

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 36

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: 21.06.2025

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

htr

3. September 2009

Nr. 36 Fr. 4.30 / € 2.90

AZA/JAA - 3001 Bern / Berner

www.htr.ch



hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 266 Stellenangeboten

006
01331
30

Berlin

«20 Jahre Mauerfall» animiert
Hoteliers und Touristiker zu kreativen
Ostalgie-Packages.
Seite 13

STV

An der Generalversammlung verabschiedete der Tourismus-Verband Franz Steinegger würdig.
Seite 3

Rigi Kaltbad

Nun steht dem Bad & Spa auf der Rigi nichts mehr im Weg.
Die Bauarbeiten haben begonnen.
Seite 4

Textilien

«In den Bereichen Entwicklung und Innovation wird nicht gekürzt. Es wäre fatal, uns selber zu schwächen.»
Seite 5

Herbstsession

Tourismus erhofft sich mehr finanzielle Mittel

In der am 7. September beginnenden Herbstsession kommt die dritte Stufe der Stabilisierungsmassnahmen in die eidgenössischen Räte. Für dieses Konjunkturpaket sind insgesamt 400 Mio. Franken vorgesehen. Die Tourismuswirtschaft fordert von den Parlamentariern, dass sie ihr 25 Millionen Franken zusprechen, und zwar zur Unterstützung der touristischen Nachfragesimulation. Laut Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes, sollte die Fortsetzung des Impulsprogramms zusätzliche 400 Millionen Franken Umsatz und 1,3 Millionen Logiernächte auslösen.
Seite 2

Gault Millau Hotel des Jahres 2009

«Grand Resort Bad Ragaz ist ein Musterbeispiel der Hotellerie»

Das was in Bad Ragaz in einer Umbauzeit von 16 Monaten und mit einem Einsatz von 160 Millionen Franken entstanden sei, «ist wegweisend für die Fünf-Sterne-Hotellerie und hat Weltklasse-Format». Dies sagte Urs Heller, Chefredaktor des Gourmetführers Gault Millau am Montag bei der Vergabe des begehrten Titels «Hotel des Jahres». Bad Ragaz setzt neue Massstäbe: Das Resort erhält als bisher einziges Haus zum zweiten Mal die Auszeichnung (2009 und 1998). Ebenfalls Rekord: die total 45 Gault-Millau-Punkte für die Küche.
Seite 6



Blumen und Ehre für Direktor Riet Pfister von Gault-Millau-Chef Urs Heller und Preisstifter Thomas Morf, CEO der Carl F. Bucherer.

Kommentar

Muss der Zapfen wirklich mehr kosten als die ganze Flasche?



ELSBETH HOFMEIER

In einer (Gastro-)Welt, wo Margen, Faktoren und Aufwände den Alltag regeln, existiert noch eine weitgehend unentdeckte Insel. Sie heisst «Zapfengeld». Und meint jene Situation, wenn der Gast – oder eine Weinexpertin – den Wein zu einem Wine & Dine oder einer Degustation selber mitbringt. Was in Australien und den USA absolut üblich ist und dort «BYO» für «bring your own» heisst, ist in der Schweiz noch eher ungewohnt. Nur so lässt sich die hiesige Intransparenz bei der Preisgestaltung des Zapfengelds erklären. Mangels

«Zuerst mal hoch ansetzen und dann mit dem Kunden feilschen. So scheint die Devise.»

Richtlinien scheint jeder Betrieb symbolisch den Finger in die Luft zu halten und irgendeine Summe zu bestimmen. Dies können 15 oder 60 Franken pro geöffnete Flasche sein, vorgeschlagen werden auch 5 bis 15 Franken pro Gast. Beim Nachfragen nach der Berechnungsgrundlage erntete die hotelrevue mehrfach ein «Gute Frage! Ich weiss es nicht!».

Offenbar handeln die meisten Betriebe nach der Devise «zuerst mal hoch ansetzen, dann mit dem Kunden feilschen». Dass für den Service, die Gläser, die Dienstleistung eine Gebühr verlangt wird, ist richtig und nachvollziehbar. Aber: Kein Zapfengeld zu verlangen könnte auch geschicktes Marketing sein. Dies zeigen die Erfahrungen des «Carlton» in Zürich, das den eher schwachen Montag mit «BYO» erfolgreich belebt – und damit seinen wohltoierten Weinkeller zielgerecht beim Kenner propagiert.
Seite 15

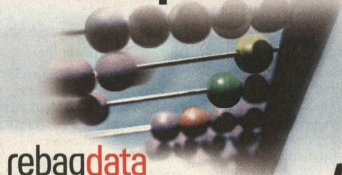
www.htr.ch

Adresse: Nonjousstrasse 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



ANZEIGEN

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.



rebagdata
hotel management solutions

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



ADUNOeasy
das beste
Zahlterminal
finden:
www.aduno.ch

ADUNO

VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT



Markus Friesen, Partner

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

eco bar

Die beste Adresse
für Minibars
und Zimmersafes:

www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise

Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

PURITY C –
die flexible
Lösung



http://professional.brita.ch

Aus der Region

Zürich

Das Hotel Ibis zählt nun 44 Zimmer mehr



ZVG

Das Hotel Ibis in Zürich-Adliswil hat nach einer sechsmonatigen Bauzeit zwei zusätzliche Stockwerke erhalten und zählt nun 44 Hotelzimmer mehr (jetzt total 117). Grund waren Kapazitätsgrenzen: Der Hotelbetrieb weist seit längerem eine durchschnittliche Jahresbelegung von 95% aus. Investiert wurden 4,5 Mio. Franken. Einen neuen Anstrich verlieh man auch dem Restaurant, das nun «Boom» heisst und bekannt ist für seine Burger-Menüs und Spareribs-Abende. gsg

Unique verlor im ersten Halbjahr 40% Gewinn



ZVG

Die Zürcher Flughafen-Betreiber Unique hat im ersten Halbjahr 2009 deutlich weniger verdient. Der Gewinn sank um 40,9 Prozent auf 47,2 Mio. Franken. Während das Passagieraufkommen um 3,8 Prozent abnahm, gingen die Flugbewegungen gegenüber der Vorjahresperiode um 8,0 Prozent zurück. Der Umsatz lag mit 395,7 Mio. Franken um 6,8 Prozent, das Betriebsergebnis auf Stufe EBITDA mit 188,2 Mio. Franken um 16,9 Prozent unter dem Vorjahresergebnis. gsg

Berner Oberland

Ferienregion Gstaad zieht verhaltene Bilanz

Während die Hotels von Mai bis Ende Juli einen Rückgang der Logiernächte um 8% verzeichneten, lagen die Übernachtungen in Ferienwohnungen in der Sommersaison gleichauf mit dem Vorjahreszeitraum. Mit einem Plus von 2% ist die Schweiz nach wie vor der stärkste Markt für Gstaad. Deutliche Rückgänge wurden aus Deutschland (-21%) und Grossbritannien (-29,5%) verzeichnet. Bei den Freizeitaktivitäten ist die Nachfrage im Bereich Bike gestiegen. dst

Adelboden erhält neue Freizeit- und Sportarena

In unmittelbarer Nähe zum Dorf Adelboden entsteht eine moderne Freizeit- und Sportarena. Das Projekt umfasst eine Curlinghalle, eine Eislauf- und Hockeyhalle, eine Kletterhalle und eine Bowlingbahn. Ein Restaurant komplettiert die Anlage. Die Baukosten sind mit 16,5 Mio. Franken budgetiert. Die Eröffnung der Freizeit- und Sportanlage Adelboden ist auf den Winter 2010/11 geplant. Das genaue Eröffnungsdatum soll im Frühling 2010 bekannt gegeben werden. dst

Nationalratrat und Ständerat. Konjunktur. Braucht die Schweiz weitere Stabilisierungsmassnahmen? Diese Frage dominiert die Herbstsession, die vom 7. bis 25. September dauert.

Branche setzt auf Session

In der Herbstsession beraten National- und Ständerat die dritte Stufe der Stabilisierungsmassnahmen. Mehr finanzielle Mittel will auch der Tourismus.

DANIEL STAMFILI



Alain D. Bollat

Die Schweiz wünscht sich mehr Gäste aus den umliegenden Ländern. Für die Nachfrageförderung sollen mehr Mittel zur Verfügung stehen.

Ein wichtiges Geschäft der eidgenössischen Räte der am 7. September beginnenden Herbstsession ist die Behandlung eines befristeten Bundesgesetzes über konjunkturelle Stabilisierungsmassnahmen (3. Stufe). Dieses soll einerseits für Massnahmen im Be-

reich des Arbeitsmarkts, andererseits auf dem Gebiet der Informations- und Kommunikationstechnologien sowie der Auslandpromotion befristete Finanzhilfen gewähren. Insgesamt sind dafür 400 Mio. Franken vorgesehen.

Davon erhofft sich auch die Tourismuswirtschaft etwas. So fordert hotelleriesuisse, dass der Tourismus als standortgebundene Exportbranche ebenfalls mit 25 Mio. Franken für die touristische Nachfragestimulation unterstützt wird.

Thomas Allemann, Leiter Wirtschaft und Recht bei hotelleriesuisse, ist überzeugt, dass der Tourismus die Zurückhaltung der Konsumenten noch spüren werde, wenn andere Exportbranchen schon längst Morgenluft witterten. Eine Fortsetzung des gemäss Tourismuskreisen nachweislich erfolgreichen Impulsprogramms der zweiten Stufe dränge sich auf, um einen Grossteil der Arbeitsplätze im Tourismus erhalten zu können.

Laut Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV), soll Schweiz Tourismus beauftragt werden, im absehbar schwierigen Jahr 2010 (Sommer und Winter) im Binnenmarkt Schweiz und in den drei strategischen Nahmärkten Deutschland, Frankreich und Italien mit den allenfalls gesprochenen Betrag gezielte Nachfrageförderung zu betreiben. Daniela Bär, Sprecherin

von Schweiz Tourismus, dazu: «Wir haben zurzeit kein ausgereiftes Programm zur Verwendung dieser zusätzlichen Mittel.» Die Fortsetzung des Impulsprogramms sollte gemäss STV-Direktor Mario Lütolf zusätzliche 400 Mio. Franken Umsatz und 1,2 Millionen Logiernächte auslösen.

Die Kommissionen für Wirtschaft und Abgaben von National- und Ständerat haben die Vorlage des Bundesrates grundsätzlich angenommen, ohne jedoch auf die spezifischen Anliegen der Tourismusbranche einzugehen. Die beratenden Kommissionen hätten dafür zwar Verständnis geäußert, dies habe aber nicht zu positiven Empfehlungen zuhanden des Parlaments geführt, so Mario Lütolf.

Aktuelle Entscheide der Session auf
www.htr.ch/dossier

Glühbirnen, Fleisch, Weiterbildung

In der Herbstsession stehen mehrere Geschäfte an, welche Gastgewerbe und Tourismus tangieren:

Verbot von ineffizienten Glühbirnen: Eine Initiative verlangt, dass ab 2010 nur noch Lampen der Klasse A verkauft werden dürfen. Der Bundesrat sieht dies erst ab 2015 vor. hotelleriesuisse begrüsst die Stossrichtung grundsätzlich. Jedoch müsse sichergestellt sein, dass die Wirtschaft genug Zeit zur Umstellung hat.

Nationalrat, Di., 8. September

Soziale Sicherheit für bestimmte Berufe: Der Bundesrat

soll für Berufe mit häufig wechselnden oder befristeten Anstellungen bestehende Lücken in der sozialen Sicherheit schliessen und die freiwillige berufliche Vorsorge auf diese Anstellungsverhältnisse ausdehnen. hotelleriesuisse lehnt dies ab, da die berufliche Vorsorge für Arbeitnehmende, die häufig ihre Stelle wechseln, erst vor kurzem verbessert wurde.

Nationalrat, Mi., 9. September

Neues Importsystem für Fleisch: Die Zollkontingente für Schlachtvieh und Fleisch sollen grundsätzlich zu je einem Drittel versteigert und nach Inland-

schlachtungen sowie nach Massgabe von Leistungen im Zusammenhang mit dem Export von Schweizer Fleisch zugeteilt werden. Grundsätzlich begrüsst hotelleriesuisse Anstrengungen, die Schwächen des heutigen Systems der Versteigerung der Importkontingente zu beheben.

Ständerat, Mi., 9. September

Stärkung von Arbeitsplätzen, Klein- und Mittelunternehmen, Exportwirtschaft und Kaufkraft: Eine Motion verlangt vom Bundesrat Massnahmen zur Stärkung von Arbeitsplätzen, KMU, Exportwirtschaft und Kauf-

kraft. Zur Stärkung des Wirtschaftsstandorts Schweiz sollen die Mittel der Landeswerbung gezielt für die Promotion vor allem der Exportwirtschaft verwendet werden. hotelleriesuisse empfiehlt die Motion zur Annahme.

Nationalrat, Mo., 14. September

Lärmemissionen von Gastwirtschaftsbetrieben: Der Kanton Basel-Stadt beantragt eine Gesetzesänderung, damit die Kantone für die Beurteilung von Lärmemissionen aus Gastbetrieben und für die Begrenzung solcher Emissionen eigene Regelungen erlassen können. hotelleriesuisse

empfiehlt die Ablehnung der Ständesinitiative.

Ständerat, Mo., 21. September

Titelverordnung für Fachhochschulen: Ein Postulat verlangt, dass neben der internationalen Bezeichnung auch die bisher in der Schweiz üblichen Abschlusstitel geführt werden können. hotelleriesuisse lehnt dies ab, da dies eine einheitliche Regelung der Titel im europäischen und internationalen Raum verhindern würde. Dank der Bologna-Titel sind schweizerische Abschlüsse im Tertiär-A-Bereich international vergleichbar. dst

Nationalrat, Di., 22. September

Entrée: Grand Hotel Brissago. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



Vorwärts statt zurück

Mit Alphornklängen verabschiedete der STV in Saas-Fee seinen Präsidenten Franz Steinegger. «Der Tourismus hüte sich vor Abhängigkeiten vom Staat», mahnte dieser.

ELSBETH HOBMAYER

In Saas-Fee wohnen gut 1600 Menschen. 400, also jeder Vierte, heissen Bumann. «Wie kriegt man ein «de vor den Namen?», fragte deshalb ein Bumann den neugewählten Präsidenten Dominique de Buman. «Man muss aus dem Freiburgerland stammen», lachte dieser.

Saas-Fee war somit der genau richtige Ort für den Schweizer Tourismus-Verband STV, um sich hier zur Generalversammlung zu finden. Es war eine wichtige Versammlung, galt es doch, den Präsidenten Franz Steinegger nach 22 Amtsjahren würdig zu verabschieden. Mit ihm trat auch Vize Hubert Lauper zurück, der im Vorstand verbleibt – zu bestimme war eine

komplett neue Spitze. Mit Akklamation gewählt wurde Nationalrat Dominique de Buman (siehe Interview) und Gerhard W. Beindorff, Managing Director der Credit Suisse Bern. Aus dem Vorstand traten Florian Hew und Charles-André Ramseier zurück; sie werden von Anton Schmutz (Gastrosuisse) und Charles Favre (OTV) ersetzt.

Direktor Mario Lütolf führte im Saal des Hotels Ferienart durchs Programm. Er umriss die Strategie des STV bis ins Jahr 2013. Wegweisend seien die Gütesiegel «Quality», «Wellness» und «Familien willkommen». Die finanzielle Basis und die Liquidität des STV sei gesund, «dank guter Zahlungsmoral der Mitglieder», wie Lütolf betonte.

Vor rund 100 touristischen Entscheidungsträgern verabschiedete sich Franz Steinegger mit einer flammenden Grundsatzrede. «Das kreative Unternehmertum ist die wichtigste Aufgabe im Tourismus», sagte er. Der STV müsse für gute Rahmenbedingungen kämpfen, dürfe aber nicht den Weg der Landwirtschaft gehen. «Der Tourismus sollte sich hüten, vom Staat abhängig zu werden», mahnte er, lobte aber die Unterstützung von Schweiz Tourismus als «legitime Notwendigkeit».

Die ganze Rede von Franz Steinegger: www.htr.ch/aktuell



Zwei Neue, zwei Zurücktretende im Präsidium des STV. Und ein Direktor, der bleibt: (v. l.) Hubert Lauper, Dominique de Buman, Franz Steinegger, Gerhard W. Beindorff, Direktor Mario Lütolf.

1. Dominique de Buman, Sie möchten Bundesrat werden. Falls gewählt: Geben Sie das STV-Präsidium wieder ab? Auf der internen Shortlist des STV stand ich an erster Stelle als Nachfolger für Franz Steinegger. Als ich aufgrund des Coupé-Rücktritts von der CVP als Bundesratskandidat erklärt wurde, orientierte ich Steinegger sofort. Er reagierte cool: Falls du Bundesrat wirst, wäre das für den STV und auch für den Tourismus ein Gewinn, sagte er. Dann würde Vizepräsident Gerhard Beindorff die Geschäfte ad interim führen.

2. Welche Aufgaben sind für Sie als neuer Präsident am vordringlichsten? Gegen innen braucht es eine intensivere Koordination zwischen den Branchen, die wir als Dachverband vereinen. In wichtigen Fragen ist mehr Konsens



Nachgefragt

Dominique de Buman

Geboren: 28.4.1956 in Fribourg

Werdegang: lic.jur., Jurist, Seit 1.12.2003 tätig als Nationalrat für die PDC/CVP. Zurzeit Mitglied der Commission de l'économie et des redevances. 1994 bis 2004 Stadtpräsident von Fribourg.

und eine klarere Abgrenzung zu anderen Branchen nötig. Und gegen aussen eine bessere Verknüpfung des STV mit der Bundespolitik.

3. Werden Sie im STV etwas ändern? Wenn ja, was? Ich möchte zuerst in die Aufgabe hineinwachsen, bevor ich verändern will. Klar ist, dass der Tourismus als viertwichtigster Wirtschaftszweig der Schweiz gut positioniert sein muss. Und wichtige Themen sind Nachhaltigkeit und Agrotourismus.

4. Sie sind seit 2003 Parlamentarier. Ist dies ein Vorteil für den STV? Natürlich! Der direkte Draht ins Parlament kann nur von Vorteil sein, ein Miteinander von Politik und Privatwirtschaft ist nötig. Zudem sind Franz Steinegger und ich beide Pragmatiker und gute Vermittler. eho

Reiselust ist kaum getrübt

Eine grosse Mehrheit der Schweizer lässt sich von der Wirtschaftskrise die Reiselust nicht verderben. Dies zeigt eine Umfrage.

DANIEL STAMPLI

Für 75% der Schweizer hat die aktuelle Wirtschaftskrise keinen Einfluss auf ihr Reiseverhalten. Dies ergab eine in der ersten Julihälfte



Die Reisen lassen sich die meisten nicht nehmen.

2009 von Mondial Assistance durchgeführte Umfrage. Auch auf das Reisebudget wirkte sich die Wirtschaftskrise nicht aus. Fast 80% der Befragten kürzen das Reisebudget nicht. Nur jeder Fünfte hat für Reisen ein kleineres Budget zur Verfügung, oder überhaupt keines mehr. Die Teilnehmer der Umfrage sehen bei verschiedenen Stellen Sparpotenzial. 27% aller Befragten würden bei den Nebenkosten sparen, 22% am ehesten bei der Unterkunft, weitere 19%

beim Mietwagen, sowie 16% beim Transport.

Im Durchschnitt buchen die Schweizer im laufenden Jahr knapp 2,3 Reisen mit mindestens drei Übernachtungen, wie den Umfrageergebnissen weiter zu entnehmen ist. Im Vergleich zum Vorjahr hat die Anzahl Ferien pro Jahr weiter abgenommen und liegt jetzt auf dem Stand von 2003. Am deutlichsten abgenommen hat der Anteil Personen, die fünf und mehr Ausflüge pro Jahr tätigen.

Auch in diesem Jahr bestätigt sich der Trend zum Frühbuchen. Wie im 2008 sind es auch heuer 69% der Befragten, die mehr als vier Wochen im Voraus buchen. Als Entscheidungshilfe liegt das Internet mit 40% der Nennungen (2008: 37%) an erster Stelle. Dicht gefolgt von der Empfehlung von anderen Leuten mit 39% (35%).

Auch bezüglich Airline-Präferenzen lassen sich differenzierte Aussagen machen. 48% der Befragten buchen oder reservieren sowohl bei konventionellen Airlines als auch bei Billig-Airlines. Mit zunehmendem Alter wird eher bei konventionellen Airlines gebucht, Dagegen favorisieren die 15- bis 25-Jährigen mit 23% Billig-Airlines.

Lufthansa darf Austrian Airlines übernehmen



Die Europäische Kommission hat die geplante Übernahme der Austrian Airlines (AUA) durch die Deutsche Lufthansa genehmigt. Die Freigabe sei an die Bedingung geknüpft, dass die Lufthansa die Massnahmen zur Beseitigung der wettbewerbsrechtlichen Bedenken der Kommission umsetze. Die Lufthansa hatte zu-

vor angeboten, auf Start- und Landeberechtigungen (Slots) für mehrere von Wien ausgehende Flugstrecken zu verzichten. Neben dem Zusammenschluss hat die Kommission auch die Restrukturierungsbeihilfe in Höhe von 500 Mio. Euro durch die staatliche Österreichischen Industrieholding AG (OIA) genehmigt.

Aktionsmonat für die Umwelt bei Rezidor

Zum sechsten Mal steht der September weltweit bei der Rezidor Hotel Group im Zeichen von Umweltschutz, sozialer Verantwortung und einem gesunden Umfeld für Mitarbeitende und Gäste. So hilft etwa das Radisson Blu Hotel Basel der Stadt in der Umgebung bei aufwendigen Gewässer- und Waldreinigungen. Das Radis-

son Blu Hotel Luzern unterstützt die Schweizer Stiftung Théodora, die den Besuch von «Traumdoktoren» in Clown-Kostümen in Spitälern organisiert.

HRG-Hotelstudie: Firmen verschärfen Sparkurs

Im ersten Halbjahr fielen die Hotelpreise in fast allen Weltregionen deutlich. Die Absicht von Firmen, mit den Hotels günstigere Konditionen auszuhandeln und kürzer zu verreisen, zeigt Wirkung. In Genf sank der Durchschnittspreis um 16 Prozent, von 380 auf 318 Franken. Am stärksten gingen die Hotelpreise in New York und Dubai mit 24 Prozent zurück. Die Preise in Moskau fielen erstmals seit der Aufnahme in die HRG-Erhebung 2005 um 10 Prozent. kjv

leserbrief

Bekämpfung des Missbrauchs genügt nicht für IV-Sanierung

Zureidg. Volksabstimmung vom 27. September 2009:

In einem Punkt sind sich Gegner und Befürworter einig: Die Missbräuche bei der IV müssen bekämpft werden. Die Geister scheiden sich ob der Frage nach dem Ausmass der durch «Scheinvalidität» verursachten Kosten. Dieses wird vom Bundesamt für Sozialversicherungen auf jährlich 50 Mio. Franken geschätzt. Selbst bei einem drei- bis fünffachen Missbrauch und dessen Beseitigung liess sich die IV damit nicht sanieren. Ihre Ausgaben betragen jedes Jahr über 12 Mrd. Franken. Die IV-

Schulden, welche den AHV-Ausgleichsfonds belasten, überschreiten derzeit die 13-Mrd.-Grenze und werden weiter anwachsen. Die Gegner setzen auf die 6. IV-Revision. Sie wird sicher ihren Teil zur Sanierung beitragen, genügt jedoch für sich allein nicht. Die auf sieben Jahre befristete MWST-Erhöhung bringt in der Hotellerie eine moderate Anhebung von 3,6 auf 3,8 Prozentpunkte. Ich glaube nicht, dass auch nur ein Gast aufgrund dieser 0,2 Prozentpunkte sich von einem Hotelbesuch abhalten lässt. Im Interesse von 300 000 behinderten Menschen hoffe ich auf ein herzhaftes Ja!

Jürg Domenig, Geschäftsführer hotellerieuisse Graubünden

Aus der Region

Graubünden

Aus für das «Post Haus» von Reto Mathis

Reto Mathis muss sein Restaurant Post Haus in St. Moritz schliessen. Im Juli 2009 brannte es im Restaurant. Dadurch ist ein erheblicher Schaden im Abflusssystem des offenen Holzofengrills entstanden. Eine erneute Betriebsbewilligung für den Grill wird nicht mehr erteilt. Ein Weiterführen des Betriebes lohnt sich für Mathis nicht, da das ganze Restaurantkonzept von Stararchitekt Norman Foster auf dem modernen Grill basiert. Die Produktionsküche mit Lager- und Kühlräumen wird Mathis für Caterings etc. weiter nutzen. gsg

Bauschäden: Tschuggen macht im Herbst zu



Wegen Wasserschäden im von Mario Botta entworfenen Wellnessbereich wird das Grand Hotel Tschuggen am 27. September für zwei Monate seine Tore schliessen, um die Baumängel beheben zu lassen. «Das ist äusserst bedauerlich für uns», meint Mediensprecherin Ina Bauspiess. Denn Oktober und November seien für das inzwischen ganzjährig geöffnete Hotel gute «Spa-Monate». Wie viel der Schaden kostet und ob er durch Versicherungen gedeckt wird, sei noch offen. gsg

Zentralschweiz

Casino Luzern spürt Rückgang im Tourismus

Die wirtschaftliche Gesamtsituation wirkte sich im 1. Halbjahr auf den Ertrag der Grand Casino Luzern Gruppe aus. Der Betriebsertrag reduzierte sich um 8,6% auf 32,6 Mio. Franken. Das Betriebsergebnis (EBIT) belief sich auf 3,06 Mio. Franken. Per 30. Juni 2009 resultierte ein Konzerngewinn von 2,29 Mio. Franken (-8,8%). Sofern sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen nicht weiter verschlechtern, erwartet die Gruppe für das ganze 2009 ein Gruppenergebnis im Rahmen der budgetierten Vorgaben. dst

Basel

Friedhofkapelle soll zum Gasthaus werden



Basel-Stadt will die Friedhofkapelle der Elisabethenanlage (Foto: Vorstudie) in Zukunft gastronomisch nutzen lassen und sucht nach einem Betreiber. Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 30. September. Ausgewählt wird nach konzeptionellen und wirtschaftlichen Inhalten. gsg

www.stadtgaertnerei.bs.ch

Schweiz

Wettbewerb

Diese Gewinner
dürfen nun an die
Film-Gala

Am 10. September 2009 wird in der Shilcity Zürich der erste Swiss Hotel Film Award verliehen. Die Hotel revue hat fünfmal zwei Tickets für das Gala-Event verlost. Die glücklichen Gewinner: Andrea Lustenberger aus Niederwil, Ingo Plesing aus Passugg-Arascgen, Isabelle Juchler aus Luzern, Annette Stoffel aus Bern und Stephan Ramseier aus Urdorf, die jeweils mit einer Begleitperson an dem Ereignis teilnehmen dürfen. gsg

www.swisshotelfilmaward.ch

Aus dem cahier
françaisWas ist bei Gewalt
gegen Touristen
zu tun?

In Genf nimmt die Unsicherheit der Touristen zu. Einzelne Gäste verlangen von den Hoteliers gar Entschädigungszahlungen. In der Regel erstatten die von Gewaltdelikten betroffenen Touristen keine Anzeige bei der Polizei. Dementsprechend existieren keine zuverlässigen Kriminalstatistiken. Generell verlangen die Hoteliers eine stärkere Präsenz der Genfer Polizei in der Öffentlichkeit. dst

Seite 20

Baustart auf der Rigi

Das Mineralbad & Spa auf Rigi Kaltbad kann endlich gebaut werden. Die Betreiberin rechnet ab Herbst 2011 an Spitzentagen mit 1000 Gästen.

MATHIAS ZAUGG

Seit vier Jahren wartet das Mineralbad & Spa auf Rigi Kaltbad auf die Ausführung. Nun soll noch diese Woche mit den Bauarbeiten begonnen werden. Das Bad, entworfen vom Stararchitekten Mario Botta, ist Herzstück eines 50-Millionen-Franken-Projekts. Neben dem Thermalbad und dem darüberliegenden Dorfplatz sind eine neue Bahnstation, der Bau einer Wohnanlage auf dem ehemaligen «Bellevue»-Areal sowie die Sanierung der «Hostellerie» geplant.

Die Regierungsräte Kurt Zibung (Schwyz) und Max Pfister (Luzern) betonten anlässlich des Spatenstichs vom letzten Freitag, welche grosse Bedeutung der Bau für die Rigi habe. «Eine der stärksten touristischen Marken der Schweiz» werde wieder neu belebt, sagte Zibung, während sich Pfister bereits «weitere Impulse» zum Beispiel für die Rigi-Gastronomie erhofft.

Die Eröffnung des zweigeschossigen Mineralbads mit Wellness-

bereich ist auf Herbst 2011 terminiert. Die zukünftige Betreiberin, die Berner Aqua-Spa-Resorts Development & Management AG, rechnet mit einer Bergfahrt-Bad-Pauschale von rund 42 Franken für Halbtax-Abonnenten. Um die Anlage rentabel zu betreiben, brauche es «durchschnittlich 300 Gäste pro Tag», sagt Roger Bernet, Geschäftsführer von Aqua-Spa-Resorts. An Spitzentagen rechnet er mit bis zu 1000 Besuchern. Die Weichen sind also gestellt, damit das Baden auf der Rigi dereinst wieder den Stellenwert erhält, den es im 16. Jahrhundert bereits einmal hatte. Damals entwickelte sich «die Königin der Berge» einer Sage wegen zu einem bekannten Wallfahrtsort.

Der spirituellen Ausstrahlung des Berges will das Aqua-Spa-Resort mit dem Engagement von Mario Botta gerecht werden. Mit seiner «sakralen Architektur» sei er prädestiniert, um einen «Ort der Besinnlichkeit» zu schaffen, sagt Roger Bernet. Der Architekt selbst spricht von «der Magie der Rigi» und davon, dass er ein Bad «für Körper und Geist» realisieren wollte.

Um «einen Kontrast» zur umliegenden Landschaft zu erzeugen, habe er das Gebäude äusserlich in «einfachen, geometrischen Formen» gehalten, erklärt Botta. «Dieser Baustil repräsentiert die heutige Generation, die damit wie alle vorherigen Generationen ihre Spur am Berg hinterlassen wird.»



Der zukünftige neue Dorfplatz auf Rigi Kaltbad. Darunter liegt das zweigeschossige Wellnessbad.

Rigi plus sprengt Grenzen

Damit sich die touristische Anziehungskraft von Kaltbad nachhaltig auf die gesamte Rigi ausbreiten kann, startet der Regionalverband Rigi-Mythen ein kantonsübergreifendes Entwicklungsprojekt namens «Rigi plus». Die Kosten von 390 000 Franken übernehmen zur einen Hälfte die Kantone Luzern und Schwyz, zur an-

dem der Bund im Rahmen der neuen Regionalpolitik. Roland Scherrer von der Uni St. Gallen begleitet das Programm als externer Berater. Als Projektleiter wurde der Gemeindeammann von Weggis, Seppi Odermatt, eingesetzt. Er hat bereits eine Liste von rund 50 Ideen oder bereits bestehenden aber nicht vernetzten Projekten zusammengestellt. «Rigi plus»

will die vielen Initiativen in der Region bündeln und Synergien nutzen. Konkret geht es zum Beispiel um den gemeindeübergreifenden Unterhalt und Ausbau der Wanderwege oder die gemeinsame Vermarktung der Destination. Schliesslich «interessieren sich Touristen nicht für Kantons Grenzen», sagt der Luzerner Regierungsrat Max Pfister. maz

GAULTMILLAU

Hotel des Jahres 2009

Grand Resort Bad Ragaz
The Leading Wellbeing & Medical Health Resort

Erleben Sie die einzigartige Welt des gesunden Wohlbefindens.

HERZLICHEN DANK !

Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung «GaultMillau Hotel des Jahres 2009» und bedanken uns ganz herzlich bei all unseren Mitarbeitern.

Ihr Grand Resort Bad Ragaz



Unsere Stellenangebote finden Sie unter: <http://karriere.resortragaz.ch>

7310 Bad Ragaz, Switzerland
Tel. +41 (0)81 303 30 30
Toll-free 00800 80 12 11 10
reservation@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites *****
Grand Hotel Hof Ragaz *****
To B. Wellbeing & Spa · Medical Health
Business & Events · Golf · Tennis Courts
Tamina Therme · Casino Bad Ragaz

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World

PRIVATE SELECTION
HOTELS

VIRTUOSO
TRAVELERS

Urs Rickenbacher, wie oft übernachten Sie in Hotels, und worauf achten Sie bei der Herbergenwahl?

Pro Jahr bringe ich es auf ungefähr 50 Nächte in Geschäftshotels. Mir ist wichtig, dass nicht allzu viel Trubel herrscht, dass es Internetanschluss hat, dass man jederzeit etwas zu essen bekommt und dass es ein Fitness-Angebot gibt. Jogging draussen oder eine halbe Stunde auf dem Laufband wirkt am besten gegen Reisemüdigkeit und Zeitverschiebung.

Lantal konzentriert sich auf textile Innenausstattung für Flugzeuge, Züge, Busse und Kreuzfahrtschiffe. Warum stattet man nicht auch Hotels aus?

Bis 2003 war die Firma auch im so genannten Objektgeschäft tätig, richtete also beispielsweise Banken, Hotels oder Restaurants ein. Dann konzentrierten wir uns ganz auf das Transportgeschäft. Wo wir tätig sind, wollen wir in Sachen Themensetzung und Qualität Weltmarktführer sein. Im Transportgeschäft ist die Konkurrenz viel kleiner, das schien uns hier eher möglich. Und immerhin hat die Firma über 50 Jahre Erfahrung als Airline-Ausstatterin.

Just die Airline-Industrie, von der 75 Prozent des Lantal-Umsatzes stammt, darbt.

Tatsächlich, die Luftfahrt ist teils arg gebeutelt. Mit Unterschieden: Im Nahen und Fernen Osten sind die Airlines besser unterwegs als in den USA und in Europa. Wir spüren die Turbulenzen auf zwei Arten. Teils aus technischen Gründen und teils krisenbedingt werden neue Flugzeugtypen später und weniger zahlreich ausgeliefert. Da verlieren wir natürlich Geschäft. Wichtiger: Die Zyklen der Auswechslung verlängern sich. Bei den Airlines leben wir zu über 80 Prozent davon, dass wir Teppiche, Sitzüberzüge oder Vorhänge erneuern. Das harzt derzeit. Wird beispielsweise der Gangteppich eines Flugzeugs normalerweise alle drei Monate ausgewechselt, so lassen sich die Airlines damit jetzt, um Kosten zu sparen, eher fünf bis sechs Monate Zeit. Das merken wir ganz direkt.

Wie lief das erste Halbjahr 2009?

In den ersten sechs Monaten liegen wir 15 bis 20 Umsatzprozente hinter 2008 zurück. Was, wenn ich das mit anderen exportorientierten Schweizer Firmen vergleiche, gar nicht so schlecht ist. Das Bus-Geschäft steht stark unter Druck, bei den Bahnen läuft es besser. Wenn die öffentliche Hand plant und finanziert, spielt die konjunkturelle Entwicklung weniger stark.

Lantal verfügte im Mai Kurzarbeit für die ganze Firma. Wie sieht es jetzt aus?

Rund die Hälfte unserer 340 Mitarbeitenden arbeiten derzeit normal. Ich denke, dass sich die Konjunktur in der zweiten Jahres-



Urs Rickenbacher, CEO Lantal Textiles: «Wir wollen pro Jahr und Markt eine bahnbrechende Neugierkeit lancieren.»

«Wir dürfen uns nicht selber schwächen»

Lantal-Textiles-CEO Urs Rickenbacher will trotz schleppendem Geschäftsgang mit einer Neuerfindung punkten.

ANDREAS GÜNTERT

hälfte oder spätestens im ersten Halbjahr 2010 wieder erholen wird. Bis aber die ganz guten Zeiten wieder kommen, dauert es wohl noch drei bis vier Jahre.

Wie verfahren Sie in schwierigen Zeiten mit Ihren Budgets für Forschung, Entwicklung und Innovation? 18 bis 20 Leute arbeiten in diesen Bereichen. Hier wird nicht gekürzt. Es wäre fatal, uns selber zu schwächen. Die Innovationskraft behält hohen Stellenwert. Unsere Devise: pro Jahr und Markt eine bahnbrechende Neugierkeit lancieren.

Mit den luftgefüllten Flugzeugsitzen, die die Swiss dieses Jahr in der neuen Business- und First-Class lanciert hatte, gelang

Lantal ein Wurf. Haben Sie weitere Kunden an der Angel?

Das Interesse in der Branche ist gross; wir sind derzeit mit 20 bis 25 Airlines in konkreten Gesprächen. Ziel ist es, bis Ende Jahr oder spätestens per Frühling 2010 einen bis drei Neukunden bekanntgeben zu können.

Was haben Sie sonst noch in der Pipeline?

Eines der grossen Themen in der Airline-Branche ist die Reduzierung des Gewichts. Wir sehen uns als eine Art «Weight-Watchers» der Luftfahrt-Welt und testen jetzt eine neue, komplett selber entwickelte Teppich-Generation. Wiegt ein konventioneller Airline-Teppich in der Regel 1900 Gramm pro Quadratmeter, so haben wir nun ein Produkt namens Ultralight 950 am Start, das es auf bloss 950 Gramm bringt. Zwei Jahre arbeiten wir daran. Wenn man davon ausgeht, dass ein Kurz- oder Mittelstreckenflugzeug rund 160 Quadratmeter

Teppich aufweist, können so 160 Kilogramm gespart werden – was natürlich den Treibstoffverbrauch und den CO₂-Wert senkt.

Wer ist Testkunde?

Es sind drei, Namen darf ich keine nennen. Bei einem Kunden ist die Chance gross, dass man ihn dann und wann am Flughafen Zürich-Kloten starten und landen sieht.

«Wir sehen uns als eine Art «Weight-Watchers» der Luftfahrt-Welt.»

Urs Rickenbacher
CEO Lantal Textiles

Viele Firmen senken derzeit ihre Reisekosten. Können Sie sich noch eine Reise im eigenen Luftsessel in der

Business-Class der Swiss leisten?

Auf Europastrecken fliegen unsere Leute stets in Economy-Class, das war schon immer so. Aber auf längeren Strecken muss Business drinliegen. Nur schon deshalb, weil unsere Kunden gleich nach der Ankunft immer schon wissen wollen, wie wir ihre Business-Class einschätzen. Und da müssen wir eine fundierte Antwort geben können.

Standpunkt

Können Gesetze alles regeln? Nein, es braucht Zivilcourage.



JOHANNA
BARTHOLDI

Hohe Managerlöhne, Raser-Unfälle, prügelnde Jugendliche und aktive Diebesbanden (am liebsten aus dem Balkan) haben etwas Gemeinsames: Sie geben Anlass, nach schärferen Gesetzen, höheren und strengeren Strafen und/oder schnellen Verboten zu rufen.

Scheinbar erwarten wir von neuen Gesetzen und Verboten nicht nur eine Eindämmung oder gar Ausmerzung dieser Vorkommnisse und Tatbestände, sondern auch eine bessere Gesellschaft. Dabei vergessen wir allzu leicht, dass

«Wir sind egoistischer geworden und setzen uns (fast) nur noch ein, wenn es uns nützt.»

schlicht nicht alles per Gesetz geregelt werden kann. Je mehr Gesetze, je mehr Verbote, desto unflexibler werden wir, desto mehr wird unsere Freiheit eingeschränkt.

Der ehemalige deutsche Bundespräsident Gustav Heinemann hat es so formuliert: «Die Gesetze, die wir uns selbst geben, sind das Kleid unserer Freiheit.» Diese freiwilligen Rufe nach Einschränkung unserer Freiheit haben auch damit zu tun, dass in unserem Wortschatz (und unserem Handeln) Wörter wie Nachbarschaftshilfe, Gemeinnutz, Hilfsbereitschaft und Zivilcourage verschwunden sind. Besser «der Staat» regelt die Probleme, als dass wir uns selber engagieren müssten. Wir waschen quasi unsere Hände in Unschuld (was gegenwärtig zwar angebracht ist, das Hände waschen...). Wir sind eindeutig egoistischer geworden und setzen uns (fast) nur noch ein, wenn es uns nützt.

Ich plädiere nicht für eine harmonischste Gesellschaft, aber für mehr Gelassenheit, Augenmass und Besonnenheit. Ich bin überzeugt, mit diesen Attributen, sähe unsere Welt bedeutend besser aus und wir alle würden nun nicht unter den Auswirkungen der Gier, dem Machtstreben und dem totalen Verlust der Realität der so genannten Top-Manager leiden. Deren Löhne zu kappen, ist aber kein Reiz. Wenn wir etwas ändern wollen, müssen wir bei uns beginnen.

Johanna Bartholdi ist Geschäftsführerin des Schweizer Cafetier Verbandes

Der Neffe übernimmt eine grosse Verantwortung



DANIEL STAMPFLI
REDAKTOR

**Zum Thema
Globale Provinz**

Vor 35 Jahren war Willisau im Luzerner Hinterland nur durch seine harten Ringli bekannt, und dies kaum über die Landesgrenzen hinaus. Was in den darauffolgenden Jahren geschah, wagte damals niemand zu träumen. Heute ist Willisau in Berlin, New York, Südafrika oder in Tokio ein Begriff. Das kleine Städtchen vollzog seinen «Siegeszug der Bekanntheit» rund um den Erdball. Und dies eigentlich unbeabsichtigt, ohne die Hil-

fe von Schweiz Tourismus und ohne Marketinganstrengungen der lokalen Tourismusverantwortlichen. Zu verdanken ist dies vielmehr einem einheimischen Grafiker und Jazzliebhaber namens Niklaus «Knox» Tröxler. Im Alter von 19 Jahren hatte er in Willisau 1966 sein erstes Jazzkonzert organisiert. Nach vielen Einzelkonzerten folgte 1975 das erste Festival. Inzwischen gingen rund 900 Konzerte über die Bühne. Kaum eine Koryphäe des modernen Jazz ist nicht schon in Willisau

«Das kleine Städtchen Willisau vollzog seinen Siegeszug der Bekanntheit rund um den Erdball.»

aufgetreten. Etwa Charles Mingus, Archie Shepp, Cecil Taylor, Chick Corea, Dexter Gordon, Keith Jarrett, Max Roach, Anthony Braxton oder das Art Ensemble of Chicago. Aufnahmen von über 50 Konzerten wurden auf LPs oder CDs veröffentlicht.

International Furore hat Tröxler, der 1994 Ehrenbürger von Willisau wurde, aber auch als Grafiker gemacht. Seine Plakate sind ein fester Bestandteil der Jazzkonzerte. Heute gehören 20 Tröxler-Plakate zur Sammlung des Museum of Modern Art in New York. Dazu kamen viele renommierte nationale und internationale Preise. Trotz all diesen Erfolgen ist Niklaus Tröxler in Willisau geblieben: ein Glücksfall für das in die weite Welt hinaus strahlende Städtchen.

Von Mittwoch bis Sonntag vergangener Woche fand das 35. und letzte Festival unter «Knox» Ägide statt. Das Zepher übernimmt sein Neffe Arno Tröxler. Er wird mit seinem Programm dafür sorgen müssen, dass der Name Willisau auch in Zukunft ein Garant für musikalische Qualität und damit verbunden weiterhin in den Köpfen der weltweiten Jazzliebhaber verhaftet bleibt. Es wäre schade, wenn in ein paar Jahren Willisau wieder nur mit den harten Ringli assoziiert würde.



Ich mache eigentlich nie Sightseeing, egal wo ich bin. Ich komme her, um schnell zu laufen.

Usain Bolt Olympiasieger und Weltrekordhalter



Ehrung für das Grand Resort Bad Ragaz: (v.l.) Peter Tschirky, Investor Thomas Schmidheiny, Willy Kissling, Riet Pfister, die Küchenchefs Renato Wüst und Roland Schmid, Urs Heller und Bucherer-CEO Thomas Morf.

«Resort von Weltklasse»

Genau 66 Tage nach der Eröffnung wurde das **Grand Resort Bad Ragaz** zum «Gault Millau Hotel des Jahres 2009» gekrönt. Für sein einzigartiges Wellbeing-Konzept. Und die drei Restaurants mit 45 Punkten.

ELSBETH HOBEIER



Michel und Ilse Wichmann vom Grand Hotel Bellevue Gstaad.



Elisabeth Rüttli und Hans Rudolf, Victoria-Jungfrau Interlaken.

Ohne Visionen und Idealismus stünden wir heute nicht hier», sagte ein sichtlich stolzer Peter P. Tschirky als Vorsitzender der Geschäftsleitung in seiner Dankesrede, die er ausdrücklich an die Mitarbeitenden des Grand Resort Bad Ragaz richtete. «Diese Auszeichnung ist uns ein enormer Ansporn, die Wünsche unserer Gäste nicht nur zu erfüllen, son-



Hotel des Jahres 2008 und 2007: **Heinz und Jenny Hunkeler**, Kronenhof Pontresina, mit **Simon und Gabriela Jenny**, Castello del Sole Ascona.



Stelldehnen der Bündner Winzer: (v.l.) **Markus Stäger**, **Elsbeth und Christian Obrecht**, **Daniel Gantenbein** mit Weinexperte **Geny Hess**.



Emanuel und Rosmarie Berger, Victoria-Jungfrau Interlaken, und **Daniela und Daniel Bortler**, Lenkerhof.



Hans C. und Farida Leu, ehemals Giardino Ascona, mit **Walter Rohrbach** von Laurent-Perrier Schweiz.

dern zu übertreffen», sagte Tschirky. In seiner Laudatio lobte Gault-Millau-Chefredaktor Urs Hellervor allem den neuen neunstöckigen Spa Tower mit seinen edlen Lofts und Suiten – und die Wasserhähne, aus welchen Ragazer Thermalwasser läuft. Wer «Gault Millau Hotel des Jahres» werden will, muss im «roten Buch» mindestens mit 15 Punkten aufgeführt sein. Das Grand Resort

übertrifft diese Limite locker: mit 17 Punkten für die «Äbtestube», 15 Punkten für das «Bel-Air» und neu auch noch 13 Punkten für das asiatisch ausgerichtete «Namu». Viele der in den letzten 12 Jahren mit demselben Titel ausgezeichneten Hoteldirektorenpaare feierten mit und genossen ein exzellentes Menü der mit der Sonne um die Wette strahlenden Küchenchefs Roland Schmid und Renato Wüst.

Gastro Bär an «Cuco»

Eveline Neeracher, Präsidentin von Gastro Stadt Bern und Umgebung ehrte den Fasnächtler Marc Dietrich mit dem «Gastro Bären 2009». Und sie sprach sich für mehr Sicherheit aus.

MATHIAS ZAUGG

Am diesjährigen Sommerapéro der Gastro Stadt Bern und Umgebung durfte Marc «Cuco» Dietrich den «goldenen Gastro Bären» für

aussergewöhnliche Leistungen entgegennehmen. Der bald 61-Jährige ist den meisten als Mitglied des erfolgreichen Berner Trios «Peter, Sue & Marc» bekannt. Heute wirtet er jeweils während zehn Tagen im Jahr an der BEA. Er sei zwar nur Hobby-Wirt, sagte ein sichtlich erfreuter «Cuco» und relativierte zugleich: «Aber wer von euch hat schon ein Riesenrad im Gärtli?» Den Preis erhielt Dietrich allerdings weniger als Teilzeit-Restaurateur, sondern für seine Verdienste als treibende Kraft in der Berner Fasnachtsbewegung. Diese wirkte

sich positiv auf das Gastgewerbe aus, befand Eveline Neeracher von Gastro Stadt Bern und Umgebung, die den Anlass zugleich nutzte, um das Jahr in provokant zugespitzter Weise Revue passieren zu lassen. Rauchverbot, «das Aussenbestellungs-Theater», Verkehrsberuhigung und Mehrwertsteuer-Erhöhung waren ihre Themen. Sorgen machen ihr ausserdem das «Vorglühen» unter Jugendlichen, welche die Gaststätten immer öfter betrunken betreten würden, sowie die zunehmende Gewalt. Sie appellierte an Polizeidirektor Reto



SF-Moderatorin **Nicole Berchtold** interviewt den Gastro-Bär-Gewinner **Marc Dietrich**, daneben **Eveline Neeracher** von Gastro Stadt Bern.

Nause, «nicht nur an Sportveranstaltungen» für mehr Sicherheit zu Sorgen. Es müsse möglich sein, dass die Gäste vom Restaurant un-

versehrt nach Hause kämen, sagte Neeracher und weiter: «Ich kann nicht verstehen, warum hier keine Kameras eingesetzt werden.»

Sessellücken

Ein neuer Meister am Herd im Carlton Hotel St. Moritz

Oliver Borda übernimmt ab November das kulinarische Zepter im Carlton Hotel in St. Moritz. Zurzeit ist er Küchenchef im Park Hotel



Vitznau und kehrt Anfang November ins Engadin zurück. Ab diesem Zeitpunkt trägt Oliver Borda die Verantwortung für die beiden Restaurants Tschinè und Romanoff, den Room Service sowie den Bankett-Bereich des Fünf-Sterne-Hauses. Bis April 2009 leitete er als Küchenchef das 50-köpfige Küchenteam des Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz.

Hallenstadion-Chef wird Direktor von Sawiris-Resort

Gérard Jenni (Bild) ist seit 1. September neuer Geschäftsführer der Andermatt Alpine Destination Company AG (AADC). Der 55-jähri-



ge Jenni ist diplomierter ETH-Mathematiker und bringt Projekterfahrung in den Bereichen Bau, Tourismus und Events mit. Unter anderem war er Geschäftsführer der AG Hallenstadion Zürich und in dieser Funktion verantwortlich für deren Neupositionierung und Reorganisation sowie für die Vorbereitung, Planung und Realisierung der «Hallenstadion Arena». Sein Vorgänger, **Benno Nager**, hat sich entschlossen, eine selbstständige Tätigkeit aufzunehmen. Er unterstützt die AADC weiterhin bei der Entwicklung des Skigebietes Andermatt/ Sedrun und bleibt Mitglied des Verwaltungsrates AADC.

Neuer CEO von SV Schweiz AG will Weg weitergehen

Patrick Camele (Bild) wird per 1. Januar 2010 CEO von SV Schweiz. Der bisherige Stelleninhaber **Philippe Echenard** wechselt auf den



Chefsessel des Konzerns SV Group. Camele wird in seiner Funktion Mitglied der Konzernleitung. «Wir sind sehr glücklich, dass wir Patrick Camele gewinnen konnten. Er ist erfahren, dynamisch und hat eine hohe Affinität zu unserer Branche», so Philippe Echenard. Camele betont, dass er den von SV Schweiz eingeschlagenen Weg weitergehen möchte. Der 44-jährige Betriebsökonom der FH St. Gallen war zuvor Geschäftsführer für den Foodservice-Bereich bei Unilever in diversen europäischen Ländern.

Aussteiger Samuele Salm



Samuele Salm verlässt die Jungfrau Region Marketing AG. Wann genau er seine Tätigkeit als Direktor aufgibt, ist noch unklar. «Klar ist aber, dass Salm in gegenseitigem Einverständnis das Unternehmen verlässt», betont Verwaltungsratspräsident Daniel Frei. Salm's Stärke sei das Marketing. Das Unternehmen fokussiere aber verstärkt auf den Verkauf, begründet Frei. «Und die aktuelle Krise hat diesen Druck noch verstärkt.» Bei der Gründung der Gesellschaft vor anderthalb Jahren wurden die Stellen mit Mitarbeitenden der Trägerorganisationen besetzt.

Umsteigerin Johanna Bartholdi



Die Geschäftsführerin des Schweizer Cafetierverbandes verlässt den Verband in Etappen, um sich neu der Politik zu widmen: Johanna Bartholdi (58) ist seit dem 1. August 2009 Gemeindepresidentin von Egerkingen. Mindestens bis Ende 2010 will sie aber noch für den Cafetierverband tätig bleiben. Nun wird für Bartholdi ein Stellvertreter respektive Nachfolger aktiv gesucht. Seit zwei Jahren studiert die SCV-Chefin zudem berufsbegleitend Jura und will, nun mit reduziertem Uni-Pensum, bis 2013 den Bachelor of Law in der Tasche haben.

Fachleute aus dem Ausland lernen die Schweiz spielerisch kennen

An der 5. Switzerland Meeting Trophy nahmen 77 Fachleute teil. Die nordischen Länder gewannen.

Das Team, nordische Länder (Schweden, Dänemark, Norwegen und Finnland) gewinnt die von Schweiz Tourismus organisierte 5. Switzerland Meeting Trophy. Die Rallye führte mit Fun Cars, Schiff, Zug und zu Fuss durch die Schweiz. Die 77 Teilnehmenden, allesamt Fachleute aus dem Bereich Kongress-, Seminar- und Incentive-tourismus, lernten auf ihrem

Weg das Meeting- und Incentiveland Schweiz näher kennen. Die Trophy berücksichtigte Orte und Destinationen, die sich für Nachhaltigkeit in der Entwicklung und im Umgang mit der Natur einsetzen. So zum Beispiel das Kultur- und Kongresszentrum KKL in Luzern, dessen Belüftungsanlage sich zur Kühlung des Wassers des nahen Vierwaldstättersees bedient.

Naturpark. Gesuche. Das Bundesamt für Umwelt hat neun Gesuche um Finanzhilfe geprüft. Sieben Naturparks haben bestanden, zwei noch nicht. Zwei weitere Parks werden 2010 mit dem Label ausgezeichnet.

Neun haben es geschafft

Sieben Naturparks haben die Prüfung durch das Bafu bestanden. Weitere zwei werden mit dem Label «Park von nationaler Bedeutung» ausgezeichnet.

CHRISTINE KÜNZLER

Von den neun Gesuchen um Finanzhilfe für die Erstellung eines Naturparks, die Anfang Jahr beim Bundesamt für Umwelt (Bafu) eintrafen, haben sieben die Hürde geschafft: die Regionalen Naturparks Jurapark Aargau, Gruyère Pays-d'Enhaut, Pfyn-Finges, Biosphäre Val d'Hérens, Beverin sowie Doubs und Parc jurassien vaudois – diese beiden müssen jedoch nochmals über die Bücher und ihre Perimeter abklären, bevor das Bafu mit den Kantonen verhandelt.

Gut 5,6 Mio. Franken verteilt das Bafu an die sieben Regionalen Naturparks bis 2011. Kantone und Träger dieser sieben Projekte verlangten Finanzhilfen in der Höhe von insgesamt 9,3 Mio. Franken. Die Höhe der Bafu-Finanzspritze hängt von der Leistung ab, welche Kantone und Parkträger erbringen.

Naturparks Vier verschiedene Kategorien

Der Bund anerkennt nur Parks, die auf regionalen Initiativen beruhen und von der lokalen Bevölkerung getragen werden. Die Kantone sollen die regionalen Initiativen unterstützen und begleiten. Es gibt vier verschiedene Parkkategorien:

Nationalparks haben eine Kernzone von mindestens 100 km² in den Voralpen und Alpen, 75 km² im Jura und auf der Alpensüdflanke, 50 km² im Mittelland.

Regionale Naturparks weisen eine Mindestgrösse von 100 km² auf. Eine Zonierung wird nicht verlangt.

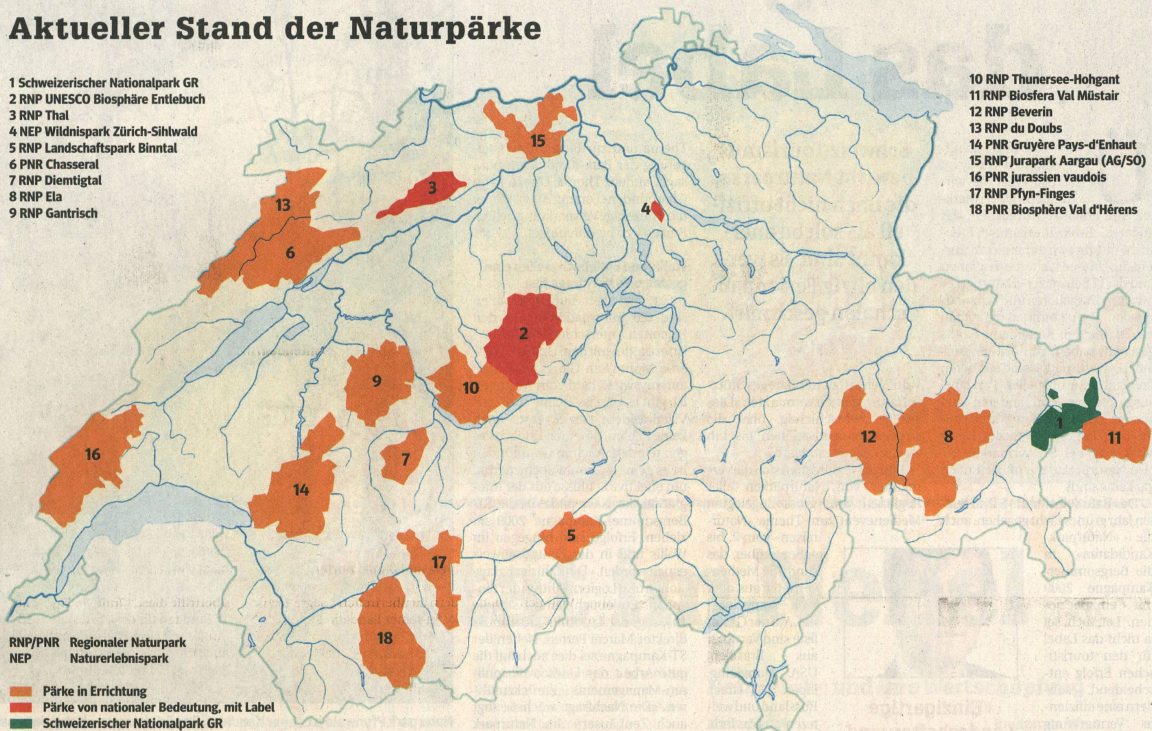
Naturerlebnisparks haben eine Kernzone von mindestens 4 km². Sie liegen in höchstens 20 km Umkreis von einer Agglomeration.

Biosphärenreservate müssen die Anforderungen an einen Regionalen Naturpark erfüllen. ck

Mehr Infos unter www.bafu.admin.ch/parks

Aktueller Stand der Naturparks

- 1 Schweizerischer Nationalpark GR
- 2 RNP UNESCO Biosphäre Entlebuch
- 3 RNP Thal
- 4 NEP Wildnispark Zürich-Sihlwald
- 5 PNR Landschaftspark Binntal
- 6 PNR Chasseral
- 7 RNP Diemtigtal
- 8 RNP Ela
- 9 RNP Gantrisch



- 10 RNP Thunersee-Hohgant
- 11 RNP Biosfera Val Müstair
- 12 RNP Beverin
- 13 RNP du Doubs
- 14 PNR Gruyère Pays-d'Enhaut
- 15 PNR Jurapark Aargau (AG/SO)
- 16 PNR jurassien vaudois
- 17 RNP Pfyn-Finges
- 18 PNR Biosphäre Val d'Hérens

RNP/PNR Regionaler Naturpark
NEP Naturerlebnispark

Orange Parks in Errichtung
Rot Parks von nationaler Bedeutung, mit Label
Grün Schweizerischer Nationalpark GR

Das Bafu wird nun mit den Parkträgern und Kantonen die detaillierten Leistungen und Programmvereinbarungen ausarbeiten.

Zwei Naturparks haben ihr Label zugesprochen erhalten

Zwei Parks werden 2010 mit dem Label «Park von nationaler Bedeutung» ausgezeichnet: Der Regionale Naturpark Thal (SO) und der Naturerlebnispark Zürich-Sihlwald (ZH). Die beiden Kantone reichten ihre Gesuche um Finanzhilfe letztes Jahr ein und haben sich 2009 um das Label beworben. Mit der Unesco Biosphäre Entlebuch sind schweizweit nun drei Naturparks ausgezeichnet.

«Dank dem Label können wir die laufenden Projekte weiterführen», sagt Stefan Müller, Projektverantwortlicher des Naturparks Thal. «Es ist eine Auszeichnung für unsere Region und zeigt, dass diese besonders schön ist. Das wollen wir touristisch nutzen.» Die Angebotspalette soll ausgebaut werden. «Wir

möchten, dass die Bevölkerung innovativ wird und Ideen einbringt. Es ist uns wichtig, dass die heimischen Dienstleister erfahren, dass sie mit dem Naturpark Wertschöpfung generieren können.»

Dem Label ist ein mehrjähriger Prozess vorausgegangen. «Wir

könnten auf unserem Vorgängerprojekt «Vital aufbauen», so Müller. Im letzten Jahr hat die Trägerschaft ihre bestehende Geschäftsstelle ausgebaut, Angebote lanciert und den Park im Richtplan verankert.

«Eine grosse Freude für uns», sagt Mirjam Schlup, Präsidentin des Stiftungsrats der Stiftung Wildnispark Zürich. «Wir haben mit dem Label eine wichtige Etappe erreicht. Diese Auszeichnung ist für uns eine Anerkennung, aber auch Garant für eine nachhaltige Entwicklung des

Parks.» Der Weg zum Label sei ein langer und anspruchsvoller, zieht sie Bilanz. «Die Vorbereitungen dauern mehrere Jahre.» So sei es nicht ganz einfach gewesen, die Kernzone des Parks zu definieren und ein Informationssystem für Gäste zu entwickeln. «Wir haben

uns für Wegweiser und Rangers entschieden.»

«Wir haben in den letzten Jahren intensiv mit den Gemeinden und Pro Natura Zürich zusammengearbeitet», fasst Mirjam Schlup zu-

sammen. Seit dem 1. Januar 2009 trägt nun die Stiftung die Verantwortung für das Projekt Erlebnispark. Die Präsidentin erhofft sich von der Auszeichnung eine schweizweite Bekanntheit des Erlebnisparks. «Zudem arbeiten wir mit Zürich Tourismus zusammen und möchten so auch ausländische

Touristen in den Park holen.» Der Naturerlebnispark feiert am 20. September seine offizielle Eröffnung.

Das Locarnese und das Val Müstair haben's noch nicht geschafft

Zwei Gesuchsteller haben ihr Ziel nicht erreicht. Das Gesuch des Kantons Tessin für eine Finanzhilfe für das erste Nationalparkprojekt Parco nazionale del Locarnese konnte das BAFU nicht prüfen. Grund dafür ist der Ausstieg der Gemeinde Cevio (siehe Artikel Seite 9). Das Gesuch der Biosfera Val Müstair ist nicht vollständig. Es fehlen grundlegende Angaben. Der Kanton Graubünden will nun seine Hausaufgaben machen und das Gesuch im Januar 2010 nochmals einreichen. Kanton und Parkträger werden unabhängig vom Bafu-Entscheid bei der Unesco Paris vorstellen, um das bestehende Unesco-Biosphärenreservat des Nationalparks zur Biosfera Val Müstair Parc Nazional Svizzer zu erweitern.

Was steht in diesem fokus?

Welche Parks erhalten eine Finanzspritze?

Seite 7

Wie werden die Naturparks vermarktet?

Seite 8

Was bringt der Park an Wertschöpfung?

Seite 9

Was tun, wenn die Betten fehlen?

Seite 10

Wollen die Park-Gäste Pauschalangebote?

Seite 11

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Qualität
Fachwissen und Erfahrung von über 100 Jahren.

happy systems™
I want to host a happy-Bett.

PRIMO Minibar

www.minibar.ch

www.dometic.ch

Das Dometic Hotel-Komplettprogramm

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
info@dometic.ch

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

Ihr Yield-Management Partner.

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

HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Herausragend.
Salvis Druck-Steamer Vitality Pro

NEU!

igeho
21.-25. November 2009
Halle 1.0 / Stand C02

Der schnellste Salvis Druck-Steamer aller Zeiten!
■ Effizient
■ Gesund
■ www.salvis.ch

SALVIS AG CH-4665 Oftringen
Telefon +41 (0)62 788 18 18

SmartCooking SALVIS

Naturpark. Vermarktung. Schweiz Tourismus vermarktet die Naturparks bereits im Kandidaten-Status. Denn die Parks seien auch ohne Label touristisch attraktiv, finden Touristiker. Die Regionen freut's.

Angebote wichtiger als das Label

Über schöne Landschaften zu verfügen, ist das eine, sie wirkungsvoll zu vermarkten und erlebbar zu machen, das andere. Schweiz Tourismus (ST) bewirbt auf myswitzerland.com zurzeit die Unesco-Welterbe-Regionen und die 11 Schweizer «Naturparks» mit deren Angeboten und Kurzpauschen. Dazu kommen die sieben neuen, die den Kandidaten-Status geschafft haben. Von den gesamthaft 18 «Naturparks» sind erst deren drei mit dem offiziellen Parklabel ausgezeichnet. «Die anderen sind zurzeit noch im Kandidaten-Status», bestätigt Rafael Enzler, Leiter Marketing bei ST. Vermarktet ST also Naturparks, die offiziell noch gar keine sind?

Das Bafu selbst hatte ST im letzten Jahr grünes Licht gegeben, auch die «Naturpark-Kandidaten» in die Bergsommer-Kampagne 2009 mit einzubeziehen. Letztlich sei ja nicht das Label für den touristischen Erfolg entscheidend, sondern eine effiziente Vermarktung von attraktiven Angeboten in herausragenden Landschaften.

Vermarktung: Regionen sagen ja
Dass das Label

letztlich nicht ausschlaggebend ist, davon ist auch Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, überzeugt. «Der offizielle Status ist für mich eher sekundär. Einzigartige Landschaften sind eine touristische Chance, mit oder ohne offizielle Anerkennung durch ein Label.» Aus diesem Grund werden im Wallis neben den offiziellen Naturpark-Kandidaten Binntal, Pfywald und

Schweiz Tourismus bewirbt Naturparks, die noch nicht offiziell als solche anerkannt sind. Es werden eifrig Ferienpauschen geschnürt.

ROBERT WILDI

Val d'Hérens auch andere geschützte Naturregionen vermarktet. «Dies erfolgt mehrschichtig, über die Tourismusorganisationen bis hin zu den Leistungsträgern.»

Einiges versprechen sich die Vermarkter von Naturparks aller Regionen vom gross angelegten Medienevent zum Thema «Naturreisen» vom 2. bis 4. September, das rund 160 Medienvertreter aus aller Welt angelockt hat. Auf der Gästeliste sind Vertreter aus Brasilien, USA, Hongkong, Japan, Israel, Russland und weiteren Ländern. Der Anlass, den ST mit Wallis Tourismus organisiert hat, führte die Journalisten durch die Naturschönheiten des Wallis und ge-

währte auf Zusatz-Touren auch Einblicke in die übrigen Schweizer Regionen. «Wir erhoffen uns vom Event tolle Bilder und Texte, welche die Attraktivität des Naturerlebnisses Schweiz in die Welt hinausstrahlen», so Zenhäusern.

Die Vermarktungs-Aktivitäten von ST werden auch in Graubünden begrüsst. «Die frühe Kommunikation trägt zur Sensibilisierung für das

Thema und zur Bekanntheitssteigerung der Park-Kandidaten bei», sagt Gaudenz Thoma, Direktor von Graubünden Ferien. Auch könne die frühzeitige Vermarktung helfen, Prozesse zu beschleunigen.

Wallis und Entlebuch stellen eine gestiegene Nachfrage fest

Zu effektiven Buchungszahlen sind die Informationen aus den Regionen unterschiedlich. Im Tessin etwa, das mit dem Unesco-Welterbe Monte San Giorgio ebenfalls auf myswitzerland.com vertreten ist, gibt es gemäss Ticino-Turismo-Vizepräsident Patrick Lardi noch keine Zahlen, die einen Erfolg belegen würden. Auch in Graubünden ist es gemäss Thoma noch zu früh, um effektive Schlüsse aus der Integration der Naturparks in die ST-Bergsommer-Kampagne 2009 zu ziehen. Erfolge sind hingegen im Wallis und in der Zentralschweiz erzielt worden. «Die Zahl der Exkursionen und Logiernächte in der Biosphäre Entlebuch nimmt ständig zu», sagt der Luzerner Tourismusdirektor Marcel Perren. Neben der ST-Kampagne sei dies auch auf die gute Arbeit des Unesco-Biosphären-Managements zurückzuführen. «Die Nachfrage wächst», sagt auch Zenhäusern. Im Naturpark Pfywald und im Landschaftspark Binntal seien die täglichen Führungen oft ausgebucht.

Das klassische Zielpublikum für Naturparks – sind sich die Vertreter aller Regionen einig – sind naturverbundene Menschen jeden Alters, die eine Affinität für Nachhaltigkeits-Themen haben und trotzdem etwas erleben wollen. Beworben werde das Thema in allen ST-Zielmärkten, sagt Enzler. Das Produkt Naturparks passe hervorragend zur Schweiz und dem ST-Slogan «Get natural». «Viele ausländische Gäste suchen genau dieses Erlebnis bei uns.» ST werde die Vermarktung der Naturparks tendenziell eher intensivieren.



Naturpark Pfywald ist neuer Kandidat: Das Erleben von «Natur pur» passt bestens zum Image der Schweiz.

Natur gefragt, aber nur pur

Naturparks machen von sich reden. Doch sind diese auch gefragt? Die hotel revue hat bei aktiven Wandern und Freizeitsportlern den Puls gefühlt: Das Echo ist positiv. Gewünscht wird jedoch, dass Natur im Park authentisch bleibt. «Parks, die zu steril sind und somit eher einem Museum gleichen, würde ich nicht besuchen», erklärt Mona Ebnetter. Die Kunst- und Gestaltungslehrerin beobachtet,

dass die Entfremdung der Kinder zur Natur zunimmt. Die Verbindung von direktem Naturerlebnis, Erholung und Erlebnispädagogik findet bei ihr Anklang: «Viele Schulkinder gehen heutzutage nicht mehr gerne wandern. Ein Park kann das Interesse zu Natur und Bewegung auf spielerische Weise wecken.»

Auch beim Neurobiologen Pascal Joset steht das Naturerlebnis im Vordergrund, aber nicht

nur: «Mir ist wichtig, dass ich mich erholen kann, aber auch Neues erfahren und lerne.»

Eine zwiespältige Meinung hat Roland Matter, Psychotherapeut für Kinder und Jugendliche: «Mich freut es, wenn Landschaften geschützt und zur Erholung genutzt werden. Andererseits stimmt es nachdenklich, dass solche Angebote nötig sind.» Der Ökopolitiker bevorzugt «möglichst naturbelassene und wilde Ausflugsziele». se

Igeho

21.-25. November 2009 | Basel | www.igeho.ch

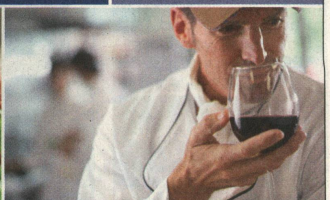
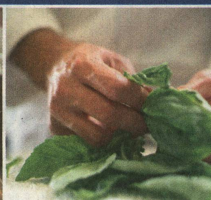
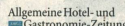
Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum

HIER SETZT MAN HOTELTRENDS!

Sonderpräsentationen 09:
Hotellerie im Gesundheitswesen, Igeho Forum,
World of Inspiration, Genuss ohne Kompromisse

Neu:
Filmprojekt
«Kleines Hotel,
grosses
Design»

Powered by



Naturpark. Wirtschaftlichkeit. Wie viel an Wertschöpfung die Naturparks abwerfen, ist noch nicht klar eruiert. Schätzungen gehen davon aus, dass sie der Region zwischen 10 und 30 Prozent mehr Logiernächte bringen.

Bis 20 Mio. Franken kann ein Naturpark dem lokalen Tourismus bringen. Dafür braucht's Infrastruktur und gute Hotels.

GUDRUN SCHLENCZEK

Wie gross der Nutzen der neuen Naturparks für die Schweizer Wirtschaft effektiv sein wird, darüber gehen die Meinungen auseinander. Klar ist nur: Der Tourismus ist Profiteur Nummer eins. Und nur mit einem funktionierenden touristischen Angebot rund um einen Park können dann überhaupt Handel oder Landwirtschaft profitieren. «Der volkswirtschaftliche Nutzen ist ungefähr vergleichbar mit einem Resort oder einem kleineren Erlebnispark», meint Dominik Siegrist, Leiter der Forschungsstelle für Freizeit, Tourismus und Landschaft an der Hochschule für Technik in Rapperswil. Jedoch bleibe mehr Wertschöpfung in der Region, als wenn man einfach ein Resort «hinkalle», ergänzt Andreas Weissen, Geschäftsführer Netzwerk Schweizer Parks. Der Nutzen der Naturparks geht über die reine Wertschöpfung allerdings hinaus. «Wir wollen so die Abwanderung der Jungen stoppen», betont Gabriella Binkert, Geschäftsführerin von «Biosfera Val Müstair».

«Das Logo alleine bringt noch keine einzige Logiernacht»

Konkret schätzt Siegrist, dass Naturparks mit gutem Potenzial wie Thunersee Hogant, Parc Ela, Val Müstair oder das Biosphärenreservat Entlebuch, der Region eine touristische Wertschöpfung von 10 bis 20 Mio. Franken bringen können. Stefan Forster, Leiter Fachstelle Tourismus und nachhaltige Entwicklung in Wengen, geht von einer Zunahme bei den Logiernächten zwischen 10 und 30 Prozent aus. Das zeigen Untersuchungen. Dass es auch etwas mehr sein kann, zeigt das Beispiel des Hotels Ofenhorn im Naturpark Binntal, das gemäss Weissen in den letzten vier Jahren ein Logiernächte-Plus zwischen 60 und 70 Prozent verzeichnete.

Doch damit es so weit kommt, braucht es in erster Linie Produkte, die die Naturparks erlebbar und verkaufbar machen. Urs Wohler, Direktor von Scuol Tourismus: «Das Logo alleine bringt noch keine ein-



Alan Perret APAR/2009

Auch neuer Anwärtler: Parc régional du Doubs. Die Lage abseits touristischer Zentren erschwert die Nutzung. Das wirtschaftliche Potenzial ist meist nicht grösser als jenes eines Resorts.

Rentabilität im Nebel

zige Logiernacht.» Man dürfe nicht zu früh zu viel Energie in die Kommunikation stecken, viel wichtiger sei der Angebotsaufbau. Mit dieser Feststellung steht er nicht alleine da. «Schönheit alleine reicht nicht», stellt Weissen klar, der nun ein «Immotour»-Projekt für touristische ganzheitliche Naturpark-Angebote vom Essen bis zum Logement aufgleisen will. «Es fehlt die touristische Vernetzung.»

«Die Naturparks brauchen dringend Premium-Angebote»

Heute verfügen viele Naturparks aufgrund ihrer Abseitslage nicht

«Der volkswirtschaftliche Nutzen ist vergleichbar mit einem kleineren Erlebnispark.»

Dominik Siegrist
Hochschule für Technik in Rapperswil

über die nötige Infrastruktur. «Wir bräuchten ein gutes 4- oder 5-Sterne-Hotel», so Gabriella Binkert. Man arbeite aktuell an zwei Projekten: Ein kleines Luxushotel und ein 4-Sterne-Haus für Sportler sind das Ziel. Denn Naturliebhaber haben gemäss Siegrist nicht nur eine höhere Zahlungsbereitschaft, sie haben auch Ansprüche. Die Naturparks benötigen dringend Premium-Angebote, ergänzt Forster. «Die Kundschaft für ein Hotel mit Wellnessangebot wäre da», ist Binkert überzeugt.

Binkert erhofft sich noch mehr von der Anerkennung als «Unesco Biosphärenreservat», die das Val

Müstair voraussichtlich in einigen Monaten definitiv bekommt: «Das Label hat eine grössere Anziehung und ist exklusiver.»

Diese Exklusivität könnte bei den Schweizer Naturparks verloren gehen. Per Gesetz gibt es keine Limite, wer die Bedingungen erfüllt, erhält die Zulassung. Als «schon fast inflationär» bezeichnet Siegrist den Trend zu mehr Parks. Binkert sieht bei 30 Naturparks die obere Grenze. Um sich gegenüber der Konkurrenz abzuheben, sollte sich ein Park deshalb ein Thema geben, so wie der Chasseral mit Energie, schlägt Rafael Enzler von ST vor. Ein Mehr an Parks wirkt sich aber auch auf der Budgetseite aus: Ab 2012 will der Bund den Parks pro Jahr mit 10 Mio. Franken unter die Arme greifen. Je mehr Parks, umso weniger Geld pro Park.

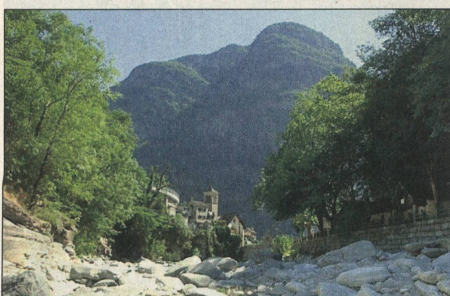
Naturparks und ihre Wertschöpfung

Naturpark	Regionale Wertschöpfung pro Jahr
Schweiz Schweizerischer Nationalpark 3 bis 4 Regionale Naturparkprojekte im Kanton Bern	8,8–12,8 Mio. CHF 6–21 Mio. CHF ¹
Österreich Natura 2000 – Schutzgebiet Karwendel Natura 2000 – Schutzgebiet Waldviertel	0,6–3,5 Mio. Euro ¹ 0,1–0,4 Mio. Euro ¹
Deutschland Nationalpark Bayerischer Wald Nationalpark Altmühltal Nationalpark Berchtesgaden	13,5 Mio. Euro 10,25 Mio. Euro 4,64 Mio. Euro
Italien Naturpark Riesenerferner-Ahrn (Südtirol)	1,94 Mio. Euro

¹ Erwartete Wertschöpfung

Quelle: Bafu

Das Tessin arbeitet weiter an seinem Nationalpark



Cevio ist ausgestiegen. Nun fehlt es dem Nationalpark an Fläche.

Weil Cevio aus dem Projekt Parco nazionale del Locarnese ausstieg, ist die Fläche zu klein, um zum Nationalpark erklärt zu werden. Die übrig gebliebenen zehn Gemeinden wollen das Projekt weiterziehen.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Bundesamt für Umwelt Bafu konnte dem Gesuch um Finanzhilfe für den zweiten Schweizer Nationalpark, den Parco nazionale del Locarnese, nicht entsprechen. «Der

Ausstieg der Gemeinde Cevio Ende Mai aus dem Projekt verkleinerte die Fläche des geplanten Nationalparks deutlich», so das Bafu. Die verbleibenden zehn Gemeinden Bargone, Bosco Gurin, Gresso, Intragna, Isorne, Linescio, Mosogno, Onsernone, Palagnedra und Vergeletto geben nicht auf und arbeiten am Projekt weiter.

Samantha Bourgoïn, Direktorin des Parco nazionale del Locarnese, will bis 2010 das Dossier mit den zehn Gemeinden zusammen überarbeiten. Wie sich das Problem der zu kleinen Fläche lösen lässt, weiss sie noch nicht. «Wir haben jetzt genug Zeit, um das gemeinsam zu überlegen. Wichtig ist, dass das Vor-

gehen transparent ist.» Eine mögliche Option wäre für sie, die Kernzone, die für Nationalparks auf der Alpensüdflanke 75 km² beträgt, auszudehnen, das heisst, diese neu zu definieren. «Doch darüber habe ich mit den Gemeinden noch nicht gesprochen», sagt sie.

Für Patrick Lardi, Vizedirektor von Ticino Turismo, verantwortlich für Marketing und Kommunikation, ist es wichtig, dass der Wunsch nach dem Nationalpark von der Basis her kommt. «Der Nationalpark muss gelebt werden. Also gilt es, die Sehnsucht nach Pioniergeist und Innovation in der involvierten Bevölkerung zu wecken.» Touristisch gesehen sei dieser Nationalpark für das Tessin jedoch sehr wichtig.

Pro Natura unterstützt das Tessiner Projekt. «Wir haben eine beratende Funktion», sagt Christine Fehr, Koordinatorin der Kampagne Neuer Nationalpark und Mitglied einer begleitenden Kommission des Projekts. Für sie gibt es drei Möglichkeiten, den Park voranzubringen: Neue Gemeinden gewin-

nen, eine grössere Fläche auszonieren oder beim Bafu das Projekt mit einer kleineren Kernzone durchbringen und diese später erweitern.

Für Letzteres ist Bruno Stephan Walder, Chef der Sektion Landschaften von nationaler Bedeutung beim Bafu, nicht zu haben. «Wir sind dem Tessin schon entgegengekommen, indem wir dort die Kernzone von 100 km² auf 75 km² reduziert haben. Wenn wir eine kleinere Kernzone akzeptieren sollten, dann müssen Parkträger und Kanton mindestens das Potenzial für eine rasche Vergrösserung ihrer Kernzone glaubwürdig darlegen können.» Wie die Kernzone erweitert werden könnte, dazu will sich Walder indes nicht äussern.

ANZEIGE

Valentine
Fritteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthschi-valentine.ch

Naturpark. Infrastruktur. Die attraktive Landschaft ist nur Teil des touristischen Erfolgs. Es braucht auch eine angemessene Infrastruktur, damit die Gäste kommen – und bleiben.



Naturschönheit pur: Der Naturpark Beverin mit seinem Bicholsee (GR) hat den ersten Schritt beim Bafu geschafft.

Die Betten fehlen

Mit dem Park allein ist es noch nicht getan.
Die Regionen brauchen auch Hotelbetten.
Aufgezeigt am Beispiel Naturpark Diemtigtal.

SULAMITH EHRENSPERGER

N och ist der Regionale Naturpark Diemtigtal erst Kandidat für das begehrte Label. Die Hoffnungen sind aber gross, dass der Naturpark das 130 Quadratkilometer grosse Diemtigtal auf den

richtigen Weg bringt. Denn: die Situation des Tourismus hat sich in den letzten Jahren stark verschlechtert. Die Hotelbetriebe haben sich seit den Achtziger-Jahren um mehr als die Hälfte reduziert. Die Logiernächtezahlen belaufen sich heute

noch auf 15 Prozent des Wertes von 1980. «Im Tal gibt es ein paar kleine Hotels mit wenig Kapazität. Wir hätten Mühe, ein paar hundert Besucher zur gleichen Zeit unterzubringen», erklärt Ueli Sahli, der Geschäftsführer des Naturparks Diemtigtal. Der Park soll auch der Hotellerie neue Wege eröffnen. Sahli: «Uns schwebt ein Naturparkhotel mit Bergbachwellness vor. Noch ist das eine Vision», wie der Präsident von Diemtigtal Tourismus verrät.

Am gleichen Strick zieht Bruno Reber, Geschäftsführer Diemtigtal Tourismus: «Ein Mittelklasshotel mit 50 bis 70 Betten ist ein Muss.» Mit zusätzlichen Betten soll nicht nur der Mangel an Übernachtungsmöglichkeiten

«Wir hätten Mühe, ein paar hundert Besucher zur gleichen Zeit unterzubringen.»

Ueli Sahli
Geschäftsführer Naturpark Diemtigtal

kleinert werden: Im Tal fehlt es auch an Hotelbetten mit heutigem Standardkomfort. «Es wäre wichtig, dass sich der eine oder andere bestehende Betrieb modernisieren würde», meint Reber.

Die Situation in der Parahotellerie sieht rosiger aus: Hier sind die Zahlen relativ konstant geblieben. «20 Prozent aller Besucher im Tal übernachten in Gruppenhäusern», rechnet Sahli. Pro Jahr generieren Gasthäuser, Mietwohnungen und Unterkünfte für Schullager rund 70 000 Übernachtungen. Sahli: «Im Vergleich zum Vorjahr verzeichnen wir für 2008 sogar eine Zunahme von 9 Prozent».

Das Ziel der nächsten Jahre ist: die regionale Vermarktung über den Naturpark fördern. «Mit originalen Angeboten möchten wir Familien und Jugendliche für Natur und Region gewinnen», erklärt Christian Germann, Vizepräsident der Koordinationskommission Regionaler Naturpark. Das Diemtigtal zeichnet sich durch seine zahlreichen Alpwirtschaften aus. Im grössten Weidgebiet des Kantons Bern, wird in rund 107 Alpbetrieben

Grossvieh gesömmert. Vereinzelt bieten Betriebe neugierigen Besuchern bereits Einblicke in die Alpkäseherstellung.

Ziel ist, die Möglichkeiten dieser Alpwirtschaft zu erweitern: «Wir möchten Angebote, die den Naturfreund ansprechen, ausbauen», erklärt Sahli, «der Naturpark gibt uns die Chance, Themen zu kreieren und als Packages anzubieten.»

Die Infrastruktur im Diemtigtal wurde im Rahmen einer Projektwoche von der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft unter die Lupe genommen. Darunter auch die Haltung der Bevölkerung gegenüber dem Tourismus: «Im Vergleich zu anderen Tälern sind die Diemtigtaler zurückhaltend, aber nicht ablehnend», erklärt Martin Raafaub, wissenschaftlicher Mitarbeiter. Die Diemtigtaler sind offenbar auf gutem Weg.

ANZEIGE

Sparkling Night

Samedi 3 octobre 2009 à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Soirée de gala avec Frédéric Breuil Chef des Cuisines au Badrutt's Palace Hotel

Diamond Cocktail • Spectacle de lumières et mouvements

Vente aux enchères • Tombola



Les bénéfices de cette soirée seront intégralement versés au Fonds de bourses de l'EHL

Inscription avant le 15 septembre 2009

www.ehl-sparkling-night.com

**ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE**
Since 1893



FONDATION 1796
LOMBARD ODIER DARIER HENTSCH



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

BUCHERER
Pour les plus beaux instants de la vie. Depuis 1888.

Chopard

DESIGNERS GUILD

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Naturpark. Angebote. Packages verkaufen sich noch schleppend. Die Gäste ziehen es offensichtlich vor, auf eigene Faust den Naturpark zu durchforsten.



Jurapark Aargau, ganz frischer Naturpark-Kandidat: Unter der Linde von Linn (links im Bild) haben die 34 beteiligten Gemeinden die Gründung beschlossen.

Parkgäste reisen individuell

Die ersten konkreten Angebote der Naturparks sind auf dem Markt. Die Gäste geben individuellen Optionen meist den Vorzug vor Packages.

KARL JOSEF VERDING

Zum Beispiel die Elarundtour: Rund um den Piz Ela im Herzen des Parc Ela, einschliesslich Übernachtung im Hotel Schöntal in Filisur oder im Hotel Albulina in Bergün, eine Übernachtung in der Elahütte SAC. Die Tour ist frisch auf dem Markt, wie Stefan Steiner, Geschäftsführer von Bergün Filisur Tourismus unterstreicht: «Das Angebot wurde diesen Sommer lanciert. Der Start in die erste Saison ist etwas verhalten – das heisst: die Nachfrage hält sich zurzeit noch in Grenzen.» Am 1. Juli hat Marieke

Jelic als Product-Managerin Parc Ela mit Büro bei Savognin Tourismus ihre Arbeit aufgenommen. Sie wird weitere Naturpark-Angebote lancieren. Dieter Müller, Geschäftsleiter des Parc-Ela-Managements, mit Büro in Tiefencastel, stellt fest: «Seit der Eröffnung des Parc Ela galt der Hauptfokus dem aufwendigen Anerkennungsverfahren beim Bund sowie der Organisation von Veranstaltungen, welche Natur und Kultur im Parc Ela einem breiten Publikum von Einheimischen und Gästen vermitteln. Jetzt bauen wir ein Sommerprogramm auf, das Tages- und Mehrtagesexkursionen bündelt und vermarktet.» Noch geübt «keine Buchungszahlen, die ein Gesamtbild erlauben würden. Nur ein Bruchteil der Naturparkgäste spricht auf Packages an. Die meisten dürften sich ihren Aufenthalt individuell zusammenstellen.» Was es bereits gebe, seien «gut gebuchte Parc-Ela-Wochen bei Baumeler, Per Pedes oder Arca Tours sowie Rückmeldungen von Hoteliers, die Gäste dank dem Parc Ela gewinnen konnten.»

Auch im Landschaftspark Binnental im Oberwallis «laufen Pauschalangebote schlecht, die Gäste im Park wollen lieber individuelle Touren machen.» So beschreibt Mediensprecherin Brigitte Wolf die Premieren-Situation. Eine Pauschale ist zum Beispiel die 4-Tages-Wanderung rund um das Blinnenhorn.

«Packages müssen ehrlich sein – keine aufgesetzten Angebote»

Ein Angebot aus der Biosfera Val Müstair Parc Nazional hat bereits den 2. Preis beim Prix Rando 2009 der Schweizer Wanderwege gewonnen. Es heisst «Ala riva dal Rom» («An den Ufern des Roms – Ein Fluss schreibt Geschichte»). Entstanden ist es aus einem Teilprojekt der Biosfera mit Pro Natura und wird nun noch «touristisch» für Familien und Schulklassen aufbereitet. Start mit autodidaktischen Medien ab 2010. «Packages in der Biosfera müssen nachhaltig, attraktiv und authentisch sein, das heisst dem Gast gegenüber ehrlich – keine aufgesetzten Angebote», dazu bekennt sich Biosfera-Direktorin Gabriella Bin-

kert. Ganz neu ist eine gemeinsame Broschüre mit den Hotel-Partnerbetrieben, welche «die interessantesten Angebote», so Binkert, unter «Biosfera» anbietet: Die Buchungen geschehen direkt über die Hotels, oder über die Buchungsplattform.

Zum Gantrisch-Naturpark müssen die Bürger noch abstimmen,

aber Schwarzsee Tourismus bietet schon «Zwei Tage in der Urlandschaft Brecca» an. Übernachtet wird auf drei bewirteten Alplütten.

Buchungszahlen während der Aufbauzeit unter den Zielgrössen

Raymond Beutler, Leiter der bei Impuls Thun beheimateten

Geschäftsstelle des Naturparks Thunersee-Hohgant, beschreibt die aktuelle Situation: «Die Buchungszahlen der Naturreisepauschalen sind noch unter den erwarteten Zielgrössen, da die Angebote erst seit 2009 im Programm sind. Zudem stehen noch Gemeindeabstimmungen an.»

Flinkes Dänemark: Die Labels zuerst, dann die Infrastruktur

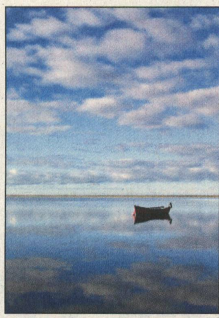
Drei Jahre braucht Dänemark für seine fünf neuen Nationalparks. Pragmatisch und marktorientiert stellt es die Schweizer Prozedur auf den Kopf: Das Label gibt es sofort, wenn der Perimeter bestimmt ist.

KARL JOSEF VERDING

In Dänemark sind Nationalparks etwas völlig Neues. Als erster wurde im August 2008 der Nationalpark Thy im dänischen Nordwest-Jütland eingeweiht. Die weiteren folgen über einen Zeitraum von zwei bis drei Jahren und sind bereits zu Nationalparks erklärt: Mols Bjerge, Skjern Å, das Wattenmeer und Kongernes Nordsjælland. Dies nach einem «demokratischen Prozess», so das Natur- und Forstamt Dänemarks, «in den sich die örtliche Bevölkerung mit Wissen und Engagement eingebracht hat».

Geplant ist, dass die Nationalparks Dänemarks zusammen die wichtigsten Natur- und Land-

schaftstypen des Landes beinhalten. Ab der Festlegung des Perimeters und der Vergabe des Labels wird in den dänischen Nationalparks gemäss der jeweiligen Zielsetzung die Infrastruktur aufgerichtet – und die Entwicklung von Anfang an den Erfahrungen angepasst. Auf diesem Weg will man eine Infrastruktur und ein Angebot vermeiden, die nicht den Bedürfnissen entsprechen.



Impression: Nationalpark Thy.

Unterdessen wurden für den 244 Quadratkilometer grossen Nationalpark Thy mit seinen Dünenwäldern und Wildreservaten die Wegweiser, Velorouten, weitere Infrastruktur, und die Werbung produziert. Zielpublikum der dänischen Nationalparks sind Familien, erwachsene Paare, und generell alle Interessierten aus dem neuen, grünen Tourismus-Weltmarkt.

Jeder Nationalpark hat eine dezentrale Verwaltung mit einem Vorstand, dem Nationalparkrat und einem Sekretariat. Der Vorstand wird vom Umweltminister eingesetzt. Alle Vorstandsmitglieder haben, soweit möglich, einen lokalen Bezug zum Nationalparkgebiet.

Der Schweizer Tourismus-Berater Kurt Metz hat kürzlich eine Presereise in die dänischen Nationalparks organisiert. Sein Fazit: «Ihr Ziel ist ein Lebensraum in Harmonie zwischen Landschaft, Fauna, Flora und Mensch. Die Entwicklung von Konzept und Realisierung geschieht «from bottom up», und nicht von oben nach unten.»

www.danmarksnationalparker.dk



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

WIR Bank
www.wirbank.ch

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

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

**Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe**

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

189-96



Wir vermieten ab 2010
In **Ennenda**/Glarus

lukrative Apéro-Bar

- ♦ sehr geschmackvoll eingerichtet
- ♦ Umsatz / Miete sehr vernünftig
- ♦ ca. 30 Plätze, grosse Theke

Miete inkl. NK CHF 1880.-

* * * *

mit schöner, grosser **3½-Zimmer-Wohnung**

- ♦ modern ausgebaut
- ♦ offene Küche mit Bartheke
- ♦ eigene WM / TU

Miete inkl. NK CHF 1250.-

Quadrag AG

☎ 033 251 19 90
kontakt@quadrag.ch

3773-1958

ERFOLG-LOSER VERKAUF

*****IHRER IMMOBILIE ??**

Aus welchen Gründen auch immer!

Wir haben für Sie die Lösung!

Finanzierung+Käufer

PRIVATE+FERIEN+GASTRO-IMMOS

Banken unabhängig, Anfragen an:

079 689 77 70 oder lotus@bluewin.ch

3747-1953

Zum Verkauf steht auf **IBIZA**

1. Reihe Yachthafen – Ibiza-Stadt

Grosses Objekt von ca. 450 m², zurzeit als Restaurant geführt.
Schönes Bistro an der Strandpromenade von Ibiza-Stadt,
ca. 100 Sitzplätze.

Aus Altersgründen abzugeben.

Evtl. Wohnung (Penthouse), ca. 170 m², vorhanden.

Info: Tel. 0034 666 106170 oder Fax 0034 971 300863

3797-1968

anzeigen

Zahnersatz
Prothesen, Brücken, Kronen
und Implantate zu Ungarn-Preisen!

Zahnarztpraxis Dr. Valentin Videá
Hauptstrasse 1300
9658 Wildhaus SG

0041 71 997 00 57

3740-1951

aus- und weiterbildung

Sprachaufenthalte

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

www.sprachausbildung.ch

113-47

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 del Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

1532-589

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIEN

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
WEIN
BERATER**

START DER KURSE
KURS 2 2009/2010
Montag, 12. Oktober 2009
KURS 4 2010
Montag, 6. September 2010

**WEITERE
INFORMATIONEN?**
Gastrosuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
[weiterbildung@
gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)
www.gastrosuisse.ch

Mit international anerkanntem
Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 112 Bildungstage,
berufsbegleitend, CHF 2'390.-

GASTRO_AKTUEL

141-62

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insertate@htr.ch

htr hotel revue



Begehrte Kulisse

In zwei Jahren wird die Kulisse des Bregenzer Seespektakels sicher zum begehrten Objekt.

Seite 17



20 Jahre nach dem Mauerfall wird das historische Ereignis in Berlin touristisch vermarktet. Gut für den Tourismus: Es werden mehr Gäste generiert.

Fakten Beethovens fünfte Sinfonie zur Wiedervereinigung

Anlässlich des Mauerfalls vor 20 Jahren feiert Berlin vom 7. bis 9. November 2009 vor dem Brandenburger Tor mit einem bunten Programm: Unter anderem werden die Berliner Philharmoniker unter der Leitung von Daniel Barenboim Beethovens fünfte Sinfonie spielen. Als Höhepunkt des Events inszenieren prominente Künstler, Kulturschaffende und Politiker symbolisch den Fall der Mauer, indem sie riesige Dominosteine zum Einsturz bringen.

sch

Infos und Termine unter www.mauerfall09.de

der beheizten Terrasse. Wer den Abend in kleiner Runde verbringen möchte, kann eine Suite mieten.

Exklusiv ging es vor 20 Jahren auch an einem anderen Ort zu: In Wandlitz, eine halbe Stunde Autofahrt nordöstlich von Berlin gelegen. Dort verspeisten hochrangige DDR-Funktionäre, streng abgeschirmt vom Rest der sozialistischen Republik, Ananas und Orangen, droschen Bälle über das Tennisnetz oder gingen im Pool schwimmen: Gemessen an dem Lebensstil der DDR-Bürger ein unglaublicher Luxus. Heute stehen auf dem Gelände noch einzelne Häuser, die besichtigt werden können, so etwa das Büro von Erich Honecker. Das Waldhotel Wandlitz bietet, zusammen mit zwei Übernachtungen, Rotkäppchenspekt und, passend zum Thema, einem Abendessen «à la Politbüro» mit Ragout fin, Steak au four und roter Grütze zum Nachtisch an. Der Küchenchef kennt die DDR-Küche genau: Er hat einmal für Erich Honecker gekocht.

Das Geschäft mit der Mauer

Vor 20 Jahren fiel die Mauer. Aus diesem Anlass locken Touristenverbände und Hotels in und um Berlin mit besonderen Angeboten. Das Konzept geht auf.

ULRIKE SCHATTEMMANN

Es war viele Jahre lang Sehnsuchtsobjekt und Lachnummer zugleich. Heute hat er Kultstatus: Der Trabant, 20 Jahre nach dem Fall der Mauer sieht man die quetschbunten «Reinppappen» mit den runden Scheinwerfern wieder regelmässig durch Berlin tuckern. Eine Fahrt mit dem Trabi für viele Touristen das Highlight ihres Berlin-Besuchs. «Das Tolle daran ist, dass die Gäste selber fahren können und dabei über die Lautsprecher Informationen zu den Sehenswürdigkeiten erhalten», erklärt Ellen Birkner vom Sorat Hotel Berlin. Die einstündige Trabi-Safari durch den Ostteil der deutschen Hauptstadt ist ein essenzieller Bestandteil des Übernachtungs-

pakets «20 Jahre Mauerfall – Go Trabi Go», das Besucher noch bis Ende des Jahres ab 156 Euro pro Person im Doppelzimmer buchen können.

Schweizer Gäste haben grosses Interesse am Mauerfall

Das runde Jubiläum zum Fall der Mauer wird im Herbst noch mehr Touristen nach Berlin führen als sonst. «Wir verzeichnen das ganze Jahr schon positive Zahlen und gehen davon aus, dass das Interesse weiter anhält – übrigens auch gerade bei Besuchern aus der Schweiz», sagt Christian Tänzler, Pressesprecher der Berliner Tourismus Marketing GmbH. Viele Hotels locken Gäste mit besonderen Arrangements und Paketen zum Thema Mauerfall. Radsportler etwa sollten im Sperlingshof einkehren, eine etwa ausserhalb von Berlin gelegene Pension. In drei Tagestouren kann man von dort den ehemaligen Grenzstreifen abfahren; er ist als Fahrradrundweg komplett ausgebaut. Eine Etappe davon verläuft zwischen Potsdam und Berlin am Rande der Havel. Die Vorstellung, dass vor 20 Jahren Stacheldrahtzäune, Wachtürme und Betonmauer die Sicht auf die idyllische Landschaft mit den weltbekannten Schlössern versperrten, lässt einen noch heute gruseln.

Doch es ist nicht nur die Ent-

wicklung Berlins der letzten 20 Jahre, die Besucher interessiert, sagt Tänzler: «Inzwischen gibt es eine Generation, die das geteilte Deutschland höchstens aus ihrer Kindheit kennen. Die wollen wissen: Wie war es? Wie hat es sich angefühlt, in der DDR zu leben? Wer in den sozialistischen Alltag von damals hineinschnuppern will, dem sei ein Besuch im Ostberliner DDR-Museum empfohlen – auch er ist in vielen Hotel-Pauschalangeboten enthalten. Ein Original-Nachbau einer Plattenbau-Wohnung im 1970er-Jahre-Design lädt ein, in fremden Schränken zu wühlen oder den Fernseher auf Westfernsehen umzuschalten – was natürlich damals verboten war.

Die DDR erlebt in Hotels und Restaurants ein Revival

Bekanntlich geht Liebe durch den Magen – was könnte also besser ein Lebensgefühl wiedergeben als Speisen und Getränke? Es kommt nicht von ungefähr, dass viele Übernachtungs-Angebote Klassiker der DDR-Küche enthalten: Das Andel's Hotel Berlin serviert ein komplettes «Ostalgie-Menü», bestehend aus Soljanka, gebratener Goldbrösterbrust mit Mischgemüse und Stampfkartoffeln und Kellerkuchen als Dessert. Und das Estrel Hotel kredenzt eine Zeit lang zur Begrüssung den legendären DDR-Longdrink Grüne Wiese (Blue Curaçao, Sekt, Orangensaft). Für alle, die jenseits des antifaschistischen Schutzwalls aufgewachsen sind: Goldbröster war in der DDR die übliche Bezeichnung für Brathühnchen, Kellerkuchen ist im

Westen auch als Kalter Hund bekannt – eine Torte aus Palmfett, Kakao und Butterkeksen.

Wer es etwas vornehmer mag, kann den Tag, an dem die Mauer fiel, auch im Sterne-Restaurant Lorenz des Hotels Adlon verbringen. Am 9. November bereitet Küchenchef Thomas Neeser dort ein Fünf-Gänge-Menü zu, das mit Goldbröster und russischer Fleischsuppe etwa so viel zu tun hat wie die Schlagerstafel mit Kakao, Hummer, Trüffel und Fasan spielen bei den Vorspeisen eine wichtige Rolle, der Hauptgang nennt sich «Duett vom Kalbsfilet und Kalbsschuppe», den süßen Abschluss bildet eine «Sinfonie von Feige, Kaffee und Mascarpone». Kostenpunkt: 175 Euro inklusive Champagnerempfang auf



Das Hotel Adlon Kempinski Berlin nimmt das Thema «20 Jahre Mauerfall» auf und bietet ein «Ostalgie-Menü» an.

Kinofilm «Good Bye Lenin!» schreibt DDR-Geschichte

Der mehrfach preisgekrönte Film «Good Bye Lenin!» von Wolfgang Becker (2003) reflektiert die politischen Ereignisse der deutschen Wiedervereinigung anhand der fiktiven Geschichte der Familie Kerner.

Die Handlung: Ostberlin, Ende der 80er-Jahre. Alex lebt mit seiner Schwester und seiner Mutter in einer Plattenbausiedlung. Nach der Flucht des Vaters in den Westen wendet sich die Mutter einer neuen Liebe zu, dem sozialistischen Vaterland. Bei einer Demonstration erleidet sie einen Herzinfarkt und fällt für acht Monate ins Koma. Den Mauerfall 1989 und den Siegeszug des Kapitalismus erlebt sie

nicht mit. Als sie schliesslich aus dem Koma erwacht, existiert die Welt, die sie kannte, nicht mehr. Da ihr Gesundheitszustand weiterhin bedenklich ist und Alex sie nicht

mit der Realität konfrontieren möchte, fängt er an, in den eigenen vier Wänden den Sozialismus vorzutäuschen. Alles soll so sein wie zu dem Zeitpunkt, als die Mutter die Wohnung verlassen hatte.

Doch dies gestaltet sich nicht so einfach, wie sich Alex das vorstellt. Vor ihrem Fenster etwa wird ein riesiges Coca-Cola-Plakat angebracht. Spreewaldgurken, Mocca Fix Gold und Rotkäppchen-Sekt sind jetzt noch schwieriger aufzutreiben als zu DDR-Zeiten. Und als die Mutter Alexander dazu überreden kann, ihr einen Fernseher ans Bett zu stellen, wird alles noch absurder: Er muss mit seinem Kumpel abends falsche «Aktuelle-Kamera»-Berichte drehen.



Die DDR lebt: «Good Bye Lenin!»



Martin Stauppello

Die Touristenattraktion: «20 Jahre Mauerfall – Go Trabi Go» lockt Gäste nach Berlin.

Bad Bubendorf
und Hotel Seerose
ausgezeichnet

Die beiden Unternehmer und Weinliebhaber Felix Sühner und Roland Tischhauser haben zwei Auszeichnungen bekommen. Sowohl das im Baselland gelegene Bad Bubendorf als auch das Hotel Seerose «Classic & Elements» am Hallwilersee wurden vom US-Weinmagazin «Wine Spectator» aufgrund des vielseitigen Weinangebots klassifiziert. Doch damit nicht genug: die beiden Hotels wurden erneut in die Top Ten der «Focus Top Seminarnahen und Tagungszentren 2009» gewählt. sls

Kochkunst,
Spitzenqualität
und Fairtrade

Die beiden Kochstars Andreas Caminada aus Fürstentum (18 Gault-Millau-Punkte) und Florina Manz aus Bern (14 Gault-Millau-Punkte) sind von der Top-Kombination Kreativität, Spitzenqualität und Fairtrade überzeugt. Eigens für die Max-Havelaar-Wochen zum Thema «Fair Kochen» vom 14. bis 25. September 2009 haben sie insgesamt sechs Rezepte – zwei Vorspeisen, drei Hauptgänge und ein Dessert – kreiert. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten. sls



Ob draussen oder drinnen: In der ehemaligen Murtener Chäsi ist heute «Fine-Dining» angesagt.

Von der Chäsi
zur «Käsererei»

Das besondere Konzept Da wo einst Murtens Milch verarbeitet wurde, wird heute gepflegt gespeist. Trotz trendigem Ambiente erinnert vieles in der «Käsererei» an früher.

FRANZISKA EGLI

So manch älteres Semester kam schon vorbei, erzählen die beiden Geschäftsführer, und erinnerte sich. Berichtete, wie es hier einst ausgesehen, wer hier alles die Lehre absolviert oder was für Produkte das Milchlädeli – wo heute die Bar ist – feilgeboten hat. Das gefällt Thomas Lüthy, Service- und

Barverantwortlicher, und Marco Plaen, Küchenchef, die kürzlich die Eröffnung des Restaurants Käsererei in Murtens gefeiert haben. Und dies, nachdem jahrelang an einem passenden Konzept für die ausgerichtete Käsererei getüftelt wurde: «Zuerst dachten wir an eine Brasserie samt Bierbrauerei», erzählt der 27-jährige Plaen, der im «Vieux Manoir» die Kochlehre absolviert und an Orten wie dem «Walserhof» in Klosters oder der «Chesery» in Gstaad gearbeitet hat, «dann an eine Markthalle, schliesslich an eine Showküche.»

Geworden ist es nun ein vergleichsweise simples, aber edles Restaurant, die «Käsererei», die versucht, der einstigen Chäsi mitten

in der Murtener Altstadt so viel Respekt wie möglich zu zollen. Nicht nur zieht sich das Symbol der Butterblume durch das ganze, vom Zürcher Architekturbüro Grego umgesetzte Konzept. Überhaupt erinnert vieles in dem trendigen, natürlichen Ambiente mit Absicht

Die Bar ist gefliest, in den WCs hat's Zinntöpfe, und die Oberfenster wurden beibehalten.

an die einstige Milchverarbeitungsstätte: Die Bar ist gefliest. In den WCs gibt's Zinntöpfe statt herkömmliche Lavabos. Die Oberfenster wurden beibehalten und dienen nun als Lichtquelle im Speisesaal.

Ein kleiner, aber behaglicher Lounge-Teil in der Mitte der Räumlichkeiten trennt den vorderen Teil, quasi die Gaststube samt Stammtisch, vom hinteren, wo rund 60 Plätze zum Fine-Dining einladen. Die Speisekarte aber ist auf der einen wie auf der anderen Seite der Lounge dieselbe: Sie vereint Gutbürgerliches mit Schickem, und es gibt – bei allem Käse – kein Fondue, kein Raclette, und die «Eggliflet-Schiene» fahren sie auch nicht, wie der 42-jährige Gastronom Lüthy erklärt.

Marco Plaen nennt seine Küche «hausgemachte Saisonküche», und die beinhaltet neben einem 5-Gang-Menü (Fr. 92.–) und einem kleinen A-la-carte-Teil auch «Marcos Klassiker»: zum Beispiel die Käserewurst, die die Murtener Paulmetz eigens für sie herstellt, mit Rösti und Zwiebelsauce (Fr. 26.–).

Restaurant Käsererei, Rathausgasse 34, 3280 Murtens, Tel. 026 670 1111. Täglich ab 11 Uhr.

www.kaeserei-murtens.ch



Die Butterblume als Symbol zieht sich wie ein roter Faden...



...durch das ganze Konzept des Restaurants.

Aktion 3 + 1 vom 7. bis 25. September 2009

100 cl
MW



3 gekaufte Harassen
+ 1 Harasse gratis
(des gleichen Produktes)

75 cl
MW



50 cl
MW



Gültig für HENNIEZ Naturelle (ohne KS),
Légère (wenig KS), Gazéifiée (mit KS)

HENNIEZ

Leben pur

www.henniez.ch

Beim teilnehmenden Getränkehändler (siehe Getränkehandlungsbedingungen)



Wie viel ist der Zapfen wirklich wert?

Wer seinen privaten Wein ins Restaurant mitbringen will, bezahlt pro Flasche ein so genanntes Zapfengeld. Gleiches gilt für Weinhandler, die ihre Weine im Rahmen einer Degustation zum Essen reichen. Gesetzliche Regelungen zur Berechnung des Zapfengelds gibt es nicht. Gastro Suisse empfiehlt, pro Flasche die übliche Marge zu berechnen. Diese Praxis wird jedoch kaum angewendet, denn oft lassen sich die Warenkosten nicht eindeutig eruieren. Deshalb verrechnen die meisten Hoteliers und Restaurateure feste Beträge je Flasche.

Die Diskrepanz zwischen diesen ist allerdings gross. Das Berner Hotel Bern markiert mit 15 Franken das untere, das Luzerner «Astoria» mit 60 Franken das obere Ende der Skala. Eines ist beiden gemeinsam: Gemäss Sarah Riner vom Hotel Bern, und Cornelia Rothen vom Hotel Astoria Luzern, sind diese Preise nicht in Stein gemeisselt. Bei Banketten beispielsweise werde das Zapfengeld in Absprache mit dem Auftraggeber und in Abhängigkeit zur Gesamtkonsumation erhoben, lässt Rothen durchblicken. Im Hotel Bern ist man insofern kulant, als man bei Degustationen anstelle des Zapfengelds die Servicekosten plus eine Pauschale für Gläser und Abwasch verrechnet, «wenn sich das für den Kunden lohnt», erklärt Riner. Nichts zu verhandeln gibt es im Kongresszent-

Beim Zapfengeld öffnet sich die Preisschere. Gesetze gibt es keine – und auch wenig Transparenz in der Berechnung.

MATHIAS ZAUGG

«25 bis 35 Franken sind ein faires Zapfengeld für eine Flasche Wein.»

Daniel Bortor
Direktor Lenkerhof

rum Casino Kursaal in Interlaken. Dort haben alle Dienstleistungen einen fixen Preis. Bei selbst eingekauften Weinen beläuft sich dieser auf 30 Franken, womit man in Interlaken im Mittelfeld liegt. Den Preis für einen hauseigenen Wein berechnet F&B-Manager Emanuel Müller, indem er 8 Franken pro Flasche auf den Einkaufspreis aufrechnet und diese Summe mit dem Faktor zwei multipliziert. Bei dieser Kalkulation entfallen 16 Franken auf «Aufwendungen», will heissen: Gläser bereit stellen und reinigen; Wein einlagern, kühlen und servieren», erklärt Müller. Die Differenz von 14 Franken zwischen den «Aufwendungen» für seinen Wein und dem Zapfenpreis erklärt er mit dem «zusätzlichen Aufwand bei

«Am Monday Bottle wird oft Wein aus unserem Keller nachbestellt.»

Daniela Segmüller
Carlton Restaurants & Bar Zürich

löhne sich auch für den Betrieb, sagt Daniela Segmüller. Denn «am Monday Bottle wird oft Wein aus unserem Keller nachbestellt».

Lagerung, Kühlung und Service». Wenn Wein getrunken werde, brauche es auch mehr Kellner und für die mitgebrachten Weine zusätzliche Kühl- und Lagerkapazitäten, sagt der F&B-Manager.

Für Daniel Bortor, Direktor des Hotels Lenkerhof in Lenk sind «25 bis 35 Franken ein faires Zapfengeld für eine Flasche Wein». Bei ihm bezahlt man grundsätzlich 35 Franken, einen Betrag, den er manchmal nach unten anpasse, zum Beispiel wenn er einen persönlichen Bezug zum Auftraggeber habe, sagt Bortor. Den Verkaufspreis für seine Flaschen berechnet er nicht mit einem fixen Faktor. Bei ihm werde ein «Deckungsbetrag zwischen 25 und 55 Franken» aufgerechnet. Dieses Prinzip wende er auch auf das Zapfengeld an, so der Hotelier, von einer genauen Berechnung könne man aber nicht sprechen.

Ähnlich äussert sich Daniela Segmüller von Carlton Restaurants & Bar in Zürich. «Wir brauchen einfach 25 bis 30 Franken, um unseren Aufwand zu decken». Allerdings macht das Wirtespaar Daniela und Markus Segmüller eine Ausnahme:

Jeweils am Montag, am «Monday Bottle», können die Gäste gratis eine eigene Flasche zum Essen mitbringen. Das Angebot werde seit der Einführung Ende 2005 rege genutzt und

löhne sich auch für den Betrieb, sagt Daniela Segmüller. Denn «am Monday Bottle wird oft Wein aus unserem Keller nachbestellt».



Den eigenen Wein mitbringen kann teuer werden: Wirte verlangen bis 60 Franken pro Flasche.

Fotolia

Preis ist «verhandelbar»

Rund um Weindegustationen in Restaurants habe ich schon alles erlebt», sagt Margrith Haller, Weinexpertin und Organisatorin von Wine & Dine-Events. Die Preisgestaltung sei bei den Gastronomen und Hoteliers sehr unterschiedlich und üblicherweise auch Verhandlungssache. Am meisten schätzt die Fachfrau eine Pro-Kopf-Abgabe, die sich zwischen fünf bis zehn Franken pro Gast bewegt. «Das ist mit

Abstand die einfachste und transparenteste Methode für die Berechnung». Beim Zapfengeld pro Flasche gebe es immer wieder Uneinigkeiten und Komplikationen etwa beim Zählen der getrunkenen Flaschen.

Kommen neue Lokale bei der Event-Organisation dazu, muss Margrith Haller das Zapfengeld neu verhandeln. Den höchsten Betrag hat sie erst kürzlich in einem Fünf-Sterne-Hotel diskutiert.

«Es handelt sich um 35 Franken pro Flasche. Diese Kosten sind fix und nicht verhandelbar, trotz einem Menü von 165 Franken pro Person, welches im Hotel konsumiert wird», Margrith Hallers Kunde bezahlt den Betrag aber gerne, da der Preis das Ambiente eines Luxushotels und die hohe Servicequalität beinhaltet. Haller: «Der Preis ist immer relativ, denn schlussendlich zählt auch die Qualität der Location.» sls

Neue Bücher

Globi's Trip durch die Schweiz in englischer Sprache



Wenn Schweizer den Namen Globi hören, wird es ihnen ganz heimelig. Das soll nun auch den englischsprachigen Gästen so gehen: «Globi's Trip Through Switzerland» ist das erste Globi-Buch in englischer Sprache (in Französisch gibt es sie bereits). Der eigenwillige Vogel im blauen Gewand, der 1932 das Licht der Welt erblickte und seit 1935

nicht nur die Kinder in der Schweiz mit seinen Büchern begeistert, hofft, mit diesem Buch auch die Kids für das Leben in der Schweiz und das Leben überhaupt begeistern zu können. Die Illustrationen sind von Peter Heinzer, die Verse von Guido Strebel, übersetzt haben Eric und Margaret Mace-Tessler. fee

Globi's Trip Through Switzerland, Globi Verlag, 100 Seiten, Fr. 21.50

Die Bekenntnisse eines bloggenden Cookaholics

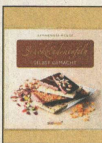
Er ist freier Autor, Werbetexter und süchtig nach Kochen, seit ihm seine Mutter eine Pflanze für all seine Experimente auf den Herd gestellt hat. Da war er nach eigenen Angaben vier, Jahrzehnte später, 2007, hat er den Foodblog anonymekeoche.net ins Netz gestellt und frönt dort seiner kulinarischen Besessenheit:

Der Basler mit italienischen Wurzeln berichtet über lukullische Erlebnisse und Kochabenteuer, präsentiert Rezepte ohne jeglichen Schnickschnack und schreibt überhaupt mit ganz viel Begeisterung und ebenso viel Unverfrorenheit.



Nun ist sein erstes Buch auf dem Markt: «Anonyme Köche» beschreibt wie auch der Blog Claudio del Principe Koch-Geschichten frisch von der Leber weg und einfache Rezepte wie Spaghetti Vongole oder Lamm mit Fladenbrot. fee Claudio del Principe, Anonyme Köche, G&U Verlag, 192 Seiten, Fr. 35.90. www.anonymekoche.net

Gewusst wie: Schoggitafeln hausgemacht



Die einen beissen mit Genuss in eine rein. Die anderen brechen Täfeln um Täfeln ab. Und nun bietet der Foodjournalist Kay-Henner Menge die Anleitung dazu, wie man eine Tafel selber herstellen kann: «Schokoladentafeln selbst gemacht» besteht aus einem Rezeptbuch und einer Giessform für drei Tafeln. Menge stellt divers Rezepte vor, von weisser Pumperni-

ckel-Kirsch-Schokolade bis zur Chili-Schoggi mit Tortillachips. Mit diesem Ziel heisse es Couverture nach Wahl schmelzen, mit Aromen und Zutaten verfeinern, und die Masse in die Giessform füllen. Das Buch enthält übrigens auch originelle Ideen, wie die Tafel als Geschenk verpackt werden kann. fee

Kay-Henner Menge, Schokoladentafeln selbst gemacht, Südwest Verlag, 64 Seiten, Fr. 30.90

Eppissers Vielfalt an Käse, Speck und Wein

Auf Weinkarten sind Ursprungsbezeichnungen wie DOC oder AOC längst gang und gäbe. Nicht aber bei anderen landwirtschaftlichen Produkten. Nun hat die Informationskampagne «Unique! Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft», die zum Ziel hat, die europäische Gütesiegel in der Schweiz

zu fördern, zusammen mit dem Zürcher Koch Felix Eppisser ein Rezeptbuch mit 25 Gerichten entwickelt bestehend aus Asiago-Käse g.U., Südtiroler Speck g.g.A und Südtiroler DOC-Wein. Und wern nun



glaubt, mit Zutaten wie Käse und Speck entstünden ausschliesslich währschaft-deftige Gerichte, wird bald eines Besseren belehrt, mit im Speck gebratenen Scampi auf Melonenkompott oder gebackenem Asiago mit Brotkrumen und Kirschen-Holunderkonfitüre. fee

Das Rezeptbuch Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft kann gratis bestellt werden: www.alpin-mediterran.ch

**Arne's**

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Gärten unter Wasser

Wo immer Muscheln in Aquakulturen im offenen Meer gezüchtet werden, spricht der Muschelbauer von «seinen Miesmüscheln». Die Muschel, in diesem Fall Miesmuschel, ist ein ausserordentlich interessantes und wohlschmeckendes Geschöpf.

Miesmuscheln wachsen getrenntgeschlechtlich heran. Die männlichen Exemplare sind ein wenig grösser und heller als die weiblichen. Die weibliche Muschel produziert die gigantische Menge von 12 Millionen Eiern, von denen allerdings mehr als 99 Prozent von feindlichen Lebewesen gefressen werden. Wenn von der unglaublichen Menge der 12 Millionen 2 Promille überleben, sind das immerhin noch 24 000 Jungmuscheln.

Je nach Beschaffenheit der Küste können die Unterwassergärten auf unterschiedliche

Weise angelegt werden. Zwei Hauptmethoden haben sich durchgesetzt, die je nach Gegebenheiten abgewandelt werden. Entweder sitzen die Muscheln an ins Wasser gehängten Seilen oder in den Meeresboden gerammten Pfählen fest, so dass sie frei zwischen Wasseroberfläche und Meeresboden heranwachsen. Oder die Muschelsaat wird auf dem Meeresgrund ausgesät.

Das ist in Holland, auf Grund der topografischen Lage mit den riesigen Sandbänken in der Nordsee mit ihren starken Gezeiten, die ideale Methode für eine der fortschrittlichsten Muschelkultivierungen der Welt. Ausgangspunkt für diese erfolgreiche Muschelsaat ist in den Niederlanden die so genannte Muschelsaat. Aus zunächst frei schwimmenden Larven entwickeln sich winzige Muscheln und setzen sich dort, wo die Meeresströmungen die Saat auf den Boden zusam-

mentreiben, aneinander fest und bilden regelrechte Muschelsaatbänke.

Jeweils zweimal im Jahr, im Mai und im September/Oktober, wird die Muschelsaat zum Fangfreigegeben. Jedem der lizenzierten Muschelbauern wird dafür ein bestimmtes Revier zugeteilt. Die erbeutete Muschelsaat wird zuerst im Flachwasser auf dem Meeresboden ausgesät, und später, wenn die Muscheln eine Grösse von 3 bis 4 Zentimeter erreicht haben, versetzt sie der Muschelschlichter in tieferes Wasser. Jeder Muschelbauer hat seine, vom Staat gepachteten, eigenen Parzellen.

Jetzt können sich die Muscheln so richtig vollfressen. Dank der starken Gezeitenströmungen können sie, mit leicht geöffneten Schalenklappen, das nährstoffreiche Meerwasser einsaugen, um Sauerstoff und Nahrung auf-

zunehmen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass eine einzige kleine Muschel die unglaubliche Menge von 3 Liter Meerwasser innerhalb einer Stunde filtriert. Dabei behält die Muschel die verdaulichen Schwebstoffe zurück, während die unverdaulichen Teile sofort wieder ausgeschieden werden. Das führt dazu, dass Miesmuscheln eine Menge Schlick um sich herum ansammeln, sodass die Muschelbänke relativ rasch sowohl in die Breite als auch in die Höhe wachsen. Mit Hilfe der sogenannten Byssusdrüse entwickeln die Muscheln reissfeste Haftfäden, die zwischen den beiden Muschelhälften, wie ein Bart, herauswachsen. Mit diesen kräftigen Bartfäden krallen sie sich aneinander fest. Die Muscheln haben sogar die Fähigkeit, sich mittels dieser Byssusfäden fortzubewegen, was folgendermassen funktioniert: Der Faden wird aus dem Körper heraus bewegt, am Objekt festgeklammert, und dann zieht sich die Muschel, wie es der Mensch mit der Seilwinde am Gelandefahrzeug nachgemacht hat, an das Objekt heran.

Haben die Muscheln eine solide Marktgrösse von 5 bis 7 Zentimeter erreicht, werden sie mit Schleppnetzen vom Meeresboden geerntet und in unmittelbarer Nähe der Küste in so genannte nasse Lagerhäuser gebracht, um von Sand und Schlick gereinigt zu werden. Die Lagerzeiten können je nach Herkunft und Qualität zwischen 1 bis 3 Wochen betragen.

Von ihrem einzigartigen Bodenschatz sprechen die Holländer im Zusammenhang mit ihren ausgedehnten Muschelkulturen, denn die holländischen Qualitäts-Muscheln sind ein wirtschaftlich bedeutender Exportartikel.

Die Miesmuscheln müssen, wie selbstverständlich alle andern Muschelsorten auch, vor der Verwendung mit grösster Sorgfalt verlesen und gereinigt werden. Geöffnete Exemplare, die sich auch nach einem leichten

Schlag auf die Schale nicht schliessen, werden aussortiert und weggeworfen, die geschlossenen Schaltiere gründlich unter fließend kaltem Wasser abgewaschen, um Sand-, Kalk- und Bartreste zu entfernen. Nach erneutem Spülen mit kaltem Wasser stehen die Muscheln für unzählige Zubereitungsarten zur Auswahl bereit.

Besonders gerne erinnere ich mich an Omas legendäre «Moules frites» in Scheveningen, Hollands schönstem Platz an der Küste der Nordsee. Angelehnt an das Rezept der flämischen Hausmannskost, wird der Muschelsud mit einer Liaison, bestehend aus Eigelb und Rahm, abgebunden und mit etwas grobkörnigem Moutarde de Meaux durchsetzt. Dazu werden, wie es sich für einen anständigen Holländer gehört, knusprig frisch ausgebackene Pommes frites serviert.



Die weibliche Muschel produziert 12 Millionen Eier, von denen allerdings mehr als 99 Prozent gefressen werden.

ANZEIGE

Concerto

17. Concerto del vino italiano
am 5. bis 7. September 2009

Liebe Weinfreunde

In schwierigen Zeiten gilt mehr denn je: Wer tut, was auch die anderen tun, wird überflüssig. Damit wird die Weinkarte für den Gastronomen immer wichtiger. Als wesentlicher Teil seines Angebots erzählt sie dem Gast, ob es hier einfach irgend-einen Barolo, Chianti oder Brunello zu trinken gibt – oder ob in diesem Lokal ein Kenner mit Sorgfalt, Kenntnis und Liebe ein Angebot pflegt, das für die Werte des Restaurants steht und für den Gast zum Erlebnis wird.

Am Concerto del vino italiano lernen Sie die Persönlichkeiten kennen, die heute die Weinwelt Italiens prägen. Profitieren Sie von dieser einzigartigen Möglichkeit, mit ihnen zusammen die Weine zu wählen, die Sie mit Stolz Ihren Gästen anbieten werden.

Freundliche Grüsse

Ueli Schiess
Ueli Schiess

P.S. Wussten Sie schon, dass unsere Produzenten dieses Jahr vier von sieben Oscars des italienischen Sommelierverbandes geholt haben? Selbstverständlich sind diese Persönlichkeiten im September ebenfalls mit dabei: bestes Weingut (Le Macchiole), bestes Preis-/Leistungsverhältnis (Monteverdine), bester Rotwein (Castello dei Rampolla), bester Schaumwein (Ca' del Bosco).

CARATELLO WEINE

Anwesende Produzenten:

PIEMONTE
Azella
Antichi Vigneti di Cantalupo
Castellari Bergaglio
Aldo Conterno
Conterno Fantino
Fratelli Giacosa
Monchiero Carbone
Pier Paolo Monti
Oberto – Ciabot Berton
Pasquero Elia – Paitin
Viotti
HASTAE Quorum

LOMBARDIA
Ca' del Bosco

VENETO
Alfredo Buglioni
Silvano Follador
Fratelli Tedeschi

FRIULI
Venica & Venica

TOSCANA
Castellare
Fontodi
Monteverdine
Il Monastero
Castello dei Rampolla
San Giusto a Rentennano
Vecchie Terre di Montefili
Lombardo
Mormoraia
Ghizzano
Avignonesi
Mastrojanni
Poggio Antico
Il Poggione
Le Pupille
Le Macchiole
Rocca di Frassinello

UMBRIA
Madonna Alta

CALABRIA
Terre di Balbia

PUGLIA
Castel di Salve
Torre Quarto

SICILIA
Abbazia Santa Anastasia

SARDEGNA
Santadi

Programm-Übersicht:

Datum	Uhrzeit	Workshops
Samstag 5. Sept. 2009	14.00 – 18.00 h	Workshops
Sonntag 6. Sept. 2009	12.15 – 13.45 h	Matinée mit Irène Schweizer (Flügel) und Jürg Wickhalder (Saxophon).
	14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend
Montag 7. Sept. 2009	14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend

Ort: The Dolder Grand, Zürich.

Alle Programmdetails entnehmen Sie www.caratello.ch/concerto, wo Sie gleich auch Ihre Plätze für die Workshops, und Matinée reservieren können.

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St. Gallen,
T +41 71 244 88 55, F+41 71 244 63 80, www.caratello.ch, info@caratello.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: Elisabeth Hoelmer/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung

aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung

dolce vita); Renate Dubach/rd (Ressortleitung

vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung

cahier français); Franziska Egli/fee; Sulamith Ehrensperger/se; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tb

(abwesend bis 30.9.09); Simone Leitner Fischer/sts; Laurent Missbauer/lm; Gudrun

Schlenczek/ssg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolff/rwo.

Korrektur: Paul Le Grand.

Volontär: Mathias Zaugg.

Online Redaktion: Melanie Roth

Sekretariat: Sabrina Jörg Potoku (Leitung), Natalie

Allesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König.

Assistentin: Delia Piscopo. **Stelleninserate:**

Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begabte 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092. Gratsauflage: 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.



Eine riesige, zertrümmerte Freiheitsstatue bildet die spektakuläre Kulisse für die Oper Aida, die im Sommer 2010 erneut gespielt wird.

Bregenzer Aida schlägt alle Besucher-Rekorde

Bregenz meldet Rekordzahlen für 2009: Mit knapp 260 000 Besuchern übertreffen die Festspiele mit der Monumentaloper Aida alle bisherigen Marken.

ELSBETH HOBMEIER

Aida von Giuseppe Verdi ist eines der meistgespielten Werke der Opernliteratur. Die unglückliche Liebesgeschichte zwischen der äthiopischen Prinzessin Aida und dem ägyptischen Feldherrn Radames bringt auch den Bregenzer Festspielen einen bisher unerreichten Besucherrekord.

259 084 Personen kamen von der Premiere am 22. Juli bis Ende August in die Festspielstadt am Bodensee. Dies entspricht einer Gesamtauslastung von traumhaften 98 Prozent, wobei das gute Wetter auch eine Rolle spielte, musste doch keine einzige Vorstellung ins Festspielhaus verlegt werden. Bisheriger Spitzenreiter war die Saison 2003 mit 230 000 Besuchern; damals wurde das Musical West Side Story gespielt.

Dabei ist die Bregenzer Aida-Interpretation äusserst eigenwillig. Regisseur Graham Vick und Bühnenbildner Paul Brown versetzten die Wüstenoper kurzerhand auf und in den See: Das Ballettagiert im Wasser und bezieht die tropfendassen Kostüme und die Wasserspritzer meisterhaft in die Produktion ein. Und auch die Sänger und Schauspielerinnen waten immer wieder durchs Nass. Das Bühnenbild ist schlicht überwältigend:



Jetzt Deko in einem Hotel: Aschenbecher aus «La Bohème».

Versatzstücke der amerikanischen Freiheitsstatue unterstreichen die Parabel über Kriegslust und Nationalismus. Alles an der Bregenzer Aida ist riesig, die Füsse zum Beispiel würden Schuhgrösse 2400 benötigen, sie sind 29 Meter hoch. Die Freiheitsfackel steigt aus dem See

auf, und der legendäre Elefant fährt zu den gewaltigen Klängen des Triumphmarsches als Schwergewicht von 2,5 Tonnen ins Bühnenbild.

Dieses gewaltige Bühnenbild wird auf dem Bodensee überwintert: Die Oper wird auch im Sommer 2010 nochmals gespielt, der

Fakten Die Bregenzer Festspiele in Zahlen

Die erste Bregenzer Festwoche fand 1946, ein Jahr nach dem Zweiten Weltkrieg, mit Mozarts Jugendwerk «Bastien et Bastienne» statt. Heute wirkt die Seebühne als Publikums-magnet, allein der «Auftritt» des Tosca-Bühnenbilds im James-Bond-Film «Quantum of Solace» wird auf einen Promotionswert von 50 Mio. Euro geschätzt. Rund 12 Prozent der Besucher (30 000 pro Jahr) sind Schweizer. Die Seebühne bietet 7000 Plätze, acht weitere Festspielorte mit anderem Programm noch zusätzliche 5700 Plätze. Das Jahresbudget beträgt 20 Mio. Euro, davon sind 5,5 Mio. Sponsorenbeiträge und 1,3 Mio. Sponsorengelder. eho



Jetzt in Wien: Der Leuchtturm aus dem «Fliegenden Holländer».



Kulisse auch für James Bond: Das Auge der «Tosca».

Vorverkauf ist seit dieser Woche eröffnet. Nachher, also ab September 2010, wird verschrottet und einige Teile an die Meistbietenden verkauft. Dass diese Teile als Dekorationselemente begehrt sind, zeigen Beispiele aus den letzten Jahren. Das Pferd aus «Nabucco» steht heute in einem Vorgarten in Bregenz, die riesigen Aschenbecher aus «La Bohème» zieren ein Hotel in Donaueschingen, und der imposante Leuchtturm von Wagners «Fliegender Holländer» ist Merkmal auf Wiens Donaueschingen. Alle Rekorde schlug das Auge der «Tosca»: Es wurde zum Schauplatz des Bond-Films «Quantum of Solace».

Singatoba, Grand-Cru-Kaffee aus Sumatra



Ab sofort und für wenige Wochen ist er in allen Nespresso-Verkaufsläden erhältlich: der Special Grand Cru 2009 Singatoba aus dem Norden Sumatras. Diese Kaffeesorte findet ihren Ursprung in der Umgebung des Toba-Sees in Indonesien. Der Grand Cru besteht zu 100 Prozent aus Blue-Batak-Arabica, der in Höhenlagen zwischen 1000 und 1600 Metern angebaut wird. Die indonesische Insel Sumatra ist bekannt für den Anbau von hochwertigstem Kaffee. fee

www.nespresso.com

Risottotag für Menschen mit Multipler Sklerose

Kommenden Samstag, 5. September 2009, findet bereits zum 13. Mal der traditionelle Risottotag der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen statt. Wie schon in den Vorjahren rühren auch heuer wieder die Gilde-Köche mit Unterstützung vieler Prominenter ihre Kochlöffel für die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft, die sich seit 50 Jahren für die Anliegen von MS-Betroffenen einsetzt. So kamen in den letzten Jahren Millionen von Franken zusammen. Wo wird gekocht? In 43 Städten in der ganzen Schweiz: von Aarau, Appenzell und Baden über Fribourg, Genf, Kerzers und Langnau bis hin zu Mendrisio, Nyon, Scuol, Visp und Zürich. fee

www.gilde.ch

«Superschorle» wird nicht mit Stevia gesüsst

Im Erfrischungsgetränke-Test der hotelrevue vom 30. Juli wurde auch die Superschorle Apfel/Cassis der Storms Ltd. verurteilt. Im Text dazu stand, das Getränk werde mit Stevia gesüsst – was nicht stimmt. Andere Getränke des jungen Murtenner Unternehmens, das als Erstes in der Schweiz die Bewilligung erhielt, Getränke mit Steviaextrakt zu süssen, enthalten den natürlichen Süsstoff. Storms One, beispielsweise, das es auch im Aroma Cassis gibt. Ebenso wie die neuen «nlceT»-Tees – die aus Biote hergestellt und mit Zitrone, Pfirsich und Karkadeblüten aromatisiert werden. rd

www.storms.ch

Gesucht: Steine vom Weinbergpfirsich

Lange war die Geschichte des europäischen Weinbaus untrennbar mit dem Weinbergpfirsich verbunden. Doch mit den Jahren ist dieser Baum fast gänzlich aus den Weinbergen verschwunden. Zur Rettung dieses Kulturbaums und zur Förderung der Biodiversität spenden Pro Specie Rara und das Delinat-Institut den Schweizer Winzern 1000 Pfälzlinge des Weinbergpfirsichs, auf dass schon bald auf jedem fünften Hektar Rebland wieder ein Pfirsichbaum wächst. Gleichzeitig rufen sie die Bevölkerung auf, Kerne von Weinberg- und Blutpfirsichen zu spenden und an unten stehende Adresse zu senden. fee

Foundation Delinat-Institut, Ancienne Eglise 9, 1974 Arbaz, Tel. 027 398 51 14

www.delinat-institut.org
www.prospecierara.ch

Im Toggenburg klangvoll geniessen und entspannen

Toggenburg will mit «Klangwellness» seine Positionierung und Bekanntheit stärken. Vier Toggenburger Hotels bieten das Programm seit drei Tagen an.

CHRISTINE KÖNZLER

«Klangrelax, Klangaqua, Klangraum und Klangtönen» – diese vier Tools sind eigens für das Toggenburger Klangwellness-Programm geschaffen worden. Auf seiner Klangtour lässt sich der Gast, alleine oder geführt, auf dem Klangweg auf die Töne der Natur ein. Im Klangraum, speziell ausgestattete

Räume in vier Klangwellness-Hotels, stehen Musikinstrumente bereit, die zum Improvisieren und Experimentieren laden. KLANGaqua zeigt, wie sich beim Baden Wasser und Musik schwerelos zusammenfügen. KLANGrelax heisst eine neu entwickelte Liege, die den Gast mittels meditativer Klänge zu einer Tiefenentspannung führt.

«Klangwellness – so tönt Erholung» – unter diesem Slogan bewirbt Toggenburg die Klangwellness-Angebote. Die Toggenburger Klänge sollen Entspannung, Erlebnis, Genuss und Bewegung verbinden. Buchbar sind die Packages seit drei Tagen in den vier Klangwellness-Hotels Sänis und Sternen in Unterwasser, Hirschen und Stumpf's Alpenrose in Wildhaus sowie vier Toggenburger Tourismus. Speziell ausgebildete Klangbegleiter betreuen auf Wunsch Individualgäste und Gruppen. Gewisse

Angebote wie das Produzieren einer persönlichen Klang-CD im Klangraum, sind nur in Begleitung möglich. Der Individualgast kann auch an Gruppenanlässen teilnehmen, die an fix festgelegten Wochentagen und Zeiten stattfinden.

Entwickelt wurde die Klangwellness vom Verein Klangwelt Toggenburg und Toggenburg Tourismus. «Mit Klangwellness wollen wir aus der grauen Mitte der Wellness-Inhalte heraustreten», sagt Max Nadig, Klangwellness-Projektleiter. «Die Angebote sind so ausgerichtet, dass sie den Bedürfnissen der heutigen Gesellschaft nach Geborgenheit, Gemeinschaftserlebnis, Exotik und Sinnlichkeit entsprechen.»

Das Projekt wird im Rahmen der neuen Regionalpolitik (NRP) im Bereich Projektentwicklung und Marketing, von der Berghilfe im Bereich Infrastruktur unterstützt.

«Wir verfügen über ein Budget von 2,6 Millionen Franken für sechs Jahre. Rund die Hälfte davon bezahlen Bund und Kanton», so Christine Bolt, Direktorin von Toggenburg Tourismus.

Jeder Klangwellness-Hoteller hat zwischen 20 000 und 40 000 Franken in den Klangraum investiert, die Berghilfe hat die Instrumente und die Klangrelax-Liege finanziert.

«Klangwelt und Klangwellness sind ein Teil unserer Positionierung. Diese

Angebote entsprechen unserer Hauptpositionierung Natur, Authentizität und Gesundheit», so Christine Bolt. «Es sind Produkte, die die Erholung fördern und mit Ursprung und Tradition zu tun haben.» Klangwellness werde in allen Klangwellness-Hotels gleich umgesetzt, jedoch so, dass sie zur Positionierung der einzelnen Hotels

passen. «Bis in fünf Jahren hätten wir gerne zwei weitere Klangwellness-Hotels.»

Christine Bolt rechnet mit 4 Prozent oder 8000 zusätzlichen Übernachtungen, «die direkt oder indirekt durch Klangwellness generiert werden». Dieses Produkt soll die Bekanntheit des Toggenburgs stärken sowie neue Gäste bringen und Marketingkanäle öffnen.

Der Milchrichter – das Megaphon der Älpler für den Betrufl.





Food

Non-Food

Backwaren

HUG

Für jedes Bedürfnis

Kaffeebeilagen
Délices pour accompagner le café
Coffee time

AUTHENTIC TRADITION

Gastro-Grosshandel

Cash-Carry
CC A Angehrn
Frühe für Töpfe

Das frische CCA-Erlebnis ab 7. Sept. in Bern

CCA Gossau SG
CCA Frauenfeld
CCA Sargans
CCA Rapperswil
CCA Brüttisellen
CCA Bern

CCA Luzern
CCA Spreitenbach
CCA Pratteln
CCA Heimberg
(in Planung)

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

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmart
CCA-Nonfoodmarkt

Berufsbekleidung

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

Corporate Fashion und Teambekleidung
(Design- und Katalogartikelkonzepte)

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

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

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

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

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser

Gastro Innenausbau
Bar-Bufferanlagen
Hotel Innenausbau
Hotel Empfangsanlagen

3608 Thun
Tel: 033 334 24 24
info@strasserthun.ch
www.strasserthun.ch

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

schmocker AG

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

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

Gastrotextilien

Tisch Bett Küche Bad

«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotextilien

ZETAG AG, Textilwerk-Sornin, Postfach 28, 9211 Hauptwil
Tel: 071 424 62 50, Fax: 071 424 62 51, www.zetag.ch

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung

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

Gastro-Grosshandel

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

Kaffeerösterei

illy
CAFE

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

Grossküchenmaschinen

ROTOR
Lips

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

Kassensysteme

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

ADDI
MICROS FIDELIO

ORDERMAN
KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

Partner
Per
Professionisti **ipppergros**
www.ipppergros.ch

Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

Weinhandel

winehouse - mehr
als Wein

Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choux
www.winehouse.ch

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau

JUNG GASTROBAU

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

Hotelzimmer

beck
Design

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau

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

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI
PROMOTION

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

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

Sicherheit

365 Nächte im Jahr
Im Dienste der ... & ***** Hotellerie

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

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

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

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

Marktplatz - immer am ersten Donnerstag im Monat

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

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 36 / 3 septembre 2009



Genève

Des hôtels genevois mettent en garde leurs clients sur les risques d'agression la nuit.

Page 20



EIT de Lausanne

L'Ecole internationale du tourisme (EIT) s'apprête à entamer sa deuxième année.

Page 21



La perspective de plusieurs journées ensoleillées se traduit parfois par de nombreuses réservations téléphoniques de dernière minute qu'il n'est pas toujours facile de gérer.

Alain D. Bolla

Réservations tardives: la souplesse est de mise

Face aux réservations de dernière minute, il est impératif de faire preuve de souplesse et d'anticipation.

VALÉRIE MARCHAND

Suisses, Français, Allemands ou Belges réservent leurs nuitées toujours plus tard. La gestion

des réservations n'en devient que plus complexe. Annabelle Pauwels, directrice de l'hébergement à l'Hôtel Cailler de Charmey (FR), a d'abord observé les prévisions pour le mois d'août: «Le taux d'occupation était alors catastrophique», indique-t-elle. Puis, dès le 3 août, elle a enregistré de nombreuses réservations de dernière minute.

De la flexibilité et du personnel polyvalent

«A cette date, le taux d'occupation était déjà de 59% contre 53%

l'année précédente», ajoute-t-elle. Ensuite, l'hôtel a été complet. Qu'il

s'agisse de «walk-ins», de personnes qui réservent pour le jour d'après ou une semaine à l'avance, la directrice de l'hébergement a constaté que dans l'intervalle de trente minutes quatre chambres avaient été réservées par téléphone. Cela sans

compter les e-mails et fax échangés dans le même laps de temps. Alors comment gérer ce flux inhabituel? L'hôtel a dû demander à ses employés qui comptaient leurs heures supplémentaires de retourner exceptionnellement au travail!

Un bon réseau d'extras permet de faire face à une augmentation imprévue de la clientèle.

«Il est difficile trouver de bonnes solutions. Mais certainement que,

l'année prochaine, la compensation d'heures supplémentaires ne se fera plus pendant les mois de juillet et d'août», explique Annabelle Pauwels.

Moins de difficultés à l'Hôtel Athmos à La Chaux-de-Fonds qui est associé avec l'Hôtel Touring au Lac de Neuchâtel. «Nous pouvons échanger notre personnel, à savoir les femmes de chambres, les réceptionnistes, etc... C'est idéal de pouvoir travailler avec une telle polyvalence. Dans les cas extrêmes, nous pouvons aussi compter sur

des extras», déclare Georges Chappuis, le directeur d'exploitation de l'Hôtel Athmos. Par ailleurs, deux chambres sont toujours prévues à l'avance pour les bons clients qui ne s'annonceraient pas au préalable.

Quant à l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel, il prévoit de bien encadrer les clients qui arriveraient sans prévenir. «Nous prenons le temps de leur montrer leur chambre afin que de mauvaises surprises soient évitées», signale le directeur Thomas Maechler. Si le taux de fréquentation peut être très bas ou, au contraire très élevé, le directeur compte toujours avec un personnel assez nombreux. «Nous avons un service minimal à offrir», souligne-t-il.

Des taux d'occupation qui passent de 30 à 78% en quelques jours

Enfin, au Grand Hôtel du Lac, à Vevey, l'été s'est aussi avéré un peu particulier. «Au début du mois de juillet, le taux d'occupation était de 30% pour atteindre ensuite 78% à la fin du même mois», précise le directeur Christopher Rudolf. Pour faire face à de telles variations, les employés travaillent davantage sur appel. «Nous organisons des réunions fréquentes avec eux et les informons au mieux. Nous restons basés sur le dialogue et traitons aussi leurs demandes particulières au niveau des absences», conclut le directeur du Grand Hôtel du Lac.

Des réductions spéciales «last minute» de 10 et 40%

A l'Hôtel Athmos à La Chaux-de-Fonds, le chiffre d'affaires en juillet et août était de 30% supérieur à celui de la même période en 2008. Des forfaits spéciaux avec 40% de réduction avaient certes été proposés à cette occasion mais c'est surtout l'impact de l'inscription de La Chaux-de-Fonds et du Locle au patrimoine mondial de l'Unesco qui a été très important. «90% de nos clients estivaux ont en effet choisi de découvrir la ville suite à cet événement», déclare Georges Chappuis le directeur d'exploitation. A l'Hôtel Cailler à Charmey, l'action de 10% proposée cet été n'a pas eu non plus de répercussions très nettes. Ce sont plusieurs autres raisons qui ont incité les clients à se déplacer en Gruyère. vm

Un comité soutient la loi valaisanne sur le tourisme

Le Valais se prononcera le 29 novembre sur la loi sur le tourisme. Les partisans ont présenté un comité de soutien issu principalement des milieux économiques.

ISABELLE BAGNOUD LORETAN

La campagne est lancée. Valais Tourisme a présenté mardi un comité de soutien à la loi valaisanne sur le tourisme, acceptée par le Parlement en 2008 mais contrée par un référendum. Dix membres, issus

essentiellement des milieux économiques, donnent le ton. «Nous avons réuni des porte-paroles de l'économie valaisanne qui disent clairement que la loi est bonne, que l'économie du Valais en a besoin», explique Vincent Bornet, directeur adjoint de Valais Tourisme.

Faire passer les moyens financiers de 55 à 80 millions de francs par an

Georg Anthamatten, président des Remontées mécaniques, Bernard Bruttin, président de la Chambre de commerce, Pierre-André Pannatier, président des hôteliers, ont notamment soutenu

la loi. «Structures mieux adaptées, régions plus larges, marketing moderne... C'est une loi tournée vers le futur pour défendre une des seules valeurs sûres de notre économie», note Pierre-André Pannatier. Tous s'accordent à donner au Valais plus de moyens financiers, ceux-ci passeraient avec la nouvelle loi de 55 à 80 millions de francs par an.

Le choix de faire valoir des arguments économiques n'est pas un hasard. «J'aimerais ramener les discussions sur le contenu strict car les opposants ont des arguments qui collent peu aux réalités des chiffres», affirme Vincent Bornet. Et

d'évoquer la taxe touristique d'hébergement (TTH) qui possède des coefficients de réduction. La paratellerie ne paiera que la moitié de la taxe de base, les communes peuvent encore ajouter des coefficients de réduction liés à la localisation... «Coefficients souvent passés sous silence par les opposants», ajoute Vincent Bornet, «tout comme l'absence de taxe pour les mayens, gîtes ou cabanes de chasses».

Promouvoir l'image du canton du Valais dans sa globalité

«Il est d'ailleurs très difficile de savoir aujourd'hui ce que le peuple



Swiss-Image

La nouvelle loi coordonnera le tourisme, l'économie et l'agriculture.

votera», avoue Vincent Bornet qui s'engage, avec le comité, à participer à toute une série d'actions jusqu'au 29 novembre.

On rappellera que la loi prévoit la création de 8 à 12 régions touristiques, la création de Promo Valais pour promouvoir l'image du canton dans sa globalité et coor-

donner le tourisme, l'économie et l'agriculture. Les moyens financiers sont assurés par la taxe touristique d'hébergement (TTH), la taxe de promotion touristique (TPT) et une taxe de substitution pour les communes qui ne possèdent pas encore de TPT. Le canton, de son côté, accroîtra sa participation.

Touristes agressés, que faire?



L'insécurité augmente à Genève. Certains clients demandent même des compensations aux hôteliers.

VÉRONIQUE TANERG

Cet été, Genève a été sous le feu des médias non pas pour ses qualités touristiques mais en raison de son insécurité. Un Saoudien agressé, des descentes de police coup de poing aux Pâquis, vente de drogue et agressions au centre ville. Ce sujet est douloureux car, jusqu'à présent, Genève avait une image de ville tranquille.

«Une dizaine de nos clients ont été agressés cet été»

«Les hôteliers sont victimes de l'insécurité grandissante à Genève», tonne Philippe Guénat, propriétaire de l'Hôtel des Nations. «Une dizaine de nos clients ont été agressés cet été». Et d'ajouter: «Avant, il s'agissait de simples vols. Depuis un an ou deux, on assiste à une montée de la violence: on tabasse et ensuite on regarde ce qu'il y a à voler.»

Près d'une dizaine de ses clients ont été victimes de vols. Mais ont-ils déclaré ces délits à la police? «En

général, ils prennent un avion le lendemain et préfèrent rester au calme dans leur chambre. Ils ne vont pas faire leur déclaration à la police. Comme les hôteliers ne peuvent la faire pour eux, cela n'entre pas dans les statistiques», explique Philippe Guénat. «Par contre, ils viennent nous voir pour nous demander des compensations financières.» Sans oublier les dégâts collatéraux pour le tourisme: une fois rentrés chez eux, les touristes décrivent Genève comme une ville dangereuse.

L'Hôtel des Nations a ainsi choisi d'informer ses clients des dangers de l'insécurité à Genève. «Nous leur conseillons de mettre le moins de choses possibles dans leur sac et surtout de bien le fermer», résume Philippe Guénat. Il fait cependant figure d'exception. Les hôteliers que nous avons contactés n'informent pas leurs clients des risques liés à l'insécurité et n'envisagent pas de le faire. «Les hôtels dépensent chaque année 15 millions de francs pour le marketing afin d'assurer leur promotion et celle de Genève», affirme Paul Muller, à la fois président de la Société des hôteliers de Genève et directeur du groupe Manotel. «Une fois que les touristes sont à Genève, on devrait leur parler d'insécurité ce qui reviendrait à leur

dire ne revenez plus? Ce serait nous tirer une balle dans le pied.»

«Nous sensibilisons le client sur ce qu'il y a à voir à Genève et dans les environs en fonction de ses goûts mais nous ne cédon pas à la paranoïa», explique Mirco Iada, directeur du Novotel Genève. Depuis plusieurs années, les hôteliers haut de gamme renforcent la sécurité lors de la venue des touristes du Moyen-Orient pendant les fêtes de Genève. D'avantage d'agents de sécurité qui surveillent attentivement l'arrivée des clients et le déchargement de leurs bagages, d'avantage de portiers pour garder un œil sur les malles et autres valises. «Nous renforçons nos effectifs lorsque nos clients du Moyen-Orient sont là et nos collaborateurs reçoivent des instructions pour être plus attentifs

à la sécurité, que ce soit les portiers ou les femmes de chambre. Elles ne doivent pas ouvrir les portes des chambres lorsqu'elles ne connaissent pas la personne qui en fait la demande», explique Salvatore Di Mare, le directeur de l'Hôtel Bristol.

Des affiches pour inciter les clients à se méfier des vols à l'astuce

«Nous avons installé davantage de caméras vidéo», affirme Philippe Guénat. «Dès qu'un client porte une veste en pleine été, nous allons lui demander ce qu'il fait ici. Idem pour ceux qui portent une casquette. C'est clairement pour ne pas être filmé par les caméras. Autre mesure prise pour mieux informer les clients: Manotel a collé des affiches dans son lobby pour expliquer aux clients de se méfier des vols à l'astuce. Les pickpockets sont experts dans l'art de la rapidité et de la discrétion et les clients qui arrivent fatigués ou énervés par un long voyage n'y font pas toujours attention au moment du check-in.

«Nous conseillons à nos clients de mettre le moins de choses possibles dans leur sac.»

Philippe Guénat
Propriétaire de l'Hôtel des Nations

«Il faut renforcer la sécurité»

Les risques existent aussi pour les employés des hôtels. Un réceptionniste a ainsi été agressé au couteau pendant son service de nuit. Les hôteliers estiment que c'est aux autorités de traiter ce dossier. «Il faudrait plus de présence policière dans les

rues», relève Philippe Guénat. «Il faut se donner les moyens de renforcer la sécurité», assure Paul Muller. Tout le monde y gagnerait: les touristes, les habitants et les policiers qui regagneraient la confiance de la population et la fierté d'exercer leur profession. vt

Les rues de Genève sont devenues moins sûres. Surtout la nuit, si l'on en croit plusieurs hôteliers genevois.

Swiss-image

ANNONCE

Fraîcheur vivifiante des montagnes

Action valable du 31 août au 18 septembre 2009 chez votre dépositaire.

www.elmercitro.ch

L'Ecole de tourisme EIT est sur de bons rails

L'Ecole internationale de tourisme (EIT), à Lausanne, a pris son rythme de croisière. Bilan avant la rentrée.

EUGENIO D'ALESSIO

L'EIT dispense au cœur de Lausanne une formation de gestionnaire en tourisme qui couvre toutes les facettes de ce vaste champ professionnel. Elle délivre des diplômes fédéraux du niveau ES (Ecole spécialisée) qui sont reconnus par la Confédération. A l'EIT, les études de base comprennent quatre semestres de cours théoriques et deux semestres de stage en entreprise, payés entre 2000 et 2500 francs mensuels.

Soucieuse d'élargir son offre, l'EIT a lancé pour le mois de mars 2010 une formation en emploi d'une durée de cinq semestres. Le coût des études s'élève à 8400 francs par semestre pour le cursus à plein temps et à 4900 francs par semestre pour la formation en emploi.

Stabiliser le dispositif qui a été mis en place

L'EIT, filiale de l'Ecole internationale de tourisme de Zurich, a connu son baptême du feu au mois de septembre de l'année passée. Alors que les étudiants de la volée inaugurale entament leur année de stage, Véronique Hermanjat, coordinatrice de l'école pour la Suisse romande et ancienne directrice de Nyon Région Tourisme, dresse un bilan réconfortant du nouveau-né des ES: «A l'automne dernier, nous avons enregistré 23 inscriptions. Pour différentes raisons, échec aux examens, abandon en cours de route, six jeunes nous ont quittés. Quant aux 17 étudiants restants, ils ont pour la plupart déniché une

place de stage. Même si la mise en train de l'EIT n'a pas été évidente, travail d'information et crise économique obligent, je suis très confiante pour l'avenir. D'ailleurs, pour la rentrée du 14 septembre, nous avons déjà dix-huit inscriptions, alors que l'école peut accueillir vingt-trois personnes au maximum.»

Dans de nouveaux locaux à partir du mois de mars 2010

La toute nouvelle formation en emploi commence elle aussi à susciter de l'intérêt, puisque l'EIT peut faire part avec soulagement des premières inscriptions. «Mais il nous faudra un minimum de seize personnes pour donner le coup d'envoi de cet enseignement», avertit Véronique Hermanjat. Pour le reste, l'EIT, qui voyage sur de bons rails, ne prévoit pas de changements majeurs. «Nous n'avons pas de projets spécifiques pour l'avenir immédiat. Il s'agit de stabiliser le dispositif mis en place, tout en veillant à nous remettre en question au niveau du contenu des cours», lâche Véronique Hermanjat.

La seule véritable nouveauté concerne le siège de l'école. Les locaux actuels, situés à l'avenue de la Rasude, à un jet de pierre de la gare de Lausanne, manquent cruellement d'espaces communs (cafétéria...). L'EIT cherche dès lors à déménager pour offrir davantage de place à ses étudiants. «La rentrée du 14 septembre aura encore lieu à la Rasude. Mais dès le mois de mars 2010, l'EIT aura quitté les lieux pour s'établir ailleurs au centre du chef-lieu vaudois», explique la coordinatrice de l'école. En attendant, l'EIT organise des séances d'information publiques pour les jeunes attirés par les métiers du tourisme. Ces séances se tiendront à l'EIT, à l'avenue de la Rasude entre 18h30 et 20h les mardis 22 septembre et 8 décembre 2009 ainsi que le mardi 26 janvier 2010.

*www.ist-zurich.ch/tl



Alain D. Bollat

Au moins dix-huit élèves effectueront leur rentrée le 14 septembre à l'EIT à Lausanne.

Brèves

Suisse

Cours barista de deux jours à La Chaux-de-Fonds



La section suisse de la SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) proposera les vendredis 13 et samedi 14 novembre à la Chaux-de-Fonds un cours barista de deux jours. Ce cours traitera notamment des connaissances de base pour les mélanges, des techniques «pour un espresso et un cappuccino parfaits», des recettes de café et des exercices pratiques. Les frais de participation pour ce cours s'élèvent à 580 francs pour les membres de la SCAE et à 800 francs pour les non-membres. Les personnes intéressées peuvent s'informer et s'inscrire avant le 1er novembre auprès de Heinz Trachsel, coordinateur de la SCAE pour la Suisse: heinz.trachsel@swissca.ch. lm

Neuchâtel

Jazz en cuisine: une touche de fantaisie au Locle

Loïc Liechti et Benjamin Konzett, deux apprentis du restaurant Le Bocca à St-Blaise (NE), vont promouvoir les produits de la région lors d'une soirée gastronomique musicale intitulée «Jazz en cuisine». Cette soirée, qui fait partie d'un projet d'étude, aura lieu le dimanche 20 septembre, dès 19h, à la Maison paroissiale du Locle. Elle entend faire «redécouvrir une cuisine traditionnelle avec des dressages modernes et une touche de fantaisie». Pendant que les convives dégusteront le menu à quatre services – avec notamment du poisson du lac de Neuchâtel –, différents groupes de musique seront à l'œuvre. Le prix s'élève à 49 francs par personne. Informations et inscriptions auprès de Benjamin Konzett au 078 730 14 46 ou par e-mail: konzett_b@hotmail.com. lm

Genève

Bientôt un «fast food bio» de Marc Veyrat à Genève?



Le célèbre cuisinier français Marc Veyrat envisage de reproduire à Genève sa formule gagnante de «fast food bio» déjà implantée à Annecy avec le Cozma-Veyrat. Il y mijote des plats traditionnels, pot-au-feu, poulet fermier au citron, sans oublier les hamburgers-frites avec des produits uniquement issus de l'agriculture biologique locale. Ces mets sont servis dans des bocaux consignés. En Haute-Savoie, ces plats coûtent moins de 10 euros. Marc Veyrat a déjà repéré des locaux à la rue du Rhône mais il lui manque encore un emplacement pour son laboratoire car tous ces plats devront être cuisinés en Suisse. Il espère ouvrir avant la fin de l'année. vt

Passation des pouvoirs et gratitude

A peine élu à la présidence de la FST, le conseiller national Dominique de Buman a promis qu'il se battra en faveur des programmes d'impulsion touristique au Parlement.

LAURENT MISSBAUER

Vingt-deux ans! Cela faisait vingt-deux ans que la Fédération suisse du tourisme (FST) n'avait plus connu de changement à la présidence. Autant préciser que l'élection, jeudi passé à Saas Fee, d'un nouveau président en la personne de Dominique de Buman était à marquer d'une pierre blanche.

«J'exprime également ma gratitude à Hubert Lauper»

Dans son discours d'investiture, le conseiller national fribourgeois n'a d'ailleurs pas manqué de féliciter



A Saas-Fee, Dominique de Buman (à g.), le nouveau président de la FST, n'a pas manqué d'exprimer sa gratitude à Franz Steinegger.

ter Franz Steinegger «pour son très long engagement» au service du tourisme. «Ce sentiment de gratitude», a-t-il ajouté, «vous me permettez de l'exprimer également à Hubert Lauper, vice-président de la FST et président de l'Union fribourgeoise du tourisme, qui m'a permis l'accès à cette fonction dans

une branche économique que j'affectionne depuis longtemps.» Dominique de Buman a en outre expliqué qu'il appréciait tout particulièrement la branche touristique «car elle appartient à l'économie réelle et non pas virtuelle». Et parce que «la mission du tourisme est d'apporter du bonheur aux gens»,

il a ensuite promis que, «déjà cet automne», il s'engagerait «afin de poursuivre les programmes d'impulsion touristique».

«Il faudra se battre pour une TVA préférentielle pour l'hôtellerie»

Etant donné que gouverner, c'est prévoir, Dominique de Buman a encore ajouté que «le prochain débat vital pour le tourisme pointait déjà à l'horizon avec la TVA»: «Nous devons nous battre contre le risque d'anéantissement du taux préférentiel pour l'hôtellerie.» Savolonté de s'engager fermement pour le tourisme tranche ainsi singulièrement avec la relative discrétion qui avait accompagné l'élection à la présidence de la FST, en 1987 à Sion, de Franz Steinegger, très brièvement présenté à l'époque dans l'hotelrevue comme «un avocat uranais de 44 ans».

Force est toutefois de constater que sa nomination était passée au second plan derrière le «brillant

exposé» du conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz. Ce dernier avait notamment relevé dans son allocution que «la promotion d'un tourisme concurrentiel était une tâche importante d'utilité publique et que le Conseil fédéral s'engageait, jour après jour, à créer des conditions-cadre favorables au tourisme». Il s'agit là de propos que Dominique de Buman peut, à n'en pas douter, reprendre tels quels s'il devait être élu au Conseil fédéral le 16 septembre prochain.

Au sujet de l'assemblée de Saas-Fee, on relèvera encore, au chapitre des élections, que Gerhard Beindorff, directeur du Crédit Suisse à Berne, a succédé à Hubert Lauper à la vice-présidence de la FST. Anton Schmutz (GastroSuisse) et Charles Favre (OTV) en ont fait de même en succédant respectivement à Florian Hew et à Charles-André Ramseier au comité de la FST.

Lire également en page 3

Les surprises de la présélection

Le Grand Prix du vin suisse a attribué ses médailles et sélectionné ses nominés.

Le palmarès sera coulé dans le bronze à Berne, le 23 octobre. Il y a cependant déjà des surprises!

PIERRE THOMAS

Ce concours national se déroule en deux phases. La première, la dégustation, sans présélections cantonales, de 2117 vins envoyés par 471 encaveurs, cette année. La dégustation a eu lieu fin juin à Sierre, organisée par Vinea, avec le magazine Vinum. Elle permet d'attribuer des médailles, 206 d'or et 433 d'argent. Cette hiérarchisation débouche sur les six notes les plus élevées des onze catégories. Les pointages ne sont pas rendus publics. Mais on sait que tout concours se joue au millimètre... Et toutes les catégories ne pèsent pas le même

poids. Il y a autant de nominés (six, donc) pour le chasselas (345 vins présentés), les autres cépages blancs (413), les pinots noirs (327), les assemblages rouges (254) et les autres cépages rouges purs (253) que pour le Müller-Thurgau (49), les assemblages blancs (66), le gamay (64) ou le merlot (90).

Un vin vinifié par Coop, sponsor du concours, sera sacré champion...

L'affaire se corse quand, dans une catégorie comme le Müller-Thurgau, un seul vin obtient un diplôme d'or. Et comme seules les notes de l'unique dégustation font foi, ce vin sera champion (un vin de Riehen, vinifié par Coop, sponsor du concours...). Dans les autres catégories, même si les jeux sont déjà faits, il faudra attendre le Gala des vins suisses, à Berne, le vendredi 23 octobre pour connaître les champions nationaux.

Dans les surprises, on classera les nominés des vins doux (dès 8 gr. de sucre): trois vins neuchâtelois, dont un authentique cru de garage à Fleurier, un vin genevois, un vaudois et un valaisan, mais vinifié par un Vaudois (une marsanne de Chamossion, par Louis Fonjallaz d'Epesses). Pas un seul vin liquoreux valaisan! Alors que plusieurs

sont diplômés d'or (33 diplômes dans cette catégorie).

Si les Vaudois peuvent sourire pour les liquoreux alors que leurs chasselas ont obtenu 20 médailles d'or, et les Valaisans neuf seulement, le titre de champion se jouera entre deux Vaudois et trois Valaisans, le Sierrois Robert Taramarcz réussissant même à qualifier deux fendants (Classique et Granges 2008) en finale. Il n'est pas le seul producteur à deux vins sur six: la petite oenothèque Zamberlani, sur la route du Gothard, à Piotta place deux cuvées confidentielles de merlot, Choix 2005 et La Roca 2007. En pinot noir, mari et femme font coup double, avec le Aagne Spätlese 2007 de Stefan Gysel à Hallau (SH) et le Tête de Cuvée 2007 de sa femme Nadine Saxer à Neftenbach (ZH). Sans contester le couple de l'année! Pour le vigneron du millésime, il faudra repasser: les conditions exactes pour obtenir le titre sont tenues secrètes, pour éviter les spéculations qui nous avaient permis, dans ce journal, de désigner Madeleine Gay, vigneronne de l'année passée...

Le canton des Grisons, très fort... en blanc!

Arithmétiquement, les Valaisans, avec 23 finalistes et les

Vaudois, avec 12, se taillent la part du lion, mais ils avaient fourni plus de la moitié des vins dégustés, soit 927 respectivement 497 échantillons.

Suivent les Genevois (6 vins), à égalité avec les Grisons: on attendait ces derniers avec des pinots noirs, où ils placent deux des leurs (Thomas Marugg de Fläsch et la Famille Liesch de Malans), mais ils sont quatre dans les autres cépages blancs, avec deux sauvignons, un chardonnay et un pinot blanc... L'effet inversé du ré-

chauffement ou la démonstration de la versatilité des jurés?

Palmarès détaillé sur www.grandprixduvinsuisse.ch

Trois-Lacs: deux vins neuchâtelois «étonnants»

Des trois vins doux neuchâtelois (avec le Gewurztraminer vendange tardive 2008 de la Ville de Neuchâtel et le Prélude 2007 d'Alain Gerber à Hauteville), le plus étonnant est le Pinot gris passerillé 2007 de la Cave la Clavière, à Fleurier. Un vin de glace du Val-de-Travers? Non, le propriétaire de 1000 m² de vigne à Serrière, l'ingénieur civil Pascal Stirneman, élève ce vin, aux grappes soigneusement triées, puis séchées sur claies et vinifiées en barriques, dans son... garage à Fleurier. «On en a juste les 600 demi-bouteilles requises par le concours, pour les copains», rigole ce vigneron du dimanche, aidé par l'œnologue Christophe Landry. Autre curiosité finaliste, «Les Trois Filles» 2008 de Fredi Marolf, de Cerlier au sud du lac de Bière. pt

Il y a autant de nominés pour les pinots noirs (327) que pour le Müller-Thurgau (49)...



fortolia

Action 3 + 1 du 7 au 25 septembre 2009

100 cl
verre



**3 caisses achetées
+ 1 caisse offerte**
(de la même marque)

75 cl
verre



50 cl
verre



Valable pour HENNIEZ Naturelle,
Légère, Gazéifiée

www.henniez.ch

HENNIEZ

L'eau pleine de vie

Validité de l'action selon conditions et référencement du distributeur

Le whisky suisse prend de plus en plus de la bouteille

Le whisky suisse plante ses banderilles sur le marché national et mondial. Retour sur un phénomène en pleine expansion.

EUGENIO D'ALESSIO

Le whisky made in Switzerland fait feu de tout bois. Depuis la libéralisation de juillet 1999 qui avait vu la Confédération donner son feu vert aux alcools à base de céréales et de pommes de terre, une dizaine de distillateurs, pour la plupart actifs en Suisse alémanique, se sont lancés dans la production du breuvage cher aux Écossais et aux Irlandais. Et après une décennie, le bilan a un petit parfum d'enivrante victoire: la production indigène, qui a atteint 53 000 litres en 2008, est en constante augmentation, les ventes suivent la même courbe ascendante, alors que le whisky helvétique a même réussi le tour de force de percer à l'étranger.

Le whisky suisse? Un label national à haute valeur ajoutée!

Aux yeux de Fritz Etter, le vice-directeur de la Régie fédérale des alcools, le whisky suisse, qui est désormais un label national à haute valeur ajoutée, peut regarder l'avenir avec sérénité: «Les producteurs du cru ont toutes les cartes en main pour exploiter un marché de niche rentable. Ils peuvent même se permettre le luxe d'écou-



Photos Fotolia

Même si le whisky écossais reste le maître incontesté en Suisse – 18 500 hectolitres importés en 2008 –, le whisky helvétique a désormais acquis ses lettres de noblesse.

ler des produits à des prix compétitifs, comparables à ceux de la concurrence étrangère.» Et de signaler un phénomène pour le moins révélateur: «Il n'est pas rare de voir des spécialistes écossais débarquer dans les distilleries hel-

vétiques pour apprécier les progrès réalisés par notre eau-de-vie.» Même si le whisky écossais reste le maître incontesté sous nos cieux – le pays en a importé 18 500 hectolitres l'année dernière –, les produits suisses ont acquis leurs lettres de noblesse.

Du whisky bâlois dans des fûts en chêne ramenés de Bourgogne

Le pionnier du whisky helvétique a pour nom Ernst Bader. En 1999, surfant sur la vague de la libéralisation, cet agriculteur à la retraite installé à Lauwil, dans le demi-canton de Bâle-Campagne, met sur pied la première distillation d'alcool à base de malt d'orge. «À l'origine, j'étais brasseur de bière et distillateur d'eau-de-vie de fruits. Mes clients, qui appréciaient tout particulièrement ma bière, m'ont suggéré de réaliser le rêve que je nourrissais depuis belle lurette:

fabriquer du whisky. J'ai suivi leur conseil et le succès a été immédiat, se souvient, non sans fierté, ce paysan bâlois âgé de 77 ans. Aujourd'hui, Ernst Bader produit près de 20 000 litres de whisky qu'il laisse reposer dans d'anciens fûts à vin blanc en chêne, ramenés de Bourgogne.

Son «single malt» est connu loin à la ronde et les clients, privés et magasins spécialisés, se pressent au portillon de sa ferme. Chapeautée par Alex Delaloye, qui travaille avec son épouse et un couple d'amis, la société Swhisky, à Ardon, dans le canton du Valais, s'est quant à elle lancée dans la distillation de whisky en 2001: «J'ai toujours été un fan de l'Ecosse et de son whisky.

L'idée de fabriquer cette boisson s'est donc imposée tout naturellement. Nous produisons à l'heure actuelle près de 10 000 bouteilles par an. Nous approvisionnons les magasins spécialisés, des grandes surfaces et des duty free. Nous exportons nos produits en France, en Allemagne, en Belgique et même au Japon.»

Pour Alex Delaloye, il n'y a aucun doute: «Le whisky helvétique évolue dans un marché de niche. Même

s'il est illusoire de vouloir rivaliser avec les Écossais et les Irlandais, les producteurs suisses peuvent se faire une place au soleil en privilégiant la qualité et en cultivant une image haut de gamme. Pour cela, nous disposons d'une eau de bonne

qualité et de l'excellent malt allemand et français.

Le Whisky d'Alex Delaloye à Ardon est à la fois fruité et floral

«Au niveau du goût également, nous avons des spécificités à défendre», poursuit Alex Delaloye. «Notre whisky est plutôt fruité, floral, alors que les produits écossais sont plus rustiques, plus virils.» Installé à Elflingen (AG), Ruedi Käser est l'un des distillateurs les plus connus du pays. Depuis 2002, il produit quelque 10 000 bouteilles par an. Son «Whisky Castle» se vend aux Pays-Bas, au Canada et même en Chine. Ruedi Käser croit dur comme fer à l'avenir du whisky helvétique: «Si nous parvenons à donner une identité forte à nos produits, ces derniers ont toutes les chances de devenir une référence en Suisse et de s'imposer hors de nos frontières.»



La production de whisky suisse est en constante augmentation.

ANNONCE

choose your favourite film...

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

www.swisshotelfilmaward.ch



stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

CO-SPONSOR



EVENT PARTNER



MEDIA PARTNER



PRESENTED BY





«Si je suis élu au Conseil fédéral, ce sera Gerhard Beindorff, le vice-président de la FST, qui assurera l'interim.»

Dominique de Buman (Page 3)



L'exposition temporaire actuelle de l'Alimentarium traite notamment de la recherche alimentaire. Des conférences sur ce sujet auront lieu tous les jeudis, du 10 septembre au 8 octobre.

D'une langue à l'autre

De grands espoirs pour la prochaine session d'automne

La branche touristique fonde de grands espoirs dans la session d'automne. Le Parlement doit en effet y approuver la troisième phase des mesures de stabilisation conjoncturelle. La poursuite du programme d'impulsion touristique devrait en effet trouver sa place dans le budget prévu dans cette troisième phase de mesures de stabilisation économique. La FST a déjà demandé 25 millions de francs à cet effet.

Im

L'«Hôtel de l'année» du Gault Millau totalise 45 points



Elisabeth Holmner

Déjà sacré «Hôtel de l'année» par le Gault Millau en 1998, le Grand Resort Bad Ragaz a reçu la même distinction cette année. Lors de la remise des prix, lundi à Bad Ragaz, Urs Heller, le grand patron du Gault Millau suisse, a expliqué qu'un hôtel qui aspire à cette distinction doit compter sur une cuisine qui vaut au moins 15 points au Gault Millau. Le Grand Resort Bad Ragaz satisfait largement à cette exigence. Récemment rénové pour 160 millions de francs, il totalise 45 points au Gault Millau avec ses trois restaurants à 17, 15 et 13 points dont les chefs de cuisine Roland Schmid (à g.) et Renato Wüst montrent fièrement les pannonceaux.

Im

Un tour en Trabant est compris dans le prix de la chambre

Le 20^e anniversaire de la chute du mur de Berlin a donné lieu à plusieurs offres touristiques originales. L'Hôtel Sorat propose par exemple jusqu'à la fin de l'année un forfait à partir de 156 euros par personne en chambre double. Ce forfait comprend non seulement la nuitée mais également un parcours touristique où les hôtes ont la possibilité de conduire dans les rues de Berlin une Trabant. Cette voiture de l'Allemagne de l'Est est alors dûment équipée de haut-parleurs dispensant des commentaires touristiques.

Im

Droit de bouchon: il se situe entre 15 et 60 francs

Quelles sommes les hôtels et les restaurants demandent-ils lorsque le client amène ses propres bouteilles de vin comme cela se pratique par exemple lors d'un congrès ou lors d'un mariage? Cette somme, qualifiée de droit de bouchon, se situe entre 15 et 60 francs si l'on se base sur les deux extrêmes que nous avons rencontrés dans notre enquête. Généralement, il se trouve au milieu, soit une trentaine de francs. Comment justifier un tel droit de bouchon? En plus du service et du nettoyage des verres, il faut également prendre en compte le stockage des bouteilles.

Im

Alimentarium: la recherche en vedette

En septembre, l'Alimentarium de Vevey proposera ces prochains jours un cycle de conférences sur la recherche alimentaire.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Tous les jeudis soirs, du 10 septembre au 8 octobre, l'Alimentarium, le Musée de l'alimentation de Vevey, organisera un cycle de conférences autour de son exposition temporaire «Recherche et alimentation en dialogue». Placées sous le signe de l'interdisciplinarité, ces rencontres feront intervenir des spécialistes issus de disciplines

aussi variées que la sociologie, l'histoire, la biologie, la biochimie ou encore la physique. Elles se coupleront à une visite libre de l'exposition temporaire et, pour ne pas oublier que l'alimentation est avant tout un plaisir, le dialogue avec le conférencier se prolongera en toute gourmandise autour d'un apéritif thématique développé par les cuisiniers de l'Alimentarium.

Les comportements alimentaires dans les différentes cultures

Ce cycle de conférences sera lancé le 10 septembre par le sociologue français Claude Fischler. Directeur de recherche au CRNS, il se penchera sur les comportements alimentaires, le rapport à la santé, au plaisir et au corps dans différentes cultures. Le cycle se poursuivra sur les thèmes «Risque et sécurité alimentaire» (le 17), «Technologie alimentaire» (le 24), «Ali-



Agrandissement de cristaux de sel sur les papilles gustatives ou quand la recherche alimentaire s'effectue au microscope.

mentation personnalisée» (le 1er octobre), «Goûts et dégoûts» (le 8 octobre). Il sera possible d'assister à ces conférences sur inscription au secrétariat du musée (021 924 41 11). La participation à ces soirées est proposée au prix de 35 francs. A noter aussi qu'une rencontre spé-

ciale aura lieu le dimanche 13 septembre sur la nécessité du développement durable. Les intervenants y aborderont l'impérieuse nécessité d'une agriculture durable pour éviter la dégradation de l'environnement et de tirer parti de l'énorme diversité des variétés cultivées.

Gratuite, cette journée s'inscrit dans le cadre des Journées internationales du patrimoine.

Une nouvelle directrice dès le 1er novembre

En prévision du départ à la retraite de Martin Schäfer, directeur de l'Alimentarium, le conseil de fondation a choisi Madeleine Betschart, actuellement directrice du Musée Schwab à Bienne, pour lui succéder. Après une carrière d'enseignante, elle a obtenu une licence en lettres à l'Université de Zurich et a travaillé pendant quelques années comme archéologue adjointe de l'archéologue cantonal du Jura. Elle dirige depuis 1998 le Musée Schwab à Bienne où elle a su créer un contact avec la population locale de tout âge au travers de manifestations vivantes. Elle rejoindra le musée veveysan le 1er novembre prochain.

Neuf nouveaux parcs naturels

L'OFEV vient d'approuver neuf demandes de parcs naturels. Cinq d'entre eux se trouvent en Suisse romande.

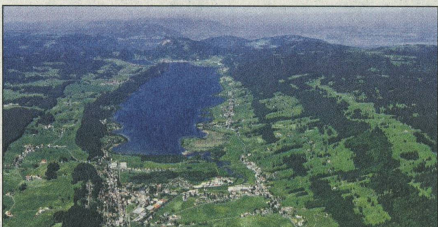
LAURENT MISSBAUER

Parc naturel régional du Doubs (NE/JU/BE), Parc naturel régional Gruyère-Pays d'Enhaut (FR/VD), Biosphère du Val d'Hérens (VS), Parc naturel régional du Jura vaudois (VD) et parc naturel de Finges (VS), tels sont les cinq projets de parcs naturels régionaux en phase de création en Suisse romande qui ont été jugés favorablement par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). Celui-ci a en effet pu

accéder aux demandes cantonales d'aides financières pour la création de ces parcs. Cela parfois sous certaines conditions. Les requérants des projets des parcs régionaux

du Doubs et du Jura vaudois doivent par exemple encore en préciser le périmètre.

Lire également les pages 7 à 11



Les requérants du Parc naturel régional du Jura vaudois doivent encore en préciser le périmètre, a relevé l'Office fédéral de l'environnement.

Le groupe hôtelier Manotel a prolongé mardi sa collaboration avec Alinghi

Partenaire officiel d'Alinghi depuis 2001, Manotel participera en 2010 à sa 3^e Coupe de l'America consécutive.

«Nous sommes fiers d'être associés à la 33^e édition de la Coupe de l'America», a relevé mardi à Genève, Paul Muller, le directeur général de Manotel. Le groupe genevois était d'autant plus fier que cet événement sportif, considéré comme l'un des plus importants au monde, se disputera en 2010 aux Emirats Arabes Unis, un marché important pour Genève.

«Nous partageons de nombreuses valeurs communes avec Alinghi, à commencer par celles qui consistent à relever des défis et à oser», a expliqué Paul Muller, à la tête d'un groupe qui, entre 2000 et 2008, a investi plus de 80 millions de francs pour rénover ses six



Ed Baird (à g.), barreur d'Alinghi, et Paul Muller, directeur de Manotel.

hôtels. «La fidélité de Manotel nous honore», a déclaré pour sa part le président d'Alinghi, Ernesto Bertarelli.

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 36 / 3. September 2009



Mir findet dein Traum Job!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bürostrasse 20, 8040 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

Haben Sie heute schon gekündigt?

Wenn nicht, dann überlegen Sie es sich gut!

Internationales Business-Hotel mit persönlicher Atmosphäre im Kanton Schwyz Eröffnung Anfang 2010

Die Eröffnung des neuen Business Hotels mit Restaurant und einem 1'500 m² grossen Wellnessbereich in Feusisberg-Schindellegi steht kurz bevor. Das Hotel mit Anschluss an die internationale Hotelkette Ramada füllt in touristischer wie auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine Lücke in der Region. Das 3-Sterne Superior Hotel bietet mit modernem Wellnessbereich, erstklassiger Gastronomie und umfassender Businessinfrastruktur ein komplettes Angebot in einem für die Region einzigartigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Hotel verfügt über 82 Zimmer zwischen 28 und 90 m² sowie über vier mit modernster Präsentationstechnik ausgestattete Seminarräume. Das umfassende Erholungs- und Wellnessprogramm im Spa bietet Hamam, Thermalbereich, Aussen-Solepool und Fitnesscenter. Das Restaurant mit Bar und Loungebereich setzt auf Leichtes, Gesundes vom Grill – Fleisch und Gemüse, dazu ein reichhaltiges Salatangebot vom Buffet. Einheimische Klassiker und günstige Tagesgerichte finden sich ebenso auf der Karte wie ein breites Take Away Angebot.

Bereits für die Voreröffnungsphase suche ich folgende Mitarbeitende:

Sales Manager
Küchenchef
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Helfen Sie mit am Aufbau des neuen Hotels und unterstützen Sie mich bei dieser Herausforderung. Vertrauen und Transparenz sind nicht nur Lippenbekenntnisse, sondern gelebte Führungsgrundsätze.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe, mehrere Jahre Berufserfahrung in gleichen Positionen und suchen eine neue Herausforderung? Nebst einem grossen Verantwortungsbereich erwartet Sie ein aufgestelltes Team, das Sie von Anfang mitbestimmen können.

Work hard – have fun – make money!

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Andi Janda

Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln
c/o Swiss Hospitality Management AG
Hinderhofstrasse 5
8453 Alten
Tel. +41 788 99 99, Fax +41 788 99 88
martin.studer@ramada-feusisberg.ch
www.ramada-feusisberg.ch



Traum: Oase der Gastlichkeit in der Toskana

«Sie sitzen auf der Terrasse mit Blick über die sanft gerundeten Hügel inmitten von Reben, geniessen ein zartes Costata, dazu ein Glas preisgekröntes Chianti Classico aus dem eigenen Weinberg.» Stellen Sie sich weiter vor: rund 28 luxuriöse Suites und grosszügig eingerichtete Komfortzimmer, 2 Pools, mehrere F & B-Outlets, Seminar- und Tagungsmöglichkeiten – das Ganze gutshofartig und harmonisch integriert in ein Premium-Weingut in der Toscana... Wir ahnen, dass der Funke bei Ihnen überspringt! Die wohlthuende Ruhe weitab von Hektik, die Beschaulichkeit des Landlebens und das Verschmelzen mit der Natur in fantastischer Umgebung wird von Entspannung suchenden Geschäftsleuten, von Weinliebhabern, von Urlaubern und von Seminargästen gleichermassen geschätzt. Diese Oase der Gastlichkeit eignet sich auch hervorragend für Events und ist dank optimaler geographischer Lage ein beliebter Ausgangspunkt für den Besuch der berühmten historischen Städte in der Toskana.

Hotel Manager w/m

oder evtl. Paar für unser HOTEL & WINE RESORT VILLA DIEVOLE

Spannende «Hands-On»-Manager-Position für erfahrungsfähige Hospitality-Persönlichkeiten. Sie haben bereits einen Hotelbetrieb geleitet, waren Vize oder gehören zur neuen Generation des exzellent auftretenden Nachwuchskaders; vorzugsweise mit solidem F & B-Background. Sich als Gastgeber/in auf die Front zu konzentrieren, die weitläufige Anlage gut im Auge zu behalten und wenn nötig überall selbst Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell entgegen. Fließend Italienisch/Deutsch ist ein absolutes Muss. Hohe Erwartungshaltung interpretieren Sie als Steigbügel zum Erfolg. Träumen Sie davon, ein solches Bijou zu übernehmen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf.

san marco hotels

Raimondo Sartorio, Managing Director
C.p. 104 – CH-6906 Lugano 6
Tel. 0041 91 9234086 – Fax 0041 91 9242141
www.san-marco-hotels.com
raimondosartorio@san-marco-hotels.com



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt

..... mit 4 Gästehäusern im grössten Hotelpark der Schweiz, einem Spa von 2500 m², kulinarischen Wohnen in 7 Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräumen und schon bald die neue Waldhaus-Arena für Curling und Events erwarten Sie!

Nach 10 Jahren erfolgreicher Tätigkeit verlässt die Direktion das

Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa.

Wir suchen auf den 1. Mai 2010 eine

Führungspersönlichkeit als Hoteldirektor/in und Vorsitzende/r der Geschäftsleitung.

In dieser anspruchsvollen Position führen Sie das Hotelresort mit einem engagierten Mitarbeiterteam. Sie verfügen bereits über Berufserfahrung in ähnlichen Positionen der Spitzenhotellerie, überzeugen in Ihrem Auftreten und sind Gastgeber aus Leidenschaft. Die Gästebetreuung und die operative Verantwortung gehören zu Ihrem Aufgabenbereich. Auch in strategischen Fragen ist Ihr Wissen gefragt. Mit Ihren Ideen führen Sie das Unternehmen auf dem Erfolgskurs weiter.

Ihre Erfahrungen und Ihr Flair für Marketing und PR, Ihre ausgezeichneten betriebswirtschaftlichen Kenntnisse, Ihre Sprachgewandtheit und Ihre Vorbildfunktion sind Eigenschaften, die wir voraussetzen. Sie führen engagiert, fair mit hoher Sozialkompetenz. Sie begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeitenden gleichermaßen.

Ihre Bewerbung wird mit höchster Diskretion behandelt und nur mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis an Dritte weitergegeben. Senden Sie Ihr Dossier an Hans-Peter Stücheli, VRP, Grundhofstrasse 42, 8704 Herliberg oder via Mail an fghstuecheli@sunrise.ch

The Leading Small Hotels of the World

Pizzeria Wilhelm Tell
Altdorf (Uri)
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung dynamischen, kreativen
JUNGKOCH od. HILFSKOCH
(angelernt)
Erfahrung in der italienischen Küche von Vorteil sowie freundliche und flinke

SERVICEMITARBEITER
auch angelernt, jedoch mit Berufserfahrung.
Sprachkenntnisse: D: sehr gut, I: Kenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto
PIZZERIA WILHELM TELL
David Garcia
Postfach
6460 Altdorf
www.tellenbar.ch
info@tellenbar.ch



Für unser Restaurant in zentraler Lage zwischen Spiez und Thun suchen wir auf Mitte November

**Allein-Koch in Jahreshälfte
80 – 100%**

Anforderungen

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- einige Jahre Berufserfahrung
- motiviert und flexibel
- selbstständiges Arbeiten gewohnt
- Freude am Beruf

sowie Service-Buffer-Aushilfen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Georg Lehrmayer & Nin Gianella
Chalet am Wägrand - 3818 Grindelwald
Tel 078 765 03 22
e-mail: hirschen-einigen@bluewin.ch



Die Jungfrau Region Marketing AG ist die von den Tourismus-Organisationen und den Bahnen in den Lütchinentälern getragene Verkaufsorganisation.

Das Team ist für die Gestaltung und den Verkauf touristischer Angebote der Gemeinden Grindelwald und Lauterbrunnen (mit Wengen und Mürren) zuständig.

Wir bieten die Stelle als

Direktor/Direktorin (CEO)

an und freuen uns über Ihre Bewerbung mit folgendem Profil:

- Persönlichkeit, Ausstrahlung
- Verkaufstalent
- Hartnäckig, belastbar
- Kaufmännische/touristische Ausbildung
- Höherer Fachausweis
- Erweiterte IT-Kenntnisse
- Führungserfahrung

Interessante Aufgaben, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, kleines und initiatives Team, moderne Führungsstrukturen und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten durch definierte Handlungsfreiheit warten auf Sie.

Das Eintrittsdatum ist zu vereinbaren. Die beschriebene Destination ist entwicklungsfähig.

Mit Interesse erwarten wir Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen, die wir vertraulich behandeln, an:

Daniel Frei, Präsident Jungfrau Region Marketing AG,
Postfach 86, 3800 Interlaken



Die Pizzeria Alfredo in Adelboden sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer- Chef de Service, evtl. mit Fähigkeitsausweis

Sie bringen mit: Kreativität, originale
Neuheiten Personalführung,
Geschäftsleitung in allen Bereichen

Wir bieten: Dem Stellenprofil
entsprechende gute Entlohnung, alle
Sozialleistungen, Versicherungen usw.
- Verpflegung und Zimmer im Hause

Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen erreicht uns unter:

Desemag GmbH
Dorfstrasse 55, Postfach 199
3123 Belp
Tel. 031 819 23 34

ENGEL

RESTAURANT & BAR in Küsnacht am Rigi

Für unseren neuen Gastrobetrieb im
Herzen von Küsnacht am Rigi suchen
wir ein junges, motiviertes Team.

Chef de Partie Barmitarbeiter/in Serviceaushilfen Spüler/Reinigungs- Mitarbeiter/in

Haben Sie Freude am Umgang mit
Menschen, sind belastbar, teamfähig
und haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Frank Noordhoek & Lieping Fung
Frutigenstrasse 68, 3604 Thun
E-Mail: lieping24@hotmail.com
Tel. Nr. 078 329 73 44
www.engel-kuessnacht.ch

Wir suchen für ein mittelständisches Unternehmen

Küchenchef – Ihre neue Herausforderung

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit sollten Sie mitbringen:

- Eine gute Grundausbildung
- Qualitätsstandard von ca. 14-15 Gault-Millau-Punkten
- Kreativität
- Führungserfahrung für 25 Mitarbeitende
- Fähigkeit ein Team zu bilden und zu motivieren
- Die Fähigkeit zum Planen
- Interesse und Geschick für den Wareneinkauf

Wir bieten neben einer guten Bezahlung mit den üblichen Sozialleistungen:

- Moderne Infrastruktur
- Interessante und vielseitige Tätigkeit
- Grosse Selbstständigkeit im eigenen Verantwortungsbereich
- Mitglied des Top-Kaders
- Gutes und familiäres Umfeld
- Jahresstelle

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3872, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Dany's Gastro GmbH mit ihren rund 25 Mitarbeitern und zwei Familienrestaurants in den Kantonen Schwyz und Luzern sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben

- Operative Leitung der beiden Familienrestaurants
- Führung des Personalwesens
- Überprüfung und Erweiterung der Angebotspalette
- Planung und Umsetzung von Marketingaktivitäten
- Betreuung des Kassen-, Inventar- und Bestellwesens

Ihr Profil

- Initiativ, selbstständig und teamfähig
- Vielseitig, ideenreich und kreativ
- Motiviert und motivierend
- Kontaktfreudig, grosse Sozialkompetenz
- Organisationstalent, gute Auffassungsgabe
- Professionelle und analytische Arbeitsweise
- Erfahrung im Bereich der Personalführung und -administration
- Sicherer Umgang mit MS Office, Erfahrung mit Grafikbearbeitung

Wir bieten

- Partnerschaftliches Verhältnis mit der Geschäftsleitung
- Lebhaftes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Flexible Arbeitszeiten
- Grosses Entwicklungspotential

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Dany's Gastro GmbH, Alice Lüönd, Gallusstrasse 2, 6010 Kriens
aliceduond@bluewin.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für die neu von uns im Auftrag geführte

Cafeteria im Gymnasium Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern

suchen wir per 01. Oktober 2009 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Wochenmenüplanung, die Erledigung der Bestellungen, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden sowie die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes verantwortlich. Zudem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr. Während 13 Wochen Schulferien bleibt die Cafeteria geschlossen.

Ihr Profil: Wir suchen eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit, welche nebst Fachkompetenz auch gästepflegendes Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am Beruf mitbringt. Auch Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtspatents für den Kanton Bern.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Für ein führendes Hotel im Mittelland der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Direktions-Assistent/in

Sind Sie die Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und auch mit Erfahrung in der Schweizer Gastronomie?

Mittelgrosses Hotel mit Styl, eine spannende Aufgabe, auch mit Eigenverantwortung.

Es freut uns, wenn Sie uns unterstützen.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 3774-1959 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotel Restaurant Rössli in Basel

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef für italienische Küche (28 bis 40 Jahre)

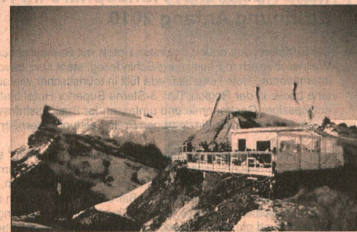
mit der Fähigkeit, eine kleine Brigade von 4 Personen zu führen.

Deutschkenntnisse sowie Führungserfahrung werden vorausgesetzt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Uwe Laurentius, Theodorstrasse 42, 4056 Basel

REFUGE L'ESPACE



Das Refuge l'Espace auf dem Diableretsgletscher 3000 sucht ein Gastroteam mit aussergewöhnlichen Eigenschaften.

Sind Sie die Person, das Team, das mit viel Herzblut, Freundlichkeit, Fachkompetenz und einer sehr hohen Dienstleistungsbereitschaft als freier Unternehmer das Refuge l'Espace führen will?

Nik und Simon Buchs haben die letzten Jahre sehr grosse Vorarbeit geleistet, einen «In Place» mit beliebter, überraschender Küche und einer grossen Stammkundschaft erschaffen. Es gilt diesen Geist weiterzupflegen und führen!

Erfahrungen mit Witterungsbedingungen im Hochgebirge sind unerlässlich. So schön und gemütlich wie es auf 3000 m ist, ebenso sehr rau und unwirtlich kann es sein.

Für Fragen stehen Ihnen EXPERIENCE SA jederzeit und ausführlich zur Verfügung.

EXPERIENCE SA
Waldmattenstrasse, 3778 Schönried
Tel. 033 748 86 66
info@experience.ch



CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!

Wir sind die «Uni der Baufachleute» und mit 57 voll ausgestatteten Seminar-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen Restaurants (total 920 Sitzplätze) und einem top-modernen Konferenzsaal für bis zu 500 Personen eines der grössten Seminar- und Tagungszentren in der Zentralschweiz. Unsere umfassenden und professionellen Dienstleistungen und Angebote sind die ideale Plattform für (fast) jede Veranstaltung – egal ob Konferenz, Trainingslager oder Bankett.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte

Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante

Ihre Aufgaben

- Verantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Linde)
- Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Personal- und Einsatzplanung

Ihr Profil

- Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit
- mit Führungserfahrung
- Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Gute PC-Kenntnisse (Office)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Wochenenden)

Wir bieten Ihnen

- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz 15 Gehminuten vom Bahnhof entfernt

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 30. September 2009 an:
Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



hotel sedartis for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte/n

Direktionsassistent/in

per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung, mit Erfahrung und einem überzeugenden Leistungsausweis.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung, sind teamfähig und spüren den Puls der modernen Hotellerie. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen operativen und administrativen Ablauf der Bereiche Front Office und Rooms Division. Zusätzlich gehören folgende Aufgaben zu Ihrem Bereich: Gästebetreuung, aktiver Zimmerverkauf, Yield Management, Koordination der Verkaufsaktivitäten, Sicherstellung der Qualität der Dienstleistung im Logement, Mitarbeit bei der Planung & Rekrutierung, Betreuung der Reservationssysteme, repräsentative Vertretung des Direktors. Sie verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf und die Motivation in einem dynamischen Team zu arbeiten, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail an:

Christen Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 3600 Thwil
ch.pfund@sedartis.ch
www.sedartishotele.ch

Chef de Réception/Sales

Für ein 4****-Ferien-Hotel in Graubünden suchen wir eine/n

Chef de Réception/Sales

mit operativem Schwerpunkt sowie ausgeprägten IT-Anwender-Kenntnissen in den Bereichen Website, Fidelio, Buchungsplattformen.

- Sie sind eine sprachbegabte (D/E/I und F) und führungsstarke Persönlichkeit, die bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position hat.
- Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und Hotelfachschulabschluss, sind flexibel und belastbar.
- Sie sind bereit, eine hohe Verantwortung zu übernehmen und haben Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.
- Sie sind in der Lage, Ihrem Team operativ als Coach voranzugehen

Verkaufsmitarbeiter/in im Veranstaltungsbereich

Zusätzlich suchen wir für den gleichen Hotelbetrieb eine/n

Verkaufsmitarbeiter/in

als qualifizierte Unterstützung im Veranstaltungsbereich und an der Réception. Der Schwerpunkt liegt in Veranstaltungsabsprachen mit dem Kunden im F&B- und Seminar-Bereich, in der Angebotserstellung (D/E/I und F) sowie der persönlichen Betreuung der Anlässe vor Ort.

- Sie bringen eine Top-Ausbildung in der Hotellerie mit und sind ein Organisationstalent.
- Sie haben min. 2 Jahre Erfahrung in der operativen Durchführung von Banketten & Seminaren und können eng mit der Küchen- und Restaurantleitung zusammenarbeiten.
- Sie haben Freude am Umgang mit Kunden und verfügen über gute administrative Kenntnisse.
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, lieben den Umgang mit Gästen, sind flexibel, teamfähig und belastbar.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbungen mit Foto und Lebenslauf. Eintritt nach Vereinbarung – spätestens jedoch per November 2009.

Adrian Stalder

stalder
projects

stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Via Muraccio 120 – Case al Sogno
6612 CH-Ascona



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Für unseren lebhaften, modernen und abwechslungsreichen Betrieb in der Region Zürichsee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef

(ca. 30 - 50-jährig)

Für diese Schlüsselposition stellen wir uns eine zupackende und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, die gesteckten Ziele in die Tat umzusetzen und die Küchenbrigade kompetent zu führen. Eine fachliche Grundausbildung, Führungs- und Bankett-Erfahrung sind für uns ein Muss.

Sous-Chef

(ca. 30 - 40-jährig)

Sie sind ein motivierter, einatzfreudiger, flexibler Teamplayer und arbeiten gerne in einem trendigen Betrieb. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Ivano Soraperra
Gamag Management AG
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
i.soraperra@gamag.ch



EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein**** St. Gallen liegt inmitten des wunderschönen und weltbekannten Klosterviertels der St. Galler Altstadt. Das Hotel verfügt über 113 Zimmer und Suiten, ein Panorama-Restaurant, eine Bar sowie im neuerrstellten Congress Center über verschiedene Räumlichkeiten für Bankette und Seminare aller Art.

Zur Führung unseres Service-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

der mit Engagement und Leidenschaft unsere anspruchsvollen Restaurationen leitet.

In Ihrer Aufgabe sind Sie verantwortlich für die Organisation eines reibungslosen Services und die Planung des Mitarbeiterinsatzes in unserem Panorama-Restaurant und der Einstein-Bar. Sie sind zuständig für die Führung und Schulung unserer Mitarbeitenden sowie der Durchsetzung unserer hohen Qualitätsstandards. Als begeisterten und dienstleistungsorientierten Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer Gäste besonders am Herzen. Ausserdem sind Sie eine starke Führungspersönlichkeit und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung mit entsprechender Weiterbildung wie Hoteller-Restaurateur und haben schon mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sprechen neben Deutsch und Englisch von Vorteil auch Französisch und zeichnen sich durch ein hohes Qualitätsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit aus. Ihr Verkaufstalent, Ihre hervorragenden Weinkenntnisse und Ihre Selbstständigkeit sind weitere Stärken Ihres Profils. Daher arbeiten Sie auch aktiv mit und gehen mit Ihrem Know-how und Ihrem stilvolleren Auftreten als Vorbild voran.

Bei uns erwartet Sie eine herausfordernde Kaderstelle, ansprechende Arbeitsbedingungen und ein junges Team.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil unseres Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG

Frau Beatrice Kayar, Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 37, beatrice.kayar@einstein.ch

GRAND RESORT
Bad Ragaz

AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance in dem führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unser asiatisches Restaurant **NAMUN** (ca. 40 Sitzplätze) im Grand Hotel Hof Ragaz (Gault Millau Hotel des Jahres 2009) suchen wir ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung einen / eine



Gault Millau
Hotel des Jahres 2009

RESTAURANTLEITER/IN

IHR PROFIL

- Abgeschl. Servicelehre und/oder anerkannte Hotelfachschule
- Praktische Erfahrung in der Führung eines Teams
- Freude an der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Erfahrung mit elektr. Kassensystemen & MS Office Programmen
- Flexibel & serviceorientiert sowie teamfähig, loyal und belastbar
- Unternehmerisches Denken und Flair für die asiatische Kultur

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Verantwortung für das Restaurant und die Serviceabläufe
- Sicherstellung eines fachgerechten Speise- und Getränkeservices
- Optimale Mitarbeiterinteilung

Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) per Post oder Email und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 22 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Für unsere einzigartige Pensions-Chesa Pool am Eingang zum Festal im Oberengadin suchen wir per Wintersaison 2009 eine kommunikative, organisationsstarke Persönlichkeit als

Gastgeber/in oder Gastgeberpaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie dieses einmalige Haus mit rund 50 Betten und einer vorzüglichen Küche nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung verstehen Sie es Ihre rund 12 Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu motivieren und Ihre Gäste zu begeistern. Als «Macher» setzen Sie alles daran neue Gäste zu gewinnen und suchen den Erfolg. Unterstützung erhalten Sie von unserem Hauptsitz in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Initiative haben Sie

bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Als Persönlichkeit mit Charisma verfügen Sie über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Sie sind Schweizer oder haben vorzügliche Kenntnisse der deutschen Sprache. Italienisch, Französisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Unsere Leistungen

Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team. Es werden auch Bewerber für ein saisonales Engagement berücksichtigt.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.ferienverein.ch und
www.pensionschesapool.ch.

Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tscharnerstr. 37, 3007 Bern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder
POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tscharnerstr. 37, 3007 Bern.



Ihr Ferienverein

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** 30°B. WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER - KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERMI CASINO BAD RAGAZ

www.resortragaz.ch

MONTREUX RIVIERA

Montreux Vevey Lavaux
montreuxriviera.com

Montreux Riviera est l'une des destinations touristiques les plus importantes de Suisse. Montreux-Vevey Tourisme est l'organisation de management de destination de cette région. Nos missions sont la promotion, la vente ainsi que l'accueil et l'information/réservation. Suite au prochain départ du titulaire, nous recherchons notre nouvelle ou nouveau

RESPONSABLE MARKETING PARTENAIRES (100%) (Information & Réservation)

Votre mission :

- Gestion et planification opérationnelle de nos 6 points d'information (Montreux, Vevey, Chexbres, Cully, Villeneuve) et d'une équipe d'environ 20 personnes
- Gestion et développement de la centrale de réservation hôtelière (TOMAS), de la plateforme de réservation on-line pour congrès et séminaires et de son call centre, élaboration de produits (forfaits individuels et groupes)
- Organisation de billetteries pour divers concerts et événements internationaux
- Evaluation des besoins et application des plans d'actions liés au Label Qualité
- Relations avec les milieux touristiques, économiques, politiques et culturels régionaux
- Renforcement de la régionalisation de la destination Montreux Riviera
- Statistiques diverses (chiffre d'affaires, ROI, nuitées, dossiers de réservation, etc.)

Vos compétences :

- Connaissances très abouties de la région Montreux Riviera
- Sens des relations humaines, de la communication et aptitude à la représentation
- Dynamisme, force de propositions et de négociation
- Capacité d'intégration et facilité à travailler en équipe
- Expérience confirmée en matière de gestion touristique et/ou hôtelière (centrale de réservation, commercialisation, merchandising)
- Maîtrise indispensable des langues (français, allemand, anglais)

Entrée en fonction : 1^{er} novembre 2009 ou à convenir
Prière d'adresser votre offre d'ici au 15 septembre 2009 à Mme Sibylle Savoy.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers (avec photo, CV et prétentions salariales) correspondants au profil ci-dessus.

MONTREUX-VEVEY TOURISME, Rue du Théâtre 5, Case postale 251, CH-1820 Montreux 2
T. +41 21 962 84 05, F. +41 21 962 84 96, savoy@montreuxriviera.com

pure inspiration

Hotel Restaurant Resslerlytti in Basel

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch für unsere italienische Küche

Sie beherrschen eine kreative Küche, bringen Belastbarkeit und Motivation mit. Zudem haben Sie bereits einige Jahre Berufserfahrung sowie Deutschkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Restaurant Resslerlytti, Uwe Laurentius,
Theodorsgraben 42, 4050 Basel.

Welches junge, innovative

Wirteteam (Wirtepaar)

sucht eine neue Herausforderung und wagt den Schritt zur selbständigen Führung eines neu renovierten Restaurants (60-100 Sitzplätze) im Raum Bern. Wirtepatent ist Voraussetzung. Startkapital wird zur Verfügung gestellt.

Interessenten bewerben sich bitte unter
Chiffre S 006-617946 an Publicitas SA,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.



Für die Neueröffnung des Restaurants da Giovanni, ein neues, innovatives Restaurantkonzept von Coop, in Winterthur (ZH), Kriens (LU) und Carouge (GE) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Leiter/-in Restaurant da Giovanni

Leiter/-in Restaurant da Giovanni

Aufgaben Sie führen das Restaurant mit klarer Ausrichtung auf den Kunden nach den wichtigsten betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und beeinflussbaren Messgrößen. Sie sorgen dafür, dass die Qualitäts- und POS Standards nach den Coop Richtlinien eingehalten werden. Sie stellen sicher, dass ein sauberes, gepflegtes Restaurantbild gemäss Leitbild sowie aktuellen Layouts entsteht. Die Verantwortung des Budgets sowie das Führen und Motivieren der Mitarbeiter liegt ebenfalls in Ihrer Verantwortung

Anforderungen Wir suchen eine Person mit höherer Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (HFFH) oder entsprechender Berufserfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes. Sie bringen sehr gute Deutschkenntnisse mit (Französischkenntnisse für Standort Carouge), Französisch- und Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Sie haben ein gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen und sind motiviert, ein neues Restaurant zu eröffnen und erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Susanne Winzler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren

www.coop.ch/jobs



Ein junges und motiviertes Team sucht für die Wintersaison Arbeitskollegen für folgende Bereiche:

Restaurant & Käse-Stube Spycher;
Servicemitarbeiter(in) D/E
Buffetmitarbeiter(in) D/E

Küche:

Jungkoch

Gädä Bar:

Barmitarbeiter(in) D/E

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
info@alpenclub.ch, 041 637 12 43

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung gelernte Fachkräfte in folgenden Bereichen:

- Receptionist/in (Sprachen: Deutsch & Englisch, inkl. Mithilfe im Service)
- Restaurationsfachfrau/mann (Sprachen: Deutsch & Englisch, 3-4 Jahre Service Erfahrung, evtl. Teilzeit möglich)
- Gouvernante Hauswirtschaft / Etage (Sprache: Deutsch ideal, Muttersprache Deutsch)
- Koch
- Fachverkäuferin Bäckerei-Konditorei-Coniferie

Voraussetzungen: 22 – 35 Jahre alt, flexibel, zuverlässig und verantwortungsbewusst.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann finden Sie weitere Informationen auf unserer website: www.linde-baden.ch/jobs. Schriftliche oder elektronische Bewerbungen senden Sie bitte mit dem jeweiligen Stellenvermerk an:
Frau Carmen Wanner | Hotel Linde | Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden
056 222 53 85 | jobs@linde-baden.ch

Lust auf Luftveränderung?

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG sucht eine/n
Mitarbeiter/-in Marketing (Sales)
auf den 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung.

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG ist eine qualitätsbewusste und erfolgsorientierte Unternehmung, mit dem Ziel Angebote und Produkte der Destination Engelberg-Titlis an Gäste und Kunden zu verkaufen. Mit 800'000 Logiernächten im Jahr und einem umfassenden Freizeitangebot ist Engelberg-Titlis der grösste Bergferienort der Zentralschweiz.

Als selbständige und kommunikative Person verfügen Sie über Erfahrung im Verkauf. Auf Menschen zugehen und sie für das Produkt Engelberg-Titlis zu begeistern, ist eines Ihrer Talente. Die Betreuung von bestehenden Kunden und die Akquisition von Neukunden verstehen Sie als Selbstverständlichkeit. Sie sind bereit, Ihre Arbeitszeit flexibel zu gestalten. Die Teilnahme an Messen und Verkaufsreisen im In- und Ausland macht Ihnen Freude. Sehr gute Englischkenntnisse (schriftlich und mündlich) sind Voraussetzung, weitere Sprachen von Vorteil. Als Mitarbeiter/-in des Marketingteams arbeiten Sie eng mit dem Geschäftsführer zusammen.

Sie arbeiten in einem kollegialen und professionellen Team, in einer modernen und führenden touristischen Unternehmung mit 20 Mitarbeitern und erhalten die notwendigen Kompetenzen um Ihren Auftrag effizient und fachgerecht auszuführen.

Wir freuen uns über Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen in schriftlicher oder elektronischer Form. Bitte senden Sie diese bis spätestens 20. September 2009 an folgende Adresse:

Engelberg-Titlis Tourismus AG, Herr Werner Lüönd
Leiter Marketing
Klosterstrasse 3, 6390 Engelberg
werner.luond@engelberg.ch / Tel. 041 639 77 77

Weitere Informationen zur Destination Engelberg-Titlis entnehmen Sie bitte der Homepage www.engelberg.ch.

www.engelberg.ch



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstille.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Haus Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen

ab 1. Dezember 2009

Chef de Pâtisseries in Saisonstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

HOTEL EIGER MÜRREN



Eine neue Herausforderung...

in einer einzigartigen Umgebung, wo andere ihre Ferien verbringen. Für die nächste Wintersaison (ab Mitte Dez 09) suchen wir Bergverliebte Mitarbeiter, die unser Team in den folgenden Bereichen ergänzen:

Chef de bar

In unserer Tächi Bar treffen sich Gäste und Einheimische zu klassischen Cocktails oder einem Feierabendbier

Chef de partie / Tournant

Sie sind fachlich qualifiziert und verarbeiten gerne Frischprodukte

Praktikant/-in Service & Reception

Wir bieten geregelte Dienstzeiten, freundschaftliches Arbeitsklima und faire Löhne. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Adrian Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren
www.hoteleiger.com / adrian@hoteleiger.com
Tel 033 856 54 54 Fax 033 856 54 56



HOTEL EIGER MÜRREN

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Wintersaison:

Chef de Service Saagi-Stübli

Sprachkenntnisse D/E/F

Chef de Rang (m/w)

Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef (m/w)

Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie (m/w)

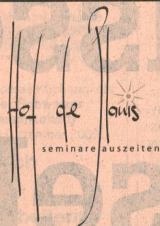
Saucier / Pâtissier

Alleinkoch Saagi-Stübli

Schweizer Küche / Fonduspezialitäten

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website, oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch



Seminarzentrum Hof de Planis Stels – ein Ort der Zukunft und der Nachhaltigkeit

Ob Vollwertküche, Teamarbeit oder bauliche Veränderungen: unsere Entwicklung erfolgt nach den Grundsätzen einer ökologisch, sozial und wirtschaftlich ausgewogenen Nachhaltigkeit. Per

Ende Jahr werden wir unser Seminarzentrum hoch über dem Prättigau, auf der Sonnenterrasse von Stels (1280m ü.M.) rundum erneuert haben. 27 Zimmer mit 41 Betten, neue Tagungssäle, Gruppenarbeits- und Speiseräume bilden die Infrastruktur-Basis für unsere Zukunft. Tagungen, Auszeiten, Kurse, Versammlungen und Privatanlässe sind unser tägliches Brot; Individualgästen steht unser Haus nur ausnahmsweise zur Verfügung.

Hof de Planis liegt an reizvoller Aussichtslage. Der Blick auf den Horizont der Nordbündner Bergwelt befähigt gute Gedanken und weckt verborgene Energien. Für diesen Kraftort suchen wir auf den 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung

eine Geschäftsleitung

Diese verantwortungsvolle Aufgabe erfordert ein hohes Mass an Selbständigkeit, Kreativität und Organisationstalent. Sie schaffen einen positiven und tragenden Teamgeist und kümmern sich um alle Belange der Hauswirtschaft, Verpflegung und Administration. Sie sind auch bereit, ein eigenes Kursangebot zu entwickeln und anzubieten. Sie sorgen für einen harmonischen Tagungsbetrieb und sind verantwortlich für eine optimale Auslastung während des ganzen Jahres. Erfahrung in der Hotellerie und wenn möglich im Seminarbereich sind von grossem Vorteil. Eine sonnige 4 1/2-Zimmer-Wohnung mit Weitblick, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein in der Region gut verankerter Stiftungsrat helfen Ihnen, sich an Ihrer neuen Wirkungsstätte zuhause zu fühlen.

www.hofdeplanis.ch – das ist unsere Homepage. Schauen Sie rein! Und wenn es funkt, dann freuen wir uns auf Ihre umfassende Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen bis zum 10.9.2009!

Kontakt: Stiftung Hof de Planis Stels
Hansueli Baier (Präsident des Stiftungsrates)
Hartbertstrasse 11, 7000 Chur, mail@hbaier.ch
Tel. 081 253 09 66

GRÜNHALDE

Das Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Zürich-Seebach, begleitet, betreut und pflegt 96 betagte Menschen. Der Individualität und der Einzigartigkeit der Menschen, die bei uns ihren Lebensabend verbringen, tragen wir mit unserer ganzheitlichen Pflege und Betreuung Rechnung. Wir suchen per sofort

Koch oder Köchin 80%

Beschrieb: Sind Sie motiviert und wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste umsetzen kann? Dann sind Sie bei uns richtig! Wir sind ein kleines (6 Personen), junges Team, das sich um das Wohl unserer Gäste kümmert.

Aufgaben: selbständiges Zubereiten aller Speisen Mithilfe bei internen Anlässen

Anforderungen: Abgeschlossene Lehre mit Fähigkeitszeugnis
Erfahrung und Belastbarkeit
Sehr gute Deutschkenntnisse
Ruhe und Übersicht bewahren auch in hektischen Zeiten

Wir bieten: Zusammenarbeit mit einem motivierten Team
Entlohnung in Anlehnung an die städtischen Richtlinien

Haben Sie Interesse?
Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und frühest möglichem Eintrittstermin an die Leitung Verpflegung: Herr Martin Sommer, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich oder per E-Mail: martin.sommer@gruenhalde.ch.



Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen-Kleine Scheidegg

Zur Verstärkung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Servicefachangestellte/r 100%

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig und betreuen unsere Gäste herzlich.

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche.
Ihr Beruf bietet Ihnen viel Freude und Sie sind gerne ein Teil unseres motivierten Teams.

Kaufmännische Angestellte 60% bis 100%

Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse und eine kaufmännische Grundausbildung und arbeiten gerne selbstständig.

Portugiesische Mitarbeiter/innen 100%

Sie bringen bereits Erfahrung im Gastgewerbe mit und sind sich Officearbeiten gewohnt.

Verkäuferin Kiosk 100%

Sie arbeiten gerne selbstständig und bringen Erfahrung im Verkauf mit.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 1068
Fax 033 853 3532
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

Direktionsassistent/-in

BELLEVUE TERMINUS HOTEL



Das Hotel Bellevue-Terminus hat neuen Wind bekommen und sucht Mitarbeiter die fliegen können. Wir möchten das grosse Potenzial des Hauses neu präsentieren und brauchen dafür ab November/Dezember 09

Réceptionist m/w

sowie

Servicemitarbeiter m/w

YUCATAN

Music • Food • Events

Das Yucatan vereint vieles: es ist der Apres-Ski Treffpunkt in Engelberg mit täglich Happy Hour, DJ oder Live Musik, es ist das Restaurant mit junger, internationaler Küche von Burger bis Filet und es ist die Bar in der die wildesten Partys gefeiert werden, die besten Live Bands spielen und die am längsten geöffnet ist.

Für unser Restaurant mit 200 Sitzplätzen und die Bar La Cantina mit 50 Sitzplätzen suchen wir ab Oktober/November 09 einen

Chef de Service/Barchef m/w

Hauptaufgaben sind die Unterstützung und Vertretung des Geschäftsführers sowie die Mithilfe in Service und Tagesgeschäft.

Wir arbeiten mit einem jungen, motivierten Team, haben eine moderne Infrastruktur, bieten Zukunftsperspektiven und Platz für eigene Ideen und Einflüsse. Daher erwarten wir eine Ausbildung in der Gastronomie, Erfahrung im Service, Flexibilität und Belastbarkeit, teamorientiertes Arbeiten, Deutsch als Muttersprache sowie gute Englischkenntnisse und ein gepflegtes Aussehen. Zudem sollst du zwischen 25 und 30 Jahren sein und deinen Wohnsitz nach Engelberg verlegen.

Zusätzlich suchen wir zur Unterstützung unseres Teams ab November/Dezember 09

Koch m/w

Servicefachangestellte mit Barservice m/w Hilfskoch/Officemitarbeiter m/w

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail. **Roger Filliger und Sina Hilsenbeck**
r.filliger@bellevue-terminus.ch / s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch | welcome@bellevue-terminus.ch

PARKHOTEL

Hauptstrasse 23, 8872 Weesen
Telefon 055 616 14 74
anhorn@parkhotelschwert.ch
www.parkhotelschwert.ch

Für unser 80-Betten-Hotel, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachfrau/ Servicefachmann

Zur Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer.

Gourmet Restaurant Hotel



Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion

Unser Gourmetsüßli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

Betriebsassistent/-in

D/E/F sprachig, mit fundierter Ausbildung in der Hotellerie und Erfahrung im Hotel und Restaurant

Réceptionspraktikant/-in

D/E/F sprachig mit Protel-Kenntnissen

Servicefachangestellte/-r

mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Servicemitarbeiter/-in für Hausgäste und Bankette

D/E-sprachig, mit Erfahrung im Service und freundlichem Auftreten

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad, usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 09/10 dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Stv. Chef de Réception

Réceptionist/in

Servicemitarbeiter/in

Barmitarbeiter/in

Masseur

Bademeister

Saalmitarbeiter/in

Raumpflegerin

Officemitarbeiter/in

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennen lernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch



people – wissen, welche Sessel frei werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Zur Unterstützung in der Wintersaison

1. 12. 2009 – 31. 3. 2010

suchen wir zusätzlich eine
freundliche, deutschsprachige

Mitarbeiterin

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

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



Zur Unterstützung unseres Küchenchefs
Fabi (Mitglied der Schweizer
Kochnationalmannschaft)
suchen wir ab Mitte Dezember 2009:

einen **Koch**

sowie eine

Service Mitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant

Bereit für eine neue berufliche
Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina
Cathrine Imhof
3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 12 08
alpina.bettmeralp@bluewin.ch

HAUSWIRTSCHAFTERIN HOTEL- und SEMINARZENTRUM, Valbella

Die KIRK AG, eine Gesellschaft der LEGO Gruppe, be-
sitzt mit der Seminarvilla Chesa Rustica (<http://www.valbellainn.ch/Seminarvilla.50.0.html>) in Valbella-Len-
zerheide ein exklusives Haus mit 17 Zimmern für Gäste
aus dem In- und Ausland, welche Ruhe, Abgeschieden-
heit und ein besonderes Ambiente suchen.

Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir eine
selbständige, diskrete und pflichtbewusste Hauswirt-
schafterin in einer festen, zeitlich nicht beschränkten
Anstellung. Unsere Wunschkandidatin verfügt über
einige Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie/
Hotellerie und ist motiviert, sich selbständig und en-
gagiert für das Wohl der Gäste einzusetzen. Dazu
gehören neben dem Kochen und Bewirten auch die
Reinigung sowie Gartenarbeit im Sommer und leichte
Schneeräumung im Winter. Dadurch, dass sie in der
grosszügigen Einliegerwohnung (3 Zimmer, 98 m²)
wohnen wird, ist sie auch während der Abwesenheit
der Gäste für das Haus verantwortlich.

Möchten Sie mehr über diese vielseitige und ver-
antwortungsvolle Aufgabe erfahren?
Frau Katrine Oellgaard gibt Ihnen gerne Auskunft oder
freut sich über Ihre schriftl. Bewerbung (inkl. Foto).

KIRK AG, Postfach 457, Weststrasse 1, 6341 Baar
Telefon 041 769 20 46
katrine.oellgaard@lego.com

Wir sind ein traditioneller Landgasthof mit gutbürgerlicher A-la-
carte-Küche sowie Bankett- und Sitzungsräumen für 10 bis 360
Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen,
führungsstarken

Sous-Chef

der mitverantwortlich für das Küchenteam ist sowie bei der
Gestaltung des Angebots.
Für diese Position stellen wir uns eine motivierte, verantwor-
tungsvolle und teamfähige Persönlichkeit vor.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Gasthof zum Ochsen, Dorfstrasse 32, 5242 Lupfig



restaurant lounge

kirchenfeldstrasse 70 – 3005 bern
www.restaurant-auszeit.ch

für unser junges und modernes restaura-
tion suchen wir per sofort oder nach ver-
einbarung

serviceangestellte

(w/m) 100%

wenn sie als junge, engagierte persö-
nlichkeit interessiert sind aktiv als fes-
tes element am erfolg unseres jungen
gastroteams mitzuarbeiten und für sie
arbeit mehr als ein notwendiges übel ist
und ein gast mehr als ein zahlender kün-
de... dann sind sie vielleicht schon bald
ein neues glied in der «auszeit-kette».

wir bieten ein interessantes, abwechs-
lungsreiches arbeitsumfeld mit freiraum
für ideen und kreativität sowie äusserst
attraktive arbeitszeiten.

wenn wir ihr interesse geweckt haben
dann senden sie uns ihre bewerbungs-
unterlagen mit foto an:

auszeit gmbh
kirchenfeldstrasse 70
3005 bern

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli an der Rin-
derberg-Skilpiste 1500 m ü. M., 3770
Zweisimmen. Restaurant, Sonntags-
terrasse, 35 Gästebetten sucht für Win-
tersaison 09/10 zur ergänzung des
Teams folgende tüchtige und freund-
liche Mitarbeiter/innen

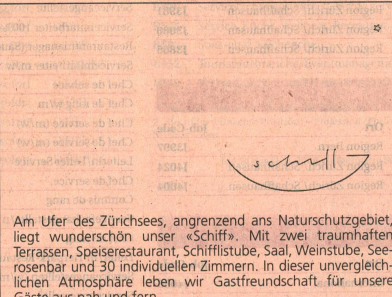
Servicefachangestellte und Kellner

Selbständige führung einer Service-
station mit inkasso, auch A-la-carte-
Service, sprachkundig

Jungkoch oder Köchin

mit abgeschlossener lehre, pflicht-
bewusst und anpassungsfähig in klei-
nem team. eintritt dezember. wir bie-
ten gute entlohnung, kost und logis
im haus. Es freut sich auf ihre be-
werbung mit zeugnissen und foto:

Fam. Hans Wagner, Schmiedgasse
1, 3777 Walliswil Wangen, Tel. & Fax
032 631 21 74, www.gobeli.ch



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet,
liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften
Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, See-
rosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleich-
lichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere
Gäste aus nah und fern.

Direktionsassistent/-in

Sie sind etwa zwischen 26 und 35 Jahre alt, haben bereits gute
Erfahrung in Küche und Service sowie einen höheren Fach-
schulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind gesund, energiegelad und menschlich.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein
ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Im Umgang mit Mitarbeitern
sind Sie sicher und wohlmeinend, gegenüber Gästen herzlich,
hilfsbereit und offen.

Sie verfügen über eine natürliche Autorität, sind kommunika-
tiv, können Mitarbeiter fördern und begeistern. Und Sie hätten
Freude, mich flexibel, zuverlässig und beispielhaft zu unterstüt-
zen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen.

Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und sehr vielfältige
Aufgabe, ein starkes Kaderteam, junge Mitarbeiterinnen, kün-
dige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie
kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar,
8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055 416 17 18,
www.schiff-pfaeffikon.ch

Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz
zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik,
Begeisterung und Innovation.

Für den Bereich Marketing/Beschaffung in Basel suchen wir
per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/-n

Einkäufer/-in Restaurant

Aufgaben Sie tragen die Verantwortung für die Produkte
(Food), inkl. Verhandlung/Koordination für die Gastrobetriebe
und sind für die Sicherstellung/Koordination der Logistik Dritt-
partner zuständig. Sie informieren sich laufend über die aktuel-
len Gastro-Trends, sehen sich nach neuen Produkten um und
entwickeln zusammen mit den Lieferanten neue Produkte. Das
Pflegen der Basisdaten im SAP und LBS sowie des Rezeptnetzes
gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die termingerechte An-
gebotsplanung. Das Controlling und die Abrechnung aller Kon-
ditionen sowie das Erarbeiten einer Multiplikationsstrategie
und deren Umsetzung ist ebenfalls Teil Ihres Ressorts.

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlosse-
ne Grundausbildung in der Gastronomie (Koch/Köchin) sowie
über eine höhere Fachausbildung. Sie bringen mehrere Jahre
Berufserfahrung als Einkäufer/-in in der Gastronomie/Lebens-
mittelbranche oder als F&B Manager mit. Sehr gute mündliche
und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch
sind eine weitere Anforderung. Zudem sind Sie gewandt im
Umgang mit MS-Office und bringen gute SAP R/3 Kenntnisse
mit.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeits-
umfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit
tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den
gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Be-
werbungsunterlagen: Coop, Personal, Susanne Winzler, Postfach 2550, 4002
Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.

Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch



Cucagna hostel –
ab Dezember 2009
ist das die neue
Adresse in Disentis.

Ein einfaches, gepflegtes hostel mit 50 Betten und
einer integrierten Bar soll die jungen und erlebnis-
suchenden Gäste ansprechen.

Damit das hostel zu einer einzigartigen Adresse wird
suchen wir Dich! Du bist jung, motiviert und flexibel,
bringst Erfahrung im Barbereich mit und idealerweise
ein Hotelfachschulabschluss. Die Stelle als

LEITER HOSTEL UND LEITER RESTAURATION

ist die ideale Chance nach einer Ausbildung wieder
in die Arbeitswelt einzusteigen. Zu den täglichen
Arbeiten gehört das Arbeiten hinter der Bar, Ge-
tränkebestellung, Tagesabschlüsse und allgemeine
Führungsaufgaben.

Wir freuen uns auf eine ausführliche Bewerbung mit
Foto an:

Cucagna SA
Sina Schneller & Fabian Schwarz
Via Alpso 10 - 7180 Disentis/Mustér
Telefon 081 929 55 55 - hostel@cucagna.ch

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsleitung-Gastgeberperson/Gastgeberpaar	Region Oberwallis	14012
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	13875
Direktionsassistent m/w	Region Graubünden	14018
Pächter oder ein Pächter-Ehepaar	Region Basel	13894
Kaderrekrutierung für Neueröffnung Ramada Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	13999
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	14006
Restaurantleiter/in Systemgastronomie	Region Zentralschweiz	13884
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	13846

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales-Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	13981
Consultant Permanent Placement (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13886
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	13865

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Consultant/Personalberater	Region Bern	13997
Assistent HR/Lehrlingsbetreuung (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	14024
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	14004

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in (England - Newbury)	International	14056
Réceptionist/in	Region Bern	14046
Chef de réception	Tessin	13995
Chef de réception	Region Zürich/ Schaffhausen	13883
Reservationsmitarbeiter m/w	Region Zentralschweiz	13993
Réceptionist/in	Region Bern	13990
Réceptionist/in	Region Graubünden	14030
Night-Auditor (m)	Region Bern	14057
Rezeptionist/in (England - Dunkeld)	International	14037
2. Chef de réception	Region Bern	14026
Chef de réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	13867
Réceptionist m/w	Region Waadt/ Unterwallis	14008
Réceptionist/in 5*	Region Bern	14063

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant- & Barmanager	International	13723
Servicefachangestellte/Chef de rang (w/m)	Region Graubünden	13996

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef Gardemanger	Region Basel	14001
Koch/Küchin (Sonntags frei)	Region Ostschweiz	13851
Commis de cuisine / Koch temporär	Region Mittelland (SO,AG)	13854
Chef de partie mit CH Küchenerfahrung	Region Graubünden	13855
Betriebsallrounder für den Bereich Take-Away (50%)	Region Bern	13872
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	13985
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	13986
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	13987
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	13988
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Bern	13856
Chef Pâtissier	Region Graubünden	13866
Sous-chef	Region Zentralschweiz	13869
Jungkoch (Wochenende frei)	Region Basel	13882
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	13897
Commis de cuisine oder Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	13845
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	13727
Chef de partie Gardemanger/Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	13726
Jungkoch / Wintersaison	Region Graubünden	14009
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	14003
Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	14007
Koch (Karibik)	International	13892
Sous-chef junior	Region Zürich/ Schaffhausen	14031
Chef patissier	Region Graubünden	14043
Chef de partie	Region Graubünden	14050
Chef de partie	Region Zentralschweiz	14027
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	14032
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	14034
Commis pâtissier	Region Bern	14064
Chef pâtissier (England - London)	International	14038

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Bern	14044
Chef de partie	Region Oberwallis	14049
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	14054
Chef de partie	Region Graubünden	14055
Alleinkoch	Region Graubünden	14015
Chef de partie (England - London)	International	14052
Koch / Chef de partie m/w	Region Graubünden	14061
Chef de Pâtissier m/w	Region Oberwallis	14062

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte	Region Graubünden	14013
Serviceangestellter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13721
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	14051
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	13724
Chef de service	Region Zürich/ Schaffhausen	13887
Chef de rang w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	13874
Chef de service (m/w)	Region Bern	14002
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13992
Leiterin/Leiter Service	Region Zürich/ Schaffhausen	13853
Chef de service	Region Bern	13868
Commis de rang	Region Graubünden	14048
Servicefachangestellte/n	Region Bern	14000
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	14041
Leiter/in Tierpark-Restauration (100%)	Region Zentralschweiz	13991
Serviceangestellten (w/m) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	13873
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	14011
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	14014
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	13983
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	13984
Chef de rang (England - Newick)	International	14039
Chef de service	Region Basel	14021
Chef de service (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	14023
Servicefachangestellte/r/Service- u. Bankettaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	13863
Restaurantmanager/in (England - Witney)	International	14036
Servicefachangestellte/r	Region Bern	13852
Chef de rang	Region Bern	14045
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	14025
Chef de service	Region Zürich/ Schaffhausen	14022
Servicefachangestellte/n	Region Bern	13989
Chef de rang - Gstaad	Region Bern	14028
Commis de rang	Region Bern	14029
Restaurantleiter/in (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	14035
Serviceangestellter (w/m) Praktikumsplätze	Region Graubünden	13858
Servicefachangestellte	Region Bern	13857
Serviceangestellter/-in	Region Bern	14058
Kellnerin / Hotelfachfrau	Region Graubünden	13850
Chef de rang	Region Bern	14042
Servicefachangestellte (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	14033
Betriebsassistentin	Region Zentralschweiz	13994
Service, Küche, Night Audit	Region Graubünden	13847
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	13895
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	14053
Restaurantleiter 4*S (m/w)	Region Graubünden	14060
Serviceangestellte	Region Basel	13722
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	13725

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	13885
Commis de bar	Region Oberwallis	14040
Seminarleiterin	Region Zentralschweiz	13893
Cateringleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	13888
Fachkraft Bar-Schnee Bar	Region Oberwallis	14010
Barista (w/m)	Region Freiburg	14059
Seminarkoordinatorin	Region Zürich/ Schaffhausen	13896

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Gouvernante - Zermatt	Region Oberwallis	14047
1. Gouvernante	Region Basel	13881

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsbeauftragter	Region Basel	13871

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E ES
B481	Aide du patron, stv.Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D F E
B456	Ausbildung	17	CH	per sofort	D F E
B477	Bankett & Seminarorganisation/ Direktions-od. Betriebsassistentz	42	DE	per sofort	D E
B504	Barkeeper/Mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B486	Betriebsassistentz, Bankettorganisation Rezeption	33	DE	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterass./Chef de service/stv.Chef de service/stv.Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E ES
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E HU
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E NL
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E ES
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hotellerie/ Tourismus	30	CH	per sofort	D F E
B385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	D F E ES
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B198	Küchenchef	45	AT	per sofort	D E PT
B326	Maitre d'Hotel, F&B, Chef de Service	42	DE	per sofort	D F E
B299	Maitre d'hotel oder Chef de Service	58	ES	per sofort	D F E ES
B528	Marketing, Direktionsassistentz	32	CH	per sofort	D F E ES

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B531	Marketing & od. Project Manager	38	CH	per sofort	D F E ES
B544	Praktikum in einem touristischen Betrieb	22	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter/Direktion/Réception/Marketing	34	IT	per sofort	D F E
B505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E RU ES
B225	Réception	34	CH	per sofort	D F E
B534	Marketing/Barbetrieb	40	CH	per sofort	D F E
B541	Sales	45	CH	per sofort	D F E I
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B456	Service / Bar	27	HU	per sofort	D E HU CZ
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Réception,	17	AT	per sofort	D E
B502	Sous-chef, Küchenchef	30	HU	per sofort	D E HU
B552	Tourismusbranche, Eventmanagement, Marketing,	82	PL	per sofort	D PL RU
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	SR	per sofort	SR HR

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 31. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

Au Parc Hotel

Famille Suchat Propriétaire
Fribourg

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing,
11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

Un(e) Réceptionniste

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une
expérience de quelques années dans un poste similaire,
Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)
Maîtrise du français et allemand.

Autres langues un atout

Travail à plein temps ou temps partiel 80%

Entrée : de suite ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à :

Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37

1700 Fribourg

026 / 429 56 56

direction@auparc-hotel.ch

Restaurant-Pizzeria Le Chalet

1588 Cudrefin - VD

Nous recherchons un

PIZZAIOLA

– âge 25 à 40 ans
– bonne expérience professionnelle

Nous offrons:

– un salaire en rapport aux capacités
– une excellente ambiance de travail
– une place à l'année et stable

Veuillez envoyer votre dossier de candidature avec photo et CV à:

Restaurant-Pizzeria Le Chalet

Mme Nancy Schwab

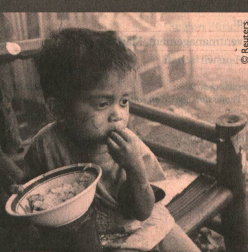
Case postale 1043

1588 CUDREFIN

nancy.schwab@bluewin.ch

Tél. 026 677 13 61

Gerade in Krisenzeiten brauchen diese Kinder Sie!



Terre des hommes

058 / 611 06 11

Terre des hommes, Patenschaften

En Budron C8

1052 Le Mont-sur-Lausanne

info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch

International

Das 4-Sterne-Superior-Alpenresort Schlosshotel Fiss mit 220 Betten ist eines der Top-Ferien-Wellnesshotels in der Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis in Tirol.

Im Auftrag der Eigentümerfamilie suchen wir ab sofort einen «klassischen»

Maître d'hôtel (w/m)

Gesucht wird eine dynamische Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Teamgeist.

- Sie begleiten die Hotelgäste durch deren Urlaub.
- Zu Ihren Aufgaben zählt die Führung des gesamten Restaurantbereichs, der Hotelbar und des Poolrestaurants.
- Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen in der gehobenen Ferienhotellerie.
- Sie leiten ein eingespieltes Team von bis zu 30 Personen und verstehen es, Mitarbeiter zu motivieren und zu fördern. Sie sind für die MitarbeiterEinstellung und Erstellung der Dienstpläne verantwortlich.
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse werden vorausgesetzt – des Weiteren sind Französisch und Italienisch von Vorteil.
- Sie sind ein Organisationstalent und setzen die festgelegten Abteilungsziele und Qualitätsstandards im Service um.
- Belastbarkeit, natürliche Freundlichkeit und gepflegtes Erscheinungsbild sind selbstverständlich.

Gerne geben wir auch engagierten Nachwuchskräften aus der zweiten Reihe eine Chance zum Aufstieg. Der derzeitige langjährige Maître d'hôtel – der aus familiären Gründen an seinen Heimatort zurückkehrt – betreut die Übergabe und Einarbeitung. Es erwarten Sie attraktive Entlohnungskonditionen und ein 60 m² grosses Appartement. Die jährliche Öffnungszeit beträgt 9–10 Monate.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

zH, Mag. Silvia Krahbichler

Kaufmannstrasse 58 • A-6020 Innsbruck

E-Mail: s.krahbichler@etb.co.at • Fax: 0043(0)512 344 231-10



Stellengesuche

38-jähriger, dipl. Hotelier-Restaurateur SHV, mit langjähriger Erfahrung im Kongress- und Eventgeschäft sowie in der ***Stadt-Hotellerie sucht per Ende Dezember 2009/Anfang Januar 2010 oder nach Vereinbarung eine neue, längerfristige Herausforderung als

Direktion / Hotelier

Als Vollblutgastgeber und Hotelier mit diversen Weiterbildungen im Managementbereich wird ein mittelgrosser Hotel- oder Gastronomiebetrieb mit einem Umsatzvolumen von CHF 4 bis 6 Mio. oder grösser bevorzugt. Idealerweise in der Region Bern, Olten, Aarau, Luzern, Zug, oder Zürich.

Gerne sende ich Interessenten meine persönlichen Unterlagen zu.

Interessiert? Melden Sie sich bitte unter Chiffre 3859-2019, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Diskretion wird zugesichert.

CH-Küchenchef (39), national und international erfahren in der gehobenen Gastronomie, engagiert, sauber, pünktlich, offen für Neues mit besten Referenzen als

Chef in exklusiven Privatküchen

sucht neue Herausforderung. Raum Zürich bevorzugt.

Anfrage unter Chiffre 3838-2002, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Frisch pensionierter Hoteldirektor sucht interessante Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie, auch Mandat/ Stellvertretung/Management auf Zeit. Erreichbarkeit: 079 653 96 80

Svizzera italiana



Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato nella leggendaria collina di Ascona cerca un/a:

ricezionista

con esperienza.

Ottima conoscenza del tedesco, italiano, francese ed inglese e comprensione dello svizzero tedesco.

Data da convenire.

Inviare curriculum a:

A. Biasca-Coroni

Hotel Ascona

6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch

www.hotel-ascona.ch

tel.: 091 785 15 15

fax: 091 785 15 30

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

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

Image

gastrocoeur

Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie & Gastgewerbe. 40 Jahre Erfahrung.

www.gastrocoeur.ch

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

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

htr hotel revue



Gastro Express

Stellen suchen

Stellen anbieten

Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Cool Jobs in Flumserberg



Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe. Keine Vermittlungsgebühren. Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della 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. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

– Ausgabe

Nr. 37/2009

Nr. 38/2009

Nr. 39/2009

Nr. 40/2009

– Erscheint

10.9.2009

17.9.2009

24.9.2009

11.10.2009

– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

7.9.2009

14.9.2009

21.9.2009

28.9.2009

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

WEMF begl. 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 unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.