombera de plus en plus tôt ces prochaines années, cet hôtelier prédit «cinq ou six années très, très difficiles pour Genève».

Mais d'autres ne semblent pas trop déçus par la tournure des événements. «En termes de nuitées, nous sommes au même niveau que l'an passé. Par contre, notre prix moyen est évidemment inférieur», note Michel Perret, directeur général de l'InterContinental.

Quant à Flavia Caponi, directrice ventes & marketing du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône, elle affirme passer un bel été. «La clientèle moyenne-orientale est bien là. Notre prix moyen est même supérieur à celui de l'an passé. Il est vrai qu'à l'époque, le prix des chambres était influencé par les rénovations en cours. Au groupe Manotel, qui

Grippe porcine
Pas de mesures contraignantes

«En termes de niveau d'alerte, Genève se trouve actuellement à l'échelon 1 et aucune mesure contraignante n'est nécessaire pour les Fêtes», rassure Patrick Pulh, porte-parole du Département de l'économie et de la santé du canton de Genève. Et si la grippe A(H1N1) s'invitait à la fête? Le canton a prévu toute une gamme de réponses allant du confinement des personnes atteintes au scénario catastrophe: l'annulation. «Ce cas de figure ne toucherait pas les Fêtes de Genève en particulier. A ce moment-là, l'aéroport est fermé, les gens ont ordre de rester chez eux, etc». Bref, toute l'activité serait mise à mal. an

groupe des hôtels de trois et de quatre étoiles, Caroline Boesch est aussi «satisfaite». La responsable du marketing déclare être «au niveau de 2007 – notre année de référence, 2008 s'étant révélée tellement exceptionnelle qu'elle n'est pas une référence». Même son de cloche à l'Hôtel Bristol. «Nous sommes complets jusqu'au 8 août, mais les clients sont venus un peu plus tard que d'habitude», précise Emma Allegro, directrice du marketing.

La grande interrogation concerne le mois d'août. Celui de l'an passé avait été le meilleur de l'histoire du tourisme genevois, aujourd'hui c'est l'incertitude. «Aucune idée s'accorde-t-on à dire, mais la volatilité du marché donne de l'espoir. «Une grande famille débarque au dernier moment, prend trois suites et vingt chambres et soudain, le chiffre de votre mois a un autre relief», illustre Flavia Caponi.

Trois salons professionnels prévus en 2010

L'an prochain, ce sont pas moins de trois salons pour l'hôtellerie et la restauration qui devraient se tenir en Suisse romande. «Gourmet» est le dernier arrivé.

MIROSLAW HALABA

Palexpo à Genève accueillera l'an prochain, avec le concours du groupe SepelCom, «Gourmet», salon franco-suisse pour l'hôtellerie et la restauration. Prévu du 6 au 8 juin, ce salon devrait s'étendre sur une surface de 10 000 m² et accueil-

lir, selon ses organisateurs, «quelque 20 000 visiteurs». Un événement clé de cette manifestation sera l'organisation du Bocus d'Or Europe, sélection continentale pour le Bocus d'Or qui aura lieu à Lyon en 2011. Vingt-six pays ont déposé leur candidature pour l'épreuve européenne placée sous la présidence du grand chef Philippe Rochat.

Avec Gourmet, la Suisse romande devraient être ainsi, l'an prochain, le théâtre de trois salons professionnels s'adressant quasiment au même public. Aux mêmes dates, soit du 6 au 9 juin, le groupe Wigra organisera au Centre de congrès de Montreux la première

édition romande du salon Zagg. Douze mille visiteurs sont attendus. Les organisateurs de ce salon ont indiqué la semaine dernière qu'ils n'entendaient pas modifier leurs plans. «Nous ne considérons pas Gourmet comme une concurrence directe. Son public cible, ainsi que l'offre, se distingue sensiblement du public cible et de l'offre de la Zagg», a répondu leur porte-parole, Dusan Milakovic.

Les invitations aux exposants potentiels ayant été envoyées ces dernières semaines, les organisateurs de la Zagg ne peuvent encore donner de chiffre précis concernant les inscriptions. «Je peux toutefois



Les salons professionnels se multiplient en Suisse romande.

confirmer que la Zagg à Montreux suscite un grand intérêt», a encore ajouté Dusan Milakovic.

Le troisième salon de l'année ne sera autre que le salon Gastronomica prévu du 7 au 10 novembre. Ce salon est, on le sait, à la peine. Son organisateur, Beaulieu Exploitation, pense toutefois pouvoir le remettre en selle avec l'aide de MCH Group, groupe qu'il a intégré. Cité par le quotidien «24 heures», le président du conseil d'administration de Beaulieu Exploitation, Jean-Philippe Rochat, estime cependant que l'arrivée de Gourmet est «une nouvelle concurrence dans un marché déjà compliqué».

En bref

Suisse

Retirer des colis dans les hôtels et les restaurants

Dès janvier 2010, le public pourra retirer des colis dans quelques deux cents hôtels et restaurants du pays. DPD Suisse, principale entreprise privée du marché helvétique et spécialisée dans la livraison de colis, a signé un contrat de collaboration avec GastroSuisse destiné à mettre en place un réseau de distribution. L'objectif est de mettre sur pied, dans un délai de trois à cinq ans, «jusqu'à mille nouveaux points de prise en charge et de distribution de colis», ont indiqué les deux partenaires. mh

Europe

Hôtels allemands critiqués par 47% des hôtes

Une enquête en ligne de HRS - Hôtel Reservation, effectuée en juin, a montré que 47% des clients des hôtels allemands ont eu à se plaindre une fois au moins des prestations offertes. 44% des hôtes ont indiqué qu'ils étaient satisfaits du service. Parmi les critiques, c'est surtout le service de chambre qui pose problème. mh

Un Radisson dans l'une des «sept sœurs» de Moscou



Le 1er décembre, Rezidor Hotel Group ouvrira à Moscou le Radisson Royal Hotel. Cet établissement, qui offrira 507 chambres et 38 appartements, a été aménagé dans l'une des «sept sœurs», nom donné aux bâtisses de style néo-classique soviétique construites, sur une idée de Staline, entre 1949 et 1957. mh

Déjeuner et déguster

La formule dégustation de vins et déjeuner met en lumière le réseautage des sommeliers. Un exemple à Chamonix où le Priorat catalan était en vedette.

PIERRE THOMAS

Le sommelier Christian Martray est une figure bien connue en Suisse romande. Ce fils de régisseur de domaine du Beaujolais - sa mère veille sur les caves du Château de La Chaize -, et frère de vigneron, s'était fait connaître chez Bernard Ravet, à Vuflens-le-Château. Depuis six ans, il officie aux portes de la Suisse, pour ne pas dire de Genève, à Chamonix, dans le Relais & Châteaux du Hameau Albert 1er, fief de la famille Carrier et du chef Pierre Maillat.

Le chalet principal cache bien son jeu: outre un restaurant gastronomique, il abrite un futuriste bar à vins-lounge, le Quartz Bar, où une dizaine de crus sont servis au verre. Christian Martray invite régulièrement des vigneron pour des dégustations sur deux jours, le samedi et le dimanche midi, en trois temps. Premier temps, Christian Martray fait profiter les autres

sommeliers de la station de la présence des producteurs, pour une présentation en petit comité. Ensuite, les amateurs de vin sont conviés à une dégustation commentée par les vigneron. Puis tout le monde passe à table pour partager un repas gastronomique, assorti de quelques flacons - souvent, des magnums - de millésimes plus anciens et introuvables.

Ce «duopack» gagnant, dégustation-déjeuner, conviait, début juillet, un «trio infernal». Sous ce nom

ne se cache pas une formule marketing, mais deux vins rouges produits dans le Priorat catalan par trois des meilleurs vigneron de la vallée du Rhône. Si le bruit a couru que Peter Fischer, allait vendre son domaine de Révelette (25 hectares), dans les Coteaux d'Aix, il n'en est plus question. Avec Laurent Combié, qui signe régulièrement un des meilleurs Crozes-Hermitage, le Clos des Grives, en blanc, mais surtout en rouge, une pure syrah cultivée en bio, et Jean-Michel Gérin, un des porte-drapeaux de la Côte Rôtie (Champin le Seigneur, Les

Grandes Places, La Landonne), les trois Français ont jeté leur dévolu sur le Priorat. «On aurait pu choisir le Languedoc-Roussillon, comme d'autres vigneron alsaciens ou bourguignons. Ou le Piémont. On a préféré être les premiers dans cette région catalane en pleine renaissance. Nous avons, du reste, bénéficié dès le départ, en 2002, du coup de pouce de René Barbier, une des figures du renouveau du Priorat, avec son Clos Mogador. Vinifier dans un autre contexte, d'autres cépages, c'est passionnant», raconte en chœur les trois vigneron. En prime, les aérés du climat: au pied de leurs coteaux abrupts, plantés comme en Côte-Rôtie, les Français ont aménagé un lac, pour retenir l'eau si rare.

«En 2006, la région a connu une sécheresse de sept mois. On a choisi de vendre parmi les premiers. En 2007, tout était facile et ce sera une belle année. L'avantage du Priorat est de fournir des raisins bien mûrs,



Déguster et déjeuner est une formule éprouvée à Chamonix. Fotolia

aux arômes concentrés, mais d'une belle acidité, indispensable à l'équilibre du vin, quand il titre naturellement 15 degrés d'alcool.»

«Notre objectif est de faire le plus grand vin du monde, en 2009 ou dans 10 ou 20 ans.»

Peter Fischer
Vigneron de la vallée du Rhône

joue sur les mots suisse et sourie en catalan), tiré des jeunes vignes replantées en grenache et en syrah. Ensuite, le premier Trio Infernal, le «un sur trois» (1/3 sur l'étiquette),

un vin puissant en 2006, assemblage de grenache et de syrah âgées de 15 à 35 ans, concentré, à la touche minérale, signature du terroir, et un 2/3, tiré d'une parcelle de vieux carignan plus que centenaire (planté en 1906). Trois hectares ont produit quelque 4000 bouteilles, soit moins d'un hectolitre au mètre carré... Un vin hors norme, étonnant par ses arômes. En attendant le 3/3. «On le sortira de notre cave quand on aura tout compris. Notre objectif, c'est de faire le plus grand vin du monde, cette année ou dans dix ou vingt ans. On ne le sait pas encore, on se laisse cette ouverture», raconte, les yeux brillants, Peter Fischer.

Une formule qui plaît. Elle a séduit les hôtes à seize reprises en 2008

Depuis avril 2008, Christian Martray a organisé à l'Albert 1er seize dégustations-déjeuners.

La prochaine aura lieu les 22 et 23 août, avec Pierre Trimbach, un des meilleurs vigneron alsaciens. Bruno Prats, le Bordelais, ex-Cos-d'Estournel, installé près de Morges, mais partenaire dans trois domaines (Douro, Chili et Afrique du Sud), et René Barbier, le fondateur du Priorat, devraient monter à Chamonix dans les mois qui viennent.

En Suisse romande, Jérôme Aké Bédà, le sommelier de l'Auberge de l'Onde, à Saint-Sapho-

rin, a inscrit le Toscan Bibi Graetz à sa «soirée vigneronne» du 5 novembre et un autre «trio infernal», début décembre, les biodynamistes valaisans Stéphane Reynard et Dany Varone, du Domaine Cornulus à Savièse, et l'ex-sommelier Hervé Bizeul, du Clos des Fées, un des plus réputés du Languedoc. Le réaménagement du Beau-Rivage Palace, à Lausanne-Ouchy, avec la création du restaurant d'Anne-Sophie Pic et la rénovation de la Rotonde, a mis en vedette les soirées «Wine & Dine», du sommelier Tony Decarpentrie. Mais ce n'est que partie remise pour l'an prochain. pt

ANNONCE

Participez à la promotion gastro organisée dans toute la Suisse!

Du 10 au 21 août, des coffrets promotionnels contenant des sets de table, des cartes de menu et des fanions seront disponibles gratuitement dans les marchés Prodega suivants: Conthey, Givisiez, Bienne, Moosseedorf, Heimberg, Rapperswil, Dietikon et Saint-Gall. Ou passez directement commande sous www.suissegarantie.org

Dans la limite des stocks disponibles.

Cuisiner avec des ingrédients suisses. **SUISSE GARANTIE**

Recruter? Oui, mais où?



Le mode de recrutement du personnel dépend du poste à occuper, comme ici un poste de service, mais aussi de la grandeur de l'établissement.

Alain D. Boillat

Les modes de recrutement du personnel hôtelier diffèrent selon les établissements. Tour d'horizon des pratiques en cours.

EUGENIO D'ALESSIO

Les hôtels n'ont pas de stratégie uniforme dans leur quête de personnel. Dans les établissements de haut standing, la tendance est plutôt au recours massif à internet et aux agences de placement, tandis que les petits hôtels piochent plus volontiers dans les candidatures spontanées. Le type de poste à pourvoir détermine également les canaux de recrutement. A l'Hôtel d'Angleterre, un cinq étoiles de

Genève, la voie royale qui mène à la pêche aux collaborateurs passe par le net. Aux yeux d'Olivier Bernhard, le responsable des ressources humaines, le doute n'est pas permis: «Grâce à son rapport qualité/prix, internet est d'une efficacité redoutable. Dans près de 90% des cas, nous recourons à la Toile pour dénicher nos employés. Nous faisons plus rarement appel aux réseaux de connaissances ou aux agences de placement. Quant aux annonces de presse, elles sont insignifiantes, une par année au maximum quand il s'agit d'un poste de cadre.»

Le personnel de cuisine manque cruellement

A l'image de nombreux établissements, l'Hôtel d'Angleterre manque cruellement de personnel de cuisine: «Notre brigade de treize personnes doit encore être renforcée pour servir au mieux notre restaurant gastronomique», constate Olivier Bernhard. Au Royal Plaza,

un des quatre hôtels de luxe du groupe Montreux Suisse Hôtels (160 collaborateurs), la stratégie de recrutement varie au gré de l'activité professionnelle. Pour les postes non qualifiés, tels que nettoyeurs ou casseroles, l'hôtel utilise les candidatures spontanées et le bouche à oreilles. S'agissant des postes qualifiés – serveurs, réceptionnistes –, il recourt plutôt à des sites internet spécialisés. Les places de cadres supérieurs sont dans leur grande majorité repourvues par l'entremise d'agences de recrutement, fait savoir Imola Kombot, la cheffe des ressources humaines.

A l'Hôtel Victoria, un quatre-étoiles de Lausanne, le canal de recrutement est également fonction du poste à pourvoir. «L'engage-

ment du personnel d'étage, notamment des femmes de chambre, passe en premier lieu par les candidatures spontanées. Dans cette catégorie, nous embauchons aussi des collaborateurs qui viennent directement se présenter à l'hôtel.

«Dans près de 90% des cas, nous recourons à la Toile pour recruter notre personnel.»

Olivier Bernhard
Hôtel d'Angleterre à Genève

ment de presse ne sont, elles, pas en odeur de sainteté: «Le recours aux journaux pour dénicher un employé de réception, le secteur qui enregistre chez nous les départs les plus fréquents, débouche sur des résultats très maigres, car les candidats potentiels s'inscrivent souvent dans des agences de

placement», argumente Michèle Friberg.

Les annonces dans la presse sont plutôt rares

L'Hôtel de la Rose, un trois-étoiles supérieur de Fribourg où travaillent treize collaborateurs, mise lui aussi beaucoup sur les candidatures spontanées.

Les annonces de presse sont utilisées au compte-gouttes: «De temps en temps, nous mettons au concours des postes dans La Liberté et la Freiburger Nachrichten. Quant à internet, nous l'utilisons là aussi avec grande parcimonie», déclare la gérante Elisabeth Demola. Et de préciser: «Les besoins les plus courants en personnel concernent la cuisine et les stagiaires de réception. Mais de manière générale, nous enregistrons très peu de départs, si bien que nous recherchons rarement de nouveaux collaborateurs.»

Voir aussi en page 4

En bref

Suisse

Appartements de vacances: plus d'objets classés



Swiss-Image

Signe que le tourisme suisse tend à améliorer son offre, le nombre d'appartements de vacances classés augmente. Ainsi, l'an passé, c'est le chiffre record de 16995 appartements qui étaient classés selon le système mis en place par la Fédération suisse du tourisme (FST). Ce chiffre représente une hausse de 11,8% par rapport à l'année précédente, lit-on dans la brochure 2008 «Le tourisme suisse en chiffres». mh

Assurance invalidité: le non de GastroSuisse

GastroSuisse recommande de rejeter le projet de financement additionnel de l'assurance invalidité (AI) qui sera mis en consultation populaire le 27 septembre. L'association faitière de la restauration indique qu'elle n'est pas contre l'assainissement de l'AI, mais que celui-ci ne doit pas se faire au détriment de l'hôtellerie et de la restauration. Elle explique que le projet, qui sera fait par le biais d'une hausse des taux de TVA, accroîtra l'«inégalité» d'application de ce taux, une «inégalité» contre laquelle elle se bat «depuis des années». On rappellera qu'hôteleriesuisse soutient, pour sa part, le projet de financement de l'AI. mh

Séjours gratuits pour les familles défavorisées



Swiss-Image

Caritas Suisse et le groupe hôtelier Sunstar ont convenu d'une collaboration pour offrir des séjours gratuits dans des établissements du groupe à des familles ou des personnes défavorisées. Chaque semaine, Sunstar met à disposition deux chambres doubles dans un ou deux de ses hôtels. Cette action pilote a débuté en juin et se terminera en octobre. Jusqu'ici seize adultes et quinze enfants ont pu profiter de cette offre. mh

Valais

Téléverbier revient en «mains locales»

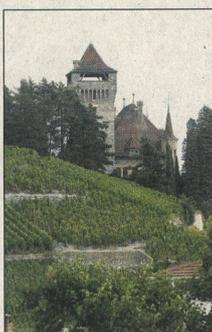
La société de remontées mécaniques valaisanne Téléverbier a un nouvel actionnaire principal, à savoir: la commune de Bagnes. Celle-ci a indiqué mardi qu'elle avait racheté les actions détenues par la Compagnie des Alpes (CdA) et qu'elle était désormais «le plus grand actionnaire» de la société avec 25,6% du capital. Cette opération, qui a coûté 21 millions de francs, lui permet de dire que Téléverbier, le «leuron du tourisme bagnard», revient ainsi en «mains locales». mh

Ouverts même le dimanche

Ouvrir sept jours sur sept: les offices du tourisme de Sierre et Grimentz sont parmi les rares à avoir fait le pas. Premier bilan.

GENEVIÈVE ZUBER

Sauf dans quelques grandes villes (Genève et Lausanne) et grandes stations (Verbier et Zermatt), les offices du tourisme ne sont pas légion en Suisse romande à ouvrir leurs portes tous les jours de l'année, dimanche compris. De ce fait, les offices du tourisme (OT) de Sierre et de Grimentz sont des pionniers dans leur catégorie. Dans la station anniviarde, l'OT est ouvert tous les jours depuis Noël 2008 (le dimanche: de 9 h à midi et de 13 h à 18 h en haute saison, et le matin le reste de l'année). Pour son directeur, Simon Wiget, «c'est une question de service que nous devons à notre clientèle, d'image aussi. Nous devons



Alain D. Boillat

A Sierre, ici son château, l'OT est ouvert 7 jours sur 7 depuis mai.

donner l'exemple, en basse saison surtout, d'autant plus que Grimentz a aussi opté pour le principe d'au moins un hôtel et un restaurant ouverts en permanence.»

Ces dernières années, l'OT fermait entre 25 et 38 jours par an. Autant dire que la réorganisation n'a pas été simple au sein de cette petite structure. Elle a passé par l'engagement d'une quatrième personne, une animatrice, et par l'instauration d'un tournus d'un week-end mensuel de travail pour chacun.

La personne de piquet ne fait pas de la figuration

Jusqu'à présent, l'OT a accueilli entre deux et plus d'une bonne centaine de clients, selon les dimanches. Et même en basse saison, la personne de piquet ne fait pas de la figuration. «Nous en profitons pour abattre du boulot administratif», précise Simon Wiget.

Comme son confrère de Grimentz, Vincent Courtine, directeur de l'office du tourisme de Sierre, Salgesch et environs, estime que personne ne doit trouver la porte d'un office du tourisme close. «Un accueil réussi ne se mesure pas à la quantité de clients passant par

notre office; chaque client est unique et même le dimanche les plus calmes, où la fréquentation se limite à sept ou huit personnes, nous remplissons notre mission si nous sommes ouverts.»

Complémentaire au web

Situé sur la place de la Gare, l'OT de Sierre est une interface des transports entre la plaine et Crans-Montana, le Val d'Anniviers et Loèche-les-Bains, qui enregistre un million de mouvements touristiques par an. Ce qui a incité l'office à élargir son ouverture au dimanche (de 9 h à 13 h), une nouveauté effective depuis mai. Mais avec 120 000 nuitées annuelles, Sierre est aussi une destination en soi. De plus, une part non négligeable des visites du week-end à l'OT

sont le fait d'habitants de la région, en quête d'informations sur les manifestations ponctuant la vie sierroise. Vincent Courtine: «Il n'y a pas vraiment de morte saison; Vinea est inscrit au programme de septembre; du 11 au 13 octobre, les Florales attireront un nombre public, et en novembre, ce sera le tour de la Foire Sainte-Catherine, etc.» Jusqu'à présent, l'OT de Sierre a accueilli jusqu'à 80 personnes le dimanche, et ce n'est qu'un début car

«Nous remplissons notre mission si nous sommes ouverts tous les jours.»

Vincent Courtine
Directeur de l'OT de Sierre

c'est entre le 15 juillet et le 15 août que cet office, comme celui de Grimentz, est le plus sollicité, bien davantage qu'en hiver. Pour leurs directeurs, quoique les visites sur les sites internet des OT et le trafic e-mail ne cessent de s'accroître, le contact humain et personnalisé reste plus que jamais nécessaire.

Le «meilleur» d'Italie

Fabio Masi, le sommelier de l'Hôtel des Bergues, a été élu «Meilleur sommelier d'Italie». Interview de celui qui est aussi directeur du restaurant gastronomique du palace genevois.

MICHEL BLOCH

Fabio Masi, félicitations pour cette récompense, obtenue à un concours de ce niveau alors que vous n'avez que 27 ans. C'est en effet un grand honneur pour moi. J'ai la chance de déjà bénéficier d'une large expérience, acquise très tôt, entre autres à Milan, à Florence, à New-York et à Paris où j'ai travaillé au Four Seasons Hotel George V. Cette expérience m'a été très précieuse.

Devenir sommelier était-ce une passion d'enfance?

Oui. Je suis né à Milan en 1982, puis j'ai étudié à l'Ecole hôtelière de cette même ville. On y rentre très jeune, dès l'âge de 14 ans. J'ai opté en 4e et 5e années pour une spécialisation en sommellerie. Je profite d'ailleurs de cette interview pour remercier

Une compétition aux nombreuses épreuves

Le concours qu'a passé Fabio Masi et qui lui a permis d'être élu «Meilleur sommelier d'Italie 2009» comprend de nombreuses épreuves très différentes. Bien entendu, il y a les dégustations «traditionnelles» de vins. Mais l'on demande aussi aux participants de reconnaître 10 eaux-de-vie à l'aveugle, il y a une mise en situation au cours de laquelle les sommeliers doivent gérer trois tables composées de clients difficiles, une carte de vins truffée d'erreurs que l'on demande d'identifier, ou des accords entre mets, vins et eaux minérales à trouver! mb

deux personnes à qui je dois énormément. Tout d'abord Giuseppe Vaccarini, mon professeur de sommellerie à Milan, qui m'a initié avec bienveillance à la connaissance des vins. Il a très largement contribué à développer chez moi cette passion. Je remercie également très vivement Eric Beaumard, directeur du restaurant Le Cinq au Four Seasons Hotel George V. Je n'oublierai jamais ses excellents conseils aussi bien en matière de vins que d'écoute du client, afin de découvrir ses goûts et ses attentes, ce qui est fondamental dans notre métier.

Comment jugez-vous «l'éducation» des clients en matière de vins?

Je suis heureux que vous me posiez cette question. Il s'agit là d'un aspect très positif qui mérite en effet d'être souligné. Le client est de plus en plus compétent en matière de vin. Il lit beaucoup, se renseigne, goûte, apprécie. C'est pour nous un réel plaisir. Les avis qu'il nous demande sont de plus en plus «pointus» et c'est là qu'intervient notre valeur ajoutée. Nous devenons de réels conseillers. Ainsi, nous parlerons par exemple du Bordeaux le plus adapté à ses goûts qu'il peut décrire avec précision, à son menu et aussi à son budget et pourrons ainsi l'orienter vers un excellent choix qui tiendra compte de ces différents paramètres. Le bon sommelier pratique l'empathie, dans le sens qu'il sait se mettre à la place de son client. Il est humble et accessible, ce qui lui permet de susciter la confiance de son interlocuteur.

Quelles sont les évolutions en matière de consommation que vous avez notées ces dernières années?

J'en ai noté plusieurs. Parmi celles-ci, les clients sont de plus en plus sensibles à la qualité. Ils veulent boire de bons vins et apprécient à l'occasion de se laisser tenter par des vins de provenance lointaine, du moment que

la qualité est là: Afrique du Sud, Californie, Chili... sont des origines qui trouveront grâce à ses yeux. Autre élément important, caractéristique intéressante de cette évolution: on remarque également que les convives «restent» assez souvent sur le même vin pendant tout le repas et n'optent plus obligatoirement pour un blanc ou un rouge à partir des critères traditionnels: poisson, viande rouge...

On note sur la carte des desserts du restaurant Il Lago que vous recommandez un verre de vin différent en fonction du dessert retenu. C'est exact. Et cette formule est très appréciée par nos clients. A chacun de ces

«Les convives restent assez souvent sur le même vin pendant tout le repas.»

Fabio Masi
Sommelier à l'Hôtel des Bergues

superbes desserts qui sont de véritables œuvres d'art, nous avons fait correspondre un vin qui se marie aux saveurs dominantes dudit dessert. Et c'est un régal!

Comment parvenez-vous à constituer la cave du restaurant?

Je sélectionne les vins avec mon collègue Nef Rodriguez et propose ensuite l'achat à notre management. Nous sommes très fiers de la cave que nous possédons aujourd'hui. Elle permet d'offrir une sélection de vins de qualité à nos clients et à des prix très compétitifs.

Comment développez-vous votre expertise?

Chaque mois je pars découvrir les vins d'une région ou d'un pays. Ces «escapades» curieuses sont passionnantes et très formatrices.

Quels sont vos projets?

Ce titre de «Meilleur sommelier d'Italie 2009» me donne des ailes et m'offre en tout cas mon ticket d'entrée au concours mondial de la sommellerie. Cette fantastique joute organisée par l'ASI, l'Association de la sommellerie internationale, aura lieu du 3 au 9 avril 2010 et je me réjouis déjà d'y participer.



Chaque mois, Fabio Masi part en voyage pour découvrir de nouveaux vins.

ANNONCE

choose your favourite film...

Internet voting from July 28, 2009
until September 4, 2009

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

www.swisshotelfilmaward.ch

CO-SPONSOR

ConCardis
your gate to business

EVENT PARTNER

HOTELA

MEDIA PARTNER

htr hotelrevue

PRESENTED BY

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association



La stratégie de restauration d'un hôtel est dictée par les objectifs.

Difficile, mais possible

Rentabiliser un restaurant d'hôtel est un art difficile, surtout en Europe. Professeur à l'EHL, Christine Demen-Meier a trouvé quelques pistes pour y arriver.

MIROSLAW HALABA

Le problème ne date pas d'hier. Nombreux sont les hôteliers qui y voient un véritable casse-tête. Rentabiliser un restaurant d'hôtel est un travail d'Hercule. «Si l'on regarde objectivement la situation, il serait

préférable de ne pas avoir de restaurant», dit Christine Demen-Meier, professeur de marketing et de gestion d'entreprise à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

En raison de la structure des coûts, l'exercice est même plus difficile en Europe qu'aux Etats-Unis. «L'Europe a une culture de l'alimentation qui est totalement différente de celle des Etats-Unis où la standardisation – un des moyens de réduire les coûts – est mieux acceptée que sur l'ancien continent.» Outre-Atlantique, le client accepte facilement l'idée d'avoir un McDonald's ou un Starbucks dans un hôtel de luxe.

Les objectifs dictent le choix de la stratégie
Image ou prestation obligent, l'exploitation d'un restaurant – no-

tamment dans les établissements de moyenne et de haut de gamme – est une nécessité. Et, même si elle est très ardue, elle peut s'avérer rentable. Une bonne raison donc pour Christine Demen-Meier d'examiner la question à la lueur des récentes expériences. Elle a trouvé un champ d'observation idéal: les restaurants Accor. «C'est une chaîne française, donc très présente en Europe, qui gère une gamme complète d'hôtels, de l'économique au grand luxe.» Et



«Il n'y a pas de solution unique pour rentabiliser un restaurant d'hôtel.»

Christine Demen-Meier
Professeur à l'EHL

«Il n'y a pas de vérité absolue ou de solution unique», dit Christine Demen-Meier. Elle a concrétisé cette pensée en élaborant un tableau sy-

noptique mettant en relation les objectifs (objectifs liés à l'image, objectifs économiques), les stratégies congruentes (singularité, partenariat), la valeur créée (pour le client, pour l'entreprise) et les types de mesures, le tout assorti d'exemples.

Des «valeurs de partage» chez McGallery

De cette analyse des restaurants du groupe Accor, on retiendra quelques exemples. Ainsi, les hôtels Pullman font du «sur-mesure» pour les voyageurs d'affaires en faisant reposer la restauration sur trois piliers: la flexibilité, avec une cuisine de fusion contemporaine se dégageant à tout moment de la journée, la convivialité et la proximité avec la transparence de la cuisine à la cave à vin. Le concept de restauration est original, mais standardi-

sé. Chez McGallery, où l'on cherche à donner «une âme» à l'hôtel, la restauration s'appuie sur des «valeurs de partage». Ceci peut se concrétiser par l'organisation d'un concert de piano animant une «dégustation de vin local insolite».

Chez Novotel, la restauration répond à des objectifs d'efficacité et de résultats, chaque pays développant toutefois ses propres concepts. Les restaurants des hôtels Mercure démontrent, pour leur part, un «ancrage régional» avec des recettes privilégiant les produits locaux. Une partie de la carte reste cependant classique. L'identité de la convivialité se construit par la carte des «Grands vins Mercure» disponible dans quinze pays.

Dans le segment économique, c'est la marque Ibis qui domine, relève Christine Demen-Meier. L'hébergement étant fortement standardisé, la chaîne a créé une vingtaine de marques de restaurants qui donnent à leur clients «l'impression de changer d'atmosphère, d'univers et d'expériences gustatives» en changeant d'hôtel.

ANNONCE

MILESTONE 2009: Inscrivez-vous maintenant!

Le «MILESTONE. Prix du tourisme suisse» honore des prestations remarquables et des projets innovateurs dans le tourisme suisse. Il est doté d'un montant global de 33 000 francs et sera décerné dans quatre catégories: Projet remarquable, Prix de la relève, Prix du développement durable (environnement) et Prix pour l'œuvre d'une vie.

Inscription en ligne: www.htr-milestone.ch

Le délai de dépôt des candidatures est fixé au 31 août 2009. La remise des prix aura lieu à l'occasion d'une soirée de gala le 17 novembre 2009 au Kultur-Casino à Berne.

Partenaire de l'événement: HOTELA

htr hotelrevue
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO

STV FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del turismo
Federaziun svizra del turissem

JUBILÄUM/JUBILÉ
10. AUSGABE
10^e EDITION

Le MILESTONE est décerné par l'htr hotelrevue, hebdomadaire spécialisé pour le tourisme, avec hotelleriesuisse comme organisme responsable. Il est soutenu par le SECO dans le cadre du programme Innotour, avec la participation de la Fédération suisse du tourisme et d'HOTELA.



«La faiblesse de l'hôtellerie suisse réside dans la structure de ses coûts.»
Rudolf Tucek (Page 5)



La Via Spluga fait l'objet d'un des quatre timbres de la collection Pro Patria 2009.

Heinz Dieter Finck/Via Stora

Bonne pour le pays

La **Fondation suisse Pro Patria** fêtera samedi, jour de la Fête nationale, son 100^e anniversaire. Sans elle, la Suisse serait un peu moins belle.

MIROSLAW HALABA

Ses timbres, son insigne du 1^{er} Août sont connus de tous. La Fondation suisse Pro Patria, qui commémore ses cent ans, samedi 1^{er} août à Saint-Gall, est une institution à laquelle la Suisse et les Suisses doivent beaucoup.

Née du Don suisse pour la Fête nationale, elle a contribué, grâce à ses collectes annuelles, à soutenir bon nombre d'organisations sociales – la Croix-Rouge Suisse, l'Aide aux mères, la Cinquième Suisse – avant de porter progressivement



L'insigne du 1^{er} Août, un symbole des collectes annuelles de Pro Patria.

beaucoup pour mettre le pays en valeur», dit son secrétaire général, Roman Schönauer.

Ainsi, une action d'envergure, qui profite directement au tourisme, est la vente de timbres en faveur des itinéraires culturels, it-

néraires placés sous l'égide de Via-Storia. L'action, qui se termine cette année, aura duré trois ans et se sera soldée par la publication de trois séries de quatre timbres, soit un timbre pour chacun des douze itinéraires.

«Les fruits de cette action nous ont permis d'ouvrir un fonds pour le financement de projets liés à ces itinéraires», indique Roman Schönauer. La collecte 2010, limi-

tée, celle-ci, à une année, soutiendra aussi un site appelé à attirer des touristes. «Nous avons décidé d'apporter notre concours, à hauteur d'un million de francs au moins, au financement de l'installation du Panorama de la bataille de Morat à côté du Musée historique de Berne», explique Roman Schönauer.

Pro Patria avait, en son temps, un lien étroit avec le tourisme que

son secrétaire général ne manque pas de signaler. Jusque'en 1960, nombreux étaient, en effet, les hôteliers qui vendaient des cartes postales de Pro Patria, ainsi que des insignes du 1^{er} Août. «Nous avons aussi distribué des sets de tables et imprimé des menus utilisés par les hôteliers», raconte Roman Schönauer.

Ces liens sont aujourd'hui distendus. Toutefois, Pro Patria peut toujours compter sur un certain nombre d'hôteliers pour écouler ses insignes. En reconnaissance des services rendus, hôtellerie-suisse dispose toujours d'un siège au conseil de fondation de Pro Patria, siège occupé par son CEO, Christoph Juen.

Pour son centième anniversaire, Pro Patria a invité le président de la Confédération, Hans-Rudolf Merz. Il ne sera pas le seul convive: six cent autres personnes sont attendues. «Nous dédierions cette manifestation à nos bénévoles», dit encore Roman Schönauer.

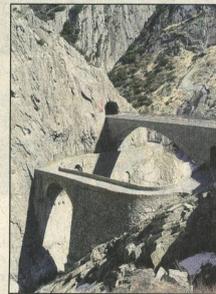


Ce bloc de timbres a également été conçu pour marquer les 100 ans.

Photos Idd



L'insigne du 1^{er} Août vendu cette année fait allusion au 100^e anniversaire de Pro Patria.



Heinz Dieter Finck/Via Stora
La Via Gottardo, un des itinéraires culturels soutenus par Pro Patria.

son secrétaire général ne manque pas de signaler. Jusque'en 1960, nombreux étaient, en effet, les hôteliers qui vendaient des cartes postales de Pro Patria, ainsi que des insignes du 1^{er} Août. «Nous avons aussi distribué des sets de tables et imprimé des menus utilisés par les hôteliers», raconte Roman Schönauer.

Ces liens sont aujourd'hui distendus. Toutefois, Pro Patria peut toujours compter sur un certain nombre d'hôteliers pour écouler ses insignes. En reconnaissance des services rendus, hôtellerie-suisse dispose toujours d'un siège au conseil de fondation de Pro Patria, siège occupé par son CEO, Christoph Juen.

Pour son centième anniversaire, Pro Patria a invité le président de la Confédération, Hans-Rudolf Merz. Il ne sera pas le seul convive: six cent autres personnes sont attendues. «Nous dédierions cette manifestation à nos bénévoles», dit encore Roman Schönauer.

www.propatria.ch

D'une langue à l'autre

Les musées, moteur du tourisme urbain

L'animation des grandes villes suisses repose, en bonne partie, sur les musées et, en particulier, sur les expositions de peinture. Un bon exemple de cette dynamique est fourni par Bâle qui abrite, cet été, une exposition Van Gogh et une exposition Giacometti. Ainsi, 96 165 nuitées, un record, ont été enregistrées en juin, grâce à ces manifestations. «D'ici sa fermeture, l'exposition Van Gogh devrait générer quelque 40 000 à 50 000 nuitées», estime Daniel Egloff, directeur de Bâle Tourisme. mh

Page 2

L'hotel revue est lue par 8,37 personnes

Une analyse quantitative, réalisée auprès de 4 000 abonnés de l'hotel revue et qui a recueilli un taux de réponse de 11%, a montré que notre hebdomadaire est lu par 8,37 personnes. Cette analyse confirme les résultats d'un premier sondage qualitatif et qui fait apparaître que les lecteurs sont, dans l'ensemble, satisfaits de l'hotel revue. 97% des personnes qui ont répondu ont qualifié son nouveau layout de «positif». 71% trouvent que l'hotel revue est «actuelle» et 69% qu'elle est «crédible». mh

Page 4

La Chaux-de-Fonds sous toutes ses coutures



Swiss-Image

Figurant désormais, avec Le Locle, sa voisine, sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco, La Chaux-de-Fonds suscite l'intérêt du public. Une bonne raison donc de consacrer le cahier Fokus à cette ville aux multiples facettes. Répondant à une interview, Vincent Matthey, coordinateur de Tourisme neuchâtelois pour les Montagnes, indique que les visites de villes ont triplé ces derniers temps. La capacité hôtelière restreinte est toutefois encore un problème pour le développement du site. mh

Pages 7 à 11

Swiss Hotel Film Award: au public de voter



Alain D. Bollist

Le concours de courts-métrages, lancé par hôtellerie-suisse – Swiss Hotel Film Award –, entre dans une phase décisive. Depuis mardi et jusqu'au 4 septembre, le public peut visionner les vingt films en lice et désigner les meilleurs. Il peut le faire sur le site www.swisshotel-film-

award.ch. Parallèlement, les films seront examinés par un jury. Les trois meilleurs films seront primés et honorés le 10 septembre lors d'une cérémonie organisée à l'arena Filmcity, au centre commercial Sihlcity, à Zurich. mh

Fin d'études dans les hôtels-écoles d'hôtellerie-suisse

Ce sont, au total, 256 apprentis en Suisse alémanique et 26 en Suisse romande qui ont terminé leur formation dans les hôtels-écoles d'hôtellerie-suisse. En Suisse romande, à l'issue d'une formation de spécialiste en hôtellerie CFC, Conod Margaux, de l'Hôtel du Théâtre, à Yverdon, a obtenu la meilleure moyenne aux examens, soit 5,3 points. mh

Voir aussi en page 6

De l'art à la montagne

Plusieurs artistes suisses ont créé des œuvres destinées à animer cinq cabanes alpines et leurs environs. Une initiative estivale du Club Alpin suisse.

MIROSLAW HALABA

Cet été aussi, les randonneurs et les montagnards ont l'occasion de découvrir des œuvres d'art au cours de leurs périples alpins. Pour la vingt-quatrième fois, le Club Alpin suisse (CAS) a mis sur pied son exposition d'art aménagée dans et autour de ses cabanes. Intitulée «But de randonnée: vue

imprenable sur l'Art», l'édition 2009 réunit quatorze artistes suisses, dont certains sont de renommée internationale.

Trois artistes sont domiciliés en Suisse romande: Ariane Epars (Cully/VD), qui a créé une estampe au design alpin, visible sur la photo ci-contre; Geneviève Favre (Romanel-sur-Lausanne/VD); Arno Hassler (Crémines/Jura bernois).

Conçues pour s'intégrer au lieu où elles sont exposées, les œuvres ont pour cadre cinq cabanes, dont celle du Mont-Fort, au-dessus de Verbier. L'exposition est visible jusqu'à la mi-octobre. Elle est accompagnée d'une publication qui sert à la fois de catalogue et de guide de randonnée.



Parmi les œuvres, une estampe au design alpin.

On notera encore que durant le week-end du 25 au 27 septembre, le CAS inaugurera la nouvelle cabane du Mont-Rose, au-dessus de Zermatt. Celle-ci se distingue par une architecture avant-gardiste et des fonctionnalités qui sont à la pointe du progrès.

Huit nouvelles limonades testées

Que dire des nouvelles limonades que les producteurs ont mis, ces derniers temps, en vente? Une équipe de rédacteurs de l'hotel revue, à laquelle se sont ajoutés deux experts, ont tenté de répondre à cette question en testant huit limonades. Ces dernières n'ont pas fait l'objet d'un classement aux points, mais d'évaluations et de citations. Il est ainsi apparu que la limonade Rhäzünser Plus, aux fleurs de sureau, a particulièrement plu aux dégustateurs. Elle a été citée cinq fois. Elle est suivie par la limonade Valser Viva, un mélange de rhubarbe et de menthe, qui a été mentionnée à trois reprises. mh

Pages 14 et 15

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 31 / 30. Juli 2009

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfing erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	3-7
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	-

3.2.1

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit, möglicherweise auch ein junges Talent. Für eine nicht alltägliche Aufgabe. Mehr Informationen über uns unter www.comme-il-faut.biz.

**Vollzeit:
Leiterin oder Leiter Projekte und Events**

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post. Zuhanden von
**Hubert Erni
Geschäftsleiter**

3.2.1 hubert erni ag
chamerstrasse 172
postfach
ch-6301 zug
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

Der Schweizer Cafetier Verband ist ein moderner, zukunftsorientierter Arbeitgeberverband für individuelle Gastronomen. Im Zuge der Nachfolgeregelung der bisherigen Geschäftsführerin suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n



Stv. Geschäftsführer/in resp. zukünftige/r Geschäftsführer/in (50-100%)

In dieser spannenden Funktion vertreten Sie die Berufsinteressen unserer Mitglieder nach aussen, sie unterstützen diese zuverlässig und lösungsorientiert mit Fachwissen und Branchenkenntnis.

Sie haben eine Schweizer Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und Führungserfahrung in einem Gastronomiebetrieb. Sie sind zwischen 30 und 45 Jahren, stark im schriftlichen Ausdruck und besitzen sehr gute PC-Kenntnisse. Sie verfügen über ein sicheres Auftreten und es macht Ihnen Freude, sich mit dem Thema Kaffee zu beschäftigen. Sie denken und handeln unternehmerisch.

Möchten Sie diese Herausforderung nach einer Übergangsphase annehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Es wartet eine interessante Tätigkeit auf Sie; erfahren Sie mehr unter www.cafetier.ch/dokumente/GF-Profil.pdf

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis 8. August 2009 an Schweizer Cafetier Verband, Bleicherweg 54, 8002 Zürich oder per E-Mail in einer Datei an info@cafetier.ch.



DIREKTIONSASSISTENTEN gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns per 30. September 2009, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Oktober/November 2009 ein neues Kadernmitglied.

- Anforderungsprofil:
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
 - Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
 - Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
 - Grosse Einsatzbereitschaft
 - Loyal und innovativ, offen für Neues
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
 - Kongress-, Seminar- und Saleserfahrung
 - F&B-Kenntnisse im Kontrollwesen
 - Gute Kenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
 - EDV-Erfahrung mit Fidelio und Microsoft Office (Kassensystem HOST von Vorteil)
 - Bereitschaft für längeres Engagement
 - Idealerweise ab 25 Jahren

- Angebot des Hauses:
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung.
 - Dynamisches und junges Führungsteam
 - Stellvertretung der Direktion
 - Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

JAPIGO

Das japanische Restaurant in Bern

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n
Geschäftsführer/-in
Die Bewerbungsunterlagen können Sie an folgende Adresse zustellen:

René Huber, Huber & Ploerer Verwaltungen AG
Breitenrainstrasse 22, 3000 Bern 25
Tel. 031 332 88 55
www.japigo.ch

Zur Unterstützung in der Wintersaison

1. 12. 2009 – 31. 3. 2010

suchen wir zusätzlich eine freundliche, deutschsprachige

Mitarbeiterin

für unseren Haushalt am Oberbort (100%) in Gstaad.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Tel. 033 748 71 70



Gasthof
STERNEN
Wangs

Gesucht Servicefachangestellte

Auf Anfang September 2009, 100%

Wir bieten Ihnen:

- Zeitgemässe Entlohnung / Jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei / Familiäres Arbeitsklima / Jahresstelle / Schichtbetrieb
- Wir erwarten:
 - Selbstständiges Arbeiten / Ehrlichkeit
 - Freundlichen Umgang mit unseren Gästen
 - Deutsch in Wort und Schrift
- Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei
Kalberer Eugen, Gasthof Sernen
Dorfstrasse 12, 7323 W A N G S
Tel. 081 723 11 81
E-Mail: info@sternen-wangs.ch
www.sternen-wangs.ch

ice buffet bar pizzeria

Im November öffnet das «ice - buffet bar pizzeria» (ehemaliges Restaurant Trockener Steg), nach Komplettumbau, seine Türen erneut. Das Restaurant besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant (950 Sitzplätze), einer Pizzeria (202 Sitzplätze) und einer im Winter an der Piste gelegenen ice bar (200 Plätze).

Für die kommende Wintersaison 2009/2010 suchen wir verschiedene ice-breaker/innen, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Wiedereröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein.

Leitung buffet (w/m)

Du arbeitest aktiv an der Front. Zusätzlich unterstützt Du den Geschäftsführer auch bei administrativen Arbeiten und bei dessen Abwesenheit gewährleistest Du die Stellvertretung. Du arbeitest speditiv, professionell und stets mit einem Lächeln auf den Lippen. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und eventuell Italienisch helfen Dir beim täglichen Arbeiten.

Köche (w/m)

Bist Du an eine saubere und speditiv Arbeitsweise gewöhnt und behältst auch unter Druck den Ueberblick? Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung und Teamfähigkeit. Deine Tätigkeit übst Du in allen Bereichen der warmen und kalten Küche aus und kochst vor den Augen der Gäste. Wünschenswert: Erfahrung in der Asiatischen Küche, ist aber keine Bedingung.

Küchenchef (w/m)

Du hast dein Fach-Know-how in unterschiedlichen Küchen, gesammelt und bringst Erfahrung in der Teamleitung mit. Die Abläufe an der Front und im Back Office sind Dir vertraut. Mit Kreativität führst Du eine frische, innovative Küche, zusammen mit einer Brigade von ca. 11 Mitarbeitern. Saison- oder Jahresstelle.

Barmaids ice bar 60% und 100%

Bei Dir muss immer was los sein? Du bist eine selbstbewusste, kommunikative, junge Frau, die es versteht, die Gäste in ihren Bann zu ziehen. Für die ice bar solltest Du gerne in freier Natur arbeiten.

... wie weiter? Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung mit Foto an:
Matterhorn Group, Michael Peterhans, Geschäftsführer, Postfach, 3920 Zermatt
T: (+41/0)27 967 18 12 / michael.peterhans@zermatt.net / MyMatterhorn.com

Hotel Landhaus Giswil

Pächter/Nachmieter

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir für unseren schönen ****Hotelbetrieb in Giswil einen Nachfolger.

Die Übernahme wäre bereits auf den Herbst 2009/Frühjahr 2010 möglich. Guter Mietvertrag ist garantiert und Inventarankauf kann erleichtert werden.

Gerne stellen wir ernsthaften Interessenten den Betrieb persönlich vor.

Hotel Landhaus
Brünigstrasse 202, 6074 Giswil, Telefon 041 676 66 77
www.landhaus-giswil.ch hotel@landhaus-giswil.ch

GESUCHT INNOVATIVER PÄCHTER/GASTGEBER

Mitten im Seeland an zentraler, stark frequentierter Lage nach Vereinbarung zu übergeben: trendige, neuzeitlich eingerichtete

Café und Wein-Bar/Restaurant (55 Plätze)
mit idyllischem Garten (40 Plätze) und genügend eigenen Parkplätzen.

Weitere Auskünfte 079 684 10 80, täglich ab 15.00 Uhr.

Schöne grosse Duplex-Wohnung im selben Haus kann dazugemietet werden.



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 Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w) in Jahresstellung.

Zu Ihren Aufgaben gehört die Angebotsgestaltung für unsere Halbpensionsgäste sowie für das A-la-carte-Restaurant Mignon, die Mitarbeiterführung, Einkauf und Lagerbewirtschaftung sowie das Erreichen der gesetzten Ziele gemäss Budget.

Zusammen mit einem Team von ca. 7 Mitarbeitern bereiten Sie frische und kreative Gerichte zu. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind qualitätsbewusst und haben eine hohe Sozialkompetenz. Die Ausbildung von Lehrlingen bereitet Ihnen Freude.

Sie besitzen langjährige Erfahrung in der gepflegten A-la-carte-Küche und kennen sich im Bankettbereich aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Ruhe und den Überblick. Sie haben schon als Küchenchef gearbeitet oder sind schon länger als Sous-Chef tätig und möchten den nächsten Schritt wagen.

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

Hotel National
Corinne & Martin Koeffli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch



ankommen und geniessen

Wir suchen per Oktober 2009

KÜCHENCHEF w/m

Ihr und unser Ziel:

- Gemeinsam ein kleines, saisongerechtes und spannendes Angebot erarbeiten, das Ihrer Kreativität möglichst viel Freiraum lässt.
- Eine Nische im Angebot formen, die der traditionellen Schweizer Küche ihren Platz garantiert (Typically Swiss Hotels).
- Eine mehrjährige Zusammenarbeit anstreben.

Ihr Profil:

- Sie sind eine erfolgshungrige, teamfähige, junge und kommunikative Persönlichkeit, die die gesteckten Ziele konsequent verfolgt.
- Sie sind neugierig und bringen die Fähigkeit mit, stets auf neue kulinarische Tendenzen zu reagieren.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sterne-Stadthotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit einem kosmopolitischen Publikum (Nichtraucher, 80 Plätze).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Hr. Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.goldener-schlüssel.ch



Die Molino Restaurants bieten unseren anspruchsvollen Gästen in einer gepflegten Umgebung mit typisch südländischem Ambiente ein kulinarisch hoch stehendes Angebot mit besten Produkten aus Italien.

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte an ausgezeichneten Frequenzlagen in Zürich und Basel nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in italienischer Herkunft und Sprache

Sie haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie als Kadermitarbeiter/in und auch ein ausgewiesenes Fachwissen in Service, Küche und Wein. Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in mit besten Umgangsformen, der/die unsere Gäste verwöhnen möchte!

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitenden einsetzen? Sie sind örtlich ungebunden, sind offen für Neues und besitzen einen kant. Fähigkeitsausweis.

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Sie als Geschäftsführer/in in stv. Funktion in das Konzept und in die Aufgaben der Molino's sorgfältig eingeführt.

Wir bieten einen sicheren, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, CH-8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Dietikon, Fribourg, Genève (Place du Molard), Genève (Quai Général-Guisan - Le Lacustre), Carouge (La Praille), Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen (Glatzentrum), Winterthur, Zürich (Limmatquai-Select), Zürich (Seequai-Frascati), Zürich (Stauffacher), Zermatt

www.molino.ch
EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG



WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte 4* Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Wintersaison 2009/2010 (Anfang Dezember – Mitte April) folgende aufstrebende und motivierte Teamees:

Hotelbar

2. Chef de Bar
Barmitarbeiter/in

Etage

Portier & Zimmerfrau (D)
Lingeriemitarbeiter/in (D)
Wäscher/in (Nachtarbeit)

Service

Chef de Service
Commis/Chef de Rang
Frühstücksmitarbeiter/in
Praktikant/in

... und für unser à la carte (16 GM)

Chef de Service (D, E, F, mit
Erfahrung in gehobener Gastronomie)

Küche

Sous-Chef
Chef Entremettier
Chef Gardemanger
Chef Pâtissier
Demi-Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Pâtissier

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post freuen wir uns!

Waldhotel National, CH-7050 Arosa
Beatrice Schelling, Teamleiterin
schelling@waldhotel.ch, Tel. 081 378 55 55

Wichtiger Termin für unsere Ex-Teamees: **Teamtreffen am 20. September 2009!**

Weitere Infos unter www.team-waldhotel.ch

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

Ein einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock-Resort als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Technischer Leiter Hotel Honegg/Stelvertreter Leiter Technik Bürgenstock Hotels

2010 wird auf dem Bürgenstock das renovierte Hotel Honegg eröffnet. Die neue «Honegg» ist Teil des Bürgenstock-Resorts und dient in erster Linie als Austragungsort exklusiver Events für gehobene Ansprüche. Entsprechend ausgerichtet ist die Infrastruktur, welche sich durch ein ausgeklügeltes Techniksyste auszeichnet.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind eine abgeschlossene Lehre als Elektromonteur, mehrere Jahre Berufserfahrung sowie Telematik- und EDV-Kenntnisse. Eine Bewilligung als Betriebselektriker ist von Vorteil. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft, Pikettendienst zu leisten, runden das Bild ab.

Sie bestätigen Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Ihre Leistungen und Ihren Einsatz. Sie sind konzeptionell in die Entwicklung des anspruchsvollen Techniksyste eingebunden. Sie sind aber auch für die Umsetzung verantwortlich. Dazu gehört die Betreuung der Anlagen ebenso wie die Unterstützung bei der Installation von Kongressanlagen sowie die Mitarbeit bei allgemeinen Reparaturen und Umbauten. Als Allrounder helfen Sie auch mit, allgemeine Revisionen und Unterhaltsarbeiten zu organisieren.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbstständig und tragen eine entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenstock für alle Mitarbeitenden Perspektiven schafft!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

Projektleiter

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Position sind ein Abschluss als dipl. Bauleiter, Hochbautechniker TS, eine berufliche Grundausbildung oder eine traditionelle Ausbildung im Baumanagement. Als ausgebildeter Bauleiter mit mehrjähriger Berufserfahrung, wenn möglich bei der Realisation von Hotel- und Gastronomieprojekten, erfüllen Sie das Profil im Kern. Wir verlangen eine hohe Sozialkompetenz und Verhandlungsgeschick im Umgang mit Auftraggebern und Unternehmern, Führungsqualitäten, Belastbarkeit und Flexibilität, gute EDV-Kenntnisse (ArchiCAD/Excel/Word) sowie Organisations- und Koordinationstalent. Analytische und kommunikative Fähigkeiten setzen wir ebenfalls voraus.

Das Aufgabengebiet umfasst u.a. die Koordination und Kontrolle der Vergabeverhandlungen, die Realisation hochqualitativer Umbauten und Renovationen von Hotelanlagen sowie die Ausführungsplanung in Zusammenarbeit mit Architekten (Projekt, Kosten, Termine). In Ihren Verantwortungsgebieten fallen auch das Kostenmanagement und die Qualitätskontrolle. Zudem sind Sie der zentrale Ansprechpartner für die Bauherrschaft, Architekten und Planer sowie für die Behörden und Subunternehmer.





Für unser Ristorante Soave10 im Herzen von Lugano suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung eines Restaurants an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationsstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Petra Schürmann, Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: p.schuermann@vgag.ch



FORUM IM RIED
VERANSTALTUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM KOS-LANDQUART
Eine vielseitige Herausforderung! Wir suchen für den Betrieb Forum im Ried, Landquart, den wir am 1. Oktober 2009 übernehmen werden, eine Persönlichkeit die mit Freude und Leidenschaft die Gastgeberrolle als

Geschäftsführer/in

übernehmen möchte. Sie freuen sich auf die Organisation von Banketten, Konzerten und Anlässen verschiedenster Art mit bis zu 1'000 Personen. Sind Sie interessiert ein neues Konzept im Restaurant kennen zu lernen und mit innovativen und kreativen Ideen weiter zu entwickeln? Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger praktischer Erfahrung im Gastronomiebereich und Mitarbeiterführung. Ebenfalls erwarten wir betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Verhandlungsgeschick.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Saentis Gastronomie AG, Niklaus Zindel, St.-Jakob-Strasse 87, Postfach 162, 9008 St. Gallen
Tel. 071 246 56 11, niklaus.zindel@saentisgastro.ch
Informationen zum Forum im Ried finden Sie unter:
www.forumried.ch oder www.saentisgastro.ch



Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Bereichsleiter/in

Ihr Aufgabengebiet: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Ihr Profil: Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, eine Macherin mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

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

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch



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 Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)
in Jahresstellung.

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Dies beinhaltet den Speisesaal mit Frühstück und Halbpension für die Hotelgäste, die Bar/Hotelhalle und das A-la-carte-Restaurant Mignon. Sie führen ein Team von ca. 8 Mitarbeitern und bilden Lehrlinge aus. Unsere langjährige Stammkundschaft legt hohen Wert auf Qualität und persönliche Betreuung.

Sie haben erfolgreich eine Restaurationslehre abgeschlossen, besitzen Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service und haben bereits als Chef de Service oder als Stellvertreter gearbeitet. Als Vorbild arbeiten Sie aktiv an der Front mit, sprechen neben Deutsch und Englisch auch Französisch oder Italienisch, sind ambitioniert, durchsetzungsfähig und belastbar.

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

Hotel National
Corinne & Martin Koeplli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch

Wir suchen ab Wintersaison 2009/2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

für ein Viersternhotel in einem bekannten Ferienort in Graubünden.

Der 2-Saison-Betrieb umfasst ca. 100 Betten und ein A-la-carte-Restaurant mit gutbürgerlicher Küche gehobenen Standards.

Für die Leitung unserer Küchencrew suchen wir einen **Küchenchef**, der die Abteilung selbstständig leitet.

Sie sind für das Wohl der Gäste zuständig. Die aktive Mitarbeit in der Küche ist für Sie ein Grundstein zum Erfolg. Auch in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick.

Sie verfügen über Erfahrung in der Leitung und Motivation einer Brigade von 5 Mitarbeitern. Sicherheit im Kostenmanagement ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Daneben planen Sie die Einsätze der Ihnen direkt unterstellten Mitarbeiter, organisieren und überwachen Arbeitsabläufe, Hygienekonzepte und deren Umsetzung sowie das Bestell- und Inventarwesen.

Als Kadernmitarbeiter sind Sie direkt der Hoteldirektion unterstellt.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an Chiffre 3285-1726 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.



Ferienstiedlung in Davos

Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebus sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Nach vierjähriger wertvoller Tätigkeit möchte unsere Leiterin Housekeeping sich einer neuen Herausforderung stellen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiterin Housekeeping
in Jahresstelle, 100%

- Wir erwarten:**
- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
 - Erfahrung in der Führung von MitarbeiterInnen – (ca. 20 MitarbeiterInnen)
 - Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren
 - Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten
 - Sprachkenntnisse (DE)
 - EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel von Vorteil)
 - Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Direktor Ferienstiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf. Telefon 081 416 35 35, www.solaria.ch



Unser neu umgebautes Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf. Wir suchen noch per 1. September eine

Serviceangestellte (w)
Vollzeit

Sind Sie eine freundliche, aufgestellte Gastgeberin, erfahren, zwischen 30-40 Jahre jung, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center
Restaurant Holding
z.Hd. Nicole Matthey-Doret
Überlandstrasse 255
8600 Dübendorf
holding@airforcecenter.ch

Öffnungszeiten:
Mo. geschlossen
Di.-Mi. 9-18 Uhr
Do.-Sa. 8.30-23 Uhr
So. 13-17 Uhr

Gerade in Krisenzeiten brauchen diese Kinder Sie!



Terre des hommes
058 / 611 06 11
Terre des hommes, Patenschaften
En Budron C8
1052 Le Mont-sur-Lausanne
info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Im April wurde die Kartause Ittingen nach sechsmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Firmenkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

eine/n LeiterIn Reservation und Verkauf

Weitere Informationen zu diesen spannenden Herausforderungen erhalten Sie auf www.kartause.ch – Über uns – Offene Stellen

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef.

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moettel@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



Hotel Burgener * Restaurant-Bar «Skihütte»
3906 Saas Fee**

In unser Hotel mit trendiger Bar und gutbürgerlichem Restaurant mit grosser, überdachter Terrasse suchen wir auf die Wintersaison 2009/2010

1 Restaurant-Leiter/in

Es erwarten Sie ein lebhafter Betrieb und eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit.
Sie organisieren gern, leiten Mitarbeiter, lieben den Umgang mit Gästen und bringen Erfahrung mit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Myrta & Gianni Graziu-Burgener
Hotel Burgener
3906 Saas Fee
E-Mail: hotel.burgener@saas-fee.ch
Telefon 027 958 92 80
Fax 027 958 92 81

Für das neu eröffnete 4*-Boutique-Hotel GuardaVal mit 35 individuell gestalteten Zimmern, einem Engadiner Gourmet-Restaurant, einer gemütlichen Cheminée-Bar und Wellnessbereich suchen wir ab sofort

Chef de réception (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- abgeschlossen und kommunikativ
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I oder F von Vorteil)
- einsatzbereit und teamfähig

Im Boutique-Hotel GuardaVal bieten wir:
- einen Charme, in dem Engadiner Architektur mit modernem Design verschmilzt
- interessante und vielseitige Tätigkeit
- Selbstständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige Schulung und Weiterbildung im Betrieb
- sehr gute Entlohnung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Jahresstelle

Erste Eindrücke vom Boutique-Hotel GuardaVal erhalten Sie auf unserer Website: www.guardaval-scuol.ch oder www.belvedere-hotels.ch

Bewerbungen mit Foto an:
Sandy Lindemann
HR-Managerin, Hotel Belvédère
CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch belvedere-hotels.ch



Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QIII und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Oktober 2009** eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft 100%

In Ihrer Funktion sind Sie für die Leitung und Organisation der Hauswirtschaft verantwortlich. Zudem sind Sie für die Führung, Schulung und Betreuung von Mitarbeitenden sowie für die Ausbildung der Lernenden zuständig. Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als HOFA oder GAFA
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Spannendes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch **managed by SV**



Sie haben Freude, in einem Top-Team mitzuwirken, die Gäste der bekannten Feriendestination Flims-Laax zu verwöhnen, dann suchen wir Sie.

Per sofort oder ab anfangs August

Jungkoch/-köchin

zum Mitwirken in unserer kreativen Brigade

Réceptionniste oder Anfangs-Réceptionniste

ab ca. Mitte September oder Anfang Oktober für Aufgaben am Empfang und übrigen administrativen Bereichen des Betriebes. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE

CH-7017 Flims
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
<http://bellevuefilms.ch>



Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie (m) 100%

Sie haben eine fundierte Ausbildung und lieben Ihren Beruf. Belastbarkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken und Sie fühlen sich in der gehobenen Gastronomie wohl. Sind Sie auch noch bereit, Neues hinzuzulernen und beteiligen Sie sich gerne an der Lehrlingsausbildung? Sie sind 25 - 35 Jahre alt und sprechen sehr gut Deutsch. Ebenso sind Sie auf der Suche nach einer längerfristigen Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem jungen motivierten Team, ein persönliches Arbeitsumfeld, sowie geregelte Freitage (SO/MO).

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hertenstein-Panorama-Restaurant, Reto Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden
056 / 221 10 20, info@hertenstein.ch



**Stadt Zürich
Stadtspital Waid**

Das Stadtspital Waid im Norden Zürichs gewährleistet mit über 1'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in seinem Einzugsgebiet rund 150'000 Menschen eine umfassende medizinische und pflegerische Versorgung.

Wir suchen per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen initiative(n), flexible(n)

Stv. Leiterin/Leiter Diätküche

Das Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:

- Stellvertretung der Leiterin Diätküche und des Küchenchefs
- Betreuung der Lernenden in der Diätküche
- Enge Zusammenarbeit mit Ernährungsberatung und Stationsleitungen
- Verantwortung für die Umsetzung des Hygienekonzepts
- Zubereitung der kalten und warmen Speisen in Diät- und Hauptküche inkl. Bandendkontrolle
- Durchführen von Bankett- und Grossanlässen

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch plus Zusatzlehre als Diätköchin/Diätkoch
- Sehr gute PC-Kenntnisse sind Bedingung (OrgaCard oder ähnliches Programm, Word, Excel)
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Führungserfahrung

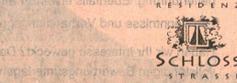
Wir bieten:

- Sorgfältige Einführung in Ihr Aufgabengebiet
- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Fortschrittliche und attraktive Anstellungsbedingungen

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Thomas Schuster, Telefon 044 366 27 33, oder die Leiterin Diätküche, Theres Allig, Telefon 044 366 27 64, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:
Stadtspital Waid, Personalabteilung, Tüschstrasse 99, 8037 Zürich
www.waidspital.ch

Gesundheits- und Umweltschutz



Haben Sie Lust auf eine attraktive und vielseitige Aufgabe als Teamleiter(in) in einem besonderen Unternehmen?

Unsere wohnliche und gepflegte Seniorenresidenz liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 28 Wohnungen, einem betreuten Wohnbereich für ca. 20 Bewohner(innen), 2 Ferienzimmern sowie einem öffentlichen Café. Ab Winter 2010 erbringen wir zudem verschiedene Dienstleistungen für VIVO (48 Wohnungen für anspruchsvolle Menschen 50+, ein neues Restaurant sowie Seminar- und Banketträume).

Zur Unterstützung für unseren neu strukturierten und erweiterten Fachbereich Hotellerie suchen wir ab **Anfang Januar 2010** oder nach Vereinbarung engagierte, verantwortungsbewusste und flexible Teamleiter(innen) für nachfolgende Funktionen:

Teamleitung Küche (100%)

Sie verfügen über ausgewiesene Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef(in) vorzugsweise mit breiter Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice, Organisationsstalent, Durchsetzungsvermögen und Qualitätsbewusstsein sind Fähigkeiten, die Sie auszeichnen. Sie begeistern sich für Aufgaben rund um den Aufbau und die Weiterentwicklung von Gastronomiekonzepten.

Teamleitung Restauration (100%)

Sie sind eine qualifizierte, herzliche Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Berufserfahrung im vorzugsweise gehobenen A-la-carte- und Bankettservice und verfügen über eine Ausbildung als Restaurationsleiterin oder Servicefachangestellte mit Weiterbildung. Sie haben Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden. Zu Ihren Stärken gehören Kommunikations- und Organisationsstalent sowie Durchsetzungsvermögen und ein hohes Bewusstsein für Dienstleistungsqualität.

Teamleitung Administration (80%)

Sie haben ein flair für einen werteschätzenden Umgang mit anspruchsvollen Kunden. Sie verfügen über eine fundierte kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in den Bereichen Empfang, Sekretariat, vorzugsweise auch im Personalbereich und in der Buchhaltung. Gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse sind Voraussetzung. Sie sind versiert im Umgang mit MS-Office. Sie sind dienstleistungsorientiert, haben Organisationsstalent. Sie bewahren den Überblick auch in hektischen Situationen. Vernetztes Denken zählt zu Ihren Stärken. Ein Eintritt auf 1. Dezember 2009 wäre wünschenswert.

Unsere Teamleiter(innen) schätzen den täglichen Kontakt mit anspruchsvollen Kunden, pflegen ganz generell einen wertvollen Umgang mit Menschen und haben den für unser Haus unabdingbaren Blick für Details. Sie arbeiten sowohl selbstständig als auch teamorientiert und sind bereit, sich persönlich als Dienstleister(innen) zu engagieren.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Rahel Kunz, Geschäftsleitung (Tel. 031 978 46 46) sehr gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Residenz Schloss Strasse, Frau Rahel Kunz, Geschäftsleitung, Schlossstr. 33, 3098 Köniz, www.schloss-strasse.ch - www.vivo-lebensraum.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant The Traders

im World Trade Center Zürich, Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Chef de Service-Funktion während den Servicezeiten, unterstützen und vertreten die Betriebsleiterin in sämtlichen Belangen und helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie dem Offertenwesen mit. Sie sind mitverantwortlich für das Bestellwesen, die Inventuren und die Monatsabschlüsse. Zudem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben und helfen bei der Schulung und Führung der ca. 15 bis 20 Mitarbeitenden mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 7.00 bis 16.30 Uhr, bei Banketten und Caterings sind Sie jedoch auch von 10.00 bis 19.30 oder 15.00 bis 00.30 Uhr sowie bei Einsätzen am Wochenende einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse mit. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und besitzen gute Englischkenntnisse. Sie sind teamfähig, flexibel, haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbstständig. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

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



Das Seminarhotel Kreuz ist mit seinen 80 Zimmern, den 20 Tagungs- und Seminarräumen bis 300 Personen, den verschiedenen Restaurants und Gesellschaftsräumen mit 500 Sitzplätzen eines der grössten Seminar-Hotels im Kanton Solothurn.

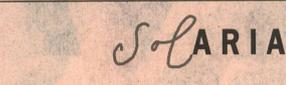
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, eine qualifizierte

Réceptionist/in

Wir stellen uns eine qualitäts- und kundenorientierte Person mit Erfahrung vor, die neben der deutschen Muttersprache auch in Englisch und Französisch kommunizieren und Micros-Fidelio Front Office anwenden kann. Sie haben auch Freude, sporadisch im Restaurant tätig zu sein.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen:

Kreuz-Rössli-Kornhaus AG
Roland und Denise Lappert
Falkensteinerstr. 1
4710 Balsthal
Telefon 062 386 88 86
E-Mail laro@seminarhotelkruz.ch



Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungscomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhaft, lebendige Unternehmung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n dynamische/n, stets «kühlen Kopf» bewahrende/n

Assistant Front Office Manager/in

in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Appartements inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismusschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Flüssend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf. Telefon 081 416 35 35 stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Das Crystal Hotel ****-Superior, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small-Luxury-Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeitende:

- Réceptionist/in (D, E, I, F)**
- Nachtportier (D, E, I)**
- Chef de partie (D, I)**
- Commis de cuisine (D, I)**
- Praktikant Küche (D, I)**
- Chef de rang Restaurant (D, E, I)**
- Commis de rang (D, E, I)**
- Bar-Mitarbeiter/in (D, E, I)**
- Praktikant Service/Bar (D, E, I)**
- Office-/Buffet-Mitarbeiter/in**
- Zimmermädchen (auch Teilzeit)**
- Portier (E, mit Führerausweis)**
- Masseur/in (D, E, I)**
- Kosmetiker/in (D, E, I)**

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Personalbüro
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch



Die Gastronomiegruppe



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

Für die 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 Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeiterzeitsatzplanung 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 und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästerorientiertes 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 Taurò, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistenten

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

– Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein

– Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69
www.belvoirpark.ch

Wir freuen uns auf Sie!

hotellerieuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

hotel revue (htr) ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. Als Herausgeberin der wöchentlich erscheinenden, zweisprachigen Fachzeitung suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung, mit Arbeitsplatz in Bern, eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Verlagsassistent/-in (60 - 80%)

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen Funktion unterstützen Sie die Verlagsleitung in sämtlichen Marketingaufgaben. Selbstständig erarbeiten Sie Projekte und stellen die Zahlen für Budget-, Kontrolllisten und Statistiken bereit. Die Koordination und Produktion der Werbemittel gehört ebenso in Ihren Aufgabenbereich wie die Auftragsbearbeitung und Führung der Reservationslisten aller kommerziellen Anzeigen. Als Drehscheibenfunktion stellen Sie den reibungslosen Ablauf zwischen Layout, Druck und Vertrieb sicher.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung mit Erfahrung im Bereich Marketing und evtl. sogar Verlag. Als organisierte Persönlichkeit sind Sie belastbar und stellen Ihre Flexibilität unter Beweis. Sie arbeiten zielorientiert und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Stilischer korrespondieren Sie in der deutschen Sprache, verhandeln sicher in Französisch. Englischkenntnisse von Vorteil.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Delia Piscopo telefonisch unter 031 370 42 37 gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotellerieuisse

Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Mombijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 71
ursula.imhasly@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

hotel revue

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association



Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Kundendienst

(24h Schichtbetrieb – Arbeitspensab 40% möglich; 1. Monat immer 100%)

Ihre Aufgaben

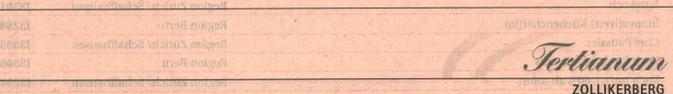
- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über Transaktionsgenehmigungsanfragen
- Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-Bargeld
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Fraud-Systems (Betrug)
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil

- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Service- und zielorientierte Persönlichkeit
- Effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: **Swisscard AECS AG**, Herr Clemens Güdel, Human Resources Recruiting, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch



Das TERTIANUM Zollikerberg ist eine gepflegte Seniorenresidenz mit 70 Mitarbeitenden. In den 76 Appartements und in der Pflegeabteilung mit 24 Einzelzimmern leben und wohnen 115 Gäste.

Für die Führung des Hauswirtschaftsbereiches suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine organisationsstarke, engagierte

Leiter/in Hauswirtschaft (100%)

In dieser Position sind Sie auch für die Führung des Hausdienstteams in unserer Partnerresidenz TERTIANUM Restenberg (am Zürichberg) zuständig.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsprüfung als Hauswirtschaftsleiterin (Hofa mit entsprechender Weiterbildung und Berufserfahrung)? Arbeiten Sie dienstleistungsbewusst und sind Sie belastbar und flexibel? Haben Sie gute Umgangsformen und Freude an der Arbeit mit älteren Menschen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto an: TERTIANUM AG, Frau Barbara Dudli, Personaldienst, Seminarstrasse 28, 8042 Zürich.

TERTIANUM AG
Zollikerberg
Sennhofweg 23
8125 Zollikerberg ZH
Tel. 044 396 12 12
Fax 044 396 12 00
zollikerberg@tertianum.ch
www.zollikerberg.tertianum.ch

EINE RESIDENZ DER TERTIANUM-GRUPPE

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Rubrik

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Titel	Region	Code

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktor (m/w)	Region Graubünden	J3290
Geschäftsleitung mit Kochfunktion	Region Zürich/ Schaffhausen	J3313
Direktions Assistent/in Winter 09/10	Region Oberwallis	J3325
Betriebsleiter/in	Region Basel	J3330
Restaurantleiter Zentralschweiz	Region Zentralschweiz	J3123
Restaurantleiter Neueroöffnung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3125
Vizedirektor (m/w)	Region Graubünden	J3289
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J3327
Leitung (Einzelperson m/w oder Gastgeberpaar)	Region Graubünden	J3329
Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%	Region Graubünden	J3328
BereichsleiterIn	Region Waadt/ Unterwallis	J3320
Franchisenehmer/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3307

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative/Sales ManagerIn	Region Bern	J3317

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Salärwesen (M/W)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3272

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant- & Bar-Manager (male)	International	J3279
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3318
Betriebsassistent/in/Sales- & Marketingaufgaben	Region Ostschweiz	J3295
Einkäufer	Region Basel	J3124

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin in Jahresstelle	Region Oberwallis	J3326
Chef pâtissier m/w (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3276
Stv. Leiter Kochstudio für Kochkurse & Events	Region Zürich/ Schaffhausen	J3308
Jungkoch (Wochenenden frei)	Region Basel	J3121
Sous Chef für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J3311
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3332
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J3119
Sous-chef	Region Graubünden	J3122
5* Chef de Partie m/w Winter 09/10	Region Graubünden	J3324
Koch m/w	Region Bern	J3137
Küchenchef m/w	Region Bern	J3136
Küchenchef für Berghaus Diavolezza	Region Graubünden	J3323
Sous-chef m/w	Region Bern	J3138
Koch/Köchin	Region Bern	J3287
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J3296
Chef pâtissier m/w (ZH) Jahresstelle	Region Zürich/ Schaffhausen	J3305
Junior-Küchenchef	Region Bern	J3299
Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3301
Innovative(r) Küchenchef(in)	Region Bern	J3298
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3303
Koch für diverse Events	Region Bern	J3306
Koch (m/w), 60% ab sofort	Region Zürich/ Schaffhausen	J3204

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service für Top-Hotel	Region Bern	J3300
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J3319
Servicefachleute m/w	Region Bern	J3139
Servicefachangestellte (w) gesucht!!!	Region Bern	J3331
Eine Servicefachangestellte für Tagesdienst	Region Ostschweiz	J3286
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3131
Chef de service 100% (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3132
Serviceangestellte/r in gehobenen Betrieb	Region Basel	J3281
Betriebsleiter mit Kochfunktion	Region Zürich/ Schaffhausen	J3284
AllrounderIn Frühstückservice (Dauerstelle 60%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3285
Service-mitarbeiterin	Region Oberwallis	J3316
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J3314
Service-Fachfrau / Service-Fachmann	Region Bern	J3130
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3291
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J3310

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J3312

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service Bankett (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3282
Chef de Bar (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3283

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagegouvernante (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3288
Gouvernante / Leiter Etage	Region Zürich/ Schaffhausen	J3302

Beauty/ Wellness/ Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J3321

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junge/r Bäcker/in für Tagesdienst	Region Ostschweiz	J3309
Verantw. Mitarbeiterin Administration (80-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3120

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
Code	sucht	Alter	Nationalität		Verfügbar ab
B430	Administration/Réception/Beratung	39	MK	per sofort	D F E S
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B104	Executive Chef	54	CH	per sofort	D E
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E S
B431	Gouvernante / Leiterin Hauswirtschaft	24	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E S
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F E S
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D E P T
B450	Kinderanimator/Kinderskilehrer/Privatehrer/Pflegehelfer	48	CH	per sofort	D F E
B350	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F E
B66	Küchenchef	41	CH	per sofort	D E
B370	Küchenchef	41	DE	per sofort	D E E
B422	Masseur	54	DE	per sofort	D
B8	Restaurantleiter/Chef de Service	48	CH	per sofort	D F E U
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E P U
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B385	Service-mitarbeiterin / Allrounderin	20	CH	per sofort	D F E E S
B440	Service sowie Bar	29	EU	per sofort	D E
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E

Stand per 27.7.2009, Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

- 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

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insertate@htr.ch

htr hotel revue



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

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

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

3031-1526

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Fantasie umsetzen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für unser gehobenes, modernes **4*-Superior-Hotel Belvédère** mit 130 Betten und ca. 90 Mitarbeitern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de service (m/w)

- umfassende Ausbildung in der Gastronomie
- 1-2 Jahre Erfahrung in der gehobenen Erlebnisgastroonomie in gleicher Position
- aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit
- führungsstark, sicheres Auftreten, selbstbewusst und innovativ
- Fremdsprachenkenntnisse (E/I vorteilhaft)
- Idealalter 28-32 Jahre

Demi chef de partie (m/w)

- Erfahrung in der gehobenen Küche
- einsatzbereit & teamfähig

Commis patissier (m/w)

- mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- kleine gehobene à-la-carte-Karte

Receptionist (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I vorteilhaft)

Wir bieten:

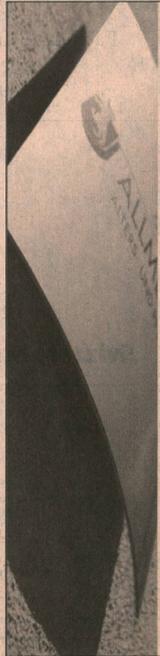
- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- selbständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige betriebsinterne Weiterbildung
- wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen/Entlohnung
- Jahresanstellung

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Website: www.belvedere-scuol.ch

Bewerbungen mit Foto an:
Sandy Lindemann, stellv. Direktorin
Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch



3031-1724



Für unser schönes, über dem Zürichsee gelegenes Haus mit 55 HeimbewohnerInnen suchen wir:

Koch (m/w), 60% ab sofort

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbständiges Zubereiten von Mahlzeiten
- Heim- und Diätenerfahrung von Vorteil
- Freude an Lehrlingsbegleitung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Fröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst

Wir bieten Ihnen:

- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten in verschiedenen Schichten
- Entlohnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
René Gislser, Küchenchef, Tel 043 843 41 20
email: r.gislser@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Alters- und Pflegeheim Allmendhof
René Gislser, Küchenchef
Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter www.allmendhof.ch

3031-1725



Molino ist ein kreatives, betont südliches Restaurant-Konzept und wurde 1988 durch die Jelmoli Holding AG entwickelt. Zurzeit bestehen in der Schweiz 16 Ristoranti Pizzeria. Für unsere Verwaltung in Zürich-Oerlikon suchen wir für morgens von Montag bis Freitag ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sekretariatsassistent/in 50 % D/F/I

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Sekretariatsleitung in allen administrativen und organisatorischen Angelegenheiten und sind für die fachkundige Übersetzung der Korrespondenz in die französische Sprache verantwortlich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Funktion verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung und/oder einen Abschluss einer Hotel- oder Tourismusfachschule mit Berufserfahrung in der Gastronomiebranche. Perfekte Beherrschung der französischen Sprache in Wort und Schrift und ein stilsicheres Deutsch, Italienisch (von Vorteil) setzen wir voraus.

Wir bieten: Einen modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

www.molino.ch

EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG

3048-09

**Gelesen von
Entscheidungs-
trägern!**

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

htr **hotel revue**

people – wissen, welche
Sessel frei werden
10 Wochen lang
für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr **hotel revue**



Das TERTIANUM Zollikerberg ist eine gepflegte Seniorenresidenz mit 70 Mitarbeitenden. In den 76 Appartements und in der Pflegeabteilung mit 24 Einzelzimmern leben und wohnen 115 Gäste. In unserem öffentlichen Restaurant RONDO (ca. 100 Plätze plus 30 Plätze im Gartenrestaurant) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschiedenen à la carte-Gerichten.

Für die Führung unseres Restaurants suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Service (100%)

In dieser Position sind Sie auch für die Führung des Serviceteams in unserer Partnerresidenz TERTIANUM Restenberg (am Zürichberg) zuständig.

Haben Sie fundierte Berufs- und Führungserfahrung? Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft und verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz? Haben Sie Freude an der Arbeit mit älteren Menschen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto an: TERTIANUM AG, Frau Barbara Dudli, Personaldienst, Seminarstrasse 28, 8042 Zürich.

TERTIANUM AG
Zollikerberg

Sennhofweg 23
8125 Zollikerberg ZH

Tel. 044 396 12 12
Fax 044 396 12 00

zollikerberg@tertianum.ch
www.zollikerberg.tertianum.ch

EINE RESIDENZ DER TERTIANUM-GRUPPE

3038-176

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

Suisse romande



POSTE(S) DISPONIBLE(S)

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, bar, dancing, 11 salles de conférence.

Assistant(e) de Direction & Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:
L'adjoind du directeur d'hôtel a une fonction largement polyvalente: il assiste le directeur dans le management, suivi de gestion, et commercialisation interne & externe, du bon fonctionnement opérationnel et administratif des départements.

Vos profils:
Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire. Bonne connaissances linguistiques, marketing et un savoir-faire informatique.

Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:
Responsable du service Accueil-Réception de l'hôtel. Coordonne le travail, responsable du bon fonctionnement opérationnel

Vos profils:
Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solide dans un poste similaire, Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)
Maîtrise de la langue française et anglaise.
Autres langues un atout
Polyvalence, flexibilité, entregent, ses de l'organisation et de la communication.

Envoyez votre CV des maintenant:
Au Parc Hotel
Raymond Surchat, directeur
Rte de Villars 37 – 1700 Fribourg
direction@auparc-hotel.ch
www.auparc-hotel.ch



Her, rechts nach frisch.

Depuis 130 ans, Bianchi importe et distribue des produits frais et surgelés à la gastronomie. Pour renforcer notre équipe de vente à Zuffikon, nous recherchons une personnalité engagée et dynamique comme :

VENDEUR POUR L'HÔTELERIE ET LA RESTAURATION 100%

Entrée en fonction immédiate ou à convenir, au siège de l'entreprise Bianchi à Zuffikon (20 min. de Zurich)

En tant que vendeur, vous conseillez notre clientèle au téléphone et assurez un développement commercial par la vente active et l'acquisition de nouveaux clients. Grâce à vos connaissances des produits, vous êtes à même d'accompagner les chefs de cuisine dans leurs achats, de faire des offres et de réagir à un marché très dynamique.

Vous bénéficiez d'une formation dans le secteur de l'hôtellerie/gastronomie ou dans la vente. Vous êtes de langue maternelle française et avez de bonnes connaissances en allemand. Idéalement, vous êtes âgés entre 25 et 35 ans.

Nous vous offrons une activité intéressante et variée, avec de très bonnes perspectives professionnelles, au sein d'une équipe motivée.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet adressé à :

G. Bianchi AG
Marina Hofmann
Allmendweg 6
CH-5612 Zuffikon AG
E-Mail marina.hofmann@bianchi.ch

International

Erweitern Sie Ihren Horizont und Ihre Erfahrungen mit einem Berufsaufenthalt in den Canadian Rockies. Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa sucht auf 20. November 2009 Mithilfe in den folgenden Positionen:

- Chef de Partie
- Pâtisserie
- Jungkoch
- Chef de Rang
- Bar
- Réception
- Etagengouvernante



Voraussetzungen sind: Die entsprechende Berufsausbildung mit abschliessender Berufserfahrung und Ihre Absicht, sich für ein Jahr zu verpflichten. Wir nehmen Ihre Bewerbungsunterlagen (Fax oder E-Mail) gerne in englischer oder deutscher Sprache entgegen. (Für Réception nur in Englisch bitte)

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada
E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjähriges Arbeitsvisum ist für Bewerber mit Berufsausbildung über das «Youth Mobility» Program für «Young Workers» (bis 35) erhältlich.
Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com



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

Svizzera italiana



Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomie Szene aufmischen?
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Italienisch und Deutsch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Für unsere Restaurants und für unser Büro in Ascona suchen wir per sofort oder per Vereinbarung folgende Stellen:

- Chefs de Partie (m/w l oder D)
- Commis Pâtissier (m/w l oder D)
- Commis de Cuisine (m/w l oder D)
- Pizzaiolo (m/w l oder D)
- Service Mitarbeiter (m/w, l & D)
- Mitarbeiter für Sekretariat, Telefondienst und Korrespondenzverkehr, 50% oder 100% (m/w, l & D unerlässlich)
- Buchhaltungshilfe, 50% oder 100% (m/w, l & D)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online) Bewerbung mit Foto. (Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Breuer & Co.
Personalbüro personal@seven-ascona.ch
Postfach 892, CH-6612 Ascona

Stellen mit Erfahrungswert:

BÜRO METRO

weltweit, seit 1948.

Aktuell:
England, Irland, Schottland:

Commis de Cuisine Patissier
Sous Chef Receptionist.

Rotes Meer, Neueröffnung:
Hotel Manager
Executive Chef
(Mittelosterfahrung Vorteil)

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-
BÜRO METRO
Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattbrugg
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

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: hotelrevue.ch, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Morbionsstrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs 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:

- Ausgabe	Nr. 32/2009	Nr. 33/2009	Nr. 34/2009	Nr. 35/2009
- Erscheint	6. 8. 2009	13. 8. 2009	20. 8. 2009	27. 8. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	3. 8. 2009	10. 8. 2009	17. 8. 2009
			24. 8. 2009	

Herstellung / Production: Blicher 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.