

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 40

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: 01.08.2025

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

htr

1. Oktober 2009
Nr. 40 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
www.htr.ch

hotelrevue

avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 354 Stellenangeboten



W Hotels

Die Luxus-Designmarke des Starwood-Konzerns betritt an Barcelonas Strand erstmals Europa. **Seite 17**

Abstimmung

Das Ja zur IV-Zusatzfinanzierung spaltet die Branche. **Seite 2**

Swissminiatur

Nach 50 Jahren soll es im Modellpark nun mehr Animation geben. **Seite 16**

Bergtourismus

«Ich hätte es sinnvoll gefunden, dass man das landwirtschaftliche Marketing mit Schweiz Tourismus zusammenführt.» **Seite 5**

Thomas Egger, Direktor, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete



Im Rampenlicht



Die neue Monte-Rosa-Hütte, auch «Bergkristall» genannt, ist für den Schweizer Alpen Club ein architektonisches und nachhaltiges Kleinod.

Die Monte-Rosa-Hütte setzt neue architektonische Akzente. Und in der Hotellerie sind Stararchitekten in Mode.

SIMONE LEITNER

Die ETH Zürich und der Schweizer Alpen-Club SAC schreiben ein neues Kapitel: Sie entwickelten gemeinsam das Konzept für die «Neue Monte Rosa-Hütte». An exponierter Lage auf 2800 Meter über Meer, inmitten einer spektakulären Landschaft, entstand das architektonische und nachhaltige Kleinod. Noch nie hatte eine SAC-Hütte so viel Aufmerk-

samkeit und Medienpräsenz. «Das wollten wir erreichen. Auch der Standort hat uns Exklusivität gewährleistet», sagt Meinrad Eberle, Professor an der ETH Zürich.

Die Architektur und Einzigartigkeit eines Gebäudes ist in der Schweizer Hotellerie ein Thema. Stararchitekten bauen Wellnessanlagen, Hotelgebäude, richten exklusive Suiten ein und konzipieren Resorts. Doch wie ist es, mit

diesen Stars zu arbeiten? «Nicht einfach, aber wirkungsvoll», lautet der Tenor in der Branche. Denn Stararchitekten bringen mediale Aufmerksamkeit und Gäste. Auch Destinationen punkten international mit Architektur: «Viele Gäste kommen einzig und alleine des Themas Architektur wegen nach Basel», betont Frédéric Pothier von Basel Tourismus. **Seite 7 bis 11**

Kommentar

Silberstreifen am Horizont. Ist der Krisen-Spuk bald vorbei?



GUDRUN SCHLENK

Mit der Wirtschaft soll's wieder bergauf gehen. Das wagte man vor einigen Wochen noch nicht zu hoffen. Nun sehen die Prognostiker einen Silberstreifen am Horizont. Allen voran jene der Credit Suisse, die der Schweizer Wirtschaft 2010 ein Wachstum von 0,6 Prozent voraussagen, die Exporte sollen sogar um 5 Prozent zulegen. Das zeigt, dass sich auch die globale Wirtschaft erholt. Gute Voraussetzungen für eine bessere Konsumentenstimmung. Und ein Lichtblick fürs Incoming-Geschäft des Schweizer Tourismus.

«Für Investoren bleibt die Schweiz, mit oder gerade wegen den hohen Preisen, attraktiv.»

Den Funken Hoffnung kann der Tourismus gebrauchen. Das Minus bei den Logiernächten fiel je nach Destination diesen Sommer mehr oder weniger happig aus. Da halften auch Preisaktionen nicht viel, im Gegenteil: Diese haben noch den Umsatz zum Purzeln gebracht, ärgert man sich im Wallis zu Recht. Für einigen Ärger bei den Tourist*innen sorgte auch die Verwendung der Impulspromi-Gelder durch ST für günstige Pauschalen. Gepurzelt sind die Preise nur nicht bei den Immobilien. Für Investoren bleibt so die Schweiz, mit oder gerade wegen den hohen Preisen, attraktiv.

Wird der Krisen-Spuk bald vorbei sein? Bevor sich der Feriengast an Aktionspreise gewöhnt. Dann kann der Schweizer Tourismus auf Dumpingpreise auch wieder verzichten, so wie es sich gehört. Und wie es, zumindest offiziell, von allen Seiten proklamiert wird. **Seite 3**

Andermatt

Sawiris-Resort soll an die 2 Mia. Franken kosten

Letztes Wochenende erfolgte der offizielle Baustart des Resorts von Samih Sawiris in Andermatt. Und schon schnellen die Prognosen für die Gesamtkosten in die Höhe. Vermeldete man vor kurzem noch gut 1 Mia. Franken Investitionskosten für das Mega-Resort mit sechs Hotels, 18-Loch-Golf, Kongresszentrum und Co., spricht man bei der Orascom Development Holding AG inzwischen von an die 2 Mia. Franken Baukosten. 300 Mio. Franken soll die erste Etappe mit Luxushotel Chedi, Golfplatz und «Podium» verschlingen. gsg **Seite 3**

Edelbrände

Hochprozentige Wasser sind hoch im Kurs. Auch einheimische.

«Wir machen Genuss, nicht Alkohol», sagt Margrit Kunz aus Maienfeld. Und sie meint damit ihre originellen Edelbrände. Mit ihren Gemüseschnäpsen etwa begeistert sie die Küchenchefs, welche damit ihren Gerichten eine besondere Note verleihen. Margrit Kunz ist Mitorganisatorin am 1. Schweizer Degustationsforum für Edeldestillate in Bad Ragaz.

Auch ein Fan von Gebranntem, von Whisky, ist der Hotellier Fritz Erni. Der Direktor des «Montana» in Luzern ist der grösste Bowmore-Sammler der Welt. In



Fotolia

Der Whisky – seit 1999 auch in der Schweiz gebrannt.

seiner Bar, der Louis Bar, steht die einzige offene 40-Jahre-Bowmore-Flasche der Welt. Wer davon kosten will, bezahlt satte 1000 Franken für die 40-Gramm-Portion. Doch Erni Herz hängt vor allem an jener Spezialität, die sich Black Bowmore nennt. Er besitzt als einziger weltweit 22 Flaschen davon.

Auch die Schweizer Brenner haben den Whisky entdeckt. Jolanda Stadelmann etwa produziert 1000 Flaschen im Jahr. Die Nachfrage sei riesig. ck **Seite 13 und 14**

www.htr.ch

Adresse: Monbijustrasse 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



Il caffè!
Iillycaffè AG
8800 Thalwil
www.iillycaffè.ch

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

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

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 93 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

ADUNOeasy
das beste Zahlterminal finden:
www.aduno.ch

VORTRAGEN IST UNSER GESCHÄFT

Hugo Schmid, Partner

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

eco bar
Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

BRITA Professional
PURITY C - die flexible Lösung

<http://professional.brita.ch>

In eigener Sache

Redaktion

News bei Ressorts «dolce vita» und «aktuell»

Per 1.10.2009 erfolgen in der deutschsprachigen Redaktion folgende personelle Änderungen: Die bisherige Dolce-Vita-Ressortleiterin **Renate Dubach** (rd) zieht es nach vielen Jahren im Journalismus wieder in den Schuldienst. Wir lassen sie als profunde Autorin von Wein-, Gastro- und Lifestyle-Themen nur ungern ziehen, aber akzeptieren ihre Entscheidung. Und freuen uns, dass sie uns als gelegentliche freie Mitarbeiterin erhalten bleibt.

Die Leitung des Ressorts übernahm per 1.9.2009 **Simone Leitner-Fischer** (sls), die sich seit über zwei Jahren als Redaktorin der hotel revue einen Namen für Wirtschaft-, Fokus- und Hotellerie-Themen gemacht hat. Diese Themen wird sie neben der zusätzlichen Führungsaufgabe auch weiterhin pflegen.

Zum Dolce-Vita-Team stossen wir per 1. Dezember **Samira Zingaro**, die zurzeit noch als Redaktorin bei der «Berner Zeitung» tätig ist und sich vermehrt den Bereichen Tourismus und Gastronomie widmen will.

Nach ihrer Babypause kehrt **Theres Lagler Berger** (tl) per 1. Oktober wieder zu uns in die Redaktion zurück, wo sie sich in einem 40-Prozent-Pensum vor allem Politik- und Wirtschaftsthemen im Bund «aktuell» annehmen wird. Damit endet die Stellvertretungszeit, in welcher **Salimah Ehrensperger** ein halbes Jahr den Bereich «aktuell» kompetent verstärkt hat. Herzlichen Dank den Scheidenden und guten Start den Neuen!
Elsbeth Hombeier, Chefredaktorin

Cahier français Wechsel in der französischen Redaktion

Nach 15 Jahren Zugehörigkeit zum französischsprachigen Redaktionsteam des Cahier français hat sich **Laurent Missbauer** entschlossen, die hotel revue zu verlassen und sich neuen Herausforderungen zuzuwenden. Seit der Umgestaltung unserer Zeitung vor zwei Jahren betreute er als Dienstredaktor kompetent die Produktion des welschen Teils. Seine 50-Prozent-Stelle übernehmen wird am 1.10.2009 **Eugenio d'Alessio**, unserer Leserschaft bereits seit längerem bekannt als freier Journalist.

Wir wünschen Laurent alles Gute auf seinen neuen Wegen und Eugenio einen guten Start. eho

htr-Verlag

6,3% Auflagensteigerung für die hotel revue

Dass wir mit der hotel revue auf dem richtigen Weg sind, beweisen die Ergebnisse zweier Leserschaftsforschungen. Sensationell ist die Tatsache, dass jede Ausgabe der htr von durchschnittlich **8,3 Personen** genutzt wird. Die WEMF-Begleibung 2009 bescheinigt uns zudem einen **Auflagenzuwachs** von 640 Exemplaren (+6,3%). Wir danken unseren Abonnentinnen und Abonnenten herzlich für ihre Treue.

Auch im Verlagsteam gibt es einen Wechsel zu vermelden: Nach einem knappen Jahr als Verlagsassistentin hat **Delia Piscopo** ihre Stelle gekündigt. Ihre Nachfolgerin ist ab 1. Oktober **Monika Hausammann**. Wir wünschen ihr viel Freude im neuen Job. bk

Politik. Abstimmungen. Die IV-Zusatzfinanzierung steht, Genf und St. Gallen bekommen strenge Rauchverbotsgesetze, und die «Fairflug»-Initiative in Zürich erhielt eine Abfuhr.

IV: Gastgewerbe gespalten

Während hotellerie-suisse mit dem Ja zur IV-Zusatzfinanzierung zufrieden ist, bedauert Gastrosuisse das Abstimmungsergebnis.

DANIEL STAMPFELI

Volk und Stände haben am Wochenende der befristeten Mehrwertsteuererhöhung zugunsten der Invalidenversicherung (IV) zugestimmt. Mit der beschlossenen Erhöhung der Mehrwertsteuer um 0,4 Prozent soll die Sanierung der IV bis 2017

ermöglicht werden. Die Güter des täglichen Bedarfs, wie Milch, Brot oder Kaffee, werden nur um 0,1 Prozent erhöht.

Die Wirtschaftsv Verbände und mit ihnen auch hotellerie-suisse hatten sich im Vorfeld der Abstimmung für ein Ja eingesetzt. Entsprechend zufrieden mit dem Ausgang der Abstimmung ist nun auch **Guglielmo L. Brentel**, Präsident hotellerie-suisse: «Das Ja war ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer langfristigen Sanierung der IV und AHV.» Nun müsse aber baldmöglichst die IV-Revision in Angriff genommen werden, die vor allem auch ausgabenseitig Kürzungen vorsieht.

«Das knappe Ständemehr hat deutlich aufgezeigt, dass bei der IV strukturelle Mängel bestehen und der Spardruck von allen Seiten her gross ist», so Brentel weiter.

«Das knappe Ständemehr hat aufgezeigt, dass bei der IV strukturelle Mängel bestehen.»

Guglielmo L. Brentel
Präsident hotellerie-suisse

Verlängerung ausgeschlossen

Economie-suisse nahm die Annahme der befristeten IV-Zusatzfinanzierung mit Genugtuung zur Kenntnis. Der Wirtschaftsdachverband fordert jetzt die umgehende Sanierung des Sozialwerks im Rahmen der 6. IV-Revision. Diese habe zwingend auf der Ausgabenseite zu erfolgen und müsse spätestens Ende 2017 wirksam sein. Eine Verlängerung der Steuererhöhung sei indiskutabel.

«Nach dem Ja zu Mehreinnahmen muss jetzt sofort die 6. IV-Revision angegangen werden», fordert auch **Hans Ulrich Bigler**, Direktor des Schweizerischen Gewerbeverbandes (SGV). Dort seien konsequent die Missbräuche zu bekämpfen, um damit den noch bestehenden

minierung gegenüber dem Detailhandel verschärft sich weiter.»

Gastrosuisse sieht Restaurateure benachteiligt

Gastrosuisse kritisiert die «un-solidarische Lastenverteilung und nimmt die Benachteiligung insbesondere der Restauration mit Bedauern zur Kenntnis».

«Nach dem Ja muss jetzt sofort die 6. IV-Revision angegangen werden.»

Hans-Ulrich Bigler
Direktor Schweiz. Gewerbeverband

Ausgabenüberschuss einzusparen. «Wir werden aber darauf beharren, dass die befristete Erhöhung der Mehrwertsteuer tatsächlich wie versprochen nach sieben Jahren wieder rückgängig gemacht wird», betont Bigler.

Das knappe Ja wirke sich direkt gegen das Gastgewerbe aus, schreibt Gastrosuisse: «Die Diskri-

Überprüfung von laufenden IV-Renten im Mittelpunkt, im Hinblick auf die Möglichkeit einer Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt.

Genf sagt Ja zum Ausbau des WTO-Hauptsitzes

Die Genfer haben dem Ausbau des Hauptsitzes der Welthandelsorganisation WTO einen Stein aus dem Weg geräumt. In einer Konsultativabstimmung stellten sich 27.305 Stimmberechtigte hinter das Bauvorhaben, 16.875 waren dagegen. Über die Baubewilligung wird der Kanton entscheiden. dst/sda

Wassersportanlage in Yverdon-les-Bains abgelehnt

Das Stimmvolk von Yverdon-les-Bains hat einem geplanten Wassersportzentrum in der Orbe-Ebene

eine Abfuhr erteilt. Die Gemeinde wollte sich mit 830.000 Franken an dem 7,8-Millionen-Bau beteiligen. Gegen das Zentrum hatten die Grünen und die Linksparteien mobilisiert. Auf einer Fläche von 22,5 Hektaren waren zwei Wassersportbecken, ein Restaurant und eine Parkanlage geplant. dst/sda

Zürich: «Fairflug»-Initiative deutlich abgelehnt

Der Flughafen soll nicht gleichmässig auf alle Regionen um den Flughafen Zürich verteilt werden. Die Zürcher Stimmberechtigten lehnten am Wochenende die «Fairflug»-Initiative mit 75,2% Nein-Stimmen deutlich ab. Die Volksinitiative verlangte, dass alle Regionen um den

Flughafen Zürich einen Teil des Lärms tragen müssten. Dies sollte mit Zeitfenstern und einem Rotationsystem geschehen. dst/sda

Stadt Bern: Bahnhofplatz wird nicht autofrei

Die Stimmberechtigten der Stadt Bern haben eine Volksinitiative für einen autofreien Bahnhofplatz abgelehnt. Damit bleibt im Berner Stadtzentrum die zentrale Ost-West-Verbindung befahrbar. Die Urheberin der Initiative, die SP, wollte zusammen mit anderen links-grünen Parteien und Umweltorganisationen den Platz den Fussgängern, Velofahrern und dem öffentlichen Verkehr überlassen. dst/sda

Abfuhr für Raucher in den Kantonen St. Gallen und Genf

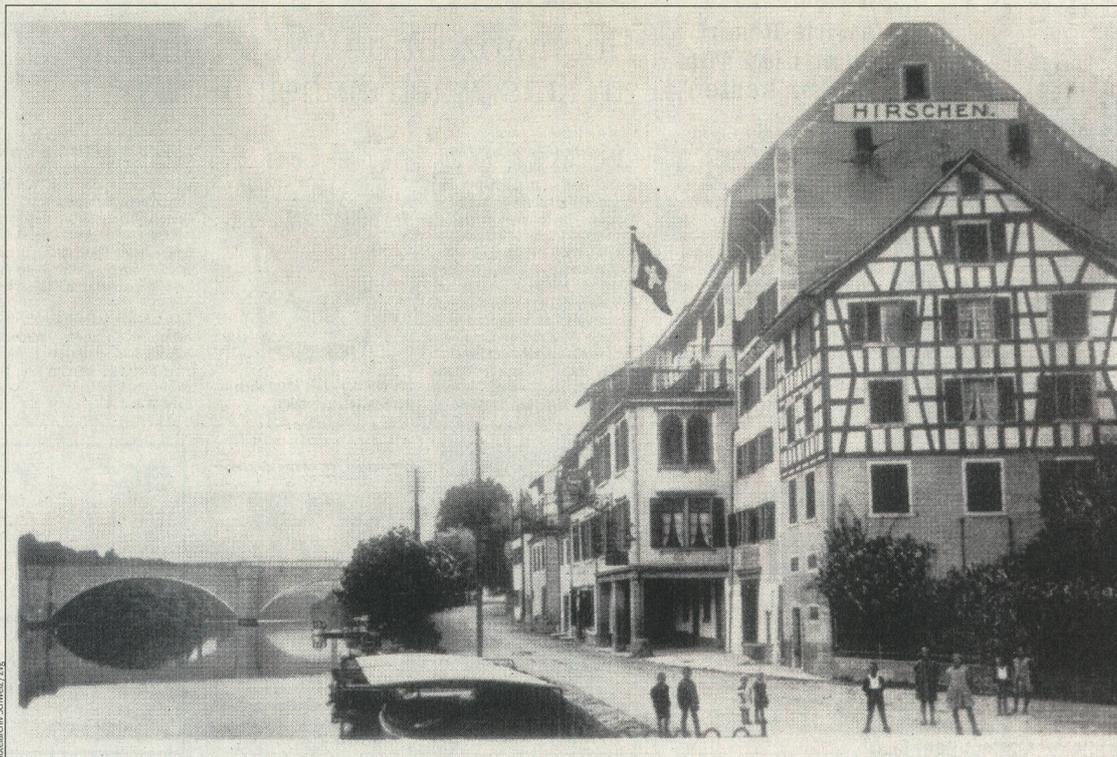
Beim Stimmvolk hatten Vorstösse, die das Rauchverbot lockern wollten, keine Chance.

Im Kanton St. Gallen sind ab Mitte nächsten Jahres nur noch unbediente Fumoirs erlaubt. Das Volk sagte mit 69.433 zu 48.172 Stimmen Ja zur Initiative «Schutz vor dem Passivrauchen für alle» von Lungenliga und Krebsliga. Keine Chance hatte die Initiative «Freiheitliches Rauchgesetz für den Kanton St. Gallen» der Raucherliga. Die Initianten wollten erreichen, dass Beizen, die kleiner sind als 80 Quadratmeter, mit einer Ausnahmebewilligung als Raucherbeizen geführt werden können.

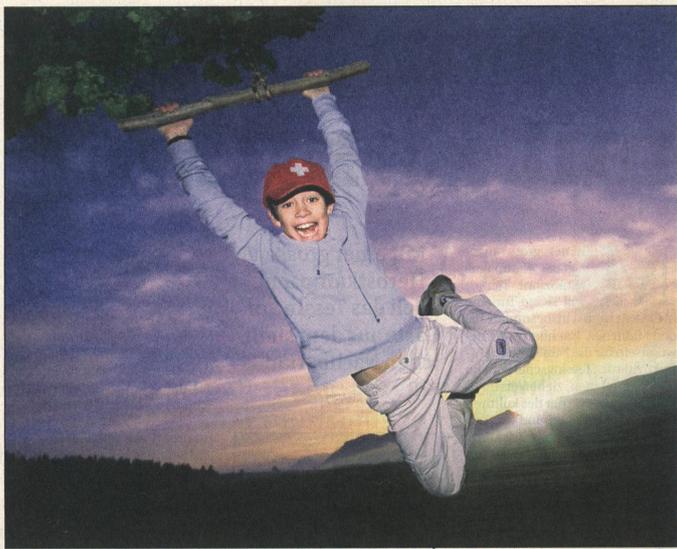
Die Genferinnen und Genfer bestätigten mit 81,7% der Stimmen das Rauchverbot in öffentlichen Räumen deutlich. Ein Komitee der Gastrosuisse hatte gegen das neue Gesetz das Referendum ergriffen, weil dieses lediglich Raucherräume, nicht aber Raucherbeizen erlaubt.

Die Lungenliga Schweiz hat bereits die Hälfte der nötigen Unterschriften für die Volksinitiative «Schutz vor Passivrauchen» zusammen, die deutlich weiter gehen soll als die neue Bundesregelung. dst/gsg/sda

Entrée: Gasthof Hirschen in Eglisau. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



HOTELARCHIV SCHWEIZ / ZSW



Erfreut die Gäste, aber nicht alle Touristiker: Die günstigen Ferienpauschalen von ST dank Impulsprogramm.

ST-Marketing in der Kritik

Mit den 12 Mio. Franken aus dem Impulsprogramm bewirbt ST günstige Ferienpauschalen. Branchenvertreter kritisieren das Vorgehen.

ROBERT WILDI

Die Art und Weise, wie Schweiz Tourismus (ST) die 12 Millionen Franken aus dem Bundes-Impulsprogramm einsetzt, findet in der Branche nicht überall Anklang. Verschiedene Touristiker glauben, dass die aktuelle Bergsommer-Kampagne viel zu stark auf das Preisargument ausgerichtet ist. Zum Beispiel Daniel Egluff, Direktor von Basel Tourismus. Er findet es fragwürdig, dass ST

nur Angebote von Leistungsträgern vermarkte, die den Kunden entweder einen Mehrwert, in Form etwa von Gratis-Nächten, oder dann einen Preisrabatt von mindestens 30 Prozent offerierten. «Das steht doch im Widerspruch zu öffentlichen Statements von Jürg Schmid, wonach sich die touristische Schweiz auch in der Krise nicht über den Preis, sondern über Qualität verkaufen müsse.» Rückendeckung erhält Egluff etwa

vom Walliser Tourismusdirektor Urs Zenhäusern. «Verschiedene Hotels bieten sich in dieser Kampagne sogar zum halben Preis an. Das ist definitiv der falsche Weg.» Der Schweizer Tourismus könne sich doch wegen der Krise nicht derart unterverkaufen. Zenhäusern: «Einen Rolls-Royce gibt es in der Krise auch nicht plötzlich zum halben Preis.» Die Schweiz könne es sich nicht leisten, das Preisniveau für ihre touristischen Leistungen so stark zu senken. Es danach wieder anzuhäufen, sei nämlich die grosse Schwierigkeit.

Offizielle Zahlen zur Wirkung der Kampagne liegen noch nicht vor

Den Vorwürfen tritt ST-Direktor Jürg Schmid entgegen: Er stehe nach wie vor hundertprozentig hinter seiner Aussage, dass sich die Schweiz über die Qualität verkaufen müsse. «Aber das schliesst doch nicht aus, dass unsere Gäste nicht auch an preislich attraktiven Angeboten interessiert sind.» Gerade Impulskäufe in saisonalen Randzeiten würden eben durch attraktive Preise ausgelöst. «Und genau dies war ja das Ziel des Impulsprogramms.»

Schmid sieht sich durch den Erfolg der Kampagne bestätigt. Offizielle Zahlen werden zwar erst zu Ende des Impulsprogramms im Jahr 2010 bekannt. Doch: «Wir haben die vom Bundesrat gesetzten Ziele deutlich übertroffen.»

Dies bestärkt ST, das Impulsprogramm im gleichen Stil auch in der Wintersaison fortzuführen. In den Zwischensaison-Perioden Anfang Dezember, Januar und Ende Winter werde man erneut mit attraktiven und günstigen Pauschalen werben, kündigt Jürg Schmid an.

Graubünden Ferien verzichtet bewusst auf Preisnachlässe

Allzu günstig sollten diese Pauschalen jedoch nicht ausfallen, finden neben Zenhäusern und Egluff zahlreiche weitere Touristiker. Zum Beispiel Beat Hess, Geschäfts-

führer der Hotelkette Sunstar. Er glaubt, dass man bei der Umsetzung der Bergsommer-Kampagne mit den Preisreduktionen teilweise übertrieben habe. «Mit kleineren Rabatten hätte man da und dort vielleicht die genau gleiche Wirkung erzielen können.»

Grundsätzlich unterstützt wird das Vorgehen von ST in Graubünden. Er könne es nachvollziehen, dass es günstige «Teaser»-Angebote brauche, um die Kunden in schwächeren Konjunktur-Phasen zu erreichen, sagt Gaudenz Thoma, Direktor von Graubünden Ferien. Dennoch sagt auch er, dass die gegenwärtig grosse Zahl dieser Aktions-Preise schon einen leichten Widerspruch zum Qualitätsgedanken von Schweiz Tourismus darstelle.

Aus diesem Grund hat sich Graubünden Ferien beim eigenen, vom Kanton unterstützten Impulsprogramm für eine andere Strategie entschieden. «Wir vermarkten ausschliesslich Angebote mit einem Mehrwert und keine Preisabschläge», so Thoma.

Eine differenzierte Meinung zum Thema hat auch Frank Buemann, Tourismusdirektor in Zürich. Er findet das Impulsprogramm von ST grundsätzlich eine sehr gute Sache und befürwortet auch preislich attraktive Angebote.

Destinationen werden von ST wenig eingebunden

«Nur wäre es für die Fortsetzung in der Wintersaison wünschenswert, wenn ST für die Kreierung der Angebote vermehrt auch die Destinationen miteinbeziehen würde, statt dies direkt über die verschiedenen Hotelmarketinggruppen zu tun.» Schliesslich hätten die Destinationen auch viel Geld für die Kampagne investiert. Neben den 12 Millionen Franken vom Bund haben auch die Tourismusorganisationen insgesamt 3 Millionen in das Impulsprogramm zum Kampf gegen die Krise eingeschossen.

Aus der Region

Basel

Best Western erstmals in Shoppingcenter



Basel hat ein neues Einkaufszentrum: **Stücki Shopping Basel**, ein Projekt der Jelvoli Holding AG, beherbergt einen Business-Park, ein Shoppingcenter mit 120 Geschäften und das Stücki-Hotel der Marke Best Western. Für die Franchisegeberin ist es in der Schweiz das erste Hotel direkt in einem Shoppingcenter. Das Hotel zählt 122 Zimmer, 9 Suiten und 13 Appartements und ist direkt mit dem ersten Schweizer Restaurant der deutschen Block-House-Steak-Gruppe verbunden. gsg

Ausstellung von Van Gogh besser als erwartet

Mit mehr als 552 000 Besuchern fällt die Bilanz des Basler Kunstmuseums zur weltweit ersten Gesamtschau der Landschaftsbilder der Künstlerlegende Vincent Van Gogh deutlich besser als erwartet aus: die Erwartungen von einer halben Million Besuchern wurden um 10% übertroffen. Die Hotels in Basel generieren gemäss Basel Tourismus rund 40 000 Logiernächte dank der Ausstellung, welche die bisher erfolgreichste in Basel gewesen sein soll. gsg

Swissôtel Plaza erstrahlt in neuem Look



Das grösste Basler 5-Sterne Hotel, das **Swissôtel Le Plaza Basel**, erstrahlt im neuen Look: Gestaltet wurden die 238 Gästezimmer und Suiten, sowie die «6 Bar», wo Kulinarisches von Lachs-Sashimi bis Weisswurst mit Brezn kredenzt werden. Ebenfalls neu ist der Fitnessbereich. Insgesamt wurden 6,6 Mio. Franken investiert. gsg

Ostschweiz

Toggenburg setzt auf «Enjoy Switzerland»

Toggenburg Tourismus darf in den nächsten zwei Jahren beim Qualitätsprogramm «Enjoy Switzerland» von Schweiz Tourismus mitmachen. Toggenburg Tourismus will so konkrete Massnahmen entwickeln und umsetzen, um sich noch besser auf die Kundenbedürfnisse auszurichten. Auch die Destinationen Lötschberg und Thurgau machen neu bei dem ST-Programm mit. gsg

Sawiris-Resort: 1 Milliarde teurer

Die erste Bauetappe in Andermatt kostet Samih Sawiris 300 Mio. Franken. Total rechnet man nun mit an die 2 Mrd. Franken.

GUUDRIN SCHLENCZEK

Das Ferien-Resort von Samih Sawiris in Andermatt wird wohl teurer als bisher kommuniziert. Sprach man bis anhin von gut 1 Mrd. Franken, rechnet Franz Egle von der Sawiris Orascom Develop-

ment Holding AG in Andermatt inzwischen mit Gesamtbaukosten von an die 2 Mia. Franken. Die nötigen 300 Mio. Franken für die erste Bauetappe, für welche der Spatenstich letzten Samstag erfolgte, sollen aus Eigenmitteln vorgestreckt werden. Die erste Etappe umfasst das Luxushotel Chedi mit 50 Zimmern, 70 Wohnungen, 49 Residenzen, Wellnessanlage und Gastronomie, den 18-Loch-Golfplatz und das so genannte «Podium»: ein zweigeschossiges, unterirdisches Gebäude mit 58 000 m² Nutzfläche, das 900 Parkplätze bergen und die

Versorgung und Entsorgung sichern wird. Auf dem Podium soll später das Resorts-Dorfzentrum entstehen. Ab Herbst will man mit dem Verkauf der Wohnungen starten und ist froh, dass trotz Krise in der Schweiz die Immobilienpreise hoch geblieben sind. Solvente Käufer will man vor allem in Norditalien und Deutschland finden. Wohnungseigentümer, die sich an einem Vermietungsprogramm beteiligen, sollen beim Kauf finanzielle Anreize erhalten.

Wenn der Bau der schlussendlich geplanten sechs Hotels mit



Das Luxushotel Chedi ist Teil der ersten Bauetappe.

844 Zimmern, 490 Wohnungen, die 20 bis 30 Villen sowie die Freizeitanlagen und die Kongress- und Konferenzmöglichkeiten komplett fertig sein wird, ist heute noch offen. Ter-

miniert dagegen ist schon die Fertigstellung der ersten Runde: Ab Winter 2013/2014 will man Gäste in Andermatt begrüssen. Das schrittweise Vorgehen bei der Realisation habe zum einen logistische Gründe, so Franz Egle: Angefangen bei den eingeschränkten Zufahrtsmöglichkeiten bis zur Unterbringung des Baupersonals. Zum anderen erhofft man sich bei der Holding, dass mit der Resortentwicklung auch die Immobilienpreise steigen. Egle: «Von einer möglichen Preisentwicklung wollen wir profitieren.»

Region Flumserberg profitiert vom Meilenweiss-Abo am meisten

Meilenweiss-Abos gelten heute in 18 Skiregionen. Fast jede zweite Fahrt erfolgt am Flumserberg.

Meilenweiss verbindet seit fünf Jahren kleine bis mittelgrosse Wintersportgebiete. Mit einem Meilenweiss-Ticket können Kunden heute in 18 Skiregionen aus vier Ländern fahren: Vom Schwarzwald über die Schweiz und Lichtenstein bis Österreich. Das Saisonticket, mit dem man direkt auf die Piste kann, kostet Erwachsene 970 Franken. Bei Gebieten mit Skidata-System erlärigt sich der Kassenbesuch vor Ort. Im ersten Jahr verkaufte man 560 Karten, letzten

Winter bereits 1200, mittelfristig peile man 1500 an, so René Zimmermann von den Flumserbergbahnen, die bei Meilenweiss einen Marktanteil von fast 50 Prozent geniessen. Zwar generiere man mit Meilenweiss nicht die grosse Menge, doch Zimmermann lobt den Werbeeinfluss der Gebiete untereinander und den Know-how-Transfer dank regelmässiger Treffen. Die Meilenweiss-Gebiete haben allesamt Skianfänger, junge Skifahrer und Familien als Zielgruppe. gsg

Umsatzeinbruch im Wallis

Die Walliser Hotellerie rechnet für 2009 mit einem Rückgang der Logiernächte um 6 bis 8 Prozent.

DANIEL STAMPFELI

Mit dem erwarteten Rückgang werde das Niveau der Jahre 2005 und 2006 erreicht, erklärte Pierre-André Pannatier, Präsident des Walliser Hotelier-Vereins, anlässlich der Generalversammlung in Reckingen-Glurigen. Die Betriebsergebnisse hätten stärker



Dumpingpolitik der Luxusbetriebe brachte der Walliser Hotellerie einen Preissturz.

gelitten als die Übernachtungszahlen. Pannatier sieht den Grund in der Tatsache, dass viele versucht hätten, den Umsatz durch Preisreduktionen zu halten. Die Dumpingpolitik der Betriebe vor

allem im höheren Preissegment hätte so die ganze Preispyramide zum Einsturz gebracht.

Stark gemacht hat sich Pannatier für das Walliser Tourismusgesetz, das sich «zurzeit auf einer Gratwanderung» befinde. Die Knacknuss sei die Finanzierung. Das zu verabschiedende Gesetz über den Tourismus sei im Augenblick die bestmögliche Lösung mit dem höchsten Konsens zur Konsolidierung und Aufwertung einer kantonal wichtigen wirtschaftlichen Stütze. Abgestimmt wird am 29. November 2009. **siehe auch Seite 21 und 24**

Valentine's®
Friteusen Teilewärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthsch-valentine.ch

Aus der Region

Wallis

**Unesco-Weiterbe:
Drei Gemeinden
treten aus**

Ein Streit um den Namen des Weltkulturerbes Jungfrau-Aletsch entzweit die Walliser Gemeinden. Die Lötschentaler Gemeinden Ferden, Kippel und Wiler sind aus der Stiftung Unesco Weiterbe Jungfrau-Aletsch ausgetreten. Die Gemeinden kritisieren, dass der Stiftungsvorstand im letzten Jahr «selbstherrlich» den Namen der Stiftung änderte. Das Bietschhorn sei im neuen Titel «Jungfrau-Aletsch» einfach weggelassen. Ferden, Kippel und Wiler wollen die eingesparten Beitragsgelder in das Regionalprojekt «Lötschental Plus» investieren. gsg

Zentralschweiz

**Stanserhorn ab
2012 mit
Cabrio-Bahn**



Ab Mai 2012 können Stanserhorn-Gäste in einer doppelstöckigen Cabrio-Bahn mit offenem Oberdeck an frischer Luft und mit freier Sicht auf die Alpenwelt auf den Berg. Die untere Etage bietet Platz für 60 Gäste. Bis 30 Gäste können mit der inwendigen Treppe auf das Sonnendeck wechseln. Die Cabrio-Bahn ersetzt die bestehende Seilbahn von Kälti zum Stanserhorn. Investitionskosten für das Projekt: 24 Mio. Franken. gsg

Graubünden

**Suvretta House
St. Moritz endlich
in Hotelzone**

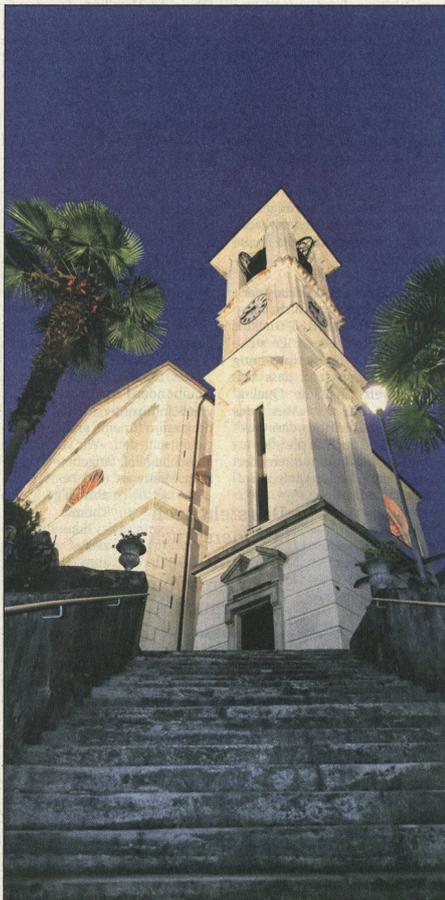


Die Bürger von St. Moritz haben am Wochenende eine Teilrevision der Ortsplanung gutgeheissen. Damit hat St. Moritz die ersten beiden Hotelzonen überhaupt. Matchentscheidend ist dies für das das 5-Sterne-Luxushotel Suvretta House wie auch die Jugendherberge, ist der «Engadiner Post» zu entnehmen. Beide müssen dringend investieren, was nun auch machbar ist. gsg

Berner Oberland

**Die Wispile in
Gstaad bekommt
neuen Tellerlift**

Die Bergbahnen Destinations Gstaad ersetzt den «Zuckerli-Lift». Der neue Tellerlift wird 120 Meter länger, ersetzt den bisherigen Lift und kann auch in der Nacht genutzt werden. Aufgrund besserer Preiskonditionen werden die Investitionskosten mit 530'000 Franken um 120'000 Franken tiefer ausfallen als projektiert. Der Lift wird bereits in dieser Wintersaison in Betrieb genommen. Die Bauarbeiten starteten letzte Woche. gsg



Sehenswürdigkeit am Lago Maggiore: Die Pfarreikirche von Magadino.

Tessin lockt mit Emotion

Mit der gross angelegten Kampagne «Emozioni Ticino» will Ticino Turismo in diesem Herbst insbesondere bei den südlichen Nachbarn das Bewusstsein für die Nähe und die Attraktivität des Tessins schärfen. Um dies zu erreichen, ziehen erstmals praktisch alle Partner des kulturellen, wirtschaftlichen und touristischen Lebens an einem Strick: Von der Bankiervereinigung über hotellerieuisse Ticino, Gastronomico bis zu RailAway, dem Kanton Ticino und Ticinowine. Unter dem Namen «Die italienische Schweiz bringt Farbe in Deine Freizeit», werden in den grossen italienischen Tageszeitungen wie dem «Corriere della Sera» und «La Repubblica» sowie den Blättern des Grenzgebiets Anzeigen geschaltet. Dazu kommen Radiospots und Aussenplakate. Das Tessin soll als Kanton für Freizeitaktivitäten wie Wandern, Relaxen und Shoppen entdeckt werden.

**Mit einer grossen
Herbstkampagne
zielt das Tessin auf
Gäste aus dem südli-
chen Nachbarland.**

GERHARD LOB



«Mehr Farbe in der Freizeit» verspricht das Tessin seinen Gästen.

Kunden werden mit reduzierten Preisen geködert
Zentrales Marketinginstrument ist ein Gutscheineheft mit ethischen Reduktionen und Offerten: Verbilligte Eintritte in Museen, reduzierte Preise für Hotelübernachtungen oder Schwimmbäder, Konsumations-Coupons. Im Rahmen der herbstlichen Promotion bleiben sogar zwei Mal sonntags die Läden offen, am 4. und 25. Oktober. Dies

hat das kantonale Finanzdepartement beschlossen – gegen den Widerstand der Gewerkschaften. Die kantonale Finanz- und Wirtschaftsdirektorin Laura Sadis ist von der Offensive überzeugt: «Wir wissen, dass der Tessiner Tourismus keine glückliche Phase durchläuft. Alle Promotionsaktivitäten

sind daher willkommen.» Sie unterstrich bei der offiziellen Präsentation der Kampagne aber auch die Notwendigkeit von «Offenheit und Gastfreundschaft», nachdem es vor kurzem in Bellinzona zu wenig erfreulichen Anfeindungen von Deutschschweizer Touristen gekommen war. Will heissen: Gutscheine alleine reichen nicht.

Finanziert von Verbänden und Sponsoren

Der finanzielle Rahmen der ganzen Promotions-Aktion übersteigt 700'000 Franken. Knapp 10 Prozent trägt Ticino Turismo, der Rest stammt von den teilnehmenden Verbänden sowie Sponsoren wie Kantonbank und Tessiner Elektrizitätsgesellschaft AET. Die Gutscheinehefte liegen in einer Auflage von 500'000 Exemplaren vor. Die Hälfte wird italienischen Zeitschriften beifügt, die andere Hälfte an öffentlichen Plätzen verteilt.

Zu einem kleinen Teil wird die Kampagne auch in der Deutschschweiz, insbesondere im Raum Zürich, gefahren. Kleiner Makel: Das Gutscheineheft gibt es nicht auf Deutsch. «Aber es ist natürlich auch für Deutschsprachige gültig», so Patrick Lardi, Vizedirektor von Ticino Turismo, mit einem Hauch von Ironie. Immerhin: Im Internet (www.emozioni.ticino.ch) lässt sich das Coupon-Heft herunterladen, allerdings auch hier nur die italienischsprachige Version.

Gesucht: «Enorm flexible Person»

Nach dem plötzlichen Abgang von Nicole Zweifel im Sommer tritt die Suche für die Nachfolge in der Geschäftsführung der Engelberg-Titlis Tourismus AG in die entscheidende Phase. Über 90 Personen hatten sich beworben.

ROBERT WILDI

Über die Gründe der schnellen Trennung von Nicole Zweifel mag Albert Wylar keine Worte verlieren. Nach nur sieben Monaten demissionierte die Zürcherin im Juli die-

ses Jahres als Geschäftsführerin der Engelberg-Titlis Tourismus AG. «Es funktionierte einfach nicht», sagt VR-Präsident Wylar kurz und knapp. Man habe mit Zweifel nicht explizit ein Stillschweigen vereinbart. «Es gibt dazu aber nicht mehr zu sagen.» Gleiches denkt auch die abgetretene Tourismusdirektorin selbst. Auf Anfragen, weshalb ihr Gastspiel so kurz gewesen sei, reagiert die 34-Jährigenicht.

Fünf Kandidaten in der Endausmarchung

Jetzt sei der Blick nach vorne zu richten, sagt Albert Wylar. Während die vakante Stelle in einer Übergangsphase von drei GL-Mitgliedern der Organisation besetzt wur-

de, lief parallel dazu die Suche nach einer Nachfolgerin oder einem Nachfolger auf Hochtouren. Die Ausschreibung ging über das Personalvermittlungsbüro Jörg Lienert mit Büros in Luzern, Zug und Zürich. Das Interesse war enorm.

Gemäss Albert Wylar sind über 90 Bewerbungen eingegangen. «Darunter waren viele hochqualifizierte Personen.» In die Endausmarchung haben es fünf Kandidaten geschafft.

In den nächsten Tagen will Albert Wylar den Namen des neuen

Geschäftsführers oder der neuen Geschäftsführerin von Engelberg-Titlis Tourismus kommunizieren. Geplant ist danach ein möglichst rascher Stellenantritt rechtzeitig auf die Wintersaison.

«Wir wollen die fähigste Person, ob jung oder etwas älter, männlich oder weiblich.»

Albert Wylar
VR-Präsi. Engelberg-Titlis Tourismus

Präsenz rund um die Uhr

Tendiert das Gremium nach der Affäre Nicole Zweifel eher auf eine ältere, männliche Person? «Nein, das hat keinerlei Einfluss», so Wylar. «Wir wollen die fähigste Person, egal ob jung oder etwas älter, männlich oder weiblich,

aus der Zentralschweiz oder einer anderen Region.»

Andere Eigenschaften sind ihm viel wichtiger. Gesucht sei eine sehr flexible Person, die sowohl im Umgang mit Journalisten als auch mit lokalen Landwirten Gespür für die jeweiligen Anliegen entwickle. «Die Person muss über ein Netzwerk verfügen, repräsentieren und strategisch denken können.» Schliesslich sei eine Präsenz fast rund um die Uhr erforderlich. Die Erwartungen an den künftigen Tourismus-Chef sind in Engelberg sehr hoch. Das liegt auch daran, dass der langjährige Vorgänger Fredy Miller seinen Job ausgezeichnet gemacht hatte. Wylar: «Seine Fussstapfen sind riesig.»

Bilanz-Rating: «Beau-Rivage Palace» in Lausanne ist bestes Stadthotel

In der neusten Bewertung rücken die Zürcher Luxusherbergen langsam aber sicher nach vorne.

Gegenüber dem Vorjahr wurden in der Kategorie «beste Stadthotels» die ersten beiden Plätze vertauscht. Neuer Spitzenreiter ist das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne vor dem «Fairmont Le Montreux Palace». Dahinter folgen The Dolder Grand, Zürich (Vorjahr Rang 4), Victoria-Jungfrau, Interlaken (3), Baur au Lac, Zürich (6), La Réserve in Genf (14), Park Hyatt Zürich (8) und «Mandarin Oriental du Rhône» in Genf (12). Von Platz 5 auf 9 zurückgefallen ist das «Les Trois Rois» in Basel.

Auch die zwei besten Ferienhotels tauschen ihre Plätze: Neu

führt das «Castello del Sole» in Ascona vor dem Gstaad Palace. Auf dem dritten Rang listet die «Bilanz» erneut das «Riffelalp Resort» in Zermatt. Dahinter folgen das Park Hotel Weggis (Vorjahr 6), «Suvretta House» in St. Moritz (9) und «Giardino» in Ascona (5).

Keine Veränderung gab es bei den drei besten Dreisterne- und Unique-Stadthotels: «Florhof» in Zürich vor «Krafft» in Basel und Teufelhof in Basel. Auch die zwei besten Dreisterne- und Unique-Ferienhotels konnten ihre Plätze behalten: «Coeur des Alpes», Zermatt, vor «Zauberberg», Davos. dst

Marché integriert Mövenpick-Restaurants



Per heute Donnerstag hat Marché International alle Mövenpick-Restaurants in der Schweiz und in Deutschland übernommen. Damit legt die Mövenpick Holding ihre beiden bisher selbstständigen Unternehmensbereiche zusammen. Die 16

Mövenpick-Restaurants in der Schweiz und die 11 in Deutschland treten in bisheriger Form am Markt auf. dst/sda

Kuoni reorganisiert und führt neue Konzernstruktur ein

Die Unternehmensstruktur des Reisekonzerns Kuoni ist per 1. Oktober 2009 umgekrempelt worden, und Reto Wilhelm ist aus der Konzernleitung ausgeschieden. Diese Änderungen sind Teil eines Investitions- und Kostensenkungsprogramms, das Kuoni Anfang Jahr gestartet hatte. Die neue Struktur beinhaltet die beiden Marktregionen Nord und Süd sowie eine Einkaufs- und Produktions-einheit für beide Marktregionen. dst/sda

8. Comdays in Biel mit hochkarätigen Referenten

Ziel der am 20. und 21. Oktober in Biel stattfindenden 8. Comdays ist das Aufspüren von Trends im Kommunikationsmarkt. Neben hochkarätigen Referenten treten Micheline Calmy-Rey und Joscha Fischer als Top-Keynotes auf. Der Anlass vom 20. Oktober widmet sich dem Thema der mobilen Kommunikation. Im Zentrum steht die Frage, ob die Zukunft wirklich nur noch mobil ist. Inputs aus der Sicht der Industrie, der Operators, der Konsumenten und der Regulierung beleuchten die Frage aus verschiedenen Blickwinkeln. dst

www.comdays.ch

«Die Schweiz als Ganzes verkaufen»

Thomas Egger, Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete, will Landwirtschaft und Tourismus zum Dialog bringen: Beide Branchen sollten Partner sein.

KARL JOSEF VERDING

Thomas Egger, sind die neuen Naturpärke als Veredelung Ihres Terrains willkommen, oder hindern sie die reale Entwicklung im Berggebiet?

Ich sehe die Naturpärke als Chance für die In-Wert-Setzung der landschaftlichen Potenziale, die in den Regionen vorhanden sind. Und ich sehe in ihnen eine Chance für die «regional governance» als territoriale Organisation.

Geht es um eine neue Verteilung der Macht?

Nein. Es geht um Leader-Personen, wie sie das Park-Management darstellen kann. Sie können die verschiedenen Akteure zusammenführen, um auf der regionalen Ebene Projekte zu entwickeln. So ein Park kann viel bewegen. Einschliesslich einer Kooperation von Landwirtschaft und Tourismus.

Mangel ist daran? Zeigt sich landesweit ein eher gemischtes Bild des Dialogs von Landwirtschaft und Tourismus?

Ja, leider: ein sehr gemischtes Bild. Wir haben verschiedentlich versucht, den Dialog zwischen Landwirtschaft

und Tourismus auf nationaler Ebene in Gang zu bringen. Es ist leider nicht gelungen. Heute bin ich überzeugt, dass man den Dialog Landwirtschaft-Tourismus auf regionaler, projektbezogener Ebene in Gang bringen muss. Man muss dabei helfen, dass der Hotelier X mit dem Landwirt Y direkt zusammenkommt, und dass die beiden zusammen das Spiel machen können.

Mit Angebot und Verarbeitung regionaler Produkte im Hotel?

Das kann eine Stossrichtung sein. Damit das passiert, braucht es auf regionaler Ebene eine Art von Dialog-Plattform, wie beispielsweise die Pärke, wo die zwei Partner zusammenkommen. Denn ich habe oft festgestellt, dass Vorurteile vorhanden sind. Der Hotelier hat eine

gewisse Meinung über den Landwirt, und umgekehrt. Beide müssen mal darlegen können: Was sind überhaupt ihre Erwartungen, was bräuchten sie vom je anderen. Dieser Dialog findet vielfach nicht statt. Das ist das eine. Das andere ist, dass man über den Dialog wirklich in konkrete Projekte einsteigt. Die nachher Modellcharakter haben, und bekannt gemacht werden können.

Vermissten Sie auch das gemeinsame Auslands-Marketing dieser beiden Partner? Die Berge und den Käse der Schweiz bringen scheint's nur die Ausländer selber im Kopf zusammen.

Ich bin absolut einverstanden. Es gab einen Vorschlag, das Auslands-Marketing zusammenzuführen. Ich hätte es sinnvoll gefunden, dass man das landwirtschaftliche Marketing mit Schweiz Tourismus zusammenführt und die

Schweiz als Ganzes verkauft. Auf Mängel sind wir auch gestossen, als wir eine Studie zum Agro-Tourismus machten.

Welche Mängel?

Der Agro-Tourismus ist ein sehr interessantes, komplementäres Angebot, nicht eine Konkurrenz zum normalen Hotel-Tourismus.

So wie er zum Beispiel in Südtirol gelebt wird, und ich ihn selber erlebt habe: Ich ging am Abend in ein Hotel, und der Hotelier sagte, wir sind voll, bei mir können Sie nicht übernachten, aber nebenan gibt es Agro-Tourismus, dort können Sie hingehen. So funktionieren die zusammen, es ist eine Symbiose. Von der sind wir in der Schweiz noch weit weg. Eigentlich könnte hier eine Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Tourismus sein, mit einer klaren Markenstrategie, wie sie der Rote Hahn in Südtirol darstellt. Plus Qualitäts-Kriterien, und eine zentrale Marketing-Plattform. Dann käme man weiter.

Findet unter dem Einfluss von Sparmassnahmen des Bundes ein Verteil-



Alan D. Bollat

SAB-Direktor Thomas Egger will die Schnittstellen der Branchen besser nutzen.

kampf zwischen städtischen Agglomerationen und den Berggebieten statt?

Der Verteilungskampf ist längst entbrannt. Er wird immer härter, je weniger Geld

der Bund hat. Wir merken das in täglichen Geschäft. So finanziert der Bund beispielsweise neu den Agglomerationsverkehr mit und stellt dafür im Infrastrukturfonds 5,5 Mrd. Franken zur Verfügung. Wenn der Bund eine derartige Aufgabe neu mitfinanzieren will, dann muss er unseren Erachtens auch neue Finanzquellen dafür erschliessen und darf nicht die Leistungen bei bestehenden Aufgaben,

zum Beispiel in den Berggebieten, kürzen.

Schadet dieser Verteilungskampf auch dem Tourismus?

Zur Person Akteur der regionalen Entwicklung

Thomas Egger, geboren 1967 in Visp VS, leitet die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (www.sab.ch) mit Sitz in Bern. Zudem ist er in Regionalentwicklungsprojekten engagiert. Der diplomierte Geograf gehört zum Vorstand der europäischen Berggebietsorganisation Euromontana, ist Beobachter bei der Alpenkonvention und Projektleiter von Interreg-Projekten. kjv

Standpunkt

Früheres Check-out nicht im Interesse des Gastes



THOMAS BUCHELI

Es geschah am Sonntagmorgen, um ca. 10.45 Uhr des 2. August 2009 in einem Hotel in einer der führenden Tourismusregionen dieses Landes. Es war also der Morgen nach der Bundesfeier; es war aber auch der Morgen nach einer feucht-fröhlichen Geburtstagsparty und – aller guten Dinge sind drei – der Morgen nach dem Dorffest. Nach einem äusserst amüsanten Abend und ein paar Stunden Schlaf hatte meine Frau soeben das Zimmer für ein kurzes Morgenjogging verlassen. Mein Sohn und ich wandten uns derweil

«In diesem Moment sah ich vor meinem geistigen Auge Ihre Sorgenfalten.»

den Notwendigkeiten zu, die so anfallen rund eine Stunde vor dem Auschecken. Da klingelte das Telefon. Mit forschem Ton teilte mir die Rezeptionistin mit, dass sie soeben meine Frau habe zum Joggen gehen sehen, doch möchte sie mich darauf hinweisen, dass wir bis 11 Uhr das Zimmer zu verlassen hätten. Mein geräusperter Einwand, dass man doch üblicherweise um 12 Uhr ...? schien die Dame weniger als Bitte aufzunehmen denn vielmehr als ungehörige Zumutung: Nein, hier ist das Check-out um 11 Uhr, tönte es resolut. In diesem Moment sah ich vor meinem geistigen Auge Ihre Sorgenfalten, geschätzte Tourismusverantwortliche, angesichts der Wirtschaftskrise, angesichts der latent vorhandenen Gefahr einer weltweiten Schweinegrippe-Hysterie, angesichts der verschiedenen Baustellen bei der notwendigen Image-Pflege unseres Landes – auch im Interesse des Tourismus. Und ich erinnerte mich an Ihre letzte Kampagne, geschätzte Hoteliers, mit der Sie mittels grosszügigen Angeboten versucht haben, uns Gästen einen Aufenthalt in Ihrem Hotel schmackhaft zu machen.

Das war schlicht das falsche Hotel, sagen Sie nun? Ich glaube, Sie haben absolut recht. Ich wünsche Ihnen nun einen erfolgreichen Start in den Herbst. Mit zufriedenen Gästen, die nach einer durchzechten Nacht vielleicht eine Stunde länger bleiben dürfen – und sehr gerne wiederkommen.

Thomas Bucheli ist Redaktionsleiter «SF Meteo»

Pomadisierte Barkeeper, alles andere als schleimig



MELANIE ROTH
REDAKTORIN HTR-ONLINE

**Zum Thema
Gastfreunde**

Auf einer Sardinienreise wurde mir eines wieder mal bewusst: Schöne Ferien werden dann unvergesslich schön, wenn man sich willkommen fühlt. Vom Platzzuweiser auf dem Campingplatz über die Mitglieder einer Hoteliersfamilie bis hin zu den Einheimischen auf den Strassen: Sie alle trugen dazu bei, dass ich Sardinien als sehr gastfreundliche Insel in Erinnerung behalte. Trotz minimaler Konversation mangels Italienischkenntnissen wur-

den sie alle irgendwie zu unseren Gastfreunden. Daran vermochten auch zwei schleimige Barkeeper in Matrosenkluft auf dem Deck der Fähre nach Mailand nichts mehr zu ändern. Schleimig nicht, weil sie sich mir gegenüber so verhalten hätten. Im Gegenteil. Schleimig im Bezug auf ihre pomadisierten Haare. Aber das ist ein Detail. Auf jeden Fall stehe ich in der Schlange zur Bar. Es geht zügig vorwärts, bis ich an der Reihe bin. Die beiden Barkeeper beginnen gemütlich, die

«Italienische Schimpfwörter rattern durch meinen Kopf. Aber ich besinne mich.»

Kühlschränke aufzufüllen. Egal, hab ja nichts Besseres zu tun, denke ich, und rutsche geduldig in die Mitte der Bar, damit die Schlange nachrücken kann. Zu meiner Linken erscheint ein Herr, den diese nicht zu kümmern scheint. Ich werfe ihm einen bösen

Blick zu. Die Auffälligkeit beendet, kümmert sich ein Barkeeper um den «Vordränger», der andere um die Dame zu meiner Rechten. Ganz ruhig, denke ich, hab ja wirklich mehr als genug Zeit. Aber haben das hier nicht alle? Ein Detail. Als ich dann meine Bestellung aufgeben darf, knallt der Barkeeper die Getränke mit vorwurfsvollem Blick vor mich auf die Theke. Ich begreife erst nach und nach: Er hält mich für eine «Vordrängerin»! Ich verteidige mich in englisch – hoffnungslos.

Kopfschüttelnd sieht er mich an und reisst mir das Geld aus den Fingern. Natürlich nicht ohne mich nochmals höchst verächtlich anzuschauen. Schliesslich bin ich jetzt auch noch eine «Lügerin»! Italienische Schimpfwörter (klar, die kann jeder) rattern durch meinen Kopf. Aber ich besinne mich: Sollen die doch denken was sie wollen. Und ich nehme mir vor, italienisch zu lernen. Wobei: Wohin das wohl geführt hätte, wenn ich des Italienischen mächtig wäre? Nur ein Detail ...?



«Tagesausflüge zähle ich mittlerweile nicht mehr als Ferien.»

Melanie Oesch | Jodlerin



Drei von sechs Affineuren: **Jean-Pierre Chuard** aus Ballaigues (v.l.), **Serge André** aus Romanel-sur-Morges und **Christian Mignot** aus St-George.



Fahenschwingen zu Ehren des Mont-d'Or – verdeckt die **Treichler**.



Jean-Pierre Reichenbach, Präsident «Charcuterie Vaudoise».



Viele Zuschauer säumen den Weg beim **Abzug der Kühe**.



Der «**Chorale des Bouchers**» aus dem nahen Lausanne.

Sesselrücken

Hotel Basel sichert seine Zukunft

Esther Brühwiler (Bild), die langjährige stellvertretende Direktorin des «Hotel Basel» in der Basler Altstadt, übernimmt ab heute die ope-



rativ Betriebsleitung im 4-Sterne-Haus. Sie tritt damit an die Stelle von **Raeto Steiger** (Bild), der dem Haus als Eigentümer verbunden bleiben wird. Steiger hat die Nachfolge in Zusammenarbeit mit Esther Brühwiler und dem Hotelberatungsunternehmen Fravi & Fravi umgesetzt. Das Haus wird langfristig diesen Partnern vermietet. Zur Ergänzung des Führungsteams wurde **Markus Wenger**, der bisherige Geschäftsführer des Mövenpick-Restaurants am Marktplatz, als Co-Direktor gewählt.

Neue Leiterin für Lauterbrunnen Tourismus

Jasmin Beyeler (Bild) wurde zur neuen Leiterin von Lauterbrunnen Tourismus gewählt. Die diplomierte Hotelière/Restauratrice HF tritt



die Stelle heute in Lauterbrunnen an. Die 29-Jährige übernahm bereits Führungsaufgaben im Park Hotel Flims Waldhaus und in der Reha Klinik Hasliberghof. Zuletzt war sie als Gerantin/Geschäftsführerin bei der Manor Restaurants AG tätig. Beyeler ersetzt **Andrea Hess**, die zur Jungfrau Region Marketing AG wechselt.

Das Pächterpaar Ming verlässt den Schwendelberg

Sarah und Edgar Ming-Henderson verlassen Ende Jahr das Gasthaus Schwendelberg ob Horw. Edgar Ming steigt ab nächstem Jahr ins operative Geschäft der India Zelt & Event AG in Horw ein, bei der er Mitinhaber ist. Als Ehepaar betreiben sie weiterhin das Restaurant Strandbad Winkel in Horw. Für neue gastronomische Herausforderungen seien die beiden offen, heisst es in einer Mitteilung. maz

Fest des Mont-d'Or



Pascal Monneron (l.), Präsident «Interprofession»; **Pascal Richard**, Ex-Radprofi.

In Les Charbonnières wurden die ersten **Vacherins Mont-d'Or AOC** der Saison angeschnitten. Rund 4000 Käsefreunde waren mit dabei.

MATHIAS ZAUGG

Für viele Käseliebhaber ging letzten Samstag eine lange Durststrecke zu Ende. Die Sortenorganisation «Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOC» lud zur «13. Fête du Vacherin Mont-d'Or» in den Waadtänder Jura. Rund 4000 Besucher folgten dem Ruf. Vor allem Romands, aber auch Deutschschweizer sowie einige amerikanische und japanische Touristen liessen es sich nicht nehmen, den neuen Mont-d'Or AOC aus

erster Hand zu degustieren und den folkloristischen Darbietungen beizuwohnen. Diesjähriger Ehrengast war die «Association Charcuterie Vaudoise IGP» in Person ihres Präsidenten Jean-Pierre Reichenbach. Pascal Richard, der Schweizer Rad-Olympiasieger von 1996, nahm die symbolische Erstverkostung vor. Das Fest markiert jeweils die Markteinführung des beliebten Weichkäses, der nur bis April produziert wird.



Der **Mont-d'Or AOC** in der typischen Holzschachtel.

45 000 am Slow up Zürichsee

Die Slow-up-Tage 2009 endeten mit einem Grossaufmarsch am Zürichsee. Die zehnte Serie wurde auch genutzt, um touristische Angebote zu bewerben.

MATHIAS ZAUGG



Motorfrei unterwegs: **Slow-up Teilnehmer** am Zürichsee.

Rund 460 000 Velofahrer, Skater und Fussgänger haben dieses Jahr an den motorfreien Slow-up-Tagen teilgenommen. Am Sonntag ging die Saison am Zürichsee zu Ende. Die sechste Durchführung war mit geschätzten 45 000 Besuchern einmal mehr ein Erfolg. «Die Teilnehmerzahl zeigt, dass

der Slow-up einem grossen Bedürfnis entspricht und sich in der Region Zürichsee etabliert hat», sagt Simone Fehr-Berger von Rapperswil Zürichsee Tourismus.

In einigen Gastgeberregionen wurden die Slow-up-Tage mit anderen Events verknüpft. In Arbon

am Bodensee fand mit dem «Summer Days Festival» gleichzeitig ein Musik-Open-Air statt. Im Dreiländereck bei Basel wurde der Schweizer Abschnitt des Südschwarzwald-Radwegs eröffnet. Und in Sevelen (SG) nutzte die Genossenschaft Bad Rans zusammen mit den Adao-Hotels die Gelegenheit, den Passanten die Pläne für das 4-Sterne-Plus-Parkhotel Bad Rans vorzustellen.

Zur Slow-up-Trägerschaft gehören die Gesundheitsförderung Schweiz, die Stiftung Schweiz Mobil und Schweiz Tourismus. Für 2010 stehen 16 Erlebnistage auf dem Programm, darunter der neue «Slow-up Schwyz - Swiss Knife Valley».

Frisch gebackene Touristiker erhalten einen Preis für ihr Senioren-Projekt

Drei Diplomanden der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) in Luzern wurden mit 2000 Franken geehrt.



René Zeier (v.l.), Leiter HFT; **Mathias Zurbuchen**, **Simon Schmid**, **Davide Zbinden**.

Die «Atturis GmbH - Erlebnisse im Alter» von Simon Schmid, Mathias Zurbuchen und Davide Zbinden gewann letzten Samstag den Baumeler-Tavolago-Preis,

der anlässlich des Businessplan-Events der Höheren Fachschule für Tourismus in Luzern verliehen wurde. Ihr Konzept sieht vor, dass Begleiter Senioren zu Hause abholen und während einem Tag an ein Reiseziel und wieder zurück begleiten. Das Transportmittel und die Verpflegung wären dabei frei wählbar. Die Betreuer sollten ehrenamtlich arbeiten, was die Fix- und Lohnkosten tief halten würde. Ob der Businessplan realisiert wird oder nicht, können die drei Abgänger noch nicht sagen. «Jetzt geht es zuerst an die Detailausarbeitung», sagt Schmid. maz



Mit Schulthess waschen Sie handgefaltete Wäsche für weniger als 1 Franken pro Kilo.

Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Wäscherei sprechen. Pro Kilo handgefaltete Wäsche (z.B. Frottee-Wäsche, Handwäsche, ...) zahlen Sie weniger als 1 Franken. Möchten Sie auch so günstig waschen? Kontaktieren Sie uns.

Verlangen Sie eine unverbindliche, individuelle Kalkulation - senden Sie eine E-Mail an kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen AG, CH-8633 Wolfhausen
Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch



Swiss Made

SCHULTHESS
Wäschepflege mit Kompetenz

Hotelarchitektur. Nachhaltig. Die «Neue Monte Rosa-Hütte», die soeben eröffnet worden ist, ist ein Paradebeispiel punkto Nachhaltigkeit. Das Gebäude versorgt sich zu über 90 Prozent selber mit Energie.

High-Tech mitten im Bergmassiv

Die Berghütte der Zukunft ist errichtet. Nach einer Planungszeit von rund sechs Jahren und einer Bauzeit von zwei Sommersaisons ist die neue Monte-Rosa-Hütte weit oberhalb Zermatt eröffnet worden. Noch nie erreichte eine SAC-Hütte so viel Aufsehen, Aufmerksamkeit und Medienpräsenz wie dieses Bauwerk. «Die Idee für einen nachhaltigen Bau hatte eigentlich meine Frau», sagt Meinrad Eberle, Professor an der ETH Zürich und Initiator des futuristischen Berghauses. Das architektonisch auffällige Gebäude mit dem Spitznamen «Bergkristall» versorgt sich zu über 90 Prozent selber mit Energie. Im März 2010 wird die SAC-Hütte den normalen Gästebetrieb aufnehmen.

ETH entwickelte gemeinsam mit dem SAC das Konzept

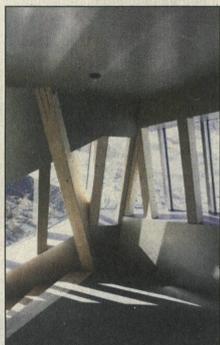
Und so entstand das Projekt: Die ETH Zürich und der Schweizer Alpen-Club SAC entwickelten gemeinsam das Konzept der neuen Monte-Rosa-Hütte. An exponierter

Ein «Bergkristall» auf 2800 Meter hiebt den Werkplatz Schweiz in höhere Sphären: Die «Neue Monte Rosa-Hütte» setzt punkto Nachhaltigkeit neue Massstäbe. Weltweit.

SIMONE LEITNER

Lage auf fast 2900 Meter über Meer, inmitten eines spektakulären Landschaft, eingebettet zwischen Gorner-, Grenz- und Monte-Rosa-Gletscher, wird ein Meilenstein für das hochalpine Bauen geplant und gesetzt. «Es musste genau an diesem Ort sein.» ETH-Professor Eberle ist sich der magischen Lage und der Öffentlichkeits-Wirkung bewusst.

Seit letzter Woche glänzt nun die neue Monte-Rosa-Hütte mit High-Tech-Architektur. Der wohl komplexeste Holzbau, der zurzeit in der



Ein Rundblick vom Essraum auf die imposante Bergwelt.

Schweiz steht, wurde in eine Aluminium-Hülle gesteckt. «Gute Bauwerke bedingen Bauherren mit baukulturellem Verständnis und genügend finanzielle Mittel», sagt der verantwortliche Architekt und ETH-Professor Andrea Deplazes. Die Gesamtkonstruktion verleiht der SAC-Hütte nicht nur einen Touch von Glamour, sondern setzt auch punkto Nachhaltigkeit neue Massstäbe: Die in der Südfassade integrierte Photovoltaikanlage pro-

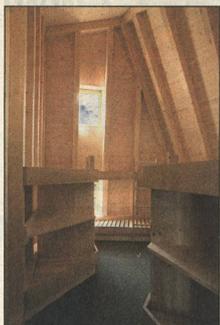
Bau 3000 Heliflüge waren nötig

Die «Neue Monte-Rosa-Hütte» hat bereits vor der Eröffnung für Furore gesorgt: Sie war und ist in verschiedenen nationalen und internationalen Ausstellungen zu sehen, so an der World Expo in Aichi/Japan (2005), an der Biennale in São Paulo (2007) und im Schweizerischen Architekturmuseum (2008). Der Bau war denn auch spektakulär: Zum Bauplatz der Hütte führt keine Strasse. Der letzte Streckenteil von der Bergbahnstation Rotenboden über den Gletscher zum Bauplatz wurde per Helikopter bewältigt. 3000 Flüge und gutes Wetter waren für den Transport nötig.

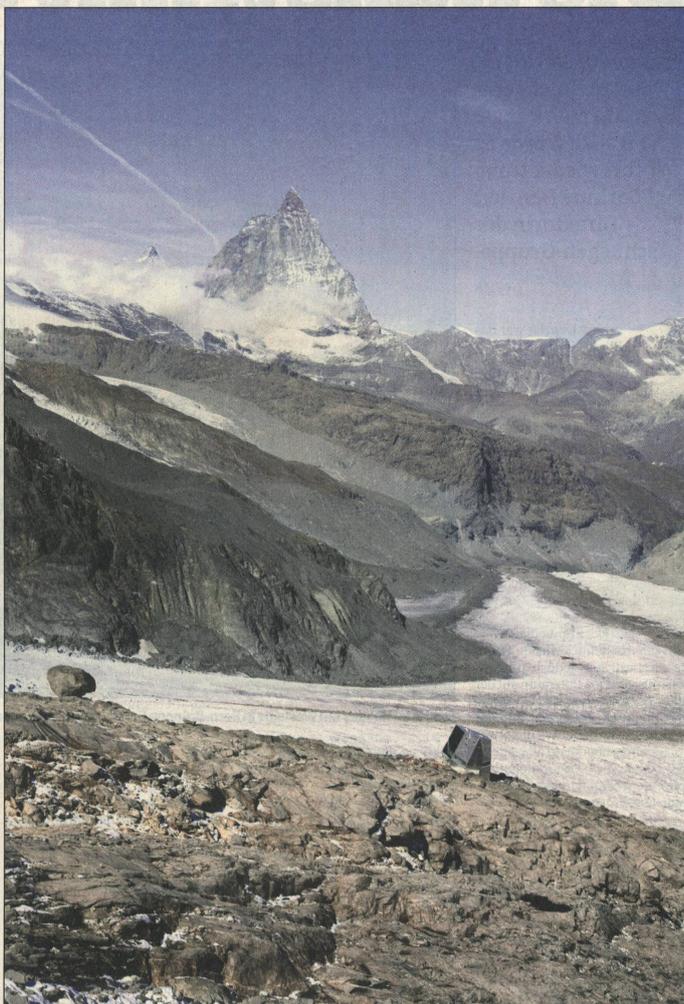
Der Grundstein für das Gebäude war im August 2008 gelegt worden, bis zum Wintereinbruch wurde das Fundament errichtet. Dank vorgefertigten Elementen gelang es, den Bau im Sommer

2009 in nur fünf Monaten fertigzustellen. Im März nächsten Jahres erwartet die Alpinisten äusserlich ein futuristisches Gebäude, das Herz der Hütte jedoch, nämlich die gemütlichen Schlafzimmer, strahlen Wärme und ein gutes Raumklima aus. Insgesamt gibt es 120 Plätze. Der Essraum – wie die Küche – ist lichtdurchflutet und überzeugt mit einer einmaligen Panoramasicht.

Doch ohne Gastgeber läuft nichts: Horst und Manuela Brantschen führten bereits zehn Jahre die alte Monte-Rosa-Hütte und sind nun «gekrönt worden». Manuela Brantschen ist gerührt: «Ich freue mich so sehr, dass wir diese einmalige Hütte übernehmen dürfen. Diese Kombination aus Architektur, Nachhaltigkeit, aber auch Gemütlichkeit und Komfort ist sensationell», sagt die Hüttenwartin. sls



Die neuen Zimmer sind modern aber dennoch gemütlich.



Gewaltige Bergkulisse für die neue Monte-Rosa-Hütte (rechts im Bild), ein High-Tech-Bau mit Stil.

duziert Strom. Und die im Gelände aufgestellten Solarkollektoren gewinnen solare Wärme. Damit wird einerseits Warmwasser erzeugt und andererseits die Zuluft der Lüftungsanlage erwärmt, um die Räume zu temperieren.

Baukosten um gute 2 Mio. Franken überschritten

Auch das Schmelzwasser ist wertvoll: Es wird in einer Kaverne gesammelt und gespeichert. So profitieren die Gäste von wassergespülten Toiletten und vier Warmwasserduschen. Doch nicht genug: Eine Mikrofilteranlage auf bakterieller Basis reinigt das Abwasser;

das Grauwasser wird für die Toilettenspülung und zum Waschen wiederverwendet. Damit die Hütte den hohen Energieautarkiegrad von gut 90 Prozent auch erreicht, braucht es ein ausgeklügeltes Energiemanagement. Eine Software, die an der ETH Zürich entwickelt wird, soll die Haustechnik der neuen Monte-Rosa-Hütte von Zürich aus steuern. Die relevanten Daten, etwa des Reservationssystems, der Energiespeicher und der Wetterstation, werden von der Hütte auf einen Rechner an der ETH Zürich übermittelt. Die daraus folgenden nötigen Aktionen – beispielsweise der Befehl zum Zuschalten des Block-

heizkraftwerks, wenn die Sonneneinstrahlung nicht ausreicht, um genügend Strom zu erzeugen – werden zurück an die Hütte kommuniziert und dort automatisch umgesetzt. Doch trotz High-Tech hat die Hütte Charakter. Die Holzkonstruktion, die im Innern sichtbar ist, gibt der SAC-Hütte Identität und schlägt die Brücke zur Natur.

Die Kosten für die neue Monte-Rosa-Hütte von rund 6,5 Millionen Franken sind höher als geplant. Budgetiert waren gute 2 Millionen weniger. Für den SAC sei der Bau der neuen Hütte ein Meilenstein in der über 145-jährigen Hüttengeschichte, so die Verantwortlichen des SAC.

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata | protel

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

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

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

hotelfachschule thun
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Qualität
Fachwissen und Erfahrung von über 100 Jahren.

happy systems
I wett I heit es happy-Bett.

www.domestic.ch

Das Domestic Hotel-Komplettprogramm

- Minibars
- Safes
- Komfortausstattung
- Wärmeschranke
- Tür-Sicherheits-Schlosssysteme

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
info@domestic.ch

Domestic Switzerland AG
Riedackerstrasse 7a 8153 Römbling
Tel. 0 44 81 87171 Fax: 0 44 81 87191

BUS CONTACT
Montreux 4.-5.11.2009

CAR TOURISME
SUISSE

Jetzt anmelden:
www.fhw.ch/buscontact

Hotelarchitektur. Stararchitekten. Die Zusammenarbeit mit ihnen ist nicht ganz einfach. Design versus Alltagstauglichkeit – hier gilt es mit den Stars einen Konsens zu finden.

Die Kunst, mit Stars zu planen

Bauen mit Stararchitekten – nicht einfach, aber wirkungsvoll. «Ich würde es sofort wieder tun», sagt Corinne Denzler, Direktorin der Tschuggen-Gruppe.

CHRISTINE KÜNZLER

Corinne Denzler war das Bindeglied zwischen Bauherrschaft, der Familie Kipp, und dem Stararchitekten Mario Botta, einem Mann, der weiss, was er will. Er hat für die Familie Kipp, Besitzerin der Tschuggen-Group-Häuser, die «Bergoase» gebaut, das Spa des Tschuggen Grand Hotels in Arosa, das vor knapp drei Jahren eröffnet worden ist. Für die Direktorin der Tschuggen-Group war die Vermittlerposition keine ganz einfache: «Mit war vorher nicht klar, was es bedeutet, mit einem Stararchitekten zu bauen», erzählt Corinne Denzler.

«Für mich galt immer die Devise «Wer zahlt, befiehlt.» Mit Botta habe sie diesbezüglich jedoch umdenken müssen. Den Putzraum auf der Etage errichtete nur sie als wichtig und praktisch. Botta war anderer Meinung. «Erst haben wir uns etwas aufgerieben, aber dann akzeptierte ich, dass die Zusammenarbeit mit einem Stararchitekten anders läuft», sagt Corinne Denzler.

Der Stararchitekt bringt mediale Aufmerksamkeit – und Gäste

Auf der Suche nach für beide akzeptablen Lösungen haben beide Federn lassen müssen, erinnert sie sich. Und manchmal sei sie fast durchgedreht, weil Mario Botta auf einer Farbe bestand, die sich schlecht reinigen liess. «Ich habe mich dann nur noch damit begnügt, auf mögliche Schwierigkeiten für den Hotelalltag hinzuweisen.» Mit der Zeit

Daniel Libeskind hat das Westside gestaltet.



Das Hotel Holiday Inn Westside in Bern-Brünnen (im Hintergrund) ist vor einem Jahr eröffnet worden.

habe sie dann gelernt, das grosse Ganze zu sehen und Maria Bottas Ideen zu respektieren.

«Ich würde sofort wieder mit einem Stararchitekten zusammenarbeiten», sagt Corinne Denzler. Nicht nur, weil die Zusammenarbeit auf der menschlichen Ebene angenehm gewesen sei, auch und vor allem wegen des Marketing-Effekts, den sie schlicht unterschätzt habe. «Wir hatten ein riesengrosses Medienecho nach der Eröffnung, und viele Gäste kommen wegen der Architektur. Die Architektur füllt unsere Kassen.»

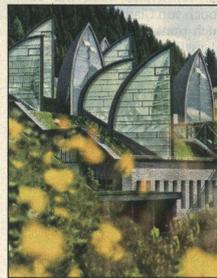
Sie rät, sich im Vorhinein mit möglichen Problemen einer solchen Zusammenarbeit auseinanderzusetzen. Zum Beispiel war nicht klar, dass Botta auch die Inneneinrichtung der «Bergoase» bestimmen wollte. Als positiv herausgestellt habe sich, Budgetüberwachung und Bau zu trennen, so konnte das Budget eingehalten werden. «Botta ist

der Kreative, der lieber am Reissbrett sitzt.»

Das Gleichgewicht zwischen Design und Hotelbetrieb finden

Martin Emch, Geschäftsführer der Turicum Hotel Management AG, hat mit Stararchitekt Daniel Libeskind gearbeitet. Emch betreibt das Hotel Holiday Inn Bern Westside im gleichnamigen Einkaufszentrum in Bern-Brünnen, Libeskind ist der Architekt der Überbauung. Emch kam nur «zwei-, dreimal» mit Libeskind in Kontakt, denn den Innenausbau des Hotels überliess er nicht mehr dem Stararchitekten. «Einerseits aus Kosten-, andererseits aus praktischen Gründen», erklärt Emch. Die schrägen Wände, von denen die Rede war, und die Libeskind in der Seniorenresidenz der Überbauung Westside verwirklicht hat, «passen nicht in ein Hotel». Als Betreiber sei er für den Unterhalt und die Erneuerung der Zimmer verantwortlich, so Emch.

Die Elemente, die von der Aussenhülle her das Hotelinnere tangieren, verdunkelte Glasfenster etwa, wirkten sich nicht negativ aus. «Unsere Gäste schätzen diese Designelemente.» Es gehe darum, sagt Emch, Design in ein Hotel zu bringen, dabei aber auch dafür zu sor-



Die «Bergoase» hat grosses mediales Echo ausgelöst.



Mario Botta, Schöpfer der «Bergoase» in Arosa.



Designtes Innenleben der Arosener «Bergoase».

gen, dass die Betriebskosten stimmen. «Das ist eine Herausforderung.» Die hat er auch im B2-Hotel im Zürcher Hürlimann-Areal zu meistern, das zurzeit im Bau ist. Dort gestaltet die Bühnenbildnerin Ushi Tamborriello den Innenausbau. «Wir haben hitzige Diskussionen, doch wir finden uns immer wieder. Aber manchmal muss es von uns Federn lassen.» Die Sichtweise eines Künstlers, einer Künstlerin sei eben eine andere. «Und die Bedürfnisse unterschiedlich.»

Libeskind – der Kontakt mit ihm sei sehr konstruktiv gewesen – trägt Emch seine Absage nicht nach: Zur Hotelöffnung schenkte er ihm ein Buch, in welches er Folgendes schrieb: «One of the very best Hotels of the world». Von Architekturtourismus lasse sich jedoch noch nicht sprechen, sagt Martin Emch, der überzeugt ist, über diese Schiene mehr Gäste holen zu können. «Wir wollen die Architektur von Libeskind europaweit besser kommunizieren. Hier liegt Potenzial.»

Lokal, regional, authentisch

Im Trend liegen in der Schweiz zurzeit Hotelbauten, die lokal verankert sind und Ursprünglichkeit verkörpern, sagt eine Architektur-Expertin.

ROBERT WILDI

Nach welchen architektonischen Prinzipien werden heute Hotels gebaut? «Den gleichen, nach denen schon in der jüngeren Vergangenheit Bürokomplexe und Wohnhäuser errichtet wurden», sagt Rahel Marti, Architektur-Redaktorin beim Magazin «Hochparterre». Die Hotellerie hinke den Architektur-Trends in der Regel zwei Jahre hin-

terher. Das erstaunt nicht, haben doch Hotels in der Regel einen viel längeren Planungshorizont als gewöhnliche Bürokomplexe und müssen häufig fixfertige Projekte vorlegen, bevor die Suche nach Sponsoren beginnen kann. Dieser zeitliche Verzöger zeigt sich vor allem in den Städten, wo Hotels sich oft einen Design-Anstrich verleihen möchten. Es wird elegant, zurückhaltend und mit klaren Linien gebaut. Doch für Rahel Marti verkörpern die meisten Stadthotels architektonisch nur eine «Allerweltvorstellung von modern». Das hängt unter anderem mit der zeitlichen Verzögerung zwischen Projektierungs- und Bauphase zusammen.

In eine andere Richtung zeigt das Trendbarometer in der alpinen und



Rustikal: Die Bibliothek im Hotel Tschüttä in Vnà im Engadin.

Ferienhotellerie. «Dort sind vor allem regionale Konzepte en vogue, die mit ihrer Architektur eine starke lokale Verankerung dokumentieren», sagt Rahel Marti. Ein hervorragendes Beispiel dafür sei etwa das Hotel Piz Tschüttä im Engadin Bergdorf Vnà. Das Hotel drückt mit seinem Baustil den Trend zur Ursprünglichkeit, zum «Slow-down» aus und passt sich seiner natürlichen Umgebung an.

Ein anderer Architektur-Trend in der Ferienhotellerie sei sicherlich die Faszination für «huldvolle» grosse Hallen mit viel Luft und Licht, sagt die Expertin. Als Beispiel nennt sie die legendären Grand-hotels Bad Ragaz, die mit ihren pompösen Räumlichkeiten an die alten Sanatorium-Zeiten erinnern.

Was kann die Bauherrschaft gegen Kostenüberschreitungen tun?

Der Architekt haftet nur bedingt für Mehrkosten. Klare Verträge schützen den Bauherrn vor Verlusten.

Die Rechtsprechung betrachtet den Kostenvoranschlag eines Architekten als ungefähre Prognose, die naturgemäss eine gewisse Ungenauigkeit birgt. In der Rechtspraxis hat sich ein Toleranzwert von 10 Prozent Mehrkosten eingebürgert. Diese Faustregel ist nirgends festgeschrieben und stellt keinen Freibrief für den Architekten dar. Kann der Bauherr nachweisen, dass die vertragliche Sorgfaltspflicht verletzt wurde, haftet der Architekt bereits für Abweichungen unter 10 Prozent – es sei denn, er könne das Gegenteil beweisen. Ist die Toleranzgrenze von 10 Prozent überschritten, wird eine Vertragsverletzung vermutet

und der Bauherr vorderhand von der Beweispflicht entlastet. Doch der Architekt hat die Möglichkeit, eine Haftung abzuwenden. Zum Beispiel wenn er beweisen kann, dass die Mehrkosten auf Beststellungsänderungen oder unvorhersehbare Verhältnisse zurückzuführen sind. Optional kann ein Pauschalpreis, eine sogenannte Bausummengarantie, schriftlich vereinbart werden. Hier haftet der Architekt, der sich nur in Ausnahmefällen auf eine solche Regelung einlassen wird. Die sorgfältige Ausarbeitung von entsprechenden Verträgen lohnt sich. Diese sollten möglichst detaillierte Vorgaben enthalten. maz

Hotelarchitektur. Architekt. Wie lässt sich der richtige Architekt finden? Bei grossen Projekten, wie beim Grand Resort Bad Ragaz, hilft ein Berater weiter. Bei kleineren geht es auch ohne.

Lieber kein Hotel-Spezialist

Den richtigen Architekten zu finden, ist nicht einfach. Hans Kollhoff, architektonischer Berater für das Grand Resort Bad Ragaz, sagt, wie er vorgeht.

CHRISTINE KÜNZLER

Hans Kollhoff, Sie haben die Bauherrschaft für den Bau des Grand Resort Bad Ragaz beraten. Weshalb sind gerade Sie zu diesem Auftrag gekommen? Ich kannte die Auftraggeber von früheren Projekten. Sie haben mich gebeten, dieses Projekt zu begleiten.

Nach welchen Kriterien wählen Sie die Architekten aus? Ich schaue mir erst mal den Ort an. Dann führte ich mehrere Gespräche mit den Personen, die ausschlaggebend für die Entwicklung des Projekts waren, um herauszufinden, was das Charakteristische der Aufgabe war. Aus diesen Vorstellungen heraus, kontextbezogen, habe ich dann Vorschläge von Architekten unterbreitet, von denen ich wusste, dass sie diese Herausforderung meistern.

War die Endauswahl schwierig? Wir führten einen Wettbewerb durch, und die Ar-



Muss es ein Stararchitekt sein? Nein, überhaupt nicht. Die Auswahl der Architekten in Bad Ragaz hat gezeigt, dass gerade nicht die Stars das Rennen gemacht haben.

Anhand von welchen Kriterien zeigt sich eine stimmige Architektur?

Hans Kollhoff hat lieber keine Spezialisten.

chitekten, die dann engagiert worden sind, gingen als Sieger hervor. Es gibt auch andere Möglichkeiten, einen Architekten auszuwählen. Hat der Investor oder Hotelbetreiber klare Vorstellungen von seinem Projekt, kann er den Auftrag direkt vergeben. In diesem Falle muss der Hotelier auch nicht unbedingt einen Berater beiziehen.

Architektur ist ja immer das Produkt unterschiedlicher Interessen. Die Aufgabe des Architekten ist es, aus diesen Anforderungen etwas zu machen, das nicht von vornherein auf einen Kompromiss hinausläuft. Er muss aus diesen zum Teil sehr widersprüchlichen Angaben, die das Projekt zu fragmentieren oder gar zu zerlegen drohen, etwas Ganzes schaffen. Der Architekt muss nach einer einheitlichen Form streben, eben der Form, nach der die Aufgabe aus sich heraus verlangt. Das Gebäude muss am Ende aus einem Guss dastehen, ohne die Ansprüche der Bauherrschaft aufs Spiel zu setzen.

Spürt der Gast, auch wenn er von Architektur nicht viel versteht, ob die Hotelarchitektur stimmig ist?

Natürlich spürt er das. Ich wohne oft in Hotels und spüre auf den ersten Tritt, ob die Architektur stimmig ist. Es gibt Hotels, die mir ausserordentlich gut gefallen und auf die ich mich immer wieder freue. Klar spielen auch geschmackliche Vorlieben eine Rolle. In so genannten Designhotels beispielsweise halte ich es keine Minute aus. Solche Hotels gehen mir sofort auf die Nerven. In einem schönen Grand Hotel, dem Park Hotel in Vitznau beispielsweise, fühle ich mich ausgesprochen wohl.

Wie wichtig ist die Architektur eines Hotels?

Extrem wichtig. Bei einem guten Hotel muss ein hochkomplexes Anforderungsprofil berücksichtigt werden. Von dieser Anstrengung will der Gast aber

nichts merken. Das ist wie in der Architektur selbst, es trübt den Genuss, wenn die Form erzählen will, was sie alles leistet.

Fakten Kollhoff in Berlin, Rotkreuz und Rotterdam

Prof. Hans Kollhoff betreibt ein eigenes Büro in Berlin und hat ebenfalls ein Architektur-Atelier in Rotkreuz. Im Jahr 2000 richtete er das Kantoor Kollhoff in Rotterdam ein zur Betreuung der Projekte in den Niederlanden. Seit 1990 hat er einen Lehrauftrag als Professor für Architektur und Konstruktion an der ETH Zürich. Kollhoff hatte in Karlsruhe und Wien Architektur studiert. ck

www.kollhoff.de



Tamina Terme in Bad Ragaz: Aussergewöhnliche Architektur vom Zürcher Architekturbüro Smolenicky & Partner. Hans Kollhoff hat hier beraten.

Bilder zvg

Historie: Eingriffe sind erlaubt

«Altes erhalten – Neues schaffen», mit diesem Prinzip für Umbauten kann heute auch die Denkmalpflege leben. Entscheidend ist, vom bestehenden Bau selbst auszugehen, sagt Architekt Armando Ruinelli.

KARL JOSEF VERDING

Was ist heute mehr notwendig im Umgang mit historischen Hotelbauten: Sorgfalt in der umfassenden historischen Rekonstruktion – oder der Mut zur Koexistenz von sichtbaren historischen und modernen Elementen im gleichen Bau? «Beides – aber in jedem Falle Sorgfalt», antwortet Armando Ruinelli, Architekt in Soglio. Er hat zuletzt Erfahrungen bei der Arbeit im «Waldhaus» in Sils-Maria und im Palazzo Salis in Soglio gesammelt.

Beide sind Mitglieder der Swiss Historic Hotels. Ruinelli erklärt: «Es gibt ab und zu Fälle, da ist es durchaus sinnvoll, historisch zu intervenieren. Wir sind aber der Meinung, es mache nur dann Sinn, wenn die Originalteile mehrheitlich noch vorhanden sind.» Sonst, so Ruinelli kritisch, «ist es nur noch eine Nachahmung von historischen Möbeln oder Apparaten, ein so genanntes «fake»; dann können wir nur in Ausnahmefällen dahinter stehen.»

Auf Basis seiner Erfahrung im Hotel Waldhaus in Sils-Maria sagt Ruinelli: «Dort haben sie ein Ersatzlager von Bädern aus der Zeit rund um das Jahr 1908. In diesem Fall macht man es richtig, indem man nicht auf nachgebaute historische Armaturen zurückgreift.»

«Neuem soll man ruhig ansetzen, dass es zeitgenössisch ist»

Ist mehr Kontrast bei den für Umbauten in historischen Hotels gewählten Materialien möglich –

etwa Holz zusammen mit Glas und Metall? «Natürlich ist es möglich», sagt Ruinelli, «wir versuchen aber immer, von der Architektur selber, vom Bau selbst auszugehen, und so unser Urteil zu bilden.» Der Denkmalschutz, zeige sich heute kooperativ gegenüber solchen Ambitionen: «In Graubünden zum Beispiel, hat sich die Denkmalpflege eher zum Grundsatz «Altes erhalten – Neues schaffen» bekannt. Man versucht, Wertvolles zu erhalten, dem Neuen soll man aber ruhig ansehen, dass es zeitgenössisch ist.»

«Unser Schwerpunkt ist bewusst die Architektur, nicht das Design»

Ruinelli betont: «Wir suchen nach zeitgenössischen, aber architektonisch korrekten Lösungen und verzichten grundsätzlich auf das, was man gemeinhin mit Design bezeichnet. Viele Hotels haben das Design im Vordergrund. Es geht jedoch darum, wie man einem Hotel eine Identität geben kann.»

ANZEIGE

Für wirksame Werbung im Gruppengeschäft

Für eine Präsenz im Bus-Jahrbuch jetzt letzte Gelegenheit!

Seit 1981

BUS-JAHRBUCH
TRANSIT SERVICE
2010

TS Transit Service AG, Bahnhofstrasse 25, Postfach 166, CH-3612 Steffisburg
www.transitservice.ch ts@transitservice.ch Tel. 033 439 30 50 Fax 033 439 30 55

Hotelarchitektur. Bausünden. Eine Umfrage der htr hotel revue zeigt: Die Schweiz ist weitgehend von Bausünden verschont. Vielleicht auch deshalb, weil das Äussere mit dem Inneren eines Hotels meist kongruent ist.

Heile Schweizer Architektur?

Die hotel revue fragt Touristiker und einen Architekten nach Bausünden.

ROBERT WILDI

Eine schwierige Aufgabe für Touristiker, über architektonische oder planerische Fehlritte in der eigenen Branche zu sprechen. «Sie verstehen sicher, dass ich mich zur Frage nach den grössten Bausünden in der Schweizer Hotellerie und Gestaltung von touristischen Destinationen nicht äussern kann und will», sagt Markus Lergier, Chef von Bern Tourismus. Auch Guglielmo L. Brentel, der Präsident von hotelle-

riesuisse, sieht davon ab, einzelne Betriebe als bauliche Missverständnisse zu bezeichnen. «Grundsätzlich gilt, dass Architektur und Ästhetik mit der Zeit gehen und in den Augen des Betrachters immer auch eine sehr subjektive Komponente haben», sagt er. Aus Sicht eines Unternehmens müsse neben dem äusseren Erscheinungsbild auch die Zweckmässigkeit eines Baus gegeben sein, um von einer «gelungenen Architektur» zu sprechen.

«Zweckmässig ist ein Hotel dann, wenn es sich konsequent an den Bedürfnissen der Gäste orientiert und eine entsprechende Positionierung aufweist», so Brentel. Dem Zürcher Tourismusdirektor Frank Bumann «kommt nicht wirklich etwas Negatives in den Sinn», wenn es um Bausünden geht. Im Bereich Städtebau gibt es Objekte in der Limmatstadt, die ihm gar nicht gefallen. «Das Globus-Provisorium oder der Kiosk auf der Gemü-

brücke sind für mich echte Bausünden.»

«Die Schweizer Hotels scheinen sich sündigen Architekturen irgendwie entzogen zu haben», sagt

Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismusverbands. Unschön sei sicherlich die jahrelange Baurüine auf Rigli-Kalbad in der Zentralschweiz gewesen, nennt der ehemalige Luzerner Tourismusdirektor doch ein Beispiel. «Diese wird nun aber mit einem spannenden Botta-Bau überzogen und korrigiert.»

Auch im städtebaulichen Bereich attestiert Lütolf der Schweiz ein hohes architektonisches Niveau. «Die Schweiz scheint verschont von wirklich negativen Auswüchsen, wie sie in französis-

chen Banlieues, in den Satellitenstädten Spaniens, Italiens oder im Fernen Osten zu sehen sind.» Jede Zeitperiode definiere seine eigene städtebaulich-architektonische Ausprägung. Lütolf: «In diesem Sinn haben sogar Bern-Bethlehem oder Les Avenches in Genf ihren Reiz.»

Auch in den touristischen Destinationen treffen zuweilen ganz unterschiedliche Baustile aufeinander. Für hotellerieuisse-Präsident Brentel ist entscheidend, dass neben der Gebäudeform selbst auch Soft-Faktoren wie Licht, Gerüche und die verwendeten Materialien zur Umge-

bung passen müssen. Verschiedene Touristiker finden, dass es vor allem in der Westschweiz einige Ferienorte gebe, wo diesbezüglich gestündigt worden sei. Auch die Alpenstadt Davos mit ihren Flachdächern wird mancherorts als architektonische Sünde bezeichnet. Das gleiche Attribut verwendet Brentel grundsätzlich für Destinationen mit unzähligen leerstehenden Appartements und Ferienwohnungen. «Die kalten Betten sind ein Problem, das sich auf das ganze Erscheinungsbild von Destinationen auswirkt.»

Ganz konkret wird Martin Hofer, Architekt und Partner beim Zürcher Immobilien-Beratungsunternehmen Wüest & Partner. Ihm gefallen grundsätzlich Hotelprojekte, die bezüglich ihrer Grösse überschaubar bleiben. Riesigen Resorts kann er wenig Positives abgewinnen und taxiert deshalb das geplante Mega-Resort von Samih Sawiris in Andermatt schon heute als Bausünde.

Sawiris habe zwar die besten Architekten um sich geschart. «Die Summe von vielen guten Einzelstücken muss aber noch lange nichts Positives ergeben.» Hofer gefallen über Jahre gewachsene Destinationen viel besser als solche «künstlichen Resorts», von denen es in der Schweiz bis heute zum Glück noch keines gebe.



«Die Schweizer Hotels scheinen sich sündigen Architekturen entzogen zu haben.»

Mario Lütolf
Direktor STV



«Die Summe von guten Einzelstücken muss nichts Positives ergeben.»

Martin Hofer
Architekt

ANZEIGE

Optimum 42 mobile ist da, wo Ihre Gäste sind.



«Optimum 42 ist einfach unschlagbar.»
Jörg Abderhalden, Schreiner und Schwingerkönig

Zuverlässig, robust und dabei erst noch günstig: das neue Optimum 42-Mobile. Mit diesem handlichen Zahlterminal von Hypercom machen Sie Ihren Kunden das Zahlen – und sich selbst den Geschäftsalltag einfach. Das Optimum 42 ist die richtige Wahl für vollen Einsatz und volle Mobilität und damit die ideale Lösung für Restaurants, Cafés und alle Dienstleistungen ausser Haus. Dank des leistungsfähigen Akkus und der hohen Speicherkapazität lassen sich Transaktionen überall sicher und schnell durchführen – ohne festen Telefonanschluss. Informieren Sie sich jetzt über alle Vorteile, Modelle und Module der Optimum 42-Familie: www.aduno.ch/optimum

Aduno-Terminals akzeptieren die Kartenprodukte von: MasterCard, Maestro, Visa, V PAY, PostFinance Direct, AmericanExpress, Diners Club, JCB, WIRBank, Reka sowie diverse Schweizer Kundenkarten.

+41 (0)58 234 56 78 – www.aduno.ch

ADUNO

Nur eins nicht: Erfolgreiches kopieren wollen. Das läuft meist schief.

Für die Hotelarchitektin Pia Schmid müssen Innen- und Aussenbau eines Hotels die gleiche Sprache sprechen.

«Ein Stadthotel ist kein Bergidyll, ein Kinderresort kein Wellnessstempel», sagt Pia Schmid und verweist damit auf die wichtigste Grundregel für jeden Hotelarchitekten. «Bevor er den ersten Strich für die Planung eines Neu- oder Umbaus macht, muss er die genaue Ausrichtung und das Marketingkonzept des Betriebs kennen», sagt die Hotelarchitektin, die bei vielen Neu- und Umbauten im In- und Ausland federführend mitgewirkt hat. Positionierung und Lage wirken sich zwingend auf architektonische Bedürfnisse aus. «Zu einem gemütlichen Berghotel passen kleinere Räume, während sich für Business- und Stadthotels in der Regel eher grosse und lichtdurchflutete Räumlichkeiten aufdrängen.» Es könne aber auch umgekehrt sein, wenn es das Konzept wolle. Ganz wichtig ist für Pia Schmid, dass bei einem Hotelprojekt der Innen- und Aussenbau qualitativ miteinander korre-

lieren. «Wenn das Hotel innen nicht hält, was es von aussen verspricht, ist das fast wie ein Bluff gegenüber dem Gast.» Damit will sie nicht sagen, dass zwingend die gleichen Farben und Materialien zu verwenden sind. Die Aussen- und Innenarchitektur können auch in einem überraschenden Kontrast zueinander stehen. «Wichtig ist aber, dass der Betrieb aus einem Guss entsteht und aussen wie innen die gleiche Botschaft verbreitet.»

Die häufigsten Missverständnisse beobachtet Schmid, wenn ein erfolgreiches Hotelkonzept kopiert werde. «Es kommt in den meisten Fällen nicht gut heraus, wenn Architekten Modestromdrängen folgen und dabei die individuellen Gegebenheiten an der Destination vernachlässigen.» Pia Schmid weist auch auf die grosse Bedeutung weicher Faktoren, ohne die auch noch so tolle architektonische Würfe schnell an Glanz verlieren. row



Hotelarchitektin
Pia Schmid

Hotelarchitektur. Aus einer Hand. In Zermatt ist Heinz Julens Handschrift in mehreren Hotels zu lesen. Wie viel vom Gleichen verträgt ein Dorf? Es gibt noch keinen Julen-Überhang, finden die befragten Hoteliers.

Wie viel Heinz Julen verträgt Zermatt? Der Künstler baut, konzeptioniert und richtet ein. Immer öfter.

SIMONE LEITNER

Er designt Möbel, malt Bilder, baut Hotels und Restaurants, richtet diese auch gleich ein und verkauft seine Objekte stückweise. Der Zermatter Künstler Heinz Julen ist in der Oberwalliser Feriendestination omnipräsent. Seine Hotels oder Lofthäuser haben in Zermatt seit Jahren eine Fangemeinde. Nun scheint die Community grösser zu werden. Lokale Bauherren engagieren den Zermatter für ihren Hotelbau, Hoteliers richten den Anbau mit Julens Kronleuchter, Stühlen und Tischen ein und bestücken auch noch ihr Privathaus mit den Objekten. Doch wie viel Julen verträgt Zermatt? «Solange die Gäste seine Architektur und seine Objekte mögen, spielt es doch keine Rolle, wie viel Kronleuchter bei uns hängen», sagt Daniela Julen vom Romantik Hotel Julen. Sie sei nicht etwa verwandt mit Heinz Julen, betont die Zermatter Hotelière. «Ich bin ein Fan von ihm. Schon lange.»

Dass sie ihren Anbau mit Heinz Julens Objekten ausgestattet hat, liegt nicht auf der Hand. Das Romantik Hotel Julen ist seit Jahrzehnten im rustikalen Landhausstil gehalten. Und nun trifft der Gast unerwartet neben der Alpenromantik auf einen ganz anderen Einrichtungsstil im Anbau. «Und genau das lieben unsere Gäste. Sie haben die Wahl», erklärt Daniela Julen ihren Erfolg mit dem Stilbruch.

Unverfälscht und konsequent ist das Hotel Matterhorn Focus, das Heinz Julen 2008 von Grund auf konzeptionierte, baute und einrichtete.

Heinz Julen prägt Zermatt.



Das Hotel Matterhorn Focus hat Heinz Julen von Grund auf konzipiert, gebaut und schliesslich auch eingerichtet.

Ein Dorf. Ein Architekt.

Für die Besitzer Sonja und Christian Noti ein bewusster Entscheid: «Wir wollten den Brand Heinz Julen von A bis Z zelebrieren», sagt Sonja Noti. Und damit auch werben. Das funktioniert in der Schweiz sehr gut. Doch mittlerweile gibt es auch Gäste, die noch ein neues Gebäude von Heinz Julen bauen lassen. «Die Lofts sind ein neuer Magnet für unsere Klientel und ein sehr hoher Mehrwert.»

«Solange die Gäste seine Objekte mögen, spielt es doch keine Rolle.»

Daniela Julen
Romantik Hotel Julen

Feedback ihrer Gäste. Das Zermatter Garni-Hotel Cœur des Alpes wurde erst letzte Woche wieder im «Bilanz»-Rating (siehe auch Seite 4) zum besten Ferienhotel in der Kategorie 3 Sterne und Unique ausgezeichnet. Der Designer: Heinz

Julen. Leni Müller-Julen, eine Schwester des Künstlers, ist überzeugt: «Die Architektur von Heinz ist unser Markenzeichen. Seit 10 Jahren haben wir damit grossen Erfolg», sagt die Gastgeberin. Nun haben Leni und Thomas Müller-Julen

noch ein neues Gebäude von Heinz Julen bauen lassen. «Die Lofts sind ein neuer Magnet für unsere Klientel und ein sehr hoher Mehrwert.»

Dass der Mehrwert durch «zu viel Julen» in Zermatt verloren geht, ist für Leni Müller-Julen unvorstellbar. «Heinz entwickelt sich weiter, und von daher sind seine neuen Projekte nicht mehr die alten.» Gespannt sind die Zermatter nun auf das geplante Hotel mitten im Dorf beim «Vernissage». Das wird Heinz Julen für sich und seine Ehefrau bauen.



Nachgefragt

Heidi Wegener

Funktion: Kuratorin
«Design Preis Schweiz»

1. Macht es Sinn, mehrere Hotels in einer Destination vom gleichen Architekten einrichten zu lassen?

Ich würde als Hotelier wohl kaum des Nachbarn Architekten für mein Projekt auswählen. Ich würde mein ganz individuelles Angebot auch architektonisch eigenständig lösen wollen.

2. Und wo ziehen Sie die Grenze?

Ich ziehe die Grenze dort, wo es sich um ein eigenständiges Hotelangebot handelt, welches sich auch in seiner Architektur manifestieren will. Die Handschrift eines einzigen Architekten in einem Ferienort fände ich höchstwahrscheinlich langweilig. Und ich glaube auch nicht, dass man in ein Dorf pilgert, nur um die Architektur eines einzigen Architekten zu bewundern. Eine Jean-Nouvel-Stadt wäre ja auch nichts Witziges.

3. Ist es werbewirksam, einen Hotelneubau oder -umbau mit namhaften Designern einzurichten?

Ja, ich glaube, dass es werbewirksam sein kann, mit den Namen der so genannten «Stars» zu spielen, aber unendlich viel nachhaltiger ist es, eine ganz besondere Atmosphäre zu kreieren, bei welcher das Hotelangebot sich in der Architektur spiegelt und umgekehrt.

4. Soll eine Destination mit Architektur werben?

Ich denke, es ist nur ein kleines Kundensegment, das beim Wort «Ferien» sofort an Architektur denkt. Ein Hotel, kann das schon tun, aber eine ganze Destination? Es ist bewiesen, dass die Designer-Hotels erfolgreich sind, aber ein Ort mit nur Designer-Hotels, würde höchstwahrscheinlich einen grossen Teil der «anderen» Kundschaft verlieren. sis

Architekten bauen an Tourismusmarke mit

«Architektur Land Vorarlberg – Why to Come» heisst der neue Tourismus-Claim in der Schweizer Nachbarschaft. Und Basels Weltklasse-Bauer locken die Studenten und Architektur-Touristen von überall her.

KARL JOSEF VERDING

Seit Anfang August 2009 bringen die Vorarlberg Tourismus GmbH und das Vorarlberger Architektur Institut eine zwanzigseitige Broschüre als Druck oder Download ans Publikum: «Architektur Land Vorarlberg – Why to Come». Einerseits für Fach-

interessierte – inzwischen in ganzen Gruppen, wie nächstens eine skandinavische Architekten-Delegation. Und vor allem für die Tourismus-Gäste Vorarlbergs im Sommer und Winter, denen hier eine Zusatz-Attraktion und ein «added value» geschenkt wird. Die moderne Broschüre zeigt mit deutschem und englischem Kommentar 24 Glanzstücke, vom Kunsthaus Bregenz des Bündner Architekten Peter Zumthor bis zur Schnapsbrennerei Michelehof des Architekten Philip Lutz mit ihren höchstdekorierten Bränden.

Architektur als Augenöffner der Tourismus-Marke Vorarlberg

Zur Broschüre gibt es ein Beiheft: «Moderne Gastlichkeit». Denn:



Silvretta-Haus auf der Bielerhöhe bei Partenen in Vorarlberg.

«Zeitgenössische Architektursprache und traditionsreiches Erbe verbinden sich auf charaktervolle Art in vielen Hotelbetrieben Vorarlbergs.» 18 Betriebe sind mit Foto, Charakteristik und Kontaktdaten

drin. Am Schluss gibt's noch Namen und Orte von 24 Restaurants und Bars. Motto: «In zeitgenössischem Ambiente gut essen und trinken.» Von der «Sichtbar» in Dornbirn bis zur Skihütte Schneggerei in Lech. «Unsere Markt-Kommunikation geht mit diesem Thema sehr unterschiedliche Wege», sagt Brigitte Plemel, Marketingleiterin bei Vorarlberg Tourismus: «Einerseits locken wir Experten an, namentlich durch unser ökologisches Bauen, den Holzbau, und unsere Hotelbauten – und andererseits ist das Architekt-

ur Land Vorarlberg ein Augenöffner in der Kommunikation unserer Marke: Vorarlberg, ein schönes Land, das im «Heute» daheim ist.»

Basel: Weltklasse-Bautourismus trifft starken Kulturtourismus

Auf basel.com wird es 2010 eine aktualisierte, zweisprachige Architektur-Broschüre für den Download geben. Ausserdem ist Basel Tourismus stark in Guided Tours zur weltweit beachteten Architektur der Stadt engagiert, seien sie für die Buchung durch Gruppen vorgesehen, oder frei zugänglich. Frédéric Pothier ist Head of Tourist Information & Guided Tours bei Basel Tourismus. Er sagt: «Viele Gäste kommen einzig und alleine des Themas Architektur wegen nach Basel. Vor al-

lem Architekturstudenten aus aller Welt – speziell Japan, Deutschland, USA, UK, Spanien. Viele Gäste verbinden einen kulturellen, durch Museen und Konzerte motivierten Besuch der Stadt Basel, mit dem Thema Architektur, da sich die grosse Dichte an sichtbaren Exempeln in Basel dazu mehr als anbietet.»

Wie geht man mit Gästen um, die mit den berühmten Basler Architekten selber in Kontakt kommen wollen? Frédéric Pothier: «Dieses Thema gestaltet sich nicht immer einfach. Es gibt immer wieder Anfragen. Jedoch mehr von Journalisten als von Touristen. Wir helfen dabei, und die meisten grossen Architekturbüros in Basel haben darüber hinaus entsprechende «Anfrage»-Abteilungen.

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 –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung vom Betriebs-
ergebnis mittels Marketingmass-
nahmen mit neuen Angeboten
und Erschliessung neuer Märkte
- Organisation von Betriebsüber-
gaben und Nachfolgeregelungen
- Vermittlung bei Rechtsstreitig-
keiten zwischen den Parteien
- Projektentwicklung / Projektopti-
mierung zur Verbesserung der
Wirtschaftlichkeit und Finanzierungs-
konzepte
- Rekrutierung von Direktionen,
Geschäftsführungen, Kader, An-
schluss an eine Betriebsgruppe
- Individuelle Beratungen

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

189-96

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

4120-1968

Zu verkaufen

Gasthaus in Luzerner Vorortsgemeinde

Sehr gut geführter Betrieb mit attraktiven Lokalitäten, Gast-
stube und Säli mit 65 Plätzen, Saal mit 160 Bankettplät-
zen, aktuelle Infrastruktur, genügend Parkplätze, Gross- und
Kleininventar kann vollständig übernommen werden, Erwei-
terungspotenzial vorhanden.

Gesucht werden Sie! Innovativ, engagiert und motiviert führen
Sie das weit herum bekannte Gasthaus mit Ihrer charman-
ten Persönlichkeit kulinarisch und servicegepflegt weiter. Und
dies bei äusserst interessanten Kaufbedingungen.

Melden Sie sich unter Chiffre: 3899-2044
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

3899-2044

Die Gelegenheit zu kaufen

inkl. Gross- und Kleininventar; gepflegtes **Nichtraucher-
Speiserestaurant** an verkehrsgünstiger Lage nahe zu
Schaffhausen im **Kanton Zürich** unmittelbar **am Rhein**
gelegen mit 2 Annex-**Wohneinheiten**.

Objektbeschreibung: gesamthafter Restaurations- und Küchen-
bereich auf gleicher Ebene. Räumlich unterteilbares Platzan-
gebot für ca. 70 Personen. Im Sommer die idyllische Garten-
terrasse direkt am Rhein ca. 60 Plz., Gartenwirtschaft 20 Plz.
Im Hause eine 4 (5)-Zimmer-Wirtwohnung. Ausreichende
Pkw-Parkplätze.

In den Lokalitäten **u.w.m.** sind sukzessive Investitionen aus-
geführt worden. Ausbau des OG möglich. **Aktueller Busi-
nessplan** steht Interessenten zur Verfügung. Eigenkapital im
Rahmen von CHF 200'000.00 sind erforderlich.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 4071-2147 an htr
hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4071-2147

BAR-Vermietung

im **Restaurant Burehof**, Waldhäusern,
CH-5624 Bünzen, Aargau.

Komplett eingerichtet (**ohne Biervertrag!**).
Netto-Mietzins: CHF 2400.– zuzügl. NK.

Interessenten melden sich bei:
Priskus A. Theiler, 079 636 4363
info@restclean.com

4156-2206

zu vermieten, an Skigebiet grenzend
Hotel in Obersaxen (Surcoulm)

ab Juli 2010; schönes Wander- / Bike-
und Skigebiet mit 18 Bahnen; traum-
hafte Aussicht, ÖV-Anschluss;
Restaurant (65 Plätze), Säli mit Bar (25
Plätze), 10 Zimmer (total 32 Betten),
Personalzimmer (2 Betten)

Heinz Blatter
079 432 38 58
BlatterIMMO AG www.blatterimmo.ch

3898-2043

Zu verkaufen an bester Lage in Films
an der Talstation der Bergbahnen

EXKLUSIVES ****HOTEL

Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken

Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch

4187-2234

Wir suchen im Auftrag des Grundstückseigentümers

Hotelinvestor und -betreiber

An einem der **schönsten Standorte in Österreich**
– am **Attersee/Salzkammergut** –

in Hanglage (mit **Blick auf den See** und die umliegende Bergwelt) –
300 m Luftlinie vom Seeufer entfernt – **direkt angrenzend an den**
9-Loch-Golfplatz – bieten wir einen bestehenden (nutzbaren) Altbau
(früher Schule) auf einem **Grundstück mit 15000 m² Grösse** zum Kauf an.

Ziel ist die Entwicklung einer ganzjährig betriebenen Hotelanlage
– möglichst mit **Gesundheitseinrichtungen** –
in mindestens **4*-Kategorie** mit einer **Kapazität von 60 bis 100 Zimmern**.

Weitere Unterlagen erhältlich bei:

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
Dr. Jakob Edinger

Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
E-Mail: innsbruck@etb.co.at

4172-2222

aus- und weiterbildung

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM "FRONT-OFFICE"

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
RECEPTIONS
KURS**

DATEN
10 Seminartage
in Form eines Blockkurses
05. bis 16.10.09 in Bern
CHF 2'650.–

**WEITERE
INFORMATIONEN?**
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 372 112
[weiterbildung@gastroswiss.ch](mailto:wweiterbildung@gastroswiss.ch)
www.gastroswiss.ch
Kontakt: 381038

140-61

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

1532-589

Sprachaufenthalte weltweit

Über 200 Top-Sprachschulen
mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32

www.boalingua.ch

686-396

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetrate@htr.ch

htr hotelrevue



Koch-Trophäe

Nun ist klar, wer die sechs Finalisten des Goldenen Kochs von Kadi 2010 sind.
Seite 15

Brände. Edle Tropfen. Ganz kreativ destilliert Margrit Kunz aus Maienfeld. Und die besten Schweizer Brände wurden am 1. Edelbrandfestival prämiert.



Tochter Carina Kunz (v.L.) hegt und pflegt den Wein, ihre Schwester Ariane hilft oft beim Brennen, Mutter Margrit und Vater Martin Kunz-Keller hecken die ausgefallensten Edeldestillate aus. Elisbeth Hübner

«Wir machen Genuss, nicht einfach Alkohol»

Margrit Kunz aus Maienfeld war immer schon überzeugt: «Eines Tages wird die Gastronomie uns brauchen», sagte sie jeweils ihrer Familie, wenn die stöhnten «ach du, mit deinen Bränden...». Ihr Mann Martin Kunz kann auf eine Brenner-Erfahrung von vierzig Jahren zurückblicken. Damals waren es einfache Bauernschnäpse – heute sind es Edeldestillate. So edle, dass sie in renommierten Gourmetlokalen wie bei Andreas Caminada in Schloss Schauenstein in Fürstenu oder bei Walter Klose auf dem «Gupf» in Rehetobel serviert werden. Oder in Top-hotels wie dem Grand Resort Bad Ragaz in der Minibar stehen und im neuen Spa Tower vom Butler kredenzt werden.

Ihre Gemüseschnäpse begeistern seit einigen Jahren die Küchenchefs
«Man muss die Kreativität waten lassen», ist ein weiterer ihrer geliebten Sprüche. Vor Margrit Kunz' kreativen Ideen ist kaum etwas sicher. So veredelte sie ein Destillat von Cox-Orange-Äpfeln mit gedörrten Schnitzern derselben Apfelsorte – heute zählt es zu den begehrtesten Destillaten des Familienunternehmens Kunz-Keller. Nach demselben Verfahren hergestellt wird die Vieille Poiré Williams. Eine Klasse für sich sind die verschiedenen Grappas – sei es aus roten Blauburgunder- oder aus weissen Riesling-Silvaner- und Chardonnay-Trauben, angereichert mit getrockneten Beeren. Extra als Begleiter zu edlen Zigarren wurde der Grappina M kreiert, ein 48-prozentiges Destillat aus acht verschiedenen Traubensorten, das gerade im Zigarrenlokal sehr begehrt ist.
Zusammen mit Curdin Lupp hat Margrit Kunz-Keller das 1.

Familie Kunz-Keller aus Maienfeld gehört zu den innovativen Vorreitern der Schweizer Brennerszene. Den Stoff für ihre Brände und Weine liefert die Natur.

ELSBETH HÜBNER



Edelbrände für Top-Gastronomen.

Schweizer Degustationsforum für Edeldestillate organisiert, welches vor zehn Tagen im Grand Resort Bad Ragaz für Begeisterung sorgte. Die Familienbrennerei aus Maienfeld wurde als «Goldbrenner des Jahres» gekürt, ein Titel, den heuer nur insgesamt vier Schweizer Brennereien führen dürfen. Neben Kunz' sind dies Rosmarie und Yvonne Zuber aus Arisdorf, die Etter Söhne AG aus Zug und die Urs Hecht AG im luzernischen Gunzwil. Unter den prä-

mierten Topbränden von Martin und Margrit Kunz findet sich auch ein Rieblbrand. Mit Gemüseschnäpsen begeistern sie seit einigen Jahren die Küchenchefs, welche ihrem Fleisch, ihrer Suppe, ihrem Salat eine besondere Note verleihen wollen. Eine Randensuppe und ein Bündnerfleisch-Carpaccio mit einem Hauch Randenbrand, eine Tomme vaudoise und ein Steak mit ein paar Spritzern Bärlauchbrand, ein Fondue mit Spargel-, Kürbis- oder Heubrand... alle diese Gemüseschnäpse gibt es auch in Sprayform.

Tochter Carina versucht, die Natur in der Weinflasche einzufangen

Dem anderen Standbein des Familienunternehmens, dem Wein, widmet sich inzwischen Tochter Carina. Die 32-jährige hat sich nach dem Besuch der Tourismusfachschule und Weinbaukursen in Wädenswil voll und ganz dem Weinmachen verschrieben. «Mich fasziniert die Parallele zwischen Mensch und Rebe. Auch sie steht ein Leben lang da und holt sich alles, was sie braucht, aus dem heimischen Boden», sagt sie. Ihre Palette reicht vom «Edel Weiss», einem Blanc de Noir mit angenehmer frischer Säure, über den klassisch-eleganten Blauburgunder zur charaktervollen Selection aus Pinot-noir-Trauben.
Und so wie ihre Eltern im Bereich der Brände immer wieder die Düfte der Natur einzufangen suchen, sucht auch Carina Kunz in ihrem edelsten Wein, dem Intuvia, nach «der Seele des Weins», dies in alten Rebstöcken findet und in besten Barriquefassern reifen lässt, um jede Flasche zuletzt mit einer handgeschriebenen Etikette zu schmücken.

www.kunz-keller.ch

Die besten Schweizer Edelbrände tragen Gold

48 Brennereien reichten 250 Destillate beim 1. Edelbrandfestival in Bad Ragaz ein. Die Höchstprämiierten sind nun die «Goldprodukte».

ELSBETH HÜBNER

Nach einem Punktesystem auf einer Hunderterskala verkosteten an der Prämierungsfest des 1. Edelbrandfestivals in Bad Ragaz 16 Jurymitglieder insgesamt 250 Proben, welche von 48 Brennereien eingereicht worden waren. Zudem wurden nach einem Zufallsprinzip ausgewählte Produkte doppelt verkostet. «Die Qualität der Destillate wie auch die

Vielfalt der Edelbrände ist markant gestiegen», stellten sowohl Distiswiss-Präsidentin Josiane Engasser wie auch Jurypräsidentin Gaby Gerber fest. Folgender Schweizer Destillate erhielten die Höchstnoten in den verschiedenen Kategorien und dürfen sich künftig «Goldprodukte» nennen: Absinth du Valais B3X von

«Die Qualität der Destillate wie auch die Vielfalt ist markant gestiegen.»

Josiane Engasser
Distiswiss-Präsidentin



Louis Morand & Cie SA in Martigny VS; Apfelbrand Pink Crisp von Studer & Co AG in Escholzmatt LU; Graubensteiner von Brennerei Martin Häseli in Gipf-Oberfrick AG; Geist Framboise LaValadière von Divisa Willisau SA in Willisau LU; Theilernbirnen von Hecht Distillerie AG in Sempach LU; Williams von Etter Söhne AG in Zug ZG; Baselbieter Kirsch von Wirz Obstbau-Brennerei in Reigoldswil BL; Wildkirsch von

Drei von 20 «Goldprodukten des Jahres»: Berner Rosenapfelbrand von Urs Hecht, Williams von Etter und Cherry Brandy von Zuber.

S. Fassbind AG in Oberarth SZ; Eau-de-vie d'Herbes des Alpes von Distillerie Louis Morand & Cie SA in Martigny VS; Likör Klosterkümmel von Landtwing Rütter AG in Hünenberg ZG; Kirschlikör/Cherry Brandy von Ernst Zuber AG in Arisdorf BL; Williamslikör von Ernst Zuber AG in Arisdorf BL; Vieille Cerise von Hecht Distillerie AG in Sempach LU; Likör Vieille Poiré Williams von Studer & Co AG in Escholzmatt LU; Vieille Berner Rosenapfelbrand im Barrique von Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG in Gunzwil LU; Vieille Prune von Wirz Obstbau-Brennerei in Reigoldswil BL; Wildpflümlin von S. Fassbind AG in Oberarth SZ; Quette Ronda von Obst- und Weinbau Andreas von Ow in Büsingen SH; Marc Syrah von Abricoool SA in Fully VS; Vodka Classic von Studer & Co AG in Escholzmatt LU.

Ranglisten auf www.distiswiss.ch

Brände. Whisky. Hotelier Fritz Erni hat eine exklusive Leidenschaft: Er sammelt Bowmore-Whiskys. Und zwar im grossen Stil. Auch der Schweizer Whisky, der seit 10 Jahren produziert werden darf, gewinnt an Terrain.



Fritz Erni mit dem Schmuckstück der Louis Bar: Die Black-Bowmore-Flaschen Nummer 1 und 2.

Hotel Montana», lautet dann die Antwort. Tatsächlich steht in der Louis Bar im Luzerner Hotel Montana die einzige offene 40-Jahre-Bowmore-Flasche. Ein Gläschen mit einer 40-Gramm-Portion kostet satte tausend Franken. Und es gibt durchaus Leute, die sich das leisten.

Natürlich ist die Bar im «Montana» eine Whisky-Bar

Doch des Direktors Herz hängt nicht an diesem alten Whisky, sondern an jener Spezialität, die sich Black Bowmore nennt: Fritz Erni gilt als der Mann, der die weltweit grösste Sammlung von Black Bowmore sein eigen nennt. 24 Flaschen waren es mal. Doch weil gar nicht so selten ein Gläschen davon ausgeschenkt wird – zum Preis von 465 Franken, wofür einzelne Gäste sogar extra aus Deutschland anreisen – sind es inzwischen nur noch 22 Flaschen. Darunter zwei ganz besonders kostbare, nämlich die handnummerierten Exemplare Nummer 1 und 2 der First Edition 1993.

doch, um schliesslich mit seinem Anliegen herauszutreten: «Verkauf mir eine Flasche Black Bowmore.» Er erntete einen Lachanfall. Allister prustete los: «Weisst du, solche Idioten wie dich habe ich jede Woche hier.»

Die erste Flasche Black Bowmore erstand Fritz Erni für nur 250 Pfund

No way... bis sich am Nebentisch ein älterer Herr einmischte und fragte, ob der Mann aus der Schweiz wirklich eine Flasche dieses speziellen Bowmore suche? Er habe nämlich eine – erhalten für 30 Dienstjahre in der Distillerie. Und er würde sie verkaufen, um seiner Frau ein schönes Weihnachtsgeschenk kaufen zu können. Ob 250 Pfund (rund 700 Schweizer Franken) wohl zu viel seien? Fritz Erni erhielt den Zuschlag. Und nahm das wohl erste und einzige Mal eine Flasche Whisky mit ins Bett. «Ich war der glücklichste Mensch auf Erden.», erzählt er noch heute strahlend. Diese eine Flasche behielt er in seinem Privat-

«Ich war der glücklichste Mensch auf Erden.»

Fritz Erni
Direktor Hotel Montana, Luzern

Fritz Erni, grösster Bowmore-Sammler der Welt

Was alles tut ein Sammler, um seine begehrten Trophäen zu erjagen? Fritz Erni, Direktor des Hotel Montana in Luzern, nahm eine Flasche Bowmore – «der Château Pétrus der Whiskys» – sogar mit ins Bett.

ELSBETH HOBMEIER

Die Flasche mit dem 40-jährigen, legendären Whisky ist das begehrteste Fotosujet in der Bowmore-Distillerie auf den schottischen Hebriden. Scharen von Touristen lassen sich damit ablichten. Und fragen dann regelmässig, ob es diesen Nektar wohl zu kosten gebe. «Den gibt's nur an einem einzigen Ort der Welt, in Lucerne, im



Bowmore-Whisky: So rar, dass jede Flasche nummeriert wird.



Bowmore Single Malt Whisky lagert lange in Sherryfässern.

Fritz Erni ist ein leidenschaftlicher Single-Malt-Whisky-Fan. Deshalb war für ihn klar, dass die 1996 neu zu eröffnende Bar im «Montana» eine Whisky-Bar werden sollte. Ein Freund erzählte ihm vom legendären Black Bowmore, dessen Jahrgang 1963 während 30 Jahren in Sherryfässern «vergessen» ging und erst 1993 wieder entdeckt wurde, als die Distillerie in den Besitz von Japanern überging. «Den muss ich haben», beschloss Erni, flog auf Islay nach Schottland, ging schnurstracks in Allisters Bar, zechte mit dem Besitzer die ganze Nacht

keller. Aber konnte dann kurz darauf in Schottland noch einige Exemplare ersteigern. Und machte seither Jagd auf jeden Black Bowmore, der irgendwo zu haben war und dessen Preis inzwischen ins schier Unermessliche gestiegen ist. Neun Jahre lang «pickelte» er am Besitzer der Nummer 1 und 2 der handsignierten Edition. «Nie im Leben verkaufe ich», sagte dieser regelmässig. Bis er Geld brauchte, um seine alten Porsche zu retten. Und seine zwei kostbaren Flaschen dem Porsche opferte und verkaufte. An Fritz Erni.

Erst seit 10 Jahren erlaubt: Schweizer Whiskys

Bis 1999 war es in der Schweiz verboten, aus Getreide oder Kartoffeln hochprozentige Getränke herzustellen. Nun boomt der Schweizer Whisky. Und überzeugt.

SIMONE LEITNER

Erst vor zehn Jahren durfte in der Schweiz Whisky produziert werden. Als es 1999 inländischen Produzenten erlaubt war, aus stärkehaltigen Rohstoffen wie Getreide oder Kartoffeln Spirituosen herzustellen, begannen die ersten Brennereien schon sehr bald mit der einheimischen Whiskyproduktion. «Erfolgreich», wie Jolanda Stadelmann sagt. Ihre Passion gilt seit 2005 der Whisky-Herstellung. In der familieneigenen Brennerei Stadelmann im luzernischen Altbüron betreibt ihr Vater, Hans Stadelmann, eine Kundenbrennerei. Heute produziert Jolanda Stadelmann etwa 1000 Flaschen pro Jahr. «Die Nachfrage ist riesig, ich könnte



Ruedi Käser produziert begehrte Schweizer Whiskys.

viel mehr produzieren.» Wie kam sie auf diese Idee? «Ganz einfach: Ich wollte etwas Einzigartiges, Innovatives herstellen.» Und da Altbüron im Napfgebiet an die hügelige Landschaft der Highlands in Schottland erinnere, sei der Gedan-



Wurde prämiert: Whisky der Brennerei Stadelmann.

ke an Whisky nicht mehr weit gewesen. Anfang 2005 lancierte Jolanda



Jolanda Stadelmann hat ihre Liebe zum Whisky 2005 entdeckt.

Stadelmann den ersten eigenen Whisky. Ein Teil davon ist als «Luzerner Hinterländer Single Malt» erhältlich. Beim Single Malt handelt es sich um einen Edelbrand aus gemalzter Gerste, der knapp ein Jahr im Eichenfass lagerte. Obwohl ihr

Vorbild, der schottische Single Malt, mindestens drei Jahre gelagert wird, zeigt sich Jolanda Stadelmann zufrieden: Ihr Whisky habe neben der typisch goldenen Farbe auch bereits das Aroma eines feinen Whiskys. In diesem Jahr präsentierte Stadelmann ein Spezialabfüllung: den Luzerner Hinterländer Single Malt, gelagert im Merlot-Fass. Er hat während seiner gut einjährigen Lagerdauer die Farbe und den Charakter vom Merlot-Fass angenommen. Diese Spezialabfüllung wurde von der Distiswiss ausgezeichnet.

Erfolgreich sind auch andere Schweizer Whisky-Hersteller. «Wir wollen eine eigene Whisky-Region schaffen – unsere Produkte schmecken ohnehin anders. Nur so können wir uns abheben», sagt Ruedi Käser von der Käfers Schloss AG.

Eine Auswahl an Schweizer Whiskys:

- www.schnapsbrennen.ch
- www.kaesers-schloss.ch
- www.rugenbraeu.ch
- www.schnaps.ch

Sechs, die es wissen wollen

Nun stehen sie fest, die Finalisten des Goldenen Kochs von Kadi 2010, die am kommenden 1. März in Bern um die begehrte Kochtrophäe kämpfen werden.

FRANZISKA EGLI

Die Toques sind alle tuppig genau gleich hoch, und das Grinsen, das aufgeregt, das sie alle im Gesicht tragen, spiegelt ihren Kampfgeist wider, den sie in sich tragen: Jeder von ihnen will gewinnen. Jeder von ihnen will am 1. März 2010 im Kursaal Bern an der wohl wichtigsten nationalen Meisterschaft der Kochkunst als Sieger hervorgehen. Jeder von ihnen will sich den nächsten Goldenen Koch von Kadi holen, damit die Schweiz am europäischen Bocuse d'Or 2010 vertreten und sich dort vielleicht, vielleicht noch für den internationalen Bocuse d'Or 2011 in Lyon qualifizieren.

Daniel Lehmann findet es toll, sich auch mal zu messen und zu sehen, was die Kollegen so kreieren.

Kandidat Markus Arnold, zum Beispiel, 28 Jahre alt und sonst Küchenchef im Restaurant Meridiano in Bern, nennt es in Philippe Rochats Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, wo die sechs Finalisten vorgestellt wurden, locker «Vollgas geben!». Der 29-jährige Paul Jurt, Sous-Chef im Restaurant Mille Privé in Kirchdorf, spricht ähnlich von «Alles geben!».

Und der Friedrich Zemanek, wegen seinen 48 Jahren und seiner vierten Teilnahme eher ein älterer Hase in Sachen Goldener Koch von Kadi, sagt, er werde so lange mitmachen, bis er, der ewige Zweite, gewinne. Dafür, so der Küchenchef der «Walliser Kanne» in Fiesch,

habe er ja noch ein paar Jahre, bis zur Rente. Zeit.

Nun, dafür weiss Routinier Zemanek genau, was ihn erwartet, denn die Wettbewerbsbedingungen lauten auch diesmal wieder: Jeder der sechs Finalisten hat genau fünf Stunden und 35 Minuten, um der zwölfköpfigen und wie immer hochkarätigen Jury (unter anderem mit André Jaeger, Frédy Girardet und Léa Linster) je ein Fleisch- und ein Fischgericht samt Beilagen zu servieren. Das Fleisch wird heuer ein Carré de Veau du

Simmental mit sechs Knochen sein, der Fisch ein Flétan, also ein Heilbutt aus dem hohen Norden.

Ob es besser ist zu wissen, was einen erwartet? Franck Giovannini ist sich darob nicht so sicher. Auch er betritt kein Neuland: Der 35-Jährige, der als Sous-Chef im «Hôtel de Ville» tätig ist, hat bereits 2006 teilgenommen, die Schweizer Ausscheidung gewonnen und sich ein Jahr später am internationalen Bocuse d'Or prompt den 3. Platz erkocht. Sein Ziel nun? Was für eine Frage: Noch besser werden!

Jasmine Herrmann, Chef de Partie im Basler Bethesda-Spital, die einzige Frau und mit ihren 24 Jahren die Jüngste der Runde, sieht das Ganze als ehemalige Leichtathletin relativ sportlich und freut sich sichtlich von Herzen darüber, dass ihre spontane Bewerbung sogleich zur Teilnahme geführt hat.

Sie haben genau fünf Stunden und 35 Minuten Zeit für eine Fleisch- und eine Fischplatte für je 12 Personen.

Und – last but not least – Daniel Lehmann, Küchenchef im familieneigenen Hotel Moosegg im emmentalischen Emmenmatt, findet es toll, sich auch mal miteinander zu messen und nicht zuletzt zu sehen, was die Kollegen eigentlich so kreieren.

www.bocusedor.ch



Wollen alle die begehrte Trophäe (von links): Daniel Lehmann (Hotel Moosegg, Emmenmatt), Jasmine Herrmann (Bethesda-Spital Basel), Paul Jurt (Restaurant Mille Privé, Kirchdorf), Friedrich Zemanek (Restaurant Walliser Kanne, Fiesch), Markus Arnold (Restaurant Meridiano, Bern) sowie Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier).

Der erste Barista-Throwdown in Bern



Seit einem Jahr werden in den USA «Latte-Art-Throwdowns» abgehalten. Das Prinzip ist einfach: Der Bessere gewinnt. Der Bessere ist der, welcher das schönere Latte-Art-Muster auf einen Cappuccino zaubert, «freehand» versteht sich, also ohne Hilfsmittel. Eine zweiköpfige Jury wählt den «schöneren» aus und katalpultiert damit den Barista des besseren Cappuccinos in die nächste Runde. Nun findet in der Schweiz der erste Tuesday Night Throwdown am 6. Oktober im Adriano's Bar & Café in Bern statt. Einschreiben kann man sich ab 20 Uhr, Wettkampfstil ab 21 Uhr. ck

Alles dreht sich um Schwarz und Weiss

Die Bar und das Restaurant im Luzerner Hotel National sind aufgefrischt worden. Prunkstück der Bar ist der karorartig geflieste Marmorboden aus weissem Carrara-Marmor und schwarzem Nero Marquino, der originalgetreu restauriert worden ist. Die Formensprache des kulturhistorisch bedeutenden Hotels ist hervorgehoben und überraschend inszeniert worden. Rund 670 000 Franken sind in den Umbau investiert worden. In der Bar wird ein Apéro riche serviert, im Restaurant Gourmetmets.

Der Sauerkäse will keine Nachahmer

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte vor zwei Tagen das Gesuch um Registrierung der geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOP/ GUB) für den Verdenberger Sauerkäse, den Liechtensteiner Sauerkäse und den Bloderkäse im Schweizerischen Handelsamtsblatt. Mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung sollen Nachahmungen vermieden und sowohl der gute Ruf als auch die Originalität der Produkte erhalten bleiben, heisst es in einer Pressemitteilung.

Genuss, Show und viel Wissenswertes



Vom 9. bis 12. Oktober 2009 geht im Kongresshaus Zürich die fünfzehnte **Gourmesse** für Geniesser über die Bühne. Die Workshops, Tastings, Sonderausstellungen, Wettbewerbe, die 140 Aussteller mit 1001 Delikatessen und die Showküche mit Kochprominenz machen das Kongresshaus zur Flaniermeile für Geniesser. Die Besucherin und der Besucher können sich die kulinarischen Highlights der Gourmesse 2009 zeigen lassen und in die Welt der Genüsse eintauchen. Die Gourmesse präsentiert sich erstmals mit Spezialitäten und einem Runden Tisch durch AOC-IGP ck

www.gourmesse.ch

Knackig und delikats



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.

S tachelig und unnahbar – eher skurril wirkt die Rosenberg-Garnele. Doch die Feinschmecker lassen sich davon nicht abschrecken. Dieses begehrte Krustentier, gut gepanzert und bewaffnet, gehört zu den beliebtesten Süswasser-Garnelen überhaupt. Hinter dem bizarren Aussehen verbirgt sich in der Schwanzmuskulatur ein ausgesprochen köstliches Fleisch von fester Konsistenz mit einem knackigen Biss, das sich beim Erhitzen appetitlich leicht rosa färbt.

In der Schweiz dürfen sich alle Liebhaber auf die weltweit allerersten «Animare-Rosenberg-Garnelen» aus der biologischen Aquakultur kleiner, traditioneller Familienbetriebe an der Koromandelküste, aus Indien freuen. Denn immer mehr Verbraucher verlangen heute nach verantwortungsvoll produzierten Zuchtgarnelen mit einer umfassenden und ganzheitlichen Qualitätsgarantie. Nur die biologische Aquakultur arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Produktion von Nahrungsmitteln im Einklang mit Mensch und Natur. Jetzt können die letzten Zweifler ihre Beden-

ken über Bord werfen, denn alle «Animare-Produkte» stammen ausschliesslich aus der biologischen Aquakultur und sind mit dem international anerkannten Standard von «Naturland» zertifiziert. Naturland garantiert die Einhaltung der strengen Bestimmungen der Animare-Produkte. Somit erfüllt Animare die weltweit höchsten Umwelt- und Sozialstandards.

Die Rosenberg-Garnele gehört zu der Familie der Felsengarnelen und lebt in den Flüssen und den Mündungsgebieten des gesamten indopazifischen Raums. Charakteristisch für diese, um die 25 Zentimeter grosse, Garnelenart sind der schwach verkalkte Panzer von blau-grünlicher Färbung, der etwas spindelförmig, pummelige, gedrungene Leib und die markant langen, blauen, pelzig behaarten stacheligen Fangarme mit den pinzettenartigen Scheren. Die Länge der Scherenarme machen zwei Drittel ihrer Körperlänge aus und können bei ausgewachsenen Männchen bis zu ei-

nem halben Meter erreichen. Das Stirnhorn ist auf beiden Seiten gesägt und aufgebogen. Auf ihrem Speiseplan stehen nicht nur kleine Fische, sondern auch ihresgleichen, was durch ihr äusserst starkes territoriales Verhalten hervorgerufen wird. Hartes und kalkreiches Wasser lieben sie und wagen sich auch mal ins offene Meer hinaus.

Ihre angestammte Heimat ist Südostasien. Dort zählen sie zu den weitverbreitetsten und beliebtesten Garnelenarten. Auch in der europäischen Küche haben die angenehm süsslich mild schmeckenden und vielseitig verwendbaren Garnelen Karriere gemacht. Den anhaftenden Hauch von Exotik – schliesslich gelangt es der Rosenberg-Garnele aufgrund ihres auffälligen Aussehens, alle Blicke auf sich zu lenken – unterstreicht der «King of Curry» in seinem Rosenberg-Garnelen-Gericht «nach der indischen Art», aufgetragen in einer raffinierten, sämigen Currysauce, begleitet von einer farbenfrohen Auswahl reifer exotischer Früchte.

Der wohlklingende Name der Rosenberg-Garnele stammt übrigens vom deutschen Naturforscher Baron Carl Benjamin Hermann von Rosenberg (1817–1888), der für seine naturwissenschaftlichen Entdeckungen in Niederländisch-Ostindien, dem heutigen Indonesien, zu Ruhm und Ehren gekommen ist.



Neue Bücher

Ein Buch über die süsse Versuchung Schokolade

Um es vorweg zu nehmen: Das Buch ist unhandlich und schwer. Doch die Bilder sind wunderschön.



Ramon Morató versteht es, die verschiedenen Verwendungen und unterschiedlichen Kombinationen der Hauptdarstellerin dieses Buches, der Schokolade, vorzustellen. Ramon Morató, **Chocolate**, Matthes Verlag, Stuttgart, 511 Seiten, Fr. 190.–

Hauchdünne Köstlichkeiten für Verwöhnte

Gerd Käfer, der Münchner Gourmet-Papst, hat seine besten Rezepte zusammengestellt. Der Profi gibt



viele Tipps für die Zubereitung und das Anrichten von hauchdünnem Gemüse und Fleisch. Gerd Käfer, **«Carpaccio»**, Kosmos-Verlag, 154 Seiten, Fr. 31.30

Bühne: Hotel. Geschichten in und um das Hotel

Elf Walliser Frauen schreiben elf Hotelgeschichten: Es geht im Buch um Idylle, Schauplatz und schick-



salhafte Begegnungen. In den elf Kurzgeschichten führen Walliser Frauen ihre Leserinnen und Leser in die Welt des Mesdames. Laufburden und Concierges. Dazwischen lieben und leiden die Gäste. ck **«Hotelgeschichten»**, Mengis Druck und Verlag, Visp, 123 Seiten, Fr. 27.–



Mit grossem Aufwand müssen Modelle und bewegliche Teile von Swissminiatur unterhalten werden.

Gerhard Loh

Die kleine Schweiz feiert

Swissminiatur – der Modellpark der Schweiz – ist 50 Jahre alt geworden. In Zukunft soll es mehr Animation sowie zusätzliche Themen-schwerpunkte geben.

GERHARD LOH

Das Bundeshaus in Bern, das Grossmünster in Zürich, das Castelgrande von Bellinzona oder eine Bobbahn in Graubünden: Dies sind nur einige von 122 Modellen, die im Freilichtmuseum Swissminiatur von Melide zu besichtigen sind. Sie widerspiegeln beispielhaft die Vielfalt der Schweiz im Kleinformat. Auf 14 000 Quadratmetern lassen sich die wichtigsten Gebäude der Eidgenossenschaft im Massstab 1:25 sehen; 3,5 km Geleise, auf denen 33 Lokomotiven und 320 Waggons verkehren, durchziehen die gepflegte Modelllandschaft mit ihrer

Blumenpracht. Seilbahnen dürfen selbstverständlich nicht fehlen.

Swissminiatur steht im Tessin, ist aber eine Walliser Erfindung. Pierre Vuigner aus Sion hatte in den 1950er-Jahren nach einem Besuch von Madurodam in Holland die Idee zur Gründung einer Schweiz im Taschenformat. Der Walliser lotete damals mehrere Standorte aus, darunter Kissnacht, doch am Ende fiel die Wahl auf das verkehrstechnisch günstig, direkt an der Nord-Süd-Route und landschaftlich malerisch gelegene Melide am Luganer-See.

Bald übernimmt die dritte Generation den Park

Im Juni 1959 konnte Swissminiatur eröffnen – als erster Themenpark der Schweiz. Heute managt Sohn Dominique Vuigner den Park, zusammen mit seinem Bruder Jean-Luc. Bereits steht die dritte Generation in den Startlöchern. Der 26-jährige Joël Vuigner, Sohn von Dominique, ist designer Parkleiter.

Das Management einer solchen Anlage mit 40 Angestellten ist kein leichtes Unterfangen. Der Unterhalt der Modelle ist eine gewaltige Aufgabe genauso wie derjenige der

beweglichen Teile, wie Züge oder Seilbahnen. Der Park muss gepflegt werden, das Selbstbedienungsrestaurant laufen. Und es braucht Werbung.

Denn die goldenen Zeiten der 1960er- und 1970er-Jahre, als der Park von Italienern förmlich überrennt wurde, sind längst vorbei. Damals zählte man 600 000 Eintrit-



Nachgefragt
Dominique Vuigner

Funktion: Direktor von Swissminiatur, Melide

1. Welche Bedeutung hat Swissminiatur im Zeitalter grosser Erlebnisparks? Erlebnisparks wie der Europark oder Gardaland sind heutzutage sicher mehr in Mode, weil es Bewegung gibt und man interagieren kann. Aber unsere Anlage hat durchaus ihren Stellenwert. Wir sind eigentlich ein Freilichtmuseum. Unsere Besucher bekommen dank unserer Miniaturanlage einen Eindruck von der ganzen Schweiz und erhalten Anregungen für Reisen.

2. Aber Swissminiatur spiegelt eine Schweiz der Vergangenheit – auf dem Flugplatz stehen noch Swissair-Flieger. Es gibt nur wenige Gebäude aus jüngerer Zeit. Dies ist ein bewusster Entscheid. Wir haben 1997 eine Kundenumfrage gemacht. Dabei wurde ganz klar, dass die Besucher historische Modelle

te während der achtmonatigen Saison (Mitte März bis Mitte November), in den letzten Jahren waren es noch gut 200 000. Die Mehrheit der Besucher stammt aus der Deutschschweiz, der Romandie und Deutschland. Die Italiener finden nur noch selten den Weg nach Melide. Selbst Aktionen helfen wenig. Vor einigen Jahren wurden in Italien 40 000 Gutscheine verteilt, nur 7 wurden an der Kasse eingelöst.

Anlage kann aus Platzgründen nicht ausgebaut werden

Das 50-Jahr-Jubiläum hat Swissminiatur Auftrieb verliehen und mehr Besucher angelockt. Für das gute Ergebnis sorgte auch eine hohe Medienpräsenz. «Selbst Fernsehstationen aus China und Indien waren hier», freut sich Vuigner. Und die Zahl der Besucher aus diesen Schwellenländern ist angestiegen. «Bei den Arabern haben wir ebenfalls Erfolg; sie freuen sich besonders, wenn es regnet», lacht Vuigner. Auch aus Russland kommen immer mehr Gäste. Mit den neuen Abendöffnungen am Wochenende bis 22.30 Uhr sind die Besuchszeiten deutlich verlängert worden.

Der Pachtvertrag mit der Gemeinde läuft erst 2042 aus. Ein grosses Problem von Swissminiatur ist der beschränkte Platz. Es gibt praktisch keine Möglichkeiten für eine Ausweitung der Anlage. Die Direktion erhält aus der ganzen Schweiz ständig Vorschläge für neue Gebäude, kann diese aber – abgesehen von einigen Ausnahmen – nicht erfüllen. Mit mehr Animation sollen die bestehenden Modelle zumindest lebendiger werden. Zudem will Swissminiatur auch inhaltliche Jahresschwerpunkte setzen. Jedes Jahr gibt's ein Motto, wie Umwelt, Natur oder Gesundheit (siehe Interview).

wollten. Im Übrigen verfolgen die anderen Miniatur-Parks in Europa genau dieselbe, historisch ausgerichtete Philosophie.

3. Wie sieht die Zukunft von Swissminiatur aus?

In Zukunft wollen wir etwas mehr Bewegung ins Swissminiatur bringen. Beispielsweise Leute, die im Flughafen laufen oder auf dem Markt einkaufen.

4. Und was passiert ausserhalb der Modelllandschaft?

Wir wollen unsere Besucher auch mit ökologischen und naturnahen Themen in Berührung bringen. Letztes Jahr war Pro Specie Rara vor Ort, in diesem Jahr haben wir mit dem Verband der Holzwirtschaft zusammengearbeitet, und Ende September lancieren wir eine Kooperation mit der Schweizer Berghilfe.

ANZEIGE

Igeho

21.–25. November 2009 | Basel | www.igeho.ch
Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum

Powered by



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

HIER SETZT MAN HOTELTRENDS!

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

Neu:
Filmprojekt
«Kleines Hotel,
grosses
Design»





Die Architektur von Ricardo Bofill sorgt für die grosszügigen Perspektiven des neuen Hotelbaus: Pool des «W» Barcelona, 25 Stockwerke über dem Strand.

Das achte McCafé öffnet in Heimberg

Heute eröffnet McDonald's in Heimberg BE ein McCafé. Dort finden die Gäste ein breites Angebot an Kaffeespezialitäten, die in Porzellangeschirr serviert werden, und Gebäck. Verwendet wird ausschliesslich Kaffee mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel. Das McCafé in Heimberg ist das sechste in der Deutschschweiz und das achte schweizweit. Das Restaurant Heimberg bietet 120 Sitzplätze sowie neu zusätzlich 25 Plätze im McCafé. Über 60 Mitarbeitende sorgen für das Wohl der Gäste.

Energiebilanz für Ausländisches Rind ist besser

Eine Studie einer Schweizer Beratungsfirma im Bereich Ökobilanzen zeigt in einer Fallstudie die Energiebilanzen von argentinischem Import-Rindfleisch und Schweizer Rindfleisch. Im Vergleich zeigt das argentinische Beef den tieferen Energieverbrauch, wenn es mit dem Schiff transportiert wird. Allerdings stützt sich die Untersuchung nur auf einen Betrieb.

Alles rund um den Kaffee lernt man in Innsbruck

Österreichweit einzigartig ist das neue Kaffee-Ausbildungszentrum in Innsbruck/Neu-Rum, das der österreichische Barista-Champion und WM-Teilnehmer Goran Huber heute 1. Oktober eröffnet. Auf mehr als 80 m² gibt es viele Möglichkeiten, die perfekte Zubereitung von Kaffee zu erlernen. Von der Röstung bis hin zur Zubereitung mit verschiedenen Kaffeemaschinen können die Kursnehmmer alle Handgriffe vor Ort trainieren und das erlernte theoretische Wissen in die Praxis umsetzen. Ein grosser Ausstellbereich ermöglicht einen informativen Zugang zu theoretischem Wissen.



Fotolia

Hilton schnürt ein Package für Shopping-Fans



zvg

München bietet alles, was das Shopper-Herz begehrt. Damit die Gäste die besten Adressen nicht verpassen, hat Hilton München ein neues Shopping-Package in Kooperation mit dem Kaufhaus Oberpollinger geschnürt: 10% Rabatt auf viele Produkte und ein Glas Champagner in der Veuve-Chiquot-Boutique. Das Hilton-Shopping-Package ist ab 108 Euro zu buchen. ck

Marke «W» betritt Europa



Zimmer mit Weitblick: «Fabulous Room» mit Perspektive.

Das besondere Konzept Am Strand vor der Barceloneta-Promenade eröffnet heute Europas erstes «W» Hotel. Gebaut wird noch in London, Paris und am «W»-Bergresort in Verbier.

KARL JOSEF VERDING

Ricardo Bofill hat das neue «W» an der Meerfront der Barceloneta als 26-stöckiges Segel mit 473 Zimmern, davon 70 Suiten gestaltet. Die smarte «Eclipse»-Bar auf dem Dach stammt von den Londoner Nightlife-Gurus der Ignite Group. Die Marke «W» des Starwood-Konzerns muss sich in Europa nicht verwandeln. Sie bringt hochklassiges Design – in diesem Fall von Barcelonas eigenem Stararchitekten Ricardo Bofill – zusammen mit dem Casual Lifestyle einer neuen Generation in die 5-Stern-Luxushotellerie. Ziel ist eine globale Präsenz der Marke. Der bisher mit Vorrang in US-Metropolen verbreitete «W»-Brand trifft nun auf die Ansprüche der Luxusgäste von Top-Locations in Europa. Weitere «W»-Openings nach der Europa-Premiere werden in St. Petersburg, Athen, Manchester, Mailand und Paris stattfinden – und auf die Wintersaison 2011/12 eröffnet das erste Bergresort der Marke, das «W Verbier Retreat» im Wallis.

Ein essenzielles «W»-Mitbringsel nach Europa ist das frische und auf der eigenen Website sogar «dekadent» genannte «Bliss Spa» des «W» Barcelona. Die von Marcia Kilgore gegründeten Bliss Spas – einst unabhängig und gemäss Magazin Travel+Leisure «Leader unter den urbanen Full-Service Spas», «Best Urban Day Spa» laut «Condé Nast Traveller» – gehörten dem Luxuskonzern Louis Vuitton Moët Hennessy LVMH. Starwood kaufte sie und kombiniert sie nun mit seinen «W» Hotels auch in Europa – als Day Spa mit einer gut verkauften Pflegeeinheit, sowie zum Komfort seiner Hotelgäste.

Diese können aus einem etwas anderen Spa-Mentü auswählen, als es ein europäisches Grand Resort bisher wohl anzubieten sich getraut hätte. Der Name des längsten Bliss-Massage-Treatments lautet: «Jetzt pell mich auch noch vom Tisch runter». Ein anderer geschätzter Markenname unter den Bliss-Massagen ist der «High Healer» für Damen mit «high heels», hohen Absätzen.

Nächste Europa-Destination: Leicester Square, London

Am Leicester Square in London wird ein «W Hotel» mit 194 Zimmern und zehn zweistöckigen Luxus-Residenzen gebaut und im 2010 eröffnet – zur gleichen Zeit, da der weltberühmte Platz vor dem «W» ein 33 Mio. Franken teures Redesign erhält.

Weitere «W»-Openings sind in St. Petersburg, Athen, Manchester und Mailand vorgesehen. Ein besonderes Highlight für den Starwood-Konzern wird die Eröffnung

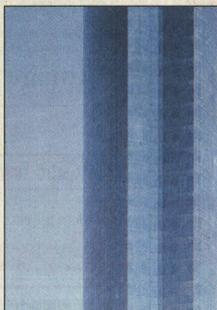


Armaturen mit Kreuzgriffen im Bad einer «Cool Corner Suite».



Raumtyp mit Grösse: «Wonderful Room» mit einem «King Bed».

des «W» Paris-Opéra im 2011 sein. In einem Gebäude der 1870er-Jahre im Stil des berühmten Stadtarchitekten Georges-Eugène Haussmann. Starwoods Europa-Chef Roeland Vos freut sich: «Paris war während vieler Jahre auf der Hitliste für W Hotels, und ich bin begeistert, dass wir jetzt einen Platz dafür haben, der so zentral ist, und



Neu im architekturverwöhnten Barcelona: Aussendetail des «W».

ein Gebäude, das die Quintessenz von Paris repräsentiert.»

«W Verbier Retreat» baut auf Consulting des Lausanner LHC

Das weltweit erste Berg-Resort von Starwoods 5-Sterne-Designmarke wird das «W Verbier Retreat» sein, mit Opening zur Wintersaison 2011/2012. An Konzept und Verwirklichung wirkt das Lausanne Hospitality Consulting LHC als ein von der Ecole hôtelière de Lausanne lanciertes und mit ihren Forschungs-Ressourcen ausgestattetes Unternehmen mit. Das



Licht, Mobiliar, Stoffe, Farben: Der «W»-Auftritt geht ins Detail.

«W Verbier Retreat» gehört zum Projekt Médran der Investorengruppe Les Trois Rocs in Verbier. Das LHC übernimmt auch die massgeschneiderte Ausbildung des «W»-Kaders und des ganzen Teams. Eshat für Médran den Businessplan gemacht, den Operatoren die W Hotels – ausgewählt, dann die Verhandlungen mit ihrem Mutterkonzern Starwood geführt. Jetzt leistet das Lausanne Hospitality Consulting das Projekt-Management für die Verwirklichung des ersten «W»-Bergresorts, nahe der Bergbahn-Talstation in Verbier.

1. Warum, glauben Sie, ist Barcelona bereit für die Europapremiere der W Hotels? Ricardo Bofill hat mit seiner tollen Architektur ein neues Flaggship des «W»-Brands weltweit gebaut. Sein Design schafft die Bühne; unsere Signatur, das «W»-Programm, ist der rote Faden der Aufführung: Lifestyle-Erfahrung plus umfassender Service. Wir sind das einzige Hotel in Barcelona mit Zugang zum Strand. Bei uns beginnt die berühmte Promenade La Barceloneta – wir haben den Ausblick. Dieses «W» kann wie ein Insider-Fluchtwort wirken, aber auch als Top-Spot für Events.

2. Was soll das Neue sein, das die W Hotels nach Europa bringen werden? Unsere nächsten Openings in London, Paris und Mailand – und unser erstes Berg-Resort, das «W Verbier Retreat» im Wallis –



Nachgefragt

Eva Ziegler

Funktion: Global Brand Leader der W Hotels Worldwide beim Starwood-Konzern.

werden zeitgenössisches, cooles Hotel-Design mit lebhaft pulsierenden Orten zusammenbringen. Die Hotels und Retreats werden sich in Fashion- und Entertainment-Happenings engagieren, und dabei dem Gast die Insider-Experience gönnen.

3. Sind die weltwirtschaftlichen Umstände keine Gefahr für ein 5-Sterne-Design-Opening in Barcelona? Wir bauen mit längerer Perspektive. Umso stärker wird unser Portfolio sein, wenn die Welt zum Besseren zurückkehrt.

4. Das «W Verbier Retreat» wird Ihr erstes Berg-Resort sein. Wird es weitere Schweizer Standorte geben? Wir fokussieren auf Wachstum mit den richtigen Partnern für die besten Projekte an den passenden Orten – es sind «vibrant destinations» wie Verbier. kjv

impresum

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse

Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hölzle/ehh

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh

Redaktion: Christine Stampfli/cst (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Resortleitung)

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagerberger/TL; Gudrun Schlenkerz/sgs; Karl Josef Verding/kjv

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolff/rwo

Korrektorat: Paul Le Grand

Volant: Mathias Zaugg

Online Redaktion: Melanie Roth/mr

Verlag

Leitung: Barbara König

Assistentin: Monika Hausmann

Stellensetzer: Angela Di Renzo, Patricia Nobis

Wysys

Geschäftsanzüge: Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern

Auflage: WEMF-betgaubt/2009/09

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse:

Montbijoustrasse 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



MARKTPLATZ

Food

Non-Food

Gastro-Grosshandel

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frühe für Profis

Das frische CCA-erlebnis ab 19. Okt. in Rapperswil

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

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

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

Gastro-Grosshandel

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

Partner
Per **ippergros**
Professionisti www.ippergros.ch

Ippegreros Noranco
091 986 49 60

Ippegreros Losone
091 791 56 61

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 Hotel Innenausbau
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen

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

Trsch Bett Küche Bad

«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotextilien

ZETAG AG, Textilwerk Sornetal, Postfach 38, 9213 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

Kaffeerösterei

Jilly
CAFE

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

Weinhandel

winehouse - mehr
als Wein

Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choix

www.winehouse.ch

Grossküchenmaschinen

ROTOR
Lips

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

Kassensysteme

SYCO

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

ADDIPOS micros FIDELIQ

ORDERMAN®

KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

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 sprachgewandt
... und Sie, sowie Ihre Gäste, schlafen sicherer.

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

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

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
☎ 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

cahier français

htr hotelrevue No 40 / 1er octobre 2009



Glaciers

La fonte des glaciers interpelle les stations. Comment peuvent-elle réagir?
Page 21



Recrutement

Les hôtels peinent à trouver des boulangers et des pâtisseries.
Page 22

Telecom 2009 Les pays avec de grands pavillons

Le salon mondial des télécommunications, ITU Telecom World, se tiendra du 5 au 9 octobre à Palexpo à Genève. Pour cette édition, ce sont les pays qui ont réservé les plus grands pavillons. Un certain nombre de ténors des telecom feront le déplacement. On y retrouvera Microsoft, NTT, Cisco, Hewlett-Packard, Intel et Samsung. Les Chinois Huawei et Datang feront le déplacement. En revanche, Nokia compte parmi les grands absents. En 2003, le salon avait réservé tout Palexpo, réservation qui courrait deux mois à l'avance pour monter les stands. Cette année, Telecom ne couvre que deux halles. «Ce redimensionnement convient mieux à la capacité d'accueil de Genève», affirme François Bryand, directeur de Genève Tourisme.

Le salon mondial des télécommunications, ITU TelecomWorld, qui ouvrira ses portes lundi à Genève, change de visage. Telecom 2009 attirera plus de chefs d'Etat et de ministres que lors des précédentes éditions: une trentaine au total. Ils se retrouveront à Palexpo pour débattre entre eux ou avec les industriels. Objectif principal: réduire la fracture numérique entre le Nord et le Sud. En 1999 et en 2003, le mega-salon, organisé par l'Union internationale des Télécommunications (UIT), réunissait les plus grands groupes du secteur et remplissait tous les hôtels dans un rayon de deux cents kilomètres autour de Genève.

Cinq mille chambres sont réservées

Selon Sarah Parker, du service de presse de l'UIT, quelque 40 000 visiteurs sont attendus pendant la manifestation contre 115 000 en 2003. «Tous les hôtels seront complets à Genève et dans les environs, affirme sans hésitation Paul Muller, président de la Société des hôteliers de Genève. Cinq mille chambres sont réservées pour ce salon sur les 9500 que compte la cité du bout du lac au tarif garanti de 110 francs l'étoile. De plus, des conférences de dernière minute, comme des négociations sur l'Iran, sont venues se greffer sur nos réservations.»



Telecom, la vitrine des technologies de communication, veut tenter de réduire la fracture numérique entre le Nord et le Sud.

La voilure a été réduite

Le salon Telecom, cuvée 2009, sera plus petit que les années précédentes. 40 000 visiteurs sont attendus à Palexpo.

VERONIQUE TANERG

Pourtant, la manifestation revient de loin. De Hong Kong, d'abord, ou elle a été organisée en 2006. Ensuite, le secteur des télécommunications qui battait records sur records au début des années 2000 a subi un net ralentissement.

Des réservations de dernière minute

Enfin, les télécommunications ont, comme les autres domaines, subi la crise financière. «Notre secrétaire général a décidé de réorienter la manifestation vers les Etats, car il estime que le secteur public a un rôle très important à jouer pour stimuler cette industrie pendant la crise», explique Sarah Parker. Mal-

gré cet ingénieux changement de stratégie, Telecom a vécu plusieurs rebondissements.

En février 2009, des milliers de chambres bloquées dans le canton de Vaud et en France voisine, soit 40% du contingentement total, ont été remises sur le marché. Puis en juillet, c'est au tour de l'agence officielle MCL de faire de même. «Selon les termes du contrat que nous avons signé, l'agence officielle a rendu des chambres aux hôteliers afin de ne pas avoir à verser des arrhes», résume Paul Muller. Ça aurait représenté un trop grand risque pour elle.

Puis fin août, à la rentrée, les hôtels ont enregistré de nouvelles

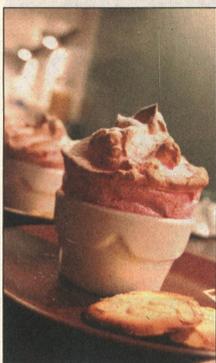
réservations pour ce salon spécialisé. «La tendance est aux réservations de dernière minute, même pour les salons. Certains exposants ont fait leurs réservations deux mois avant la manifestation», commente le président de la Société des hôteliers de Genève.

Des retombées économiques à voir à long terme

Même son de cloche pour l'événementiel. «Plusieurs commandes pour des cocktails dinatoires pour 500 personnes sont arrivées fin août», note Paul Muller. Pour faire des affaires, il faut quand même inviter ses clients dans un beau cadre et bien les recevoir. Business is busi-

ness.» Malgré tout, les retombées économiques seront inférieures à celles de 2003. «Il faut faire le calcul à long terme, nuance François Bryand, directeur de Genève Tourisme & Bureau des congrès. D'une énorme manifestation organisée tous les quatre ans, nous nous orientons vers une grande exposition, qui aura lieu tous les deux ans. Il faut calculer les retombées économiques à plus long terme pour voir si nous ne perdons pas au change.»

Et d'ajouter: «En 2009, nous avons été pris de court par le redimensionnement de Telecom. Mais à l'avenir, nous pourrions accepter d'autres manifestations en même temps.»



Gastronomia veut présenter ses produits d'une autre manière.

Gastronomia, nouvelle mouture

Réservé aux professionnels et limité à cent exposants: tel devrait être le prochain salon Gastronomica, en novembre 2010, selon MCH, partenaire de Beaulieu Exploitation, à Lausanne.

PIERRE THOMAS

A la veille du vote du Conseil communal (législatif) de la ville de Lausanne sur l'entrée de MCH Foire Suisse (Bâle) SA dans le capital de Beaulieu Exploitation, agencé au 6 octobre, les organisateurs bâlois ont dévoilé, mardi, leur plan pour

sauver Gastronomica. Les deux partenaires ont signé une convention. Ensuite, a expliqué René Zürcher, nouveau directeur de la manifestation vaudoise, les 850 exposants d'IGEHO, le salon international déjà organisé par MCH à Bâle, ont été consultés. «Leur avis est clair: ils désirent une plateforme en Suisse romande», malgré la concurrence vive de Bâle, Paris, Lyon et Milan – des salons proches de l'arc lémanique.

Lausanne, tête de pont romande

La société MCH, dont le capital est détenu à 49% par les cantons et villes (les deux Bâles et Zurich), pos-

sède un véritable intérêt à franchir la Sarine, a expliqué, dans un français impeccable, Stephan Peyer: «Lausanne est un partenaire très intéressant, en mesure de couvrir le marché romand. Car il n'est pas facile d'attirer les Romands à Bâle et à Zurich.»

Les Suisses alémaniques viennent donc à eux... Les Romands sont 6000 professionnels à se rendre à IGEHO, les années impaires (du 21 au 25 novembre 2009 à Bâle), soit 10% des professionnels. En alternance, Gastronomica devrait attirer 12 000 professionnels, surtout romands, directement invités par les cent exposants: des forfaits, comprenant l'aménagement des

stands, montés par une société appartenant à MCH, les animations et un lot d'entrées, seront négociés directement avec les clients potentiels.

L'hôtellerie romande en appui

Vice-président de l'Association romande des hôteliers (ARH), l'Yverdonnois Pierre-André Michoud, a dit tout l'intérêt des hôteliers pour une manifestation «d'échanges entre professionnels» à Lausanne. Son président, Philippe Thuner, abonde: «Si cet accord avec les Bâlois fonctionne, les autres manifestations (réd.: Gourmet à Genève et Zagg à Montreux, organi-

sés au printemps 2010) n'auront aucune chance. Si IGEHO arrive à attirer le haut du panier, alors, Gastronomica pourra s'imposer. L'ARH pourrait même envisager d'y tenir un stand.

Pour l'heure, René Zürcher doit aller à la pêche aux exposants. Selon nos informations, il en faudrait une soixantaine pour que Gastronomica soit viable et ouvre ses portes aux seuls professionnels, pour du «networking, only b to b», du 7 au 10 novembre 2010. Et on saura si ce pari est réussi en juin prochain.

Dans ses belles années, Gastronomica avait compté jusqu'à 350 exposants, un nombre qui est tombé à 123, l'an passé.

Voyagez dans un terroir gorgé de soleil et de nature avec les vins du Sud-Ouest de la France

Imaginez que votre décor soit composé d'éléments tels des rayons de soleil plongeant sur un paysage magnifique, une côte atlantique bordée de pins, des odeurs de spécialités culinaires... il ne manque plus qu'un verre de vin pour que le tableau soit complet. Cette vision n'est pas seulement le fruit de votre imagination ou de vos rêves, mais bel et bien ce que vous découvrirez dans le Sud-Ouest de la France, terroir viticole par excellence. Parce que cette région a tant à vous dévoiler, vous trouverez ci-après, les secrets de ce patrimoine œnologique incomparable et si varié. Bon voyage!



Découverte des vins du Sud Ouest de la France

Entre Toulouse et le Pays Basque, bordé au sud par les Pyrénées et au nord par le Massif Central, le vignoble du Sud-Ouest de la France couvre environ 45 000 hectares répartis sur 11 départements. Dans ce jardin viticole où la notion de patrimoine prend tout son sens, on compte quelque 18 Appellations d'Origine Protégées (AOC et VDQS), une vingtaine d'Indications Géographiques Protégées (vins de pays).

Le Sud-Ouest de la France s'avère une véritable mosaïque de cépages qui compte plusieurs variétés anciennes, souvent uniques à la région. Ainsi, les cépages négrette, les fer servadou, duras, tannat, malbec et autres, préservent l'identité et la personnalité des vins rouges du Sud-Ouest de la France, tandis que les colombar, mauzac, manseng, courbu, baroque et len de l'el, contribuent à faire découvrir le charme trop souvent insoupçonné des vins blancs secs et moelleux de la région.

Sur cette mosaïque de cépages reposent le goût unique et la diversité des vins du Sud-Ouest de la France. Que ce soit pour les vins rouges gorgés et élégants de Fronton, du Brulhois, de Marcellac, les vins puissants de Madiran, de Saint-Mont ou encore pour le charme exquis des vins blancs de Gaillac, du Pacherenc de Vic-Bilh, de Jurançon et de la Gascogne, chaque consommateur trouve son plaisir. C'est sans doute pourquoi les vins du Sud-Ouest de la France n'ont jamais été aussi connus et appréciés qu'aujourd'hui. Vins blancs secs ou doux, rouges, rosés ou effervescents, tous sont appelés à goûter au bonheur de vivre et à la convivialité du Sud-Ouest de la France!

Bien sûr, parler du Sud-Ouest de la France signifie aussi la délicieuse gastronomie de la région... Foie gras, piment d'Espelette, Jambon de Bayonne et cassoulet, cette magnifique région peuplée aussi de châteaux et de forteresses médiévales a tant à offrir pour émerveiller vos sens...



Situer les dénominations du Sud-Ouest de la France

Des limites du Massif Central aux rives de l'Océan Atlantique et aux Pyrénées, le Sud-Ouest de la France s'étend sur près de 500 kilomètres et englobe une dizaine de départements. Le bassin de production France Sud-Ouest de la France correspond à la zone de production de l'Indication Géographique Protégée Comté Tolosan. Cette entité, aussi vaste qu'hétéroclite, mise sur une grande diversité de terroirs et de dénominations.

Ces vins constituent un véritable musée ampélographique qui donne au Sud-Ouest de la France toute son originalité et son identité. Des rouges fruités aux vins plus corsés destinés à la garde, des blancs secs friands aux savoureux vins moel-

leux et liquoreux, la palette de goûts que proposent les vins du Sud-Ouest de la France est aussi vaste qu'attrayante.

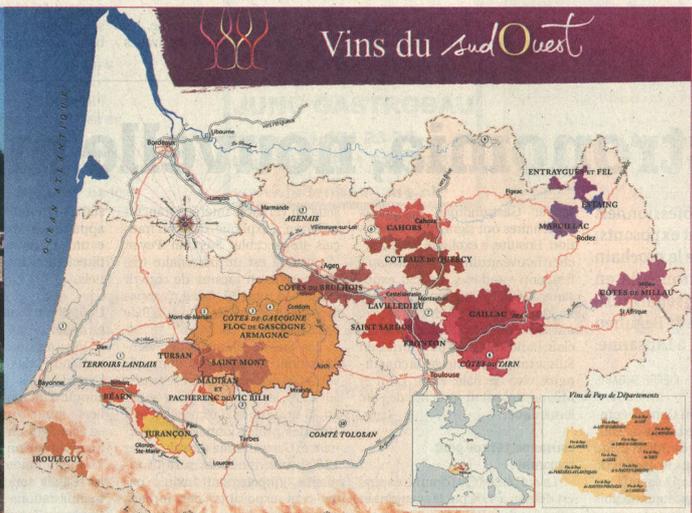
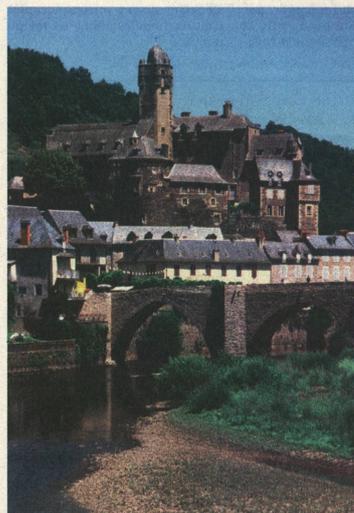
Sud-Ouest de la France: tradition et modernité conjuguées

Fiers de leurs traditions et de leur diversité, les viticulteurs du Sud-Ouest de la France s'unissent dans leur passion commune pour offrir aux consommateurs des vins de qualité à des prix compétitifs. Les vigneronnes d'hier et d'aujourd'hui ont déployé tous les efforts humains et techniques pour que leur région puisse briller de tout son potentiel. Les rendements ont été réduits et les raisins sont maintenant récoltés à parfaite maturité. Dans les chais, les nouvelles techniques de vinifi-

cation ont notamment permis d'assouplir et de donner un caractère plus friand à certains cépages jadis connus pour leur rusticité. Ces progrès techniques ont été conjugués à une commercialisation dynamique et salués par un intérêt croissant sur les marchés locaux et internationaux.

Le mieux est donc de se mettre en route pour Bâle afin de faire connaissance avec les vins du Sud-Ouest de la France, le 24 novembre lors d'Igeho, à Bâle. Puis, quand le désir se fait sentir et que l'envie de passer quelques jours au paradis devient irrépressible, il ne reste qu'à faire ses valises et... cap sur le Sud-Ouest de la France! S'émerveiller, se faire plaisir, se laisser vivre! C'est le Sud-Ouest de la France.

Mardi 24 novembre 2009 Igeho Salon IGEHO à Bâle, salle de conférence de Lucerne



Découvrez les 40 vins à indications géographiques du Sud-Ouest de la France, répartis en:

18 Appellations d'Origine Protégée (AOC et VDQS):

- Brulhois
- Cahors
- Côtes de Millau
- Coteaux de Quercy
- Entraygues et Fel
- Fronton
- Estaing
- Gaillac
- Irouleguy
- Jurançon
- Lavilledieu
- Madiran
- Marcellac
- Pacherenc du Vic-Bilh
- Saint-Mont
- Saint-Sardos
- Tursan
- Floc de Gascogne

22 Indications Géographiques Protégées (vins de pays), dont les trois plus importantes sont:

Côtes de Gascogne - Côtes du Tarn - Comté Tolosan

Viennent ensuite les:

- l'Agenais
- l'Ariège
- l'Aveyron
- Bigorre
- Coteaux de Glanes
- Coteaux et Terrasses de Montauban
- Côtes du Condomois
- Côtes de Montestruc
- Gers
- Landes
- Cantal
- Lot
- Lot et Garonne
- Tarn
- Tarn et Garonne
- Terroir Landais
- Thézac-Perricard
- Pyrénées Atlantiques

Pour plus de renseignements à propos des vins du Sud-Ouest de la France, veuillez contacter:

Sopexa
Wildbachstrasse 15, Case postale 1010
8034 Zurich
Tel +41 (0)44 383 93 87
Fax +41 (0)44 383 93 88
www.sopexa.com
www.sopexa.ch

Pour tout connaître sur les vins du Sud-Ouest de la France, consultez: www.civso.com



En bref

Genève

Les Genevois disent non à la fumée passive

Les citoyens genevois ont confirmé qu'ils entendaient réagir contre la fumée passive. Ainsi, ils ont accepté, le week-end dernier, la loi interdisant la fumée dans les lieux publics – donc les restaurants – par 81,7% de votes favorables. Ils avaient déjà voté sur ce projet en 2008 et avaient accordé leur soutien à raison de 79,2%. Les restaurants toutefois auront la possibilité d'aménager des fumeurs sans service. Le Conseil d'Etat souhaite faire entrer la loi en vigueur d'ici Noël, le temps de mettre le règlement la concernant en consultation. De nouvelles oppositions ne sont pas exclues, a indiqué la «Tribune de Genève». mh

Vaud

De nouvelles fonctions sur le site de l'OTV



A l'adresse www.region-du-leman.ch, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OIV) propose, depuis peu, la nouvelle présentation en ligne de l'offre touristique cantonale. De nouvelles fonctions ont été ajoutées. On citera des brochures à feuilleter en ligne, trente webcams, des cartes électroniques, des applications multimédias. Au cours des prochains mois, s'ajouteront les sites des destinations valdoises conçus selon le même modèle. mh

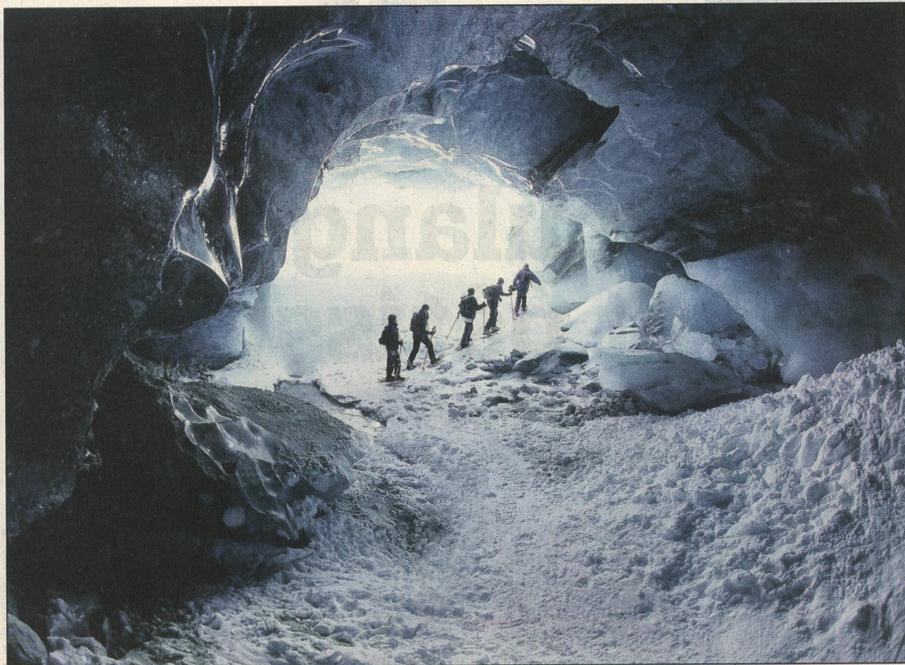
Pas de centre national nautique à Yverdon

C'est par 58,6% des voix que les Yverdonnois ont refusé, à la fin de la semaine dernière, le projet de Centre national nautique. Soutenu par la municipalité depuis près de dix ans, ce projet prévoyait l'aménagement, dans la plaine de l'Orbe, de deux bassins artificiels, d'un restaurant et d'un parking. La surface nécessaire était de 22,5 hectares et le coût du projet budgétisé à 7,8 millions de francs, dont 830 000 francs à la charge de la commune d'Yverdon. La Fédération de ski nautique, initiatrice du projet, espère pouvoir créer un tel centre en Valais, a indiqué le quotidien «24 Heures». mh

Valais

Un séminaire consacré à l'e-tourisme

Google Earth, StreetView, guides mobiles ou cartes interactives. Ce sont là quelques exemples des applications internet qui peuvent être utilisées pour le marketing touristique. Un séminaire, destiné notamment aux cadres supérieurs et aux collaborateurs de la branche touristique, se propose de faire le point des nouveautés technologiques à l'enseigne du 5e Swiss E-Tourism Forum. Cette manifestation, bilingue, se déroulera le 21 octobre à la HES-SO Valais à Sierre. Les inscriptions peuvent être faites à l'adresse: www.ifitt.ch. mh



La fonte des glaciers augmente considérablement les risques naturels comme des ruptures de lacs glaciaires.

Swiss-Image

Les glaciers fondent: que faire?

La fonte des glaciers n'est pas sans conséquences touristiques. Un colloque a fait le point à Crans-Montana.

ISABELLE BAGNOUD LORETAN

Le colloque international «Nos montagnes perdent leurs glaciers – que faire?» organisé à Crans-Montana la semaine dernière arrivait à point nommé, quelques jours après que 200 000 mètres cubes de glace se soient détachés du Feegletscher au-dessus du village de Saas Fee! Les conférences et ateliers organisés par la Fondation

suisse pour la protection et l'aménagement du paysage et la Commission internationale pour la protection des Alpes (CIPRA) avaient pour but d'ouvrir le débat entre scientifiques et communes concernées – 130 en Suisse. Quelles sont les conséquences touristiques et énergétiques de la fonte des glaciers, comment ces communes glaciaires peuvent-elles réagir face à ce recul?

Il y avait peu d'élus durant ces deux journées, signe d'un intérêt mitigé pour la question et le reflet d'une étude récente. Seules 22% des communes interrogées pensent pouvoir faire quelque chose pour la protection des glaciers, 16%

d'entre elles seulement ont élaboré des scénarios pour l'avenir.

«Dans ce domaine, nous avons, malheureusement, des visions à court terme», admet David Bagnoud, président de l'Association des six communes de Crans-Montana. Il ne cache pas ses soucis sur l'alimentation en eau par le glacier de la Plaine Morte. «Il a perdu plus de 70 mètres d'épaisseur depuis 1960,

«Dans ce domaine, nous avons, malheureusement, des visions à court terme.»

David Bagnoud
Président des communes de CM

mais comme nous ne sommes pas touchés par des dangers liés à la sécurité, les réflexions sont peu nombreuses», regrette-t-il. Il tient à relever tout de même que Crans-Montana a reçu le label Cité de l'Énergie, l'expression d'une volonté en fa-

veur d'un développement durable. Les glaciers sont des sources d'eau potable, d'énergie et un élément marketing important pour le tourisme. L'image des Alpes est intimement liée aux glaciers qui façonnent le paysage, abondamment utilisés par la promotion touristique. La fonte des glaciers aura-t-elle des conséquences sur la venue des touristes?

«Difficile de faire des pronostics», admet le professeur Bruno Abegg, de l'Institut de géographie de l'Université de Zurich. N'empêche que le phénomène a des répercussions bien réelles en matière d'augmentation des risques naturels (formation et rupture de lacs glaciaires, laves torrentielles, glissements de terrain...), ce qui nécessite de coûteuses mesures de protection, de changement du paysage, d'impact sur la produc-

tion hydroélectrique. Les ateliers organisés durant le colloque ont permis de dégager quelques pistes.

Les participants ont d'abord exprimé leur volonté de ne pas rester les bras ballants. «Les communes ne peuvent peut-être pas changer le monde mais ont la possibilité de devenir des pionniers et des modèles dans le domaine des énergies et de la réduction de l'effet de serre, en développement durable», plaident Bruno Abegg. Trois champs d'ac-

«Les communes peuvent devenir des modèles dans le domaine des énergies.»

Bruno Abegg
Professeur à l'Université de Zurich

tion ont été proposés. Une sensibilisation de la population et des touristes à cette question, tout d'abord. Puisque les glaciers rendent visible le réchauffement climatique, profitons d'approfondir la question.

Du côté de l'aménagement du territoire ensuite, les communes pourraient agir sur l'énergie et les transports, les mettre en lien avec l'activité touristique. Enfin, les collectivités doivent diversifier leurs offres, en proposant par exemple des offres neutres en CO₂, des séjours autour du wellness.

Chamonix Le même combat

Joël Didillon, premier adjoint au maire de Chamonix (F), qui fut aussi hôtelier, a évoqué le cas de sa station. 1,5 degré supplémentaire sur 80 ans et la fonte du glacier ont apporté leur lot de conséquences: problèmes de captage hydroélectrique, nécessité d'expertises pour le futur des remontées mécaniques, draps sur le glacier pour éviter que les roches ne tombent sur la grotte, installation de nouveaux paravalanches pour plus de 10 millions d'euros. «Il s'agit aussi de protéger les touristes en évitant au maximum les interdictions», souligne Joël Didillon. Aujourd'hui, le responsable politique plaide pour un tourisme responsable qui informe tous les publics, proposant des «café science et montagne», des week-end d'animation autour de la problématique du réchauffement des Alpes avec films, conférences, rencontres, mais aussi l'accès gratuit aux renseignements sur l'actualité et la prévention en haute montagne. La crise a toutefois joué en leur faveur cet été. «Le tourisme a été plus nombreux, mais plus local», a-t-il dit pour terminer. ib

Plaidoyers pour la loi touristique

Le projet de loi touristique a marqué, une nouvelle fois, l'assemblée générale des hôteliers valaisans. Leur président, Pierre-André Pannatier, a clairement défendu ce texte.

MIROSLAW HALABA

La future loi sur le tourisme, qui passera en votation populaire le 29 novembre, tient tout le Valais en haleine. C'était donc tout naturellement qu'elle a – comme l'an passé, d'ailleurs – occupé une place importante lors de l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais (AHV), la semaine dernière à

Reckingen, dans le Haut-Valais. L'objet étant très controversé et l'issue du scrutin incertain, le président Pierre-André Pannatier, le conseiller d'Etat Jean-Michel Cina, de même que le président d'hôteliers Giuseppe Guglielmo Brentel, n'ont pas ménagé leurs efforts pour dire combien ils considéraient cette loi bonne pour l'avenir touristique du Valais.

«Nous avons besoin de nouvelles structures, de plus de moyens et d'unir nos forces», a déclaré Pierre-André Pannatier. Il a reconnu que le financement du projet faisait encore problème. Il a cependant ajouté: «Une loi n'est jamais parfaite. Mais, à l'heure actuelle, c'est la meilleure solution possible, avec le consensus le plus élevé.» En cas de refus du projet, les hôteliers se-

raient «des grands perdants» et resteraient la «vache à traire du financement touristique».

Auparavant, Jean-Michel Cina avait énuméré les conséquences négatives d'un non à la loi, relevant, au passage, l'incompréhension que suscitait chez lui le refus de quelques hôteliers de soutenir ce projet. Pour le conseiller d'Etat, le tourisme valaisan trouvera avec cette loi une occasion de réunir ses forces pour



«A l'heure actuelle, cette loi touristique est la meilleure solution possible.»

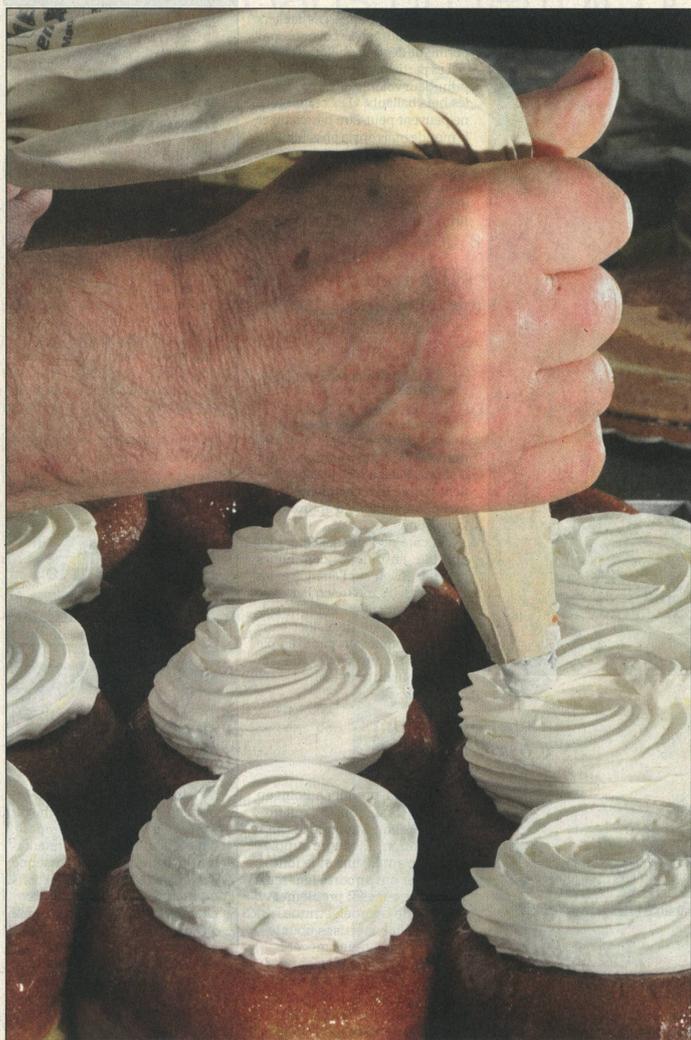
Pierre-André Pannatier
Président des hôteliers valaisans

jouer dans la «ligue des champions».

Guglielmo Brentel a aussi relevé l'importance de cet objet pour le tourisme valaisan. L'association a, d'ailleurs, accordé au soutien financier à la campagne en faveur de ce nouveau texte. S'exprimant aussi sur l'avenir des établissements hôteliers valaisans, le président d'hôteliers Giuseppe Brentel a dit que leur petite taille leur permettait de satisfaire avec efficacité

les besoins des hôtes en matière d'authenticité.

Pierre-André Pannatier a également jeté un regard sur la situation économique. «Le recul des nuitées devrait se situer cette année entre 6 et 8%, ce qui nous classera au niveau des résultats des années 2005 et 2006», a-t-il indiqué. La détérioration des résultats d'exploitation devraient toutefois être plus marquée. Pierre-André Pannatier a rappelé que c'est précisément cette situation qui avait incité ce printemps les délégués valaisans à refuser la nouvelle Convention collective nationale du travail. «Cette nouvelle CCNT ne nous facilitera pas la tâche», a-t-il dit, ajoutant que son association avait demandé un avis de droit au sujet de la «force obligatoire» de la convention.



Pour un hôtel, avoir sa pâtisserie est un atout de marketing qui compte.

Concilier l'exploitation et les attentes de la clientèle

Le client d'un grand hôtel s'attend à savourer des pains variés et de qualité. Les hôtels doivent donc concilier le haut niveau d'exigence de leur clientèle avec les caractéristiques de leur établissement, ce qui les conduit à faire des choix qui se tradui-

sent par le recrutement, ou non, de boulangers. Par delà les contraintes des hôtels, il est certain que pour le client d'un hôtel, commencer la journée avec un pain mal décongelé lui laissera un souvenir gustatif hélas impérisable. Terminer sa journée en mangeant au res-

taurant le soir, un pain dur cuit à trois heures du matin, constitue également une expérience malheureuse. Un hôtel doit à tout moment pouvoir proposer un pain dont la qualité est en rapport avec le standing de l'établissement. Peu importe la solution retenue. mb

Les hôteliers villardous s'engagent

A Villars, on voit grand. L'office du tourisme n'annonce-t-il pas 280 millions de francs d'investissements hôteliers en trois ans! Mais, où les chercher?

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«C'est bien la preuve que Villars croit en son tourisme», s'exclame Dominique Geissberger lorsqu'on lui demande comment, dans sa dernière lettre d'information, Villars Tourisme recense les 280 millions de francs d'investissements hôteliers prévus en trois ans. Car à Villars, on sait extrapoler. A moins que le projet de réhabilitation et d'agrandissement du Grand-Hôtel du Parc ne soit d'ores et déjà évalué à 200 millions de francs.

Cela ne signifie pas pour autant que le monde hôtelier villardous soit resté inactif. Loin s'en faut. Nous

avons déjà présenté dans ces colonnes le Roy Alp, ouvert en décembre de l'an dernier sur le domaine, longtemps en friche, de Roche Grise pour un investissement de 70 millions de francs. Après près d'un an d'exploitation, son directeur, Thierry Michel, se dit satisfait. Mais comme tous les hôteliers romands actuellement, il admet ne pas comprendre et contrôler complètement la marche des affaires. «Nous avons été bon en juillet, faible en août et... plein en septembre sur le marché des séminaires», déclare-t-il. Une chose reste, importante, le produit plaît à en juger par le retour des hôtes (returning guests) qui est très satisfaisant. Pour le reste, sans référence sur le long terme, il lui est bien difficile de juger. Le cinq étoiles sera fermé en novembre pour des ajustements et quelques adaptations au marché hôtelier.

A l'Eurotel Victoria, ce sont 4,5 millions de francs qui sont investis pour la totale rénovation des salles



Villars étoffe sensiblement son hôtellerie de luxe.

de bains, le remplacement des tapis et des rideaux. Dominique Dietrich annonce la réouverture de l'établissement pour la mi-décembre, en estimant lui aussi que «c'est incontestablement un bien pour la station que les hôteliers démontrent leur volonté d'engagement».

Sébastien Angelini, de l'Hôtel du Golf s'en réjouit aussi. L'établisse-

ment familial est actuellement en plein travaux: aménagement du spa et du centre wellness selon les règles maintenant reconnues du développement durable (chauffage par énergie solaire et récupération des sources d'énergie, etc.). Coût des travaux: environ 2 millions de francs, dont une partie en inévitable surcoût pour que l'éta-

blissement s'engage précisément dans cette politique. Reste, selon la lettre d'information de Villars Tourisme, près de 200 millions à trouver. Ni l'Hôtel La Renardière, ni le Bristol n'annonçant une volonté actuelle de concrétiser des projets, il faut bien en déduire qu'ils concurrencent le projet du Grand-Hôtel du Parc.

Sa fermeture est annoncée pour avril 2010, avec l'espoir de pouvoir commencer les travaux dès le printemps 2011 et une réouverture vers le milieu 2012», précise Konrad Bilgischer, en charge du projet pour le groupe Vision Europe S.A. basé à Bruxelles.

«Mais les formalités administratives et juridiques sont toujours lentes dans le canton de Vaud», ajoute le Haut-Valaisan qui concède que «des sommes très conséquentes seront consacrées au projet», sans plus de précision, en attendant l'aboutissement de ces procédures, annoncé pour fin novembre.

Cuisinier d'Or de Kadi: finalistes désignés

Les six finalistes pour le concours Le Cuisinier d'Or de Kadi, qui aura lieu le 1er mars 2010 à Berne, ont été désignés. Il s'agit de: Markus Arnold, Restaurant Meridiano, Berne; Franck Giovannini, Restaurant de Hôpital de Ville, Crissier, vainqueur en 2006; Jasmine Herrmann, Bethesda Spital, Bâle; Paul Jurt, Restaurant Mille Privé, Kirchdorf; Daniel Lehmann, Hôtel Moosegg, Emmenmatt i. E.; Friedrich Zemanek, Restaurant Walliser Kanne, Fiesch. Le vainqueur pourra représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2010 à Genève et, s'il se qualifie, au Bocuse d'Or 2011 à Lyon. mh

Hausse de la fréquentation au Comptoir Suisse

Le Comptoir Suisse, qui s'est tenu à Lausanne du 18 au 27 septembre, a enregistré 139 000 visiteurs, ce qui représente une hausse de 6,5% par rapport à 2007. mh



Boulangers et pâtisseries: denrée rare

Certains hôtels ont, d'autres pas. Toujours est-il que les établissements peinent à trouver des boulangers et des pâtisseries.

MICHEL BLOCH

Il y a des hôtels comptant quelques chambres, d'autres plusieurs centaines. Certaines maisons ont plusieurs restaurants, d'autres un seul ou aucun. Les besoins sont différents, les stratégies aussi. Michel Paternotte, directeur général de l'hôtel cinq étoiles Les Armures, à Genève, explique qu'avec trente-deux chambres d'embauche d'un boulanger ne se justifie pas. Aussi, a-t-il opté pour l'achat de pains précuits qui sont ensuite réchauffés dans un four de boulanger. Avec «d'excellents résultats», note-t-il.

La situation est différente au Fairmont Le Montreux Palace avec ses 235 chambres et plusieurs restaurants. 180 000 ballons de pain sont écoulés par an pour le service des banquets uniquement, précise Martin Reinshagen, directeur adjoint.

Si les volumes sont suffisants, il s'agit alors de choisir le modèle d'exploitation adéquat. Thierry Grand, propriétaire de Maillard Gourmandises et Traditions, à Châtel-St-Denis (FR), explique que les

hôtels ont en réalité quatre possibilités: réaliser leur pain sur place, l'acheter à l'extérieur, l'acheter précuit et finir la cuisson sur place ou l'acheter congelé. Le recrutement de boulangers ne s'impose naturellement que dans le premier cas.

L'élément d'une stratégie

Certains ont choisi de faire réaliser le pain à l'extérieur, à l'image du Fairmont Le Montreux Palace qui fait appel à deux fournisseurs externes. Avantage: pas besoin de boulangers, même si l'hôtel dispose d'une équipe de cinq pâtisseries. «Leur recrutement est difficile.

Nous devons faire des desserts à l'assiette et la plupart des pâtisseries ont travaillé en magasin», souligne Gisèle Sommer, porte-parole du palace. D'autres, réalisent leur pain sur place. C'est le cas du Beau-Rivage Palace à Lausanne. «Nous achetons nos croissants chez des boulangers extérieurs, mais pour le reste, l'essentiel est fait sur place, ainsi que toutes les pâtisseries», précise Edouard Millet, directeur de la restauration. Huit boulangers-pâtisseries composent l'équipe». Là encore «la difficulté de recruter est surtout qualitative».

Difficulté de recrutement, en France aussi

Wesley Tulwa, chef boulanger de l'Hôtel Le Bristol à Paris, dispose

d'une équipe de cinq boulangers et d'un apprenti. «Tout est fait sur place. La motivation de l'équipe est renforcée par le fait que nous faisons plus que de réaliser du pain de qualité, nous travaillons en relation avec le chef des cuisines et fabriquons des pains qui tiennent compte des plats proposés, par exemple du pain aux algues pour le poisson.» Ici aussi, même leitmotiv. Le recrutement est difficile, si l'on recherche des collaborateurs de très bon niveau.

La pâtisserie est un atout de marketing

Olivier Berger, le chef pâtissier du prestigieux Hôtel de Paris à Monaco, également responsable de l'équipe de boulangers explique: «Ici tout est fait maison par un personnel expérimenté, très stable et motivé. La réputation de l'établissement fait que nous avons la chance de pouvoir attirer des talents et de pouvoir les garder!»

Au Grand-Hôtel Kempinski à Genève, Nicole Boghossian, «assistant director of sales», précise qu'il y a trois pâtisseries et que la pâtisserie constitue un atout marketing essentiel. Les pâtisseries de l'hôtel réalisent, par exemple, pour les missions diplomatiques, des gâteaux tenant compte des couleurs du drapeau national ou des spécialités des pays concernés.

«Notre équipe de boulangers travaille en relation avec le chef de cuisine.»

Wesley Tulwa
Hôtel Le Bristol à Paris



A l'image de son vignoble, ici celui de Besazio dans le Mendrisiotta, le Tessin viticole a souvent deux visages.

Swiss-Image

Vins tessinois: ça bouge...

La viticulture tessinoise se porte à merveille. Elle fête le 10e anniversaire de sa dénomination d'origine contrôlée (DOC).

PIERRE THOMAS

A l'image de son partage du vignoble (1000 ha), où l'on distingue les deux versants du Monte Ceneri, le Sopraceneri et le Sottoceneri, ou encore les deux couleurs verticales de son drapeau (rouge et bleu), le Tessin viticole montre souvent deux visages. Cette métaphore, on a pu la vérifier, leverre à la main, début septembre, au Palais des Congrès de Lugano, où une soixantaine de producteurs, sous le patronage de leur association de promotion, Ticino-

wine, ont présenté les vins de 2007, à l'enseigne d'«Il Viso del Vino».

Dans un millésime aussi remarquable que 2007, cité, avec 2000 et 2005, comme le plus intéressant de ces dix dernières années, grâce à un bel équilibre entre l'acidité et l'alcool, le merlot s'affirme excellent dans sa version basique, en cuve inox, autant que dans les «riserva», où l'usage du fût neuf réclame la patience. Avec, parfois, des déceptions, comme l'a montré une dégustation d'une quarantaine de 1997. Mais pour Francesco Tettamanzi, œnologue et directeur de Ticinowine, «les producteurs ont beaucoup appris sur l'utilisation du bois, ces dix dernières années». De fait, en fonction de la matière première à disposition, souvent achetée à de petits vigneronniers par de grandes maisons (Matasci, Gialdi-Brivo, Valsangiaco, Zanini), certains choisissent un long élevage en barriques. Comme le 36 Mesi - 36 mois - de Gialdi, à base de raisin

séché (passerillé), entonné en barriques «doublement neuves», puis qu'on transvase le merlot des premiers fûts après 18 mois pour un deuxième élevage tout aussi long dans des contenants neufs aussi...

Merlot Un «mondial» en novembre à Lugano

Fort de leur succès en 2008, Isicom SA à Lugano et Vinea, à Sierre, organiseront du 13 au 15 novembre à Lugano le Mondial du Merlot, avec l'objectif de 30% de participation de plus. Les dégustations se tiendront à la Villa Principe Leopoldo Hôtel & Spa. Le concours entre dans le cercle fermé des douze manifestations de la Fédération mondiale des grands concours internationaux. pt

www.mondialdumerlot.com

Mais le merlot, même s'il est planté sur les quatre cinquièmes du vignoble, n'est pas le seul cépage du Tessin. A Lugano, les producteurs présentaient presque tous un blanc: le merlot vinifié en blanc est l'apanage des grandes caves, tandis que les petits producteurs misent sur des monocépages, chardonnay, sauvignon blanc ou viognier. Et puis, à côté du merlot «cuve» et du merlot «barrique» (mais pas toujours Riserva, pour éviter de devoir l'élever 18 mois en fûts - comme le Ronco 2007, un an d'élevage sous bois, du domaine cantonal de Mezzana), un «autre» vin.

Sur soixante producteurs, deux bondolas (vieux cépage traditionnel tessinois) seulement, dont l'excellente «del Nonu Mario», de Giorgio Rossi. Les assemblages rouges sont à la mode, comme l'Irto, d'Anna Barbara Von der Crone et Paolo Visini, 90% cabernet sauvignon, arnarnoa, malbec, petit verdot, et 10% de merlot, le Topazio, de la Tenuta

Bally (50% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc et 20% merlot) et dans une version plus simple, le Melodia, de Terreni alla Maggia, à Ascona, où les deux cabernets sont

Sacha Pelossi, fier d'un millésime 2007 de grande élégance et de finesse, se félicite de la construction prévue d'une nouvelle cave. Quant à Mario Botta, il a dessiné celle de la

«Ces dix dernières années, les producteurs ont beaucoup appris sur l'usage du bois.»

Francesco Tettamanzi
Directeur Ticinowine

complétés par du carminoir (cabernet X pinot noir). Ou Trapletti encore, avec du nebbiolo, le grand cépage du Piémont, ou son déjà légendaire Nabumba (40% nebbiolo, 30% cabernet franc et une dizaine d'autres cépages, galotta, carminoir, ancetta, diolinoir et même des interspécifiques), un rouge puissant, toasté et rustique. «Il le sera encore plus en 2009!», lance avec provocation le jeune vigneron. Parmi les domaines les plus vastes (20 hectares) et les plus diversifiés, celui d'Agrillo, du Fribourgeois Meinrad Perler, à Arzo, tout au Sud. Son œnologue,

pour vinifier des bernes, au Tessin, ça bouge... Pour le vice-directeur de Ticino Turismo, le Valaisan Charles F. Barras, vins et produits traditionnels du terroir sont en pleine explosion. Et le canton lance, cet automne, une vaste campagne de promotion dans la grande Milan et en Lombardie, pour attirer des Italiens, en tourisme d'un jour, mais aussi à demeure, grâce à des allègements fiscaux.

ANNONCE

Un hôtel venu d'ailleurs

Un «resort», aux idées novatrices, prend forme à Monaco. Le «Ni Hôtel» constitue la première pièce de la collection.

MICHEL BLOCH



Un design décoiffant.

de la part de clients enthousiastes. «Nous comptons d'ailleurs de nombreux succès parmi nos clients», précise le manager.

Plusieurs établissements au programme

Ce boutique hôtel, propriété de Patrice Pastor (un nom qui parle à Monaco) compte 17 chambres climatisées dont deux appartements en duplex avec cuisine, bénéficiant d'une vue magique sur le port de Monaco et pour l'un d'entre eux d'une grande terrasse. Le «Ni Bar» - lieu spectaculaire hyper graphique», comme le définit

Olivier Mogis -, une salle de fitness, une terrasse solarium avec vue sur la mer complètent cette offre, sans oublier la connexion Internet gratuite. Avec son ambiance chic et décontractée, son service très «cool» tout en restant professionnel, l'hôtel, dirigé par Frederic Bernascon, cherche à donner une réponse contemporaine aux attentes d'une clientèle

«Cet hôtel est un véritable ovni avec ses murs en biais et ses jeux de formes.»

Olivier Mogis
Directeur-adjoint du Ni Hôtel

avide d'expériences et exigeante en matière de qualité. L'objectif est de développer la marque «Ni» à travers plusieurs établissements aménagés dans la Principauté de Monaco. Tous les sites seront dotés d'une identité commune «bâtie autour de quatre valeurs principales: nouveauté, confiance, convivialité, fraîcheur». Ainsi, alors que la plupart des hôtels font aujourd'hui appel à des produits de beauté provenant de maisons réputées pour les salles de bains, au Ni Hôtel, bains

moussants et savons portent le nom de la marque «Ni».

Un complexe de loisirs s'ouvrira l'an prochain

En 2010, le développement de Ni devrait se poursuivre à un bon rythme. Le «Ni Box», complexe de loisirs actuellement en construction et situé face à la mer, ouvrira ses portes mai 2010. Ce sera le premier site de ce type en principauté et dans la région. Il offrira différentes activités: bowling, discothèque, terrain de jorkyball (sport dérivé du football et du squash), restaurant et une patinoire. «Ecoglass» destinée à la pratique du patin de manière écologique. Une plage et une base nautique font aussi partie du programme. Toujours en 2010, un restaurant à thème verra également le jour à proximité:

www.nihotel.com

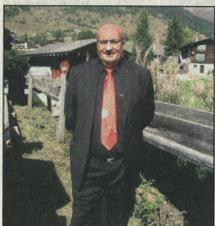
Nouveau

Jet-Cut

Film fraîcheur
lisse, sans plis et ultra rapide !

Jet-Cut et Jet-Cut avec réserve
le Film fraîcheur révolutionnaire
maintenant chez votre CC et fournisseur

Un clin d'œil valaisan



François Gessler, président de GastroValais.



Patrick Béro (directeur de l'AHV, à g.) et Philippe Pasche (directeur de la SCH).

Les hôteliers valaisans ont tenu leur assemblée dans la vallée de Conches. Impressions.

MIROSLAW HALABA

C'est à Reckingen-Glurigen, dans la vallée de Conches, que les membres de l'Association hôtelière du Valais se sont réunis, la semaine dernière, pour leur assemblée générale. L'organisation de la manifestation avait été placée sous l'égide de Margret Eggs, présidente de la section hôtelière locale, qui avait concocté un programme de festivités très convivial. Si l'assemblée a été marquée par la loi du tourisme (lire en page 21), elle a aussi permis aux membres de nommer Claude Buchs (Hôtel Bella Tola) à la vice-présidence, en remplacement d'Anne-Marie Minder. La prochaine assemblée aura lieu le 30 septembre 2010 à Sierre.



Urs Zenhäusern (directeur de Valais Tourisme, à g.), Pierre-André Pannatier (président de l'Association hôtelière du Valais/AHV, au centre) et Claude Buchs (Hôtel Bella Tola), nouveau vice-président de l'AHV.



Margret Eggs, principale organisatrice de l'assemblée et présidente des hôteliers de la vallée de Conches.



Les produits du terroir valaisan étaient de la partie.



Guglielmo Brentel (président d'hôtellerie suisse, à g.) et Jean-Michel Cina (conseiller d'Etat).

D'une langue à l'autre

Financement de l'AI: les avis divergent

Le oui du peuple au financement additionnel de l'Assurance invalidité (AI) qui est tombé dimanche des urnes est diversement apprécié dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Hôtellerie suisse, qui avait soutenu le projet, comme la plupart des organisations économiques du pays, est satisfaite du résultat. GastroSuisse, pour sa part, regrette cette décision du peuple. Le financement additionnel par l'augmentation de la TVA aura, selon l'association, un impact négatif sur la branche.

mh

Le programme de relance de Suisse Tourisme critiqué

Suisse Tourisme a obtenu douze millions de francs supplémentaires de la Confédération pour mettre en place un programme de relance dont le but était notamment d'inciter les Suisses à passer leurs vacances dans leur pays. Ce programme fait toutefois l'objet de diverses critiques provenant des milieux touristiques. D'aucuns s'étonnent, à l'instar de Daniel Egloff, directeur de Bâle Tourisme, que Suisse Tourisme propose des offres à prix réduits, alors que l'organisation plaiderait pour une amélioration qualitative des prestations.

mh

Le high-tech à près de 2900 mètres d'altitude

La nouvelle cabane du Mont-Rose, au-dessus de Zermatt, propriété du Club Alpin Suisse, a été



inaugurée à la fin de la semaine dernière sous le regard de nombreux médias. L'événement est d'importance. Cette cabane, de 120 places, a été aménagée avec des matériaux et des installations les plus récentes qui lui permettent une autonomie énergétique de plus 90%. La structure en bois est recouverte d'aluminium, ce qui lui donne un aspect de cristal alpin. Le coût du projet s'est élevé à 6,5 millions de francs.

mh

Plus de 400 médailles décernées

Organisé à Courtemelon, dans le Jura, le 3e Concours suisse des produits du terroir a tenu ses promesses. Le jury a pu remettre quatre cent vingt médailles.

MIROSLAW HALABA



Les producteurs ont proposé près d'un millier de produits.

Les produits du terroir suisses sont nombreux. On en a eu une nouvelle fois la preuve avec la participation, à Courtemelon (JU), au 3e Concours suisse des produits du terroir: ce sont au total 980 produits, provenant de vingt-trois cantons, qui ont été inscrits à l'épreuve et 845 ont été évalués.

Le jury, composé de nonante membres, a pu attribuer 420 médailles contre 453 en 2007, lors de l'édition précédente. Six journées de dégustation ont été mises sur pied. La moyenne des points obtenus

a été de 16,3 sur un maximum de 20. En 2007, celle-ci était de 16,4 points. La manifestation s'est terminée par le marché couvert qui a accueilli 142 producteurs de tout le pays et 19000 visiteurs en deux jours.

Ce week-end marquait aussi la fin de la Semaine du goût. Selon les organisateurs, 270000 personnes ont participé au 1300 événements inscrits au programme. Après Delémont, cette année, les «Villes du goût 2010» seront Lucerne et Onex, dans le canton de Genève.

Le concours des Jeunes confiseurs a son lauréat

La finale romande et tessinoise du concours des Jeunes confiseurs a désigné son lauréat, samedi dernier, à l'Ecole professionnelle.



Montréux. Huit candidats étaient en lice. Le choix du jury s'est porté sur le travail de Maxime Daujat. Désigné «Meilleur apprenti pâtisier-confiseur de Suisse romande et du Tessin 2009», le vainqueur, qui représentait le canton de Vaud, a effectué son apprentissage à la confiserie Moutarlier à Chexbres.

Cette joute a pour objectif de promouvoir la formation professionnelle.

Prévisions pour le renchérissement en 2009 et 2010

L'Office fédéral de la statistique prévoit pour 2009 un recul du renchérissement de 0,4% et une hausse de 0,9% pour 2010.

Hôtel Guarda Golf: G. Marracone aux cuisines

Deux erreurs se sont glissées dans le texte paru dans notre édition du 24 septembre et consacré à l'Hôtel Guarda Golf à Crans-Montana. La cuisine du restaurant sera dirigée par Giuseppe Marracone (et non pas Marcone) qui était auparavant au Four Seasons Hôtel des Bergues à Genève (et non pas au Beau-Rivage Palace à Lausanne).

Art et banquet

L'exposition Post Tenebras Luxe, consacrée au luxe, s'est terminée dimanche au Musée Rath à Genève, par une «performance originale». Quarante convives ont été invités à participer à un banquet baroque – «la Tablee» – mis en scène par l'artiste Magdalena Gerber.

Pour l'occasion, l'artiste a créé les assiettes utilisées pour ce repas, chaque assiette étant différente, assiette que les invités ont pu emporter en souvenir de cette manifestation.

Le menu a été préparé par la brigade du Restaurant Le Chat Botté, de l'Hôtel Beau-Rivage, dirigée par Dominique Gauthier, «cuisinier de l'année» et bénéficiant de 18 points au guide Gault Millau.



Quarante convives ont participé à un banquet baroque.



Chaque assiette utilisée pour le repas était différente.

Melide: la «petite Suisse» fête ses cinquante ans

Création du Valaisan Pierre Vuigner, la Swissminiatur, à Melide, au bord du lac de Lugano, fête ses cinquante ans. Cette «petite Suisse», à l'échelle 1:25, s'étend sur une surface de 14000 m² et compte 122 modèles de bâtiments helvétiques. Un réseau de petits trains – 33 locomotives et 320 wagons – sillonne le parc sur une distance de 3,5 km. Le site a connu ses heures de gloire durant les années 60 et 70. A cette époque, quelque 600000 entrées étaient enregistrées par saison. Ce chiffre se situe aujourd'hui aux environs de 200000 entrées.

mh

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 40 / 1. Oktober 2009



AG
ACTIVE GASTRO ENG

Jobs wo Freud mached!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch



GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 977 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis - ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

| | |
|----------------------------|-----|
| Kaderstellen | 2 |
| Deutsche Schweiz | 2-5 |
| Svizzera italiana | 8 |
| International | 8 |
| Stellengesuche | 8 |
| Suisse romande | 5 |
| Marché international | 8 |
| Demandes d'emploi | 8 |

G&P Cruise Hotel Management GmbH
Ein Unternehmen von Gsell & Partner

Die G&P Cruise Hotel Management GmbH ist ein expandierendes und persönlich geführtes Unternehmen und bietet seinen Mitarbeitenden neben attraktiven Anstellungsbedingungen eine individuelle Betreuung sowie Schulungs- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Firma.

Die Gesellschaft zeichnet im Jahr 2010 für den Hotel- und Restaurantbetrieb auf zwanzig 4*-Flusskreuzfahrtschiffen und einem 5*-Luxus-Flusskreuzfahrtschiff verantwortlich. Die topmodernen Schiffe (Baujahre 2003-2009) sind an verschiedene Tour Operators verchartert und sind mit je ca. 170-190 Gästen zwischen Amsterdam und dem Schwarzen Meer im Einsatz.

Durch die weitere Expansion sind im Head Office Luzern folgende Positionen in Planung:

HR ASSISTANT mit Schwerpunkt internationales Recruiting

Erfahrung in der Hotellerie sowie im HR-Bereich, fundierte Erfahrung im Recruiting, sehr gute EDV- und Sprachkenntnisse (D/E);

OPERATION ASSISTANT

Erfahrung in Hotellerie/Controlling/F&B, überdurchschnittliche EDV-Kompetenz, sehr gute Sprachkenntnisse (D/E).

Gefragt sind Bewerbungen von weltoffenen Hotelprofis (Schiffserfahrung von Vorteil) mit natürlicher Sozialkompetenz, Kommunikationsstalent, unternehmerischem Denken, hoher Selbstständigkeit und Eigenverantwortung. Sie bringen Flexibilität betreffend Einsatzzeiten und kurzen Auslandsinsätzen in Europa mit, haben Freude an der Arbeit in einer turbulenten und ungewöhnlichen Branche und sind begeistert für eine EXZELLENTHE Hotellerie.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ihre komplette schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) senden Sie bitte an:
G&P Cruise Hotel Management GmbH
Barbara Kress, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern
urs.gsell@gsellundpartner.ch - www.gsellundpartner.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die Wiedereröffnung des neu konzipierten

Café Schurter
Niederdorfstrasse 90, 8001 Zürich
suchen wir per Mitte November 2009 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Wir wenden uns an eine/n jungeln/, dynamische/n und motivierte/n Gastgeberin/, welche/sich dem frischen und modernen Konzept annimmt und es zu einem neuen Trendplatz in Zürich führt.

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet als Cafeterialeiter/in umfasst hauptsächlich die Umsetzung des neuen Konzepts des Café Schurter, die aktive Mitarbeit an der Front, das Erstellen der Einsatzpläne und das Führen und Schulen der Ihnen unterstellten 3 Mitarbeitenden sowie die Erledigung diverser administrativer Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine/n teamfähige/n, dienstleistungsorientierte/n und belastbare/n Gastgeberin/, welche/r Freude an der Mitentwicklung dieses Projekts hat. Sie verfügen über eine Ausbildung im Gastgewerbe sowie mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion. Zudem sind Sie innovativ und offen für Neues. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 07.00 - 16.30 Uhr, sind aber jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen 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 sendend.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben
Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtete attraktive und abwechslungsreiche Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

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

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

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

UniversitätsSpital Zürich

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz.

Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

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

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

**Assistant/e Chef de Service
Stv. Serviceleiter/In**
(Vollzeit, Ganzjahresstelle)

Dienstleistung ist Ihre Passion und sie haben sehr grosses Interesse an Tafelkultur, erlesenen Weinen und feinen Speisen. Sie wollen Führungserfahrung sammeln und sind sehr gerne Vorbild. Die Serviceleitung zählt auf Ihre tatkräftige Unterstützung und vertraut Ihnen spannende Projekte wie auch die Führungsaufgabe in deren Abwesenheit an. Sie verfügen über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung, legen einen aussagekräftigen Leistungsausweis vor und sind flexibel. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung.

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

EDEN HOTEL SPA

**RAUM
ZUM SEIN**

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

**Restaurations-
fachfrau/mann**
(Vollzeit oder Teilzeit, Ganzjahresstelle)

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungspotential. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Erfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkenntnisse von Vorteil.

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

City Weissenstein***a

Das Businesshotel CITY WEISSENSTEIN***QQ im Zentrum der Stadt St. Gallen bietet seiner internationalen Geschäftskundschaft und Städtereisenden nicht nur 33 moderne und geschmackvoll eingerichtete Zimmer und Appartements, sondern eine gelebte Gastfreundschaft und Herzlichkeit – seit Jahren das Erfolgsrezept.

Wir suchen nach Übereinkunft eine/einen motivierte(n)

Chef de Réception/Administration mit Führungserfahrung

Sind Sie eine herzliche, charmante und offene Persönlichkeit, die über eine fundierte Ausbildung (Kaufmann/Kaufmannin) verfügt und in ihrem bisherigen Werdegang mehrere Jahre Réceptions-Erfahrung vorweisen kann? Sind Sie es gewohnt, exakt und selbstständig zu arbeiten sowie Verantwortung und Führungsaufgaben zu übernehmen? Behalten Sie auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf? Ist Deutsch Ihre Muttersprache und Sie beherrschen Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil) in Wort und Schrift?

Ja? Dann senden Sie uns heute noch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Es erwartet Sie eine vielseitige Position, in welcher Sie täglich Ihre Freude im Umgang mit den Gästen leben können, Ihr 4-köpfiges Team führen und motivieren und als zielstrebige Person im Betrieb mitwirken. Bei Eignung und Interesse Mitarbeit bei Marketing-Aufgaben.

Wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen.

Ursula Frei
Hotel City Weissenstein***QQ
Davidstrasse 22-24, 9000 St. Gallen
info@cityweissenstein.ch

Tel. +41 (0)71 228 06 28
www.cityweissenstein.ch



BASEL

Die SV (Schweiz) AG baut ihr Geschäftsfeld Hotel weiter aus und eröffnet im März 2010 das zweite Courtyard by Marriott Hotel in Basel/Pratteln. Das Hotel ist Teil des Grossprojekts «aquabastile» und spricht mit seinem Konferenz- und Bankettbereich sowie dem direkten Zugang zu 13 000 m² Bäderlandschaft sowohl Businessgäste als auch Individualreisende an.

Die Marke Courtyard by Marriott ist preislich in der gehobenen Mittelklasse angesiedelt. Die Hotels sind insbesondere auf Geschäftsreisende ausgerichtet und zeichnen sich durch überdurchschnittliche Funktionalität aus: Mit inzwischen über 850 Häusern weltweit ist Courtyard by Marriott zu einer führenden Marke in seiner Kategorie avanciert.

Für die Neueröffnung im März 2010 sind folgende Vakanzen per **1. Januar 2010** zu besetzen:

Front Office Manager

Event Manager

Küchenchef

Executive Asst. HR/Acc.

Die Stellenbeschreibungen sowie die Anforderungsprofile dieser Positionen finden Sie unter www.sv-group.com/SV_Schweiz/Jobs/Jobs_Courtyard_by_Marriott

Wir bieten

- Einstieg in eine der besten Hotelketten der Welt
- Positionierung und Aufbau einer neuen Hotelmarke in der Nordwestschweiz
- Abwechslungsreiche und entwicklungsfähige Aufstellung
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- gezielte Aus- und Weiterbildungsprogramme

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Caroline Francotte, Human Resources Consultant Hotel,
Telefon +41 43 814 14 70,
E-Mail: caroline.francotte@sv-group.ch

Starten Sie Ihre neue Herausforderung und senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

SV (Schweiz) AG
Caroline Francotte
Human Resources Consultant Hotel
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

managed by SV



EINSTEIN ST. GALLEN ***
CONGRESS HOTEL SPA

Unser neues Einstein Congress im Herzen der Altstadt von St. Gallen ist eröffnet und bildet zusammen mit unserem Einstein-Hotel einen neuen Anziehungspunkt in der Ostschweiz. Zur Führung unserer Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Réception (D/E/F)

Chef de Service (D/E)

Gastorientierte Persönlichkeiten mit **fundierter Berufsausbildung und Weiterbildung in den entsprechenden Bereichen und mehrjähriger Erfahrung** in ähnlichen Funktionen in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie finden bei uns ein spannendes und abwechslungsreiches Umfeld. Zu Ihren Stärken gehören Führungsqualitäten, Professionalität, Selbstständigkeit und Einsatzbereitschaft.

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



Bernhard und Marianne Spori-Beutter

3715 Adelboden

Telefon 033 673 21 41

www.hahnenmoos.ch / spori@hahnenmoos.ch

Wir brauchen Verstärkung

ab Mitte Dezember 2009

Service Mitarbeiter/in

Barmaid an der Schirmbar

Buffetmitarbeiter/in Restaurant

Koch/Köchin

Mitarbeiter/in Self-Service

Wohnt Hahnenmoos ist Voraussetzung. Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein vergünstigtes Skiabo und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Unterlagen und rufen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unseren Betrieb an Ort und Stelle

Adelboden-Lenk... *dänk!*

Wintersaison 2009/10 in Davos!

restaurant Spina

Anders als die Anderen

Ambiente: ungezungen, locker

Küche: frisch, authentisch

Bist Du auf dem Weg zum Gipfel? Wir sind die richtige Adresse für einen Saisonstopp. Das Restaurant Spina ist keine typische Verpflegungsstation für Skifahrer, wir bieten mehr... Deshalb brauchen wir aussergewöhnliche Persönlichkeiten welche mit uns die Gäste verwöhnen.

Service & Küchen Praktikant/in

Jungkoch f/m

Küchenhilfe & Studenten

Die Pistenflitzer verpflegen wir mit hausgemachter Pasta und delikaten Saucen, am Abend genießen unsere Gäste mehrgängige Gourmetmenüs. Vom Amuse-bouche bis zum Zimtstern, wir stellen alles selber her (nur 3 Abende geöffnet!)
Telefon: 081 420 31 01

Schriftliche Bewerbung mit Foto an
Restaurant Spina, Susanne Pfister,
Spinerstrasse 9, 7277 Davos Glaris
restaurant@spina-davos.com.

Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/Stellvertretender Geschäftsführer (m/w)

Sie übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführers bei dessen Abwesenheit. Sie sind verantwortlich für Ihr Serviceteam und mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie haben Eigeninitiative, verfügen über ein gepflegtes Auftreten, arbeiten gerne selbstständig in einem gut frequentierten Lokal und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch. Mündliche Kenntnisse der italienischen Sprache sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier:

Valentino Gastronomie AG, Frau Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham, Telefon 041 725 29 00,
E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen unter: www.vgag.ch

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar

sucht die neue Herausforderung ab 2011!

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationsstalent sucht per Anfang 2011 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzstarken Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3-4 Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4***-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50-70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurations- und Banketttätigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BS.

Umsatzstarkes 3***- oder 4***-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4***-Hotellerie, zuletzt als langjähriger Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie die entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbeten unter Chiffre 326-92 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



CASINO KURSAAL
INTERLAKEN

Wer sind wir

Wir sind ein führender Kongress-, Bankett- sowie Unterhaltungsbetrieb der Schweiz. Wir bieten viele nostalgische und moderne Säle für bis zu 1300 Personen inmitten der imposanten Bergwelt des Berner Oberlandes. Nebst zwei Restaurationsbetrieben betreiben wir ein Spielcasino Typ B. Wir sind das einzige Schweizer Mitglied der «Historic Conference Centres of Europe» (HCCE), eine exklusive Vereinigung von historisch bedeutenden und einzigartigen Kongresszentren Europas. Ausserdem sind wir seit 1999 ISO 9001 zertifiziert.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir eine/n

Sous-chef Kongress und Catering (100%)

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre mit entsprechender Berufserfahrung.
- Sie sind eine offene, initiative sowie kommunikative Persönlichkeit und verfügen über eine schnelle Auffassungsgabe.
- Sie sind kreativ und lieben es, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Ihre Aufgaben

- Sie vertreten und unterstützen unseren Küchenchef.
- Sie erarbeiten zusammen mit dem Küchenchef und dem F&B-Manager verschiedene Konzepte für Anlässe im Haus sowie externe Caterings.
- Für Sie sind gastronomische Veranstaltungen bis 1300 Personen kein Problem.
- Sie sind zusammen mit dem Küchenchef verantwortlich für die Umsetzung der HACCP im gesamten Betrieb.
- Sie unterstützen unsere Küchenbrigade in unseren À-la-carte-Restaurants und stehen ihnen beratend zur Seite.
- Sie helfen mit, unsere Abläufe in der Küche permanent zu optimieren.
- Sie sind zusammen mit dem Küchenchef für die Kalkulation der Wareneinsätze verantwortlich.
- Sie sind bei Anlassbesprechungen mit unseren Kunden dabei.
- und Vieles mehr.

Wir bieten

- eine herausfordernde Arbeit in einem sehr abwechslungsreichen Betrieb;
- permanente Aus- und Weiterbildung;
- ein gastronomisch vielseitiges Angebot.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Casino Kursaal Interlaken AG

Emanuel Müller, F&B-Manager

Strandbaadstrasse 44

3800 Interlaken

E-Mail: e.mueller@casino-kursaal.ch

Internet: www.casino-kursaal.ch

Telefon: 033 827 61 34



EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in

Hauptaufgaben

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuits- und Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche Qualität.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und leben diese vor. Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität und Ihrer zuverlässigen Arbeitsweise spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Sie sind beseelt vom Willen, unseren kleinen und grossen Kunden Freude zu bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre Berufserfahrung, die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, sowie mit Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und freudvoll zusammenzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Rita Jutzl, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 66).

KAMBLY SA

Spécialités de Biscuits Suisses

3555 Trubschachen

bewerbungen.trubschachen@kambly.ch

www.kambly.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max Högger-Strasse 82, 8098 Zürich

suchen wir per 01. November 2009 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche, die Planung und Kalkulation der Menüs, die Produktion der frischen und saisonalen Tagesspezialitäten sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte Fach- und Führungsperson mit entsprechender Ausbildung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein, welche bereits Erfahrung in ähnlicher Position besitzt. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch bei Spezialanlässen flexibel und einsetzbar.

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

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

Chesa Grischuna

Das originelle Bündner Kleinhotel im Herzen von Klosters mit A-la-carte-Restaurant und kreativer Frischmarktküche (13 GaultMillau-Punkte) zählt zu den führenden und beliebtesten Häusern in der Ferienregion Klosters.

Wir suchen

von Anfang Dezember 2009 bis Mitte April 2010

Chef de partie Gardemanger/Entremetier

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

ROMANTIK HOTEL CHESA GRISCHUNA

CH-7250 Klosters

Tel. +41 81 422 22 22, Fax +41 81 422 22 25

www.chesagrishuna.ch

hotel@chesagrishuna.ch



Golf & Bad Alvaneu

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 Meter über Meer im Albulatal liegt Alvaneu Bad. Die Landschaft ist lieblich, das Klima mild. Hier entstanden in den vergangenen Jahren einer der schönsten 18-Loch-Golfplätze der Alpen, ein Heilbad mit Wellnessanlage inklusive zwei Restaurationsbetrieben.

Für die vielfältige und herausfordernde Aufgabe der Betriebsführung des Golfplatzes, des Bades und der beiden Restaurationsbetriebe suchen wir per 1. Januar 2010 eine(n)

Geschäftsführer(in)

Ihre Aufgabe: Direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt, führen Sie diese vielseitigen Dienstleistungsbereiche ziel- und teamorientiert. Sie sind verantwortlich für die administrative, personelle sowie organisatorische Führung des Golf- und Badebetriebes mit 60 Angestellten inkl. Restaurationsbetriebe.

Ihr Profil: Diese Funktion bedingt eine betriebswirtschaftliche Aus- oder Weiterbildung. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung, im gepflegten Umgang mit Gästen und im gastronomischen Bereich. Gute Sprach- und Golfkenntnisse sind von Vorteil. Sie bringen vor allem organisatorisches Flair für einen vielseitigen, teilweise hektischen Betrieb mit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Hans Christoffel, Präsident Golfclub Alvaneu Bad Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz christoffel@datacomm.ch, Telefon 081 413 33 74



Grand Resort Bad Ragaz GaultMillau Hotel des Jahres 2009

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

Für unser Gourmetrestaurant Äbtustube – unter der Leitung von Herrn Roland Schmid – mit 17 Punkte Gault Millau suchen wir ab **1. Dezember 2009** einen

Chef de Partie

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre
- Erfahrung als Chef de Partie auf verschiedenen Posten
- Erfahrung in der kreativen Spitzengastronomie
- Flexibel und serviceorientiert
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Unternehmerisches Denken

Ihre Hauptaufgaben

- Selbstständiges Führen eines Küchenpostens
- Umsetzung des Speisekonzeptes
- Sicherstellung der Konstanz und Qualität der Speisen
- Umsetzung und Überwachung des Hygienekonzeptes



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

Weitere Stelleninserate finden Sie unter: www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch

Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33



Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-6068 Melchsee-Fruyt

Für kommende Wintersaison Mitte Dezember 09 bis Mitte April 2010 brauchen wir Verstärkung:

2 Restaurationsfachfrauen sowie Saaltochter

Sind Sie motiviert, flexibel und verfügen über Berufserfahrung, dann rufen Sie uns an.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Wir erwarten: exaktes und teamfähiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause

Familie Rohrer-Elmiger

041 669 12 42

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar

bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnenigen

Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First.

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per **1. November 2010** (Betriebszeit Mitte Mai bis Ende Oktober

sowie Mitte November bis Mitte April) eine dynamische Persönlichkeit als

Pächter Bergrestaurant First

Arbeitsort Grindelwald-First

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein bedientes Restaurant (140 Plätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (200 Plätze), eine grosse Sonnenterrasse (300 Plätze) sowie diverse Säle (20–100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Sie bringen ausgewiesene **unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten** sowie **Führungserfahrung** in ähnlicher Stellung mit. **Gute Sprachkenntnisse (D/E/F)** sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.

Reizt Sie die Herausforderung unseren internationalen Gästen eine **qualitativ hochstehende Gastronomie** bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch **Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen** und Ausdauer aus, und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an: Jungfrauabahn, Personalabteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Christoph Egger, Leiter Firstbahn, Telefon 033 828 77 01

AG

Verkaufs-Verantwortlicher

Sie sind eine Verkaufspersönlichkeit mit entsprechendem Leistungsnachweis und bringen Führungserfahrungen mit. Sie sind für die Gewinnung von Neukunden zuständig und betreiben aktive Marktbeobachtung. Ihr Ziel ist es, die vereinbarten Akquisitionsziele zu erreichen sowie die Leistungen und das Image der Unternehmung bei potentiellen Kunden zu fördern. Sie sind belastbar, phantasievoll, begeisterungsfähig, redigewandt und sattefließend in der Korrespondenz.

Leiter Gastronomie

Sie führen den Bereich Gastronomie verantwortungsbewusst, dynamisch und erfolgsorientiert. Die Erreichung der Umsatz- und Ertragsziele sowie die Betriebsbereitschaft stellen Sie sicher. Zudem tragen Sie die selbständige unternehmerische Gesamtleitung des anvertrauten Führungsbereichs von 25 Mitarbeitenden und leben einen vorbildlichen Kundenservice vor. Sie sind eine positive und initiative Führungsperson mit einem klaren und transparenten Kommunikationsstil.

Sous Chef

Als Sous Chef trainieren Sie unsere Küchenbrigade von ca. 40 Mitarbeitern und führen Sie als Vorbild. Sie sind eine Leaderfigur im Tagesgeschäft des ganzen Food-Bereiches. Durch Ihre solide Ausbildung sowie durch Ihre Karriereplanung besitzen Sie die nötigen Fachkenntnisse und Sozialkompetenz. Mit Erfahrungen als Sous Chef oder mehrjähriger Erfahrung als Chef de Partie sind Sie der ideale Crack für unser Küchensteam.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an: Active Gastro Eng GmbH, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich oder an r.eng@activegastro.ch.

HOF MARAN**Arosa*** Golf- & Sporthotel**

Unser gepflegtes 4* Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpenbergkranzes von Arosa.

Für die bevorstehende Wintersaison 2009 suchen wir noch folgende Fachkräfte, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

Réception: Réceptionist/in (nur mit Fidelio-Kenntnissen)

**Service: Chef de Service
Stv. Chef de Service
Chefs de Rang
Commis de Rang**

Küche: Commis de Cuisine

Herr Thomas Häring gibt Ihnen gerne auch telefonische Auskunft über den vielseitigen Betrieb. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bewerbungen an:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Thomas Häring
Direktor & Gastgeber
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 3785151

Fax: 081 3785100

E-Mail: hotel@hofmaran.chwww.hofmaran.ch

Arosa

Q

DER TEUFELHOF BASEL**Das Kultur- und Gasthaus**

Unser Haus umfasst ein Kunsthotel und ein Galerierestaurant mit insgesamt 33 Zimmern, ein Feinschmecker-Restaurant, eine Weinstube, ein Café und eine Bar, ein Kleintheater sowie einen Wein- und Spezialitätenladen.

Die Zielsetzung unseres Hauses ist es, Neugier zu wecken sowie Vermittler zu sein zwischen Persönlichkeiten und deren Qualitätsprodukten und unseren Gästen. Dies sowohl auf dem Gebiet der Gastronomie als auch auf dem des Theaters und der bildenden Kunst.

Zur Ergänzung unseres vielfältigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeschlossene/n

RESTAURATIONSFACHFRAU/FACHMANN

- Sie sind jung und motiviert, Ihr Auftreten ist sympathisch und gepflegt
- Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen
- und freuen sich unsere Gäste in den beiden Restaurants zu verwöhnen (Gaumrestaurant "Bel Etage" und unsere Weinstube)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist vorhanden
- Gute mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F runden Ihr Profil ab

Haben wir Ihr Interesse geweckt und können Sie sich vorstellen in unserem jungen Team mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktperson: Herr Christian Ballmer, Leiter Hotellerie
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

FAMILYCARE & COMPANY**Ehepaar gesucht**

In privaten Villenhaushalt an den Bodensee wird in dauerhafter Vertrauensstellung gesucht:

Koch oder Köchin 80 - 100%

welche auch in der Lage sind, die Instandhaltung der technischen Einrichtungen und des Gartens zu unterstützen,

sowie eine Hausangestellte 50-100%

für Service und diversen Hausarbeiten. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Lebenszeugnis an folgende Adresse: Eine Dienstwohnung ist vorhanden.

Martina Kurth

Personalvermittlung für Zuhause
Meiersmattstr. 4 15, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com
www.familycarecompany.com

**Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur.**

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service (Gilde-Betrieb).

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen aufgestellten

Chef de Partie Tournant**Chef Gardemanger**

in Jahresanstellung. Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zollhaus
Heinz und Iris Frutiger
Malixerstrasse 1
CH-7000 Chur
Tel. 081 252 33 98
www.zollhaus-chur.ch



Am Sonnenhang in Engelberg das Bergrestaurant Ristis in kurzer Zeit erreichbar vom Tal
Gesucht per Dezember 2009 oder nach Vereinbarung

Koch (m/w) mit Erfahrung

(Saison- oder evtl. Jahresstelle)

Ihre Aufgabe: - Korrektes Zubereiten, Anrichten und Ausgeben von warmen und kalten Speisen im A-la-carte-Bereich wie auch bei Grossanlässen
- Tatkräftige Unterstützung der Küchenleitung

Wir erwarten: - Eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Innovatives und kreatives Denken
- Abenddienstensatz bei den Abendanlässen

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Entlohnung.

Wenn Sie angesprochen sind, rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung.

T. u. HP. Feierabend-Matter, 6390 Engelberg
Tel. 041 637 1483, www.ristis.ch

Sommerau-Ticino**Hotel-Restaurants-Catering Dietikon-Zürich**

sucht per sofort oder n. Vereinb.

Koch/Tournant (m/w)

für unseresüdländische, kreative Küche. Menüs, à-la-carte, Bankette, Partyservice, also abwechslungsreiche Aufgaben in unserer mediterranen und Schweizer Kulinarik. Eine nicht alltägliche kreative Karte, sehr individuelle Bankette, ein grosser Cateringbereich fordern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen und Selbstständigkeit bringen Ihnen aber viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus- und Weiterbildung ist uns wichtig, auch Ihre eigene. Teamarbeit und Lehrlingsbetreuung sind unser Credo. Geboten wird ein attraktiver, intensiver, ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, Bar, Bankett- und Seminarmöglichkeiten, Cateringangebot. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Hotel-Restaurant SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Beatrice Zanon
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon-Zürich

www.sommerau-ticino.ch



Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fuss der Eigornwand, vor einer der imposantesten Bergkulissen der Welt arbeiten?

Ab kommender Wintersaison haben wir noch folgende Stellen frei (bis Oktober 2010)

Chef de Partie

Interessante und vielseitige Tätigkeit in regem Betrieb mit A-la-carte-Restaurant Föhrenstube (auserlesene Berner Küche), Cava (Fondue-Spezialitäten), Gaststube und Derbystube

Restaurationstochter/Kellner

(mit Erfahrung) für unser Restaurant Föhrenstube Betreuen und verwöhnen Sie gerne unsere internationalen Gäste? Sprechen Sie gut Deutsch und Englisch?

Hostess für Hotelbar (nur Wintersaison)

Haben Sie gerne Kontakt mit Gästen aus aller Welt und verfügen über einige Serviceerfahrung? Als Hostess begleiten Sie auch unsere internationalen Gäste zum Schlitteln und Curlingplausch!

Nachtportier

Für Reinigungsarbeiten, Portierdienste, Bedienung des Telefons und Nachtglocke. Sprachen: Gute Verständigung in Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Derby Hotel Grindelwald
Frau Christiane Märkle oder Frau Liselotte Schmied
E-Mail: derby@grindelwald.ch

Fam. P. Märkle-Bischof • CH-3818 Grindelwald • Tel. +41 (0)33 854 54 61
Fax +41 (0)33 853 24 26 • www.derby-grindelwald.ch • derby@grindelwald.ch

**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Teamwork ist die Basis unseres ***Superior*-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Caff+Bar, Lobby-Lounge, Kindertagen, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids- Kultur- und Mitarbeiterangeboten. Für die kommende Wintersaison suchen wir SIE!

RESTAURANTEN, LA SCALA UND CAFE+BAR

Als Restaurantfachfrau/mann verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent und lieben es, die Gäste zu verwöhnen und zu begeistern.

KÜCHE

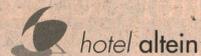
Als Chef Pâtissier (mit einigen Jahren Erfahrung; als Jahresstelle) sind Sie für die „süssen Versuchen“ unserer Gäste zuständig und werden dabei von einem Commis de cuisine unterstützt. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ebenfalls noch einen Chef de partie.



Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen?

Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN!

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide
Tel.: +41 81 383 23 23
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch



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 2009/10 dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Servicemitarbeiter/in
Barmitarbeiter/in
Bademeister
Saalmitarbeiter/in
Raumpflegerin

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 kennenlernen. 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

Arosa

Q

HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN BAD RAGAZ/PFÄFERS
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenangestellten
für Office und Rüsterei

Zimmermädchen
Wäscherei und Zimmer

Weitere Informationen erhalten Sie unter
Telefon 081 302 40 47.

Löwen
Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 55
restaurant@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis, Chef de Partie
(18 - 30-jährig)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logiermöglichkeit vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

THE RUSTICO HOTEL
Restaurant & Bar

the enchanting hotel in Klosters.....

Für die Wintersaison 2009/10 von Mitte Dezember bis Ende März suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Positionen:

Küche:
Asian-Spezialitäten Sous-Chef:
Für Japanese, Thai, Chinese cuisine, English speaking m/w
Commis de Cuisine für kalte Küche/Pâtisserie

Asian-Gourmet-Restaurant:
Servicefachangestellte m/w, E/D

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) per Post oder per E-Mail z.H. Herr Albert Thöny, The Rustico Hotel

Landstrasse 194, CH-7250 KLOSTERS PLATZ
Telefon 081 410 22 88, Fax 081 410 22 80
info@rusticohotel.com, www.rusticohotel.com

E Job im Schnee, was wotsch no meh!
Berggasthaus Gobel an der Rinderberg-Skipiste 1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen. Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten sucht für Wintersaison 09/10 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen

Servicefachangestellte und Kellner
Selbständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch A-la-carte-Service, sprachkundig

Jungkoch oder Köchin
mit abgeschlossener Lehre, pflichtbewusst und anpassungsfähig in kleinem Team. Eintritt Dezember. Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im Haus. Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Fam. Hans Wagner, Schmiedengasse 1, 3377 Walliswil Wangen, Tel. & Fax 032 631 21 74, www.gobel.ch

hotel valaisia

CRANS-MONTANA HOTEL VALAISIA Wallis-Valais

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

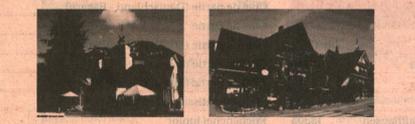
Sous-Chef und Commis de cuisine
Anfangsreceptionistin D/F
Bardame D/F (auch Anfängerin)
Servicemitarbeiter/in D/F
Wellnessmitarbeiterin D/F (Empfang und Kiosk)

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

W. Gaberthüel, Direktor
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Schloss-Hotel Swiss-Chalet
Château Golden-Gate / Jagdschloss



DAS SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN INTERNATIONAL BEKANNTES 4-STERNE HOTEL AM VERWALDSTÄTTERSEE.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES SERVICE-TEAM'S SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG EINEN MOTIVIERTEN:

- Chef de Service / Gastgeber
- Chef de rang / Kellner

ALS GEBORENER GASTGEBER IST DAS VERWÖHNEN VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIE HABEN EINE AUFGEWECKTE PERSÖNLICHKEIT UND ARBEITEN GERNE IM TEAM.

BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:
SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET,
HERR JOSEPH SEEHOLZER, LUZERNERSTRASSE 204,
CH-6402 MERLISCHACHEN / LUZERN
+41 41 854 54 54 / INFO@SCHLOSS-HOTEL.CH

Cm
CRANS MONTANA
ASSOCIATION DES COMMUNES

CRANS-MONTANA EXPLOITATION
met au concours le poste de

RESPONSABLE DE CUISINE DOUÉ(E)
PASSIONNÉ(E) ET AMBITIEUX(S-E)
à l'année (100%) dès le 10 décembre 2009

pour l'ouverture du nouveau restaurant d'altitude au Centre d'Accueil du Hameau de Colombiere, qui puisse être en adéquation avec le concept «cuisine des alpages – cuisine à l'ancienne».

Qualifications et qualités requises:

- CFC de cuisinier avec expériences et compétences reconnues
- Gestion et motivation d'une petite équipe
- Création de menus d'autrefois, rentabilité et gestion des stocks/achats
- Sens de l'accueil et grandes qualités relationnelles
- Créativité, autonomie et polyvalence
- Flexibilité dans les horaires et résistant au stress
- Parlant couramment le français et l'allemand (anglais/italien serait un plus)

Vous êtes intéressé à rejoindre une équipe sympathique, motivée et dynamique? Renseignements auprès de Jacky Duc, tél. 079 205 40 00. Votre dossier de candidature complet, ainsi que vos prétentions salariales sont à adresser par poste **jusqu'au 10 octobre 2009 au plus tard** (timbre postal faisant foi) à: ACCM, «CME – responsable de cuisine», route de la Moubra 66, 3963 Crans-Montana.

Nous recherchons pour un hôtel 5 étoiles en région lémanique

une personne (H/F) pour un poste à responsabilité dans le département Ressources Humaines

Vos responsabilités

- Gestion de l'administration complète du personnel.
- Gestion des salaires et du processus salarial.
- Gestion des budgets personnel + suivi.
- Etablissement de contrats de travail.
- Suivi du temps d'essai, fin contrat, mutations du personnel.
- Suivi des maladies, accidents et absences et remboursements des caisses.
- Correspondance générale.

Votre profil

- Ecole hôtelière de formation.
- Expérience professionnelle de **3 ans minimum** dans un poste similaire dans l'hôtellerie.
- Bonne présentation, les langues française et anglaise sont essentielles et une troisième langue un atout.
- Excellente connaissance du **droit du travail suisse**.
- Maîtrise des outils informatiques MS Office, Word et Excel et Abacus.
- Flexibilité, initiative, un esprit créatif, autonomie.
- Vous êtes entre 25 et 40 ans, Suisse ou permis valable C ou B.
- Taux d'occupation 80 ou 100%, entrée en fonction à convenir.

Votre personnalité

- Vous êtes une personne sachant travailler de manière autonome, aimant l'administration et la précision.
- Vous faites preuve d'une organisation parfaite et de rigueur.
- Vous êtes structurée, autonome, flexible et gère parfaitement le stress.
- Vous êtes sociale et d'un respect absolu de la confidentialité.
- Vous êtes à l'écoute du personnel pour toute demande (administrative ou personnelle).
- Vous êtes à l'aise dans la communication notamment pour répondre aux questions et décisions à prendre pour les collaborateurs.

Si ce nouveau défi vous passionne, nous vous invitons à nous faire parvenir votre lettre de motivation, CV, photographie et références sous chiffre 4039-2127 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne.

Howeg est une société performante de transGourmet Holding S.E., orientée vers les clients et spécialisée dans l'approvisionnement en denrées alimentaires, articles Non Food, viande, vins et café auprès d'entreprises actives dans le secteur gastronomique sur le marché Suisse.

Pour compléter notre équipe à Bussigny, nous sommes à la recherche d'une

Agent (h/f) de Call Center 80%

Une satisfaction élevée des clients nous tient particulièrement à cœur. Vous y contribuez considérablement en consultant nos clients avec un sourire au téléphone et en enregistrant les commandes. Vous réalisez des ventes supplémentaires et vous avez un contact soutenu avec les collaborateurs du service externe. Si la marchandise commandée ne parvient pas à destination, vous traitez la réclamation correspondante et vous trouvez une solution rapide et minutieuse. Vous contactez notre clientèle régulièrement par téléphone afin de parachever vos attributions.

Nous recherchons une personnalité ouverte et en mesure d'assumer une certaine charge de travail, qui est absolument axée sur la prestation de services et qui est au bénéfice de compétences approfondies dans le domaine du Food, combinées avec l'expérience professionnelle acquise dans le service interne de la vente ou dans le domaine du call center. Vous disposez de bonnes connaissances en informatique, entre autres du SAP/R3. Étant bilingue (allemand/français), vous utilisez vos capacités communicatives de manière convaincante. Dans des situations fébriles, vous restez calme et serein/e tout en travaillant de manière autonome et rationnelle.

Êtes-vous intéressé/e à fournir en notre compagnie des prestations de haut niveau? Une équipe motivée vous attend alors. Veuillez envoyer votre dossier de candidature complet avec une photo à:

Howeg, transGourmet Schweiz AG
Lea Zolg
Ressources humaines
Rudolf Diesel-Strasse 25/Case postale
8405 Winterthur
www.howeg.ch

HOWEG

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.

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 |
|---|-----------------------------|----------|
| Duty Manager/in (Irland - Connemara) | International | 15435 |
| Betriebsassistent/in / Aide du Patron | Region Bern | 14948 |
| Debitorenbuchhaltung & Administrative Assistenz des Vizedirektors | Region Graubünden | 15391 |
| Geschäftsführer (selbständiger Jungunternehmer) | Region Bern | 14772 |
| Erfahrenes/r Betriebsleiter/in | Region Mittelland (SOAG) | 15134 |
| GeschäftsführerIn | Region Zürich/ Schaffhausen | 14913 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Aussendienstmitarbeiter/in Spirituosen | Region Basel | 15040 |
| Verkaufs-Verantwortlicher | Region Zürich/ Schaffhausen | 15167 |

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--------------------------|-----------------------------|----------|
| Assistent Administration | Region Zürich/ Schaffhausen | 15420 |

Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Front Office Managerin | Region Graubünden | 15316 |
| Chef de Réception | Region Bern | 15340 |
| Nachtportier (m) | Region Bern | 15039 |
| Réceptionist/in | Region Zürich/ Schaffhausen | 15305 |
| Réceptionist/in (England - Dunkeld) | International | 15297 |
| Réceptionist m/w | Region Waadt/ Unterwallis | 15359 |
| Réceptionist/in | Region Zürich/ Schaffhausen | 15311 |
| Chef de Réception | Region Bern | 14764 |
| Réceptionist/in | Region Bern | 14767 |
| Betriebsassistentin (m/w) | Region Zentralschweiz | 15428 |
| Réceptionist/in (England - Newbury) | International | 15322 |
| Réceptionist/In 60-100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 14918 |
| Réceptionist/in 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 15092 |
| Shiftleader Reception | Region Bern | 15103 |
| Réceptionniste | Region Freiburg | 15102 |
| Chef de reception | Region Bern | 15334 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | 15355 |
| 2. Chef de reception | Region Bern | 15362 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | 15374 |
| Rezeptionist | Region Bern | 15381 |
| Reception-Sekretärin | Region Bern | 15382 |
| Rezeptionsmitarbeiter m/w 5'S | Region Oberwallis | 15388 |
| Rezeptionist/in | Region Bern | 15409 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | 15393 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | 15436 |
| Rezeptionist/in (England - Windermere) | International | 15441 |
| 2. Chef de reception | Region Oberwallis | 15452 |

Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|-----------------------------|----------|
| Receptionist/in | Region Zürich/ Schaffhausen | 15172 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Betriebsleiterassistent m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | 15170 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Junger innovativer Küchenchef (m/w) | Region Zentralschweiz | 15429 |
| Koch für temporäre Einsätze in Zürich | Region Zürich/ Schaffhausen | 15307 |
| Chefs de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | 15310 |
| Chef patissier (England - London) | International | 15301 |
| Koch in der Hallenstadion-Arena | Region Zürich/ Schaffhausen | 15132 |
| Chef de Partie | Region Zürich/ Schaffhausen | 15137 |
| Koch (m/w) | Region Zentralschweiz | 15430 |
| Sous-chef | Region Zürich/ Schaffhausen | 15136 |
| Diätkoch | Region Bern | 14768 |
| Küchenchef | Region Bern | 14770 |
| Koch (m/w) | Region Bern | 15139 |
| Chef de partie (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | 14787 |
| Jungkoch | Region Zürich/ Schaffhausen | 15348 |
| Koch / Jungkoch / Commis de cuisine m/w | Region Oberwallis | 15389 |
| Commis de cuisine (England - Evershot) | International | 15159 |
| Chef de partie | Region Oberwallis | 15154 |
| Chef patissier | Region Graubünden | 15147 |
| Chef de partie | Region Mittelland (SOAG) | 15143 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Chef de Partie Tagesstelle (temporär) | Region Basel | 15174 |
| Sous-chef | Region Oberwallis | 15140 |
| Betriebsallrounder /in 50% Tagesstelle | Region Basel | 14912 |
| Commis de cuisine (Luxury river cruise liner) | International | 15434 |
| Chef de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | 15171 |
| Chef de Partie | Region Basel | 15281 |
| Küchenchef/In 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 14917 |
| Leiter Produktion (Tagesbetrieb) | Region Zürich/ Schaffhausen | 14949 |
| Sous Chef 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 15037 |
| Chef de partie saucier m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | 15336 |
| Betriebsmitarbeiter/in auf Abruf | Region Zürich/ Schaffhausen | 15090 |
| Koch für temporäre Einsätze | Region Zürich/ Schaffhausen | 15091 |
| Commis de cuisine w | Region Bern | 15100 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | 15444 |
| Demi Chef de Partie | Region Graubünden | 15280 |
| Sous Chef (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | 14779 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | 15326 |
| Commis de cuisine | Region Neuchâtel/ Jura | 15332 |
| Chef de partie (Deutschland - Bayern) | International | 15440 |
| Chef de partie | Region Graubünden | 15330 |
| Chef de partie (England - London) | International | 15315 |
| Chef de Partie m/w | Region Waadt/ Unterwallis | 15358 |
| Chef de partie (England - Cambridge) | International | 15376 |
| Commis pâtissier (England - London) | International | 15448 |
| Küchenchef junior | Region Oberwallis | 15369 |
| Chef de partie 5* | Region Oberwallis | 15372 |
| Chef de partie | Region Oberwallis | 15438 |
| Chef de partie/Sous-chef | Region Zentralschweiz | 15378 |
| Chef patissier (Luxury river cruise liner) | International | 15371 |
| Chef de partie (England - Aviemore) | International | 15379 |
| Sous-chef | Region Graubünden | 15365 |
| Chef de partie (Luxury river cruise liner) | International | 15380 |
| Chef de partie | Region Bern | 15384 |
| Küchenfachangestellter | Region Freiburg | 15383 |
| Chef de partie (England - Hook) | International | 15394 |
| Chef de partie (Irland - Connemara) | International | 15398 |
| Sous-chef (Luxury river cruise liner) | International | 15396 |
| Chef de partie (England - London) | International | 15395 |
| Chef de partie 5* | Region Oberwallis | 15399 |
| Sous-chef | Region Bern | 15404 |
| Demi-chef de partie (England - London) | International | 15443 |
| Demi-chef patissier (England - London) | International | 15450 |
| Küchenchef/in junior | Region Zürich/ Schaffhausen | 15412 |
| Sous-chef (Deutschland - Nordrhein-Westfalen) | International | 15408 |
| Sous-Chef | Region Zürich/ Schaffhausen | 15413 |
| Sous-chef/Demi Sous-chef 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 15036 |
| Chef patissier/ gardemanager | Region Zürich/ Schaffhausen | 15397 |
| Koch, Köchin, 40-100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 14919 |
| Hilfskoch, Hilfsköchin, 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 14920 |
| Sous-chef (England - London) | International | 15283 |
| Commis de cuisine 5* | Region Oberwallis | 15285 |
| Commis patissier (Luxury river cruise liner) | International | 15286 |
| Küchenchef für Cateringunternehmung | Region Mittelland (SOAG) | 14771 |
| Chef de partie | Region Graubünden | 15295 |
| Chef de rang (Irland - Castlebaldwin) | International | 15303 |
| Sous-chef junior | Region Zürich/ Schaffhausen | 15299 |
| Commis de Cuisine m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | 15361 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Commis de bar (England - Newbury) | International | 15323 |
| Restaurationsfachfrau/mann oder Hotelfachfrau | Region Bern | 14900 |
| Chef de Service | Region Zürich/ Schaffhausen | 15304 |
| Service Mitarbeiter/in mit Pensum 80% - Frühdienst | Region Zürich/ Schaffhausen | 14780 |
| Chef de Service / Aide du Patron / Duty Manager | Region Zentralschweiz | 15390 |
| Chef de rang | Region Graubünden | 15433 |
| Sommelier / Sommelière | Region Bern | 15439 |
| Chef de service, 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | 15431 |
| Leiter Restauration | Region Mittelland (SOAG) | 15356 |
| Chef de rang | Region Zürich/ Schaffhausen | 15152 |
| Kellner | Region Oberwallis | 15386 |
| Restaurantmanager/in (England - Witney) | International | 15156 |
| Serviceangestellte | Region Oberwallis | 15387 |
| Chef de rang (Deutschland - Baden-Württemberg) | International | 15446 |
| Serviceaushilfe VIP | Region Zürich/ Schaffhausen | 15306 |
| Sommelier (Deutschland - Nordrhein-Westfalen) | International | 15451 |
| Commis de rang | Region Zentralschweiz | 15293 |
| Commis de rang | Region Oberwallis | 15437 |
| Restaurantmanager/in (England - Dundee) | International | 15403 |

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.

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Service Mitarbeiter (in) | Region Zürich/ Schaffhausen | J4774 |
| Stv. Restaurationsleiter | Region Zentralschweiz | J4916 |
| Kellnerin | Region Bern | J5385 |
| Chef de rang (Service) m/w | Region Graubünden | J5392 |
| Chef de Service | Region Bern | J5173 |
| Service Mitarbeiter m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | J5360 |
| Assistant Restaurant Manager | Region Zürich/ Schaffhausen | J4915 |
| Chef de Rang für asiatisches Restaurant | Region Basel | J5349 |
| Chef de rang | Region Oberwallis | J5400 |
| Sommelier (Luxury river cruise liner) | International | J5294 |
| Commis de rang (England - Windermere) | International | J5402 |
| Chef de rang (England - Windermere) | International | J5401 |
| Chef sommelier/sommelière (England - Colerne) | International | J5447 |
| Chef de rang 5* | Region Oberwallis | J5405 |
| Studenten (m/w) für Catering's | Region Zürich/ Schaffhausen | J5088 |
| Jungköche | Region Bern | J5099 |
| Chef de rang (England - Newick) | International | J5325 |
| Chef de rang | Region Bern | J5320 |
| Restaurantleiter/in (Deutschland - Nordrhein-Westfalen) | International | J5318 |
| Chef de rang Bar (England - Newbury) | International | J5329 |
| Chef de service m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | J5335 |
| Service Mitarbeiterin, 40-100% | Region Zürich/ Schaffhausen | J5432 |
| Commis de rang | Region Neuchâtel/ Jura | J5407 |
| 2. Chef de service | Region Oberwallis | J5333 |
| Chef de rang | Region Neuchâtel/ Jura | J5327 |
| Commis de rang | Region Graubünden | J5331 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J5411 |
| Sommelier /Sommelière | Region Graubünden | J5324 |
| Commis de rang (England - Newick) | International | J5321 |
| Chef de Service | Region Zürich/ Schaffhausen | J5354 |
| Maitre d'hôtel | Region Oberwallis | J5442 |
| Commis de rang 5* | Region Oberwallis | J5363 |
| Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah) | International | J5366 |
| Commis de rang | Region Zürich/ Schaffhausen | J5370 |
| Chef de rang | Region Bern | J5375 |
| Restaurantsfachfrau/mann | Region Basel | J5312 |
| Chef de rang | Region Bern | J5298 |
| Commis sommelier/sommelière (England - Colerne) | International | J5300 |
| Commis de rang | Region Bern | J5302 |
| Service Mitarbeiter/-in über Mittag 100% | Region Zürich/ Schaffhausen | J5133 |
| Restaurantleiter/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5287 |
| 2. Chef de Service | Region Zürich/ Schaffhausen | J5135 |
| Chef de service junior | Region Zürich/ Schaffhausen | J5319 |
| 2. Restaurantmanager | Region Oberwallis | J5373 |
| Commis de rang (Luxury river cruise liner) | International | J5449 |
| Service Mitarbeiterin Frühstück Mo-Fr | Region Bern | J4775 |
| Betriebsassistent/in mit Italienischk. | Region Zürich/ Schaffhausen | J4788 |
| Chef de Service | Region Bern | J4766 |
| Servicefachangestellte w | Region Oberwallis | J5347 |
| Serviceaushilfe für diverse Anlässe | Region Bern | J4769 |
| Chef de rang (Luxury river cruise liner) | International | J5406 |
| Mitarbeiterin Room Service | Region Bern | J4776 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Leitung Anlässe operativ (m/w) | Region Mittelland (SO,AG) | J5338 |
| Barmitarbeiter | Region Zürich/ Schaffhausen | J5309 |
| Bartender m/w (Luxury river cruise liner) | International | J5317 |
| Verkaufs-Assistentin | Region Zürich/ Schaffhausen | J5314 |
| Barmitarbeiterin | Region Zürich/ Schaffhausen | J5138 |
| 1. Maitre d'hôtel | Region Bern | J5357 |
| Chef de Service Bankett | Region Zürich/ Schaffhausen | J5168 |
| Commis de bar | Region Bern | J5284 |
| Leitung Anlassorganisation (m/w) | Region Mittelland (SO,AG) | J5339 |
| Barman (Deutschland - Nordrhein-Westfalen) | International | J5142 |
| Commis de bar | Region Oberwallis | J5368 |
| Barmaid | Region Zürich/ Schaffhausen | J5282 |
| Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf | Region Graubünden | J5364 |
| Conference & events operations manager (Australien) | International | J5367 |
| Commis de bar | Region Oberwallis | J5296 |
| Leiter/in Anlassorganisation | Region Mittelland (SO,AG) | J5313 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Stv. Gouvernante | Region Zürich/ Schaffhausen | J5308 |
| Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah) | International | J5445 |
| Reinigungsmitarbeiterin 40-60% | Region Zürich/ Schaffhausen | J5038 |

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Hotelfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5419 |
| Koch/Köchin | Ganze Schweiz | J5422 |
| Praktikant/in Service | Region Oberwallis | J5291 |
| Praktikant/in Service | Region Graubünden | J5290 |
| Cuisinier/Cuisinière | Toute la suisse | J5425 |
| Employé/e de commerce HGT | Toute la suisse | J5427 |
| Kaufmann/-frau HGT | ganze Schweiz | J5423 |
| Spécialiste en hôtellerie | Toute la suisse | J5426 |
| Restaurantsfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5421 |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse | J5424 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|---------------------------|----------|
| Lebensmittelingenieur/in FH | Region Mittelland (SO,AG) | J4947 |
| Betriebsallrounder/in 50% Tagesstelle | Region Basel | J4911 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|--|----|-----|------------|---------------|
| B92 | Betriebsleiteras./Chef de Service/Stv. Chef de Service/Stv. Restaurantleiter | 28 | CH | per sofort | D F E S |
| B580 | Buchhalterin oder Destinations-Manager | 40 | CH | per sofort | D F E S P T K |
| B627 | Chef de Service/Restaurantleiter | 29 | KS | per sofort | AL |
| B21 | Direktion / Rooms Division / F&B | 40 | AT | per sofort | D E |
| B362 | Event/Bankett/Administration | 49 | CH | per sofort | D F E H U |
| B547 | Front office Agent, guests treating, receptionist, assistant, marketing | 6 | BY | per sofort | D E RU |
| B605 | Geschäftsführerin | 29 | CH | per sofort | D F E |
| B613 | Geschäftsleitung, Food & Beverage | 29 | CH | per sofort | D F E |
| B165 | Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management | 53 | CH | per sofort | D F E |
| B587 | Jungkoch | 20 | CH | per sofort | D |
| B450 | Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK | 48 | CH | per sofort | D F E |
| B614 | Koch | 56 | CH | per sofort | D F E |
| B602 | Koch, Service | 43 | CH | per sofort | D F E |
| B198 | Küchschef | 45 | AT | per sofort | D E PT |
| B624 | Küchschef, Koch, Alleinkoch | 49 | CH | per sofort | D E |
| B588 | Marketing, Project Manager, Sales | 24 | CH | per sofort | D F E |
| B577 | Marketing, Sales, Corporate Com, F&B / PM | 40 | CH | per sofort | D F E S |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 43 | DE | per sofort | D E |
| B542 | Réception | 21 | CH | per sofort | D E |
| B163 | Réception | 20 | CH | per sofort | D F E |
| B583 | Réceptionistin/Empfang | 19 | CH | per sofort | D F E |
| B482 | Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Büro, Marketing... | 34 | IT | per sofort | D F E |
| B505 | Reservationsmitarbeiter/Réception | 34 | CH | per sofort | D F E |
| B553 | Restaurantleiter / GF / Betriebsleiter | 40 | BRD | per sofort | D E |
| B225 | Rezeption | 34 | CH | per sofort | D F E |
| B351 | Service | 25 | CH | per sofort | D |
| B554 | Serviceangestellte | 27 | CH | per sofort | D E |
| B354 | Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin | 23 | DE | per sofort | D F E TR |
| B329 | Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service | 52 | AT | per sofort | D F E |
| B525 | Service, Küche, Wellness, Reception, | 17 | AT | per sofort | D E |
| B570 | Service Mitarbeiterin | 36 | | per sofort | D F |
| B552 | Tourismusbranche, Eventmanagement, Marketing, | 32 | PL | per sofort | D P L 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 28. 9. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch
Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Gastro Express
Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos
www.gastro-express.ch
News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

FLUMSER BERG
Cool Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

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

Svizzera italiana



Le piacerebbe lavorare in un team attivo in un ambito commerciale dinamico?
Ha una propensione al contatto con la clientela?

Cornèrcard (Cornèr Banca SA), con oltre 970'000 carte Visa e MasterCard emesse in tutta la Svizzera, cerca per il Customer Care Center

Consulenti alla clientela - Inbound

motivati, flessibili, adatti al lavoro in team, capaci di conoscere i fabbisogni dei nostri clienti e consigliarli al meglio.

Il/la nostro/a candidato/a ideale dispone di eccellenti doti comunicative e possiede uno spiccato spirito di iniziativa con ottime capacità relazionali. Oltre alla lingua italiana, è richiesta un'ottima conoscenza parlata della lingua tedesca e/o svizzera tedesca. La conoscenza del francese e inglese costituisce titolo preferenziale.

Dopo un adeguato periodo di formazione, si occuperà della gestione dei nostri titolari, con cui sarà in contatto telefonico, fornendo loro un'assistenza personalizzata e competente.

Offriamo un'attività interessante in ambiente di lavoro dinamico e professionale.

È interessato/a? La invitiamo a farci pervenire la Sua candidatura, corredata dalla relativa documentazione (curriculum vitae, foto e certificati), in forma cartacea, all'attenzione della signora Olga Tamburino, Cornèr Banca SA, Servizio Personale, Via Canova 16, 6901 Lugano.

VISA MasterCard www.cornercard.ch

cornercard

Für unser ***Albergo Camelia in Locarno-Muralto mit 40 Zimmern suchen wir für die Sommersaison 2010 eine/n

motivierte/n dipl. Köchin/Koch

für eine moderne, kreative und frische Küche. Mit Interesse erwarten wir Ihre Unterlagen.

Famiglia Rolando e Marianne
Vonlanthen, Albergo Camelia
6600 Muralto-Locarno
Tel. 091 743 0021
www.camelia.ch

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 Birmingen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Stellengesuche

Pâtissier avec expérience
en boutique et hôtellerie, actuellement comme aide de cuisine recherche emploi, libre de suite.
Tél. 078 865 01 54

Motiviert, einsatzfreudig, führungsstark
Tourismusfachfrau HF / eidg. dipl. Marketingleiterin
41-jährige Schweizerin – D, F, E, (I) – ungekündigt, sucht neue berufliche Freude ab 2010 oder später.
fachfrau@bluewin.ch
Freue mich!

International

5* Resort Malediven **WIPS**
- ASS. FRONT OFFICE /
- GUEST RELATION (w) – D/E/F
- FINANCIAL CONTROLLER
- CHIEF ENGINEER
- FITNESS and SPA MANAGER
5* Intern. Hotel Middle East
EXEC. HOUSEKEEPER mit internationalen Erfahrungen
weitere Stellen: www.wips.ch
Tel: +41 (0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

hoteljob.ch **hôtellerieuisse**
Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.
La plate-forme de l'emploi 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.

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:
Mönchjousstrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hotmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

| Termin: | Nr. 41/2009 | Nr. 42/2009 | Nr. 43/2009 | Nr. 44/2009 |
|-------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe | 8.10.2009 | 15.10.2009 | 22.10.2009 | 29.10.2009 |
| - Erscheint | 8.10.2009 | 15.10.2009 | 19.10.2009 | 26.10.2009 |
| - Anzeigenschluss | Mo. 12.00 Uhr | 5.10.2009 | 12.10.2009 | 19.10.2009 |

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

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

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