Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.08.2025

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

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

02893
hweiz. Nationalbibliothek
riodikadienst
llwylerstrasse 15
05 Bern
006
0136H
30

htr hotel revue
avec cahier français
20. August 2009
Nr. 34 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA – 3001 Bern / Berne
www.htr.ch
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
Heute mit 294 Stellenangeboten

Heu

Kochen mit Bergheu: Das bringt den Duft der Heimat auf den Teller.
Seite 13

Neues Segment

Schweiz Tourismus setzt auf Glaubenstouristen und verstärkt die Marketingaktivitäten in den USA.
Seite 2

Der «Duboux»

Marianne und Jean-Pierre Duboux geben weltbekannte Branchenwörterbücher heraus.
Seite 14

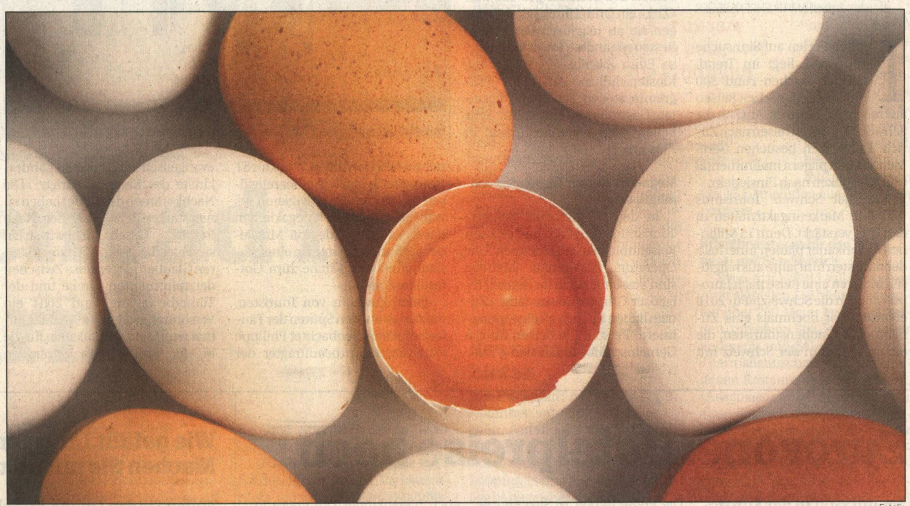
Sicherheit

«Die Schweiz ist nach wie vor eines der sichersten Länder der Welt.»
Seite 5

Hazem Mohammed Karakotly, Botschafter von Saudi-Arabien

Alain D. Boillat

Lauernde Gefahr



Eier, Bestandteil vieler Gerichte und Produkte, sind für zahlreiche Allergiker unverträglich.

Fotolia

Menschen mit einer Nahrungsmittelallergie können nicht unbeschwert im Restaurant essen. Mitarbeitende und Chefs sind gefordert.

CHRISTINE KÜNZLER

Für Nahrungsmittelallergiker kann sich schon eine Spur eines Allergens, Eiweiss zum Beispiel, lebensbedrohlich auswirken. Sellerie, auch in vielen Kräutersalzen enthalten, ist ein hochallergenes Gemüse. Deshalb ist es wichtig, dass der Küchenchef weiss, wie seine Convenienceprodukte zusammengesetzt und seine Gerichte gewürzt sind. Tanja Grandits, Küchenchefin im Basler Gourmetrestaurant Stucki, wo auch eine ausgebildete Diätköchin angestellt ist, reagiert auf die Bedürfnisse von betroffenen Gästen und komponiert «ein neues Menu, ganz ohne Zusatzstoffe».

Restaurateure, Hoteliers und Küchenchefs bestätigen: Sie sind immer öfter mit Menschen konfrontiert, die auf gewisse Nahrungsmittel allergisch reagieren. Wichtig ist deshalb, dass Mitarbeitende und Direktoren auf solche Unverträglichkeiten sensibilisiert sind und allergische Reaktionen auch erkennen. «Optimalerweise sind möglichst viele Mitarbeitende informiert, doch es reicht auch, wenn ein bis zwei Personen über Allergien Bescheid wissen», sagt Karin Stalder, stellvertretende Leiterin des Fachteams bei Aha, dem Schweizerischen Zentrum für Allergie, Haut und Asthma in Bern, das berät und schult.
Seite 7 bis 10

Kommentar

Der Glaube versetzt Berge. Und kann auch Hotels füllen.

ELSBETH HOBMEIER

Gäste, die aus religiösen Gründen die Schweiz besuchen? Dieses Reisemotiv wurde bisher wohl eher unterschätzt – und damit auch die Attraktivität von Genf für Calvinisten, von Einsiedeln für Katholiken oder des Emmentals für Täufer. Jetzt verstärkt Schweiz Tourismus die Marketingaktivitäten und versucht, einen Teil der 15 Millionen US-Amerikaner, welche einen religiös motivierten Europatrip planen, in unser Land zu holen. Gut so.

Darob nicht vergessen dürfen wir jene Gäste, die zwar nicht ihrer

«Wo steht die nächste Moschee? Wann sind die Gebetszeiten? Kleine Dinge entscheiden.»

Religion wegen zu uns kommen, aber von dieser Religion in all ihrem Denken und in ihrem Alltag geprägt sind, wie dies speziell beim Islam der Fall ist.

Ein Hotelier, welcher weiss, wo die nächste Moschee steht, und der vielleicht sogar einen Handzettel mit den Gebetszeiten bereithält, gibt seinen Gästen aus Saudi-Arabien und den Golfstaaten das Gefühl, willkommen und akzeptiert zu sein. Und wenn er sich über die Ausrichtung seiner Zimmer gen Mekka informiert hat, wird das geschätzt.

Oft sind es solch kleine Dinge, die entscheiden. Harziger funktioniert leider die Bürokratie: Wenn Visa für die Schweiz derart schwierig zu kriegen sind, dass die Gäste lieber einen Bogen um unser Land machen und in die Nachbarstaaten ausweichen, macht dies die besten Marketinganstrengungen zunichte. Und das ist schade.
Seiten 2 und 5

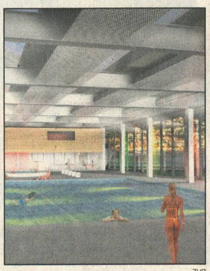
Küchentechnik

Wie man Energie spart und den Genuss steigert

Beim Kauf eines Kombisteamers lohnt es sich, den Energieverbrauch genau unter die Lupe zu nehmen. Die Unterschiede zwischen den Geräten betragen je nach Garvorgang über 100 Prozent. Allein auf Herstellerangaben sollte man sich dabei nicht verlassen. Referenzmessungen der «Enak» haben gezeigt, dass die viel gepriesenen Einsparungen in der Praxis oft nicht eingelöst werden können. Gute Technik ist der Kulinarik dabei durchaus förderlich: Das beweist Markus Arnold, Küchenchef des Gourmet-Lokals «Meridiano» in Bern, der mit Spezialgeräten, vor allem aus den USA, arbeitet. gsg
Seite 16 und 17

Locarno

Das lang ersehnte Bad wird im Herbst Wirklichkeit



zvg

Hallenbad: Ein Mehrwert für Locarnos Touristen.

Im Oktober wird am Lido Locarno das neue Bäderzentrum (Centro Balneare) seinen Betrieb aufnehmen. Gleichzeitig darf sich die Feriendestination am Lago Maggiore erstmalig mit dem Label «Familien willkommen» schmücken. «Für unsere Region bedeutet die Eröffnung des neuen Bäderzentrums natürlich einen wichtigen Qualitätssprung,» sagt Fabio Bonetti, Direktor von Turismo Lago Maggiore. Rund 31 Mio. Franken hat die erste Bauphase gekostet. Aktionäre der für das Projekt verantwortlichen CBR Centro Balneare SA sind 15 Gemeinden aus dem Raum Locarno. Bis zum Jahr 2011 soll die Anlage – mit aktuellen 117 Metern Länge – auf über 200 Meter erweitert werden, um einen Spa-Bereich – unter anderem mit Salzwasserbecken, Thermallandschaft und verschiedenen Restaurants – zu integrieren. Es soll dannzumal eine der grössten Badelandschaften der Schweiz werden. Baubeginn wäre ab kommendem Winter, die Baugenehmigung steht aber noch aus. Die erneuten Investitionen von rund 31 Mio. Franken gingen diesmal zu 93 Prozent auf die Rechnung von Privatinvestoren. dst/ab
Seite 3

www.htr.ch
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch
9 771662 334000 34

ANZEIGE

HoReGa
www.horega.ch
061 281 95 75
HoReGa: Neue Perspektiven
Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

Polster-Möbel-Klinik
Schoffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93
"De Stör-Polsterer chunt!"
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

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

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

Ihr Yield-Management Partner.
t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch
HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

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

Aus der Region

Wallis

«Genuss pur» zielt auf Gäste aus dem Schweizer Markt

Christof Schuerpf zvg

Das Wallis reagiert auf die wachsende Nachfrage von Gästen aus dem Inland, vor allem der deutschen Schweiz. Die erfolgreiche Kommunikation rund um die Verkürzung der Reisezeit durch den Lötschberg-Basistunnel soll weitergeführt werden. Die zentrale Botschaft der jetzt gestarteten crossmedial gestalteten Kampagne heisst: «Genuss pur». Ziel ist es, **das Wallis als Genussland** respektive als die Schweizer Ferienregion zum Geniessen weiter bekannt zu machen und insbesondere die Spätsommer- und Herbstsaison zu bewerben. kjv

Basel

Basler Markthalle wird Lernzentrum für Nachhaltigkeit

Die Basler Markthalle soll zum «europäischen Haus für Nachhaltigkeit» werden. Das bestätigte Daniel Wiener, Geschäftsleiter der Basler Firma Ecos, gegenüber der «Basler Zeitung». In Absprache mit der PSM Center Management in Zürich, die im Auftrag der Eigentümerin Allreal federführend ist, werde derzeit das entsprechende Konzept erarbeitet. Ergänzend zum rein kommerziellen Teil der Nutzung mit Gastrobetrieben und Läden soll laut Daniel Wiener eine Art von Lernzentrum entstehen. kjv

Kritik an der Businesslounge im EuroAirport

«Es sieht lausig aus, wie bei einer Dritt-Welt-Airline», so beschreibt Moritz Suter seinen aktuellen Eindruck von der Businesslounge der Swiss Air Lines im EuroAirport Basel. Auch gebe die Lounge wegen ihrer schwachen Auslastung zu reden, heisst es in der «Basler Zeitung». In den nächsten zwölf Monaten will nun die Swiss in den Unterhalt der Lounge investieren – wie viel, bleibt ungesagt. Für den Bau hatte die damalige Crossair tief in die Taschen gegriffen: Die Gesamtkosten betrugen 25 Mio. Franken. kjv

Innerschweiz

Gute Zahlen für Samih Sawiris Orascom

Der Bau- und Hotelkonzern Orascom des Ägypters Samih Sawiris hat im ersten Halbjahr 2009 gut verdient: Der Reingewinn des Unternehmens, das in Andermatt eine riesige Hotel-Anlage plant, stieg um 17% auf 59,7 Mio. Franken. Der Gesamtertrag der an der Schweizer Börse kotierten Gesellschaft steig um 17% auf 278,1 Mio. Franken. Im Andermatt-Projekt erreichte Orascom Development mit den Baubewilligungen für den Golfplatz und das Podium weitere Meilensteine. Ebenso wurde das Baugesuch für das Hotel «Chedi» in Andermatt eingereicht. Die Baubewilligung könnte Mitte September eintreffen. ck/sda

Glaube an den Glauben

Glaubenstourismus ist ein Segment mit Zukunft. Das jedenfalls glaubt Schweiz Tourismus.

SULAMITH EHRENSPEGER

In den Ferien auf Sinnsuche zu gehen, liegt im Trend. Jährlich buchen rund 300 Millionen Menschen Reisen aus religiösen Motiven. Auch in die Schweiz. Baptisten reisen nach Zürich. Calvinisten besuchen Genf. Mennoniten pilgern ins Emmental und Katholiken nach Einsiedeln.

Nun hat Schweiz Tourismus (ST) ihre Marketingaktivitäten in den USA verstärkt. Denn 15 Millionen Amerikaner planen innerhalb der nächsten fünf Jahre aus religiösen Motiven eine Reise nach Europa – auch in die Schweiz. «Für 2010 erwarten wir nochmals eine Zunahme an Glaubenstouristen, die einen Besuch in der Schweiz mit den Passionsspielen im Oberammergau verbinden», sagt Edith Zweifel, Pressesprecherin von Schweiz Tourismus. Die Aufführungen, die nur alle zehn Jahre stattfinden, sind in den USA sehr populär.

Glaubenstouristen geben im Schnitt 270 Franken pro Tag aus. «Zirka ein Drittel ihrer Zeit verbringen sie an religiösen Orten, den Rest so wie andere Touristen auch», so Edith Zweifel. «Es sind keine Klosterschüler.» Auf dem Programm stehen Sehenswürdigkeiten, Gastronomie und Kultur. Sehr beliebt sind Übernachtungen in Klöstern.

Mega-Kirchen mit Tausenden von Mitgliedern

In den USA arbeitet Schweiz Tourismus verstärkt mit grossen Reiseanbietern und kleineren Tour Operators zusammen. Manche sind ausschliesslich im Bereich religiöser Gruppenreisen tätig. «Zudem haben Kirchen oft eine spezialisierte Person, die Reisen für die Gemeinschaft organisiert», berichtet Alex Herrmann, Direktor ST Nordamerika. Sich in einer religiösen Gesellschaft zu engagieren, sei verbreitet, sagt er. «Megakirchen haben oft Tausende von Mitgliedern, die sich sonntags in einer stadion-ähnlichen Kirche zum Gottesdienst treffen.»

Swiss-Image

Beliebt bei religiösen Gästen: das Reformationsdenkmal in Genf.

Einen Zuwachs von Touristen, die Zürich auf den Spuren der Täufer besuchen, beobachtet Philippe Dätwyler, Kulturbeauftragter der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich: «Die Nachkommen der Täufer haben einen starken Bezug zu Zürich. Nach ihrem Geschichtsbewusstsein sind hier die ersten Märtyrer für ihren Glauben gestorben.» Zwischen der reformierten Kirche und der Täuferbewegung fand 2004 ein Versöhnungstag statt. An der Limmat wurde ein Gedenkstein für die in der Reformation ertränkten Täufer eingeweiht. Dätwyler: «Seither übt Zürich auf Mennoniten und Amische eine noch stärkere Faszination aus. Es besuchen noch mehr Nachkommen der damaligen Täufer die Zwinglistadt.»

Eine Million Besucher im Kloster Einsiedeln

Der Glaubenstourismus hat auch in Einsiedeln einen hohen Stellenwert. Das Kloster legte schon immer Wert auf die Betreuung der Pilger und führt seit Jahrzehnten ein Wallfahrtsbüro.

Das Kloster zählt fast eine Million Besucher pro Jahr. «Es kommen Jugendgruppen, Familien, Einzelreisende und traditionelle Pilgergruppen aus der Schweiz und ganz Europa», sagt Ernst Weibel, Geschäftsführer von Einsiedeln Tourismus. Rund 14 000 Besucher jährlich nehmen an den Führungen von Einsiedeln Tourismus teil. Weibel: «Dieses Jahr ist die Tendenz steigend. Erfahrungen zeigen, dass in schwierigen Zeiten vermehrt religiösen Werten nachgegangen wird.»

Eurozone: Hotelpreise hoch

Im Juli sind in der Eurozone die Beherbergungspreise massiv gestiegen, in der Schweiz gefallen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Leben in der Eurozone ist im Juli im Vergleich zum Vorjahresmonat preiswerter geworden – aber weniger als in der Schweiz: Die Preise in den 16 Staaten mit Eurowährung sind um 0,7% gefallen, am stärksten in Irland (-2,6%). Deutschland gehört zu den Ländern mit dem kleinsten Minus (-0,7%). In der Schweiz ist gemäss Eurostat das Preisniveau um 1,4% gesunken, das Bundesamt für Statistik BFS errechnete aufgrund leicht abweichender Methodik ein Minus von 1,2%. Teurer wurde dagegen der Konsum ausser Haus, sowohl in der Eurozone als auch hierzulande: Die Preise in Restaurants und Cafés stiegen in ersterer um 1,9% (Eurostat), in der Schweiz um 1,7% (BFS). Deutlich verteuert haben sich die Beherbergungspreise in den Euroländern zwischen Juni und Juli dieses Jahres: um 5,6%. Das BFS dagegen errechnete eine Minus-Teuerung von 1%. Anders fällt der Vorjahresvergleich aus: Eurostat gibt ein Minus von 0,3% an, das BFS ein Plus von 0,7%.

Wie gefällt Ihnen unser Online-Auftritt? Machen Sie mit an unserer Umfrage.

Füllen Sie den Online-Fragebogen auf www.htr.ch aus und gewinnen Sie einen von zehn Preisen.

Vor gut einem Jahr hat die htr hotel revue ihren Internet-Auftritt neu lanciert. Nun sind Sie gefragt: Was gefällt Ihnen an unserer Website, wo sehen Sie Verbesserungspotenzial und welche Zusatzleistungen würden Sie begrüssen?

Um unsere Seite noch besser Ihren Bedürfnissen anpassen zu können, sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen. Nehmen Sie sich zehn Minuten Zeit und beantworten Sie die Fragen. Es lohnt sich: Unter allen Teilnehmenden verlosen wir fünf Kochbücher und fünf USB-Sticks der htr hotel revue. Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe. rom

Über die Startseite von www.htr.ch gelangen Sie zur Online-Umfrage.

Entrée: Hotel Bürgenstock. Mehr auf **www.htr.ch/hotelarchiv**

Hotelarchiv Schweiz / ZVG

zvg

Locarno bekommt die schweizweit erste Rutschbahn mit Looping.

Hallenbad für Locarno

Locarno bekommt ein neues Erlebnisbad. Später soll es für 31 Mio. Franken zu einer Wellnessanlage ausgebaut werden.

ANTJE BARGMANN

Fünfzehn Jahre lang musste die Region des Locarnese ohne ein richtiges Hallenbad auskommen. Doch noch in diesem Jahr soll sich das Blatt wenden. Wenn im Oktober das neue Bäderzentrum (Centro Balneare) am Lido Locarno seine Pforten öffnet, darf sich die Feriendestination am Lago Maggiore erstmalig mit dem Label «Familien willkommen» schmücken. In einer zweiten Bauphase soll der Komplex bis 2011 zu einem «Wellness und Spa» erweitert werden und eine der grössten Badelandschaften der Schweiz bieten.

«Für unsere Region bedeutet die Eröffnung des neuen Bäderzentrums einen wichtigen Qualitätssprung,» sagt Fabio Bonetti, Direktor von Turismo Lago Maggiore. «Ohne ein attraktives Schwimmbad auskommen zu müssen, war in den vergangenen Jahren ein grosses Problem.» Sobald die Strandbäder am See geschlossen hatten oder wegen schlechter Witterung nicht genutzt werden konnten, gab es gerade für Familien keine adäquate Alternative. Die Stadt Locarno hatte zwar in den vergangenen Jahren versucht, die Lücke behelfsmässig zu schliessen, indem sie im Winter ein aufblasbares Dach über das Freibad am Lido Locarno gestülpt hat. Doch angesichts des fensterlosen Ambiente und der Baracken-ähnlichen Umkleidkabinen war das Provisorium alles andere als ein Aushängeschild für den Tessiner Tourismus.

«Für unsere Region bedeutet die Eröffnung einen wichtigen Qualitätssprung.»

Fabio Bonetti
Turismo Lago Maggiore

Hotellerie: Neue Möglichkeiten

Die Erwartungen an das neue Bäderzentrum sind dementsprechend gross, verhilft es dem Locarnese doch schon formal zu einer höheren Einstufung des touristischen Potenzials. «Wenn die zweite Bauphase abgeschlossen ist und das «Centro balneare» wirklich über einen Wellness- und Spa-Bereich verfügt, eröffnet das der Hotellerie ganz neue Möglichkeiten.» Selbst wer im Haus über keinen eigenen Pool oder eine Sauna verfügt – wie die meisten Mittelklassehotels –, könne in Zukunft ganzjährig mit speziellen Offerten und Packages werben.

Rund 31 Millionen Franken koste die erste Bauphase, die bis Herbst und Winter abgeschlossen sein soll, sagt Ivo Wuthier, Rechtsanwalt und Projektentwickler der «CBR Centro Balneare SA». Die Aktiengesellschaft sei bisher ausschliesslich in öffentlicher Hand, bei den Aktionären handle es sich um 15 Gemeinden aus dem Raum Locarno.

Privatinvestoren für den Wellness- und Spa-Bereich

Bis zum Jahr 2011 soll die Anlage – mit aktuellen 117 Metern Länge – auf über 200 Meter erweitert werden, um einen Spa-Bereich, unter anderem mit Salzwasserbecken, Thermallandschaft und verschiedenen Restaurants zu integrieren. «Anschliessend wird Locarno über eines der vielseitigsten Badeangebote der Schweiz verfügen», betont Wuthier. Baubeginn wäre ab kommendem Winter, die Baugenehmigung stehe aber noch aus. Die erneuten Investitionen von rund 31 Millionen Franken gingen diesmal zu 93 Prozent auf die Rechnung von Privatinvestoren. Es handle sich dabei um Spezialisten aus dem Wellness- und Gastrosegment, die ihre Beteiligung fest zugesichert haben. Wuthier: «Ab September werfen wir die grosse Marketingmaschine an, dann wird es auch eine Internetseite geben.»

Fakten Das wird das neue Bad bieten

Der Fahrplan: Ab Herbst 2009: Innenbereich: 25-Meter-Becken, Anfängerbecken, Kinderbecken, Thermalbad. Vier Rutschbahnen, davon eine mit Looping (schweizweit einmalig). Aussenbereich (Mai bis September): 50-Meter-Becken, Erlebnisbecken (Gegenstromanlage), Strandzone am See, kleiner Restaurantbetrieb. Ab Januar 2010: Fitnessangebot und Physiotherapie. Ab 2011: Solebecken, Thermallandschaft, vollständiges Gastronomie- und Fitnessangebot, Kinderprogramm, Beautycenter. ab

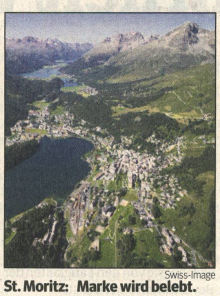
St. Moritz aktiviert eigene Marke

St. Moritz arbeitet an einer eigenen touristischen Markenstrategie und an einer neuen Struktur. Die Destination Engadin St. Moritz wirkt daran mit.

KARL JOSEF VERDING

«Beide Identitäten – Engadin St. Moritz als Territorium, St. Moritz als Leuchtturm – sollen voneinander abgegrenzt festgehalten werden», sagt Hugo Wetzel, Präsident der IG Marke St. Moritz. Er leitet eine 13-köpfige Arbeitsgruppe, die sich mit der touristischen Strategie für die Marke St. Moritz und mit der zukünftigen Organisation und Funktion des Markenrates in der Oberengadiner Situation befasst. «In diesem neuen Umfeld braucht es eine neue Positionierung der Marke St. Moritz», so Richard Dillier, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz. Auch Ariane Ehrat, CEO der Destination Engadin St. Moritz, gehört zur Gruppe. «Es ist ein Parallelprozess der beiden Marken, St. Moritz und Destination», sagt sie. «Anfangs Dezember werden wir das Resultat öffentlich kommunizieren.» Es sei ein essenzieller Vorgang: «Beide Marken können sich gegenseitig aufladen, im positiven Sinn, mit dem Potenzial St. Moritz und dem Potenzial Engadin. Aus dem Markenprozess werden Kernwerte und die Positionierung hervorgehen. Das ist das Lebenselixier für strategisches Marketing sowie für das Tourismus-Bewusstsein und für das Qualitäts-Management.»

Letzten Mittwoch fand die Markenstrategie-Sitzung statt. Hugo Wetzel betont: «Der Markenführungsprozess braucht auch einen Strukturprozess.» Richard Dillier, der Präsident des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz, sagt zur Begründung der Arbeit an einer neuen Markenstrategie: «Die Marke St. Moritz ist zwar weltbekannt, doch wurde sie in den vergangenen Jahren vorwiegend nach aussen gelebt und wenig nach innen.» Er fügt hinzu: «St. Moritz hat sich auf seinen Lorbeeren ausgeruht.»



Swiss-Image

St. Moritz: Marke wird belebt.

Die eingesetzte Arbeitsgruppe wird von Klaus-Dieter Koch gecoacht, dem Inhaber von «Brand: Trust, Brand Strategy Consultants», Nürnberg.

Geld für Jungfrau-Aletsch Unesco Welterbe

Unesco Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch: Der Regierungsrat hat einer Zusammenarbeit mit dem Kanton Wallis zugestimmt. Und er hat einen Rahmenkredit von rund 450 000 Franken zur Unterstützung des Welterbes bis 2011 bewilligt. Nun kann die Stiftung Unesco Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch ein Internetportal schaffen, um Gäste und Bevölkerung informieren zu können. ck

Auf einen Klick Ideen für eine Schulreise finden

Der Verband Schweizer Wanderwege hat mit Sponsoren zusammen eine Webplattform für Schulreisen lanciert: www.schooltrip.ch. Sie bietet konkrete Vorschläge für Klassenausflüge, die Bewegung in der Natur mit Lernerlebnissen verbinden. Tipps und Tools erleichtern das Planen und Durchführen einer Schulreise mit Wanderung. Die Website inspiriert auch für Familienausflüge. ck

Q-Label für Angebote für Erwachsene mit einer Behinderung

Touristische Betriebe mit Angeboten für erwachsene Menschen mit einer Behinderung können sich neu mit dem Label «Q - Ferien für alle» (www.ferienfueralle.ch) zertifizieren lassen. Angesprochen sind Tourismusorganisationen, Ferienheime, Restaurants, Ferien- und Reiseveranstalter sowie Beherbergungsbetriebe. ck

Schlankere MICE-Branche

Die MICE-Branche wird schlanker und kosteneffektiver. Das zeigt eine Studie zur Wirkung der gesamtwirtschaftlichen Situation aufs Geschäft.

KARL JOSEF VERDING

Während die Grösse, der Luxus, die Budgets, die Dauer und die Entfernung der Reiseziele heruntergefahren werden, ist die Anzahl an Veranstaltungen weitgehend gleich geblieben. Das geht aus der aktuellen, von der MICE-Messe IMEX herausgegebenen Studie hervor. Befragt wurden Agentur- und Verbandsmanager, Meeting-Planer aus Unternehmen sowie Vertreter des Destinations-Marketings. Die MICE-Branche wird demgemäss schlanker und kosteneffektiver. Die Einkäufer formulieren ihre Ziele klarer, dringen auf kürzere Vorlaufzeiten und verhandeln härter.

«Die Grossen werden grösser, die Kleineren müssen sich spezialisieren», so beurteilt Urs Eberhard, Executive Vice President Markets & Meetings von Schweiz Tourismus, die Konsequenzen. Ein Beispiel sei die gewachsene MCI Group mit Zentrale in Genf. Sie eröffnete im Frühjahr ihr drittes chinesisches Büro, in Peking, und wird dort – als Beispiel für das florierende MICE-Geschäft mit Verbänden – im 2010 den World Congress of Cardiology mit mehr als 20 000 Medizinern managen.

Jonas Scharf, Sprecher der Swiss Convention Centres und Geschäftsführer des Congress Centers Basel, sagt voraus: «Die aktuelle Situation trennt die Spreu vom Weizen. 08.15-Ideen zu überzogenen Preisen werden verschwinden. Es gibt eine Strukturbereinigung in der Branche. Zugleich müssen neue Technologien wie LED und HD-Vision sowie veränderte Qualitätsansprüche gewürdigt werden.» Das mache die Anlässe nicht kostengünstiger. «Vermeintliche ‹Kosteneffizienz›», so Scharf, «könnte zu einer Falle für die mit Dumpingpreisen operierenden Anbieter werden.» Das sei die Chance für Neu-Einsteiger und Nischen-Player.

Link Studie: www.imex-frankfurt.de

Aus der Region

Berner Oberland

Mystery Park und Schweizerhof kooperieren

Alain D. Boillat

Das Romantik Hotel Schweizerhof in Grindelwald und der **Mystery Park** in Interlaken bieten gemeinsam eine Tagungspauschale an. In der Winterpause können im Erlebnispark Privat- und Firmenanlässe stattfinden, für die der «Schweizerhof» sowohl Betten als auch gastronomisches Know-how anbietet. Im Fokus der Partnerschaft stehen private Kino-Abende, Betriebsfeste, aber auch Konferenzen mit bis zu 1600 Personen, von denen auch andere Hotels profitieren würden, heisst es in der Mitteilung. maz

Lenk-Simmental positioniert sich im Agrotourismus

Alpkultur findet an der Lenk nicht nur während der zehn Tage rund ums Älplerfest im Oktober statt. Auch im Frühjahr und Sommer setzt man auf Agrotourismus. Der Prospekt «Erlebnis Alpkultur – Auf den Spuren der Simmentaler Bauern» bündelt 33 Angebote im Bereich Alpkultur und Landwirtschaft in der ganzen Destination Lenk-Simmental. Das Angebot reicht von Führungen durch die Lenk Milch AG, Alpkäsereibesichtigungen über Ferien auf dem Bauernhof, Stallvisite, Kutschenfahrten bis hin zur Mithilfe beim Bergheuet. maz

Mittelland

Das Hotel Twannberg ist wieder offen

Alain D. Boillat

Der Twannberg bekommt wieder ein Hotel. Das **3- Sterne-Hotel im Feriendorf Twannberg** soll am 5. September wieder eröffnet und mit dem zweitägigen traditionellen Twannberg-Fest gefeiert werden. Die Boas-Gruppe hatte das Feriendorf Twannberg letzten Mai gekauft. Geführt wird das Hotel mit 42 Zimmern von Jean Robert, der in Biel geboren und in La Chaux-de-Fonds aufgewachsen ist. Der 45-Jährige hat bereits mehrere Hotels in der Schweiz und im Ausland geführt. ck

Holländer sollen nach Bern geholt werden

Die Fluggesellschaft Sky Work bringt ab 19. Dezember jeden Samstag holländische Wintergäste ins Berner Oberland. Dies mittels einer Charterverbindung zwischen Rotterdam und dem Berner Flughafen Bern-Belp. Der Flug mit einer Dash 8-Q400 dauert 75 Minuten. Verkauft werden die Flüge an Individualgäste, Reiseveranstalter, Hotels und Tourismusbüros. ck/sda

htr hotelrevue
Nr. 34 / 20. August 2009

Aus der Region

Graubünden

Bund fördert naturnahen Tourismus

Das Bundesamt für Raumentwicklung unterstützt das Projekt Inscunter der Ferienregion Engadin/Scuol mit 200 000 Franken. Inscunter vereinigt die verschiedenen Interessen aus den Bereichen Landwirtschaft, Naturschutz und Tourismus. Zu den Zielen gehören die Sicherung, Rückgewinnung und Aufwertung wertvoller Kulturlandschaften, die Förderung der Biodiversität im Wald, die Entflechtung von Nutzungskonflikten in den Innauen sowie die Förderung natur- und kulturnaher Tourismusangebote. maz

Zürich

Weniger Logiernächte im ersten Halbjahr

Swiss-Image

In **Zürich** sind die Logiernächte im ersten Halbjahr 2009 auf hohem Niveau eingebrochen. Die Tourismus-Region Zürich muss einen Rückgang von 7,2% hinnehmen. In der Stadt beträgt das Logiernächte-Minus 9,2%. Einbussen wurden aus den Märkten Grossbritannien (-14,8%), Italien (-10,3%) und Frankreich (-9,9%) registriert. ck

International

Online-Fehler: Buchungen für einen Cent

zvg

Das **Crowne Plaza Hotel Venice East Quarto d'Altino** verkaufte irrtümlicherweise seine Zimmer, die normalerweise bis 150 Euro kosten, online für den Hundertstel eines Euros. Fast 230 Gäste bekamen für 1400 Logiernächte den 1-Cent-Preis bestätigt. Dieser Online-Preisfehler kostet das Hotel des Intercontinental-Konzerns rund 90 000 Euro. kjv

Aus dem cahier français

Gute Vorzeichen für sommerliche «Swiss Alpina»

Die «Swiss Alpina», der alle zwei Jahre stattfindende Salon International de Technologie de la Montagne in Martigny, findet neu im Sommer statt: vom 26. bis 28. August. Das scheint positive Auswirkungen zu haben, wie Raphaël Garcia, Direktor der «Swiss Alpina», feststellt: «140 Aussteller haben sich angemeldet, 220 Marken sind repräsentiert – alle, die wir wollten, sind dabei. Die bisherige Besucherzahl von 4500 dürfte überschritten werden.» kjv

Seite 19

Bielersee: Wirte gesucht

Mehrere Gastrobetriebe in der Bielerseeregion benötigen eine Blutauffrischung. Verkauf und Nachfolgeregelung gestalten sich teilweise schwierig.

DANIEL STAMPFLI

«Lariau» in Ligerz: schon seit Langem geschlossen.

Die heutigen Eigentümer des traditionsreichen Hotels Bären in Twann – Hans-Jürg und Elisabeth Aeschlimann – möchten kürzertreten und suchen für ihren Betrieb einen Käufer, wie Hans-Jürg Aeschlimann auf Anfrage bestätigt. Aber weder zu den genauen Gründen für die Verkaufsabsichten noch zum Verkaufspreis will Aeschlimann Auskunft geben. Gemäss einem Bericht des «Bieler Tagblatts» soll der angestrebte Verkaufspreis 5,1 Mio. Franken betragen.

Das Besitzerehepaar habe ein Konzept entworfen, wonach sich ein Teil des Gastrobereichs in Alterswohnungen umwandeln liesse. Deren Bewohner könnten dann von den Dienstleistungen der Hotellerie profitieren. Hans-Jürg und Elisabeth Aeschlimann streben eine Regelung der Angelegenheit bis Ende 2010 an.

«Schlüssel drehen und gleich beginnen»

Auch das Twanner Restaurant Ilge ist auf der Suche nach einem Käufer, wie das Inhaberehepaar Paul und Maja Thiébaud gegenüber der htr bestätigt. Gesundheitliche Gründe hätten sie zum Verkauf veranlasst. Lösen wollen sie für die «Ilge» mindestens 1,5 Mio. Franken. Der Betrieb sei für 2,4 Mio. Franken versichert. Von der Bank bestehe eine Zusicherung für eine Hypothek in der Höhe von 750 000 Franken. Vor drei Jahren wurde der Betrieb umgebaut. «Wir dachten, dass wir den Betrieb noch während zehn Jahren selbst führen können», so Maja Thiébaud. «Wer auch immer den Betrieb übernimmt, kann den Schlüssel drehen und gleich beginnen.» Dringende Investitionen seien keine zu tätigen.

In Ligerz steht das Hotel Restaurant Kreuz zum Verkauf. Der Besitzer war für eine Stellungnahme nicht erreichbar. Laut «Bieler Tagblatt» suchen auch die Eigentümer des seit einiger Zeit geschlossenen Landgasthofs Kreuz in Vinelz schon seit Längerem für ihren Betrieb einen Käufer. Der Verkaufspreis soll inklusive Mobiliar bei 1,45 Mio. Franken liegen.

Pläne des «Lariau»-Eigentümers sind niemandem bekannt

Schon seit mehreren Jahren geschlossen ist das Hotel Restaurant Lariau in Ligerz. Gemäss Gemeindeverwaltung Ligerz hat Aldo Colemberg die Liegenschaft vor einigen Jahren gekauft und wohnt selbst darin. Was damit geschehen soll, ist auch der Gemeindeverwaltung unklar. Sie hat zu Colemberg keinen Kontakt. Verfolgt man seine früheren Spuren, gelangt man zum Restaurant Post im solothurnischen Luterbach.

Bereits eine Nachfolgeregelung gefunden haben Hans-Jörg und Madeleine Girsberger vom Restaurant 3 Fische in Lüscherz: Am 1. Januar 2010 werden Tochter und Schwiegersohn, welche bereits im Betrieb mitarbeiten, das Restaurant übernehmen.

Für Samuel Kocher, Direktor von Tourismus Biel-Seeland, hat die relativ schwierige Suche nach Käufern für mehrere Gastroobjekte in der Region mit der aktuell angespannten Wirtschaftslage zu tun. «Ich sehe da nichts Dramatisches», so Kocher. Die Situation sei in anderen Gegenden der Schweiz nicht anders.

Bilder Alain D. Boillat

Für das Hotel Restaurant Bären in Twann suchen die heutigen Eigentümer einen Käufer.

Die Mehrheit will nicht vermieten

In Lenzerheide wollen zwei Drittel der Ferienwohnungsbesitzer ihr Eigentum nicht vermieten. Dies ergab eine Umfrage von Lenzerheide Tourismus.

DANIEL STAMPFLI

In der Gemeinde Vaz/Obervaz haben 65,6 Prozent aller Ferienwohnungs- und Ferienhausbesitzer kein Interesse, ihr Eigentum zu vermieten. Sie wollen über die eigene Nutzung jederzeit und unbegrenzt verfügen können. 229 Eigentümer (18,3%) vermieten bereits und 193 (15,5%) haben unter bestimmten Voraussetzungen Interesse, ihr Objekt in Zukunft zu vermieten. Mit einer professionellen Organisation sollen die zur Vermietung bereiten Eigentümer unterstützt werden, sagt Michaela Maissen, Leiterin Finanzen und Administration bei Lenzerheide Tourismus. Ziel sei, den Eigentümern ein umfassendes Dienstleistungspaket anzubieten, welches sie von den Tätigkeiten der Bewirtschaftung entlastet.

«Warme Betten wären zur Steigerung der Auslastung und der Erhöhung der Wertschöpfung für unsere gesamte Region sehr dienlich», begründet Michaela Maissen die Lancierung des Projekt «Ferienwohnungs-Offensive Lenzerheide».

Lenzerheide Tourismus hat zwischen 10. Juni und 15. August 2009 insgesamt 3685 Ferienwohnungsbesitzer zu ihrer Vermietungsbereitschaft befragt. Geantwortet haben insgesamt 1249, was einer Rücklaufquote von 33,9 Prozent entspricht. Die Umfrage sollte aufzeigen, wie gross das Potenzial ist, zusätzliche Ferienwohnungen zu vermieten.

Alain D. Boillat

Mehr «warme Betten» dank der Vermietung von Ferienwohnungen.

Starker Umsatzeinbruch

Die Victoria-Jungfrau Collection bekommt die aktuell schwache Nachfrage zu spüren. Sowohl die Logiernächte als auch der Umsatz gingen im ersten Halbjahr deutlich zurück.

DANIEL STAMPFLI

«Operativ entwickelten sich die ersten sechs Monate des Geschäftsjahres 2009 alles andere als wunschgemäss», schreibt die Victoria-Jungfrau Collection in einer Medienmitteilung. Der Buchungsrückgang von Tagungen und Kongressen habe sich zusehends verstärkt. Vor allem aus Imagegründen sei auf eine Veranstaltung in einem Fünf-Sterne-Hotel verzichtet worden.

In den traditionell schwächeren ersten Monaten sei es gelungen, gegenüber dem Vorjahr Kosten im Umfang von 5,6 Mio. Franken einzusparen und einen positiven Cashflow von 2,5 Mio. Franken zu erwirtschaften. Um den Abbau von Mitarbeitenden zu vermeiden, wurde vorübergehend auch Kurzarbeit eingeführt. Die Anzahl der Logiernächte der ganzen Gruppe ging im ersten Halbjahr um 18,5 Prozent auf 62 711 zurück. Der Umsatz verringerte sich um 18,3 Prozent auf 37,2 Mio. Franken. Mit einem Konzernverlust von 1,8 Mio. Franken befindet sich die Victoria-Jungfrau Collection wieder auf dem Niveau von 2004 bzw. 2005.

Vom Einbruch, der aufgrund der sehr guten Vorjahreszahlen besonders stark ausfiel, waren in erster Linie die Hotels Palace Luzern und Victoria-Jungfrau in Interlaken betroffen, ist dem Halbjahresbericht zu entnehmen. Das «Eden au Lac» in Zürich habe den Wirtschaftseinbruch bei den Geschäftskunden gespürt. Das «Bellevue Palace» in Bern hingegen sei dank dem starken regionalen Potenzial der Bundeshauptstadt und den zahlreichen Visiten ausländischer Delegationen kaum betroffen gewesen.

SV Schweiz verpflegt ab 2010 die Mitarbeitenden der SBB

Der Zuschlag für die Verpflegung in den SBB-Personalrestaurants ging an den grössten Schweizer Caterer.

Die SBB hatte den Betrieb aller ihrer 24 Restaurants neu ausgeschrieben. Den Zuschlag erhielt SV Schweiz. Der grösste Schweizer Gemeinschaftsverpfleger überzeugte die SBB mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Ab dem 1. Januar 2010 ist der Caterer mit Sitz in Dübendorf bis auf ein Personalrestaurant alleiniger Caterer der SBB-Personalrestaurants. Ausnahme bleibt das Personalrestaurant «Oase» im Hauptbahnhof Zürich, welches weiterhin vom lokalen Unternehmen Candrian betrieben wird. Neu übernimmt SV Schweiz die Restaurants an den folgenden Standorten: Bern Wylerpark (bisher ZFV); Dietikon/Rangierbahnhof Limmattal Ost und Spreitenbach/Rangierbahnhof Limmattal West (bisher ZFV); Genf Voyageurs (bisher DSR); Lausanne Voyageurs (bisher DSR); Worblaufen Café Bar (bisher Compass); Zürich Altstetten Reparaturcenter (bisher Compass).

Aktuell werden in den SBB-Personalrestaurants jährlich rund 850 000 Essen serviert. In den nächsten vier Jahren will die SBB rund 20 Millionen Franken in Neubauten und Sanierungen investieren. gsg

Alain D. Boillat

Ein Wunsch des saudischen Botschafters, Hazem Mohammed Karakotly: Weniger Bürokratie bei der Visumsvergabe für Saudi-Arabier, die eine Reise in die Schweiz planen.

«Die Schweiz ist immer noch sicher»

Der saudische Botschafter in Bern, Hazem Mohammed Karakotly, glaubt an die Sicherheit in der Schweiz. Überfälle wie in Genf müssten aber ernst genommen werden.

SIMONE LEITNER

Herr Botschafter, beunruhigen Sie die Übergriffe in Genf nachhaltig?
Zuerst möchte ich die guten Beziehungen zwischen Saudi-Arabien und der Schweiz loben. Der Besuch des Bundespräsidenten Hans-Rudolf Merz vor wenigen Monaten hat das Verhältnis noch gefestigt. Es war nach langer Zeit der erste Besuch eines Schweizer Bundespräsidenten in unserem Land. Nun, die Vorfälle in Genf beschäftigen uns natürlich schon, aber wir sind mittlerweile auch sicher, dass die Behörden die Probleme erkannt haben und auch lösen werden.

Also sind Sie zuversichtlich?
Auf jeden Fall, denn die bilateralen Beziehungen sollen auch weiterhin gestärkt und entwickelt werden. Wir sind auf einem guten Weg.

Letzte Woche war die Stimmung noch weniger entspannt …
… aber jetzt haben die Behörden reagiert und unser Problem erkannt. Das gibt uns die Sicherheit, dass solche Überfälle einerseits ernst genommen und andererseits künftig verhindert werden.

Das kulinarische Angebot für arabische Gäste könnte erweitert werden.
Hazem Mohammed Karakotly
Botschafter von Saudi-Arabien

Ist der Sicherheitsaspekt in Genf ein lokales Problem oder ist in Ihren Augen die Schweiz als Reiseland für Saudis unsicher geworden?
Nein, bestimmt nicht die ganze Schweiz. Also, man muss fairerweise sagen, dass für die saudischen Gäste die Stadt Genf das Hauptreiseziel in der Schweiz ist. Daher haben sich die Übergriffe in Genf wohl auch gehäuft.

Warum, glauben Sie, passieren solche Angriffe?
Ich kenne die Schweiz seit 30 Jahren und für mich sind diese Vorfälle eine neue und erschreckende Entwicklung. Wahrscheinlich werden Touristen aus den Golfstaaten mit Reichtum assoziiert und fallen daher Räubern zum Opfer. Nun sind präventive Sicherheitsmassnahmen nötig.

Befürchten Sie eine Eskalation auf politischer Ebene?
Nein, das darf nicht passieren. Und es wird auch nicht. Wir sind heute in einem Dialog und hoffen, dass sich die saudischen Gäste wieder sicher fühlen.

Sind Sie als Vermittler tätig?
In erster Linie ist es meine Aufgabe, für das Wohl meiner Landsleute zu sorgen, das betont auch die Führung meines Landes. Daher achte ich darauf, dass die Beziehungen zwischen der Schweiz und Saudi-Arabien intakt bleiben. Nicht nur im Tourismus. Auch die wirtschaftliche Synergie ist von enormer Relevanz. Vor Kurzem hat die ABB einen Millionenauftrag in Saudi-Arabien akquiriert. Das wird von der Öffentlichkeit zwar nicht wahrgenommen. Aber am Wirtschaftswachstum sind beide Staaten interessiert.

Also hat die Schweiz keinen Imageschaden erlitten?
Das glaube ich wirklich nicht. Die Schweiz ist nach wie vor eines der sichersten Länder der Welt. Und das soll auch so bleiben.

Und was schätzen die saudischen Gäste sonst noch an der Schweiz?
Der hohe Dienstleistungsgedanke in der Hotellerie ist ein USP. Und natürlich die Natur. Die Schweiz hat im Allgemeinen für einen saudischen Touristen viel zu bieten.

Was könnte besser sein?
Das kulinarische Angebot für arabische Gäste könnte erweitert werden. Noch eine Kleinigkeit: Wenn die Hoteliers beispielsweise die Gebetszeiten in den Moscheen für den Gast zusammenstellen und ausdrucken würden, wäre das ein Zeichen der Wertschätzung. Natürlich ist es für einen arabischen Gast kein Problem, die Gebetszeiten selber herauszufinden. Aber es ist ein grosser Vorteil, dem Kunden zu zeigen: Ich sorge mich um dich und respektiere deine Kultur.

In diesem Jahr fällt der Ramadan auf die Hauptreisezeit. Ist es wichtig, dass sich die Schweizer Hoteliers mit diesem Thema auseinandersetzen?
Es ist bestimmt eine schöne Geste, wenn sich die Gastgeber auf ihre Klientel vorbereiten. Dennoch denke ich, dass während des Ramadans viele arabischen Gäste in ihrer Heimat bleiben.

Es gab in Zürich sogar Workshops für die Branche rund um den Ramadan. Schätzen das Ihre Landsleute?
Alles, was für das Wohl des Gastes gemacht wird, sollte auch positiv gewertet werden. Vielleicht würden solche Bemühungen die Reisetätigkeit sogar ankurbeln. Aber die saudischen Gäste müssten dies auch wissen.

Ist Outdoor-Sport bei den jungen Saudis künftig ein Thema?
Oh ja, Sport boomt sehr. Die junge Generation ist offen für alle Sportarten. Da sehe ich ein grosses Geschäft. Viele Saudi-Arabier besuchen auch gerne Freizeitparks.

Wenn Sie einen Wunsch an die Schweiz freihätten, wie wäre dieser?
Dass saudische Bürger das Visum für die Schweiz unkomplizierter erhalten. Wir sind sicher, dass das Prozedere vereinfacht werden kann. Ich fände es auch schön, wenn mehr Schweizer Touristen mein Land besuchen würden.

Zur Person Seit Januar 2009 als Botschafter tätig
Hazem Mohammed Karakotly ist seit Januar dieses Jahres Botschafter in der Schweiz für das Königreich Saudi-Arabien. Der studierte Ökonom begann seine diplomatische Karriere im Ministerium für auswärtige Angelegenheiten 1977 in Saudi-Arabien. Hazem Mohammed Karakotly war in folgenden Ländern in einer diplomatischen Funktion tätig: in der Schweiz, Oman, Deutschland und in Bosnien-Herzegowina. sj

Standpunkt

Gewinnen oder verlieren in der Rezession?

VICTOR H. ZINDEL

Erstmals ist an der Seniors PGA Tour in Bad Ragaz mit Sam Torrance einer der ehemaligen Ryder Cup Captain gestartet. Rund 7000 Besucher haben im Golfclub Bad Ragaz herausragendes Golf sehen können. Gleichzeitig bewunderten Besucher aus der ganzen Welt die Kunstausstellung «Bad RagARTz», Europas grösster Skulpturenpark. Wenige Wochen zuvor wurde dort das Resort der Superlative eröffnet. Gut zwei Stunden entfernt von Bad Ragaz liegt Oberstaufen. Oberstaufen setzt seit einigen Jahren konse-

«Innovationen bringen in der Krise messbar mehr Wachstum als in normalen Zeiten.»

quent auf Golf, ein mittlerweile für die Region wichtiges Marktsegment. Oberstaufen ist europaweit die erste Region, welche dem Golfgast das Golfspielen noch angenehmer macht, denn bei einer gebuchten Übernachtung ist das Greenfee kostenlos. Diese Kundenbindungsstrategie funktioniert seit zwei Jahren und nach Aussagen der Leistungsträger profitieren nicht nur die Gäste. Die Greenfees bei den Clubs werden über die Kurtaxe und die Destination finanziert. Natürlich sind auch dort nicht alle Leistungsträger der gleichen Meinung, jedoch um vom Golftourismus zu profitieren, braucht es neue Kundenbindungs-Kampagnen und den Mut, Neues zu kreieren. Was machen Gewinner besser? Innovationen bringen in der Krise messbar mehr Wachstum als in normalen Zeiten. Gewinner warten nicht mit der Einführung neuer Produkte auf bessere Zeiten. Sie setzen auf Differenzierung durch Innovation. Gewinner investieren in konsumschwachen Phasen in mehr Werbung und erhöhen ihre Werbebudgets, während Verlierer ihre Werbeausgaben kürzen. Erstmals wurde via GfK-Studie in Deutschland nachgewiesen, dass eine Steigerung der Werbeausgaben in der Krise den Marktanteil signifikant mehr erhöht als in Wachstumsphasen. Gewinner steigern daher ihren Marktanteil in der Krise durch Kundenbindungsmarketing.

Victor H. Zindel ist Inhaber der Zindel Golf GmbH in Maienfeld.

Gute Übergänge zeugen von gutem Handwerk

RENATE DUBACH
REDAKTORIN

Zum Thema
Übergänge

Schauen Sie sich die Übergänge an, wenn Sie sich ein gestreiftes Hemd kaufen? Ich finde, die Streifen müssen aufeinander passen. Bei einem gut gemachten Kleidungsstück läuft das Muster links der Naht übergangslos in das Muster rechts der Naht. Das hat mit Handwerk zu tun. Bei Billigware wird das Stück ruckzuck zusammengenäht, da fehlt die Zeit, um Weiss auf Weiss und Schwarz auf Schwarz zu bringen. Das gäbe ausserdem zu viel Abfallstoff und käme insgesamt teurer, als die heutigen Käufer zu zahlen bereit sind.
Trotzdem: Auf die Übergänge kommt es an, nicht nur bei Kleidungsstücken.
Petrus beispielsweise hat manchmal Mühe bei der Umstellung von heiss auf kalt und umgekehrt. Wenn es bei ihm allzu übergangslos geht, leiden wir.
Und bei Texten? Bei Romanen, Erzählungen, Sachbüchern, Zeitungsartikeln? Passt die Wortwahl zum Inhalt? Schafft es die Autorin,

«Es gibt Gäste, die wollen nicht Kaninchen einer gastronomischen Versuchs-Anordnung sein.»

der Autor, die Leser über mehrere Absätze zu fesseln, oder steigt man schon nach den ersten paar Sätzen aus? Vieles ist «nur» Handwerk, das man sich aneignen kann.
Übergänge sind wichtig. Gerade im Gastgewerbe. Im Zürcher Seefeld gab es in den letzten Jahren einige Restaurant-Eröffnungen, laut angekündigte und entsprechend üppig gefeierte. Nicht wenige dieser Lokale sind bereits nach kurzer Zeit sang- und klanglos verschwunden. Das Konzept funktionierte nicht, die Umsätze stimmten nicht schnell genug. Ein Restaurant, an dessen Eingangstüre monatelang der Zettel klebte: «Eröffnung im Frühling 2009», wurde erst gar nicht in Betrieb genommen. Übergänge finden nicht statt: Wenn etwas nicht funktioniert, werden die Medien nicht mehr informiert. Ein neues Konzept wird über das Lokal gestülpt – mal sehen, vielleicht funktioniert das ja. Es gibt Gäste, die wollen nicht Kaninchen einer gastronomischen Versuchs-Anordnung sein. Gäste, die gutes Handwerk in der Küche und Fachkenntnis im Keller schätzen. Die lassen sich kaum durch optische Konzeptänderungen beeindrucken. Bei ihnen passen vermutlich die Streifen ihrer Hemden beidseits der Naht aufeinander.

«Rückwärts-Berglaufen ist sehr anspruchsvoll. Dies wird wohl der Grund sein, dass sich keine Frau angemeldet hat.»
Jürg Balsiger Direktor Stanserhorn-Bahn

Bilder Elsbeth Hobmeier

Fünf golfbegeisterte Hoteldirektoren auf einem Bild: (v.l.) **Leo Maissen,** Tschuggen Grand Hotel, **Jörg Matthes,** Seehof; **Walter Bareit,** Alpensonne; **Martin Häfeli,** Aroser Vetter Hotel; **Dominic Bachofen,** Tschuggen Group.

Arosa im besten Licht

Grossaufmarsch zur 2. Tschuggen **Golf Trophy** in Arosa: Am Samstag schafften 120 Golfer den Parcours und krönten den sonnig-sportlichen Tag mit einem Gala-Dîner im festlichen Tschuggen Grand Hotel.

ELSBETH HOBMEIER

Leo Maissen, der Direktor des Tschuggen Grand Hotels in Arosa, freute sich: «Das Echo auf die 2. Tschuggen Golf Trophy war super. Und sehr viele Gäste haben sich bereits wieder angemeldet für das Turnier 2010.» Solche Aktionen – das Package umfasste zwei Übernachtungen, zwei Dîners und eine Greenfee – seien eine sehr gute Werbung, um Arosa auch als attraktiven Sommerferienort bekannt zu machen.

Das musste sich auch Petrus gedacht haben: Die Sonne strahlte über der Berglandschaft, der Golfplatz mit seinem neuen Clubhaus zeigte sich von seiner besten Seite, und das Tschuggen-Team scheute keine Mühe, um den Gästen den Aufenthalt unvergesslich zu machen. Und wer sich am Sonntag noch einige Stunden vor Ort gönnte, konnte mit dem hoteleigenen supermodernen Monorail «Tschuggen Express» hoch auf den Berg fahren – ein Angebot, welches auch im Winter das Herz der Skifahrer erfreuen wird.

Die Siegestrophäen blieben mehrheitlich bei den Aroser Golfspielern –, was wiederum zeigt, dass der höchstgelegene Golfplatz der Schweiz alles andere als einfach zu spielen ist.

Karl Wild recherchiert in allen Bereichen für sein Hotel-Rating.

«Einer der höchsten Plätze»: Betriebsleiter **Christian Danuser.**

Sie umsorgen die Gäste im Tschuggen Grand Hotel: (v.l.) Maître de Service **Roberto Zolla,** Küchenchef **Uwe Seegert,** F&B-Manager **Ralf Treuthardt.**

Public-Relations-Fachfrau **Ina Bauspiess** und Tschuggen-Direktor **Leo Maissen** als Starterteam der Trophy im sonnentauglichen Freizeitlook.

Kurylenko als Campari-Girl

S.Nervi/zvg

Olga Kurylenko beim Campari-Shooting in Mailand.

Das Bond-Girl Olga Kurylenko zeigt, dass es nicht nur schauspielern kann. Die 29-Jährige modelt neu für die Marke Campari.

MATHIAS ZAUGG

Letztes Jahr spielte Olga Kurylenko neben Daniel Craig das Bond-Girl «Camille» in «A Quantum of Solace». Nun ist die Ukrainerin das neue Gesicht des Campari-Kalenders 2010. Der Spirituosenhersteller engagierte den aufstrebenden Fotografen Simone Nervi, der die 29-Jährige in Mailand in Szene setzte. Das Resultat des Shootings wird erst im Oktober dieses Jahres vorgestellt. Bis dahin muss man sich mit Kurylenkos Vorgängerinnen Salma Hayek, Eva Mendes und Jessica Alba begnügen. Als Schauspielerin wird Olga Kurylenko demnächst in der französischen Produktion «Kirot» und im Neil-Marschall-Film «Centurion» zu sehen sein.

Schoggifest mit Soulsänger Seven

Am letzten Samstag drehte sich auf dem Berner Waisenhausplatz alles rund ums Thema Schokolade. Toblerone, die Kultmarke, die seit 1908 in der Aarestadt produziert wird, lud zum Schoggifest 2009. Eigens dafür stellte das Kraft Foods Werk ein 101 Kilogramm schweres Exemplar der Zacken-Schokolade her. Der Schweizer Sänger Seven durfte die Riesen-Toblerone als Ersteranschneiden, bevor er seine Zuhörer mit eingängigem Soul verzückte.

Sesselrücken

Hämmerle ersetzt Laube bei Chur Tourismus

Leonie Hämmerle wird ab Dezember 2009 neu die Leitung Information & Sales von Chur Tourismus übernehmen. Sie ersetzt in dieser

zvg

Funktion den ehemaligen Direktor, Peter Laube, der auf Ende Jahr in Pension geht. Die eidgenössisch diplomierte Tourismus- und PR-Fachfrau arbeitete bei der Rhätischen Bahn und amtierte drei Jahre als Leiterin des Tourist Services bei Lenzerheide Tourismus. Das neue Kadermitglied bringe viel Erfahrung, Sachkompetenz sowie eine gute Vernetzung im Bündner Tourismus mit, heisst es in der Pressemitteilung.

Wechsel bei hotelleriesuisse in Lugano

Carlo Fontana wird neuer Direktor bei hotelleriesuisse in Lugano. Er ersetzt in dieser Funktion Claudio Tavazzani, der drei Jahre im Amt

zvg

war und dem Verband als Vizepräsident der hotelleriesuisse Ticino erhalten bleibt. Fontana leitete als Direktor sowohl das Hotel Lugano Dante Center als auch das Hotel Berna in Mailand.

Swiss Sales wechselt den Besitzer

Oliver Stoldt wird per 1. September 2009 neuer Inhaber von Swiss Sales, einer Marketing- und Verkaufsorganisation für Hotels und Eventlocations. Stoldt war als Verkaufsleiter, Vizedirektor und Direktor in der Grindelwaldner Hotellerie tätig. Er leitete das Lindner Grand Hotel Beau Rivage Interlaken, war Projektverantwortlicher für den Bau des Marina Hotels in Kuwait und arbeitete als Leiter Marketing & Verkauf bei der Griwa-Group in Grindelwald. Daneben machte er sich einen Namen als Gründer des Internationalen Alpensymposiums, das im Januar 2010 zum 8. Mal stattfindet. maz

ANZEIGE

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
15./16.09.2009, Winterthur
05./06.10.2009, Basel
16./17.11.2009, Chur
09./10.12.2009, Lenzburg

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
19./20.11.2009, Lenzerheide
23./24.11.2009, Bern

KOPAS-Ausbildungen
24.11.2009, Luzern
25.03.2010, Basel
11.05.2010, Gwatt

Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 36
21.10.09, Sigriswil

NEU: reception@hotelleriesuisse
Zyklus 3
Modul 1 Persönlichkeit: 05.–10.10.2009
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 30.11.–05.12.09
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

REKLAME

Fullservice Hotelwäschelösungen
Vertrieb Axel Baas · Tel 091/794 20 22 · waeschekrone.ch

Nahrungsmittelallergie. Beratung. Viele Menschen reagieren allergisch auf verschiedene Nahrungsmittel. Aha, Schweizerisches Zentrum für Allergie, schult Küchenchefs und Gastronomen.

Bilder fotolia

Sellerie gehört zu den hochallergenen Stoffen. Viele Menschen vertragen die schmackhafte Knolle nicht.

Erdbeeren sind nicht für alle Menschen eine Köstlichkeit.

Wenn Sellerie krank macht

Für den Nahrungsmittelallergiker ist das Essen im Restaurant schwierig. Karin Stalder vom Allergie-Kompetenzzentrum Aha sagt, was sich für ihn tun lässt.

CHRISTINE KÜNZLER

Wird das Essen im Restaurant für den Nahrungsmittelallergiker zum Problem?
Tendenziell schon, weil den Nahrungsmittelallergikern die Information über die Zusammensetzung der Gerichte fehlt. Seit die Gesetzgebung Auskunft über die Zutaten und Vermischungen auch im Offenverkauf verlangt, hat sich die Situation für die Betroffenen jedoch etwas verbessert.

Wie kann der Wirt dem Gast entgegenkommen?
Der Allergiker muss zum Beispiel wissen, welche Gewürze verwendet werden und ob der Fisch im Mehl gewendet wird. Sind die Mitarbeitenden im Restaurant über Nahrungsmittelallergien informiert, vermittelt das betroffenen Gästen Sicherheit.

Wie kommt ein Betrieb zu diesen Informationen?
Optimalerweise sind möglichst viele Mitarbeitende informiert, doch es reicht auch, wenn ein bis zwei Personen über Allergien Bescheid wissen. Diese «Allergieverantwortlichen» werden entsprechend geschult. Wir führen betriebsinterne Kurse für Hotels und Restaurants auf Anfrage durch.

Der Apfel gilt als gesund. Allergiker kann er aber krank machen.

Reicht es, wenn Mitarbeitende die Zutaten kennen, oder sollen die auch beim Gericht deklariert sein?
Das Wissen um die Zutaten ist der erste Schritt. Aber auch der Küchenchef kann sich Gedanken machen. Zum Beispiel kann er grundsätzlich eine Bouillon ohne Sellerie, auf den viele allergisch reagieren, verwenden. Deklarationen der einzelnen Gerichte sind eher heikel, da die Rezepte nicht immer strikt eingehalten werden oder sich die Rezepturen von Convenience-Produkten ändern.

Sind spezifische Allergiker-Restaurants und -Hotels ein Bedürfnis?
Ich denke schon. Wenn der Betroffene weiss, dass sich der ganze Betrieb um seine Allergie kümmert, kann er dort sorgenfrei essen.

Kinder sind besonders allergiegefährdet. Sind die üblichen Kindermenus wie Schnipo und Spaghetti sinnvoll?
Das hängt von der Allergie ab. Bei Kleinkindern sind die Allergien auf Milch, Ei und Weizen am meisten verbreitet. Die Panade des Schnitzels enthält zwei dieser Allergene. Wenn es sich bei den Spaghetti um eifreie handelt, die mit einer reinen Tomatensauce serviert werden, ist das eine mögliche Option.

Es gibt ja auch Allergien gegen Zusatzstoffe. Wenn der Koch Fertigprodukte verwendet, weiss er nicht, was drinsteckt.
Solche Unverträglichkeiten sind im Vergleich zu anderen Nahrungsmittelallegien sehr selten. Zudem ist die Deklaration in der Schweiz gut geregelt, der Küchenchef kann sich also über die Inhaltsstoffe informieren.

Wie zeigen sich erste Symptome einer Nahrungsmittelallergie?
Das ist unterschiedlich, und sie können auch sehr schnell wechseln.Gerötete Haut, Ausschläge, Atemnot zum Beispiel sind Zeichen einer schweren allergischen Reaktion, Juckreiz oder eine Schwellung im Mundbereich sind mildere Symptome.

Was ist der Grund, dass es immer mehr Menschen mit Nahrungsmittelallergien gibt?
Die Zahl der Betroffenen hat sich nun auf hohem Niveau stabilisiert.Es gibt verschiedene mögliche Erklärungen. Zum Beispiel ist der Hygienestandard höher, unsere Lebensform hat sich verändert und wir haben heute eine viel grössere Auswahl an Lebensmitteln als vor 50 Jahren. Nahrungsmittelallergien werden zudem heute viel mehr thematisiert.

Karin Stalder gehört zum Aha-Fachteam.
Alain D. Boillat

Wie schätzen Sie die allgemeine weitere Entwicklung der Allergien ein?
Diese Frage lässt sich nicht schlüssig beantworten. Es ist sehr schwierig abzuschätzen, wie sich die allergischen Krankheiten entwickeln werden.

Allergien Hilfe für Betroffene und Betriebe

Karin Stalder ist stellvertretende Leiterin des Fachteams bei Aha, Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma in Bern. Aha bietet Betroffenen, Betrieben, Ausbildungsstätten, Behörden, Verbänden und weiteren Kreisen Informationen, Beratung und interdisziplinäre Schulungen an und führt Präventions- und Informationskampagnen durch. Aha ist eine unabhängige, vernetzte Anlaufstelle und arbeitet eng mit medizinischen Fachpersonen und -gesellschaften zusammen. Die Non-Profit-Organisation lebt auch von Spenden. ck

www. ahaswiss.ch

Antworten auf diese Fragen:

Was kann der Wirt für Allergiker tun?
Seite 7

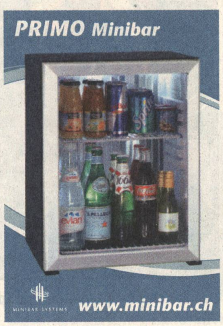
Was ist eine Nahrungsmittelallergie?
Seite 8

Wie reagieren Küchenchefs auf Allergiker?
Seite 9

Wie gehen Gastronomen damit um?
Seite 10

htr-online
www.htr.ch/??

ANZEIGE



htr hotelrevue
Nr. 34 / 20. August 2009

Nahrungsmittelallergie. Krankheitsbild. Schon Spuren von allergieauslösenden Stoffen können lebensbedrohlich sein. Bei ersten Anzeichen einer ernsthaften Reaktion muss der Notarzt gerufen werden.

Fotolia

Bei Schalentieren und Fischen nimmt die Allergenität durch Kochen der Nahrungsmittel zu.

Wer reagiert wie?

Leichte Kost – schwer verdaulich: von Unwohlsein bis zu lebensgefährlichen Reaktionen. Ein kleines ABC der Nahrungsmittelallergien.

SULAMITH EHRENSPERGER

Viele Menschen sind davon überzeugt, dass sie bestimmte Nahrungsmittel nicht vertragen. Bei Umfragen in der Bevölkerung geben 10 bis 20 Prozent an, auf Nahrungsmittel allergisch zu sein. Doch nicht jede Unverträglichkeitsreaktion ist auch eine Nahrungsmittelallergie, erklärt Barbara Ballmer-Weber, Allergologin am Universitätsspital Zürich: «Eine Nahrungsmittelallergie liegt nur dann vor, wenn das Immunsystem beteiligt ist. Schon kleinste Mengen können bei hochgradig allergischen Menschen heftige Reaktionen auslösen.» Nach einem Erstkontakt bildet der Körper allergieauslösende IgE-Antikörper. Es kommt zur Sensibilisierung gegen das Nahrungsmittel. Bei einem weiteren Kontakt mit dem Lebensmittel lösen das Abwehrsystem und die Antikörper die Allergiesymptome aus.

In der Schweiz leiden rund 4 Prozent der erwachsenen Bevölkerung an einer Nahrungsmittelallergie, bei Kindern sind es rund 8 Prozent. Im Gegensatz zur Allergie kann es bei einer Nahrungsmittelintoleranz schon beim ersten Kontakt mit dem Lebensmittel zu einer Reaktion kommen. Eine Nahrungsmittelintoleranz lässt sich im Allergietest nicht nachweisen. Die Beschwerden gehen beispielsweise auf einen Enzymmangel zurück. Unverträglichkeitsreaktionen sind nicht lebensgefährlich, bei einer Allergie hingegen kann es zu einer lebensgefährlichen Schockreaktion kommen.

Sellerie und Haselnüsse sind Spitzenreiter

Nahrungsmittelallergien können durch die verschiedensten Lebensmittel ausgelöst werden. «Die Häufigkeit der Allergie auf ein Nahrungsmittel hängt wesentlich von der Ernährungsgewohnheit der Bevölkerung ab», erläutert Barbara Ballmer. «Sellerie gehört in der Schweiz zu den häufigsten Nahrungsmittelallergien, die findet sich aber in anderen Ländern kaum.» Der Blick auf andere Länder zeigt: In Nordamerika sind Erdnussallergien verbreitet. In Spanien, Italien oder Skandinavien sind es Fischallergien. Auch Hasel- und Baumnüsse, Äpfel und Karotten sowie Erdnüsse und Soja gehören hierzulande zu häufigen allergenen Stoffen. Besonders starke Reaktionen sind bei Erdnuss- und Fischallergenen bekannt. Manchmal führen allein das Öffnen einer Packung mit Erdnüssen oder Reste von Erdnussöl im Salat zu schwerwiegenden Reaktionen.

«Leider werden Allergiker häufig nicht so ernst genommen, wie dies nötig wäre.»

Barbara Ballmer
Allergologin

Bei Kindern sind andere Nahrungsmittel für allergische Reaktionen verantwortlich. Hier gelten als häufigste Auslöser Hühnereiweiss, Kuhmilch, Soja, Nüsse und Fisch. Bei Kleinkindern ist das Immun- und Verdauungssystem noch nicht voll entwickelt und auch genetische Veranlagungen spielen bei Nahrungsmittelallergien eine Rolle.

Allergiker ernst nehmen

Schützen können sich Allergiker, indem sie das auslösende Lebensmittel meiden. Dies wird oft zum Problem, wenn ein Allergiker auswärts isst: «Essen im Restaurant birgt für Allergiker Risiken», betont Barbara Ballmer. Zum Risiko können Saucen, aber auch Gewürze werden: Zum Beispiel können asiatische Saucen Spuren von Erdnüssen enthalten. «Es liegt in der Verantwortung des Gastes, die Servicemitarbeitenden auf seine Allergie aufmerksam zu machen. Doch leider werden Allergiker häufig nicht so ernst genommen, wie dies nötig wäre.» Ihre Empfehlung an die allergiebetroffenen Gäste: Nahrungsmittelallergien schon bei der Tischreservation anmelden.

Komplizierter wird die Situation bei Kreuzallergien: «Menschen, die eine pollenvermittelte Allergie haben, reagieren manchmal auf bis zu 20 verschiedene pflanzliche Nahrungsmittel», so die Allergologin. Eine sogenannte Kreuzreaktion ist eine Gruppenallergie auf ähnliche oder verwandte Proteine: Betroffene reagieren auf mehrere Substanzen allergisch. Wer unter Birkenpollenallergie leidet, kann auch allergisch auf Kern- und Steinobst, Nüsse, Kiwi und Avocado reagieren.

Massgeblich für die Auslösung einer allergischen Reaktion kann auch der Zustand eines Nahrungsmittels sein. In gewissen Fällen werden bestimmte Lebensmittel gekocht vertragen, roh jedoch nicht. Dies ist von Fall zu Fall unterschiedlich: In der Regel verlieren pflanzliche Nahrungsmittel durch Erhitzen an Allergenität – ausgenommen Erdnuss und Soja. Bei Fisch und Schalentieren hingegen ist belegt, dass die Allergenität durch Kochen der Nahrungsmittel zunimmt. Ebenfalls eine Rolle spielen dürften Sortenunterschiede sowie Reifegrad – beispielsweise bei Äpfeln.

Fakten Allergene müssen deklariert werden

Deklarationspflicht. Für Lebensmittel, die häufig schwere Allergien auslösen, gilt in der Schweiz seit 2004 eine der strengsten Deklarationsvorschriften weltweit. Potenzielle Allergene müssen auf Produktpackungen angegeben werden. Dazu gehören unter anderem glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Fisch, Sesamsamen, Erdnüsse, Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse. Eine weitere Orientierungshilfe bietet ein Gütesiegel, das vom Schweizerischen Zentrum für Allergie, Haut und Asthma lanciert wurde. eh

www.service-allergie-suisse.ch

Erste Hilfe: Im Ernstfall richtig handeln

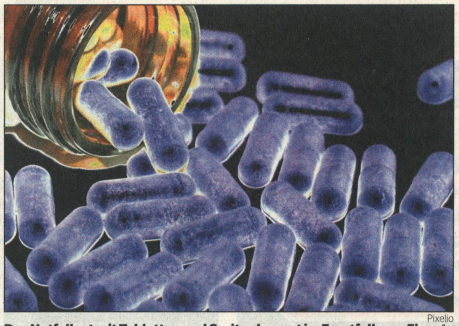
Welche Warnsignale weisen auf eine allergische Reaktion hin? Wichtig ist, sofort den Notarzt zu alarmieren.

SULAMITH EHRENSPERGER

Nahrungsmittelallergien haben viele Gesichter: Sie weisen unterschiedliche Symptome auf. Die häufigste Nahrungsmittelallergie ist die harmloseste, das sogenannte orale Allergiesyndrom: Juckreiz, Brennen oder ein pelziges Gefühl im Mund – Lippen, Wangeninnenseite, Zunge oder Halszäpfchen können anschwellen oder Betroffene verspüren ein Engegefühl in der Brust. Die Symptome sind lästig, aber nicht gefährlich – solange dies die einzigen Beschwerden sind.

Die milden Symptome im Mund können aber zum Warnzeichen werden: dann, wenn sie früher schon mit Allgemeinsymptomen wie Nesselausschlag, Asthmaanfällen oder einem Kollaps aufgetreten sind. Weitere Symptome können Magen- und Darmprobleme sein, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall. Die schlimmste Reaktion ist der anaphylaktische Schock – ein lebensgefährlicher Kollaps, der zum Herzstillstand führen kann.

Die beschriebenen Symptome können innerhalb weniger Minuten nach dem Essen auftreten und nach ein bis zwei Stunden wieder vollständig verschwunden sein. In vielen Fällen jedoch entwickeln sich die Anzeichen langsam über manche Stunden. Die Diagnose einer Nahrungsmittelallergie ist in einem solchen Fall eine Herausforderung.



Pixelio

Das Notfallset mit Tabletten und Spritze kommt im Ernstfall zum Einsatz und kann Leben retten.

Was ist bei einer allergischen Reaktion zu tun? Personen, die bereits starke allergische Reaktionen erlebt haben, sollten ein Notfallset mit den passenden Medikamenten auf sich tragen. «Wer sehr stark reagiert, erhält auf Wunsch auch einen Allergiepass, auf dem die wichtigsten Informationen festgehalten sind», sagt Barbara Ballmer-Weber, Allergologin am Universitätsspital Zürich, «doch viel wichtiger ist es, dass der Betroffene die Disziplin aufbringt, das Notfallset immer bei sich zu haben.» Betroffene sind in der Handhabung mit Notfallmedikamenten geschult. Ein solches Notfallset enthält eine Adrenalin-Fertigspritze, die sofort verabreicht werden kann, sowie je zwei Antihistaminikatabletten und Kortisontabletten, die nach 30 Minuten wirken. Für Kinder gelten spezielle Dosierungen.

Bei einer akuten Reaktion mit Nesselfieber, Asthmaanfall oder Kollaps müssen die Medikamente, die im Notfallset vorhanden sind, eingenommen werden, beziehungsweise die Adrenalin-Injektion verabreicht werden. «Für Laien, beispielsweise für Hotelmitarbeitende, ist es wichtig, dass sie sofort einen Notfallarzt aufbieten, damit so rasch wie möglich medizinische Hilfe geleistet werden kann», erklärt Ballmer.

Nahrungsmittelallergie. Küche. Die Küchenchefs müssen sich immer mehr mit Unverträglichkeiten ihrer Gäste auseinandersetzen. Nicht alle Köche haben eine Diätausbildung.

Diätköche sind immer mehr gefragt

Wenn ein Gast im Restaurant des Bad Schinznacher Kurhotels im Park die Speisekarte zur Hand nimmt, tut er das sehr häufig aus einem ganz bestimmten Blickwinkel. Die Gastronomen des Kur- und Wellnessbetriebs offerieren ihren Besuchern neben der traditionellen nämlich auch eine ausgewogene Diätküche. Diese wird von den Gästen, darunter viele mit Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten, stark nachgefragt.

Damit nichts auf den Teller kommt, wa dem Gast schlecht bekommen könnte, steht mit Esther Moor eine eidgenössisch diplomierte Ernährungsberaterin HS in der Küche des Kurhotels. Sie hat die einjährige Ausbildungzur Diätköchin (möglich an den Diätkochschulen in Bern und Zürich) absolviert und bildet sich in diesem Bereich regelmässig weiter.

Gastronomen bestätigen, dass die Zahl der Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten stark zugenommen hat. Gefragt sind flexible Köche, die etwas von der Materie verstehen.

ROBERT WILDI

«Wir verwenden nur frische Produkte und lassen auf Wunsch die heiklen Zutaten weg.»

Urs Wandeler
«Schönbühl» Hilterfingen

Kein Gluten und keine Laktose

Viele Gäste in Bad Schinznach leiden an Intoleranzen, häufig gegenüber Laktose (Milchzucker) oder Gluten (Zöliakie-Patienten). Zum Tagesgeschäft gehören auch Allergien gegen Sellerie, Weizen, Nüsse, Erdbeeren und anderes. Esther Moor und das Kurhotel-Küchenteam wissen sich zu helfen. «Wir haben laktosefreie Milch, Joghurt, Quark, Kartoffelstock, Gewürz, Bouillon usw.», sagt Esther Moor. In der Zöliakie-Küche werden glutenhaltige Getreide ersetzt durch Reis, Mais, Hirse, Kartoffeln, Buchweizen, Kastanien, Soja und weitere Hülsenfrüchte. In Bad Schinznach werden dazu glutenfreie Mehlmischungen, Teigwaren und so weiter verwendet. «Verboten sind auch glutenhaltige Gewürzmischungen wie Aromat», sagt Esther Moor. Für Zöliakie-Patienten gibt es nur reines Salz oder Pfeffer. Die Hotelküche entwickelt auch Eigenkreationen. Für Gäste mit Eier-Allergie wird zum Beispiel eine spezielle Mayonnaise mit Sojapulver zubereitet.

Verzicht auf Zusatzstoffe

Für das Kurhotel in Bad Schinznach und ähnlich gelagerte Betriebe gehört die Diätküche zum Kerngeschäft. Die Verwendung von allerlei Zusatz- und Ersatzstoffen ist notwendig, um sämtlichen Lebensmittel-Allergien und -Intoleranzen gerecht zu werden.

Anders präsentiert sich die Situation in der «normalen» Gastronomie. Dort wird zwar eine professionelle Diätküche immer wichtiger. «Die Zahl der Gäste mit Intoleranzen, allen voran Laktose und Gluten, sowie Nahrungsmittelallergien hat in den letzten fünf Jahren sprunghaft zugenommen», sagt dazu Urs Wandeler, Gastgeber und Küchenchef mit Diätkoch-Ausbildung im Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen BE. Auf Zusatzstoffe verzichtet er gänzlich. «Wir verwenden nur ganz frische Produkte und lassen bei entsprechenden Gästewünschen einfach die heiklen Zutaten weg.» Eine eigene Karte mit Diät-Menus führt Wandeler nicht, bereitet aber verschiedene Diabetiker-Desserts zu und verfügt auch über glutenfreies Brot.

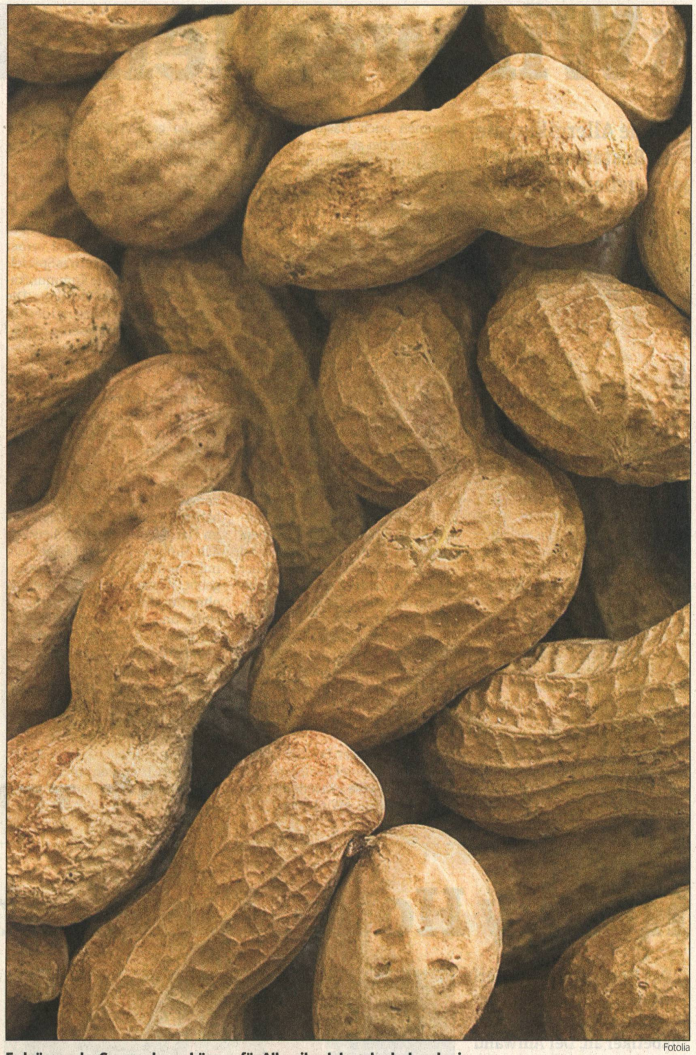
Auch in hochrangigen Gourmet-Restaurants spürt man die Zunahme von Lebensmittel-Allergien und -Intoleranzen. Das bestätigt Tanja Grandits, Küchenchefin im Basler Gourmetrestaurant Stucki, wo auch eine ausgebildete Diätköchin angestellt ist. «Wir reagieren auf die entsprechenden Gästewünsche und komponieren ein neues Menu – ganz ohne Zusatzstoffe», sagt die Spitzenköchin. Für Gäste mit Laktose-Intoleranz werde zum Beispiel statt Butter ein feines Öl verwendet.

Hotelgäste kündigen Allergien bei der Buchung an

Auch im «Arabella Sheraton Waldhuus» in Davos registriert die Direktorin Dagmar Weber in den letzten Jahren eine stetige Zunahme von Anfragen nach einer abwechslungsreichen Diätküche.

«Wir komponieren ein neues Menu – ganz ohne Zusatzstoffe.»

Tanja Grandits
«Stucki», Basel



Fotolia

Erdnüsse oder Spuren davon können für Allergiker lebensbedrohend sein.

«Viele Gäste informieren uns per Mail im Voraus über ihre Krankheiten oder Anliegen, so dass wir uns gut darauf einrichten und auch kurzfristige Wünsche erfüllen können.» So hat das «Waldhuus» zum Beispiel immer laktosefreie Milch, Sojajoghurt sowie glutenfreie Brötchen und Teigwaren im Haus. Auf Anfrage wird in der Küche auf Weizen und jegliche Milchprodukte verzichtet. Der «Waldhuus»-Küchenchef Alexander Bez brät für Gäste mit Laktose-Intoleranz Fleisch und Gemüse in Öl an und serviert zum Dessert ein hausgemachtes Sorbet mit Früchten oder eine Apfelcreme mit Sojarahm (siehe Rezept unten).

Ob in Hotel- oder eigenständigen Restaurants: Die Diätküche hat Hochkonjunktur und wird wohl noch an Bedeutung gewinnen. Trotz allem hat bis heute nur ein kleiner Teil der Köche eine Ausbildung als Diätkoch. Das ist jedoch auch nicht überall gefragt. «Diese Ausbildung ist für mich nicht nötig», sagt etwa Philipp Sahli, Koch im Zürcher Restaurant Bierfalken. Es gebe bisher nur selten entsprechende Anfragen von Gästen. «Und wenn solche kommen, kann ich auch mal auf eine Zutat verzichten, ohne dafür eine spezifische Ausbildung absolviert zu haben.»

Ein glutenfreies Menu

Rezept für ein glutenfreies Gericht: Polenta mit Schweinssteak
Zutaten:
1 Liter frische Bouillon (glutenfrei)
350 Gramm Bramata-Mais
Ein halber Liter Milch
1 Lorbeerblatt
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 Gramm geriebener Parmesan

Zubereitung:
Bouillon und Milch zum Siedepunkt bringen. Das Bramata-Mais unter Rühren mit dem Schwingbesen einziehen lassen. Lorbeerblatt beigeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Im Ofen bei zirka 160 Grad zugedeckt rund zwei Stunden garen. Lorbeerblatt rausnehmen, den geriebenen Parmesan und die Butter unter die Polenta mischen.
Dazu werden ein Treber Schweinssteak aus Monstein sowie ein frisches Gemüse aus dem Bündner Dorf Zizers serviert.

Quelle: Hotel Arabella Sheraton Waldhuus, Davos

zvg

Schmackhaftes für Menschen mit einer Gluten-Allergie.

Ein laktosefreies Dessert

Rezept für die laktosefreie Zizerser Apfelcrème
Zutaten:
1 Liter Zizerser Apfelsaft
180 Gramm Zucker
60 Gramm Mondamin, mit etwas Apfelsaft anrühren
250 Gramm Soja-Rahm geschlagen

Zubereitung:
Den Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen. Das angerührte Mondamin in den kochenden Apfelsaft rühren, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren.
Wenn die Creme kalt ist, den geschlagenen Sojarahm unterheben. Eventuell mit etwas Thurgados (Appel Brandy) verfeinern. In Gläser abfüllen und mit Apfelspalten garnieren.

Quelle: Hotel Arabella Sheraton Waldhuus, Davos

zvg

Gluschtig angerichtet: Laktosefreie Apfelcreme.

ANZEIGE

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

htr hotelrevue
Nr. 34 / 20. August 2009

Nahrungsmittelallergie. Gastronomie. Allergien nehmen zu, das zeigt eine Umfrage in verschiedenen Restaurants. Die meisten Gäste informieren die Mitarbeitenden im Voraus über Unverträglichkeiten.

«Wir werden alle zu Ärzten»

Viele Allergiker, die in Restaurants speisen, geben ihre Allergien im Voraus bekannt. So können die Gastonomen deren Wünschen berücksichtigen.

KARL JOSEF VERDING

Wir werden jetzt alle noch zu Ärzten, denn es ist schon eine schwierige Sache: Allergien treten immer häufiger auf, beim Bankett wie bei à la carte», sagt Karin Frunz, Direktorin des Lakeside Restaurants in Zürich: «Beim Bankett wissen wir die Allergien zu 99 Prozent im Voraus und bei den A-la-Carte-Gerichten wird immer detaillierter nach den Zutaten gefragt.»

Andreas Zimmerli, Pächter der Messegastronomie Basel und des Restaurants L'Escale am Messeplatz, hat an Veranstaltungstagen ein riesiges internationales Publikum zu Gast. «Wir haben sehr oft Gäste mit Gluten- und Laktose-Allergien. Die Gäste melden sich aber im Restaurant und geben ihre Allergien bekannt. So können wir uns nach ihren Vorgaben und Wünschen richten», sagt Zimmerli. Oft kommen auch Gäste mit Nuss-Allergien. Hier gilt es, auf das nussfreie Öl und Brot zu achten.

«Speziell bei Banketten und Caterings wissen wir immer im Voraus, ob wir Allergiker unter den Gästen haben, denn diese werden uns vom Veranstalter gemeldet. In dieser Beziehung haben wir noch keine negative Erfahrung machen müssen», so Zimmerli. Alle festangestellten Mitarbeiter der Basler Messegastronomie machen regelmässig die Erste-Hilfe-Ausbildung. «Wir sind aber nicht in der Lage, eine Allergieform bei einem Gast zu definieren und entsprechend zu reagieren.»

«Unsere Art des Kochens kommt den Allergikern sehr entgegen»

Gerd Reber, Chefkoch im Waldhotel National, Arosa, berichtet: «Während Allergiker zu früheren Zeiten oftmals einen ‹Beipackzettel› über ihre Allergien abgaben, kommt es jetzt immer häufiger ad hoc zu Umbestellungen.» Reber reagiert, indem er flexibel den Speiseplan anpasst und unter Umständen die Gerichte von Anfang an nochmals neu ansetzt. «Generell», sagt Reber, «kommt unsere Art des Kochens – praktisch alles frisch und hausgemacht, alle Produkte ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsmittel – den Allergikern sehr entgegen.»

Franz Schwegler-Dossetto, Gastgeber im Parkhotel Beau-Site, Zermatt, nennt «die Prävention ganz wichtig». Denn: «Wir haben Gäste aus der ganzen Welt, mit immer mehr Allergien. Doch die Gäste informieren uns meist im Voraus darüber. Solche Hinweise werden bei uns seriös behandelt», so Schwegler. «Jeden Freitag haben wir Kader-Sitzung, winters haben wir 140 Arrivées pro Samstag, und vorher muss klar sein: Gilt es etwas Spezielles zu beachten?» Die Kommunikation im Team sei das Wichtigste: Die Servicemitarbeitenden und der Küchenchef müssten wissen, wo heikle Stoffe drinsein könnten. «Jeder Involvierte wird mit einbezogen.»

«Wir haben Listen mit Allergien und Gerichten ohne Allergene»

«Wir haben fast täglich Gäste mit allergischen Unverträglichkeiten im Restaurant», sagt Bjoern C. Loesch, Restaurationsleiter des Radisson Blu Hotels Luzern. «Wir haben immer glutenfreie Speisen im Haus – wie Brötchen, Reiswaffeln, Suppen –, und wir haben Sojamilch und laktosefreie Milch im Angebot. Wir kochen weitestgehend ohne zusätzliche Konservierungsstoffe und gehen somit Allergien aus dem Weg. Für die Mitarbeiter haben wir Listen mit Allergien und Gerichten ohne Allergene.»

Tobias Leuenberger, Leiter der Stadthaus AG Nidau mit mehreren Betrieben im Bieler Raum: «Wir haben Erfahrungen mit Speise-Allergien. Reagieren mussten wir noch nie, denn wir wurden im Vorfeld von den Gästen gebeten, diese und jene Stoffe nicht zu verarbeiten.»

Fotolia

In vielen Kornarten sind Gluteline enthalten: ein Problem für glutenallergische Menschen.

Hobby Hotel: Essen ohne Risiko

Das Hobby Hotel am Vierwaldstättersee bietet Gerichte für Allergiker und Diabetiker an. Der Aufwand lohnt sich. Ein Vorteil sowohl für die Gäste als auch für den Betrieb.

MATHIAS ZAUGG

zvg

Das Hobby Hotel Vitznau deklariert die Zutaten.

Im Restaurant Rondel des 2-Sterne-Hotels Hobby in Vitznau können auch Menschen mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit sorglos dinieren. Auf der Karte sind alle Gerichte mit den Buchstaben Z (Zöliakie), D (Diabetes) und V (vegetarisch) gekennzeichnet.

Ausschlaggebend für diese zusätzlichen Informationen auf der Speisekarte sind immer wiederkehrende Gästewünsche, sagt der Hotelier Roland Scherrer und betont, dass es ihm nicht darum gehe, seinen Betrieb «als Klinik» zu positionieren. «Unser Ziel ist vielmehr, niemandem das lustvolle, gesunde Schlemmen vorzuenthalten.»

Den Mehraufwand bei Einkauf, Lagerung und Mise en place schätzt der Hotelier als «unbedeutend» ein. «Wir kochen so oder so mit Frischprodukten. Einzig einige Rohstoffe sind anders und gewisse Schritte müssen bewusst getan werden.» Bei der Glutenunverträglichkeit kann man Weizen- und Roggenmehl zum Beispiel durch Mehl aus Reis, Mais oder Kastanien ersetzen. Dieses muss bei zertifizierten Mühlen bezogen und separat gelagert werden.

Nach Scherrer braucht es vor allem Fachwissen, um eine solche Karte zu führen. Deshalb setzt er ausschliesslich auf ausgebildete Schweizer Köche, die intern spezifisch weitergebildet werden. Er glaubt, dass genau hier die Chance besteht, sich von den Ketten-, System- und Grossbetrieben abzugrenzen.

Die Vorteile von Scherrers Konzept sind klar. Küche wie Service haben keinen zusätzlichen Stress mit Sonderwünschen. Gäste mit Unverträglichkeiten werden nicht diskriminiert. Und für die Köche sei es eine «motivierende Herausforderung», neue spannende Kompositionen oder Klassiker wie Kastanienspätzli zu kreieren.

ANZEIGE

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
★ EVENT PARTNER HOTELA
★ MEDIA PARTNER htr hotelrevue
★ PRESENTED BY hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Nahrungskonzepte. Nische. Ayurvedische, vegetarische oder Montignacs Küche sind gefragt. Das haben auch Restaurants entdeckt. Diese Küchen zielen alle auf Gesundheit – einige eignen sich auch zum Abnehmen.

Vegi und Co. auf Siegeszug

Alternative Ernährungskonzepte sind en vogue. Sie erobern Hotelküchen und fordern nicht nur die Gäste, sondern auch die Küchenchefs.

SIMONE LEITNER

Die Essgewohnheiten werden differenzierter. Was im Restaurant auf den Teller kommt, bestimmt heute der Gast: keine Kohlenhydrate oder nur die guten. Nur Fleisch oder Fisch, oder lieber gar nichts Tierisches, nur vegetarisch. Vielleicht sogar ayurvedische Küche, aber wenn, dann nur authentisch. Die Auswahl an verschiedenen Ernährungskonzepten ist gross. Einige haben sich unter einem Label etabliert und erobern die Gastronomie und Hotellerie. Sei es die Montignac-Methode, die Metabolic-Balance oder der Klassiker unter den Alternativangeboten, die vegetarische Küche –, all diese Konzepte haben eine grosse Fangemeinde. «Unser Montignac-Menu verkauft sich sehr gut», bestätigt Urs Gschwend, Küchenchef im Hotel Giardino in Ascona. Jeden Abend kreiert der Gourmetkoch ein anderes Menu nach dem Prinzip des französischen Ernährungsgurus Michel Montignac. Je länger sich Gschwend mit der Philosophie dieser Ernährung auseinandersetze, umso mehr mache es für ihn Sinn. «Ich bin wirklich kein Fan von Diäten, aber diese Ernährung überzeugt mich wirklich sehr.» Das fällt auch den Gästen auf. Sie kommentieren dieses Angebot auf der Bewertungsplattform Holidaycheck und geben Bestnoten.

Die Montignac-Methode ist ein Ernährungsprinzip, das zur Gewichtsabnahme und zur Gesundheitsförderung beitragen soll. Sie enthält Elemente aus der Glyx-Diät, der Trennkost und von Low-Carb. Weder auf Eiweiss, Fett noch Kohlenhydrate wird bei der Montignac-Methode ganz verzichtet. Allerdings werden Kohlenhydrate in «gute» und «schlechte» eingeteilt, wobei die schlechten nicht auf dem Speiseplan stehen.

Eiweisshaltige Nahrungsmittel sind die Renner

Andere Hotels setzen auf das Prinzip der Metabolic-Balance und bieten ihren Gästen gleich ein Package für mehrere Tage an. Das Vital- und Wellnesshotel Albblick im Schwarzwald offeriert die Stoffwechsel-Diät-Auszeit beim Touroperator Fit-Reisen und garantiert ganzheitliches Wohlbefinden. Auch diese Methode fokussiert auf eine eiweisshaltige Ernährung. Die Grundlage von Metabolic-Balance ist ein persönlicher Ernährungsplan, der individuell und anhand von Blutwerten berechnet wird.

Ein chinesisches Sprichwort lautet: «Eine Krankheit kann viele Väter haben, die Mutter ist immer die (falsche) Ernährung.» Wer also einen chinesischen oder ayurvedischen Arzt aufsucht, wird an der Frage nach seinen Ernährungsgewohnheiten nicht vorbeikommen. Während die chinesische Medizin die Ernährung mit dem Modell der Fünf-Elemente-Lehre beschreibt, basiert die indische Medizin auf dem Prinzip der Lehre von den drei Doshas Vata, Pitta und Kapha. Für beide Lehren gilt, dass die richtige Ernährung gleichzeitig auch die typgerechte ist. Die Gastronomie des «Bellerive au Lac» im Hotel Steigenberger Zürich steht ganz unter dem Stern der «Cuisine Naturelle». Die Gerichte sind speziell zusammengestellt und sollen das Wohlbefinden fördern. So bestehen alle Gerichte aus Zutaten, die ihre Ausgewogenheit aus dem Yin-Yang Prinzip schöpfen – inspiriert durch die «fünf Elemente» der asiatischen Ernährungslehre.

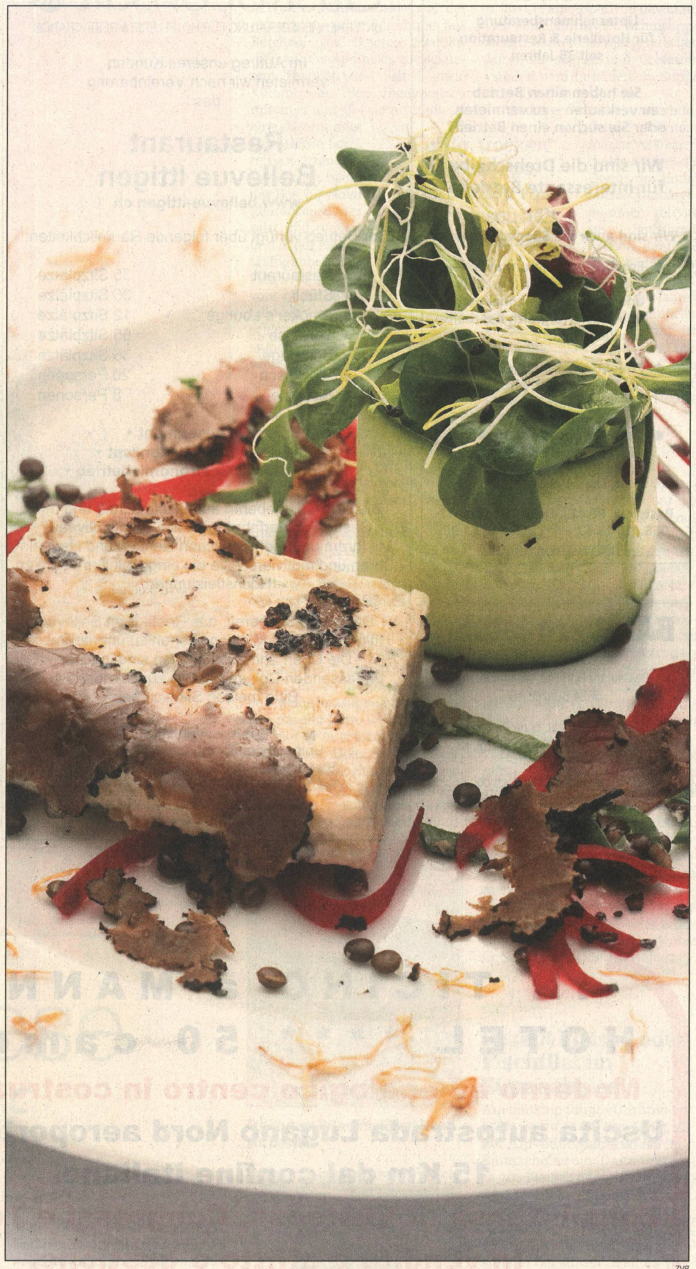
Ayurveda ist nicht nur Ernährung, sondern eine Philosophie

Kumar Satkunam bringt die ayurvedische Ernährung auf den Punkt: «Ayurveda ist nicht nur ein Ernährungskonzept, sondern eine Lebensphilosophie.» Er war Leiter des Partyservice und als Ernährungs- und Gesundheitsberater beim biologischen Zentrum Vatter in Bern tätig. Der ayurvedische Therapeut warnt aber davor, dieses Ernährungskonzept leichtfertig einzusetzen. Nur als Marketinginstrument sollte Ayurveda nicht missbraucht werden, sagt der Fachmann. Doch an einem ayurvedischen Catering hat er nichts auszusetzen.

Die indische Küche war schon seit jeher Schatztruhe vieler vegetarischer Gerichte auch in der Schweiz. So kreierte das Haus Hiltl bereits vor 40 Jahren für die Swissair vegetarisches indisches Essen. Der Klassiker unter den alternativen Ernährungsphilosophien hat nicht an Attraktivität verloren. Vielmehr sind vegetarische Leckereien zu Lifestyle-Ikonen avanciert.

fotolia

Ayurvedische Speisen sind harmonisch und bekömmlich für Körper und Geist.



zvg

Vegetarisch: Der Klassiker unter den alternativen Ernährungskonzepten ist zur Lifestyle-Ikone geworden.

Brainfood: Richtig schlemmen macht schlau

zvg

Lebensmittel, die sich positiv auf das Gehirn auswirken.

Durch Ernährung die grauen Hirnzellen in Schwung bringen. Brainfood: ein innovatives Konzept für Seminare und Kongresse im Zürcher «Park Hyatt».

SULAMITH EHRENSPERGER

Wer kennt sie nicht, die Schläfrigkeit nach einem ausführlichen Mittagessen – und mit vollem Magen lässt sich nicht gut denken. Tatsächlich spielt die Ernährung hier eine wichtige Rolle: «Nur wenn dem Gehirn die nötigen Baustoffe zugeführt werden, funktioniert es optimal», weiss Lebensmittelingenieurin und Buchautorin Marianne Botta Diener. «Brainfood liefert dem Gehirn die Nährstoffe, die seine Funktionsfähigkeit unterstützen».

Brainfood-Gerichte sind deshalb so zusammengestellt, dass der Blutzucker stabil bleibt und der Körper kontinuierlich mit den optimalen Nährstoffen versorgt wird. «Als Faustregel gilt: Kohlenhydrate sorgen für Entspannung und Ruhe, Proteine machen wach und aufmerksam», sagt Marianne Botta, «Fisch liefert wichtige Omega-3-Fettsäuren fürs Gehirn, Vollkornprodukte die notwendigen Nervenvitamine der B-Gruppe.»

Für Seminargäste stehen im Hotel Park Hyatt in Zürich Brainfood-Menus auf der Karte: Terrine von gegrilltem Gemüse zur Vorspeise, gefolgt vom Hauptgang, in Olivenöl gebratenem Kalbssteak mit Weizenkeim-Gnocchi und Blattsalat, als Dessert ein Joghurt-Quark-Parfait mit frischen Früchten. Nachmittags werden frische Säfte sowie Milchreis mit Früchten und Nüssen serviert.

Das Geheimnis von Brainfood ist die richtige Zusammenstellung von ausgewählten Zutaten, erklärt Marianne Botta. «Beim Einkaufen braucht es nicht mehr Aufwand, dafür beim Abwägen der Zutaten», sagt der «Hyatt»-Küchendirektor Frank Widmer. Die Mengenangaben sind so konzipiert, dass sie Vitamine und Mineralstoffe in empfohlener Menge enthalten. «Damit die Mengenverhältnisse genau stimmen, bieten wir Brainfood nicht in Form von Buffets an», so Widmer, «bis jetzt hat sich noch kein Gast über zu kleine Portionen beklagt.» Seit anderthalb Jahren bietet das Hotel Brainfood-Packages an. Nach anfänglicher Skepsis wird das Package inzwischen zweimal pro Monat gebucht, wie die Marketingmanagerin Caroline Cerny bestätigt.

Brainfood ist in der Schweiz im MICE-Segment noch ein Nischenprodukt. Ein Brainfood-Znüni bietet das Tagungshotel Arte in Olten seit rund zehn Jahren an: «Der Korb mit Äpfeln und Birnen vom Bauernhof aus der Region ist ein fester Bestandteil», sagt Sales Manager Daniel Urwyler. Zu den Anfangszeiten hätten sich vor allem Frauen bedient, sagt er. «Mittlerweile greifen auch die Männer zu.»

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

189-96

BAR-Vermietung

ab 1. November 2009
Restaurant BureHof, Waldhäusern
5624 Bünzen AG

Komplett eingerichtet, ohne Biervertrag.
Netto-Mietzins CHF 2400.– zuzgl. NK.

Interessenten melden sich bei:
Priskus A. Theiler, 079 636 43 63
info@restclean.com

3591-1863

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir nach Vereinbarung das

Restaurant Bellevue Ittigen

www.bellevue-ittigen.ch

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten:

• Restaurant	35 Sitzplätze
• Stübli	35 Sitzplätze
• Smoker's Lounge	12 Sitzplätze
• Terrasse	65 Sitzplätze
• Bel Etage	36 Sitzplätze
• Blocktisch	20 Personen
• Sitzecke	8 Personen

• Top Gästesegment •
• Modernes Betriebskonzept •
• Renommierter Gastronomiebetrieb •

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau? Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen und motivieren Sie ein eingespieltes Team zu Höchstleistungen.

Dann sind Sie bereit, das Restaurant Bellevue Ittigen zu fairen Mietkonditionen zu übernehmen. Die Übernahmekonditionen sind in einer umfassenden Dokumentation zusammengestellt. Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

3469-1800

SIGMA SOLUTION

Immobilien · Treuhand · Consulting

Zu verkaufen in 3543 Emmenmatt

Pub/Dancing/ Night-Club

Moosbad

Verkaufspreis: Fr. 250 000.–

Verlangen Sie unsere Dokumentation oder eine unverbindliche Besichtigung!

SIGMA SOLUTION AG
Tiergartenstr. 14 • 3400 Burgdorf
Tel. 034 423 90 45 • Fax 034 423 90 46
info@sigma-solution.ch

3577-1849

Saas-Fee

SAASTAL

Im Auftrag unserer Kundschaft suchen wir auf den 1. November 2009 oder nach Vereinbarung

Mieter oder Mieterpaar mit Erfahrung

für das **Hotel-Restaurant Dom** in Saas-Grund.

Charmantes 3-Sterne-Hotel im Zentrum von Saas-Grund. In der Nähe von Luftseilbahn und Langlaufloipe gelegen. Parkplätze sind vorhanden.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Hotelbetten: 43
- Wirtewohnung: 6-Zimmer-Wohnung
- Restaurant: 40 Sitzplätze
- Jägerstübli: 25 Sitzplätze
- Speisesaal: 40 Sitzplätze
- Gartenwirtschaft: 25 Sitzplätze

Auskunft und Besichtigung:

TS TREUHAND UND VERWALTUNG
STEFAN SUPERSAXO 3906 SAAS-FEE

Telefon 027 957 11 44
Fax 027 957 14 42
E-Mail stefan.supersaxo@rhone.ch

3578-1850

BERNER OBERLAND

Zu verkaufen an Toplage ein seit Jahrzehnten bestens eingeführtes

Speise- und Ausflugsrestaurant

Nähere Angaben und Unterlagen erhalten Sie bei:

Clavadetscher Treuhand, 7233 Jenaz,
Tel. 081 330 51 71

3486-1810

IN TICINO a MANNO
HOTEL **** 50 camere

Moderno ed ecologico centro in costruzione.
Uscita autostrada Lugano Nord aeroporto Agno,
15 Km dal confine italiano.
Zona intensa di Business, Congressi e Turismo.
In vendita o affitto o gestione.

Seriamente interessati contattare:
e-mail: immobiliare@agustoni.com
tel.: +41 91 604 20 29

3395-1176

aus- und weiterbildung

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

1532-589

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM "FRONT-OFFICE"
2009
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER RECEPTIONS KURS
DATEN
10 Seminartage in Form eines Blockkurses
05. bis 16.10.09 in Bern
CHF 2'650.–
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse Berufsbildung 8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTRO SUISSE

140-61

Sprachaufenthalte

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

113-47

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 34 / 20. August 2009

Historisch
Ramun Schweizer kocht in der Chasa de Capol im Val Müstair alles auf dem Holzherd.
Seite 15

AT Verlag/zvg

Stefan Wiesners berühmte Heusuppe aus seinem Buch «Gold, Holz, Stein».

Getrocknete Wiese für den Kochtopf

Bergheu bringt den Duft der Heimat in den Topf. Jetzt ist die beste Wander- und Erntezeit, um einen Sack Heu von der Alp für die Küche mitzunehmen.

INGRID SCHINDLER

Immer mehr Köche zaubern den Duft von frisch gemähten Bergwiesen auf den Teller. Naturküchekünstlern wie Oskar Marti und Stefan Wiesner gelingt es, dieses unverwechselbare Parfum der intakten Heimat einzufangen, indem sie – ein wenig Alchimisten gleich – mit Bergheu kochen. Andere ambitionierte Köche, wie Ivo Adam im «Seven» in Ascona oder Hansruedi Nef im «Rössli» in Flawil, reizt ebenfalls das Spiel mit dem Grashalm, auch wenn sie keine Freaks à la Wiesner und Marti sind.

Längst nicht mehr nur für Bad, Bett und Tee holt man sich das Heu ins Haus, sondern um Heubraten (Berggasthaus Heimeli, Sapün), Güggeli (Hotel Meisser, Guarda GR) oder Lammrücken im Bergheu (Kerosinstübli, Samedan) damit zuzubereiten. Stark aufs Heu verlegt haben sich neben Köchen aus dem Bündnerland auch Kollegen im süddeutschen Allgäu. Dort setzt eine ganze Reihe von findigen Heuwirten auf Spezialitäten von der grünen Wiese, vom Spanferkelrollbraten im Wiesenheu (Dorfwirt, Pfronten), Saibling und Kartoffeln in der Heufolie bis zum Heublumensorbet (Heuwirt, Oberstdorf).

Überhaupt ist das Kochen mit Heu im ganzen Alpenraum bekannt und darüber hinaus; auch in Frankreich, Italien und Nordeuropa bis hinauf ins norwegische Fjordland kennt man das Kochen, Räuchern und Aromatisieren mit Heu.

Bergheu mit Zutaten aus der Apotheke und aus dem Garten

Häufig begegnet man Heu in Kombination mit zartem Fleisch vom Lamm, Kalb, Zicklein und Reh. Als Lammkarree, Kalbsfilet, Gitzibraten oder Rehkeule im Heubett, Heumantel oder in der Heublumenkruste landen sie auf dem Teller. Es hat eine gewisse Logik, wenn im Topf zusammenkommt, was im Leben harmoniert. Bunte Gräser und Kräuter von der Wiese fressen Schafe und Genossen eben gern.

Oskar Marti, der Altmeister der Kräuterküche, lässt sich bei der Zubereitung von Spezialitäten aus dem Heu über die Schulter schauen. Für Sommerbock oder Kalbsfilet im Alpheubett gedämpft empfiehlt der «Chrüteroski» aus der «Moospinte» eine Mischung aus Bergheu, getrockneten Heublumen aus der Apotheke, getrocknetem Thymian und Salbei sowie Kümmelsaat. Diese Ingredienzen mischt er und gibt sie zur Hälfte in eine gläserne oder gusseiserne Form mit gut sitzendem Deckel. Sie bildet das Bett für einen Rehrücken, den er salzt und pfeffert und in der Pfanne kräftig anbrät. Das Fleisch bedeckt er von oben ebenfalls mit Heu und lässt es bei geschlossenem Deckel eine Viertelstunde bei 160 Grad im Backofen weitergaren. Der Deckel verhindert, dass das Fleisch austrocknet, das Heu Feuer fängt und der Duft entweicht. Zum Servieren nimmt Marti den Rehrücken aus dem Heu, schneidet ihn in Medaillons und verziert ihn auf dem vorgewärmten Teller mit Schnittlauchblüten und Gänseblümchen aus dem Garten.

> **«Luftig, trocken und locker gelagertes Heu von Magerwiesen hält bis zum nächsten Jahr.»**

Emd schmeckt aromatischer

Keine Frage, dass auch einer wie der «Hexer vom Entlebuch», der nichts weniger als Steine, Baumrinden und Schnee auskocht, sein eigenes Heusüppchen kocht. Stefan Wiesner, wie der Hexer mit bürgerlichem Namen heisst, bereitet es im «Rössli» in Escholzmatt mit Heu aus dem Unesco-Biosphärenreservat zu. «Meine Heusuppe ist nicht mehr von unserer Karte wegzudenken», schreibt er in seinem Naturkochbuch «Gold, Holz, Stein», das als «Bestes Chef-Kochbuch der Welt» ausgezeichnet wurde. Dabei kommt das Heu nur ganz kurz zum Einsatz: Nicht länger als eine Minute lässt er eine Handvoll davon für vier Personen in der Rahmsuppe ziehen, denn sonst würde sie bitter. Mit Champagner und Crevetten veredelt, wird die bäuerliche Suppe zum vornehmen Gericht.

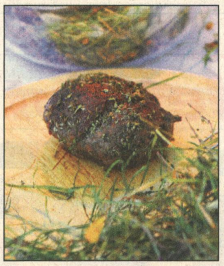
Für den erd- und heimatverbundenen Küchenmagier verkörpert die Heusuppe «die Essenz des Entlebuchs». Genau genommen müsste sie Emdsuppe heissen, denn die Basis bildet nicht der erste Grasschnitt des Jahres, das Heu, sondern der grünliche, zweite oder spätere Schnitt im Hoch- und Spätsommer, das Emd. Darin seien mehr Kräuter als Gräser enthalten und es schmecke aromatischer, feiner und süsser als Heu, so Wiesner.

Heu von naturbelassenen Magerwiesen

Am besten nimmt man «tägiges» Heu von der Magerwiese auf der Alp, morgens geschnitten, abends eingefahren. Aber man kann auch länger gelagertes Heu verwenden. Luftig, trocken und locker gelagert, hält Heu bis zum nächsten Jahr. Hauptsache, es stammt von ungedüngten, ungespritzten Magerwiesen, auch wenn sie nicht gleich auf 1500 Metern liegen. Wichtig ist, dass die Böden nicht fett, schwer oder sauer sind und sich nicht in unmittelbarer Nähe von Strassen und Industrie befinden. Dann kann man getrost ins Gras beissen.

Doch keine Sorge, die Grashalme selbst bleiben immer noch den Wiederkäuern vorbehalten. Das Heu wird im Wesentlichen zum Aromatisieren der Gerichte verwendet. Und das kann man auch mit Heublumen aus der Apotheke oder Drogerie bewerkstelligen, meinen manche Heukochkünstler und lassen Gargut, wie etwa Fisch, im Heublumensud ziehen oder verarbeiten abgeseihten Heublumentee für Saucen und Desserts weiter.

Frisch gemäht aromatisiert Heu am besten.

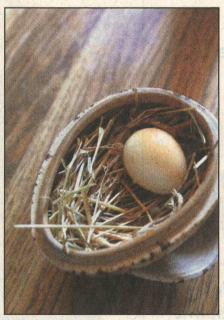


Lecker: Im Heu gegarte Rehnuss.

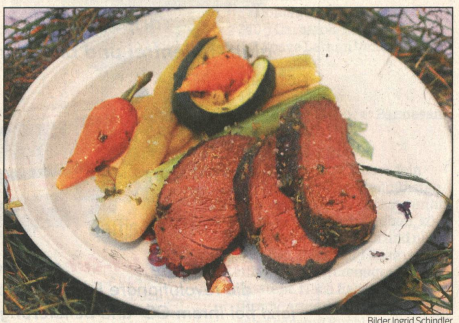
Rezept Fleisch oder Fischfilet im Einmachglas

Am liebsten fängt «Chrüteroski» Oskar Marti den **Geist einer Alp- oder Magerwiese** im Einmachglas ein. Dafür brät er zartes Fleisch oder Fischfilets in der Pfanne an und bettet sie in Einmachgläser auf und unter Heu, und zwar pro Person eines. 15 Minuten vor dem Servieren stellt er die Gläser in einen weiten Topf, auf dessen Boden er einen Lappen legt. Er füllt den Topf zu einem Viertel mit heissem Wasser und lässt die Gläser bei geschlossenem Deckel 12 bis 14 Minuten sanft im Wasserbad simmern. Wenn man getrocknete Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Salbei, Verveine, Kerbel, unter das Heu mischt, sind Duft und Effekt am grössten. is

Im zweiten Grasschnitt hat es mehr Kräuter und Blumen.



Auf Heu gegartes Wachtelei.



Von Heu und Kräutern gewürzt: Rehrücken.

Bilder Ingrid Schindler

74 Schweizer Winzer stellen ihre Weine vor

Die Weinelite der Weinbauregionen Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Tessin und Deutschschweiz präsentiert ihr aktuelles Sortiment samt Spezialitäten und Raritäten: Die Mitglieder der Winzervereinigungen Mémoire des Vins Suisses, Arte Vitis (VD), Clos, Domaines & Châteaux (VD), Vinotiv (GR), Pinot R(h)ein (GR) und zahlreiche weitere Produzenten aus dem ganzen Land stellen sich in Zürich vor. Und zwar am Montag, dem 31. August, von 14 bis 20 Uhr im Kongresshaus. Der Eintritt ist mit Anmeldung gratis, sonst 20 Franken pro Person.

www.weininfo.ch

Sieben Medaillen für Schaumweine von Mauler

An der von der Expovina organisierten 16. Internationalen Weinprämierung in Zürich erhielt Mauler je eine Goldmedaille für ihre **Schaumwein-Cuvées** «Tradition Brut» und «Chardonnay Brut». Für «Réserve Brut 2006», «Bénédictins Brut», «Louis-Edouard Mauler Brut 2002», «Chardonnay Sec» und «Cordon Or Brut» gab es je eine Silbermedaille. Das Familienunternehmen aus Môtiers verzeichnete in den letzten vier Jahren eine Zunahme seiner Verkäufe um 4 Prozent.

www.mauler.ch

Spielerisch seinen Lieblingswein komponieren

Die Bataillard AG hat ein Weinspiel im Internet lanciert, mit dem man seinen Lieblingswein selber zusammenstellen kann: einfach drei Geschmacksnoten auswählen und anklicken. Önologen der Bataillard AG suchen anschliessend in der grossen Weinwelt nach jenem Wein, der einer Mehrheit der Teilnehmer am Spiel entspricht. Dieser neue Magellan-Wein – benannt nach dem berühmten Seefahrer des 16. Jahrhunderts – wird nächstes Jahr im Handel erhältlich sein. rd

www.magellan-wein.ch

Die Thuner Detektive der Sprache

In zehn Sprachen und in 130 Ländern ist der «Duboux» eines der begehrtesten Nachschlagewerke der Branche. Seine Wiege steht in Thun.

ELSBETH HOBMEIER

Ein Wohnhaus in der Nähe des Bahnhofs Thun, oberste Etage: Bücher, Bücher, Bücher, wohin man blickt. Hinter diesen Bücherbergen fast versteckt zwei Bildschirme, vor dem einen Marianne Duboux, vor dem anderen Jean-Pierre Duboux. Vor exakt 20 Jahren brachten die beiden ihr erstes Branchenwörterbuch heraus, mit insgesamt 23 000 Begriffen in Deutsch, Französisch und Englisch. «Vier Jahre haben wir dafür gebraucht», sagt er. «Man kann die Begriffe ja nicht 1:1 übersetzen», ergänzt sie. Marianne und Jean-Pierre Duboux leben für ihren und mit ihrem Verlag, gemeinsam haben sie etwas weltweit Einmaliges aufgebaut. Gemeinsam erzählen sie auch, ergänzen sich, «nein, du musst zuerst das noch erklären», sagt sie, «jetzt hast du was Wichtiges ausgelassen», sagt er.

«Wir ärgerten uns über uneinheitliche Schreibweisen»

Entstanden sind die Wörterbücher aus dem ursprünglichen Metier der Duboux: Sie führte einen Korrekturservice und hatte dabei auch oft fehlerhafte Speisekarten und Kochbücher vor sich, er war als Lebensmitteltechnologe bei Mövenpick für die Qualitätskontrolle zuständig. In beiden Bereichen merkten sie, dass viele Begriffe auch in Fachkreisen unbekannt waren oder falsch übersetzt wurden. «Wir ärgerten uns über uneinheitliche Schreibweisen, fehlende Begriffe und falsche Bezeichnungen», sagen sie. «An einem besonders schwarzen Tag» beschlossen sie, die Lücke professionell zu schliessen.

Nach Tausenden von Arbeitsstunden, mühseligen Recherchen und minutiösem Zusammentragen von Fachbegriffen war ein Werk geboren, das sogleich an der Frankfurter Buchmesse als Weltneuheit Aufsehen erregte. Gastronomen und Fachlehrer stürzten sich darauf, man verglich den rotweissen «Duboux» gar mit dem Duden, die erste Auflage war rasch vergriffen. «Im Nachhinein gesehen sind die damaligen 23 000 Begriffe recht bescheiden», schmunzeln sie … heute vereint ein grosser «Duboux» gegen 100 000 Einträge. Und so ist die Liste der aufgelegten Wörterbücher denn auch auf über 20 Ausgaben und Neuauflagen mit den verschiedensten Sprachkombinationen angewachsen. «Es wird zur Sucht», geben sie zu. Und Marianne Duboux gesteht, sie sei «eine Grüblerin und extreme Pedantin».

Als Nächstes geplant: ein portugiesisches Wörterbuch

Zu Deutsch, Englisch, Französisch kamen Italienisch, Spanisch, Katalanisch, Niederländisch, Rumantsch grischun dazu. Noch 2009 soll auch ein portugiesisches Wörterbuch erscheinen. Für den Computer wurden CD-Roms geschaffen, für Reisende die «Gourmet»-Taschenwörterbücher, für den Unterricht die «Rechtschreibehilfe». «Viele Begriffe existierten nicht, vor allem im Romanischen und Katalanischen, da mussten wir wortschöpfend arbeiten», erklären sie. Und wissen, dass auch ein Bedarf an Russisch, Japanisch, Chinesisch und Arabisch besteht. Aber die Kapazität des Ehepaars, welches all das in Eigenregie und ohne Fachteam im Rücken schafft, stösst an zeitliche und finanzielle Grenzen. «Wir möchten nur noch für den Verlag arbeiten können», sagen die kinderlosen Eheleute. Deshalb möchten sie ihre gesamten Recherchen in Kooperation mit einem weltweit tätigen Partnerunternehmen ins Internet stellen. Der Kreis der ursprünglich anvisierten Köche, F&B-Manager, Wirte und Hoteliers hat sich längst ausgeweitet, «heute arbeiten weltweit über 70 Berufsgattungen mit dem Duboux, darunter sogar Richter oder Verpackungsdesigner», sagen Marianne und Jean-Pierre Duboux. Ob diese Nutzer wohl alle wissen, dass die von ihnen so eifrig konsultierten rot-weissen Wörterbücher in der Schweizer Kleinstadt Thun zusammengetragen wurden?

Taschenbücher, Grossausgaben und CD-Rom direkt beim Verlag: www.duboux.ch

Patric Spahni

Von Thun aus in die ganze Welt: Marianne und Jean-Pierre Duboux, die Schöpfer des «Duboux».

Die gute Übersetzung ist manchmal eine Glückssache

Einige besondere «Perlen» zum Schmunzeln seien hier aus dem reichen Erfahrungsschatz von Marianne und Jean-Pierre Duboux gepflückt:

Mousse de saumon froide sur toast hiess auf einer deutschsprachigen Speisekarte in Südfrankreich «Kalter Lachsmoos auf Trinkspruch».

«Auf Försterinart» wird öfters italienisch übersetzt mit alla forestiera/forestiero – das bedeutet jedoch fremd/fremdländisch. Richtig wäre alla forestale.

Und hier noch einige eher misslungene Übersetzungsbeispiele aus Spanien: verdura del tiempo (Saisongemüse) wurde übersetzt mit «Gemüse von der Wetter». Costillos de cabrito (Kitzkoteletts) hiess so ziemlich verwirrend «Wurm Brustkorb zu Lamm». Und copa de la casa (Eisbecher nach Art des Hauses/Coupe maison) wurde zum «Pokal speziell zu sie Haus». eho

ANZEIGE

Neu
Jet-Cut

dispensert
glatt, faltenfrei und blitzschnell !

Jet-Cut und Jet-Cut mit Reserve
die revolutionäre Frischhaltefolie
jetzt bei Ihrem CC- und Belieferungspartner

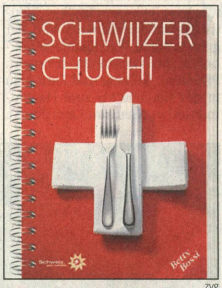
Wenn der «Basler Salm» zum «Sashimi vom Lachs» mutiert

Betty Bossi und Schweiz Tourismus richten zusammen an: Sie bringen ein Referenzwerk zur helvetischen Esskultur heraus.

RENATE DUBACH

In den Schweizer Küchen brutzeln «Türggaribel», es schmort «Stunggis» und gebacken wird «Bölletünne». Wer mit derartigen Begriffen nichts anfangen kann, konsultiert am besten das neue Kochbuch, das der Betty-Bossi-Verlag zusammen mit Schweiz Tourismus herausgibt. Motivation für das Buch-Projekt sind Werte wie Tradition und Innovation, Kultur und Genuss.

In jedem Landesteil werden eigene Esskulturen gelebt sowie Traditionen und Spezialitäten gepflegt. Die Rezepte dazu hat Betty Bossi im neuen Standardwerk erstmals zusammengefasst. Das Resultat bietet einen repräsentativen Überblick zur Geschichte und Gegenwart der helvetischen Kochkultur.



zvg

Patriotisch: Die neue Rezeptsammlung der Schweizer Küche.

Das Kochbuch ist in drei Rubriken aufgeteilt. Zuerst kommen die «Schweizer Klassiker», welche die typischsten und bekanntesten Gerichte wie «Älplermagronen mit Apfelschnitzen» und «Zürcher Geschnetzeltes» beinhalten. «Neu interpretierte Schweizer Klassiker» umfassen neu kreierte Rezepte aus den Zutaten eines typischen Traditionsgerichts. So mutierte unter anderem der typische «Basler Salm» in ein «Sashimi vom Lachs mit Zwiebel-Confit».

In der Rubrik «Neue Schweizer Küche mit marktfrischen Schweizer Produkten» geht es um neue Rezept-Kreationen aus saisonalen und regionalen Zutaten. Beispiele sind «Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto» aus dem Jura oder «Siedfleisch mit Kabis-Chutney» aus dem Kanton Bern.

Und: Damit fremdsprachige Interessierte nicht schon am Titel «Schwiizer Chuchi» scheitern, wird das Buch nicht nur in Deutsch und Französisch, sondern erstmals auch in Englisch gedruckt.

Schweiz Tourismus/Betty Bossi: **Schwiizer Chuchi.** 320 Seiten. Fr. 29.90 (Abonnenten), Fr. 36.90 (Nicht-Abonnenten).

Theater-Hotel am Ende der Schweiz

Das besondere Konzept Im Val Müstair steht die Chasa de Capol. Ein geschichtsträchtiges Ritterhaus, in dem noch mit Holz gekocht wird.

ELSBETH HOBMEIER

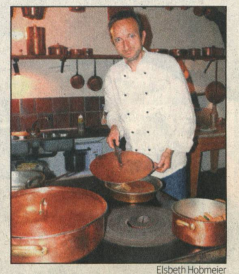
Gut Ding hat Weil. Nach diesem Wahlspruch hat Maestro E.T.A. Schweizer sein Leben lang gehandelt. Und nach diesem Wahlspruch wirkte er auch jahrzehntelang an seinem Gesamtkunstwerk namens Chasa de Capol. Es ist zugleich Hotel, Restaurant, Weinkeller und Theater. Es hat eine eigene Kapelle und eine Sammlung von Kutschen, einen verwilderten Garten – kurz, es bietet einen speziellen Rahmen für spezielle Gäste, welche sich an historischen und kulturellen Details laben wollen.

Die zehn Doppelzimmer im Haupthaus sind liebevoll mit antiken Möbeln ausgestattet, aber verblüffen auch mal mit einer durchsichtigen, von Lichterketten umspannten Badewanne. Gekocht wird immer noch auf einem Holzherd aus dem 15. Jahrhundert und mit schweren Kupferpfannen. Die gesamte Weinpalette stammt aus eigenen Rebbergen bei Bozen im Südtirol, der Wein reift in Holzfässern im uralten Weinkeller. Doch die Chasa de Capol verschliesst sich auch der Gegenwart keineswegs: Letzte Pfingsten wurde eine moderne Davidoff-Lounge eröffnet, die bereits zum beliebten Treffpunkt von Zigarrenliebhabern wurde.

«Wir haben immer das Nötige gemacht, aber mit Bedacht. Die Chasa soll einzigartig sein und bleiben», betont E.T.A. Schweizer. Als Musikstudent suchte er einst «ein Schloss zum Üben und Bleiben» und fand 1954 dieses weitgehend zerfallene Haus mit grosser Geschichte: Aktenkundig ist es seit 1199, der mittelalterliche Dichter Oswald von Wolkenstein war einer der Bewohner. Schweizer mietete die Liegenschaft kurzentschlossen für jährlich 810 Franken und kaufte sie wenig später für 35 000, renovierte die ersten Zimmer und beherbergte schon bald renommierte Gäste wie die grosse Pianistin Clara Haskil. Gerne erinnert er sich auch an den Tag, als eine Staatskarosse aus Deutschland mit dem damaligen Bundestagspräsidenten Gerstenmaier vorfuhr, der gleich drei Wochen in der Chasa de Capol zu Gast blieb und begeistert an der gemeinsamen Table d'Hôte speiste. Zahlreiche Dankesschreiben an den Wänden bezeugen, dass praktisch der ganze Schweizer Bundesrat schon hier logierte und dinierte. Der Charakterkopf E.T.A. Schweizer hält bei diesem Thema mit seinen Vorlieben und Abneigungen nicht hinter dem Berg: Von Ruth Dreifuss und Micheline Calmy-Rey schwärmt er noch heute, beim Namen Moritz Leuenberger rümpft er vielsagend die Nase …

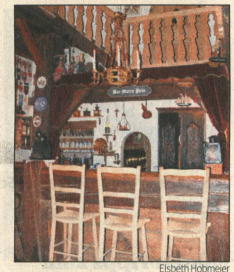
Die Chasa de Capol in Sta. Maria im Münstertal ist Treffpunkt und Bleibe für Individualisten, welche ein historisches Ambiente suchen.

Bilder zvg



Elsbeth Hobmeier

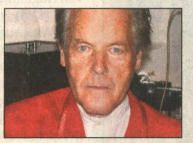
Ramun Schweizer kocht exzellent mit seinen Kupferpfannen.



Elsbeth Hobmeier

Auch Marco Polo soll hier abgestiegen sein: Die Bar.

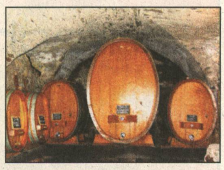
Das Restaurant im ersten Stock im traditionellen Bündner Stil.



«Wir haben immer das Nötige gemacht. Aber mit Bedacht. Gut Ding hat Weil.»

E.T.A. Schweizer, Musiker, Theatermann, Hotelier

Jedes der zehn Zimmer ist mit antiken Trouvaillen möbliert.



Im tausendjährigen Weinkeller reift der eigene Wein.

Inzwischen hat der Maestro, der lange Jahre in Venedig am Teatro Fenice wirkte, den gesamten Besitz seinem Sohn Ramun Schweizer übergeben. Die beiden Männer führen das Hotel gemeinsam, der Vater betreut das hauseigene Theater, der Sohn kocht. Schon allein seine Küche lohnt den Abstecher ins Münstertal: Aus seinen Kupferpfannen zaubert der einstige Schüler von Agnes Amberg täglich ein Viergangmenu für 59 Franken von hoher Klasse. Gegen einen Eintrag in einem «Snobführer» wie Michelin und GaultMillau wehrten sich die Schweizers mit Händen und Füssen – sie leben von der Mund-zu-Mund-Propaganda ihrer grossen zufriedenen Gästeschar.

Chasa de Capol, 7536 Sta. Maria, Val Müstair, Tel. 081 858 57 28, www.chasa-capol.ch

Fakten 1. Woche der Swiss Historic Hotels

Jubiläum Vom 23. bis 30. August 2009 bieten alle 43 Swiss Historic Hotels erlebnisreiche Spezialarrangements an. Dies können ein Blick hinter die Kulissen, eine Einführung in die Geschichte des Hauses oder Geschenke wie Bücher, Kunstführer, Museumseintritte oder Bergbahntickets sein. Anlass dieser ersten Aktionswoche ist der fünfte Geburtstag der Organisation, welche Hotels von Eglisau bis Zermatt, von Lausanne bis Sta. Maria umfasst. Auch die Chasa de Capol ist Mitglied. eho

www.swiss-historic-hotels.com

«Raffis Genussreise» kocht mobil

Das besondere Rezept
Im Berner Medienzentrum riecht es immer mal wieder besonders gut: Dann, wenn Raffael Fasnacht einen Anlass kulinarisch begleitet.

FRANZISKA EGLI

Als Koch, findet er, arbeite man meistens irgendwo versteckt. Als Weinhändler hingegen war er an der Front, bei den Menschen. Was, wenn er das eine mit dem anderen verbinden könnte? Und nachdem er an Weindegustationen im Bekanntenkreis immer wieder zu hören bekam: «Räffu, du kannst doch auch kochen!», beschloss Raffael Fasnacht, der im Berner Hotel Bellevue Koch, später Kellner und Sommelier gelernt hatte, vor zwei Jahren, seine Weinhandlung mit einer mobilen Küche zu ergänzen.

Seither hat der 33-jährige Berner mit «Raffis Genussreise», wie er sein Catering nennt, alle Hände voll zu tun. Nicht nur im privaten oder kulturellen Bereich, sondern auch im politischen: Wenn heuer im Medienzentrum des Bundeshauses, dort, wo politische Sendungen aufgezeichnet, Medienkonferenzen abgehalten oder Abstimmungssonntage ausgesessen werden, mit der grossen Kelle angerührt wird und es einladend durch die Gänge duftet, könnten Fasnacht und sein Team beim Anrichten sein. Simpel und rustikal ist seine Küche. Nix Brötli mit Sulze, erzählt er, sondern Schinken, der an Ort und Stelle aufgeschnitten wird.

Alain D. Bolliat

Raffael Fasnacht hat volle Auftragsbücher.

Ein ganzer Käse. Ein Risotto. Oder frische Pasta, die vor den Augen aller zubereitet werden. Dass ihm dabei alle in die Töpfe und auf die Finger gucken können, das ist ja gar Teil seines Rezepts.

raffael.fasnacht@bluewin.ch

Das Rezept
Raffis Risotto

Für 4 Personen
Dazu passt:
Barbera d'Asti Gradale, Villa Terlina 2005

Zutaten:
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
240 g Carnaroli-Reis
3 dl Soave Latium Veneto DOC
3 dl Bouillon
1 dl Rahm
4 Lorbeerblätter
100 g Greyerzer oder Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Zwiebel und Knoblauch fein hacken, im Olivenöl andünsten. Reis zugeben, mit Weisswein ablöschen. Lorbeer beigeben, köcheln lassen und nach und nach Bouillon, Rahm und Käse unterrühren, bis ein cremiger Risotto entsteht. Nach Belieben mit (Bremgartner) Trüffel oder Rohschinken und Rucola garnieren.

htr hotelrevue
Nr. 34 / 20. August 2009

Küchentechnik. Energiesparen. Wer einen Kombisteamer kaufen will, prüfe vorher den Energieverbrauch. Denn die Unterschiede sind gewaltig. Statt Hersteller-Daten sollte man die Datenblätter der «Enak » prüfen.

Volldampf mit wenig Strom

Alain D. Boillat

Das Benutzerverhalten ist mitentscheidend: Vollbeschickung, kurze Standby-Zeiten und ein Schliessen der Türen sparen viel Energie.

Kombisteamer ist beim Energieverbrauch nicht gleich Kombisteamer. Massgebend ist ebenfalls die Handhabe.

GUDRUN SCHLENCZEK

Grundsätzlich macht ein Kombisteamer energetisch Sinn. Zum einen bleibt der Garraum bei richtigem Gebrauch geschlossen: Bei Kochherd oder Kessel wird nämlich gerne offen geköchelt oder gebraten. Viel Energie verpufft auf diese Weise via Dampf in die Umgebungsluft. Die Einsparung beträgt bei geschlossenem Kochtopf über 25 Prozent, das seienbei einem Kochvorgang schnell einmal mehrere Kilowattstunden (KWh), rechnet Urs Jenni von der Enak vor. «Mit dem geschlossenen Garraum kann man bis zu 60 Prozent Energie einsparen», sagt Matthias Schneider, Product-Manager bei der Rational AG. Allerdings nur, wenn die Türe des Heissluftdämpfers geschlossen bleibt. Regelmässig überprüfen sollte man auch die Türdichtungen, empfiehlt Anja Vollrath, Marketing-Managerin bei der Convotherm Elektrogeräte GmbH.

Unterschiede beim Verbrauch sind zum Teil gewaltig

Zum anderen spart das dampfige Klima tendenziell Stromkosten, da Dampf mehr Wärme übertragen kann als reine heisse Luft. Das machen auch die Vergleichswerte der Enak von Kombisteamern verschiedener Hersteller deutlich. Das Aufheizen eines elektrischen Kombidämpfers im Heissluftmodus (Kapazität: 10 Gastronormschalen 1/1)braucht bis zu 0,65 kWh mehr als im Dampfmodus.

Die Enak hat bis anhin die Verbrauchswerte von 16 Kombidämpfern vier verschiedener Hersteller untersucht. Dabei wurde unter standardisierten Versuchsbedingungen gearbeitet und statt mit Speisen mit Tonsteinen oder reinem Wasser gekocht. Die Unterschiede beim Energieverbrauch sind zum Teil gewaltig und besonders gross beim Aufheizen der Tonsteine. Zu den energiefreundlicheren Geräten gehören hier der «Easy Pro» von Salvis und der «Practico» von Hugentobler. Erstes verbraucht 3,57 kWh, zweites sogar nur 2,9 kWh. Aufgeheizt wurde dabei mit Kombidampf auf 130 Grad mit einer Feuchte von 30 Prozent. Manche Geräte anderer Hersteller benötigen gemäss Enak-Messungen gleich doppelt so viel Energie. Noch grösser fallen die Unterschiede beim Wasserverbrauch aus.

Der vom Bundesamt für Energie unterstützte Verein Enak hat mit den objektiven Messreihen und der energetischen Vergleichbarkeit von Geräten einen Stein ins Rollen gebracht. Die Schweiz ist hier Deutschland auf jeden Fall einen Schritt voraus, wo man nun ebenfalls entsprechende Standards schaffen will. Urs Jenny weist darauf hin, neben den reinen Prospektangaben der Hersteller, die effektiven Verbrauchsangaben abzufragen. Referenzmessungen der ENAK hätten gezeigt, dass die viel gepriesenen Einsparungen in der Praxis oft nicht eingelöst werden können.

Statt eines zweiten Kombisteamers einen Druck-Steamer prüfen

Der Energieverbrauch hängt aber auch davon ab, wie man mit den Geräten in der Küche umgeht. Zum Beispiel solle man unbedingt gefrorene Produkte vorher auftauen, rät Melanie Hugentobler, zuständig für Marketing und Verkauf bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl. Standby-Zeiten vermeiden und Produktionszeiten möglichst zusammenlegen, das empfiehlt Michel Aeby, Product Manager von der Salvis AG in Oftringen. Bei Salvis rät man dem Küchenchef zudem, bevor er sich einen zweiten Kombisteamer zulege, die Anschaffung eines Druck-Steamers zu prüfen. Dank Drucktechnik verkürzt ein solcher Steamer die Garzeit bis um die Hälfte und reduziert den Energiebedarf um bis zu 65 Prozent. Allerdings ist ein solches Gerät bei der Verarbeitung grosser Mengen komplizierter zu handhaben, da es deutlich weniger Rohware fasst als ein Kombisteamer und deshalb mehrmals bestückt werden muss.

Ganz auf das Thema Energiesparen setzt man bei der Electrolux Professional AG in Aarau. «Green Spirit» heisst das Label für die umweltfreundliche Gerätelinie. Bei den Kombisteamern ist es ein Gas-Heissluftdämpfer, der den Gasverbrauch bis zu 20 Prozent senken soll. Um dem «grünen» Vorhaben auf dem Markt Dampf zu machen, will Electrolux die umweltbewusste Geräte-Linie dieses Jahr zusammen mit WWF Italien forcieren.

www.enak.ch

Fakten Tipps zum Kochen mit dem Kombidämpfer

- Mit steigender Hitze arbeiten, nicht erst hohe Temperaturen und dann wieder abkühlen.
- Geräte gut befüllen.
- Dampf hat eine grössere Wärmeübertragung als Heissluft.
- Garprozess auf die Menge abstimmen – in der Grossküche schaltet man ein Gerät mit einem hohen Anschlusswert ein.
- Temperaturen senken: Niedertemperatur- oder Langzeitgaren ist fast in jedem Kombidämpfer möglich, bei längeren Kochprozessen Randzeiten oder Nachtgarung berücksichtigen.
- Bei der Gerätewahl auf das Gastronomiekonzept achten.
- Es müssen nicht alle Geräte die gesamte Technik bieten.

Quelle: Enak gsg

ANZEIGE

Nachfgefragt

Michael Reinhardt

Tätigkeit:
Branchenmanager Hospitality & Health bei BKW FMB Energie AG in Bern

1. Sind Sie zufrieden mit den Energiesparbemühungen des Gastgewerbes?
Das Gastgewerbe wird, verursacht durch die steigenden Energiekosten, laufend energiebewusster. Immerhin machen die Energiekosten in der Gastronomie bis zu 5 % des Geschäftsumsatzes aus.

2. Wo besteht der grösste Nachholbedarf?
In vielen gewerblichen Küchen wird sehr oft mit ineffizienten Kochgeräten produziert. Gemeint sind hier in erster Linie Kochherde, Geschirrwaschmaschinen, Backöfen. Unsere Erfahrung zeigt auch, dass das Küchenpersonal die Energiekosten markant beeinflussen kann. Mit dem reinen Benutzerverhalten können im Gastgewerbe 10 % des Stromverbrauches eingespart werden. Gezielte Personalschulungen zahlen sich sehr schnell aus. Wir haben Tafeln mit den wichtigsten «Verhaltensregeln» entwickelt, die in der Küche montiert werden können.

3. Welche Geräte sind die schlimmsten Energieschleudern?
Bei unpassendem Einsatz kann auch ein höchst energieeffizientes Gerät zu einer Energieschleuder werden. Bei Standby-Betrieb wird viel Energie unnötig verheizt. Oft werden in der Gastronomie bis zu 50 % des Stromkonsums für den Bereitschaftsbetrieb aufgewendet.

4. Schluckt eine Convenience-Küche mehr Energie als eine frische Küche?
Convenience kann in der eigenen Küche produziert oder aber zugekauft werden. Aber alle vorproduzierten Produkte benötigen bis zum Verzehr grundsätzlich immer mehr Energie. gsg

Küchentechnik. Kreativ. Mit den richtigen Küchengeräten kann Gutes noch besser werden. Dann, wenn die Technik auch richtig eingesetzt wird. Ein junger und ein erfahrener Küchenchef geben Tipps.

Der Techniker der klassischen Küche

Markus Arnold setzt auf Zusatzgeräte, die das Köche-Leben erleichtern. Und helfen, die Qualität zu steigern. Viel Technik im «Meridiano» kommt direkt aus den USA.

GUDRUN SCHLENCZEK

Seitdem Markus Arnold Anfang Jahr im mit 17 Gault-Millau-Punkten gekrönten «Meridiano» im Kursaal Bern als Küchenchef gestartet ist, ist das eine und andere Küchengerät dazugekommen. Zum Beispiel der «Thermomix» von dem deutschen Hersteller Vorwerk aus Wuppertal. Der Hochleistungsmixer mixe so schnell und effektiv, dass ein Passieren durchs Sieb sich meist erübrige. Und der Thermomix verträgt auch Heisses: Für eine Kürbissuppe könne das geschmorte Gemüse heiss eingefüllt werden, innert Sekunden püriert, abgeschmeckt und serviert werden. «Das spart Zeit, die man in eine noch bessere Qualität investieren kann», meint der 28-jährige Shooting-Star. «Heute stehen weniger Köche in der Küche. Alles muss effektiver erfolgen.»

Neue Ideen holt sich der gebürtige Langnauer im Internet

Als der gebürtige Langnauer vor zehn Jahren im Restaurant Bahnhof in Wikon (15-GM-Punkte) seine Kochlehre startete, waren viele Techniken noch gar nicht bekannt. Mit der Küchentechnik intensiver in Berührung gekommen ist er vor allem während seines Kanada-Aufenthalts. Rund ein Jahr wirkte er als Küchenchef in «La Belle Auberge» in Vancouver (4 Sterne Mobil Exxon). «In Amerika ist man viel weiter in Sachen mechanischer Küchenhilfen», hält Arnold fest. Seitdem lässt ihn die Neugierde, wie man mit Geräten noch besser Kochkunst zelebrieren kann, nicht los. In seiner Freizeit hält er Augen und Ohren offen. «Viele Informationen hole ich mir im Internet», so der talentierte Jungkoch.

Trotzdem bleibt er ein klarer Verfechter des «authentischen Geschmacks». Kein Wunder: Führten ihn seine Wanderjahre als gelernter Koch doch in so renommierte Häuser wie das «Chesery» in Gstaad (18 GM-Punkte), die «Pinte» in Dättwil (17-GM-Punkte) oder die «Domaine de Chateauvieux» in Satigny (19 GM-Punkte). Mit molekularem Kochen will Arnold deshalb nicht übertreiben. «Die Kunden möchten wieder die Produkte selbst schmecken. Viele haben genug von molekularen Experimenten», weiss der Küchenchef von seinen Gästen.

ZVG

Eine ganz spezielle Pralinenform brauchts für diese weisse Champagnertruffe mit Calamani-Saft.

Gewisse Überraschungseffekte liegen bei seiner klassisch-leichten Gourmetküche abertrotzdem drin. Visuelles Highlight ist sicher der Thunfisch in «Rauch». Dafür wird ein handliches Spezialgerät der amerikanischen Firma Polyscience (Kostenpunkt: rund 100 Franken) mit kubanischem Tabak und Rauchmehl bestückt und angezündet. Der rohe Thunfisch, angerichtet auf dem Teller, bekommt eine Glashaube (henkelloses Glas von Bodum), unter welche dann der Rauch mit der «Rauchpistole» gepustet wird. Der Thunfisch erhält so noch eine leichte Rauchnote und der Gast am Tisch eine kleine Rauch-Show.

> «Gute Technik spart Zeit, die man in eine noch bessere Qualität investieren kann.»
>
> **Markus Arnold**
> Küchenchef des «Meridiano» in Bern

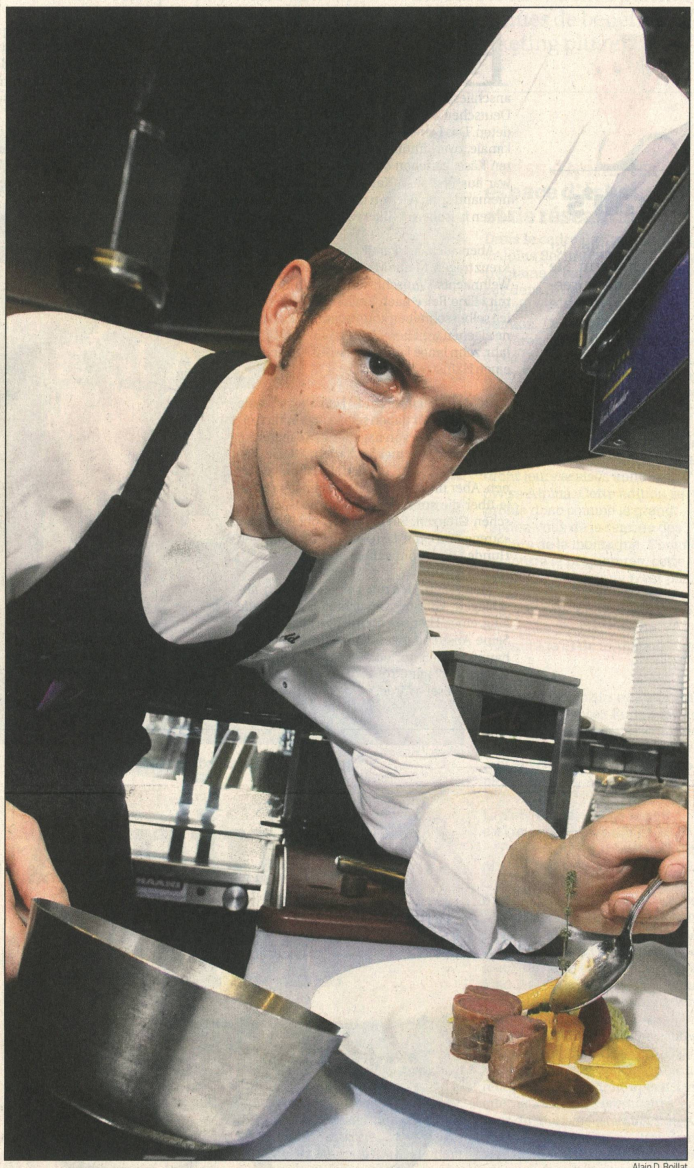
ZVG

Scampi mit sous-vide gekochter Karotte und Fenchelsamen.

Ein sensorisches Highlight mit viel technischer Raffinesse ist die weisse Champagnertruffe-Praline, gefüllt mit leicht angedicktem und gesüsstem Calamani-Saft. Diese wird dem Gast im «Meridiano» als Abschluss nach einem guten Menu gereicht. Der Biss in die Praline soll eine «kleine Explosion im Mund» erzeugen, die leichte Säure verdauen helfen. Die Technik dahinter ist Arnolds Geheimnis. Nur so viel: Für diese Truffe-Kugel arbeitet Arnold mit speziellen Pralinenformen. Diese bezieht er aus einem Spezialladen in Vancouver. «Woanders habe ich solche noch nicht gesehen», so Arnold.

Knackig-frisch sind die bei 85 Grad gegarten Sous-vide-Karotten

Für ihn ist der amerikanische Kontinent ein ergiebiges Pflaster in Sachen innovativer Küchentechnik. So schwört er auf seinen «Zirkulator» (Polyscience), mit dem er und seine drei Koch-Mitarbeiter auf 0,1 Grad genau das Wasserbad einstellen können. Das ist zum Beispiel wichtig für die Sous-vide-Produktion von Karotten: Bei 85 Grad werden diese mit Fenchelbutter im Beutel gegart, bleiben so schön knackig, und der Prozess sei wesentlich schonender und genauer als «ein Zubereiten im Kombisteamer bei über 100 Grad», unterstreicht Arnold. Ebenfalls von Polyscience: der «Antigriddle». Bei diesem wird die Platte minus 50 Grad kalt – ideal zum Frosten von Schäumen oder Schokoladekreationen. Und ebenfalls aus den USA in der «Meridiano»-Küche: die handliche Küchenmaschine «Kitchenaid». «Wichtig ist, dass die Geräte robust sind und dem hektischen Grossküchenalltag standhalten», betont Arnold.



Alain D. Boillat

Markus Arnold pflegt eine authentische Küche und nutzt die moderne Technik im Hintergrund.

Zur Zeit prüft Markus Arnold einen neuen Induktionstischherd. 6 Kilowatt Leistung müsse er für eine A-la-carte-Küche schon mitbringen, stabil und bedienerfreundlich sein. Das heisst im Klartext: Wenn eine Pfanne aufs Ceranfeld fällt, sollte dieses dem Schlag standhalten. Nichts hält Arnold von Touchscreen-Bedienung beim Herd: Eine solche sei zu träge und kompliziert, beim Herd sei der Drehknopf immer noch das Beste. Anders beim Kombisteamer: «Hier stellt man für einen längeren Zeitraum ein und muss nicht dauernd regulieren», erklärt der Chef.

Arnolds Web-Tipp für Kochprozesse und Technik: www.khymos.org

---

ZVG

Erwin Léo Stocker hantiert mit Küchentechnik seit über 55 Jahren.

Kühlen und kalt abschmecken

Erwin-Léo Stocker ist von der alten Garde, setzt aber auf moderne Küchentechnik.

GUDRUN SCHLENCZEK

Erwin-Léo Stocker ist seit über 55 Jahren im Koch-Geschäft. Höhepunkt seiner Karriere war seine Zeit als Küchenchef im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, wo er Caterings für bis zu tausend Personen schmiss. Heute führt er mit Stocker's Degusta ein Unternehmen, das alles kann: Im Laden kaufen Private Vorgekochtes und natürlich die berühmten Terrinen, im 20-plätzigen Restaurant kann man gediegen essen oder man kann sich ein professionelles Catering bei Erwin-Léo Stocker ordern. Ob Catering- oder A-la-carte-Küche: Für Stocker gehört neben einem Herd, einem Kombisteamer, einer Kippbratpfanne und einem Kippkessel auch ein Schockkühler zur Mindestausstattung. Damit man selbst Gekochtes runterkühlen, kalt abschmecken und dann bis zum Verzehr lagern kann.

> «Oft sind die Kühlräume zu knapp bemessen. Für Vorproduziertes fehlt dann der Platz.»
>
> **Erwin Léo Stocker**
> Stocker's Degusta Interlaken

«Oft sind die Kühlräume zu knapp bemessen. Für Vorproduziertes fehlt dann der Platz», bemängelt der Küchenchef. Vorgekochtes Gemüse empfiehlt er im Heissluftdämpfer drei Minuten bei gemischtem Dampf und genauso lange trocken bei 150 Grad zu regenerieren. Das Fleisch gart Stocker separat im Holdomaten. Nicht geeignet zum Regenerieren seien Kartoffelstock und Teigwaren. Ein Kombidämpfer sollte für Stocker möglichst wenig Knöpfe haben und stufenlos von 300 Grad nach unten regulierbar sein. Zu viel Platz erwarteten Köche allgemein von den Arbeitsflächen. «Man muss nicht hundert Teller auf einmal anrichten können. Das geht in Etappen.»

Gib acht, was du dir wünschst!

Sarah's

Sarah Quigley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie einmal pro Monat über die schönen Seiten des Lebens.

Es war schon sehr idyllisch, in Neuseeland aufzuwachsen – bevor es Drehort für die Verfilmung von Tolkiens «Herr der Ringe» wurde und anschliessend als «Mittelerde» Scharen von Deutschen anzog, die sich als «Orcs» verkleideten. Das Leben war einfach. Zwei Fernsehkanäle, zwei Limonade-Aromen und zwei Arten Käse: gerieben oder geschmolzen. Wein war äusserst süss, Kaffee war Nescafé, und niemand sprach je von der Ozonschicht. Wir lebten in isolierter Glückseligkeit.

Aber auch im Paradies muss jeder sein Kreuz tragen. Meine Mutter begann jede ihrer Weihnachts-Wunschlisten hoffnungsvoll mit «Eine Reise nach England». Und sobald ich selber schreiben konnte, notierte ich meine eigenen weit hergeholten Wünsche. Jedes Jahr, zehn lange Jahre lang, wünschte ich mir einen Hamster.

In Neuseeland sind Hamster illegale Fremdlinge. Wir haben selbstverständlich eine ganze Menge von nagetierigen Kreaturen, die mit der Nase zucken: Ratten, Mäuse, Kaninchen; Deutsche, die sich als «Hobbits» tarnen. Aber nicht ein winziger Hamster durfte je über die streng bewachten neuseeländischen Grenzen. Sie figurieren oben auf der «Streng-verboten-Liste», neben tollwütigen Hunden und Atomwaffen.

Mein Vater, der mir keinen Wunsch abschlagen konnte, versuchte eine Dekade lang, einen Hamster für mich zu bekommen. Seine Anstrengungen konzentrierten sich hauptsächlich auf einen seiner Freunde, einen Zoologie-Professor. Mein Vater hoffte, dieser würde es vielleicht unter dem Deckmantel der Forschung schaffen, einen Hamster durch den Zoll und in ein Weihnachtspaket zu schmuggeln. Meine Mutter reiste schliesslich nach England, aber ich musste mich mit einem Meerschweinchen begnügen.

Die Gebrüder Grimm gehörten zu den ersten, die uns warnten: «Sei vorsichtig mit deinen Wünschen!» Letzte Woche erhielt ich endlich meine Hamster – mit dreissig Jahren Verspätung. Freunde liehen mir zwei aus. Sie wollten sich in einem abgelegenen Teil Mexikos an die Sonne legen. Jedenfalls erzählten sie mir das. Aber ich begriff schnell, dass ihr Hauptreisegrund darin bestand, eine möglichst grosse Entfernung zwischen sich und ihre Haustiere zu bringen.

Die Hamster kamen komplett mit Käfig, Rädchen, Plastikhäuschen, Quietschspielzeug und Glöckchen. Das Einzige, was sie nicht hatten, waren Namen. Meine Freunde waren nicht dazu gekommen, ihnen welche zu geben. Bald schon rief ich die Tierchen bei jener Art Namen, die sich nicht für den Abdruck in respektablen Zeitungen eignen. Ich hütete Höllen-Hamster; Säugetiere dem Namen nach, «Orcs» von Natur aus.

fotolia

Es wurde unmöglich, einen Film zu schauen oder ein Buch zu lesen, so laut ratterten sie Tag und Nacht auf ihren Rädchen – wie zwei böswillige Olympia-Sportler, die sich gegenseitig im Training überbieten wollen. Zeitungen wurden mit der wütenden Heftigkeit von Eingesperrten geschreddert. Reise-Beilagen erging es am schlimmsten: die Traumdestination der Hamster schien «überall ausser hier» zu sein und sie hassten die Freiheit der anderen.

Fütterungszeiten benötigten viel Zeit und Wundpflaster. «Oh wie schön, du wolltest ja schon immer Hamster haben», hörte ich meine Mutter sagen, als sie von Mittelerde aus telefonierte, bevor ihre Stimme vom furchterregenden Lärm der Hamster übertönt wurde, die sich mit Zähnen und Krallen auf einer Plastik-Zugbrücke bekämpften.

Es knirschte überall unter den Füssen. Schon bald vergass ich, wie wundervoll Nüsse sein können – Erdnussbutter, Pecankuchen, Pistacheglacé! –, ich sah sie bloss als etwas, das man vom Boden aufwischen muss. Meine Wohnung roch immer weniger nach Zuhause und immer mehr nach Tierhandlung.

Meine Freunde kamen zurück. Mit gebräunten Gesichtern und einer brillanten Idee: Möchte ich die Hamster nicht für immer behalten? Ich packte die Mini-Orcs ins Auto und teilte meinen Freunden mit, dass meine Wohnung soeben zu einem Mini-Neuseeland erklärt worden war: keine Tollwut, keine Atomwaffen und ganz bestimmt keine Hamster.

Deutsch von Renate Dubach
Das englische Original: www.htr.ch/dolce-vita

ANZEIGE

PURITY 1200 Clean und Clean Extra

Erfolg in Reinkultur.
Setzen Sie auf eingebaute Effizienz:
Die innovativen BRITA Wasserfiltersysteme für Spül-, Gläser- und Besteckspülmaschinen bringen Ihr Geschirr zum Glänzen und Ihre Gäste zum Strahlen.

Denn BRITA steht für reines Wasser mit glasklaren Vorteilen:

- Appetitliches Geschirr, transparente Gläser, fleckenfreies Besteck – ohne Polieren
- Reibungslose Abläufe
- Lange Maschinen-Lebensdauer
- Keine kalkbedingten Ausfallzeiten

BRITA PURITY 1200 Clean und Clean Extra Wasserfilter sind erhältlich bei allen Spülmaschinen-Händlern: Electrolux-Professional, Gehrig-Group, Meiko, Miele-Professional, so wie bei Ihrem Sanitärinstallateur.

Jetzt informieren und profitieren:
http://professional.brita.ch

BRITA AG
Gassmatt 6
CH-6025 Neudorf/LU
tel: +41 (0) 41/932 40 27
fax: +41 (0) 41/930 30 74
info-ppd@brita.net
http://professional.brita.ch

BRITA Professional

Europäischer Tag des Denkmals zum Thema Wasser

Am 12. und 13. September findet in ganz Europa der Tag des Denkmals statt. Beim diesjährigen Thema «Am Wasser» geht es hauptsächlich um Baudenkmäler wie Mühlen, Hammerschmieden oder Pumpstationen. Aber im umfangreichen Programm findet sich touristisch oder gastronomisch Interessantes. Wie beispielsweise ein Einblick in das Ausgrabungsgelände des ehemaligen Badegasthofs Hinterhof im Badener Bäderquartier.

www.hereinspaziert.ch

Kochwettbewerb für Lehrlinge: «gusto10»

Bis am 11. Dezember läuft die Ausschreibung für den nationalen Lehrlingskochwettbewerb «gusto10». Lernende im 2. und 3. Lehrjahr können sich für das finale Wettkochen vom 12. März 2010 qualifizieren. Organisiert wird der Wettbewerb unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes von Howeg. Die Teilnehmenden müssen zwei Tellergerichte, ein Hauptgang und ein Dessert zum Thema «Swissness» kreieren.

www.gusto10.ch

Hôtel de la Cité in Carcassonne feiert 100. Geburtstag

Hier liess sich Walt Disney zu «Cinderella» inspirieren, nahm Stéphane Eicher sein Album «Carcassonne» auf und fanden

zvg

Johnny Depp und Vanessa Paradis einen romantischen Rückzugsort: Im Hôtel de la Cité in den mittelalterlichen Festungsmauern von **Carcassonne**. Am 1. September 1909 eröffnete das Hotel mit acht Zimmern, seit 1997 gehört es zu Orient-Express Hotels, die das Haus behutsam renovierten. Heute verfügt es über 47 Zimmer und 14 Suiten. Auch im Restaurant Le Barbacane wird gefeiert: Es gibt Escoffier-Klassiker aus der Gründungszeit des Hotels wie Lobster Newburg und Entenleberpastete Perigourdine.

Molekulare Cocktails mit Chivas Regal

In Anlehnung an die Molekular-Küche wartet nun auch die Bar-Mixologie mit innovativen Cocktail-Kreationen auf, die schon mal durch ihre Präsentation auffallen. Chivas Regal organisiert dazu Schulungen für Barmen.

info@barexpertise.com

In Winterthur trifft sich die Barszene an der Swissbarworld

Am 21. und 22. September findet in der City Halle die 1. Swissbarworld statt. Zu den fachspezifischen Ausstellungsständen hinzu kommt ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Tastings, Workshops und Seminaren. Am 22. September werden die Swiss Bar Awards 2009 an der Schlussparty im Club Bolero Lifestyle vergeben. rd

www.swissbarworld.ch

impressum

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français). Franziska Egli/fee; Sulamith Ehrensperger/se; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30. 9. 09); Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volontär: Mathias Zaugg
Online Redaktion: Melanie Roth
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen.
Verlag Leitung: Barbara König; Assistentin: Delia Piscopo; **Stelleninserate:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08, verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440
Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.
Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

cahier français

htr hotelrevue No 34 / 20 août 2009

Le client fixe son prix
Le concept «pay what you want» suscite du scepticisme chez certains hôteliers.
Page 21

Marketing hôtelier
Global Hotel Alliance permet à onze chaînes de bénéficier d'un marketing plus efficace.
Page 22

Christian Hofmann/ldd

Swiss Alpina est une vitrine des dernières tendances en matière de remontées mécaniques, d'enneigement et d'aménagement des pistes, de balisage et de marketing.

Le salon Swiss Alpina effectue sa révolution

Swiss Alpina, le salon suisse de l'équipement de montagne organisé depuis ses débuts à Martigny, aura lieu pour la première fois en été, les 26 et 28 août. Cela semble lui réussir.

GENEVIÈVE ZUBER

Organisé tous les deux ans au CERM, le Centre d'expositions et de rencontres de Martigny, Swiss Alpina n'avait pas le choix. Ou bien ce salon, le seul du genre en Suisse, s'adaptait pour faire face à la concurrence et à un secteur de l'équipement alpin en pleine évolution, ou bien il risquait de disparaître.

L'intérêt pour les équipements estivaux est en forte croissance

Première nouveauté: cette 14e édition aura lieu à la fin de l'été. Il n'était plus tenable en effet de faire déplacer visiteurs et exposants en Valais juste après le salon d'avril d'Innsbruck, axé sur le même créneau. «Nous avons donc misé sur la fin août et, tels qu'ils se profilent, les résultats nous donnent raison», se réjouit Raphaël Garcia, le directeur de Swiss Alpina. «140 exposants sont inscrits, représentant 220 marques. Toutes celles que nous voulions avoir seront présentes, quoiqu'il ait fallu négocier ferme avec certaines sociétés italiennes, encore en vacances à la fin du mois d'août. De plus, côté visiteurs, tout laisse espérer que nous dépasserons les 4500 entrées habituelles.»

> «Nous avons misé sur fin août et, tels qu'ils se profilent, les résultats nous donnent raison.»
> **Raphaël Garcia**
> Directeur de Swiss Alpina

Les visiteurs sont des responsables de remontées mécaniques et des professionnels du tourisme ou œuvrant dans la mise sur pied de manifestations et de grands événements. Deux tiers viennent de Suisse et les autres, d'Italie, de France et d'Autriche. Swiss Alpina leur présente une vitrine des dernières tendances en matière de remontées mécaniques, d'enneigement et d'aménagement des pistes, de balisage, signalisation, billetterie et gestion des accès, de déneigement et travaux publics, de sports et loisirs, de communication, de marketing et publicité, etc.

Les nouveautés les plus marquantes? «On pourra constater à quel point les technologies sont en plein développement, que ce soit pour gérer plus efficacement les flux de personnes sur les remontées mécaniques ou pour améliorer l'enneigement mécanique. D'autre part, l'offre et l'intérêt pour les équipements et les loisirs estivaux sont en forte croissance.» Reste à savoir, grande inconnue par ces temps de crise, ce que les visiteurs dépenseront effectivement pour leurs emplettes.

La plate-forme «Alpina Security» est l'une des nouveautés de 2009

Pour assurer son avenir, Swiss Alpina ne se contente pas de changer de date. Avec le mouvement de concentration dans le secteur des équipements de montagne, les exposants ont moins de concurrents et ont ainsi tendance à louer de plus petites surfaces à Martigny. Autant dire que pour rester attractive, Swiss Alpina devait se diversifier.

Pour ce faire, deux nouveautés devaient être lancées en 2009. «Alpina Incoming», plate-forme de rencontres entre tour-opérateurs internationaux et prestataires locaux du tourisme (stations, hôtels, etc.) a finalement été ajourné, «car le marché suisse romand n'est pas encore mûr, contrairement à bien d'autres stations, en France voisine notamment, qui se remplissent par le biais de tour-opérateurs», note Raphaël Garcia.

En revanche, avec «Alpina Security», Swiss Alpina a trouvé un créneau qui semble prometteur (lire l'encadré). Il s'agira du 1er Salon romand de la sécurité pour particuliers, entreprises et communes.

Swiss Alpina: un espace d'échanges et de réseautage

Dans le cadre de Swiss Alpina, «Alpina Security» réunira une trentaine d'exposants spécialisés dans le domaine de la sécurité, du sauvetage et de la prévention. Les deux journées de conférences et d'ateliers dédiés à ces thèmes affichent complet, avec plus de 160 inscriptions en tout. D'autre part, l'Union suisse des cadres techniques des transports à câbles suisses, forte de 300 décideurs, de même que les Chefs patrouilleurs tiendront leurs assises annuelles à Swiss Alpina. Cette édition se profile donc comme le grand rendez-vous de la rentrée des acteurs de la montagne. Comme le montre le programme, cette rencontre à Martigny n'est pas qu'une simple plate-forme commerciale, elle se veut aussi un espace d'échanges, de réseautage et de formation. gz

Des ambassadeurs chinois

Deux familles chinoises ont visité la Suisse durant une semaine, suivies par des médias de leur pays. Une action promotionnelle où la Suisse romande était bien présente.

MIROSLAW HALABA

La démarche est intéressante sur le plan promotionnel. Aussi, c'est avec enthousiasme que plusieurs destinations ont accepté de participer au projet «Switzerland Discovery» – le troisième du genre – mis sur pied par Suisse Tourisme. Deux familles chinoises – la famille Tian, de Shenzhen, et la famille Zhang, de Pékin – ont été invitées à visiter la Suisse durant une semaine.

Une douzaine de journalistes de leur pays, dont des représentants de la chaîne partenaire du projet «The Travel Channel», les ont suivies dans leur périple. A ce groupe, se sont ajoutés quelque quatre-vingts touristes, chinois également. La Suisse romande devrait largement profiter des retombées médiatiques de cette action promotionnelle puisque ses principaux partenaires ont été les cantons de Vaud, de Genève et du Valais, groupés sous l'appellation «Lake Geneva & Matterhorn Region».

> «Ces familles sont représentatives de celles qui sont susceptibles de séjourner en Suisse».
> **Urs Zenhäusern**
> Directeur de Valais Tourisme

Ainsi, suivant l'un ou l'autre des deux programmes qui leur était proposé, les familles ont pu, après le Tessin, Lucerne, les Grisons et la région de la Jungfrau, découvrir le Valais, Genève et le canton de Vaud. Jeudi, une visite du Lavaux a notamment permis aux deux familles – réunies pour l'occasion – de s'initier aux travaux de la vigne.

«L'objectif était de leur proposer des activités classiques, mais aussi des activités qui sortent de l'ordinaire», indique Anick Goumaz, attachée de presse de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Nominées par les internautes et, choisies à l'issue d'un casting, ces deux familles sont, comme le souligne le directeur de Valais Tourisme, Urs Zenhäusern, «représentatives des familles chinoises susceptibles de séjourner en Suisse».

L. Ryser/ldd

Les familles ont notamment visité les vignobles du Lavaux.

Lors des deux éditions promotionnelles précédentes, ce sont des personnalités chinoises qui avaient été conviées à visiter la Suisse. Cette année, il s'agissait de présenter notre pays comme «une destination idéale pour des vacances familiales et actives».

A vous de remplir cet espace!

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

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Le client fixe son prix

Deux établissements proposent à leurs clients de payer le prix qu'ils veulent. Accor avait déjà tenté l'expérience et son bilan avait été très satisfaisant.

VÉRONIQUE TANERG

Alain D. Boillat

Le concept «pay what you want» – ce qui signifie en anglais: «Payez ce que vous voulez» – suscite du scepticisme chez certains hôteliers.

La crise pousse à sortir des sentiers battus. Deux établissements, un restaurant neuchâtelois et une résidence parahôtelière française, proposent à leur clientèle de fixer le prix qu'ils désirent. Tous deux ont défini des règles précises pour cette offre inhabituelle. Le premier, un restaurant marocain implanté à Neuchâtel et dénommé «Le Bled», propose une carte réduite, spécialement conçue pour cette action. Sur ce menu, les prix ont été remplacés par des points de suspension. Mais cette offre est limitée aux repas de midi et les boissons sont payantes.

Le second établissement, qui propose à ses clients le concept de «pay what you want» , n'est pas un petit établissement. Il s'agit d'une résidence de vacances française qui appartient à un grand groupe, Madame Vacances, elle-même filiale d'Eurogroup. Mais là encore, l'offre est limitée temporellement et géographiquement. Il s'agit d'une résidence de tourisme Calmi Réal, située dans une région peu connue, à Saint-Lary Soulan, dans les Pyrénées.

Un concept promotionnel proposé hors saison

Les dates choisies pour Madame Vacances sont franchement hors saison: du 12 au 19 septembre. Les clients doivent verser une garantie de réservation de 100 euros (non encaissée) ainsi qu'une caution de 260 euros par appartement. Ces sommes seront remboursées à la fin du séjour, mais il y a d'autres prestations payantes: le ménage, le parking ou la location du linge de maison. Seule, la taxe de séjour (de 0,73 euro par personne et par jour) est obligatoire.

Cet établissement compte 102 appartements dont les propriétaires seront normalement rétribués par Madame Vacances qui ne fait que gérer les locations. Coût de l'opération? 35 000 euros, selon l'Echo Touristique, un hebdomadaire touristique professionnel français. Comme ces opérations promotionnelles sont toujours en cours, il n'est pas possible de dresser un bilan et d'en mesurer les retombées. Alors, nous nous sommes tournés vers Accor qui a déjà tenté cette expérience au début des années 2000 dans tous ses hôtels Ibis en Suisse (environ une douzaine d'établissements, à l'époque), en Allemagne ainsi qu'à Lyon, en France.

«Cette opération avait considérablement motivé les collaborateurs pour fournir un service irréprochable», relève Walter Zuëck, directeur des ventes et du marketing d'Accor en Suisse.

Une telle expérience avait motivé les collaborateurs chez Accor

«Nos collaborateurs», poursuit Walter Zuëck, «voulaient fournir une excellente qualité de prestations afin que les clients payent le même prix que d'habitude, voire davantage. Et cette motivation a eu un effet à long terme.» Ce concept, qui permet aux clients de payer ce qu'ils veulent pour une chambre d'hôtel, a également un autre impact: «Au fond, on ne sait jamais vraiment si nous avons fixé le bon prix par rapport au marché. Cette opération nous a permis de savoir si nos tarifs étaient adaptés au marché, si nous avions fixé le bon prix du marché», note Walter Zuëck.

Les clients en ont-ils profité pour faire un séjour bon marché? «Dans certains établissements, nos recettes étaient supérieures et, dans quelques autres, elles étaient inférieures. La plupart de nos clients ont cependant payé davantage que d'habitude.» Reste un troisième impact qui a tout de suite sauté aux yeux des professionnels du marketing: les retombées publicitaires. Les clients qui ont testé la formule sont enthousiastes et ils n'hésitent pas à le faire savoir autour d'eux. Le bouche à oreille fonctionne à plein régime.

Envisage-t-on de recommencer une telle opération chez Accor? «Non, pas pour l'instant», répond Walter Zuëck. «Depuis 2005, nous avons introduit un ‹pricing› dynamique. Comme le tarif des chambres colle précisément à la demande, je ne pense pas que nous puissions recommencer une action d'une telle envergure.»

Un certain scepticisme est de mise

Faire fixer le prix des chambres aux clients? Plusieurs hôteliers sont sceptiques: «Il faut saluer l'innovation et les initiatives aventurières», relève Paul Muller, à la fois président des hôteliers genevois et directeur de Manotel. «Toutefois, les hôtels de Genève connaissant un fort taux d'activité et d'occupation ces dernières années, ce type de concept n'aurait pas vraiment de sens.» Et d'ajouter: «En ce qui concerne Manotel, cela me semble franchement impossible. Pour gérer nos 600 chambres, nous devons faire preuve de gestion rigoureuse. Nous signons des contrats à l'avance avec des agences et des sociétés internationales et il est primordial que la prestation corresponde à l'attente du client.» De plus, les firmes ont besoin de connaître le tarif à l'avance afin de correspondre à leur budget.

Et il reste un handicap de taille: «Cette formule engendrerait des iniquités. Vous imaginez qu'une société apprenne qu'une autre entreprise fixe son prix?» Toutes les entreprises voudraient être logées à la même enseigne. vt

Une chambre à moins de 4 francs!

Cela fait probablement une dizaine d'années que Béatrice et Valérie ont testé à la formule «pay what you want» («payez ce que vous voulez») et elles s'en rappellent comme si c'était hier.

«Nous avions repéré des pages entières de publicité dans le quotidien sportif «L'Equipe» pour passer une nuit dans un hôtel Ibis à Lyon. Nous avions pensé que c'était une opportunité géniale pour aller faire du shopping dans la cité des Trois Gaules.» Elles découpent les encarts publicitaires et s'offrent le luxe de prendre chacune une chambre, et non pas de partager leur logement. «Nous voulions payer 5 francs français la chambre», se souvient Valérie

«Etant donné que le petit-déjeuner coûtait 35 FF, ce qui est quand même cher pour un hôtel Ibis, nous avons arrondi à 50 FF. Nous avons donc décidé de payer la chambre 15 FF, soit un peu moins de 4 francs suisses», jubile Valérie. Les deux Genevoises avaient ensuite dépensé tout l'argent économisé sur le logement en faisant du shopping! vt

Les économies à l'ordre du jour

La situation économique difficile modifie les comportements en matière de voyages d'affaires, a constaté la société AirPlus. Objectif de cette stratégie: faire des économies.

MIROSLAW HALABA

CFF/ldd

Les voyages d'affaires en train seraient en expansion.

La limitation des déplacements est l'une des conséquences que le ralentissement économique a sur l'activité des entreprises. Spécialiste pour les paiements et les évaluations dans le domaine des voyages d'affaires, la société AirPlus International, dont le siège est à Zurich, s'est livrée, au cours du premier semestre 2009, à une analyse de la situation, mettant en évidence certains nouveaux comportements adoptés par les entreprises helvétiques pour réduire les dépenses.

Ainsi, AirPlus a notamment constaté que les dépenses aériennes continuent à représenter pour les entreprises la majeure partie du budget «voyages». Il apparaît toutefois qu'elles chercheraient «de plus en plus souvent à remplacer des vols par des voyages en train ou en voiture de location».

Des séjours plus longs pour mieux rentabiliser les voyages

Si c'est l'avion qui prime, les voyageurs d'affaires ont désormais tendance à faire des séjours plus longs pour rentabiliser davantage leurs déplacements. Alors que la durée moyenne d'un voyages d'affaires aérien en partance de Suisse était encore de 3,17 jours en 2008, celle-ci est maintenant de 3,37 jours.

Les réservations aériennes, écrit AirPlus, se font, par ailleurs, plus tôt: 16 jours avant le départ en 2007; 14,3 jours maintenant. Les billets sont aussi moins souvent annulés. La part des annulations a, en effet, reculé de 4,6% en 2007 à 3,8% actuellement.

De la classe affaires à la classe économique

Un autre changement de comportement relevé par AirPlus concerne le standing des voyages aériens. Alors qu'en 2008 les billets de la classe affaires représentaient encore 23,5% du total des tickets achetés, leur part est aujourd'hui de 19,3%.

Durant le même laps de temps, l'usage de la classe économique a augmenté de 75,1 à 79,8%. Ce changement d'habitude concerne cependant principalement les vols intercontinentaux. AirPlus a remarqué aussi que Swiss est la compagnie la plus utilisée par les entreprises suisses.

En bref

Suisse

Un concours de films d'animation

A l'instar d'hotelleriesuisse avec son Swiss Hotel Film Award, les Auberges de jeunesse suisses utiliseront le 7e art pour faire parler d'elles. A l'occasion de leurs 85 ans, elles ont lancé, en collaboration avec les organisateurs du Festival Fantoche, un concours de films d'animation ayant pour scène principale une auberge de jeunesse. Un jury désignera dix nominés parmi lesquels les internautes désigneront le gagnant. La remise du prix aura lieu le 19 septembre à Baden (AG). mh

Valais

Une campagne publicitaire pour le marché suisse

ldd

Sous le titre «Pur plaisir. Une invention du Valais», Valais Tourisme lance ces jours une campagne de promotion destinée au marché suisse. Cette campagne prolonge la communication faite l'an passé lors de l'ouverture du tunnel de base du Lötschberg et qui insistait sur la réduction du temps de voyage entre le Valais et le reste de la Suisse. Elle comprend une **campagne d'affichage** avec trois sujets, rédigés en allemand et en français, et un spot télévisé qui sera diffusé jusqu'en septembre à la Télévision suisse romande et à la Télévision suisse alémanique. Ce spot transmet l'image d'un Valais «surprenant et rafraîchissant». mh

Genève

Parc des Eaux-vives: fermé dès octobre

Le restaurant de luxe Parc des Eaux-Vives à Genève fermera ses portes le 30 septembre, a indiqué à la «Tribune de Genève», Thierry Lavalley, directeur général du Swissôtel Metropole Geneva et du restaurant. Cette fermeture, relève le quotidien, fait suite au départ, à fin août, du chef du restaurant, Olivier Samson. Le site, qui appartient à la ville de Genève, continuera d'exploiter l'hôtel et la brasserie. Il entend élargir ses activités de banquets, a encore précisé le quotidien genevois. mh

Monde

Mövenpick Hotels créera 2000 emplois à Dubai

Mövenpick Hotels & Resorts poursuivra ces prochains temps son expansion dans les Emirats arabes unis. Ainsi, la société de management hôtelier ouvrira – probablement durant le premier trimestre 2010 – quatre hôtels à Dubai, soit: le Royal Amwaj Resort & Spa, l'Ibn Battuta Gate Hotel, l'Oceana Hotel & Spa et le Mövenpick Hotel Deira. Ces ouvertures devraient permettre à l'économie de Dubai de s'enrichir de deux mille nouveaux emplois, indique Mövenpick. mh

htr hotelrevue
No 34 / 20 août 2009

Une alliance au service du marketing

Photos ldd

Kempinski, ici l'un de ses hôtels en Italie, le Giardino di Costanza en Sicile, est l'une des onze chaînes qui collaborent avec Global Hotel Alliance.

Global Hotel Alliance regroupe plus de 180 hôtels de luxe. Ces établissements investissent ensemble dans la technologie et assurent leur marketing en commun. Et ça marche.

VÉRONIQUE TANERG

Global Hotel Alliance (GHA), dont le siège est à Genève, regroupe onze chaînes d'hôtels, soit plus de 180 établissements répartis dans une quarantaine de destinations. «Il y a quelques années, alors que je négociais un contrat avec une société de systèmes de réservation pour le compte de la chaîne Kempinski, celle-ci m'a suggéré de me regrouper avec d'autres chaînes hôtelières afin d'obtenir de meilleurs prix», se souvient Christopher Hartley, le directeur de Global Hotel Alliance. «C'est ce que nous avons fait. Dans un monde globalisé, la relation avec la clientèle est dirigée par la technologie. Et la technologie, cela coûte cher.»

C'est comme cela que cet ancien de la chaîne Kempinski a convaincu d'autres chaînes haut de gamme de se regrouper. Aujourd'hui, GHA réunit plusieurs membres asiatiques et américains, Anantara Hotel & Resorts, Cham Palaces & Hotels, The Doyle Collection, Dusit International, Landis Hotels & Resorts, The Leela Palaces, Marco Polo Hotels, Omni Hotels et Pan Pacific Hotels and Resorts.

Avoir accès à de plus larges bases de données sur les clients

«GHA nous permet de partager les coûts élevés des technologies et d'avoir accès à de plus larges bases de données sur les clients», explique Christopher Hartley. Toutes les chaînes, sauf une, ont accepté d'harmoniser leur technologie à travers un système de réservation commun, un CRM, à savoir un Customer relationship management. «Ananta Hotels & Resorts n'en fait pas partie mais comme il s'agit d'hôtels balnéaires, elle n'a pas les mêmes besoins que les autres», relève Christopher Hartley. Ce n'était pas une mince affaire car il a dû convaincre les hôteliers d'investir plusieurs millions dans de nouvelles technologies. «Mais il s'agit d'une vision sur dix ans», justifie le patron de GHA.

«C'est une société de réservation qui m'a suggéré de me regrouper avec d'autres chaînes.»

Christopher Hartley
Directeur de Global Hotel Alliance

De plus, les membres de GHA peuvent être dans les systèmes de réservation, soit sous leur propre code (KI pour Kempinski, par exemple), soit GA pour Global Hotel Alliance. «C'est moins cher que d'être sous leur propre nom», souligne le directeur de GHA. Depuis le début de l'année, ces onze chaînes hôtelières sont entrées dans les programmes de fidélisation d'une douzaine de grandes compagnies aériennes, notamment Lufthansa, Swiss, Air France, Singapore Airlines, Thai Airways, Etihad, United Airlines, Jet Airways et, depuis le mois de juillet, British Airways.

Les hôtels partenaires de GHA se trouvent dans le monde entier.

«Depuis le début de l'année, ces partenariats ont généré plus de 100 000 nuitées», affirme Christopher Hartley. Une aubaine en cette période de crise. Des projets de développement, la Global Hotel Alliance n'en manque pas. Elle est en train de finaliser son propre programme de fidelité. «Nous ne voulons pas créer une carte supplémentaire pour nos membres. Nos enquêtes montrent que nos clients en ont marre d'accumuler des miles et qu'ils ne veulent pas de cartes supplémentaires. D'après les études, les cartes fonctionnent bien dans deux secteurs, le transport aérien et les cartes de crédit.»

Récompenser les clients fidèles avec un «surclassement»

GHA récompensera ses clients fidèles en leur offrant avec effet immédiat des prestations des hôtels, par exemple, une chambre d'une catégorie supérieure ou un soin à l'institut de beauté. Reste un dernier défi pour Global Hotel Alliance: obtenir une meilleure couverture géographique pour satisfaire les besoins des globe-trotters. GHA n'est pas présent dans les régions suivantes: France, Espagne, Italie, Scandinavie, Australie, Japon, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud ou la région sud-africaine.

«Il nous manque encore un certain nombre de villes clés comme, par exemple Paris, Madrid, Barcelone, Milan, Manchester ou Edimbourg», résume Christopher Hartley. Le directeur de GHA est donc en train de rechercher des partenaires. Et il ne manque pas de perspectives: «Selon Hotels Magazine, il y a plus de 300 chaînes d'établissements des catégories 4 ou 5 étoiles dans le monde. Nous recherchons des collaborations avec ceux qui nous offrent les meilleures opportunités géographiques.»

Mais est-ce que ces chaînes ne se feront pas concurrence? «Il n'y a pas de concurrence entre les chaînes. Il y en a seulement entre les établissements dans certaines villes», estime Christopher Hartley. «Et encore, dans les grandes villes, nos clients cherchent à venir dans un quartier précis. Les hôtels ne se font pas forcément concurrence.»

Des bonus d'exception

Global Hotel Alliance (GHA) cherche notamment à inciter ses clients à tester une autre chaîne hôtelière que celle dans laquelle ils ont généralement l'habitude de descendre. C'est pourquoi, dans son programme de fidélisation, GHA est en train de mettre au point un catalogue de prestations d'exception pour ses clients importants.

«Nous voulons offrir quelque chose qui ne puisse pas s'acheter facilement, quelque chose qui est difficilement accessible ou difficile à organiser», explique Christopher Hartley, le directeur de Global Hotel Alliance. «Par exemple, les fous de cuisine pourront passer une soirée avec Alain Ducasse qui travaille dans l'un de nos hôtels, les passionnés de golf pourront jouer sur l'un des plus beaux golfs du monde ou faire de la plongée dans des endroits de rêve, des lieux généralement inaccessibles.»

Et surtout, les clients qui auront droit à ces cadeaux devront séjourner dans une autre chaîne que dans celle où ils ont l'habitude de descendre. «Ce sera ainsi un excellent vecteur de promotion», conclut Christopher Hartley. vt

Conçu pour la génération Y

Des étudiants de l'EHL ont élaboré un concept de complexe touristique communautaire. L'idée a été primée.

MIROSLAW HALABA

S'imposer dans un concours devant des étudiants de l'Université de Saint-Gall et des Ecoles polytechniques fédérales de Zurich et de Lausanne, c'est ce qu'ont réussi quatre étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

Alex Pio, Olivier Schwartz, Ambika Seth et Aris Vitalis ont, en effet, remporté, au début l'été, le Prix du jeune entrepreneur, doté d'une somme de 20 000 francs. Organisé par la section suisse des Conseillers du commerce extérieur de la France, ce prix récompense «le meilleur projet» entrepreneurial ayant un lien avec la France, tous domaines confondus.

A l'aide des réseaux sociaux virtuels

Ces étudiants ont élaboré un concept, intitulé «Made In», qui intègre, pour la première fois, les réseaux sociaux virtuels au tourisme. Made In propose de créer, en utilisant les réseaux en ligne, une sorte de «complexe touristique communautaire». «Ce concept est destiné à la génération Y, soit des jeunes gens âgés de 18 à 24 ans qui cherchent à passer des vacances différentes de ce qu'offrent les hôtels ou les resorts traditionnels», explique Alex Pio.

Des activités bénévoles utiles aux populations locales

Mis, au préalable, en relation au moyen d'un réseau du type Facebook, les participants se retrouveraient dans un complexe touristique où ils se verraient proposer des activités bénévoles utiles aux populations locales.

«Les clients pourraient, par exemple, donner des leçons d'anglais aux enfants locaux ou surveiller les tortues de mer menacées. Ils y trouveraient là une bonne opportunité de mieux connaître la région dans laquelle ils séjournent et leurs habitants», explique Alex Pio. L'engagement des participants au réseau pourrait aller plus loin. «Nous aimerions que le voyageur soit impliqué dans l'exploitation de l'hôtel en aidant, par exemple, le chef de cuisine lors de la préparation des repas.»

Un premier complexe touristique d'ici deux ans

Le concept «made in» ne devrait pas se limiter à un seul «resort». Alex Pio et ses collègues imaginent déjà un «réseau global» de «resorts» que les voyageurs pourraient découvrir au gré de leurs vacances. Ils précisent que ces complexes seraient, bien entendu, construits «avec des matériaux locaux» et dans le respect de l'environnement et de la culture locale. Ainsi, l'architecture et le décor seraient inspirés du lieu où le «resort» est installé. Ce concept ne serait toutefois sans grande valeur si ses auteurs n'avaient pas l'intention de l'appliquer.

Fotolia

Le concept veut rapprocher les voyageurs et les populations locales.

«Nous sommes en train de mettre en place une stratégie opérationnelle et un conseil consultatif. Parallèlement, nous cherchons des partenaires: des ONG pour le bénévolat et des investisseurs pour le financement du projet», indique Alex Pio. Le premier «resort» devrait être aménagé en Inde d'ici deux ans. Affaire à suivre.

Le mois dernier, le petit train de La Chaux-de-Fonds et du Locle n'a pas accueilli de nombreux touristes. Il a en revanche attiré la population locale.

VALÉRIE MARCHAND

Photos Valérie Marchand

Le train touristique, qui parcourt La Chaux-de-Fonds (photo) et Le Locle depuis leur nomination au patrimoine mondial de l'Unesco, a attiré 1600 personnes au mois de juillet.

Un train en rodage

Le train touristique qui circule au départ de La Chaux-de-Fonds et du Locle depuis le 1er juillet n'a pas encore accueilli de nombreux de touristes. Mais 1600 personnes, tout de même, l'ont déjà emprunté. Les participants sont essentiellement des habitants des deux villes horlogères. On a aussi déjà compté avec la présence de quelques Suisses alémaniques, Allemands, Anglais et Japonais. «Le train est encore en rodage, il faut être patient», note Vincent Matthey, coordinateur de Tourisme neuchâtelois pour les Montagnes.

Le parcours du Locle est davantage accès sur l'hôtellerie

Chaque parcours a ses caractéristiques. En effet, celui du Locle est plus horloger et celui de La Chaux-de-Fonds plus urbanistique. Dans cette dernière ville, on aperçoit notamment une maison construite au 19e siècle. Comme la plupart des bâtiments de cette époque, elle a une double fonction: on peut y vivre et y travailler. En effet, des ateliers d'horlogerie, pour la plupart très lumineux, y ont été aménagés. Plus loin, on voit la Villa Turque, une célèbre construction du Corbusier qui date de 1916. Puis, l'on peut observer les nombreuses rues à perspectives sans fin qui font partie du plan d'urbanisme réalisé en damier.

A La Chaux-de-Fonds comme au Locle beaucoup d'ateliers et de fabriques se trouvent également sur le parcours du train touristique. Par ailleurs, au Locle, on circule notamment dans la rue du Crêt Vaillant, dont l'essentiel des bâtiments a été construits au 18e siècle. Autrefois, en 1848, les révolutionnaires étaient partis depuis cette rue pour se rendre au Château de Neuchâtel. La statue de Daniel Jeanrichard, premier artisan à fabriquer la montre de poche, en 1705, apparaît ensuite à mi-chemin, devant le collège qui porte son nom. La demeure du célèbre horloger Jacques-Frédéric Houriet, surnommé le «père de la chronométrie suisse» fait également partie des curiosités du trajet loclois. De plus, Joséphine de Beauharnais et le conteur danois Hans-Christian Andernsen ont séjourné plusieurs fois dans cette maison.

L'avenir du petit train semble prometteur

«J'habite à La Chaux-de-Fonds et j'étais curieux de connaître ce que l'on propose aux touristes. Je trouve le parcours très intéressant», estime un passager du petit train. «J'apprends beaucoup de détails que j'ignorais», indique un de ses voisins. La satisfaction des premiers passagers est telle que l'avenir du petit train semble prometteur.

Le parcours du Locle est davantage axé sur…

…l'industrie horlogère, ses ateliers et ses pionniers, ici…

…l'horloger Daniel Jeanrichard, l'inventeur de la montre de poche.

De plus en plus de livres sur les hôtels

Les livres sur l'hôtellerie sont toujours plus nombreux dans les librairies. Ils sont, bien souvent, des sources d'inspiration.

MICHEL BLOCH

Ils ont pour titres «Luxury Hotels Spas&Wellness», «Cool Hotels» et se multiplient dans les librairies. La clientèle pour ces ouvrages est diversifiée et procède à ses achats pour des motivations très différentes. Comme le souligne Paola Villiger, libraire chez Cadonau à Gstaad, «l'offre de livres sur les hôtels est importante et les ouvrages sont de plusieurs types. Il y a ceux traitant d'une ville, d'un pays ou d'une région, comme la collection des «Cool Hotels»: «Cool Hotels NewYork» ou encore les «Cool Hotels Italy»». Ces ouvrages font rêver le lecteur avec des photos superbes.

Les Trois-Couronnes de Vevey dans le livre «Cool Hotels Europe»

Les textes rédigés en plusieurs en langues donnent une bonne idée du lieu. Signalons par exemple le «Cool Hotels Europe» qui présente fort bien, entre autres, l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey. Les livres sont de plusieurs formats suivant les collections. Ainsi chez l'éditeur Taschen, le «Taschen's Paris» est une grand livre qui dira tout sur un certain Paris raffiné, curieux… en matière d'hôtels, de restaurants ou de magasins. Au lecteur d'aller ensuite sur internet s'il souhaite en savoir plus. Il y a encore les livres à thèmes, comme les Luxury Beach Resorts ou les Cools Hotels Spa & Wellness.

Les hôtels comptent de plus en plus de belles tables et certains hôteliers et restaurateurs se regroupent pour faire un livre. Ainsi, on découvrira quelques belles pages concernant l'hôtelier Michel Von Siebenthal, qui possède et anime avec son épouse le Relais & Châteaux «Alpenrose» à Schönried, dans l'ouvrage intitulé «Talent et passion». Enfin, comme l'explique Sandrine, libraire chez Payot à Lausanne, l'on trouve aussi des livres sur un hôtel en particulier, comme le «Beau-Rivage Palace», publié chez Infolio ou encore le «Dolder Grand» qui présente dans un livre imposant le célèbre palace zurichois récemment rénové.

> «Certains achètent de tels livres afin de trouver des idées pour décorer une maison.»
>
> **Paola Villiger**
> Libraire chez Cadonau à Gstaad

Un livre d'hôtel afin de se souvenir d'un séjour

Paola Villiger précise que le succès de ces ouvrages est lié aux motivations variées des lecteurs. Il y a ceux qui préparent un séjour dans un lieu donné, par exemple à Berlin. Ceux-ci vont acheter des ouvrages traitant en l'occurrence de Berlin pour choisir leur hôtel en fonction de certains critères. Il y a ceux qui privilégient pour leurs vacances l'option bien-être et wellness et qui opteront pour un ouvrage sur les spas des hôtels. Il y a également les lecteurs qui achètent un livre à leur retour afin de mieux se souvenir de leur séjour, par exemple à la montagne en optant pour un livre comme «Hôtels extraordinaires de montagne» ou «Wellcome design travel guide Alpes» (www.wellcomeguide.com).

«Enfin», complète Paola Villiger, «plusieurs personnes achètent des livres sur les hôtels afin de trouver des idées pour aménager ou décorer un appartement ou une maison. Un livre montrant les salles de bains des hôtels va aider la lectrice ou le lecteur à choisir la salle de bains de ses rêves. Bien souvent, une telle approche constitue la démarche préalable à la recherche d'un fournisseur. Du coup, les livres d'hôtels deviennent des livres à idées!» «Le livre d'hôtel participe à ce phénomène de recherche du bien-être. Il s'intègre donc parfaitement dans la tendance au cocooning», conclut, quant à elle, notre libraire de Payot.

De tels livres sont une invitation au repos et au rêve

Un livre sur les hôtels fait notamment rêver avant et après un séjour. Il peut également donner des renseignements sur un hôtel en particulier, généralement un lieu qui nous attire ou qui nous a séduit. Fournisseur d'idées, il constitue un auxiliaire précieux à l'aménagement d'une résidence. La beauté de ces ouvrages les transforme enfin eux-mêmes en objets de décoration posés dans un salon ou une chambre, sublime invitation au repos et au rêve. mb

ANNONCE

la «der»

htr hotel revue No 34 / 20 août 2009

«La Suisse est toujours l'un des pays les plus sûrs au monde. Et il doit également le rester.»
Hazem Mohammed Karakotly (Page 5)

Cent trente recettes suisses

Un **guide culinaire** fait rimer gastronomie et tourisme. Le résultat du travail de deux partenaires: Suisse Tourisme et les Editions Betty Bossi.

MIROSLAW HALABA

Avec son jardin potager et ses soixante espèces de légumes, de fruits et d'herbes aromatiques, le château de Prangins, situé sur les bords du lac Léman, se prêtait bien à la présentation, mardi, de la version française du dernier ouvrage des Editions Betty Bossi: «Cuisine suisse». Pour l'occasion, la maison d'édition, détenue à parts égales par Ringier et Coop, avait pour partenaire Suisse Tourisme.

Cette association, conclue l'an passé, fait rimer plaisirs de la table et tourisme. Grâce à elle, Suisse Tourisme trouve un nouveau vecteur pour promouvoir la Suisse à travers son patrimoine culinaire. «Cuisine suisse» est un complément «idéal» à la campagne «Escapades gourmandes» dont c'est la troisième édition. Une campagne qui avait pour origine, rappelons-le, la route thématique «Wine and Dine». «L'amour d'un pays passe par l'estomac», a dit Michel Ferla, directeur-adjoint de Suisse Tourisme. Pour les deux partenaires, cette collaboration est notamment justifiée par le fait qu'ils partagent les mêmes valeurs, comme la tradition et l'innovation, la culture, le vécu et les plaisirs de la table.

Des recettes élaborées par la rédaction de Betty Bossi

Bien dans la lignée des livres de recettes publiés par Betty Bossi, quoique plus épais, «Cuisine suisse» contient cent trente recettes élaborées par la rédaction de Betty Bossi. «Il n'y a pas de recettes de chef», a bien précisé Susanne Furrer, représentante de l'éditeur.

Des mets traditionnels ont été «revisités», donnant naissance à de nouveaux plats. Chacune des recettes est classée: «classique suisse», «nouvelle interprétation du classique suisse», «nouvelle cuisine suisse avec des produits suisses du marché». Les recettes sont réparties en quatre régions. Une des participantes à la présentation s'est ainsi étonnée que le Valais est aux côtés de Berne et de Soleure et non pas des cantons romands. Le livre, qui a été rédigé en français, en allemand et en anglais, vient d'être proposé à l'achat aux huit cent mille abonnés du «Journal Betty Bossy».

Une version anglaise utile pour Suisse Tourisme

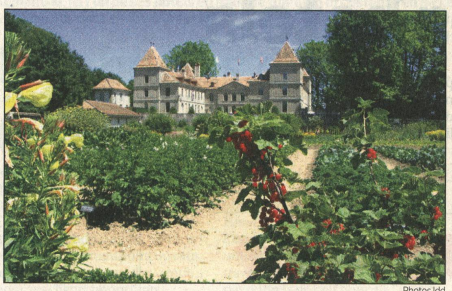
Suisse Tourisme fera de la promotion pour ce livre dans ses lettres d'informations. Il le distribuera aussi à des clients, aux médias. «C'est un joli cadeau qui se différencie d'un livre touristique», note Michel Ferla. Suisse Tourisme se réjouit en particulier de pouvoir disposer d'une version anglaise. Celle-ci peut s'avérer utile pour des marchés comme l'Inde où les touristes qui souhaitent se rendre en Suisse demandent souvent s'ils peuvent trouver chez nous de la cuisine végétarienne.

Le livre sera toutefois surtout bienvenu sur les marchés occidentaux traditionnels comme les Etats-Unis. C'est sur ces marchés que les offres touristiques liées à la gastronomie et aux produits du terroir ont le meilleur écho.

Pour plus d'un touriste sur deux, la découverte culinaire figure parmi les dix principales motivations de vacances en Suisse.

Et la Suisse a de quoi les satisfaire. «Notre pays possède une cuisine aussi diversifiée que le sont ses paysages», a encore noté Michel Ferla.

Une spécialité genevoise présentée dans l'ouvrage «Cuisine suisse»: **les quenelles de brochet.**



C'est au **château de Prangins** que le livre a été présenté. Photos ldd

Un livre de **300 pages**.

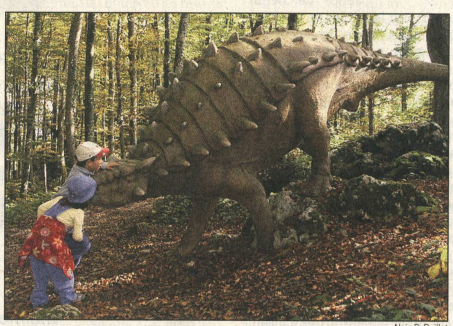
A la recherche de l'insolite

L'association NiceFuture a répertorié des centaines d'adresses d'attractions insolites et durables. Une première du genre pour la Suisse romande.

MIROSLAW HALABA

Trois cents adresses réparties dans toute la Suisse romande. C'est ce que contient «Le Guide du tourisme durable et insolite 2009» réalisé par l'association NiceFuture – association qui milite pour le développement et des comportements durables – et encarté dans une des éditions de «L'Hebdo». «Pour ce qui est des attractions insolites, la Suisse n'a rien à envier à l'étranger», indique, enthousiaste, Barbara Steudler, une des chevilles ouvrières de ce guide. Edité pour la première fois, cet ouvrage semble répondre à un besoin. «Chaque jour, nous recevons une dizaine de commandes», explique Barbara Steudler. Une édition enrichie est déjà en discussion. Ses responsables envisagent de s'intéresser au Tessin et, pourquoi pas, ultérieurement à la Suisse alémanique. Ils aimeraient bien aussi intégrer aux adresses existantes des informations sur les moyens d'atteindre les sites en transports publics.

www.nicefuture.com



Alain D. Boillat

Le **préhistoparc de Réclère** (JU) a trouvé sa place dans le guide.

Six Swissôtel dans Expedia Insiders' Select

Fondée en 2007, la plate-forme d'évaluation hôtelière Expedia Insiders' Select compte désormais six établissements de la chaîne Swissôtel, a indiqué cette dernière. Aucun d'entre eux ne se trouvent toutefois en Suisse. Le premier hôtel helvétique figurant sur cette liste est le Comfort Hotel Post à Coire (GR). Il est classé en 93e position. En deuxième position, soit au 167e rang, on trouve l'Hôtel de la Paix à Genève et, au 207e rang, l'Hôtel Bellevue Palace à Berne. Expedia Insiders' Select répertorie 99 000 hôtels répartis dans le monde. Les évaluations proviennent des clients et de 400 responsables hôteliers. mh

D'une langue à l'autre

Tourisme religieux: la Suisse a une belle carte à jouer

Swiss-Image

Près de 300 millions de voyages religieux sont entrepris chaque année dans le monde. La Suisse, en tant que berceau de deux branches dominantes du protestantisme avec Zwingli à Zurich et Calvin à Genève, a une belle carte à jouer dans ce domaine. Cette année, les responsables du tourisme genevois n'ont d'ailleurs pas manqué de mettre en avant les 500 ans de Calvin et le célèbre **Mur des réformateurs**. lm
Page 2

La crise n'épargne pas la région du lac de Bienne

Plusieurs établissements situés au bord du lac de Bienne peinent à trouver des repreneurs. Cela notamment en raison de la crise. Si les propriétaires de l'Hôtel Bären à Douanne ne devaient pas réussir à le vendre, ils pourraient transformer une partie de l'hôtel en un home pour personnes âgées qui pourraient profiter d'un service hôtelier. Les restaurants Ilge, à Douanne, et Kreuz, à Gléresse, recherchent aussi un repreneur. lm
Page 4

L'ambassadeur d'Arabie Saoudite se veut confiant

Les vols et autres problèmes dont des ressortissants d'Arabie Saoudite ont été victimes ces derniers temps à Genève ont fait les grands titres de la presse. Interviewé par notre journal, Hazem Mohammed Karakotly, l'ambassadeur d'Arabie Saoudite en poste à Berne, se veut néanmoins confiant: «Ce qui s'est passé à Genève est à la fois nouveau et inquiétant. Les autorités ont entre-temps réagi. Elles ont reconnu ces problèmes et vont les résoudre. La Suisse doit rester l'un des pays les plus sûrs au monde.» lm
Page 5

La traduction de termes culinaires est leur spécialité

Patrick Spahni

La traduction des cartes de mets n'a pratiquement plus aucun secret pour eux. **Marianne** et **Jean-Pierre Duboux**, établis à Thoune, éditent en effet depuis vingt ans le dictionnaire Duboux qui est à la restauration et à l'hôtellerie ce que le Larousse est à la langue française. Outre ses éditions en allemand, en français et en anglais, le Duboux existe également en italien, en espagnol, en catalan, en néerlandais et en romanche. lm
Page 14

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 34 / 20. August 2009

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen 1-4
Deutsche Schweiz 4-8
Svizzera italiana 8
International ..... -
Stellengesuche ..... -
Suisse romande ..... -
Marché international ..... -
Demandes d'emploi ..... -

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Häsch gnueg vom Chef? De chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

Hoteldirektorin gefunden
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

GASTRO SUISSE JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN> FÖRDERN!
WIR VERMITTELN>
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

KRAMER
GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Wir beschäftigen 400 Mitarbeiter und unsere 13 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Per Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir im Sinne einer Nachfolgeplanung einen/e

Leiter Human Resources m/w

In dieser Funktion sind Sie Ansprechpartner in allen Themenstellungen des Human Resources Management. Sie sind gemeinsam mit Ihrem Team für die Personalbetreuung, Personalgewinnung, Personalentwicklung, strategische Aufgaben und Projekte verantwortlich.

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit ausgewiesener Berufserfahrung im Human Resources. Ihre hohe Sozialkompetenz, Ihre positive Ausstrahlung, Ihr gewinnendes Auftreten zeichnen Sie aus und eine entsprechende Weiterbildung im Human Resources wie eidg. dipl. Leiter Human Resources, eidg. dipl. Personalfachfrau/mann oder ein NDS runden Ihr Profil ab.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE

3588-1860

Hotel Beau Site
Adelboden

Für unser gepflegtes Ferienhotel Nähe Zentrum von Adelboden mit 36 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, erweitertem Wellnessbereich mit fin. Sauna, Sanarium, Dampfbad, Ruheraum, Aussensauna und einem betreuten Fitness-Studio suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ab Dezember 2009 mit Erfahrung in der gepflegten Gastronomie:

- ***Kreativen Küchenchef, der gerne mit Frischprodukten arbeitet***

Zudem suchen wir:

- ***Service-/Barmitarbeiterin für unser À-la-carte-Restaurant, das «Kaminstübli», mit Erfahrung***
- ***Chef de Partie (m/w)***

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:
BOUTIQUE HOTEL BEAU-SITE FITNESS & SPA
Fam. Markus Luder
CH-3715 Adelboden
Tel. 033 673 82 82
E-Mail: hotelbeausite@bluewin.ch
www.hotelbeausite.ch

3581-1850

EVZ KATAG

Die Welt des Sports begeistert Sie – inmitten des Geschehens zeichnen Sie sich verantwortlich für die Gastronomie. Wir suchen auf Januar 2010 für die Leitung des neuen Eisstadions Zug – Eröffnung August 2010 - einen

Geschäftsführer Gesamtgastronomie (m/w, Mitglied der GL)

Als Geschäftsleitungsmitglied des erfolgreichen Eishockeyvereins Zug (EVZ) sind Sie verantwortlich für die gesamte Gastronomie im komplett neu erbauten Eishockeystadion Zug. Die Gastronomie besteht aus dem Restaurant/Sportbar, einer Terrasse im Stadion, während den Matchtagen zusätzlich dem VIP-Bereich, den exklusiven Logen und natürlich den sechs Verkaufsständen im 7'000 Plätze zählenden Stadion. Die cool eingerichteten Räumlichkeiten im Eisstadion werden im weiteren für Events, Shows, Produkt-Präsentationen etc. genutzt.

In der Voreröffnungsphase organisieren Sie die gesamten Betriebsabläufe, unterstützen in Einrichtungsfragen und Ablaufplanung die Bauherrschaft, legen das Angebot, die Qualitätssicherung und das KOMPASS und HACCP-Konzept fest, rekrutieren das Kader sowie planen den kulinarischen Teil für das Pre-Opening und die Opening Ceremony. Sie führen Veranstaltungen verschiedenster Art durch und branden das neue Herti Stadion als Ort für Special Events mit ungewöhnlicher Kulisse und Ambiente.

Ihre höhere Hotelfachausbildung oder ähnliches wird idealer weise ergänzt durch Führungs-Erfahrung in Neueröffnungen und solidem Know-how aus der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit mit kommunikativem Geschick und führen die neue Gesamtgastronomie als Organisationstalent visionär und mit Flair erfolgreich in die Zukunft. Als lösungs- und resultat-orientierter Macher mit positiver Ausstrahlung mögen Sie Menschen gerne, führen die Gastronomie als Teil des EVZ betriebswirtschaftlich effizient und sind es gewohnt, als Nonstop-Motor, Botschafter, Ideenmensch und Vorbild flexibel mit Ihrem schlagkräftigen Team von bis zu rund 15 Mitarbeitern - an Matchtagen bis zu hundertzwanzig Mitarbeitern - Höchstleistungen zu erbringen. Zeigen Sie, was Sie können, unter dem EVZ Slogan: We keep on fighting!

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Ihr Ansprechpartner ist Martin Küttel, Telefon +41 41 317 37 57 und mkuettel@katag.ch

3602-1880

restaurant höchhus
höchhusweg 17
3612 steffisburg

www.höchhus.ch
Tel: 033 437 70 72

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

wir suchen per sofort:

- **Stv. Chef de Service 100%**
- **Servicefachangestellte/r 100%**

Ihre erfolgreich abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie qualifizieren Sie für diese tolle Aufgabe.

Bewerbungen per Post oder E-Mail an:
markus.walder@gaumenschmaus.ch

3612-1874

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

2-Tage- / od. 10-Tage-Job

möchten Sie mit einem **«Kurzeinsatz»** bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten od. die **Zwischensaison** überbrücken?

Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-bekannten **Zuger Stierenmarkt vom Mi., 9. u. Do., 10. Sept.** oder **Zuger Messe: 24. Okt. bis inkl. 1. Nov.** suchen wir noch

Service-Angestellte/Köche/-innen Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiolo

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an

K. Nussbaumer Restaurationen, Party und Catering
CH-6315 Morgarten/ Oberägeri / ZG
Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40

3620-1879

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert - dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de Service / Serviceleiter/in

(Vollzeit, Ganzjahresstelle)

HOTEL EDEN SPIEZ ★★★★ RAUM ZUM SEIN

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationstalent motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und TeilzeitmitarbeiterInnen zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Details zu den jeweiligen Stellen finden Sie unter www.eden-spiez.ch (Rubrik Service/Stellenangebote)
Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

3637-1892

lenkerhof alpine resort

Der Lenkerhof alpine resort ist das jugendlichste 5-Sterne-Hotel der Schweiz. Modernes Design, lockeres Ambiente und ein **unkomplizierter, charmanter Service** machen unser Haus einmalig.

Wollen Sie in einem **jungen, mehrfach ausgezeichneten Team** arbeiten und Ihren Beitrag zur weiteren **Erfolgsgeschichte** des Lenkerhofs leisten?

Wir suchen in Jahresstelle:

LeiterIn Hauswirtschaft D/F/E
Sous-Chef
mit Verantwortung für das mediterrane Restaurant «Oh de vie»
2. Chef de Service D/F/E
Chef de rang D/F/E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Lenkerhof alpine resort
Daniela Borter, Direktion / HRM
CH-3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch www.lenkerhof.ch

3608-1872

Post Hotel Weggis
chill out in style

...dieses einzigartige Hotelerlebnis wollen wir unseren Gästen bieten und Sie können aktiv dazu beitragen!

POHO ist Wohlfühlen – POHO ist Inspiration – POHO ist der Treffpunkt zum Essen, Trinken, Flirten, Entspannen und Übernachten. Wir garantieren ein spannendes Arbeitsumfeld und die perfekte Kombination von Professionalität, Freundlichkeit und Kreativität.

Wir suchen für unser Team mit Eintritt per 01. Oktober oder nach Vereinbarung folgenden Profi:

TEAMLEADER SERVICE (m/w)

In dieser anspruchsvollen Position tragen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in unseren F&B Outlets: POHO Dining Lounge, Weggiser Stübli, Winecellar, Lakeside Terrace, POHO Bar, Bankett-/Seminarbereich und Room-Service

Ihre Fachaufgaben sind:
Sie organisieren, leiten, motivieren und fördern zusammen mit Ihrem Stellvertreter und Assistenten das junge Team von bis zu 15 Mitarbeitenden inkl. Lernende und Aushilfen. Neben den administrativen Aufgaben wie Mitarbeiterplanung, Lehrlingsausbildung, ISO Qualitätsmanagement, sind Sie auch selbst aktiv an der Front tätig und unterstützen das Team in allen Belangen. Sie gehören zum 1. Kaderteam des POHO und sind für dessen innovative Weiterentwicklung und für die Zielerreichung mitverantwortlich.

Folgende Anforderungen bringen Sie mit:
- Fundierte, mehrjährige Serviceerfahrung und Abschluss einer höheren Fachschule
- Erfahrung im Führen eines Serviceteams in einem sehr trendigen Umfeld aber auf gehobenem Niveau in der Schweiz
- Verkaufs- und Organisationstalent
- Sehr gute Weinkenntnisse
- Teamorientierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Hohe Sozialkompetenz, innovativ, kreativ, flexibel und belastbar
- Ausgezeichnete Umgangsformen und Durchsetzungsvermögen
- Deutsche Muttersprache, (Schweizerdeutsch von Vorteil), Englisch und Französisch erwünscht.
- Zertifikat Lehrlingsausbildner von Vorteil
- Idealalter zwischen 25 – 35 Jahre

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Post Hotel Weggis
Elisabeth Isenegger
Seestrasse 8, 6353 Weggis
info@poho.ch
www.poho.ch

45 Boutique-Zimmer
The Dining Lounge@POHO
The Cellar@POHO
The Bar@POHO
The Spa@POHO
Weggiser Stübli

3634-1869

hoteljob.ch hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

PAPAJOE'S RESTAURANT & BAR

Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von **Zürichs** Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie sind bis 26 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und pflegen einen guten Umgang mit Menschen. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Caribbean Bar einen

Chef de Bar und **Barmitarbeitende**

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt, sprechen Deutsch und Englisch und schätzen die Kommunikation mit unseren internationalen Gästen. Als Chef de Bar bringen Sie Führungs- sowie Barerfahrung mit. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Mr Marco Caliaro, Schifflände 18, 8001 Zürich
Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastrag.ch

3604-1870

BAR RISTORANTE E CINEMA Commercio

Im Frühjahr 2010 wird das Commercio nach 35 Jahren umgebaut und erweitert. Sind italienische Küche und Keller Ihre Leidenschaft, dann sind Sie per 1. November unser/e neue/r

Geschäftsführer/in

Ihre tägliche Herausforderung umfasst:
- Persönliche Gästebetreuung
- Planung, Schulung und Führung von 18 Mitarbeiter/innen
- Angebotsplanung, Kalkulation und Wareneinkauf
- Verantwortung für Umsatz, Mitarbeiterkosten und Warenrentabilität

Ihr persönliches Profil:
- Frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit
- Fundierte Gastro- Aus- und Weiterbildung
- Führungserfahrung in der italienischen Gastronomie
- Alter zwischen 29 und 39 Jahren
- EDV-Kenntnisse

Wir bieten Unterstützung:
- Im administrativen Bereich durch die Verwaltung
- Vernetztes Kassen- und elektronisches Zeiterfassungssystem
- Management-Informations-System
- Zwei Arthouse-Kinos im selben Gebäude und entsprechende Synergien
- ÖV-Anschluss in nächster Nähe am Bahnhof Stadelhofen

Ein eingespieltes Team freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Thomas A. Strebel, Direktor Gastronomie
Commercio Unternehmungen Zürich
Nägelihof 1, 8001 Zürich
Tel. 044 250 59 00, Fax 044 250 59 01
www.commercio.ch www.arthouse.ch

3586-1858

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

Wir suchen nach Vereinbarung

Hauswirtschaftsleiterin

mit eidg. Fachausweis oder Hotelfachschule. Sie verfügen über breite Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und übernehmen gerne Verantwortung. Selbstständigkeit, Organisation und Kommunikation zählen zu Ihren Stärken und Sie sind motiviert, mit Ihrem Team aktiv zum Erfolg unseres Hauses beizutragen. Als Berufsbildnerin betreuen Sie zudem unsere Lernenden HOFA.

Etagengouvernante

mit abgeschlossener Berufslehre als HOFA. Idealerweise bringen Sie erste Führungserfahrung mit, sind flexibel, belastbar und freuen sich auf eine herausfordernde und vielseitige Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Seehotel Waldstätterhof, Frau Esther Epp, Leiterin Personalwesen, CH-6440 Brunnen
team@waldstaetterhof.ch
Tel. 041 825 06 06 – www.waldstaetterhof.ch

3579-1851

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- und Spa, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- und Events-Bereich.

Wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 850 Gäste. Davon sind 126 Hotelzimmer, 86 Ferienwohnungen und 27 Mehrbettzimmer.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n:

Leiter/in Rezeption und Reservation

Ihre Aufgaben:
Sie koordinieren, führen und schulen unser Team mit ca. 12 Mitarbeitern. Sie betreuen die internationale Kundschaft und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Abteilung. Sie verbessern laufend unsere Qualität und unterstützen die Mitarbeiter im Tagesgeschäft.

Sie bringen mit:
Sie haben fundierte Kenntnisse im Bereich Rezeption/ Reservation sowie Führungserfahrung. Hohes Qualitätsbewusstsein und Kundenorientierung sind für Sie ebenso selbstverständlich wie unternehmerisches Denken und Handeln. Sie sind belastbar, innovativ und lösungsorientiert. Sie sprechen Englisch, Französisch und kennen optimalerweise das Fidelio.

Wir bieten:
In einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK
Immer ein Erlebnis
Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch

3598-1865

GIESSBACH

Wir suchen einen
VIZEDIREKTOR
mit Leitung F&B

Gute Organisation und Planung sind für reibungslose Abläufe unerlässlich. Steuerung und Kontrolle von einem grossen Team (total bis zu 120 Mitarbeiter) dienen zur Qualitätssicherung und laufender Optimierung sämtlicher Betriebsabläufe.

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Persönlichkeit mit höherer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfältiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -überwachung, teilweise Betreuung der EDV-Systeme, Instandhaltung und Ausbau der Infrastruktur/ Logistik sowie die Vertretung der Direktion in allen Belangen gehören zu Ihren Hauptaufgaben.
Unerlässlich sind Führungserfahrung, Referenzen aus der Saisonhotellerie und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15. 2. 2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitschreiben und an einem der schönsten Orte der Schweiz Ihr neues Zuhause aufbauen?
Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Ihr Bewerbungsschreiben richten Sie bitte an Matthias Kögl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer ✶ Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen ✶ Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse ✶ Hotelbar «Le Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen ✶ Banketträumlichkeiten bis 250 Personen ✶ 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz ✶ Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffstation

Grandhotel Giessbach****
CH-3855 Brienz BE
www.giessbach.ch

3618-1877

Für ein erstklassiges Ferienhotel der gehobenen Kategorie im Herzen des schönen Engadins suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechperson für unsere internationalen Gäste und verantwortlich für alle administrativen und operativen Aufgaben im Bereich Reservation und Empfang.

Sie bringen mit:
- Kaufm. Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Führungsstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Flexibles und belastbares Organisationstalent
- Sprachkenntnisse in D/E/I und F
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft
- Gastgeberpersönlichkeit

Zuschriften unter Chiffre 3631-1888 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3631-1888

KINDLI
SEIT 1474

Das Hotel KINDLI ist ein kleines Stadthotel mit dem Charakter eines privaten Hauses. Es liegt an ruhiger Lage, mitten in der Innenstadt zwischen Bahnhofstrasse und Lindenhof.

Unser gepflegtes Restaurant vermittelt durch seine internationale Atmosphäre Tradition und Wohlgefühl. Unseren Gästen bieten wir eine frische, delikate Küche sowie einen freundlichen und diskreten Service.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter

Ihre Persönlichkeit zeichnet sich aus durch Freundlichkeit, Fachkompetenz und speditives Arbeiten. Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Gisela Lacher, gisela.lacher@kindli.ch

KINDLI am Rennweg
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Tel. +41 43 888 76 76, www.kindli.ch

3369-1861

EINSTEIN

- Restaurant
- Terrasse/Bistro
- Küchentisch
- Newton Dining Room
- Bar/Lounge
- Seminare/Konferenzen

Als Verstärkung für die Nachfolgeregelung suchen wir Sie als

Küchenchef/in

- Sie führen und organisieren die Einstein-Küche
- Sie leiten, fördern und unterstützen ein Team mit rund 10 Mitarbeitenden inkl. Lehrlingen
- Sie sind verantwortlich für Hygiene, Einkauf, Arbeitssicherheit und die Lehrlingsausbildung
- Sie überzeugen durch Ihren Umgang mit Frischprodukten und Ihrem Sinn fürs Spezielle
- Sie fühlen sich sichtlich wohl in der offenen und modernen Show-Küche im Restaurant.
- und vor allem: Sie KOCHEN leidenschaftlich GERNE auf hohem Niveau und haben eine hohe Sozialkompetenz

Überraschen Sie uns mit Ihrer Bewerbung!
Ihre Unterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:
Einstein AG, Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau, jeannette.zehnder@restauranteinstein.ch

3583-1853

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 À-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 À-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 Koepfli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch

3566-1766

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

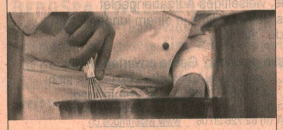
Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)
Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung und selbstständiges Arbeiten.
Kost und Logis im Hause möglich.
L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

3602-1999

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per sofort eine/n

Sous-chef
(w/m) 100%

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstellung des Angebotes mit und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwachung der Produktion verantwortlich.

Ihr Profil
Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungserfahrung als Sous-chef oder Küchenchef, EDV-Anwenderkenntnisse.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:
Philippe Derché
Küchenchef
Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

SV

3613-1875

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per Mitte September 2009 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die kostenbewusste Führung und Organisation des Betriebes, die konsequente Frontpräsenz im Dienst von Gästen und Mitarbeitenden sowie die Sicherstellung einer gleichmässig hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung) zuständig. Zudem arbeiten Sie aktiv bei der Produktion der Menüs mit und übernehmen die Betreuung des Bestell-, Lager-, Kassa- und Inventarwesens. Die Personaleinsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien gehören ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 07.00 – 16.30 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine einsatzfreudige und motivierte Person, welche über eine Grundausbildung im Gastgewerbe verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrung in ähnlicher Tätigkeit, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie sowie ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

3575-1848

Mirihi
as unique as you

Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed Villas are spread over the Island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water A-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional Dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

We are famous for our excellent and personal service, which is one of our USP's. After more than 2 very successful years, our current Restaurant- & Bar-Manager will leave Mirihi in August/September 2009 in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

RESTAURANT- & BAR-MANAGER (must be male)
Date of joining immediately or upon agreement
Couple-contract with female Guest Relations- & Reservation-Agent would be preferred

Who we are:
- A privately owned, unique, 4.5* boutique hotel with 140 employees and a very personal service
- Our guests are mainly from Germany, Switzerland, UK, Austria and Japan (overall year around 45% repeaters)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:
- The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about 16 employees
- An excellent knowledge of all F&B-areas including a very good knowledge about wines
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of services
- To plan, organize and lead all F&B-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the purchase and the creation of all F&B-menus and lists

What kind of person you should be:
- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language (preferably German) would be highly appreciated
- Some working experience on an Island or generally in the Asian area would be an advantage

What we can offer you:
- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net.-net. salary, tax free
- Return flight ticket to passport country once a year
- Twin accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?
It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness....because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to **gm@mirihi.com** (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihi.com.
For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

3563-1844

Hotel Terrace Engelberg

Das **Hotel Terrace** ist ein ***-Hotel, verfügt über 380 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie eine Disco-Bar mit Showprogramm zur Verfügung.

Wir suchen für die **Wintersaison 2009/2010** (Dezember bis April)

- **Küchenchef/in**
- **Réceptionist/in**
- **Küche** m/w (Pâtissier, Commis de Cuisine, Hilfskoch)
- **Service** (Servicemitarbeiter/in, Barmitarbeiter/in)
- **Portier** (Januar bis März 2010)

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Stellen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung:
Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.terrace.ch, swaser@titlis.ch

3625-1862

Restaurant KunstHof 8730 Uznach

KunstHof

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch / Patissier m/w

Sind Sie interessiert, in einem jungen Team tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant KunstHof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Janine Hausmann oder Herr Christoph Köhli, Telefon 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

3540-1832

Hotel Restaurant DREI LINDEN
Wetzikon ZH
www.hoteldreilinden.ch

Hotel Restaurant Rössli Hurden
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Front Office Manager mit Erfahrung (m/w)
Réceptionist mit Serviceerfahrung (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. Eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Krammer
Hurdnerstrasse 137
CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06
Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com

3587-1859

BEST FOR YOUR GUEST Aebersold & Partner

Wir suchen im Auftrag eines Franchise-Unternehmens eines internationalen Gastronomie-Konzeptes eine/einen

Geschäftsführerin/Geschäftsführer (100%) für die Schweizer Betriebe

Diese vielseitige und anspruchsvolle Kaderstelle umfasst die aktive Führung und Mitarbeit für eine erfolgreiche Entwicklung der bestehenden Betriebe, die Förderung der Betriebsleiter und deren Mitarbeiter, das Erstellen und Umsetzen von Marketingaktivitäten sowie die Planung und Unterstützung der Expansion.

Sie sind eine Persönlichkeit, die über die nötige operative Erfahrung in der Systemgastronomie und/oder Mehrfilialenbetrieben verfügt sowie eine fundierte gastronomische und betriebswirtschaftliche Ausbildung durchlaufen hat. Zusätzlich besitzen Sie sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse und beherrschen die gängigen MS-Office-Programme. Eine Reisetätigkeit bis zu ca. 30% ist für Sie kein Hindernis.

Sind Sie im Weiteren CH- oder EU-Bürger, verfügbar per sofort oder nach Vereinbarung, so bitten wir Sie, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen einzureichen an:

Aebersold & Partner
Hanspeter Aebersold, Wehntalerstrasse 251, 8046 Zürich
h.aebersold@apartner.ch

3565-1867

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

WR Widenmoos Resort

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:
- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.
Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX. +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

3627-1884

Stadt Zürich
Pflegezentren

Das Beste schaffen – um es mit anderen zu teilen

Die Pflegezentren Zürich (PZZ) sind mit rund 1'600 Betten und über 2'000 Mitarbeitenden die grösste Institution ihrer Art in der Schweiz und führen 10 Pflegezentren. Das Pflegezentrum Bachwiesen in Zürich-Albisrieden bietet 163 Bewohner/innen ein Zuhause. Rund 200 Mitarbeitende sorgen für eine professionelle und individuelle Betreuung.

Der jetzige Stelleninhaber übernimmt eine neue Herausforderung innerhalb unseres Unternehmens. Deshalb suchen wir nach Vereinbarung eine

führungsstarke Persönlichkeit als Betriebsleiter/in

Als Leiter/in des Pflegezentrums gehören zu Ihren Hauptaufgaben:

- Führen des Pflegezentrums nach wirtschaftlichen und qualitativen Kriterien
- Umsetzen der übergeordneten Strategien und Konzepte
- Mitwirken bei fach- und betriebsübergreifenden Projekten für das Gesamtunternehmen PZZ
- Zielorientiertes Führen und Fördern der Mitarbeitenden
- Sicherstellen einer motivierenden und teamorientierten Betriebskultur
- Pflegen von Kontakten zu Bewohner/innen und Angehörigen
- Vertreten des Pflegezentrums gegenüber der Öffentlichkeit

Für diese Managementaufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit, die ein hohes Mass an Handlungsbereitschaft, Entscheidungsfreude und Teamfähigkeit mitbringt. Sie haben eine dem Aufgabengebiet entsprechende Führungsausbildung absolviert und verfügen über Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion im Gesundheitswesen oder der Hotellerie.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einem modernen Umfeld und ein grosses Verantwortungsgebiet mit den dazu gehörenden Kompetenzen.

Wir freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 2. September 2009.

Pflegezentren der Stadt Zürich
Herr René Zaugg
Leiter Human Resources
Walchestrasse 31 / Postfach 3251
8021 Zürich
Tel. 044 / 412 44 90

Den Jahren Leben geben

Gesundheits- und Umweltdepartement

3580-1852

GRINDELWALD EIGER

Das Sunstar Hotel Grindelwald* ist ein führendes 4 Sterne Haus im Herzen von Grindelwald. Wir verfügen über 208 Zimmer und rund 400 Betten. Unseren Gästen stehen das Restaurant Ambiance sowie unser von Eurotoques ausgezeichnetes à la carte Restaurant Adlerstube zur Verfügung. Im weiteren verwöhnnen wir unsere Gäste in der gemütlichen Bar, der eleganten, grosszügigen Lobby sowie unserer modernen Wellness-Oase und den diversen Seminarräumlichkeiten.*

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unseren

Chef de Service m/w

Eintritt nach Vereinbarung

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt, sind kommunikativ, beherrschen D, E und sind mit Herzen Gastgeber, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. In dieser verantwortungsvollen Kaderposition sind Sie zusammen mit Ihrem Team, für den gesamten Restaurantbereich verantwortlich und werden dabei von einem 20-köpfigen Team unterstützt. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die Gästebetreuung, die Schulung der Mitarbeiter, die Arbeitsplangestaltung sowie die Überwachung aller Serviceabläufe.

Neugierig geworden?

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald, 3818 Grindelwald/Schweiz

Sunstar HOTELS**** ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

3609-1873

Kantonsspital Frauenfeld
Spital Thurgau AG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine versierte und dienstleistungsorientierte

Mitarbeiterin Restauration 50%

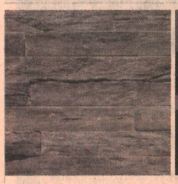
Aufgaben Sie arbeiten im Schichtdienst (zwischen 06.00-22.00 Uhr) in einem Team mit 13 Mitarbeiterinnen in unserer Selbstwahlrestauration welche das Restaurant mit 120 und die Cafeteria mit 70 Sitzplätzen beinhaltet. Die Speiseausgabe, die Buffet- und Kassenbetreuung sowie Auffüll-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten gehören zu den Alltagsaufgaben. Mit Ihren Kolleginnen liefern Sie zudem Sitzungs- und Pausenverpflegung im Haus und betreuen bediente Apéros und Bankette.

Profil Neben einer gastronomischen Ausbildung verfügen Sie über langjährige Berufspraxis in der Gemeinschafts- oder Systemgastronomie. Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und modernes Dienstleistungsdenken gehören zu Ihren Stärken.

Auskünfte Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 052 723 78 10

Bewerbung Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Kantonsspital Frauenfeld, Personaldienst, Postfach, 8501 Frauenfeld

3615-1876



rocksresort

A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet mit 5 Tochterunternehmen erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden. Als Anbieterin alpiner Freizeiterlebnisse begeistern wir unsere Gäste mit Leidenschaft und Servicequalität. Unsere Arbeitsumgebung ist von Offenheit und Respekt getragen, denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

Mit dem Projekt rocksresort, schaffen wir derzeit ein einzigartiges Hotel-Resort an der Talstation in Laax.

Sind Sie hoch motiviert, begeisterungsfähig und suchen eine neue Herausforderung? Dann lassen Sie uns gerne miteinander sprechen.

Unsere aktuellen Saisonstellen (Nov./Dez. 2009 bis April 2010) finden Sie auf www.weissearena.ch

Kontaktieren Sie uns gerne, wenn Sie sich für eine Stelle interessieren oder wenn wir Ihnen Fragen zu weiteren Beschäftigungsmöglichkeiten beantworten können.

WEISSE ARENA GRUPPE
Christina Darms | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail personal@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch

LAAX

3624-1861

Wir suchen ab Frühling 2010
Indischen Spezialitätenkoch
z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfraujoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

3522-1823

Schweizerhof
LENZERHEIDE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m2 grossen Wellnessoase mit Hamam (450m2) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten.

Für die kommende **WINTERSAISON 2009/2010** bzw. auf den Spätsommer suchen wir SIE!

EMPFANG
Als **Réceptionist/in** (mit einigen Jahren Erfahrung) sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit Herz (mit Aufstiegsmöglichkeit im Frühling 2010 als Stellvertetung der Empfangsleiterin).

RESTAURATIONEN SOWIE CAFE+BAR
Als **Restaurantfachfrau/mann** (mit fundierter Ausbildung) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent.

RESTAURANT SCALOTTAS/LA SCALA
Für eines der beliebtesten Restaurants der Region suchen wir einen erfahrenen **Restaurationsleiter (m/w)**, der zusammen mit dem Küchenchef, die selbständige Führung übernimmt.

KÜCHE
Gerne möchten wir unser Team mit einem **Chef Pâtissier, Chef Entremetier** (beide mit einigen Jahren Erfahrung), **Commis Entremetier** & einem **Commis Gardemanger** verstärken.

BERGSPA (WELLNESS)
Unser BergSpa-Team wünscht sich ab sofort eine ausgebildete **Kosmetikerin** sowie eine **Réceptionstin** für unseren Wellcome. Auf den Winter hin suchen wir **ausgebildete Masseure** (klassisch und Shiatsu), eine weitere **Kosmetikerin** sowie eine/n **Hamam-Meister/in** (evtl. Teilzeit).

Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen? Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!).

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide Tel.: +41 81 385 25 25
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

3635-1890

ROMANTIK HOTEL
BEAU-SITE
CH-3906 Saas-Fee

In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

DIREKTION:	**Direktions-Assistent** (m/w)
EMPFANG:	**Réceptionist** (m/w) mit Erfahrung **Praktikant Réception und Hotelbar** (m/w)
SERVICE:	**Chef de Service** (m/w) **Servicefachangestellte** (m/w) **Servicepraktikanten** (m/w)
KÜCHE:	**Commis de cuisine** (m/w)

Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und mit Spass, Stolz und Verantwortung an ihre Arbeit gehen. Auf Ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site
Familie Zurbriggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL

3590-1862

---

hotel schweizerhof

inclusive

Sommer 2010

Das Hotel Schweizerhof liegt im malerischen Kraftort Sils Maria. Wir verfügen über einen angenehmen Wellnessbereich mit Solbad 33° sowie einen Aussenpool, 120 Gästezimmer und verschiedene Restaurants. Auf die **kommende Wintersaison** suchen wir für unser Ferien-Sporthotel ab Mitte November eine/n

Chef de Réception m/w

Sie verfügen über ausgezeichnete Deutschkenntnisse sowie sehr gute Französisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, Fronterfahrung und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen. Mitarbeiterführung ist für Sie kein Fremdwort und Sie verstehen es, Ihr Team zu motivieren. Sie haben bereits Erfahrung als Chef de Réception oder Stv. Chef de Réception und setzen Ihr Organisationstalent gezielt ein und um.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen entweder per Post oder E-Mail.

Hotel Schweizerhof
Pascal und Sandra Merkli
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58
Telefax 081 838 58 50
info@hotel-schweizerhof-sils.ch
www.hotel-schweizerhof-sils.ch

3584-1856

Für unser **** Ferien- & Seminarhotel Säntis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Sous-Chef m/w

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 · Fax: +41 (0)71/998 50 21
saentis@beutler-hotels.ch · www.hotel-saentis.ch

3480-1808

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert - dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen zur Wiedereröffnung nach Renovationsarbeiten motivierte Gastgeberinnen, Voll- und Teilzeit in Ganzjahresstelle, ab 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung in den Bereichen

Service
Serviceleiter/In & Stellvertreter/In
Restaurationsfachfrau/mann
Barfachfrau (Barmaid)

Küche
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Officemitarbeiter-Hilfskoch

Empfang
Empfangsmitarbeiter

Hauswirtschaft
Dienste & Technik
HotelfachassistentIn

HOTEL EDEN SPIEZ
RAUM ZUM SEIN

Details zu den jeweiligen Stellen finden Sie unter www.eden-spiez.ch (Rubrik Service/Stellenangebote).

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

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

3638-1893

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

WR Widenmoos Resort

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Servicefachangestellten (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise, Flexibilität
- aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:
- à la carte Service
- Bankette bis zu 300 Personen
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- Eingehen auf die Gästebedürfnisse

Wir bieten:
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste, faire Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.

Postfach CH-5057 Reitnau TEL: +41 (0) 62 726 20 02 FAX. +41 (0) 62 726 20 06 reitnau@widenmoos.ch www.widenmoos.ch

3626-1883

HOTEL KREUZ & POST

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Spezialitätenrestaurant, Snackbar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräume, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen **per sofort,** oder Übereinkunft

- **Koch/Entremétier**
- **Commis de cuisine**

Sie müssen Freude am Beruf haben, eine fundierte Grundausbildung mitbringen und Verantwortungsbewusstsein besitzen

Anforderungen: Kochlehre mit Berufserfahrung. In Saison-, aber auch Jahresstelle möglich.

Lieben Sie die Berge und möchten Sie in einem dynamischen Team arbeiten? – wenn ja …

freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Merci

Familie Konzett, Hotel Kreuz+Post
3818 Grindelwald, Tel. 033 854 54 92
oder Heinz Jaberg, Küchenchef

E-Mail: kreuz-post@bluewin.ch

3477-1806

---

ochsenlenzburg

GastgeberIn mit ♥

100% Pensum

Ab November 2009 haben wir einer verantwortungsbewussten, aufgestellten GastgeberIn einen tollen Arbeitsplatz im Receptions- und Administrationsbereich zu bieten!

Unsere neue MitarbeiterIn hat bereits Erfahrung im Hotel-, Restaurant-, Bankett- und Seminarbereich und ist gewohnt selbständig zu arbeiten.

Sie sind die 1. Kontaktperson am heisslaufenden Telefon und an der Reception. Professionell verkaufen Sie unsere 21 Hotelzimmer (in D/F/E) und unsere Bankett-/Seminarräume. Mit dem Fidelio Reservationssystem und der Debitoren- und Kreditorenbuchaltung kennen Sie sich aus. Die tägliche Korrespondenz erledigen sie speditiv und mit einer Prise Kreativität.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen? Madeleine & Chris Schatzmann freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung!

hotel ochsen lenzburg | burghaldenstrasse 33 | ch-5600 lenzburg
telefon +41 (0)62 886 40 80 | fax +41 (0)62 886 40 70 | infos@ochsen-lenzburg.ch | www.ochsen-lenzburg.ch

3502-1864

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

LES TROIS ROIS

Topjob in Schweizer 5-Stern-Superior-Hotel:

Pâtissier/Chef de partie (w/m)

Auf 1. Oktober 2009 sucht Starkoch Peter Knogl für das mit 2 Sternen Michelin und 18 Punkten GaultMillau ausgezeichnete Gourmetrestaurant einen Konditor/Confiseur.

Detaillierte Informationen und Bewerbung unter www.lestroisrois.com/stellen

Grand Hotel **Les Trois Rois** ★★★★★
Herr Reto Jeker I Human Resources Manager
Blumenrain 8 I CH-4001 Basel I Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 I Fax +41 61 260 50 60
www.lestroisrois.com I humanresources@lestroisrois.com

A SPIRIT HOTEL

The Leading Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels

3502-1865

BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Für Fachleute mit «Soul & Passion»

Wir suchen für die **Wintersaison 2009–2010** ab Mitte Dezember bis Anfang April:

Butler, mit Erfahrung (D, E, I)
Call Center Agent (D, E, I)
SUSHI-CHEF mit NOBU-Erfahrung
Guest Relations Agent (D, E, I, Russisch)

Wenn Sie eine der Aufgabe entsprechende Ausbildung, Berufserfahrung in 5*-Hotels, Sprachkenntnisse sowie eine ausgeprägte «Can-Do-Attitude» mitbringen und einen attraktiven Arbeitsort mit hohem Freizeitwert suchen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Kurt Altorfer, Personalleiter
BADRUTT's PALACE HOTEL
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz
Tel. +41-081 837 26 12 / Fax +41-081 837 26 94
E-Mail kaltorfer@badruttspalace.com
infos unter www.badruttspalace.com
Zertifiziert nach ISO 9001:2000

Swiss Deluxe Hotels

Member of The Leading Hotels of the World

3502-1867

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/In Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J3573
Geschäftsleitung / BetriebsleiterIn ev. Pärchen	Region Oberwallis	J3686
Kadernachwuchs (w/m)	Region Bern	J3492
Direktionsassistent/in / Aide du Patron	Region Bern	J3501
Geschäftsführer m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3623
Direktionsassistent / Corporate F&B	Region Zentralschweiz	J3704
Betriebsleiter/in	Region Graubünden	J3595
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3689

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3690

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J3617
Debitoren-/KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fachperson Tourismus Emmental	Region Bern	J3569
Teamleader/in Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J3700

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Oberwallis	J3598
Receptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J3694
Receptionist/in	Region Graubünden	J3703
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3489
Receptionistin	Region Oberwallis	J3599
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J3588
Receptionist/in	Region Graubünden	J3591

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin	Region Graubünden	J3603
Küchenchef / Ausbilder (m/w)	International	J3592
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3622
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J3695
Sous-chef (w/m)	Region Bern	J3495
Küchenchef für Seminarhotel	Region Mittelland (SO,AG)	J3596
Küchenchef/in mit Gastgeberqualitäten	Region Zentralschweiz	J3491
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J3493
Sous-chef und Koch/Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J3497
Vollblutkoch	Region Zentralschweiz	J3685
Koch	International	J3616
Köchin/Koch 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3498
Koch und Pâtissier	Region Bern	J3684
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3619
Diätköchin/-koch	Region Bern	J3570
Thaikoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3572
Chef de partie	Region Bern	J3683
Küchenchef	Region Graubünden	J3701
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J3601
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J3620

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RestaurationsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3693
Servicefachangestellte für Frühdienst	Region Bern	J3597
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J3606
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J3604
Serviceangestellte	Region Bern	J3605
Serviceangestellte	Region Graubünden	J3571
Chef de service	Region Bern	J3582
Servicemitarbeiter (w)	Region Basel	J3621
Teamleiter/-in Service	Region Bern	J3494
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3488
Servicefachkraft	Region Graubünden	J3593
2. Chef de service Brasserie	Region Basel	J3691
Servicemitarbeiter m/w	Region Bern	J3702
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3502

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3574
Assistant Restaurant Manager 80-100%	Region Bern	J3706

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen für Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3600
Barverantwortliche/r (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3607
Stv. Leiter Küche (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J3707
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3705
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J3594
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3618
Junge/r dynamische/r Barmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3587

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Haushälterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3568
Generalgouvernante.	Region Mittelland (SO,AG)	J3609
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J3499
Etagengouvernante,	Region Mittelland (SO,AG)	J3608

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B481	Aide du patron, Stv. Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D|F|E
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D|E
B477	Bankett & Seminar-org./ Direktions- oder Betriebsassistenz	42	DE	per sofort	D|E
B504	Barkeeper / Mitarbeiter	19	CH	per sofort	D|E
B92	Betriebsleiterass. /Chef de service/ Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D|F|E|ES
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D|F|I|E|UNGA
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D|E|F|
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D|E|HOLLAN
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D|F|E|ES
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D|F|E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D|F|I|E
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter,Chef de rang	34	SK	per sofort	D|E
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D|F|I|E
B137	Küchenchef	57	DE	ab sofort	D|E|F|I|
B482	Réception, Buero, Marketing, Direktion	34	IT	per sofort	D|F|I|E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D|E|RU
B225	Reception	34	CH	per sofort	D|F|I|E
B475	Receptionistin	22	CH	per sofort	D|F|E|ES
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B489	Service	28	AT	per sofort	D
B100	Serviceangestellte	40	DE	ab sofort	D|E|F|
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D|F|E
B385	Servicemitarbeiterin / Allrounderin	20	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B502	Sous-chef, Küchenchef	30	HU	per sofort	D|E|HU
B462	Tourismus	30	CH	per sofort	D|F|I|E

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

Stand per 17. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- & Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Für unser modernes Restaurant Silk Road mit neuzeitlichen asiatischen Gerichten suchen wir eine/n

Sous-Chef, verantwortlich für Restaurant Silk Road

Sie sind direkt dem Küchenchef unterstellt und führen ein kleines Team. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf sowie die Einhaltung und Verbesserung der Qualitätsstandards. Die Weiterentwicklung des Restaurants Silk Road ist eine Ihrer Hauptaufgaben.

Sie bringen eine abgeschlossene Kochausbildung sowie Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem 14- oder 15-Gault-Millau-Restaurant mit. Erfahrung in der asiatischen Küche ist von Vorteil, aber kein Muss. Für diese Position stellen wir uns eine motivierte, verantwortungsbewusste und teamfähige Persönlichkeit vor.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften Umfeld eine vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Telefon +41 (0)41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK
Immer ein Erlebnis
Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch

3595-1896

Café Désiré
Dorfstrasse 39 · vis-à-vis Bahnhof · 6390 Engelberg
Telefon 041 637 29 18

Für unser kleines Restaurant (Tagesbetrieb) mit Terrasse suchen wir auf die Wintersaison 2009/10 in Jahresstelle

Koch/Köchin
Küchenhilfe
Servicemitarbeiterin

Unsere Gäste verwöhnen wir nebst saisonalen Tages und A-la-carte-Gerichten auch mit hausgemachter Patisserie.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Jörg und Annagreth Geiger
Café Désiré
6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18
E-Mail: cafe.desire@bluewin.ch

3614-1876

FAMILYCARE & COMPANY

Er: Privater Allrounder/Gärtner 100%

Für das Anliegen in Ermatingen suchen wir eine absolute verantwortungsbewusste Person. Haben Sie Erfahrung im Umgang mit technischen Zusammenhängen und der Pflege eines grossen Anliegen?... Bewusstes und Absichtsvolles Handeln im Hintergrund ist Voraussetzung.

Sie: Hausangestellte 100%

Für den privaten Haushalt suchen suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person die für die Reinigung und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und ton- runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert'? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundszeugnis an folgende Adresse:

Martina Kurth
Personalvermittlung für Zuhause
Luzernerstrasse 15, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com
www.familycarecompany.com

3572-1846

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

Für unseren lebhaften Betrieb am Bahnhof Basel SBB suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Empfangs- und F&B – AssistentIn

Sie (25 – 30 Jahre alt) betreuen mit viel Freude und Aufmerksamkeit unseren Empfang und erledigen allgemeine Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch. Mit Ihrem engagierten Einsatz unterstützen Sie unsere Food&Beverage-Abteilung im Front- und Backbereich. Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise bringen Sie Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich sowie der Gastronomie mit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch

3582-1854

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine umfangreiche "Fleischküche", Sie scheuen sich nicht, in einem kleinen Team selbstständig einen Posten zu bewältigen. Wenn sie immer noch am lesen sind, dann könnten Sie als

Jungkoch w/m

die erhoffte Verstärkung sein.

Gastgeber zu sein macht Ihnen Spass, und Sie schätzen auch einen gepflegten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfachfrau (oder Mann)

Interessiert? Rufen Sie uns für detaillierte Informationen an (Telefon 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an:
info@central-affoltern.ch *oder*
Restaurant Central, Zürichstr. 100, 8910 Affoltern am Albis
www.central-affoltern.ch

3439-1793

Svizzera italiana

Cerchiamo
Wir suchen einen jungen, engagierten Koch in unser junges Küchenteam
Ab September
Tel. 091 791 91 96 / info@san-martino.ch

SAN MARTINO
RISTORANTE ALBERGO
PORTO RONCO / ASCONA
Gault Millau Entdeckung 2006 im Tessin

3636-1881

***HOTEL
COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für die Wintersaison ab Anfang Dezember 2009 bis April 2010 suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter

Chef de partie
Commis de cuisine
für unser kreatives Küchenteam
Servicemitarbeiterin
Buffetmitarbeiterin
mit Erfahrung im A-la-carte-Service

Persönlich geführtes ***-Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter A-la-carte-Restauration. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfrischen Angebot.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Collina
Regula Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 1817
info@hotelcollina.ch

Lenzerheide

www.hotelcollina.ch

3605-1871

Best Western Stücki Hotel Basel
Conference • Bar • Lounge

Eröffnung 24.09.2009

Für die Neueröffnung unseres Seminar- und Business-Hotels im Dreiländereck von Basel suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Frühstücks-/Snackbar-/Konferenz- und Seminar-Hostessen
50 – 100% (D/E/F)

Sie schätzen flexible Arbeitszeiten und arbeiten gerne selbständig.

Wir bieten Ihnen ein internationales, aber dennoch familiäres Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Antonio Nigg, Leiter HR, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.
welcome hotels & restaurants
Holbergstrasse 1, CH-8302 Kloten
Tel. 044 804 75 26, www.welcomegroup.ch

Das Best Western Hotel Stücki in Basel ist ein Unternehmen der welcome hotels & restaurants. Das bedeutet: engagierte, herzliche Gastfreundschaft, hohe Qualitätsstandards mit individuellem Service und viel Leistung zu einem attraktiven Preis.

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz.

3639-1894

SEERESTAURANT

Für das kulinarisch vielseitige Seerestaurant Rorschach (www.see-restaurant.com) suchen wir per 1. September 2009 Sie als

Koch (m/w)

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spass, unwiderstehliche kulinarische Köstlichkeiten zuzubereiten. Bankette mit 120 Gästen bereiten Ihnen ebenso viel Vergnügen, wie die Teller im Fine Dining-Restaurant fantasievoll zu präsentieren. Sie behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht.

Wir erwarten für diese Positionen junge und gut ausgebildete Fachleute mit abgeschlossener Kochlehre. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier.

Seerestaurant Rorschach
Churerstrasse 28, 9400 Rorschach
071 858 39 80
info@see-restaurant.com

Ein Betrieb der Berest-Gruppe

3629-1886

Stellenvermittlungen

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

484-289

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

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

361-201

IMPRESSUM

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
– Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 35/2009	Nr. 36/2009	Nr. 37/2009	Nr. 38/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	27.8.2009	3.9.2009	10.9.2009	17.9.2009
– Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**	24.8.2009	31.8.2009	7.9.2009	14.9.2009

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

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

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