

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 42

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: 31.12.2025

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

htr

15. Oktober 2009
Nr. 42 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
www.htr.ch



Wein

Herbstzeit ist Traubenzzeit, und Weinmessen haben Hochkonjunktur – eine Übersicht.
Seite 14 und 15

Mehr Wellness

Das Luxushotel Eden Roc in Ascona investiert 25 Millionen Franken in eine neue Wohlfühlweise.
Seite 2

Kooperation

Die sieben Matterhorn Valley Hotels in Grächen setzen auf Qualität und Synergien.
Seite 3 und 22

Spa

In der Regel hat der Hotelgast höhere Ansprüche als der Day-Spa-Gast.
Seite 5

Andreas Schauer,
Spa-Betreiber



avec cahier français

hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 348 Stellenangeboten

Extern statt intern

Dienstleistungen an ein Unternehmen outsourcen kann rentabel sein. Doch in der Schweizer Hotellerie wird noch wenig ausgelagert.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Lingerie ist heute noch der häufigste Bereich, den der Schweizer Hotellerie an externe Unternehmen auslager. Das Basler 4-Sterne-Hotel Radisson Blu zum Beispiel hat jedoch die ganze Hauswirtschaft outgesourct. «Das ist eine riesige Entlastung», sagt die Executive Housekeeper Nicole Münner. Vor allem für die Personaladministration. «Ausfälle bei Krankheit oder Ferien sind nicht mehr mein Problem.» Positiv wirkt sich das Outsourcing auch wirtschaftlich aus; Das Hotel kann so zwischen 12 und 18 Prozent der Kosten einsparen.

Seite 7 bis 11

Ausgelagert werden können jedoch wesentlich mehr Dienstleistungen. Zum Beispiel das Management oder Teilbereiche davon, die Wellnessanlage oder die Gastronomie. Das wird teilweise auch gemacht, jedoch noch eher von Ketten- als von Einzelhotels. «Der Schweizer Hotellerie muss umdenken», sagt die Beraterin Nicole Graf Herti. Er sollte sich klar werden, «dass er nicht mehr alles alleine erledigen muss, sondern sich aufs Controlling der Handlungsnachweise beschränken kann». Dass ein Umdenken stattfinden wird, daran zweifelt sie nicht: «Denn so kann man die Kosten fix budgetieren und beim grossen Kostenblock Personal einsparen.»

Dass ein Outsourcing gewinnbringend sein kann, zeigt sich am Beispiel Hotel Astoria in Bern. Direktor Antonios Televantos hat das Hotelrestaurant seinem bisherigen Küchenchef verpachtet. Die Folge: Der Direktor kann seine Arbeitskraft in andere Bereiche investieren, und der Küchenchef ist als Selbstständiger motivierter. Damit gewinnen beide Parteien.

Seite 7 bis 11



Alain D. Boillat

Kommentar

Die Bilanz für die Bio-Gastronomie fällt düster aus



GUDRUN SCHLENZAK

Die Gastronomie ist nicht reif für die Bio-Küche. Diese Bilanz muss man ziehen. Seit sieben Jahren versucht «Goût Mieux» Wirt für ein Angebot von Bio-Menüs zu gewinnen. Mit wenig Erfolg. Ähnlich ergeht es Biosuisse, die sich immer neuen Knospe-Gastro-Modellen bislang vergebens um den Durchbruch des Bio-Foods im Restaurant bemüht.

Und jetzt muss auch eines der Bio-Pilot-Restaurants, «Vatter» in Bern, seine Türen schliessen. Es lag nicht an seiner Lage, die hätte unweit des Bundeshauses nicht besser

«Ein Bio-Angebot ist kein Gäste-Magnet. Betriebswirtschaftlich macht Bio wenig Sinn.»

sein können. Auch nicht am Konzept, man versuchte immer Neues. Nein, es ist der Konsument, der Bio in der Gastronomie nicht in der Form nachfragt wie im Detailhandel. Beim auswärts Essen will der Schweizer einfach ein gutes Essen genießen und nicht mit der Öko-Problematik konfrontiert werden.

Deshalb ist dem Gast ein Bio-Menü nicht den Preis wert, den der Wirt verlangen müsste. Ein Bio-Angebot scheint definitiv weder eine lukrative Nische noch ein Gäste-Magnet zu sein. Betriebswirtschaftlich macht Bio wenig Sinn.

Tragbarwerden Bio-Produkte im Luxussegment. Viele Gourmetküche schwören auf Bio-Qualität – für mehr Genuss. Hier ist das Abendgeschäft ausschlaggebend, die Menü-Preise stimmen und der Wein schenkt zusätzlich ein. Oder in der Hotellerie, wenn das eigentliche Geld mit den Betten verdient wird.

Seite 17

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



ANZEIGE

HOREGA

www.horega.ch
061 281 95 75

Erfahrung und Kompetenz garantieren Erfolg

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



Polster-Möbel-Klinik

Schoffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93

„De Stör-Polsterer chund!“

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

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

adunoeasy
das beste
Zahlterminal
finden:
www.aduno.ch

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

MINIBAR SYSTEMS
Sehen Sie!
Genau so klein
sind auch unsere
Aktions-Preise!

www.minibar.ch

unter
Schweiz/Neugkeiten/
Umschlagbare Herbstaktion

ROTOR Lips



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



Glasklar.

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

f i d e H o t e l

2 aktuell

htr hotelrevue
Nr. 42 / 15. Oktober 2009

Aus der Region

Graubünden

Mehr Geld für Graubünden Ferien

Der Kanton Graubünden erhöht seine Beiträge an den Verein Graubünden Ferien. Für das Jahr 2010 erhält die Tourismusorganisation 6,1 Millionen Franken, für das Jahr 2011 6,3 Millionen. Das hat die Bündner Regierung beschlossen. Von 2001 bis 2007 lagen die Kantonsbeiträge mit 3,8 bis 4,3 Millionen Franken deutlich tiefer. Die Regierung begründet die Erhöhung der Beiträge mit der neuen Strategie von Graubünden Ferien. Ein wesentliches Element davon ist, dass Graubünden Ferien mit einer aktiver Marktbearbeitung in verschiedenen neuen Märkten Verkaufskanäle für den Bündner Tourismus eröffnet. tl

Sawiris beteiligt sich an den Sedruner Bahnen



Die Sedrun Bergbahnen AG hat an ihrer GV die Skigebietsverbindung Oberalp-Andermatt vorgestellt. Vorgesehen sind drei neue Anlagen, zwei weitere sollen ersetzt werden, schreibt «Die Südschweiz». Geschätzte Kosten: 90 Mio. Franken, inkl. Gastronomie und Beschneiungsanlagen. Die Sawiris Andermatt Alpine Destination Company steigt mit einer Aktienkapitalbeteiligung von 10% bei der Sedrun Bergbahnen AG ein und stellt ein Mitglied in deren Verwaltungsrat. ck

Ostschweiz

Milestone-Nomination aus dem Heidiland

Das für den Milestone-Nachwuchspreis nominierte Projekt «Orte der Kraft» betrifft die Ferienregion Heidiland und nicht wie irrtümlich geschrieben das Appenzell (htr Nr. 41). Die Ferienregion Heidiland ist mit vielen Kraftorten gesegnet. Nun sollen diese mit viel Fingerspitzengefühl vermarktet und in das bereits bestehende Projekt «Alpine Wellness» integriert werden. Eingereicht wurde das Projekt von Studenten der Internationalen Schule für Touristik, Zürich. dst

Bern

Der Mystery-Park wird zum Jungfrau-Park

Über 90 000 Personen haben diesen Sommer den Mystery Park besucht, bevor er am 1. November 2009 seine Tore wieder schliesst. Die erfreuliche Entwicklung habe auch mit dem neu geschaffenen Familienangebot zu tun. Laut Besucherstatistik waren rund 35% der Besucher Kinder. Nun hat die Parkbesitzerin, die New Inspiration AG, entschieden, den Park im Winter zu modifizieren und betrieblich zu optimieren und ihn am 2. April 2010 unter dem Namen «Jungfrau Park» im Sommer wieder zu öffnen. Neu ist auch der Mann an der Spitze der Parkleitung sein: Bernhard Yzset. Er löst Marcel Meier ab. ck

Eden Roc investiert 25 Mio.

Heute Donnerstag schliesst das Hotel Eden Roc in Ascona für fünf Monate. Geplant ist ein Ausbau des Wellnessbereichs und die Eingliederung des benachbarten Hotels Ascolago.

ELSBETH HOBMEIER

Die Zeiten, in denen man im Hotel Eden Roc im Bademantel an der Reception vorbeimusste, sind vorbei. Heute schliessen sich die Türen des 1971 erbauten Fünfsternehauses für fünfzehn Monate, um einen Umbau zu realisieren. Ab April 2010 will das «Eden Roc» direkt am Ufer des Lago Maggiore mit dem neuen «Eden Roc Spa» aufwarten, der dem Gast auf 1500 Quadratmetern ein gesamtheitliches Wellnessrefugium bieten wird. Gleichzeitig wird das angrenzende, ehemalige Hotel Ascolago mit seinen 16 Zimmern und seinem Restaurant übernommen und in «Eden Roc Marina» umgetaufen. Insgesamt werden über 25 Mio. Franken investiert, das Zimmerangebot wird sich auf 94 erhöhen.

Das «Eden Roc Spa» wird innerhalb der «Eden-Roc»-Anlage ge- baut und bietet einen Blick auf den Lago Maggiore. Die bestehenden Wellnessräumlichkeiten werden um den jetzigen Seminarbereich im rechten Flügel des Hotels erweitert. Unterhalb der Barterrasse entsteht eine neue Verbindung zwischen den beiden Gebäudeteilen – mit Fenstern in Richtung See. Zum Angebot gehören neben Innen- und Außenpools auch ein Hydro- pool mit Sprudellegen, ein Kneipp-Weg mit Steinen aus der Maggia, eine grosszügige Saunawelt und ein exklusiver Privatbereich für Damen. Sieben Behandlungsräume stehen für Massagen, Bäderanwendungen und Beautybehandlungen bereit, mit Produkten der Marken Kanebo, Dermalogica, Comfort Zone und OPI. Das Fitnesscenter des neuen Spas ist mit modernsten Technogym-Geräten ausgestattet.

Verantwortlich für die Innen- gestaltung des neuen Spas ist der

fünfzehn Monate, um einen Umbau zu realisieren. Ab April 2010 will das «Eden Roc» direkt am Ufer des Lago Maggiore mit dem neuen «Eden Roc Spa» aufwarten, der dem Gast auf 1500 Quadratmetern ein gesamtheitliches Wellnessrefugium bieten wird. Gleichzeitig wird das angrenzende, ehemalige Hotel Ascolago mit seinen 16 Zimmern und seinem Restaurant übernommen und in «Eden Roc Marina» umgetaufen. Insgesamt werden über 25 Mio. Franken investiert, das Zimmerangebot wird sich auf 94 erhöhen.

Das «Eden Roc Spa» wird innerhalb der «Eden-Roc»-Anlage ge-

baut und bietet einen Blick auf den Lago Maggiore. Die bestehenden Wellnessräumlichkeiten werden um den jetzigen Seminarbereich im rechten Flügel des Hotels erweitert. Unterhalb der Barterrasse entsteht eine neue Verbindung zwischen den beiden Gebäudeteilen – mit Fenstern in Richtung See. Zum Angebot gehören neben Innen- und Außenpools auch ein Hydro- pool mit Sprudellegen, ein Kneipp-Weg mit Steinen aus der Maggia, eine grosszügige Saunawelt und ein exklusiver Privatbereich für Damen. Sieben Behandlungsräume stehen für Massagen, Bäderanwendungen und Beautybehandlungen bereit, mit Produkten der Marken Kanebo, Dermalogica, Comfort Zone und OPI. Das Fitnesscenter des neuen Spas ist mit modernsten Technogym-Geräten ausgestattet.

Verantwortlich für die Innen- gestaltung des neuen Spas ist der

fünfzehn Monate, um einen Umbau zu realisieren. Ab April 2010 will das «Eden Roc» direkt am Ufer des Lago Maggiore mit dem neuen «Eden Roc Spa» aufwarten, der dem Gast auf 1500 Quadratmetern ein gesamtheitliches Wellnessrefugium bieten wird. Gleichzeitig wird das angrenzende, ehemalige Hotel Ascolago mit seinen 16 Zimmern und seinem Restaurant übernommen und in «Eden Roc Marina» umgetaufen. Insgesamt werden über 25 Mio. Franken investiert, das Zimmerangebot wird sich auf 94 erhöhen.

Das «Eden Roc Spa» wird innerhalb der «Eden-Roc»-Anlage ge-

baut und bietet einen Blick auf den Lago Maggiore. Die bestehenden Wellnessräumlichkeiten werden um den jetzigen Seminarbereich im rechten Flügel des Hotels erweitert. Unterhalb der Barterrasse entsteht eine neue Verbindung zwischen den beiden Gebäudeteilen – mit Fenstern in Richtung See. Zum Angebot gehören neben Innen- und Außenpools auch ein Hydro- pool mit Sprudellegen, ein Kneipp-Weg mit Steinen aus der Maggia, eine grosszügige Saunawelt und ein exklusiver Privatbereich für Damen. Sieben Behandlungsräume stehen für Massagen, Bäderanwendungen und Beautybehandlungen bereit, mit Produkten der Marken Kanebo, Dermalogica, Comfort Zone und OPI. Das Fitnesscenter des neuen Spas ist mit modernsten Technogym-Geräten ausgestattet.

Verantwortlich für die Innen- gestaltung des neuen Spas ist der

fünfzehn Monate, um einen Umbau zu realisieren. Ab April 2010 will das «Eden Roc» direkt am Ufer des Lago Maggiore mit dem neuen «Eden Roc Spa» aufwarten, der dem Gast auf 1500 Quadratmetern ein gesamtheitliches Wellnessrefugium bieten wird. Gleichzeitig wird das angrenzende, ehemalige Hotel Ascolago mit seinen 16 Zimmern und seinem Restaurant übernommen und in «Eden Roc Marina» umgetaufen. Insgesamt werden über 25 Mio. Franken investiert, das Zimmerangebot wird sich auf 94 erhöhen.

Das «Eden Roc Spa» wird innerhalb der «Eden-Roc»-Anlage ge-



Rechts und in der Mitte das Hotel Eden Roc, links das Haus mit dem Hotel Ascolago.

Bruno Schlatter/zvg

Parallel zum Spa-Umbau werden in den kommenden Monaten die 16 Zimmer und das Restaurant des benachbarten Hotels Ascolago renoviert. Die Besitzerfamilie des Hotels Eden Roc hat das Gebäude im letzten Jahr erworben. Die Zimmer werden ebenfalls von Carlo Rampazzi gestaltet und bilden ab

April 2010 unter dem Namen «Eden Roc Marina» die junge und sportliche Alternative zum eleganten Haupthaus. Direkt am Seeufer entsteht das neue Restaurant «Marina» mit 250 Innen- und Außenplätzen. Es soll einen modernen Gegenpol zu den heutigen drei «Eden-Roc»-Restaurants La Brezza

(16 GM), Eden Roc (neu 15 GM) und La Casetta (13 GM) bilden und auch externe Gäste mit einer entspannten Lounge-Atmosphäre und junger Küche erfreuen. Dank multifunktionaler Gestaltung können die Räume für Seminare, Konferenzen oder Vorträge genutzt werden.

Wellness. Wir setzen auf die Verbindung See-Wasser-Wellness.

3. Beim «Bilanz»-Rating hat sich Ihr Haus auf den 16. auf den 11. Platz verbessert. Wo wollen Sie sich positionieren? Solche Ratings sind wichtig und ein Anspruch für mich und für mein ganzes Team. Wir werden alles daran setzen, wiederum die Nummer 1 zu sein. Das ist das Fernziel.

4. Ascona scheint im Aufschwung zu sein. Wie wirkt sich das auf Sie aus?
Ascona hat stark zugelegt, vor allem auch im gastronomischen Angebot. Das bringt neue, jüngere Gäste. Für uns als Hotel ist dies interessant und eine positive Veränderung. Immer mehr Lokale sind im Winter offen, und dieses Angebot schafft auch eine Nachfrage. Eine Saisonverlängerung ist für alle Seiten gut.



Nachgefragt
Jens Wycisk (36)

Funktion: Bevor Jens Wycisk im Oktober 2008 zum General Manager des «Eden Roc» ernannt wurde, war er dort als Vizedirektor tätig.

Entrée: Welches Hotel ist auf diesem Bild zu sehen? Wettbewerb auf www.htr.ch/hotelarchiv





Der Stiftsbezirk St. Gallen ist seit 1983 Unesco-Weltkulturerbe. Der neue Marketingverein soll auch hier für mehr Gäste sorgen.

Swiss-Image

Gemeinsam stark

Die Welterbe-Stätten und Biosphären der Schweiz wollen sich besser vermarkten. Sie suchen eine enge Kooperation mit Schweiz Tourismus.

THERES LAGLER

Die Dichte der Unesco-Welterbe-Stätten und Biosphären in der Schweiz ist hoch. Elf sind es an der Zahl (siehe Box), schön verteilt auf die Deutschschweiz, die Romandie und das Tessin. Diese Trumpfkarte wollen die Touristiker nun vermehrt ausspielen. Sie haben gestern den Verein «Unesco Destination Schweiz» gegründet. Diese neue touristische Dachorganisation soll den Bekanntheitsgrad der Welterbe-Stätten im In- und Ausland mit gezielten Marketingaktivitäten steigern.

Bis Ende Jahr wird der Marketingplan für 2010 erarbeitet, wie Thomas Lüthi, Vizedirektor von Bern Tourismus und Präsident des neuen Vereins, in Aussicht stellt. Solaußen beispielweise bereits Gespräche mit Schweiz Tourismus (ST). Lüthi erhofft sich von der Zusammenarbeit mit ST optimale Kommunikations- und Distributionskanäle, könnte sich aber auch eine eigene Kampagne zum Thema Unesco-Welterbe vorstellen. «Ich gehe davon aus, dass wir im ersten Jahr 200 000 bis 250 000 Franken für Marketing zur Verfügung ha-

ben», so Lüthi. Finanziert wird das Ganze über Mitgliederbeiträge und Beiträge von Marketingpartnern. Eine Mitgliedschaft kostet 500 Franken pro Jahr. Marketingpartner der Kategorie A zahlen 20 000 Franken, Marketingpartner der Kategorie B 10 000 Franken.

Einheit demonstrieren, aber auch lokal agieren

Boris Tschirky, Direktor von St. Gallen-Bodensee Tourismus, ist Marketingpartner der Kategorie A und Mitglied des neuen Vereins. Er ist sich bewusst, dass noch nicht

alles klar ist.

mit der ganz grossen Kelle angehoben werden kann, betont aber: «In einer ersten Phase geht es darum, Einheit zu demonstrieren.» Er verspricht sich vom gemeinsamen Auftritt mehr Aufmerksamkeit im Ausland, will aber auch die lokalen Aktivitäten nicht vernachlässigen. So prüft Tschirky eine Kooperation des Stiftsbezirks mit der Insel Reichenau (D), die ebenfalls zum Welterbe gehört.

Nicht Massen-, sondern Qualitätstourismus

Doch ist ein stärkeres Vermarkten von schützenswerten Natur- und Kulturgütern nicht problematisch? Beat Ruppen, Leiter des Managementzentrums Schweizer Alpen Jungfrau Aletsch, verneint: «Wir können einen nachhaltigen Bildungstourismus generieren, der grosses Potenzial hat. Wer Weite kennt, setzt sich auch für deren Erhaltung ein, ist überzeugt. Interesse zeigt auch ST. «Wir können uns sowohl eine Integration der Welterbe-Stätten in eine Hauptkampagne als auch punktuelle Zusatzaktivitäten vorstellen», hält Marketingleiter Rafael Enzler genauer.

Aus der Region

Zentralschweiz

Katar hält alle Anteile an den Schweizer Hotels



Zvg

Das Luxusresort auf dem Bürgenstock und die Hotels Royal Savoy in Lausanne und Schweizerhof in Bern kommen vollständig in den Besitz des Emirats Katar. Die Immobilienfirma Barwa Real Estate Company hat das Hotelportfolio an die Qatari Diar Real Estate Investment Company transferiert, an der Katar sämtliche Anteile hält. Die Schweizer Hotelprojekte firmieren neu unter Qatari Diar Hotel & Property Swiss Management. ck/sda

Mittelklasse auf der Höhe

Sechs Jahre besteht die Kooperation der Grächener Matterhorn Valley Hotels. Ein neues Haus ist dazugestossen. Eine Erfolgsgeschichte.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Logierhäufigkeit macht den Erfolg sichtbar: Zwischen 2005 und 2008 schrieben die Matterhorn Valley Hotels ein Plus von 21 Prozent, Grächen legte 16

Prozent zu, das Wallis 9 Prozent und die Schweiz 13 Prozent. Der Umsatz der Matterhorn-Valley-Gruppe stieg dank des Logiernächte-Plus um 30 Prozent.

Fünf Eigentümer, einer davon mit zwei Hotels, hatten die Gruppe 2003 lanciert. Alle fünf sind Mitglied im Verwaltungsrat. Nun ist neu das Aparthotel Des Alpes dazgestossen. «Damit wir neue und vermietete Hotels aufnehmen können, ohne den Verwaltungsrat verändern zu müssen, führen wir Franchiseverträge ein», erklärt Oliver Andenmatten, Besitzer der

«Hannigalp». «Wir sind alle Franchisenehmer und der Matterhorn Valley AG unterstellt. Damit haben wir die operative und die strategische Ebene klar getrennt.» Das Kooperationskonzept wird nicht gegen aussen verkauft. «Das geht gar nicht, denn wir haben Staats- und Kantongelder für den Aufbau erhalten. Interessierte Hotels bekommen die Kostenstreuung.»

Gesamthaft erzielen die sieben Betriebe einen Umsatz von rund 6 Mio. Davon werden ab 2010 1,5 Prozent ins Basismarketing gesteckt. Dass 0,5 Prozent mehr

als bisher. Neu ist auch das Multi Property Front Office System mit Web Booking Engine, eine gemeinsame Buchungsplattform mit einem zentralen Rechenzentrumsdienst, die für eine optimale Auslastung der Häuser sorgt.

Wachsen will die Gruppe nur bedingt. Doch bei treten können auch Hotels aus umliegenden Gemeinden, «wenn sie unsere Auflagen erfüllen». Und die sind nicht ohne: Jedes Matterhorn-Valley-Hotel hat im letzten Jahr das QIII beziehungsweise ISO 9001 und 14001 erarbeitet. «Am schwierigsten war,



Neustes Mitglied der Gruppe: Aparthotel des Alpes, Grächen.

für alle Hotels einen gemeinsamen Nenner zu finden», so Andenmatten. Zwei Hotels sind mit 3 Sternen Superior ausgezeichnet, die übrigen mit 3 Sternen. «Also musste der Standard zwischen 3 und 4 Sternen liegen. Wo es möglich war, setzen wir den höheren Standard um.»

Bundesrat kann Bezugsdauer für Kurzarbeit erhöhen

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement (EVD) bestätigt gegenüber dem Walliser Staatssrat, dass der Bundesrat die Kompetenz hat, im Rahmen des dritten Konjunktur-Pakets eine Erhöhung der maximalen Bezugsdauer für Kurzarbeit innerhalb von zwei Jahren auf 24 Monate vorzunehmen. Aufgrund der wirtschaftlichen Lage hatte die Walliser Regierung dem EVD die Verlängerung der Bezugsdauer vorgeschlagen. ck

Geldspiele im Dienste des Gemeinwohls ab, «weil sie überflüssig ist, keine Probleme löst und zu einem gesetzgeberischen Chaos zwischen Bund und Kantonen führt». Das Glücksspiel solle einheitlich und widerspruchfrei durch den Bund auf Gesetzesebene geregelt werden. ck

Schweizer Bäcker neu bei der Hotel & Gastro Union

Die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union in Sursee hat den Schweizerischen Bäckerei- und Konditorei-Personalverband als fünften Berufsverband aufgenommen. Mit den 2008 Bäckern kommen die Hotel & Gastro Union neu auf 21 000 Mitglieder. Georges Knecht, Leiter Küchenchef Inselspital, wurde an der DV zum neuen Präsidenten gewählt.

Doch noch mehr Geld für ST?

Im 3. Stabilisierungspaket des Bundes ging der Tourismus leer aus. Die beantragten 25 Mio. zur Nachfrageförderung kommen nun in der Budgetdebatte 2010 erneut aufs Tapet.

THERES LAGLER

Eine Fortsetzung des Impulsprogramms von Schweiz Tourismus (ST) im Jahr 2010 scheint immer noch im Bereich des Möglichen. Der Antrag, die Marketingorganisation mit zusätzlichen 25 Millionen Franken auszustatten, fand zwar im Rahmen des dritten Stabilisierungspakets des Bundes kein Gehör, soll nun aber im Rah-



Dominique de Buman, Präsident Schweizer Tourismus-Verband.

men des Budgets 2010 geprüft werden. Dominique de Buman, Nationalrat und neuer Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands (STV), ist überzeugt, dass er nicht auf verlorenem Posten kämpft. «Für die Wirtschaftskommission des Nationalrates war das Stabilisierungspaket des Bundes ein Nachfrageförderung», erklärt der CVP-Politiker, der selber Mitglied der Wirtschaftskommission ist. «Die Mehrheit der Kommission äusserte aber den Wunsch, dass die Finanzkommission die Anliegen des Tourismus im Budget 2010 so gut wie möglich berücksichtigt.» Die Beratungen der Finanzkommission laufen im Oktober an, da das Budget 2010 in der Dezembersession behandelt wird. Das bedeutet, dass auch das Lobbying bereits am Anlaufen ist. Ein Punkt ist dem neuen STV-Präsidenten dabei sehr wichtig: «Ich werde unseren Direktor Mario Lütfi bitten, mit der Exportförderungsorganisation Ossec Kontakt aufzunehmen. Es darf nicht sein, dass wir eine Rivalität entwickeln. Wir müssen am selben Strick ziehen.»

Nachfrageförderung», erklärt der CVP-Politiker, der selber Mitglied der Wirtschaftskommission ist. «Die Mehrheit der Kommission äusserte aber den Wunsch, dass die Finanzkommission die Anliegen des Tourismus im Budget 2010 so gut wie möglich berücksichtigt.» Die Beratungen der Finanzkommission laufen im Oktober an, da das Budget 2010 in der Dezembersession behandelt wird. Das bedeutet, dass auch das Lobbying bereits am Anlaufen ist. Ein Punkt ist dem neuen STV-Präsidenten dabei sehr wichtig: «Ich werde unseren Direktor Mario Lütfi bitten, mit der Exportförderungsorganisation Ossec Kontakt aufzunehmen. Es darf nicht sein, dass wir eine Rivalität entwickeln. Wir müssen am selben Strick ziehen.»

Zürich

Noch mehr Russen sollen die Stadt besuchen

Zürich sei bei den Russen die beliebteste Reisedestination der Schweiz, teilte Zürich Tourismus am Dienstag mit. Durch gezielte Marketinganstrengungen will die Organisation die Chance dieses Marktes nutzen. In einem ersten Schritt wurden die wichtigsten Informationen im Internet auch in russischer Sprache verfasst. Dies soll das Auffinden der Website von Zürich Tourismus durch Suchmaschinen vereinfachen. Neu sollen auch die Märkte Polen, Tschechien und Rumänien besser erschlossen werden. dst/sda

Frankreichs Südwesten zeigt seinen Charakter.

Der Südwesten Frankreichs ist – geografisch gesehen – ziemlich weit entfernt. Darum lohnt es sich, die Gelegenheit zu ergreifen und die Vielfalt dieser Region von Nahem kennen zu lernen. Denn die Weine aus Frankreichs Südwesten sind gross im Kommen, was an dieser Stelle ruhig wörtlich verstanden werden darf. Anlässlich der Igeho findet am 24. November 2009 im Konferenzsaal "Luzern" in Basel eine Mini-Expo statt. In deren Rahmen präsentieren 14 Produzenten und Händler aus dem französischen Anbaugebiet Südwesten ihre Weine.

Es gibt ihn schlichtweg nicht, DEN Wein aus dem Südwesten Frankreichs. Vielmehr ist es die Vielzahl an unterschiedlichen Weinen, die es lohnen, eine geschmackliche Entdeckungsreise in die Region Südwest-Frankreich zu unternehmen.

Der Reiz liegt in der Vielfalt

Das Weinanbaugebiet Südwest-Frankreich erstreckt sich über 11 Départements, vom Pays Basque bis zum Aveyron, und vom Atlantischen Ozean bis hin zu den Pyrenäen. Auf diesem grossen Gebiet werden insgesamt 18 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOC/VDQS)* und 22 geschützte Landweine (vins de pays) produziert. In dieser Vielfalt verborgen findet sich hier immer mehr Weine, die aufgrund ihres hervorragenden Preis-Qualitäts-Genuss-Verhältnisses ohne weiteres als Geheimtipps angesehen werden dürfen.

(*AOC: Appellation d'origine contrôlée / VDQS: Vin Délimité de Qualité Supérieure)

Von fruchtig-kraftvoll bis wohltemperiert-frisch

Weissweine:

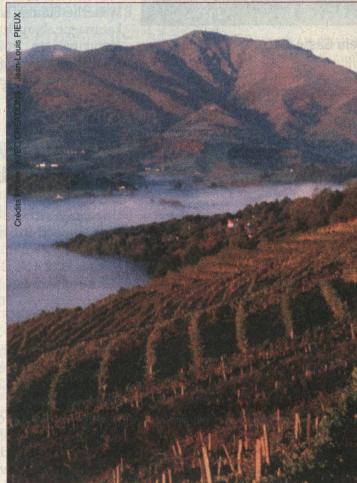
Die Weissweine aus Côtes de Gascogne sind für ihre wohltemperierte Frische und ihr fruchtiges Aroma bekannt, während die weissen Jurançons oder der Pacherenc-Moelleux von Vic-Bilh recht kräftig und würzig, aber dennoch frisch daherkommen. Aus Tursan kommen Weissweine mit ausgezeichneter Kombination von leichter Säure und fruchtigem Aroma. Die weissen aus Gaillac decken nahezu das gesamte Spektrum von trockenem, süßen und spritzigen Weissweinen und eignen sich für Aperitif bis hin zum Dessert.

Rotweine:

Die Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs gelten als besonders fruchtig und kraftvoll. Unter den Appellationsweinen zählen die Weine aus Gaillac, Fronton, Marcillac, Brulhois, Tursan, Côtes du Tarn und Comté Tolosan als eher fruchtbetont und samt-tanninig. Die kräftigen, tanninreicher Rotweine kommen aus Irouleguy, Madiran, Saint-Mont, Cahors, Lot und Quercy und entstehen vorwiegend aus den Rebsorten Malbec oder Tannat.

Roséweine:

Wie in fast allen AOC-Regionen werden auch im Südwesten Frankreichs Roséweine erzeugt. Diese



sind oft sehr aromatisch und durch ihre angenehme Säurestruktur wohltemperiert erfrischend. Einer der bekanntesten unter den Rosés aus dem Südwesten kommt aus Fronton.

Typisch Südwesten: Ein ausgeprägter Charakter

Aufgrund landwirtschaftlicher Mischkulturen und Viehzucht, liegen die Weinbaugebiete in Südwest-Frankreich nicht unmittelbar nebeneinander. Daher weisen sie jeweils einen ausgeprägten und sehr einigen Charakter auf.

Die besonders kalkhaltigen und kargen Böden von Quercy haben beispielsweise keinerlei Gemeinsamkeiten mit den eher lehm-, kalk- und kieselhaltigen Böden von Madiran. Das Anbaugebiet von Irouleguy, am Fusse der Pyrenäen, unterliegt starken Gebirgs- und maritimen Einflüssen, während sich Marcillac, im Département Aveyron gelegen, bereits 400 Kilometer vom Atlantik entfernt befindet. Hier sind die kontinentalen Einflüsse natürlich deutlich ausgeprägter.

Ein paar Argumente, die für Weine aus dem Südwesten sprechen:

- Weine aus dem Südwesten Frankreichs sind unverwechselbar und preiswert. Die Vielzahl an charaktervollen Weinen mit hervorragendem Preis-Qualitätsverhältnis ist beeindruckend.
- Weine aus dem Südwesten Frankreichs sind alles andere als gewöhnlich. Weitab vom Mainstream bieten sie dank ihres ausgeprägten Charakters die Möglichkeit, wirklich Neues in Sachen Wein zu entdecken.
- Weine aus dem Südwesten Frankreichs sind gesund. Im November 2006 haben britische Forscher bestätigt, was die südwestfranzösischen Winzer schon immer sagen: Keine anderen Weine sind dermassen reich an oligomeren Procytaniden (OPC) und schützen so gut vor Herz-Kreislauferkrankungen wie die tanninreichen Tannat-Weine.



Lernen Sie die Weine aus Frankreichs Südwesten kennen. An der Mini-Expo in Basel präsentieren 14 Winzer ihren verschiedenen Appellationen.

Erzeuger	Appellation
Clos Triguedina	Cahors
Domaine d'En Segur	Côtes du Tarn
Vignerons Arbeau	Fronton · Comté Tolosan · Côtes du Tarn
Château Bellevue la Fôret	Fronton
Domaine Le Roc	Fronton
Château La Colombière	Fronton
Château Tarquet	Gascogne
Domaine du Rey	Gascogne
Cave d'Irouleguy	Irouleguy
Vignerons Recoltants du Vic Bilh	Madiran · Pacherenc du Vic Bilh
Croiseilles	
Producteurs Plaimont	St. Mont · Madiran · Pacherenc du Vic Bilh
Expressions du Terroir	Côtes de Gascogne
Crus et Châteaux du Sud-Ouest	Cahors · Fronton · Jurancón · Gaillac · Madiran
Vinoviale	Cotes de Gascogne

Die Weine kennenlernen – das Land entdecken

Der Südwesten Frankreichs ist zugleich eine traditionsreiche, aber auch eine junge Region. Die Weinberge der Region Südwest-Frankreich erstrecken sich von der Dordogne im Norden bis hin zu den Pyrenäen im Süden. Entlang des Flusses Lot findet man die westlichen Appellationen wie Estaing, Entraygues, Tel oder Marcillac. Zentral liegen die Anbaugebiete von Cahors, Lot oder Coteaux du Quercy. Am Oberlauf des Tarn bildet die Appellation Côtes de Millau den Übergang vom atlantischen zum mediterranen Weinbau. Flussabwärts in Richtung der Metropole Toulouse folgen dann Gaillac, Côtes du Tarn, Fronton, Côtes du Brulhois und Saint-Sardos.

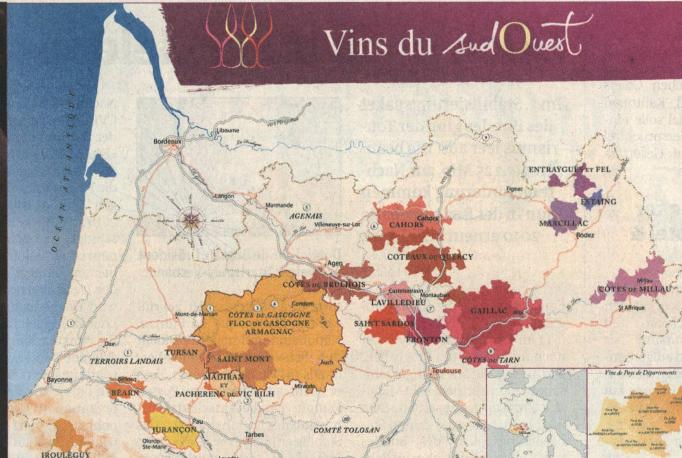
Am Ufer des Flusses Gers liegt das Weinbaugebiet der Côtes Gascogne. Im Süden der Region, entlang des Flusses befinden sich die Appellationen Madiran, Saint-Mont und Tursan. Und am Fusse der Pyrenäen findet man die Appellationen von Jurançon und Irouleguy.

Klimatisch unterschiedliche Regionen

Weine aus dem Südwesten Frankreichs gedeihen unter dem Einfluss eines maritimen Klimas mit kontinentalen Tendenzen. Das bedeutet: heisse Sommer, ein milder, sonniger Herbst, der schon eher an einen Spätsommer gemahnt, sowie kühle und regenreiche Winter und Frühlinge. Frische Nächte, besonders in der Nähe der Pyrenäen und des Zentralmassivs, sorgen dafür, dass die Weine kräftige Aromen entwickeln. Die Herbstwiederrum sind vom Wetter her so schön, dass man sogar edelsüsse Weine aus überreifen Trauben herstellen kann.

Wer sich einen persönlichen Eindruck über die Weine aus dem Südwesten Frankreichs, deren Vielfalt und deren Charakter und deren Einzigartigkeit machen will, sollte also die Gelegenheit nutzen und die Mini-Expo im Igeho-Gebäude in der Halle 1, im Konferenzsaal "Luzern" in Basel besuchen.

igeho



Mehr über die Weine aus dem Südwesten Frankreichs erfahren Sie bei:

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

Mehr Informationen über die Region Südwest-Frankreich finden Sie auch unter: www.civso.com



Spa ohne finanzielle Risiken

Hotel- und Spa-Betreiber sollen zusammenarbeiten. Den Alleingang findet Andreas Schauer, Entwickler und Betreiber von Wellness-Anlagen, schwierig.

SULAMITH EHRENSPERGER

Was muss Ihnen ein Spa bieten, damit Sie sich als Wellness-Experte dort wohlfühlen?

Das Spa soll eingebettet sein in einer interessante Umgebung. Dazu gehört ein gutes Design, ein ruhiges Ambiente und vor allem ein freundliches und motiviertes Team.

Seit zwei Jahren betreiben Sie in der Zürcher Sihlcity das Asia Spa oberhalb des Hotels Four Points by Sheraton. Wie wird das Kooperationsangebot zwischen Day Spa und Hotel angenommen?

Sihlcity ist eine kleine Stadt in der Stadt, die Büros, Einkauf, Kino, Hotel, Gastronomie und Spa in einem anbietet. So können die Gäste des 4-Sterne-Hotels auf 2500 m² Fitness, Treatments, Sauna, Pool oder Private Spa benützen. Das Hotel kann einen grossen Wellness-Bereich anbieten, ohne wirtschaftlich Risiken einzugehen. Das Spa ist ein Zusatzangebot, ohne zusätzliche finanzielle Belastung. Diese Kooperationsform halte ich für das Modell der Zukunft.

Warum hat das Modell gute Zukunftschancen?

Ob Leisure-, Seminar- oder Wellness-Hotel, Spa-Bereiche sind stark nachgefragt. Aber ein Hotel mit 100 Zimmern und einem Spa-Bereich von 800 bis 1000 m² ist durch die Wellness-Anlage im siebenstöckigen Bereich belastet. Bei einem Kooperationsangebot steht dem Hotel eine viel grössere Anlage zur Verfügung, die vielleicht besser ausgestattet ist und länger geöffnet hat. Dies ohne zusätzliche wirtschaftliche Belastung.

Zur Person Andreas Schauer plant Thermen und Spas

Andreas Schauer (1970) in Baden-Württemberg geboren, ist Entwickler und Betreiber von Thermen und Spa-Anlagen. Als Geschäftsführer von Schauer & Co GmbH in Überlingen ist er für Planung, Bau und Betrieb zuständig. Er leitete mehrere bekannte Freizeitanlagen im Bau und Betrieb. Derzeit betreibt er das asia spa in Zürich, das Liquorium in Berlin und baut ab Frühjahr das Thermen-Resort Saarland. Weitere Projekte in der Schweiz sind in Planung.

Wie viele Hotelgäste besuchen in Sihlcity das externe Spa?

Zirka 11 Prozent der Hotelgäste nutzen das Angebot. Für ein Business-Hotel und dafür, dass das Spa einen Eintritt kostet, ist das gut. Die Option Wellness spielt, vor allem



Andreas Schauer betreibt das Asia Spa in der Zürcher Sihlcity. Dort lassen sich's auch Hotelgäste wohlsein.

Alain D. Boillat

bei der Buchung, eine viel grössere Rolle, als dass das Angebot tatsächlich in Anspruch genommen wird.

Hotelgäste bezahlen einen reduzierten Eintritt. Inwiefern lohnt sich die Zusammenarbeit mit dem Hotel?

Es ist eine Win-win-Situation. Wir gewinnen Gäste durch das Hotel, und das Hotel gewinnt Gäste im Gastronomie- und Übernachtungsbereich. Auch bei Kommunikationsfragen können sich Spa- und Hotelbetrieb zusammenschliessen. Schon bei der Bauplanung kann bei der Infrastruktur und im technischen Beich zusammengelegt werden, wie auch beim späteren Betrieb.

Inwiefern muss das Konzept eines externen Spas mit jenem des Hotels stimmen, damit die Zusammenarbeit funktioniert?

Ganz wichtig ist, dass die Unternehmenskultur des Hotels und des Spas übereinstimmen. Der Gast kann nur ge-

nissen, wenn er den Gesamtbetrieb als eine Einheit erlebt.

Weiche Nachteile hat eine Kooperation zwischen Hotel und Spa?

In der Regel hat der Hotelgast höhere Ansprüche als der Day-Spa-Gast. Diese Ansprüche werden dementsprechend kommuniziert. Eine Lösung wäre, Hotelgästen separate Bereiche anzubieten. Denn hat ein Spa-Bereich nicht genügend Kapazität, steigt der Druck auf den Hotelbetrieb, zusätzlich ein Spa bereitzustellen.

Welches Potenzial ist auf dem Schweizer Wellness-Markt nicht ausgeschöpft?

Wenn Wellness, dann bitte mit ordentlichem Angebot. Mit Dampfbad, Sauna und Solarium im Keller ist dies nicht getan. Neben Angebot und Infrastruktur spielt die Spezialisierung eine wichtige Rolle. Setze ich den Schwerpunkt auf Beauty oder medizinische Fitness? Lieber auf eine Spezialität setzen, statt «ein bisschen Wellness von allem».

Sie betreiben mehrere Bäder- und Spa-Anlagen und planen weitere Projekte. Wo sehen Sie Nischen?

Die Schweiz entwickelt sich zu einem der führenden Länder im Spa-Bereich. Grosses Potenzial sehe ich im Gesundheitsvorsorge-Tourismus. Eine optimistische Einschätzung des normalen Wellness-Tourismus in der Hotellerie sagt eine Zuwachsrate von 7 Prozent voraus, beim Medical-Wellness-Tourismus sind es 12 Prozent. Für die Hotellerie würde das eine Spezialisierung in diese Richtung bedeuten. Ein grosses Stück Arbeit, denn wer Medical Wellness anbietet, muss diesem Anspruch gerecht werden.

«Wichtig ist, dass die Unternehmenskultur des Hotels und über einstimmt.»

Andreas Schauer
Spa-Entwickler

Ist es für ein Hotel überhaupt möglich, solche spezifischen Anforderungen zu erfüllen?

Für einen Spa-Bereich – ich meine nicht eine Sauna und Dampfbad – braucht es im Minimum 500 bis 600 m². Rechnen wir 10 m² pro Hotelzimmereinheit, das heisst bei 100 Zimmern sind es 1000 m². Bei Gesamtkosten von 2000 Franken pro Quadratmeter und Jahr, haben wir 2 Millionen Franken Kosten. Diese muss ich über die Hotelgäste verdienen. Deshalb würde ich mich als Hoteler fragen: Trau mir das zu, und ist mein Angebot genugend gut?

Siehe auch Seite 8

Standpunkt

Sind wir auf heftige Reaktionen vorbereitet?



PETER BODENMANN

Die Schweiz ist keine Grossmacht. Die Amerikaner knackten das Bankgeheimnis über Nacht. Muammar al-Gaddafi spielt mit Bundesrat Merz Katz und Maus. Der zu starke Franken frisst die Margen der Exportindustrie und somit auch jene des Tourismus.

Einst vertrieben die Protestantten die Jesuiten aus der Schweiz. Weil sie Kriegstreiber waren. Die Katholiken durften ihre Priester und Kirchtürme behalten. Heute glauben die getauften Schweizer Protestantten und Katholiken nicht

«Die Gefahr besteht, dass die Minarett-Initiative auch touristisch Ärger beschert.»

mehr so richtig an ein Leben nach dem Tod. Die Aufklärung war erfolgreich. Die grosse Mehrheit der Menschen islamischen Glaubens in der Schweiz sind auf dem Weg Richtung lockererer Umgang mit der Religion. Das ist gut so. Niemand kann in der Schweiz einen grossen Wintergarten bauen, wenn die Gemeinde es nicht will. Auch Minarette müssen sich an die Landschaft und die bauliche Umgebung anpassen. Ein Verbot von Minaretten drängt sich deshalb nicht auf. Auch wenn um gewisse islamistische Fanatiker auf den Keks gehen.

Die Gefahr besteht, dass die Minarett-Initiative der Schweiz auch touristisch Ärger beschert. Denn der Hass auf die Fremden schadet dem Fremdenverkehr. Sind wir auf heftige Reaktionen vorbereitet? Arbeitet hinter den Kulissen eine bewegliche Task Force, um den abschaffenden Flurschaden zu begrenzen? Die Schweiz funktioniert wie meine Heimat: Walliser Rat kommt nach der Tat.

Der neue dänische Botschafter in der Schweiz war vorher Botschafter eines Landes in Saudi-Arabien. Er hat wegen des Karikaturen-Streits einschlägige Konflikt-Erfahrungen gesammelt. Man könnte ihn zu einem Tee einladen. Für den Touristen bleibt zu Beginn eines gehässigen Abstimmungskampfes die Erkenntnis: Die fremdenfeindliche SVP war, ist und bleibt der grösste Standortnachteil für den Schweizer Fremdenverkehr.

Peter Bodenmann ist Hoteler in Brig

Geradeaus und der Nase nach in eine Sackgasse...



Zum Thema
Routenplaner

Pünktlich zum Ferienbeginn schlügen hartnäckige Nicht-H1N1-Grippeviren zu und durchkreuzten meine Reisepläne. Mir blieb nur ein Tag, um wahren Ferienfreuden zu frönen. Spontan beschlossen eine Freundin und ich, ins Elsaß zu fahren, um den bekannten Affenberg «Montagne des Singes» bei Kintzheim in der Nähe von Colmar zu besuchen. Ich fahre aus Prinzip ohne GPS! Ich vertraue auf meinen Pfadzeiten gut geschulten

Orientierungssinn. Ausserdem machte ich bereits unruhige Erfahrungen mit einem mobilen Navigationssystem. Damals fuhr ich aus Jux zweimal um einen Kreisel. Prompt verlor das Navi den Faden, und ich fand mich im Hinterhof einer Tierkadaverentsorgungsstelle wieder! Da ich zuhause keine Strassenkarte fand, drückte ich mir übers Internet eine genaue Routenbeschreibung aus. Ich war beeindruckt von all den Angaben. Nebst Reisezeit, Strassennamen und -num-

«Wir kurvten im Kreise herum – und ich drehte im Roten! Wir fragten einen Passanten nach dem Weg.»

mern, Tankstellen, Raststätten, waren sogar Radarstellen mit Tempolimiten aufgelistet. Trotz der Navigationshilfe meiner Co-Pilotin, gestützt auf den Routenbeschrieb, verfuhrn wir uns in Basel, da eine Baustellenumfahrung nicht vermerkt war. Kurz nach

dem Zoll kamen wir erneut vom Weg ab, weil die Strassenbeschilderung anders lautete als angegeben. Auch mein Pfadfinderwissen, dass das Moos jeweils an der Nordwestseite der Bäume wächst, oder die Spinnen ihre Netze meist an Ästen, die nach Süden zeigen, weben, brachte uns nicht weiter. Wir kurvten im Kreis herum – und ich drehte im Roten! Wir fragten einen Passanten nach dem Weg. «Vorne rechts, anschliessend links, im Kreisel die dritte Ausfahrt, dann alles

geradeaus und der Nase nach», sagte der. Seine Anweisungen – eines Fußgängers – und meine Nase führten uns in eine Sackgasse! Ewige Momente später, intuitiv meinem topografischen Raumsinn folgend, unter Ortsung des Sonnenstandes und mittels eines Kompasses auf dem Sackmesser, kamen wir endlich beim Affenberg an. Fazit: Ein gesunder Orientierungssinn gepaart mit kundigem Naturverständnis führen auch zum Ziel – wenn auch auf Umwegen ...



«Wir müssen mit Respekt in fremde Länder reisen: Die Leute, die wir treffen, schenken uns ihre Geschichten.»

6

Andrea Jansen Moderatorin «SF unterwegs»

Berufe im Hotel hautnah erlebt

24 Mädchen und Buben schnupperten letzte Woche in Pontresina echte Hotelluft. Den meisten gefiel es bestens.

ELSBETH HOBMEIER



Macht gerne Betteln: **Florence Aebi** aus Schaffhausen.

aus rund 250 Bewerbungen für das Schnuppercamp in Pontresina ausgewählt hat.

Weitere Camps finden Ende Oktober in Les Diablerets und Anfang November in Lugano statt. Diese Camps werden seit 2006 durchgeführt und «sind jeweils ein voller



Im Service: **Jasmin Gsell** aus dem aargauischen Wohlen.

Erfolg», wie die Projektleiterin Sonja Lauenner am Tag der offenen Tür betonte.

Ein positives Fazit zieht auch Riet Fedi vom «Schweizerhof» in Pontresina, wo die Schnupperer eine Woche lang mit anpacken durften. «Im Schnuppercamp entwickelt sich eine Gruppendynamik, das ist super, weit besser als mit einzelnen Schnupperern», röhrt der Hotelier und betont, dass er auch von Seiten der Gäste nur



Widmete sich dem Fruchtsalat: **Stefan Graber** aus Harkingen.



«Gute Sache»: **Riet Fedi** (l.), Direktor Schweizerhof Pontresina und **Andreas Züllig**, Präsident Hotelverein Graubünden.



An der Reception: **Pascal Emmenegger** aus Tegerfelden, **Nadin Buschor**

Wohlwollen und Freude gespürt habe. Andreas Züllig, Direktor des Hotelvereins Graubünden und Direktor des «Schweizerhof» Lenzerheide, hob die grosse Bedeutung der Schnupperstufe hervor. «Sie sind wichtig für die Zukunft in unserer Branche», sagt er. Deshalb gebe er pro Jahr auch 30 bis 40 jungen Menschen die Chance, in seinem «Schweizerhof» den Arbeitsalltag hautnah zu erleben.

«Es ist interessant, aber streng, im Service zu arbeiten, der Rücken

tut mir abends weh», gesteht Jasmin aus dem Aargau, derweil ihr Kollege Stefan in der Küche Kiwi um Kiwi schält für den Fruchtsalat und dabei strahlte wie die Engadiner Sonne. Bereits am frühen Morgen haben Nadin und Pascal die «Morgenpost» für die Hotelgäste zusammengestellt mit Wetterprognose und Veranstaltungstipps. «Das ist unsere Lieblingsbeschäftigung», sagen die beiden am Computer an der Reception – und prüfen nochmals den Wetterbericht.

Aiso, am liebsten mache ich die Better», blickt Florence aus Schaffhausen auf das bisher Erlebte zurück. Aber auch die anderen Tätigkeiten hätten ihr Spass gemacht, sagt die junge Ostschweizerin. Insgesamt habe ihr der Schnupperaufenthalt im Hotel so gut gefallen, dass siehoffe, nach dem Schulabschluss eine Lehrstelle als Hotelfachfrau zu finden. So überzeugt wie Florence sind die meisten der 24 vierzehnjährigen Deutschschweizer Schülerinnen und Schüler, die hotelleriesuisse

53 neuen Tourismusfachleute durften in Luzern ihr Diplom entgegennehmen

Am 2. Oktober 2009 erhielten 53 Absolventinnen und Absolventen der Höheren Fachschule für Tourismus der Hochschule Luzern ihr Diplom. Der Schulleiter René Zeier durfte zu diesem Anlass rund 200 Personen im Luzerner «Schweizerhof» begrüssen. Als Gastredner kam Sepp Odermatt, Betriebsleiter der Beckenried-Emmetten Bergbahn AG. Er referierte über die touristische Arbeit im Alltag und gab den frisch Diplomierten eine Menge Tipps mit auf den Weg.

Die Absolventinnen und Absolventen: Daniela Amrein, Adligenswil; Marina Bär, Altendorf; Belinda Baumgartner, Hinterkappelen; Corina Berther, Rueras; Kathrin Cabry, Olten; Nathalie Dietrich, Heitnied; Marcel Dubach, Zürich; Dominique Fettscher, Gränichen; Daniela Fischbacher, Affoltern a. A.; Oliver Gruber, Männerdorf; Nikolina Gudelj, Zürich; Eveline Haab, Wädenswil; Simon

Haag, Basel; Anna Hartmann, Kriens; Sabrina Hiriger, Nottwil; Niklaus Hotz, Biel; Eveline Hugi, Basel; Michaela Jos, Zürich; Bianca Kaeser, Bern; Carina Kull, Gretzenbach; Nicole Leu, Luzern; Tanja Leuthold, Meggen; Raphaela Meyer, Luzern; Carola Naegeli, Schüpfen; Simon Neuhaus, Pfäffikon; Iris Nussbaumer, Nidau; Amanda Oehrli, Küsnacht a. R.; Urban Peyer, Schenkon; Carmen Raña Viqueira, Küsnacht a. R.; Katja Raudzus, Ruswil; Andrea Reichmuth-Fust, Wil SG; Lucien Robischen, Aesch BL; Monika Rubli, Oberberg; Nicole Ryffel, Zürich; Franziska Sixer, Baden; Fabienne Schäch, Trogen; Claudia Schälin, Luzern; Christina Schiltner, Altdorf; Simon Schmid, Matten b. Interlaken; Philipp Schüpach, Brünis; Daniela Signer, Cham; Gabriela Sigrist, Meggen; Nevena Stankovic, Zug; Manon van der Voort, Luzern; Sabina Vögeli, Lenzerheide; Manuela Wicki, Wollhusen; Fabian Würth, Wettingen; Marcel Wüthrich, Einsiedeln; Kathrin Zbinden, Münchenbuchsee; David Zbinden, Seuzach; Lloyd Zumstein, Zürich; Mathias Zurbuchen, Unterseen; Maya Zwiggart, Basel.

Reto Mathis als Botschafter

In Tokio wurden die bilateralen Handelsverträge zwischen Japan und der Schweiz unterzeichnet. Starkoch Reto Mathis aus St. Moritz war dabei.

SIMONE LEITNER

Reto Mathis, dem Starkoch aus St. Moritz, wurde eine besondere Ehre zuteil: Am 6. Oktober 2009 richtete er das Gala Dinner in Tokio aus. Wie immer für Prominente: Erverwöhnte Bundesrätin Doris Leuthard und rund 400 geladene Gäste aus Politik und Wirtschaft im Hotel «Grand Hyatt Tokyo». Anlass war die Unterzeichnung der neuen bilateralen Handelsverträge zwischen Japan



Reto Mathis überzeugte als kulinarischer Botschafter in Japan.

und der Schweiz im Rahmen des «Swiss Symposiums». Während der darauf folgenden «Swiss Food Week» im Hyatt Hotel hatte dann auch die breite Öffentlichkeit in Tokio Gelegenheit, Mathis' Oberengadiner Spezialitäten kennenzulernen, darunter seine legendären Trüffel- und Kaviarkompositionen. Das «Swiss Symposium» wurde durch Schweiz Tourismus und die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz mitorganisiert.

Sesselrücken

Das «Lej da Staz» in St. Moritz braucht einen neuen Koch

Lukas Kuster (Bild) will noch einen Winter lang am Stazersee kochen, dann zieht es ihn weg von St. Moritz und vom Hotel Lej da



Elsbeth Hobmeier

Staz, «irgendwo hin, wohl in Richtung Food & Beverage», sagt der Jungkoch. Seine Spuren verdierte er in der «Kaltenberge» in Roggwil bei Ivo Adam ab, soeben schaffte er den Sprung in den neusten Gault-Millau-Führer. Nun sucht Jürg Mettler für sein kleines Hotel einen neuen Koch und Lukas Kuster eine neue Wirkungsstätte.

Schweiz Tourismus hat einen Ersatz für Evelyn Lafone

Marcelline Kuonen (Bild) wird Anfang 2010 neue Direktorin Grossbritannien & Irland bei Schweiz Tourismus (ST) in London. Sie er-



setzt damit Evelyn Lafone, die nach Sydney wechselt. Kuonen startete ihre Laufbahn bei ST im Jahr 2000 als Direktionsassistentin. 2004 zog es sie als District Manager in die deutsche Hauptstadt, von wo aus sie die Region Berlin und die neuen Bundesländer betreute. Vor ihrem Engagement bei ST hat Marcelline Kuonen die Tourismusschule in Sierre absolviert und sich zur Leiterin Marketing und Kommunikation weiterbilden lassen. Erste Praxiserfahrung sammelte sie in diversen Hotels und Tourismusorganisationen im In- und Ausland.

Abgang an der Spitze der Disentis Bergbahnen AG

Martin Kreiliger war seit 2000 Direktor der Bergbahnen Disentis AG. Seit Anfang Monat ist er nun neuer Geschäftsführer der Stiftung Bergwaldprojekt mit Sitz in Trin, wo er den langjährigen Geschäftsführer Renato Ruf ablöste. Die interimistische Führung der Disentis Bergbahnen liegt derzeit bei Vizedirektor Hansjürg Lehmann und Beisitzer Alfred Andriuet, maz



Mit Schulthess waschen Sie für weniger als 2 Franken pro Kilo.

Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Lingerie sprechen. Und auch die Zahlen sprechen für sich: In-house gewaschenen betragen die Kosten durchschnittlich weniger als 2 Franken pro Kilo. Dank Wet-Clean, der modernen Nassreinigung von Schulthess, kann zudem fast alles, was z.B. in einem Hotel oder Heim anfällt, gewaschen werden.

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

Besuchen Sie uns:
IGEO, Basel,
21.-25.11.2009,
Halle 1.0, Stand A40



Swiss Made

SCHULTHESS
Wäschepflege mit Kompetenz

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

iprotel
mobile software

Outsourcing. Reinigung. Die Zimmerreinigung auszulagern, bringt auch wirtschaftliche Vorteile. Wer mehr Kontrolle über die Sauberkeit haben möchte, behält die Fäden bei der Gouvernante in-house.



Es gibt verschiedene Formen, die Zimmerreinigung und vor allem das Controlling auszulagern. Das Equipment stellt in der Regel die Reinigungsfirma.

Wenn man die Zimmer in fremde Hände gibt

Wer die Hauswirtschaft auslagert, kann massiv Kosten sparen. Eine Housekeeperin, die die Fäden in der Hand hat, braucht's trotzdem.

GUDRUN SCHLENZKE

Was im Ausland seit langem gang und gäbe ist, steckt in der Schweiz noch immer in den Kinderschuhen: das Outsourcen der Hauswirtschaft. Das Reinen der Hotelzimmer und der allgemeinen Räumlichkeiten,

wie Korridore, Lobby oder Restaurants, gibt der Schweizer Hotellerie noch selten aus der Hand. Und wenn, sind es meist grosse Betriebe der Businesshotellerie, die ihre Zimmerreinigung an einen externen Dienstleister übergeben.

Reinigungsfirmen coachen ihre Mitarbeiter für die Hotellerie

Ein auf die Hotellerie spezialisierte Anbieter ist die CRS Management und Service AG aus Glattbrugg. Seit rund 20 Jahren ist die Firma im Hotel-Geschäft und lässt ihre Mitarbeitenden heutz-jährlich rund 1 Mio. Hotelzimmer in zwischen 20 und 30 Hotels reinigen. Der Hotelkunde der CRS hat 50 bis 300 Zimmer und kann sowohl mit keinem als auch mit fünf Sternen klassifiziert sein.

ISS als eines der weltweit grössten Facility-Services-Unternehmen zählt in der Schweiz ebenfalls

rund 20 Hotelkunden mit 100 Betten oder mehr. André Nauer, CEO der ISS Schweiz AG in Zürich, konsta-

tiert eine steigende Nachfrage nach Outsourcing: «Hotelspezifische Aus- und Weiterbildung ist für Facility-Services-Mitarbeiter zunehmend wichtig.» Dazu gehören Hotel-Kultur, Service-Denkens und an-

gepasstes Verhalten. «Verständnis für die Hotellerie muss vorhanden sein», betont auch Petra Schimurda, stellvertretende Geschäftsleiterin bei CRS. «Büroreinigung ist nicht mit Hotelreinigung vergleichbar.» Die ehemalige Executive-Housekeeperin

holt ihre Teamleiter alle aus der Hotellerie, meist ehemalige Gouvernanten.

Das Basler 4-Sterne-Hotel Radisson Blu hat seit sechs Jahren die gesamte Haus-

wirtschaft ausgelagert. Trotzdem ist noch eine Executive Housekeeperin vor Ort, bei der alle Fäden – von

intern und extern – zusammenlaufen. «Wenn man meint, als Housekeeperin habe man nach einem Outsourcen nichts mehr zu tun, dann ist das eine Illusion», stellt Nicole Münner fest.

Radisson Blu in Basel: An die 18 Prozent Personalkosten gespart

Die Executive Housekeeperin trägt weiterhin die Verantwortung vom Budget bis zur Leistung. Doch besteht heute ihre Tätigkeit vor allem darin zu kontrollieren, ob der externe Anbieter die Arbeit wie gewünscht erbringt, die Einsatzpläne und die Wirtschaftlichkeit stimmen. «Ich kann besser als eine externe Gouvernante beurteilen, wo



«Es ist eine Illusion zu meinen, als Housekeeperin habe man nichts mehr zu tun.»

Nicole Münner
Radisson Blu Hotel Basel

Fakten Was ist eigentlich ein Outsourcing?

Outsourcing – auf Deutsch «Auslagerung» – bezeichnet die Abgabe von Unternehmensaufgaben an Drittunternehmen. Es ist ein **Fremdbezug von bisher intern erbrachten Leistungen**. Dabei handelt es sich in der Regel um Leistungen, die nicht zu den Kernaufgaben gehören, wie das Facility-Management. Wie die Leistung erbracht wird und wie viel sie kostet, wird in Verträgen festgehalten. gsg

man bei der Reinigung noch sparen kann», erklärt die erfahrene Hauswirtschafterin.

Deshalb hat man sich auch von dem Modell «Objektleiter vom Dienstleister auf der einen Seite und Executive Housekeeper vom Hotel auf der anderen Seite», wie es sonst üblich ist, verabschiedet. Nicole Münner hat das letzte Wort, und so käme es weniger zu Konflikten. Sie ist es deshalb auch, die das externe Personal jeden Morgen empfängt und 10 Minuten schult. «Ich kenne jeden CRS-Mitarbeiter mit Namen, sie werden genauso ans Mitarbeiterfest eingeladen und bekommen ihr Weihnachtsgeschenk vom Hotel. Wir sind wie ein Team.»

Macht bei viel Engagement ein Outsourcing überhaupt noch Sinn? Auf jeden Fall, betont Münner: «Das ist eine riesige Entlastung.» Vor allem bei der Personaladministration. «Ausfälle bei Krankheit oder Ferien sind nicht mehr mein Problem.» Aber auch bei den Personalkosten: Zwischen 12 und 18 Prozent habe man einsparen können. Fünf Personalkosten entfallen, bezahlt wird nur das gereinigte Zimmer.

16.47 Franken kostet das Swissôtel die Zimmerreinigung

Wie viel so eine Zimmerreinigung bei CRS kostet, verrät Catrin Esser, Executive Housekeeperin des 5-Sterne-Hotels Swissôtel in Basel: 16.47 Franken, egal ob es sich um ein Restaurant- oder ein Département-Zimmer handelt. Offizieller Zeitbedarf pro Zimmer: 24 Minuten. 25 Zimmermädchen von CRS sind im Swissôtel im Einsatz, dazu kommen noch zwei Nachtreiniger, der Couverture-Service am Abend und der Hausdienst für die öffentlichen Bereiche. Swissôtel hat eine Objektleiterin der Reinigungsfirma im Haus, mit welcher Esser eng zusammenarbeiten muss. Problematisch wird's, wenn die Objektleiterinnen häufig wechseln oder sich zu wenig bei den Zimmermädchen durchsetzen können. Die Gouvernanten auf der Etage sind jedoch inzwischen wieder beim Hotel angestellt. «So haben wir eine bessere Kontrolle», meint Catrin Esser.

HOREGO

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



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

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

Premium
Matratzen mit stabilen, gradlinigen Kanten.

happy systems™
I weiss i hett en happy-Bett.

www.happy.ch

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelfachschule thun
hochschule für design & media
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Neue Gäste?
Finden Sie bei uns!**
CHF 99.00
Für 4 Wochen
Onlinepräsenz

**ihre «hotel specials» auf
www.swisshotels.com**

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

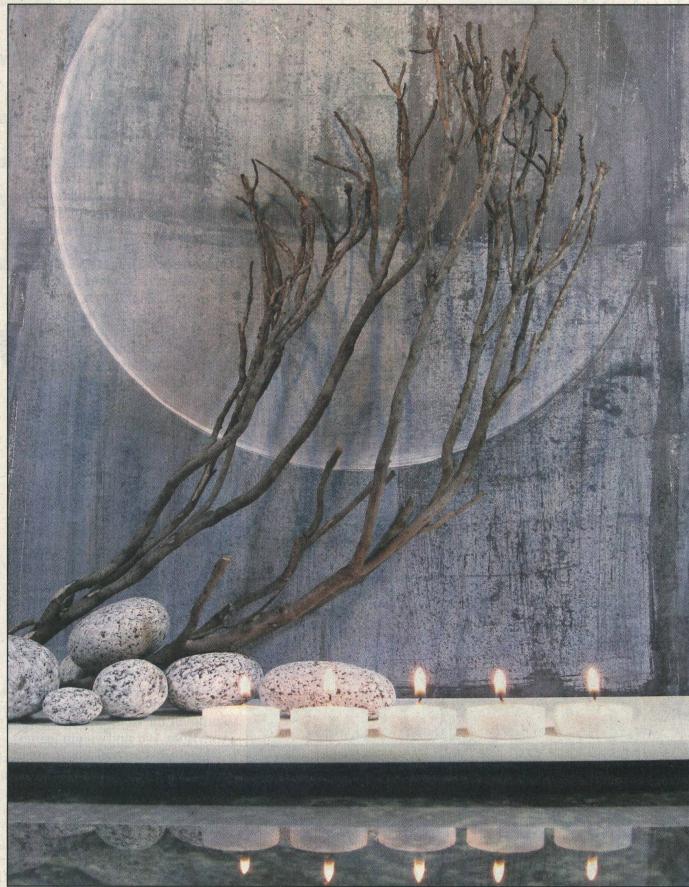
ANZEIGE

BUS CONTACT
Montreux 4.-5.11.2009

CAR TOURISME SUISSE
CAR CONCOURS ATLAS

Jetzt anmelden:
www.ftw.ch/buscontact

Outsourcing. Wellness. Den Wellnessbereich an einen externen Betreiber auszulagern, kann sich positiv auswirken. Sowohl im wirtschaftlichen als auch im fachlichen Bereich.



Externe Unternehmer umsorgen den Hotelgast in ihrem Wellnessbereich.

Schweiz: Dass ein Hotel gleich das ganze Management auslagert, ist selten.

Das Zürcher Hotel Adler ist eines der wenigen Schweizer Hotels, das einen Teil des Managements ausgelagert hat. Die Turicum Hotel Management Group kümmert sich um Finanzen und Konzept des Hotels. Als der Betrieb komplett saniert und umgebaut wurde, übernahm die Turicum die Planung, auch im finanziellen Bereich. Hoteldirektor Hans Peter Kaiser hat im operativen Bereich

indes freie Hand. «Früher waren solche Managementverträge gang und gäbe. Heute sind sie selten», sagt Martin Emch, Geschäftsführer der Turicum AG. Betriebe würden heute meist in Miete oder Pacht abgegeben. Den Grund dafür sieht er im Risiko, das der Eigentümer im Outsourcing-Modell selber zu tragen hat. Vermietet oder verpachtet der Besitzer den Betrieb, sorgen Mieter oder Pächter dafür, dass das Geschäft läuft.

Das Spa dem Profi überlassen

Das Zürcher «Four Points» und das St. Galler «Einstein» nutzen eine externe Wellnessanlage. Für beide ein erfolgreiches Modell.

CHRISTINE KÜNZLER

Probieren Sie doch auch einmal die einzigartige Behandlung in unserem Wellness-Center Asia Spa aus», heisst es auf der Homepage des Hotels Four Points By Sheraton in der Zürcher Sihlcity. Unter «Hotservices» sind unter anderem «Fitness-Center, Beheizter Innenpool (kostenpflichtig) und Spa-Einrichtungen» aufgelistet. Der Gast geht also davon aus, dass das Hotel über eine Spa-Anlage verfügt. Doch das tut es nicht: Das Asia Spa ist zwar im gleichen Gebäude, gehört jedoch einem anderen Unternehmer, dem Betreiber Andreas Schauer (siehe Interview auf Seite 5). Das heißt, der Gast bezahlt einen vergünstigten Eintritt in die Wellnessanlage. 17.50 Franken beispielsweise für drei Stunden Fitnessstraining. «Im persönlichen Kontakt gegenüber dem Gast kommunizieren wir, dass die Benutzung des Spas kostet», sagt Hoteldirektor Markus Feger. «Wir prüfen Möglichkeiten, Zimmer inklusive Wellness und Treatments online buchen zu können. Bis das klappiert, vermarkten wir uns weiterhin als Design & Lifestyle Business Hotel mit Spa.» Feger geht davon aus, dass im Moment zwischen 15 und 20 Prozent der Hotelgäste das Spa besuchen.

«Für uns war von Anfang an klar, dass wir ein Spa bieten aber nicht selber betreiben wollen», so Feger. Die Zusammenarbeit mit dem Asia

Spa lasse sich gut an, sagt der Hoteldirektor. «Beide Partner profitieren davon.»

Eine ähnliche, aber doch andere Regelung hat das Hotel Einstein in St. Gallen getroffen. Der Hotelbesitzer hat ein Nachbargebäude gekauft, wo die Migros nun den «Einstein»-Fitnesspark betreibt.

Einen Fitness- und Spa-Bereich in edler Ausführung, zu dem die Hotelgäste direkten Zugang haben. Die Migros mietet das Gebäude im Rohbau und hat es für 13 Mio. Franken ausgebaut. Eröffnet worden ist es Anfang September, gleichzeitig mit dem «Einstein Congresszentrum». Im Gegensatz zum «Four Points» haben Hotel- und Kongressgäste hier freien Eintritt zum Wellness- und Fitnesszentrum. «Wir haben den Eintrittspreis in den Zimmerpreis

integriert», sagt «Einstein»-Hoteldirektor Jürgen Köbler. Kostenpflichtig sind also nur die Anwendungen. Bis jetzt werde das Wellness-Zusatzangebot «sehr geschätzt». Allerdings sei es noch zu früh, um Bilanz zu ziehen. Auch kann er noch nicht angeben, wie viele Hotelgäste den Wellnessbereich nutzen.

«Für uns war von Anfang an klar, dass wir das Spa nicht selber betreiben wollen.»

Markus Feger
Direktor «Four Points»

Wir vom Einstein sind in erster Linie Hoteliers. Die Migros jedoch ist Profi in Sachen Wellness», sagt Köbler. Zudem hätte das Hotel seinen Wellnessbereich nicht auslasten können, gibt der Hoteldirektor zu bedenken. «Oder wir hätten einen so kleinen Fitnessbereich, wie es in Tausenden anderen Hotels auch gibt.»

Österreich: Wellnesshoteliers lagern ihr Spa nur selten aus

Auch in Österreichs Ferien-Wellnesshotellerie ist Outsourcing (noch) selten zu finden. Denn, führt man die Wellnessanlage selber, so braucht es dafür keine extra Gewerbeberechtigung. Auch erspare man sich dadurch, so der Tenor einer kurzen Umfrage unter Hoteliers, «eine Menge Probleme».

Ein Unternehmer, der sich jedoch für das Outsourcing entschieden hat, ist Karl Reiter. «Wir haben in unseren Betrieben in Bad Tatzmannsdorf, Burgenland, den Wellnessbereich an die Merkur Recreation ausgelagert. Grundsätzlich gilt: wo Fachkompetenz wie Ärzte und Sportwissen-

schaftler notwendig ist, ist auch die Auslagerung sinnvoll», so Reiter. «Geht es mehr um Emotion und Stallgeruch, tut man sich alleine leichter. Und will man total seine Handschrift einbringen, geht eben nur Selbermachen.»

Wirtschaftlich gesehen gebe es kein Patentrezept. «Outsourcen kann besser oder schlechter sein. Die Person in der Leitung macht den Unterschied», hält Reiter fest. «Bei uns läuft es gut. Bereits die Vorgängergesellschaft hatte den Wellnessbereich ausgelagert, wir hätten das auch nicht mehr ändern können.» Im Zweifel rate er jedoch eher dazu, die Anlage selber zu betreiben. hp

Anzeige

Igeho

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

Powered by



Offizielle Medienpartner Igeho
expresso
htr hotelrevue
GASTRO Journal

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»



Outsourcing. Professionalität. Den Hauptgrund, Dienstleistungen auszulagern, sieht Beraterin Nicole Graf Hertig in der Professionalität jener Firmen, die sich auf Facility-Management spezialisiert haben:

«Es braucht ein Umdenken»

Hotelière Nicole Graf Hertig berät zum Thema Outsourcen. Einsparen lasse sich aber auch auch mit anderen Mitteln: mit besseren internen Strukturen.

GUDRUN SCHLENZKE

Warum sollte man überhaupt outsourcing?

Weil auf Facility-Management-Leistungen spezialisierte Firmen solche Arbeiten professioneller erledigen. Diese Firmen arbeiten mit Mitarbeitenden, die laufend geschult werden, und die Geräte befinden sich immer auf dem technisch neusten Stand.

Wenn ein Externer die Arbeiten macht, hat man dauernd fremde Personen im Haus...

Man kann im Vertrag festlegen, dass plus/minus immer die Gleichen im Betrieb sind.

Hotelzimmer reinigen ist etwas ganz anderes als Büroräume putzen...
Wichtig ist, dass die externen Mitarbeiter in den Hotel-Betrieb integriert werden. Auch wenn es eigentlich die Mitarbeiter einer fremden Firma sind. Sie gehen das Hotel etwas an. Das ist bei der Lingerie anders: Da wird die Leistung nicht mehr im Haus erbracht. Zudem sollte man definieren, wie man die



«Die Mitarbeiter der Outsourcing-Firma müssen ins Hotel integriert werden.»

Nicole Graf Hertig
PSS Projects AG

Zur Person Hotelière im Facility Management

Nicole Graf Hertig (39) ist geübte Hotelfachfrau, hat an der Hotelfachschule in Thun den Titel «Dipl. Hoteière-Restauratrice HF» erworben. Sie war in Hotellerie und Tourismus tätig, zuletzt bei den Schilthornbahnen. Seit Januar arbeitet sie als Beraterin für die Facility-Management-Consulting-Firma PSS Projects AG in Basel. Aktuell berät sie zum Beispiel die Hotels Alpha und Krone in Thun. gsg

Kennzahlen Wie viel Zeit die Reinigung beanspruchen darf

Will man Leistungen auslagern, muss man wissen, wie viel Aufwand überhaupt dahinter steckt, damit man die Offerte der Outsourcing-Firma auch beurteilen kann. Zum Beispiel jene einer Reinigungsfirma. Dafür zitiert die Facility-Management-Consulting-Firma PSS Projects AG in Basel jeweils entsprechende Kennzahlen. Für ein Hotelzimmer inklusive Bett – aber ohne Bad – sollte der Reinigungsmitarbeiter bei einem Restant-Gast in einem 3-Sterne-Hotel zwischen 8 und 12 Minuten benötigen. Das ist ein Richtwert. Die effektive Arbeitsdauer ist abhängig von dem ver-

Reinigungsleistung erledigt haben möchte: zum Beispiel, dass der Putzwagen nicht mitten im Weg steht – das stört die Gäste. Fehlt den Externen denn nicht der Gäste-Fokus?

Wenn man diese integriert und entsprechend schult, kommt auch der Bezug zum Gast.

Was bringt dem Hotel das Outsourcen?

Meistens sind es die grossen Betriebe, die sich mit dem Thema befassen. Aber gerade mittelgroße Betriebe können meines Erachtens von einem Auslagern beispielsweise der Hauswirtschaft sehr profitieren. Betriebe also, in denen der Hotelier oft noch selber die Zimmer kontrolliert. Das nimmt schnell ein bis zwei Stunden Zeit pro Tag an Anspruch. Diese kann er dann in verkaufsfördernde Managementaufgaben investieren und in seine Gastgeberrolle.

Wie stark kann man mit einer Fremdfirma Kosten sparen?

Die Kostenersparnisse liegen zwischen 10 und 30 Prozent. Bei der St. Jakobshalle und den Sport- und Freizeitbetrieben St. Jakob in Basel waren 10 bis 20 Prozent das Ziel. Schlussendlich sparte man über ein Auslagern der Reinigung sogar 30 Prozent.

Liegt das grosse Einsparpotenzial oft auch daran, dass die internen Strukturen nicht mehr stimmen?

Das kann sein. Eine Analyse und Verbesserung der gegebenen Betriebsstrukturen kann viel bringen. Das muss dann nicht unbedingt in einem Outsourcing enden. Wenn die Zahlen auf dem Tisch liegen, sieht man schnell, wo das Personal falsch eingesetzt ist, ob es zu wenig ausgelastet wird oder die Abläufe zu kompliziert sind. Manchmal reicht vielleicht auch einfach eine Schulung.

Könnte man grundsätzlich alles, was nicht Kernleistung ist, auslagern?

Ja, das könnte man und würde man, wenn allein die Betriebswirtschaft massgebend wäre.

Welche Bereiche eignen sich weniger für ein Outsourcen?

Die Gastronomie, die Rezeption und auch die Hausdiene werden selten ausgelagert. Aber eigentlich braucht es keinen mehrköpfigen Hausdienst vor Ort: Es genügt, wenn eine Person für alltägliche Reparaturen im Haus bleibt. Der Rest kann ausgelagert werden.

Sie sind gelernte Hauswirtschafterin und diplomierte

Hotelière: Würden Sie, wenn Sie ein Hotel führten, die Hauswirtschaft auslageren?

Ja. Und immer zusammen mit der Wäscherei. Das sind zeitintensive Posten, die man gut abgeben kann. Zentral ist, dass man im Outsourcing-Vertrag alles Wichtige konkret festhält.

«Wäscherei und Reinigung sind zeitintensive Posten, die man gut abgeben kann.»

Nicole Graf Hertig
PSS Projects AG

Ihre Consulting-Firma zählt namhafte Kunden, aber wenige Hotels. Warum zögern Hoteliers beim Outsourcen?

Für den Hotelier in der Schweiz braucht das ein Umdenken, dass er nicht mehr alles alleine erledigen muss, sondern sich aufs Controlling der Handlungs-

nachweise beschränken kann. Das ist wahrscheinlich auch ein Generationenproblem. Junge Hoteliers werden sich mit Outsourcen leichter tun.

Denken Sie, dass das Outsourcen in der Schweizer Hotellerie Zukunft hat?

Ja, es wird ein Umdenken stattfinden müssen. Denn so kann man die Kosten fix budgetieren und bei dem grossen Kostenblock Personal einsparen.

Anzeige

Hotelpresseschweiz

Mit Optimum 42 mobile bezahlen Ihre Gäste aduno easy am Tisch.



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

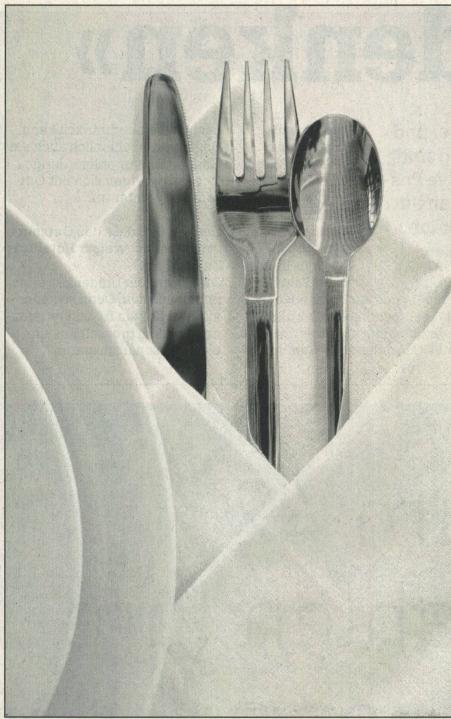
Zuverlässig, robust und dabei erst noch günstig: das neue Optimum 42-Mobile. Mit diesem handlichen Zahlterminal von Hypercom machen Sie Ihren Kunden das Zahlen – und sich selbst den Geschäftsaltag einfach. Das Optimum 42 ist die richtige Wahl für vollen Einsatz und volle Mobilität und damit die ideale 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

Outsourcing. Gastronomie. Die Hotelgastronomie einem Pächter zu überlassen, kann sich für beide Partner positiv auswirken. Das zeigt das Beispiel Hotel Astoria in Bern.



Ein Hotelrestaurant auszulagern, kann Sinn machen.

Krisenresistenz dank Pachtvertrag

In wirtschaftlich schwierigen Zeiten muss ein Hotelrestaurant oft quersubventioniert werden. Das Outsourcing verspricht Abhilfe.

MATHIAS ZAUGG

Sinkende Übernachtungszahlen wirken sich zwangsläufig negativ auf den Umsatz des hoteleigenten Restaurants aus. Der Ausbau des Mittagsgeschäfts oder die Positionierung im Gourmetsegment können hier eine Lösung sein. Für ein Stadthotel angesichts der Konkurrenz aber kein leichtes Unterfangen, sondern ein arbeitsintensives Risikogeschäft. Vor diesem Hintergrund hat Antonios Televantos das Restaurant im Berner «Astoria» seinem langjährigen Küchenchef verpachtet. Durch den Wegzug diverser Firmen im Quartier sei die

Zahl der Mittagessens so weit gesunken, dass der Restaurationsbereich kaum noch Ertrag gebracht habe, er aber dort rund 60 Prozent seiner Arbeitszeit investieren musste, begründet der Hoteldirektor seinen Entscheid. «In dieser Situation sagte mir der Küchenchef, dass er sich selbstständig machen wolle. Da lag das Outsourcing geradezu auf der Hand», blickt Antonios Televantos zurück.

Persönliche Beziehungen

Dass es das Hotelrestaurant ab Juli dieses Jahres an einen Vertrauten verpachtet kommen, bezeichnet es als «Idealfall». «Schliesslich ist das so, als würde jemand bei einem zu Hause einziehen. Da muss man wissen, worauf man sich einlässt», so der Berner Hotelier. Einen unbe-

kannten Pächter einzusetzen, hätte er sich nicht getraut, da immer auch der Ruf des Hotels auf dem Spiel steht.

Persönliche Beziehungen haben auch im «Continental» in Zürich eine Rolle gespielt: Walter Zuć, Sales und Marketing Director bei Accor Schweiz, gibt an, man habe im «Continental» zur Ergänzung des Hotelangebots bewusst auf einen Punktekoch gesetzt. Im Falle des «Continental» ist es Liao Qiulin. Die Verbindung zum Pächter kam gemäss Zuć über persönliche Kontakte der Geschäftsführung zustande – offenbar ein wesentlicher Punkt beim Outsourcing der Gastronomie.



«Das ist so, als würde jemand bei einem zu Hause einziehen.»

Antonios Televantos
Direktor Hotel Astoria Bern

tion auf das Kerngeschäft, so Zuć.

Fazit: Die Auslagerung ist ein Gewinn für beide Teile

Die Vorteile sind augenfällig. Aufwand und Geschäftsrisiko lassen sich ohne Einbussen für den Hotelgast reduzieren. Unter Umständen entsteht sogar ein Mehrwert. So sei das Restaurant im «Astoria» neu eröffnet auch an Samstagen wieder geöffnet, und der Küchenchef sei durch den Gang in die Selbstständigkeit neu motiviert und habe eigene Initiativen entwickelt, hält Televantos fest. Die Seminarpauschen seien auch mit dem Restaurantpächter preislich unverändert geblieben. «Das Geld fließt einfach in mehrere Kassen». Einen Gewinn wie zu besten Zeiten erreiche er mit der Vermietung natürlich nicht mehr, zumal er dem Pächter «genug Luft zum Atmen» lassen müsse. Sein Fazit fällt dennoch positiv aus: «Bis jetzt hat es sich für beide gelohnt», zieht Antonios Televantos Bilanz und hofft, dass das Restaurant wie früher den Hotelbetrieb befähigt.

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN



Der neue Marketing-Direktor Ingo Rainer.

Rational mit neuem Marketing-Direktor für Zentraleuropa

Der Marktführer im Bereich der thermischen Speisenzubereitung, die Firma Rational AG, ernannte Ingo Rainer zum neuen Marketing-Direktor für Deutschland, Österreich und die Schweiz. Er folgt ab sofort Danny Ullrich, der innerhalb der Rationalen Herausforderungen nachgehen wird.

Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann und dem Abschluss eines Betriebswirtschaftsstudiums begann Ingo Rainer 2004 seine Tätigkeit bei Rational. Er sammelte seither umfangreiche Erfahrungen im Vertrieb in Österreich und im internationalen Ländermarketing, als Marketing Manager. Er hat zudem in den vergangenen Jahren weltweit verschiedene Vertriebsregionen innerhalb der Gruppe betreut, zuletzt in Mexiko.

«Ich freue mich sehr auf die Herausforderung, die Marke Rational in unseren wichtigsten Märkten weiter zu stärken und den einmaligen Kundennutzen des SelfCooking Centers® zu vermitteln», sagt Ingo Rainer.

www.rational-ag.com

Mit einem Partner Yield-Management optimal nutzen

Hotelpartner hat eine Yield-Management-Technologie entwickelt, die angeschlossene Hotels direkt mit dem Onlinemarkt verbindet und das Preisgefüge des Marktes überwacht. Damit kann die deutliche Verbesserungen der Geschäftszahlen und der Loyerumsätze generiert werden. Hotelpartner übernimmt für den Hotelier die strategische und markt-

relevante Nutzung von Online-Portalen wie Booking, Hrs, Hotel.de, Expedia und anderen. Die ganze Arbeit des Yield-Management übernimmt Hotelpartner. Mit der intensiven Steuerung der elektronischen Buchungen wird in Zusammenarbeit mit dem Hotelier die bestmögliche Auslastungs- und Preismaximierung generiert.

In Zusammenarbeit mit Contourism hat Hotelpartner im Zentrum von Bern ein touristisches Kompetenzbiro eröffnet. Hotelpartner ist Mitglied von Schweiz Tourismus und ist im Beraternetzwerk der hotelleriesuisse.

HotelPartner

BE PART OF OUR SUCCESS
www.hotelpartner.ch

Ein System löst viele Aufgaben in Gastro- und Hotelbetrieben

Addipos, das KasenSystem auf PC-Basis ist die Zukunftsoorientierte POS-Lösung für Einzel- oder Mehrplatzkassen, Filialsysteme und Individual-Lösungen. Addipos überzeugt durch Vielfältigkeit und einfache, unkomplizierte Handhabung, sowohl für Anwender wie für die lokalen Betreuer. Der modulare Aufbau erlaubt flexible und massengeschnedete Lösungen für den Einsatz in der Gastronomie, der Hotellerie, in Freizeiteinrichtungen und im Handel.

Das System Addipos überzeugt dank vielfältigen und individuellen Applikationsmöglichkeiten.

Für den Einsatz von Addipos sprechen auch die vorhandenen Schnittstellen zu namhaften Hotelprogrammen wie Sshot, Fidelio, Protel, HoPe, Gastrodat, HS3 oder Winhotel. Ferner ist die Anbindungen an verschiedenste Ausschananlagen und Warenbewirtschaftungslösungen sowie die Integration des Handheldterminals Ordenen vorhanden und runden das breite Spektrum ab.

Die Firma Sycopia ist offizieller Addipos-Vertreter in der Schweiz, beliefert, installiert und unterstützt ihre Kunden effizient und zu günstigen Konditionen. Weitere Produkte im Sortiment sind Inka-Kassensysteme, Orderman-Handheld und Kreditkartensysteme unterschiedlicher Anbieter. Abgerundet werden die Angebote vom umfangreichen und individuell zugeschnittenen Service. Namhafte Referenzbetriebe sind auf der Website der Firma Sycopia aufgelistet.

www.sycopia.ch

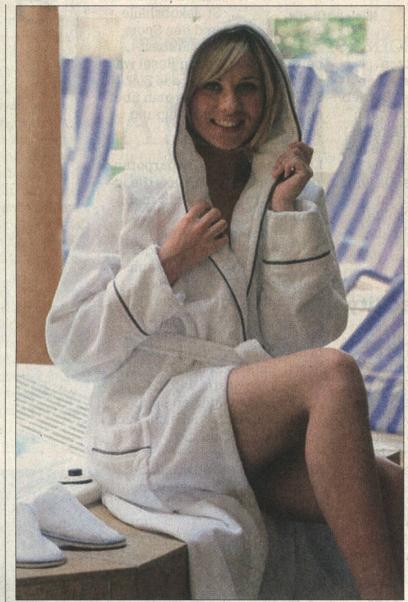
Wohlfühlwinter und Weihnachtszauber mit neuen Kollektionen

Zum erfolgreichen Winter gehört für Wäschezone ein rechtzeitiger, ausführlicher Wäschecheck. Der Tipp des Wäscheprofis: Sich mit hochwertigen Frottiwaren für einen Wohlfühlwinter rüsten und mit festlichen Tischdecken den Weihnachtszauber starten.

«Spirbar Wellness» heißt die neue Kollektion: Eine grosse Auswahl Frottieren in erlesener Wohlfühl-Qualität, kuschelweiche Walkfrottier-Serien in modischen Farben und neue Bademantel-Modelle. Neu im Programm ist ein aufwändig gearbeiteter Kapuzenmantel in Weiss mit schicker grauer Passpellierung an Kragen, Ärmeln und den aufgesetzten Taschen. Er ist aus sehr hochwertigem Velours gearbeitet, 480 g/m² schwer und schafft Luxusfeeling. Dazu passen geschlossene Badeslipper mit fester Laufsohle, ebenfalls in Weiss mit Paspo. So wird der Poolrand zum Laufsteg.

Die neuen Walkfrottier-Bademäntel von Wäschezone überzeugen durch vierzehn strahlende Farben und streichelzarte Flauschigkeit aus 385 g/m² schwerem Uni-Walkfrottier. Die kuscheligen Stimmungsmacher haben einen Schalkrage, zwei seitlich aufgesetzte Taschen und einen Bindegurtel. Perfekt dazu passt die neue Luxus-Walkfrottier-Serie, mit 550 g/m² unibetroffen weich. Alle Tücher dieser Serie haben einen dekorativen, drei Zentimeter breiten Websaum. Von Waschhandschuh bis zum Badetuch verwöhnen sie die Gäste mit der bewährten Wäschezone-Qualität.

Rechtzeitig zum Advent liegt eine feine Kollektion an weihnachtlichen Mitteldecken und Bordüren auf. Die festliche Tischwäsche zaubert Stimmung im ganzen Gastraum. Mitteldecken sind zur Weih-



Auf in den Wohlfühlwinter – mit dem aufwändig gearbeiteten Kapuzenbademantel und den passenden Badeslippern.

nachtszeit sehr praktisch, denn sie können mit vorhandener Tischwäsche kombiniert werden.

Zu Bewundern sind die Kollektionen von Wäschezone auch hier: 7. 11. November 09, Alles für den Gast in Salzburg (Halle 2, Stand 214); 21. bis 25. November 09, Igego, Basel (Halle 2.1, Stand C03).

www.waeschezone.ch

Der Umzug nach Zuchwil schafft Raum für Wachstum

Die Kaffeemaschinen-Herstellerin Schaefer AG ist seit dem 1. Oktober in Zuchwil im Kanton Solothurn

zu Hause. Der Firmenne «M. Schaefer AG» wurde gleichzeitig mit dem Umzug in «Schaefer AG» geändert.

Schaefer hat in den letzten Jahren mit den vollautomatischen Kaffeemaschinen ständig steigende Umsätze im In- und Ausland verzeichnet. Die stark ausgelasteten Kapazitäten in Moosseedorf bei Bern hätten nur mit aufwändigen baulichen Veränderungen in beschränktem Ausmass erweitert werden können. Die Raumreserven in Zuchwil ermöglichen nun auf lange Sicht weiteres Wachstum sowie die Optimierung von Prozessen und Fixkosten.

Schaefer hält auch in Zukunft am Standort Schweiz fest und setzt mit den Investitionen ein Zeichen des berechtigten Optimismus. Am neuen Standort ist die gleiche Anzahl Mitarbeitender beschäftigt wie in Moosseedorf. «Wir sind glücklich, dass wir im Espace Mittelland ein neues Zuhause gefunden haben und mit einer bewährten Belegschaft in die Zukunft starten können», sagt Peter Althaus, CEO der Schaefer AG. «Wir sind nach wie vor überzeugt von den Standortvorteilen der Schweiz. Dazu gehören qualifizierte und topmotivierte Mitarbeiter», so Althaus weiter.

Am neuen Standort im Zuchwil Riverside Park verfügt Schaefer über 11 000 m² Fläche, das sind 4 000 m² mehr Platz für Wachstum und Innovation. Eine ganze Etage nehmen der neue Showroom und das Schaefer Coffee Competence Center ein. Hier führt Schaefer Kaffeeseminare für Mitarbeitende, Kunden, Röster und Interessierte aus der Gastronomie durch.

Die neue Adresse in Zuchwil:
Schaefer AG, Allmendweg 8
4528 Zuchwil
www.schaefer.com

Outsourcing. Wäsche. Einige Hotels lassen ihre Wäsche extern waschen. Die Gründe dafür sind unterschiedlich. Das Grand Resort Bad Ragaz beispielsweise will seinen Energieverbrauch halbieren.



Die Wahl der Wäsche ist wichtig für Stil und Anmutung des Hotels. Für Auswahl und Pflege gibt es Modelle von Leasing und Outsourcing.

Genossenschaftler aller Hotelketten zahlen den gleichen Preis. «Es ist», so blickt HZW-Chef Eric Oswald voraus, «nicht so sehr der Preis des Waschens, der für die Zukunft entscheidend sein wird, sondern die Schonung der Ressourcen Wasser und Energie. Wir investieren aus diesem Grund, sparen dadurch Ressourcen, und das Produkt wird also nicht teurer.» Gewaschen wird bei Niedertemperatur von 48 Grad, Ausnahme die Küchenwäsche: bei 55 Grad. Wasserstoffperoxid und Peressigsäure werden durch Niedertemperatur-Bleichmittel ersetzt – deshalb die 48 Grad.

«Wenn im Hotel gewaschen wird, kann man besser kontrollieren»

Das Best Western Premier Hotel Glockenhof in Zürich mit 91 Zimmern lässt seine Wäsche bei der Firma Jonenthaler in Jona AG verarbeiten. Grund ist der Mangel an räumlicher und personeller Kapazität, wie «Glockenhof»-Direktionsassistent Eduard Aregger festhält. Er schätzt die Kosten-Einsparung durch das Outsourcing auf 15 Prozenten. Im Hotel selber werden nur noch Frottee-Wäsche und Arbeitskleider gewaschen.

Kathy Cajacob ist Gouvernante im Arabella Sheraton Hotel Waldhaus in Davos-Platz, das zusammen mit dem Schwesterbetrieb Hotel Seehof die Leasing-Wäsche der Ilanz-Wäscherei nutzt: Flachwäsche für Bett und Tisch sowie Frottee-Wäsche. Nur die hauseigene Wellness- und Pool-Wäsche wird im Haus gewaschen. «Wäsche, die im Haus gewaschen wird, kann man besser kontrollieren», sagt Kathy Cajacob. Allfällige Schäden an der Bettwäsche nach dem Waschen entdeckt man sonst erst beim Beziehen des Bettes.

«Auf jeden Fall besteht im Managern Kontrolle der grösste Nachteil beim externen Waschen», stellt auch Helga Weber, die Gouvernante des Luzerner «Schweizerhof» fest. Das Hotel lässt in Hochdorf waschen, mit Ausnahme der Uniformen sowie der Kochjacken und -hosen. Einst hatte der «Schweizerhof» eine Wäscherei. Beim Umbau von 1999 hat man sich entschlossen, beim Outsourcing zu bleiben.

Die Schwob AG schlüssiglich mit ihrer Textil-Produktionsstätte in Burgdorf und der Wäscherei in Olten, bringt alles zusammen: das Textil-Design für Hotels, das Leasing und die Pflege. In Schwobs Mietwäsche-Vollservice entstehen Kosten nur bei tatsächlicher Beanspruchung der Wäsche.

Wer darf an die Wäsche?

Das Grand Resort Bad Ragaz lanciert mit dem Partner Wäscheria die Textil Service Bad Ragaz AG. Das Outsourcing der Hotel-Wäscherei ist ein Trend, das Textil-Leasing eine Option.

KARL JOSEF VERDING

standort: Bad Ragaz, in Zusammenarbeit mit dem Grand Resort und zugunsten von dessen Hotels und Wellness. Die eigene Lingerie des Resorts konnte nicht Zukunftsgeschäft erweitert werden, was Technik und Umwelt-Standards betrifft. Martin Reisinger von der Resort-Geschäftsleitung sagt dazu: «Unser Ziel ist ganz klar, mit dem neuen Wäschereikonzept den Energieverbrauch der alten Hotelwäsche in etwa zu halbieren.»

Das eigene Lingerie-Team wechselt in den Outsourcing-Betrieb

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der alten Lingerie wechseln in die neue Wäscherei. Die Textil Service Bad Ragaz AG wird vorerst exklusiv für das Grand Resort Bad Ragaz arbeiten. Dessen sämtliche

Wäsche – bis hin zu den Frottiertüchern der Tamina Therme – wird sie in ihr Eigentum übernehmen und jeweils sauber zur Verfügung stellen. In den Wäscherei-Betrieben Ilanz und Samedan besteht die Kundschaft bereits zu je rund 80 Prozent aus Hotels. Der Betrieb in Ilanz sei, so Wäscherei-Chef Ralf Kollegger gegenüber der hotelrevue, «an der Kapazitätsgrenze». So bald in Bad Ragaz die vom Grand Resort geforderte Qualität gesichert sei, werde man für andere Hotels offen sein

und auch Teile des Wäschegeschäfts aus Ilanz hierher verlegen.

Die Wäschereiarbeit nach dem Leasing-Prinzip, das in Bad Ragaz kundenbezogen auf das Grand Resort abgestimmt ist. Zusammen mit dem Resort werden die Wäsche-Neueinkäufe der Wäscherei ausgesehen, bis zur Tischwäsche des Golf-Restaurants. In Ilanz und Samedan ist es oft anders: Dort gibt es einen Pool von Mietwäsche. Für dieses Sortiment gibt es einen Auswahl-Katalog.

Eric Oswald leitet die Hotel-Zentralwäscherei Gstaad.

Im Saanenland gibt es seit 1968 die Hotel-Zentralwäscherei (HZW) als Genossenschaft. An diesem, bis heute schweizweit einzigartigen Modell, sind gegenwärtig 20 Hotels

«Entscheidend für die Zukunft ist die Schonung der Ressourcen Wäsche und Energie.»

Eric Oswald
Hotel-Zentralwäscherei Gstaad



Eric Oswald, managing director of Hotel-Zentralwäsche Gstaad.

beteiligt. Für die Auswahl der Wäsche gelten zwei Systeme: Es wird ein Sortiment von Bett- und Tischwäsche zum Leasen angeboten, aber die Wäsche kann auch individuell eingekauft werden.

Der Kilopreis für das Waschen variiert zwischen 2.50 und 3 Franken, denn Bettwäsche ist leichter zu verarbeiten als etwa Servietten. Die

von 1999 hat man sich entschlossen, beim Outsourcing zu bleiben.

Die Schwob AG schlüssiglich mit ihrer Textil-Produktionsstätte in Burgdorf und der Wäscherei in Olten, bringt alles zusammen: das Textil-Design für Hotels, das Leasing und die Pflege.

In Schwobs Mietwäsche-Vollservice entstehen Kosten nur bei tatsächlicher Beanspruchung der Wäsche.

IT-Outsourcing nimmt den Zeitgeist auf

Von der Informatik im Hotel-Landgasthof Wassberg in Forch sind nur noch die Monitore vor Ort geblieben. Auch die Arosa Bergbahnen AG nutzt ein volles IT-Outsourcing.

KARL JOSEF VERDING

«Alle unsere EDV-Applikationen liegen auf dem Server der MIT Group in Wollerau, wir loggen uns ein und arbeiten auf dem Server», sagt Daniel Wälti, der zusammen mit seiner Frau Denise den Hotel-Landgasthof Wassberg in Forch mit drei Sternen und 17 Zimmern leitet. Wenn der Server extern arbeitet,

sind die Anforderungen an eigene Arbeitsplatzgeräte gering, die Kosten für sie entsprechend niedriger. Der Anbieter MIT

«Alle unsere EDV-Applikationen liegen auf dem Server der MIT Group.»

Daniel Wälti
Hotel-Landgasthof Wassberg

stellt auch die Monitore und Drucker zur Verfügung. Wälti Partner bietet einen Informatik-Komplett-Service für die Hotellerie an. Der Landgasthof nimmt unter anderem die Entwicklung der Website und das Webtuning durch MIT in An. Für alles zusammen gibt es ein spezielles Agreement, einen fixen Betrag pro Logierung», sagt Hotelier Wälti. Es sind 3.50 Franken. Auch voll dynamisches Yield-Management YM wäre möglich. Wälti zieht «dynamisches Yield-Management von Hand» vor, assistiert von einem YM-Programm der Active Metrics – Dynamic Pricing Solutions. Neueste Outsourcing-Kunden bei der MIT Group sind die Matterhorn Valley Hotels in Grächen.

IT-Outsourcing auch für komplexe Aufgaben im Tourismus

Bei der Arosa Bergbahnen AG müssen neben der Verwaltung und dem Bahnbetrieb auch der Pisten- und der Rettungsdienst, die Ticketschalter, die Bergrestaurants und

Beherbergungsbetriebe sowie die Gästeinformation mitihren teilweise hochspezialisierten Applikationen auf eine zuverlässige Informatik vertrauen. Es gab Störungen, und IT-Raumkapazität fehlte. Von den drei nun geprüften Optionen – Optimierung des Bestands, Aufbau einer eigenen professionellen Informatik oder Voll-Outsourcing – wurde die letztere gewählt, wegen des viel grösseren Aufwands für die beiden anderen. «Jetzt werden wir von unserem IT-Partner zum Beispiel regelmäßig über uns relevante Technologietrends ins Bild gesetzt», so Philipp Holenstein, Leiter Administration der Arosa Bergbahnen AG. Der Partner iSource AG aus Glattbrugg ist Spezialist für IT-Outsourcing in KMUs.

Vor zwei Monaten hat die Swisscom ein Web-Hosting-Angebot für Hotels und andere KMUs lanciert. Wie ihr Sprecher Sebastian Kistner gegenüber der hotel revue erklärt, gehört dazu eine tägliche Datensicherung mit 30 Tagen Rest-Garantie. Und die Option des «Shared Office», auch «SharePoint» genannt: Informationen sind zentral gespeichert und stets aktuell. Das ist für Hotelgruppen interessant.



IT-Outsourcing nutzt externe Kompetenz und spart Kosten.

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

ANZEIGE

liegenschaften

HESSEN

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 Betriebsergebnis mittels Marketingmaßnahmen mit neuen Angeboten und Erschließung neuer Märkte
- Organisation von Betriebsübergaben und Nachfolgeregelungen
- Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten zwischen den Parteien
- Projektentwicklung / Projektoptimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und Finanzierungskonzepte
- Rekrutierung von Direktionen, Geschäftsführungen, Kader, Anschluss an eine Betriebsgruppe
- Individuelle Beratungen

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

189-2231

HESSEN

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

**Wir haben interessante Betriebe
zu verkaufen:**

- Grosses Stadtrestaurant mit 7 MIO Umsatz
- Hotel Garni in Locarno mit 50 Betten
- Hotel im Oberengadin mit 100 Betten
- Bekannter Landgasthof im Zürcher Weinland 50'000 m² Land
- Hotel am Brienzersee mit Restauration
- Hotel Lenzerheide mit Restauration
- Hotel im Unterengadin mit 5'000 m² Bauland

Suchen Sie einen anderen Betrieb,
geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt

Wir suchen für unsere Kundschafft
zu kaufen oder zu mieten:

- Restaurant mit 1-2 MIO Umsatz
- Hotel mit ca. 30 Zimmer für Behindertenheim
- Kleinhotel mit 10-20 Zimmer in Ferienregion o. Restauration
- Hotels und Restaurants als Jahresbetriebe ab 1 MIO Umsatz

Wir sind auch die Spezialisten
für Marketingkonzepte zur
Verbesserung der Wirtschaftlichkeit

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

4333-2318

IBIZA – STADT – BALEARES

Gut eingeführtes Restaurant im Hafen von Ibiza, ca. 450 m² mit Panoramablick auf die historische Wehrkirche und Altstadt, im Innenbereich und auf der Terrasse je ca. 100 Sitzplätze.

Hier sind alle Möglichkeiten von Lokalitäten jeder Art gegeben.

Zweitlokal: schönes Bistro ebenfalls an der Strandpromenade von Ibiza-Stadt mit 100 Sitzplätzen auf der Terrasse. Ebenfalls steht zum Verkauf unsere direkt angrenzende Bar-Lounge mit 60 Plätzen.

Diese drei Objekte sind aus Altersgründen abzugeben.
Info. Tel. 0034 666 1070 oder Fax 0034 971 300 863

4341-2320



Zu vermieten
moderne, attraktive

Apéro-Bar

im Herzen von Ennenda/Glarus
Bezug Januar 2010
Miete inkl. NK CHF 1850.-

Quadrag AG ☎ 033 251 19 90
www.quadrag.ch info@quadrag.ch

4365-2340

aus- und weiterbildung

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFS

DER WEINBERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR

von GASTROuisse

START DER KURSE

KURS 3 2009/2010
Montag, 12. Oktober 2009

KURS 4 2010
Montag, 6. September 2010

Mit international anerkanntem
Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 1/2 Prüfungstag,
berufsbegleitend, CHF 2'950,-

WEITERE INFORMATIONEN?

Gastrouisse Berufsbildung
8046 Zürich
F 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

14.62

Sprachaufenthalte weltweit

Über 200 Top-Sprachschulen mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32

www.boalingua.ch

686-396

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

1532-589

fokus – den Dingen auf den Grund gehen

10 Wochen lang für CHF 25.00

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 25.00!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich
im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen
so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

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

htr hotel revue

dolce vita

htr hotel revue Nr. 42 / 15. Oktober 2009



Bild: Elisabeth Hombmeier

René Graf das berühmteste Restaurant der Stadt, und dies so gut, dass sie für ihre «Weltküche der Aromen» (O-Ton GM) jetzt 17 Punkte und den prestigeträchtigen Titel erhielt. Gemeinsam mit Andreas Caminada

«Ich bin
glücklich hier.
Die Basler
haben
mich gern.»

Tanja Grandits
Restaurant Stucki in Basel

Viel Können, viel Ehre

Was entsteht, wenn die Gault-Millau-Aufsteigerin des Jahres und der Koch des Jahres «vierhändig» kochen? Tanja Grandits und Andreas Caminada zeigten es.

ELISBETH HOMBMEIER

Um unsere 19-Punkte-Küche muss ich mir keine Sorgen machen», bekannte Urs Heller, Chefredakteur Gault Millau Schweiz, diese Woche bei der Verleihung der Ausgabe 2010, «sie sind und bleiben Weltklasse und zeigen keinerlei Ermüdungserscheinungen». Als Überraschung des Tages präsentierte Heller den «Koch des Jahres»: Andreas Caminada holt den Titel zum zweiten Mal in zwei

Jahren. Und gewinnt erst noch einen Punkt dazu. Damit verstärkt das erst 32-jährige Talent aus dem Domleschg den 19er-Club und stellt sich auf denselben Stand wie André Jaeger, Didier de Courten, Philippe Rochat, Gérard Rabaeys, Bernard Ravet, Philippe Chevriier und Horst Petermann.

Die Feier fand diesmal nicht im Bündnerland, sondern im «Stucki» in Basel statt, bei Tanja Grandits, der Aufsteigerin des Jahres. Sie führt zusammen mit ihrem Ehemann

ein Tüftler, ein Geschmacksakrobatisches, ein Besessener. Wir belohnen ihn mit dem 18. Gault-Millau-Punkt», sagte Urs Heller. Aufsteiger der Westschweiz ist Pierick Suter, der für das Hotel de la Gare in Lutzenburg neu mit 16 Punkten kocht.

Als «Entdeckung des Jahres» gelten 2010 der erst 24-jährige Christian Kuchler, der im Restaurant Schupfen in Diessenhofen (14 Punkte) wirkt und offenbar in die Fußstapfen seines Vaters Wolfgang Kuchler (18 Punkte) treten will; ebenfalls entdeckt wurden Pierre

Sieglinde Zottner per Ende '08 ein eigenes Lokal eröffnen wollte. Nach drei Jahren Vollstress versuche ich jetzt, am Montag und Dienstag wirklich frei zu machen und in der Zwischensaison einige Wochen zu schließen.

3. Sie stehen neben 19 GM-Punkten auch in Poleposition für den dritten Michelin-Stern. Welche Auszeichnung werten Sie höher?

Beides steht für mich auf derselben Ebene. Beides ist wahnsinnig. Jetzt gilt es, diesen Level über die kommenden zehn, fünfzehn Jahre zu halten.

4. Und was kommt als Nächstes? Ein grösseres Hotel? Ein weiteres Restaurant?

Nein, wir wollen bleiben wie wir sind, die heutige Grösse ist ideal. Und ab Dezember '09 gibt's noch ein neues Erscheinungsbild.



Nachgefragt

Andreas Caminada (32)

1. Andreas Caminada, so jung und schon viele Spitze – wie ist das für Sie?
Total extrem. Mein Ziel waren nie möglichst viele Punkte, ich versuche meinen Job gut zu machen und zufriedene Gäste zu haben. Die Leute sollen Freude am Essen haben und ein Gesamterlebnis finden. Viele unserer Gäste kommen wieder, der Mix stimmt: Gäste aus dem Dorf und aus dem Ausland, alte und junge Leute. Keiner soll Schwelgenlangsamkeit haben, man soll sich wohl fühlen, nicht steif und verkrampft.

2. Sie haben ja Erfahrung als Koch des Jahres 2008. Wie war's damals?

Eine Riesenwelle. Wir waren ja damals schon gut gebucht, dann aber ging die Post völlig ab. Das verlangte nach einer Team-Aufstockung in Küche, Service und Büro, auch weil meine Partnerin

Basel feiert mit Tanja Grandits im «Stucki» die «Aufsteigerin des Jahres in der Deutschschweiz» mit neu 17 Punkten. Gar noch einen Punkt mehr haben Peter Knogl («Cheval Blanc» im «Les Trois Rois») und Peter Moser («Les Quatre Saisons» im Mercure Hotel). Das Dorfchen Flüh ausserhalb der Stadt bleibt eine



Gault Millau 2010: Ein Auszug aus der kulinarischen Schweizer Landschaft

Gourmet-Zürich hat neben dem neuen 19-Punkter Marcus G. Lindner im «Mesa» zwei weitere Stadtküchen, die mit je 17 Punkten zur nationalen Spitze zählen: Heiko Nieder («The Dolder Grands») und Martin Surbeck (Restaurant Bar Sein). Kulinarisch aufgerüstet hat die Bahnhofstrasse: Im elegant umgebauten Restaurant des «Baur au Lac» kocht Laurent Eperon spürbar ehrgeiziger (15 Punkte).

Im «Tao's» glänzt Joachim Karsten mit 14 Punkten.

Das «Carton» (14) und der «Schweizerhof» (13) haben verlorene Punkte zurückgewonnen.

Weitere Aufsteiger in der Stadt: «Da Angelia» (14) und Françoise Wicki im «Helvetia» (14).

Ausserhalb der City ist Horst Petermann in den «Kunststübern» Künacht ZH Spitze mit den Höchstnoten 19. Hans-Peter Hussong («Zum Wiesengrund», Uetikon am See) verteidigt souverän seine 18 Punkte. Zugelegt hat der «Hirschen» in Oberstammheim (neu 14), «König von Winterthur» bleibt Peter Schnabel («Tagenberg»), 17).

In Kanton **Luzern** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre Punkte. In Küsnacht am Rigi SZ verteilen

Topdestination mit je 17 Punkten für das «Marin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich Gianluca Garigliano im Bad Bubendorf («Osteria Tre», neu 15). Dominic Lamblet gibt im Basler «Rollerhof» ein Comeback.

In Kanton **Appenzell** sind Raphael Tuor («Adler»),

Neubikon, 17), Stefan Wiesner («Rossi-Escholzmatt, 17) und Ulf Brauner («Asper» im «Palace»), 16) die Leader. Und das «ED» im KKL legt stetig zu (15). Das Park Hotel Weggis steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte für «Annen», 14 fürs Zweizielrestaurant Sparks, das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel Kastanienbaum haben beide neu 14 Punkte, die «Krone» Nottwil 13. Im Kanton Zug gibt's zwei Aufsteiger: Peter Doswald im «Falken Neuheim» mit neu 16 und «Gulm» ob Oberägeri (15). René Weder in Walchwil und Stefan Meier in Zug verteilen ihre 16 Punkte, wie auch Thomas Huber in der «Krone» Silsbrugg ZH in Schwyz gehört Franz Wiget («Adelboden»), Steinen, 18) zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Toni Schmidig (Lauerz, 16) und Dani Jana (Ried-Muotathal, 16) verteidigen ihre

Fortsetzung von Seite 13

Im Thurgau kocht die «Entdeckung des Jahres 2010»: Christian Küchler im Gasthaus Schupfen in Diessenhofen (14 Punkte), sein Vater Wolfgang («Schaffia Wigoltingen», 18) ist seit Jahrzehnten der Beste im Kanton. Das «Grödel» in Kreuzlingen, der «Hirschen» Amriswil, das «Thurale Eschikofen» und der «Löwen» in Eschlikon glänzen alle mit 14 Punkten.

Im Kanton **St. Gallen** gehören die Schlagzeilen dem Grand Resort Bad Ragaz mit insgesamt 45 Punkten für «Absteckübe», «Bell'Air» und neu das chinesisch-thailändische «Namun». In Bad Ragaz steht das «Rössli» auf 15 auf. In St. Gallen-City hat das «Schlössli» neu 14. «Netts Schlittengarten» und «Am Gallusplatz» steigen dagegen beide auf 15 auf. Der «Kunsthof» Uznach verdient 15 Punkte.

Spitzenreiter in **Schaffhausen** ist und bleibt 19-Punkte-Chef André Jaeger in der «Fischerzunft». Rolf Böhi kann im «Schaffhauserhof» auf den 15. Punkt anstossen.

Im **Appenzell** fällt die «Truube» in Gais auf (neu 15).

Graubünden stellt neben dem Superstar Andreias Caminada vom Schloss Schauenstein (neu 19) einen weiteren Aufsteiger: Peter Portmann im «Flüela-Stübli» mit neu 16 Punkten. Gourmet-Epizentrum bleibt das Engadin mit den beiden 18-Punkte-Chefs Roland Jöhr («Talvo», St. Moritz-Champfèr) und Daniel Burmann («Chesa Piarani» La Punt). Einen Punkt verloren hat das «Paradies» Flan (neu 17). In Scuol vermeldet das «Guarda Val 14 Punkte». In den Hotels von Pontresina läuft's gut: 16 Punkte im «Kronenhof», 15 im «Walther», 14 im «Sanzt». Das «Murtarla» in Plaun da Lej steigt auf 14. In St. Moritz behält das «Palace» auch kulinarisch die Nase vorn (16 und 15 Punkte). Das «Kulm» steigt auf 15 Punkte, «Kempinski» (15 und 14) und «Carlton» (14) wahren den Stand. In Arosa schafft das «Kulm» gleich zweimal den Sprung mit dem «Montanella» und dem «Ahaan Thain» (je 13). Linus Argapaus im «Fausta Capaù» in Brigels klettert auf 15 Punkte, das «La Rivà» in der Lenzerheide auf 14, in Laax meldet sich das «Mulania» mit 15 Punkten zurück.

Im **Tessin** kocht Lorenzo Albrici mit 16-Punkten in der «Locanda Orio» in Bellinzona. Luca Brugnoli's «Mistrail» holt 14 Punkte. «Da Enzo» in Ponte Brolla erobert den verlorenen Punkt zurück (neu 15). 15 Punkte gibt's neu auch für das «Eden Roc» in Ascona, das Zweitematier am See, das nun insgesamt 44 Punkte vorweist. Das «Castello del Sole» (17) und das «Giardino» (16 und 15) wahren ihren Besitz. «Ennet dem Ceneri» kocht 18-Punkte-Chef Martin Dalsass im «Castabiondo» in Lugano-Sorengo, in Chiasso klettert das «Emporio Arcadia» auf 15 Punkte. **eho**
Diese Liste ist nicht vollständig.

Siehe auch Seite 21

Wein. Messen. Ausstellungen rund um das Thema Wein begeistern auch Fachleute. In Luzern, Bern, Basel und Zürich werden die edlen Tropfen im Herbst zelebriert.

Messen für edle Tropfen

In Luzern läuft sie schon, in Bern fängt sie morgen an, in Basel und Zürich Ende Monat: Messen rund um Wein bieten auch Branchenkenner Höhepunkte.

SIMONE LEITNER

Morgen fängt die **Berner Weinmesse 2009** an. Herzstück ist – wie immer – die Onothek. Über 2000 Weine aus den wichtigsten Regionen der Welt stehen hier zur Degustation bereit. Schweizer Winzerinnen und Winzer kredenzen ihre Weine persönlich. Mit Persönlichkeiten auf Tuchfühlung gehen Messebesucherinnen und -besucher auch im

Kulinarium. Sei es im Rahmen der «Geschmackskabinette», wo sich renommierte Gastköche bei der Zubereitung ihrer exklusiven Kreationen über die Schulter blicken lassen. Oder sei es im Rahmen der Seminare, wo Weinprofis die Sinne für die vielfältigen Themen rund um den Wein schärfen. «Wein wird von Menschen gemacht und ist immer auch Ausdruck einer Kultur», erklärt Severin Aegerter, Mitorganisator der Berner Weinmesse. Spitzenköche sorgen in Bern für Furore: «Der Wein zum Essen ist für mich elementar», sagt Kurt Mösching von der «Sonnen», Scheuenberg-Wengi bei Büren. Er erhält diese Woche von Gault Millau seinen 17. Punkt. Auch Urs Gschwend von der Albergo Giardino in Ascona wird nach Bern reisen und vor Publikum kochen.

In **Basel** wird der Wein ab 24. Oktober in der Messe Basel zelebriert. Basel setzt auf Südafrika und Basel: Das Gastland Südafrika hat sich mit 350 Jahren Erfahrung im

Weinbau längst als internationaler Spitzenproduzent etabliert. Und in der Gastregion Baselbiet nahm der Schweizer Weinbau seinen Anfang. In dieser Region pflanzten Römer die ersten Reben. Unweit von Augusta Raurica gedeihen immer noch Reben in tipptoppiger Pracht.

Weinmessen, die **2009** stattfinden:
Bis 17. Oktober: **Luvina** in Luzern im Hotel Schweizerhof.
16. bis 25. Oktober: **Berner Weinmesse** in der BEA Bern Expo.
24. Oktober bis 1. November: **Basler Weinmesse** in der Messe Basel, Halle 4.
29. Oktober bis 12. November: **Expovina** 12 Schiffe, Bürkliplatz Zürich.
13. bis 22. November: **Vinifera**, im Le Pavillon Biel.

Weinmessen, die **2010** stattfinden:
26. bis 29. Januar: **Agrovina** im Ausstellungs- und Kongresszentrum (CERM) Martigny.
29. Jan. bis 1. Februar: **Lugano Wine Festival**.
11. bis 14. März: **Schlaraffia Weinfelden**.
18. bis 25. März: **Expovina-Primavera** Messezentrum Zürich.



Weinmessen verbinden edle Tropfen mit Kulinarik.

zvg

Schweiz Tourismus führt alle Winzer-feste gesammelt auf

Der Herbst steht vor der Tür, und da stimmt sich jede Region individuell auf den Wechsel der Jahreszeit ein: Die Tiere werden von den hoch gelegenen Alpen abgezogen, an zahlreichen Festen wird die Ernte gefeiert, und nebst Käse- und Kastanienfesten gibt's auch diverse Winzerfeste, die Schweiz Tourismus gesammelt aufführt.

www.myswitzerland.com/winzerfeste

Benannt nach Erdbeerbäumen: Cùmara

Im Jahr 1985 geboren, wurde der Montepulciano-Cru von Umani Ronchi zum Vorzeige-Rotwein der Marche: der Cùmara, benannt nach den immergrünen Erdbeerbäumen. Der Cùmara 2006 – Rosso Conero docg, Riserva reifte zwölf Monate in Barrique und weitere sieben in der Flasche.

www.bindellawine.ch



Degustation Spanien, Frankreich, Deutschland

Für Kurzentschlossene findet heute Abend, 15.10., von 15 bis 20 Uhr im Hotel Bern in Bern die erste Gerstl Weinselektionen-Degustation, «Spanien, Rhône & Languedoc-Roussillon», statt. Zudem werden auch Weine der zwei renommiertesten Winzer Deutschlands, dem Weingut Dönnhoff sowie dem Weingut J. Prüm, präsentiert.

www.gerstl.ch

Die 100 besten Bordeaux für jeden Tag

Bordeaux ist dank seinen Grands Crus weltbekannt. Weniger bekannt ist, dass es auch viele erschwingliche Châteaux-Weine von guter Qualität gibt. Zum 4. Mal nun hat eine Jury unter der Académie du Vin die 100 besten Bordeaux selektiert, die hierzulande zwischen 8 und 30 Franken erhältlich sind.

www.bordeaux.com



Internationaler Concours rund um den Merlot

Vom 13. bis 15. November 2009 findet in der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa in Lugano zum zweiten Mal der internationale Concours für Merlot-Weine, der «Mondial du Merlot», statt. Organisiert wird der Anlass, an dem viele Merlot-Neuheiten vorgestellt werden, von Isicom in Zusammenarbeit mit Vinea Sierre. fe

www.mondialdumerlot.com

MÖVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM

**WINTER LIMITED EDITION
2009/2010**

White Chocolate Ice Cream

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem raffinierten und intensiven Geschmackserlebnis!

Verfügbar ab September 2009 bis April 2010

Verlangen Sie unsere Rezeptbroschüre White Chocolate unter: gastro@moevenpick-icecream.com

Wein. Sommeliers. Sie verkosten nicht nur hervorragende Tropfen, sondern erleben auch aussergewöhnliche Momente.

Sie schenken richtig ein

Sie beraten, empfehlen und kredenzten exzellente Tropfen. Sommeliers suchen Raritäten und Neuentdeckungen.



Jean-Christophe Ollivier, Chef Sommelier «Beau Rivage», Genf.

FRANZISKA EGLI/ZVG

Nicht nur kredenzten sie ausgezeichnete Weine, sie selbst tragen oft auch hohe Auszeichnungen – die Sommeliers der Swiss Deluxe Hotels. Zum Beispiel Fabio Masi vom Four Seasons Hotel des Bergues in Genf. Der Italiener, der als Chef Sommelier im Restaurant «Il Lago» am Quai des Bergues tätig ist, gewann im Mai dieses Jahres den Wettbewerb um den «besten Sommelier Italiens» und wird im April 2010 am Concours «Meilleur Sommelier du Monde» in Santiago de Chile teilnehmen. Oder Sergio Bassi, Maître d'hôtel und Sommelier des Hotels Eden Roc in Ascona, ist Sommelier des Jahres 2009 von Gault Millau Schweiz. Oder der erst 33-jährige Aurélien Blanc vom Hotel Baur au Lac in Zürich, der 2000 bei den renommierten Trophée Ruinart als bester Jungsmöllier Frankreichs ausgezeichnet wurde.

Sie sind selten, aber auch anzutreffen: Sommeliers

Jung sind in dieser männlich dominierten Domäne zwei Damen: Emilie Debove, die 24-jährige Französin im Dienste des Hotels Beau-Rivage in Genf, und die 29-jährige Esther Buholzer, die im «Bellevue Palace» in Bern ihren Gästen aus der 489 Positionen zählenden Karte bestens passende Weine zum Essen empfiehlt.

Vielerorts aber übernehmen diese Aufgabe Weinkenner, die bereits mehrere Jahrzehnte in einem oder mehreren Häusern tätig waren, wie Carlo Mennella, der die Gäste des Hotels Splendide Royal in Lugano seit 29 Jahren bei der Weinauswahl mit Kompetenz und



Esther Buholzer, Sommelier im Hotel Bellevue Palace Bern.



Sergio Bassi, Gault-Millau «Sommelier des Jahres 2009».



Stefano Bonomi, Sommelier im «Castello del Sole» Ascona.

Charme bereit. Oder Tony Decarpentrie, der seit 20 Jahren in diesem Metier tätig ist und im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne seit April 2004 Herr über einen der grössten Schweizer Weinkeller ist. «Hier lagern rund 75'000 Flaschen», erzählt er. Und seit der Eröffnung des Restaurants Anne-Sophie Pic au-

Beau-Rivage Palace seien es noch ein paar mehr.

In allen Weinkeltern der 39 Swiss Deluxe Hotels lagern auserlesene Raritäten und exklusive Tropfen. Unvergesslich bleiben den Sommeliers auch besondere Weine, die sie kredenzten, wie etwa die vier Flaschen Château Pétrus 1961, die Gianfranco Ambrosio des Kulm Hotels St. Moritz «einmal Mitgliedern des österreichischen Hochadels öffnen durfte», wie er erzählt. Oder die aussergewöhnlichen Weine, die zwei Gäste im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne bestellen: einen Château Latour 1961 und einen Château d'Yquem 1928.

Auch eine Dom Pérignon Jeroboam 1995 White Gold will kredenzt sein

Es muss aber nicht immer Wein sein: Die Spezialisten schenken ihren Gästen auf Wunsch auch andere Kostbarkeiten und Exklusivitäten ein, wie etwa einen Dom Pérignon Jeroboam 1995 White

Gold, von dem sich weltweit nur gerade hundert dreilitrig Exemplare in Umlauf befanden und die der Sommelier des «Gstaad Palace» anlässlich einer Geburtstagsfeier öffnen durfte.

Dass Sommeliers nicht nur herausragende Weine verkosten, zeigt ein Beispiel von Didier Clauss, der französische Sommelier des «The Dolder Grand» in Zürich. Auf die Frage, welches bis anhin die bedeutendste Flasche war, die er jemals entkorkt habe, antwortete er: «Das war ein 1811er Château Lafitte, so die damalige Schreibweise, in einer alten, 1,94 Liter fassenden Tappit-Hen-Flasche am 30. April 1994 im Hamburger Restaurant Le Canard», so Didier Clauss, «eine von nur gerade zwei Flaschen weltweit. Das Ergebnis: unglaublich!» Weinspezialisten erleben im Laufe

ihrer Karriere so manch spezielles Erlebnis. So war der Sommelier des «Castello del Sole» in Ascona, Stefano Bonomi, 1988 für einen Monat Privatkellner des spanischen Königs, wie erstzählerisch. Der Sommelier des «Le Mirador Kempinski Lake Geneva» in Le Mont-Pèlerin durfte zwei Jahre mit Eric Beaumard und Enrico Bernardo, zwei der weltbesten Sommeliers, im Hotel George-Vin Paris zusammenarbeiten. Und an Weihnachten im Hotel Palace in Gstaad wurden zwei Magnum-Flaschen Château Latour 1945 gewünscht. Eine Weinhandlung im waadtländischen Riex besaß zwei solche. Da sie aber nicht auslieferen, ist der Sommelier des Hotels selbst dort hin gefahren, um sie abzuholen.

www.swissdeluxehotels.com

Der kleine und der grosse Johnson 2010 sind da

Sie sind beide Klassiker, und während «Der kleine Johnson» die aktuellen Entwicklungen bis hin zur



Bewertung einzelner Weine darstellt, bietet «Der grosse Johnson» eine detaillierte Darstellung der Weinbauregionen und ihrer Produzenten.

Hugh Johnson, *Der kleine Johnson 2010*, Hallwag Verlag, 472 Seiten, Fr. 35.90; Hugh Johnson, *Der grosse Johnson*, Hallwag Verlag, 688 Seiten, Fr. 83.90

Einfach und witzig die Welt des Weins erfahren



bieten nun mit «Wein einfach» allen Wein-Einsteigern ein pfiffiges, sicheres Leitsystem, indem sie das Themenwissen der Weinwelt auf vier klassische Weinstile reduzieren: auf Riesling, Chardonnay, Bordeaux und Pinot noir.

Unbekannte, spanische Weine und ihre Erzeuger



findet man immer mehr elegante Weine von originalen Erzeugern, die es noch zu entdecken gilt: «Spanien und seine Weine» bietet eine ausführliche Darstellung der spanischen Weinlandschaft.

D. Schwarzwälder, W. Hubert, J. Mathäss, *Spanien und seine Weine*, Hallwag Verlag, 288 Seiten, Fr. 44.90



Sommeliers erleben im Laufe ihrer Karriere eindrückliche Momente.

Prickelnd

Trendiges aus österreichischen Trauben

Sein New-Romance-Design zieht alle Blicke auf sich: der White Secco aus dem Hause Schlumberger, der mit seinem feenhaften Auftreten jedem herkömmlichen Prickelwein Konkurrenz macht. Damit wird eine andere, eine moderne und urbane, vorab weibliche Generation Prosecco-Klienten angesprochen. Der White Secco besteht ausschliesslich aus österreichischen Trauben und passt perfekt zu Fingerfood. Neu ist er zudem auch in der Magnum-Flasche erhältlich.



www.whitesecco.at

Schaumweine aus dem Terroir von Die

Das Terroir von Die, eines der höchstgelegenen Weinbaugebiete Frankreichs, gehört zu den ältesten Schaumwein-Anbaugebieten der Welt. Dies ist auch die Heimat von Jaillance, die von jeho auf AOC-Bio-Schaumweine spezialisiert ist. Denn hier gedeihen die Rebsorten, die für den Clairette de Die und den Crémant de Die verwendet werden: Muskateller, Clairette sowie Aligoté. Hierzulande sind die Schaumweine bei Manor und Coop erhältlich.



www.jaillance.com

Limitiert

Ein Port voller Veilchen- und Beeren-Aromen

Produziert wurde nur eine limitierte Anzahl an Flaschen: vom Graham's 2007 Vintage Port. Der etwas kühlere Sommer führte zu einer langen und gleichmässigen Reifeperiode, welche zu Trauben mit weichen, reifen Häuten und ausgeweiteter Säure führte. Nun zeigen die Weine vorzügliche Aromen nach Veilchen und Himbeeren, die Tannine sind elegant und haben einen langen, komplexen Abgang. Dieser Vintage Port ist bei Schubli Weine, Luzern für zirka Fr. 89.– erhältlich.



Für wirksame Werbung im Gruppengeschäft

Für eine Präsenz im Bus-Jahrbuch jetzt letzte Gelegenheit!

ANZEIGE

Seit 1981

BUS-JAHRBUCH TRANSIT 2010

Für wirksame Werbung im Gruppengeschäft

Für eine Präsenz im Bus-Jahrbuch jetzt letzte Gelegenheit!

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

Geschenke einpacken – eine Kunst



Sarah's

Sarah Quigley ist Schriftstellerin und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens.

ANZEIGE

Die Kunst des Geschenke-Einpackens kommt langsam in Berlin an. Wenn man Stil und Flair, exakte Ecken und saubere Kanten mag – hier wird man dies alles nicht finden. Berlin hat viele Vorteile, aber ein Blick auf einen «Durchschnittsbürger» genügt – Jeans, die bis auf die Knie hinunter hängen, der Haarschnitt vorne kurz, hinten lang – und man begreift, dass der Aufmachung nicht gerade die erste Priorität beigemessen wird.

Noch lange nach dem Mauerfall handelten die Berliner Ladenbesitzer so, als ob praktisch alles immer noch Mangelware sei. An gutem Benehmen herrschte jederzeit Knappheit. Die Wörter «Hallo» und «Danke» waren dauernd ausverkauft. Die ganzen 1990er-Jahre hindurch war das Geschenke-Einkaufen in Berlin eine erschreckende Erfahrung. Wenn man es wagte zu verlangen, dass der Einkauf

als Geschenk verpackt wurde, wurde man mit einer schmutzigen Plastiktüte beworfen, und mit einem verachtungsvollen Wegschlippen der Zigarettenasche bedacht.

Ganz langsam haben die Berliner Geschäftsinhaber begriffen, dass das Einpacken von Geschenken nicht nur etwas für Weicheier ist, sondern etwas, an dem sich der Rest der Welt schon seit sehr langem erfreut. Das einzige Problem ist, dass sie immer noch nicht wirklich gut darin sind. Das Klebeband klebt nicht, die Bänder sind lose und das Papier ausgebeult wie Elefantenhaut. Wenn ein Berliner fragt: «Möchten Sie dies als Geschenk verpackt?» ist die beste Antwort, zurückzuweichen und aus dem Laden zu rennen.

Zweimal im Jahr habe ich eine Atempause von unordentlichen, aufgerissenen und ausgewinkelten Päckchen. Jeweils zu Weihnach-

ten und zu meinem Geburtstag schickt mir mein Freund Reto aus Basel ein Geschenk – exquisit verpackt auf «Schweizer Art», wie ich heimlich denke. Wölkchen von sauberem Seidenpapier, glänzende Geschenkbänder und Ecken, so scharf und akkurat wie ein Bett in einem Fünf-Sterne-Hotel. Anders gesagt: das Gegenteil von dem, was man in den Berliner Geschäften in die Hand gedrückt bekommt.

Letzte Woche schnappte sich der deutsche Zoll mein Reto-Päckchen. Im Depot traf ich eine deprimierende Szenerie an: es sah aus als ob im Lager des Weinherrnsmanns etwas schief gelaufen wäre. Bedrückte Menschen standen an Schaltern, rissen ihre eigenen Geschenke auf und zeigten den Inhalten Beamten, die steinerne Gesichter zur Schau trugen. Widerwillig nahm ich ein Messer und schnitt in Retos Schachtel.

Silberglanz und weisse Federn platzen heraus und flogen durch die staubige Luft. Sogar die adleräugigen Zöllner waren beeindruckt. Mit jedem köstlichen Geschenk, das ich aus dem Zauberhort zog, stieg ihre Ehrfurcht für das unglaubliche Verpackungstalent des Schweizers. Schliesslich ließen sie mich jedes Päckchen mit geschlossenen Augen auspacken, so dass ich nicht gezwungen war, meinen Geburtstag drei Tage zu früh in einem plumpen Betongebäude zu feiern, das ein bisschen wie etwas aus einem russischen Spionagefilm aussah. So beeindruckt waren sie von flauschigem Papier, prächtigen Bändern und Blumen, dass sie sogar versuchten, alle meine Geschenke wieder einzupacken, also



sie in einem Berliner Warenhaus arbeiten würden – während ich an der Kasse stand und eine unsinnig hohe Zollgebühr bezahlen musste.

Natürlich funktionierte es nicht. Guter Wille besiegt einen erstaunlichen Mangel an Talent und Erfahrung nur in seltenen Fällen. Ich verliess das Zolldepot mit einer Schachtel voller Geschenke, die so aussahen, als ob sie im Kindergarten von begeisterten Vierjährigen eingepackt worden wären. Die Bänder waren in rohen Seemannsknoten geknüpft, Goldpapier bauschte sich an den Rändern, und Ecken von Geschenken durchbrachen die Schnur. Aber es war ein Anfang! Ich schrieb Reto eine E-Mail um ihm mitzuteilen, dass Berlin – in zwanzig Jahren vielleicht – Basel eingeholt haben wird.

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

NIEDERÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR

In Niederösterreich geniesst man Kultur glasweise. Urgestein, Löss, Kalk, Konglomerat und vulkanische Böden bringen in acht Weinbaugebieten und drei unterschiedlichen Klimazonen unvergleichbare Geschmacksvielfalt und Sortenreichtum hervor. Grüner Veltliner und Riesling sind die klingenden Klassiker, die besonders in herkunftstypischer DAC-Qualität puren Genuss garantieren. Spezialitäten wie Weissburgunder und Chardonnay, Raritäten wie

Rotgipfler oder Zierfandler, sowie elegante Zweigelt und St. Laurent runden das genussvolle Spektrum ab. Geniessen Sie die einzigartigen Weine aus Niederösterreich. Entdecken Sie die Vielfalt in der Abwechslung.

ÖSTERREICH WEIN

www.oesterreichwein.at

Neue Bücher

Zwischen Finger-spitzengefühl und Wissen: Saucen

Gibt es ein grösseres Kompliment für den Koch als jenes, wenn die Gäste am Ende des Mahls noch einmal zum Brotkorb greifen, um die



letzten Reste der Sauce aufzutunken? Erst die Sauce macht aus vielen Gerichten etwas ganz Besonderes. Allerdings gilt deren Herstellung auch als die grosse Herausforderung. Mit einer einzigartigen Verbindung aus Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepten namhafter Spitzköche, aber auch mit unzähligen Farbfotos widmet sich «Das grosse Buch der Saucen» diesem anspruchsvollen Thema der Kochkunst – von der Sauce Hollandaise über Klassiker wie Ragù oder Vinaigrettes bis hin zu pikanten Currys und Chutneys.

Die Autoren, **Das grosse Buch der Saucen**, Teubner Verlag, 320 Seiten, Fr. 119.–

Wenn ein Bio-Weichkäse die Hauptrolle spielt

Zum zehnjährigen Firmenjubiläum wartet Bon Cas in Dotzigen, die mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnete Spezialitäten-Weichkäse aus dem bernischen Seeland, mit einem exklusi-



ven Weichkäse-Kochbuch auf: «Rezepte für die Seele». In Zusammenarbeit mit dem Koch Lucas Rosenblatt und dem Berner Food-Fotografen Jules Moser haben der Käsermeister Ueli Moser und seine Frau Patricia ein Werk mit vielen Weichkäse-Rezepten kreiert: Ob als Apéro, als Fingerfood, als Vor-, Haupt- oder Nachspeise, immer spielt der von Hause hergestellte Bio-Weichkäse die Hauptrolle. fee

Ueli und Patricia Moser, **Rezepte für die Seele**, Schweizer Bio Premium Weichkäse, bonCas AG, 84 Seiten, Fr. 25.–. Erhältlich auch bei Orell Füssli, Bern oder Reiner Buchhandel in Nidau.

www.boncas.com



"TIEF ROTER RIOJA"
Philippe Lardy, Schweiz. 2009

Lardy.

PHILIPPE LARDY, VOM RIOJA BERÜHRT

Dank unserer 900-jährigen Erfahrung in der Weinherstellung haben wir nun die Vollendung des Geschmacks erreicht. Mehrmals sogar. Aber noch nicht oft genug, um es dabei zu belassen. Unsere Aufgabe ist es nicht nur, den besten Wein herzustellen, sondern unsere Leidenschaft mit anderen zu teilen. Jederzeit und mit jedermann.

Ein Rioja existiert erst nach dem Probieren.



Denominación de Origen Calificada

cahier français

htr hotelrevue No 42 / 15 octobre 2009



Patrick Mossu

Le directeur de l'hôtel genevois Richemond veut faire revivre la tradition.

Page 21



Coopération hôtelière

Le mariage entre sept établissements familiaux de Grächen est un succès.

Page 22



Le soleil qui a baigné la Suisse d'août à début octobre, ici un paysage du canton d'Uri, a mis du baume au cœur des restaurateurs.

sultats, le gérant reste prudent: «Cet été, La Lagune n'a pas souffert de la récession, mais l'hiver s'annonce rude. Les réservations, en particulier pour les repas d'entreprises, sont pour l'heure timides.»

Au Mövenpick, à Lausanne-Ouchy, le directeur de la restauration, Alexander Feij, s'enthousiasme d'un été et d'un début d'automne qu'il qualifie d'exceptionnels. «Notre chiffre d'affaires a augmenté de 25% entre août et début octobre. Pendant cette période, nous avons enregistré chaque jour 250 couverts supplémentaires. Et notre terrasse de 250 places affichait souvent complet. Cette manne est la bienvenue compte tenu de l'année tourmentée que nous traversons, avec un premier trimestre qui s'est révélé très difficile. Elle nous a permis de garder la tête hors de l'eau.»

Alexander Feij
Mövenpick Lausanne-Ouchy

Loin de ces préoccupations, le Restaurant du Lac, à Versoix (GE), confirme que la météo a aimé la clientèle. «Le 7 octobre au soir, nous avions 55 clients à l'intérieur et une dizaine de personnes sur une terrasse comprenant 60 couverts. C'est une évidence, l'été indien a été un plus pour la restauration», lâche Laurent Michaux, le propriétaire de l'établissement.

Molino Le rôle stratégique des terrasses

L'importance des terrasses dans la restauration n'est plus à démontrer. Le groupe Molino, l'un des leaders suisses de la restauration italienne (16 restaurants, dont six en Suisse romande), en a fait une pièce stratégique de sa politique d'expansion: «Le Lacustre, à Genève, réalise 20 000 francs de chiffre d'affaires quotidiens sur la terrasse quand il fait beau. En cas de mauvais temps, nous faisons 10 à 15% de moins, le nombre de places à disposition étant alors impacté», explique sur le site web du magazine PME Alfred Steiner, le patron de la société.

Un cadeau du ciel

L'été indien a été une aubaine pour les restaurateurs. Sans sauver l'année 2009, il a permis d'amortir la crise. Bilan.

EUGENIO D'ALESSIO

En cette année de vaches maigres, le salut pour les restaurateurs est en partie venu de la météo. Entre la deuxième semaine d'août et la première semaine d'octobre, le soleil a joué les prolongations, déversant dans les établissements des flots de clients. Pour les restaurants dotés de grandes terrasses et situés au bord d'un lac, l'été indien a

boosté les recettes. Malgré ce coup de pouce de la météo, les professionnels de la branche demeurent现实ists. Ils estiment pour la plupart que l'été indien aura, au plus, contrebalancé les effets de la récession sans pour autant sauver l'année 2009. Et certains d'entre eux craignent que le dernier trimestre leur réserve de mauvaises surprises.

Au restaurant La Lagune, un établissement de Lutry (VD) situé au bord du Léman dont la terrasse peut accueillir 140 personnes, l'heure est à la satisfaction: «Août et septembre ont été merveilleux: nous avons réalisés un chiffre d'affaires de 25 à 30% supérieur à la même période de 2008. En août, notre terrasse était pleine tous les soirs», explique Daniel Ogier. En dépit de ces bons ré-

Le chiffre d'affaires fait un bond de 30% au Café Bellagio

Au Café Bellagio et au Bar Sinatra, deux établissements montrés-en appartenant au Royal Plaza et dotés de terrasses de 140 places, l'été indien a aussi fait tinter la tirelire: «Le chiffre d'affaires a pris l'ascenseur, à hauteur de 30%. Les terrasses étaient bondées en journée et en soirée. Les clients venaient de toute la Suisse. Parmi les étrangers, nous avons constaté une forte présence d'Allemands», précise le maître d'hôtel, Franco della Chiara, qui reste toutefois les pieds sur terre: «C'est été exceptionnel ne nous a pas permis de combler à 100% le manque à gagner dû à la crise économique, mais il a constitué un complément financier non négligeable.»

Unesco: les sites suisses s'unissent

Les sites suisses figurant au patrimoine mondial de l'Unesco veulent se vendre. Ils viennent de créer une association qui se chargera de leur promotion.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme a beaucoup à gagner d'une inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. La Suisse, qui compte onze de ces sites, détient, par conséquent, un potentiel de développement touristique considérable à exploiter.

C'est la raison pour laquelle les onze sites ont créé, mercredi à Berne, une association qui se chargera de les promouvoir. Cette association, intitulée «Unesco Destination Suisse», aura son siège

dans la Ville fédérale. Son objectif est de renforcer la notoriété des richesses décelées par l'Unesco en Suisse et à l'étranger par des actions de marketing et de relations publiques.

L'organisation aura également

pour tâche de représenter les intérêts des sites auprès des organes nationaux – tels que la Commission suisse de l'Unesco –, des organes internationaux et des partenaires. D'ici la fin de l'année, elle envisage

de mettre sur pied un plan de marketing pour 2010. Les premières discussions sont, par ailleurs, en cours afin de préparer une campagne de promotion avec Suisse Tourisme. Le financement de l'organisation sera assuré par les fonds mis à disposition par ses membres.

Le groupement sera présidé par Thomas Lüthi, vice-directeur et responsable du marketing de Berne Tourisme. Quant à la vice-présidence, elle sera assumée par Beat

Ruppen, responsable du centre Alpes suisse Jungfrau-Aletsch. Parmi les membres de l'organisation, on notera la présence, pour la Suisse romande, d'Emmanuel Estoppey, «site manager» du Lavaux, et de Vincent Matthey, coordinateur pour les Montagnes neuchâteloises, qui représentera les villes du Locle et de La Chaux-de-Fonds admises, en juin, sur la liste des sites dignes d'être préservés.

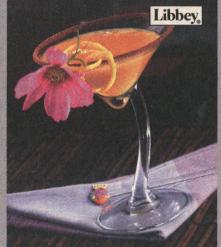
Lire également en page 3



Swiss-Image
Le site de Bellinzona est l'un des membres de l'association.

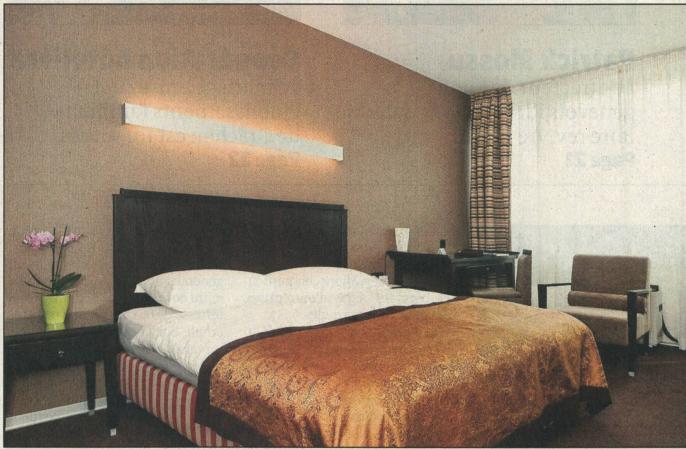
Un certain regard sur le style

BEARD®
LA MARQUE POUR L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER



ANNONCE

BAUSCHER.



L'aménagement des chambres a été conçu pour satisfaire les besoins de la clientèle d'affaires.

A deux pas de la gare

Situé vis-à-vis de la gare de Lausanne, l'Hôtel Continental s'est paré de nouveaux atours. Ses 116 chambres ont été rénovées.

MIROSLAW HALABA

ANNONCE

Propriété de l'entreprise familiale Manz Privacy Hotels Switzerland, l'Hôtel Continental, à Lausanne, est prêt pour une nouvelle tranche d'histoire. Ouvert en 1964, l'établissement quatre étoiles, situé vis-à-vis de la gare principale, a inauguré jeudi ses infrastructures rénovées. A l'issue d'un programme de travaux, qui a duré trois ans et dont le coût s'est élevé à quelque cinq millions de francs, toutes ses chambres – 116 au total, réparties sur cinq étages – ont été nouvellement aménagées.

L'agencement a été conçu pour satisfaire les besoins d'une clientèle d'affaires, qui représente 80 % des hôtes de l'établissement. Les chambres ont été dotées de larges lits et de grands espaces de travail. «Dans la majorité des chambres, la douche a remplacé la baignoire qui n'est plus demandée», indique le directeur de l'hôtel, Yannis Gerassimidis. Au 5e étage, la moitié des chambres – ce sont les chambres de luxe – sont à disposition des fumeurs. Deux chambres ont, par ailleurs, été adaptées aux personnes handicapées. La réception a également été rafraîchie, de même que la fresque de Hans Erni, datant de 1965 et intitulée «La Noce».

Tous les travaux ne sont toutefois pas terminés. Il est encore question de rénover les salles de séminaires et de réception, ainsi que le restaurant. «La moder-



La douche a remplacé quasiment partout la baignoire.



Un souvenir des premières années du Continental.



La réception a également été rafraîchie.



«La modernisation effectuée offre à l'hôtel des perspectives réjouissantes.»

Yannis Gerassimidis
Directeur de l'Hôtel Continental

nisation que nous avons effectuée offre à l'hôtel des perspectives réjouissantes», note Yannis Gerassimidis. Pour sa promotion, il peut notamment compter sur le personnel du siège du groupe qui vient de Zurich pour démontrer les grandes sociétés implantées sur l'Arc lémanique.

Par sa situation privilégiée, l'hôtel peut aussi attirer la clientèle de loisirs. «Nous avons des hôtes anglais qui viennent en train et qui restent le week-end. Leur nombre a doublé ces derniers temps», indique le directeur. Pour

l'heure, même si Telecom n'a pas apporté les retombées attendues, la marche des affaires est satisfaisante. «L'été a été calme, mais nous avions encore deux étages en travaux. En septembre, en revanche, nous avons affiché un taux d'occupation de 75 %», commente Yannis Gerassimidis.

On notera encore que l'Hôtel Continental est un employeur apprécié. «La moitié de nos collaborateurs totalisent près de 300 ans de service», dit Yannis Gerassimidis, qui est, lui-même, depuis 28 ans dans l'établissement.

Qualité premium du commerce équitable

Plus d'informations sur
www.rivella.ch & www.maxhavelaar.ch



The advertisement features two bottles of Michel juice against a background of various fruits. On the left, a bottle of Michel Orange Premium Fair Trade juice is shown, with a slice of orange next to it. On the right, a bottle of Michel Bodyguard Fair Trade juice is shown, with a passion fruit next to it. The juice bottles have green caps and labels with the Michel logo and Fair Trade certification. The background is filled with images of kiwi, orange slices, peaches, and a whole passion fruit.



À sa réouverture, en automne 2007, l'hôtel Richemond avait quelque peu déçu les Genevois. Patrick Mossu œuvre depuis plus d'une année pour le replacer sur l'orbite du succès.

Le choix de la tradition

Nommé à la tête du Richemond après une réouverture plus compliquée que prévu, Patrick Mossu a été appelé à la rescousse. Bilan.

ALEXANDRE NICOLIN

Il ne s'agissait pas de désamour à proprement parler, mais force est de constater qu'à sa réouverture, en automne 2007, le Richemond n'a plus retrouvé les faveurs de la population genevoise.

L'esprit avait changé, certains choix esthétiques, à l'instar du bar, étaient comme des coups de canifs dans la longue tradition de l'établissement, sans compter les nouveaux employés, la nouvelle culture d'entreprise et le nouveau restaurant, qui n'avait plus l'aura du précédent.

Puis Patrick Mossu, un Genevois pure souche, a été sollicité pour remettre le prestigieux palace sur la voie du succès. Et il a sorti pelles et truelles

pour s'attaquer à ce vaste chantier. Rencontre avec un directeur qui œuvre depuis plus d'un an à la reconquête du lustre ancien de son palace.

Rétrospectivement, quelle analyse faites-vous de la réouverture du Richemond?

Il dirais qu'en termes de visibilité et d'effort commercial, nous avons été trop soft au moment de la rénovation et trop agressifs au moment de la réouverture. Il est probable que dans des villes comme Paris ou Londres, nos petites erreurs seraient passées davantage inaperçues, mais Genève est une petite ville où tout se voit.

En cyclisme, lorsque la pente est raide, il faut pédailler deux fois plus fort. Dans l'hôtellerie, lorsqu'on est fermé, il faut dou-

bler l'effort commercial. Ceci n'avait peut-être pas été assez fait.

Quelle a été votre stratégie?
J'ai décidé de cultiver notre jardin, c'est-à-dire Genève. J'ai donc pris mon bâton de pèlerin et j'ai fait du porte-à-porte (rires). Les banques, les entre-

prises de la place. Je suis allé les voir pour discuter, leur faire des offres. J'ai aussi doublé mon équipe commerciale.

On a l'impression que vous êtes parti à la recherche de l'esprit perdu de «l'ancien Richemond». Nous avons effectivement essayé de replacer l'hôtel dans sa longue tradition. Ainsi, notre restaurant Saporì va perdre sa dénomination et va à nouveau s'appeler «Le Jardin». J'ai aussi initié une politique de réengagement de certains

anciens employés clés. Ainsi, notre concierge actuel a quarante ans de maison. Un de nos voituriers, vingt-cinq ans. Ceci est très important pour les clients qui nous sont fidèles depuis des années. Nous avons également changé certains éléments du mobilier de notre bar. C'est un travail de longue haleine, fait de petites victoires quotidiennes, mais ça marche! Pour preuve, nous voyons de plus en plus souvent des clients qui s'étaient fait discrets et qui reviennent nous rendre visite.

Quelles perspectives concevez-vous pour la Rocco Forte Collection?

La qualité de la Rocco Forte Collection est de plus en plus reconnue et identifiée. Des propriétaires d'établissements, qui désirent nous confier leur hôtel en gérance, sont toujours plus nombreux à nous contacter. Je pense qu'il s'agit là d'un des développements futurs de notre marque.

La sécurité à Genève a été au cœur d'une grosse polémique cet été. Quel regard portez-vous sur cette question?

La situation n'est pas catastro-

phique, mais elle n'est pas bonne. Je pense qu'une visibilité accrue des forces de sécurité aurait, d'une part, un effet dissuasif et, d'autre part, elle renforcerait le sentiment de paix et de calme. Aujourd'hui, je dis à mes clients: «Faites ici comme à Paris ou à Madrid», mais, c'est un peu dommage, car il n'y a encore pas si longtemps, Genève était justement différente de Paris ou de Madrid. Je trouve regrettable de devoir déconseiller à ma clientèle d'aller sous le jet d'eau, un des symboles de la ville, mais localisé dans un coin de la ville actuellement un peu chaud.

Sur le plan personnel, malgré la crise, malgré la pression, on vous sent très heureux.
Complètement! J'ai l'impression d'avoir trouvé chaussure à mon pied. Le Richemond est un hôtel relativement petit. J'en fais le tour de la cave au grenier trois fois par jour! Je peux garder un œil sur tout. Tel désir de tel client a-t-il été satisfait? Avons-nous accédé à telle ou telle demande? Les deux chaises du bar ont-elles été changées? J'adore ça!

En bref

Genève

La loi sur la fumée en vigueur dès le 31 octobre

Acceptée par les Genevois le 27 septembre, la loi interdisant la fumée dans les lieux publics entrera en vigueur le 31 octobre. Les établissements qui veulent aménager un fumoir doivent s'annoncer aux autorités. Ils disposeront d'un délai de douze mois pour obtenir l'approbation de cet aménagement, a précisé le gouvernement genevois. Ce dernier a rendu attentifs les cafetiers et restaurateurs que certaines dispositions de la loi pourraient faire l'objet de recours de la part des associations anti-fumée. Celles-ci contestent notamment la création de fumoirs.

ats/mh

Telecom: «pari gagné», estiment les organisateurs

Les organisateurs de Telecom 2009, l'UIT et le canton de Genève ont tiré vendredi un bilan positif de la foire mondiale des télécommunications. Le pari d'organiser le salon malgré la récession a été gagné, selon eux. Si la participation a été moindre qu'en 2003, la qualité a été au rendez-vous, ont-ils indiqué. Quelque 180 PDG du secteur ont fait le déplacement et l'objectif des 40 000 visiteurs a été atteint. «Ceux qui prédisaient un petit Telecom ont pu constater qu'il n'a pas été si petit que cela», a affirmé le chancelier du canton de Genève Robert Hensler. Toutes les chambres d'hôtel ont été remplies cette semaine, des contrats signés, a-t-il dit.

ats/mh

Valais

Le Prix du tourisme à «Sion, fête du goût»



ldk

La Société de développement de Sion et l'Office du tourisme de Sion ont attribué, mardi, le Prix du tourisme 2010. Le choix du jury, présidé par Yves Roduit, directeur de l'Ecole suisse de ski de Sion-Sierre, s'est porté sur «Sion, fête du goût». Cette manifestation, qui s'est tenue le 19 septembre à Sion, dans le cadre de la Semaine du goût, met en valeur les produits du terroir valaisan et le savoir-faire artisanal. Elle est animée par des stands, un marché et des ateliers de dégustation.

mh

Les lauréats du Gault Millau 2010

Présenté à Bâle, chez Stuck, en l'honneur de la «cuisinière de l'année», Tanja Grandits, le Gault Millau 2010 a aussi son édition romande. La restauration d'hôtel s'y porte bien.

PIERRE THOMAS

GaultMillau aime bien brouiller les pistes. Ses choix et ses promotions n'échappent pas à de savants calculs, entre alternance linguistique et diplomatie. Ainsi, après le Gene-

vois Dominique Gautier, impossible de nommer un «chef de l'anée» romand. Il est donc Grison et loin d'être inconnu: Andreas Caminada l'était déjà en... 2008. Mais le voilà propulsé à 19/20 – dixième chef à ce niveau en Suisse –, à 32 ans.

Quant à Tanja Grandits, son avènement à 17 points comme «cuisinière de l'année» ne fera pas d'ombre aux maîtres queux bâlois: ses concurrents, Peter Knogl, au Cheval Blanc de l'hôtel des Trois Rois (et connu naguère au Mirador au Mont-Pèlerin) et Peter Moser, aux Quatre Saisons, à l'hôtel Mer-

cure, avaient déjà tous deux 18/20.

En Suisse romande, par ailleurs, on attendait le guide au contour avec l'arrivée d'Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage d'Ouchy-Lausanne. Eh bien, malgré un long compliment à sa cuisine (quoique à des tarifs onéreux, remarque notamment le guide), la table lausannoise reste sans note.

Mais le GaultMillau n'a rien contre les restaurants d'hôtel, au contraire. Ainsi, Pierrick Suter (16/20), dans le petit hôtel familial de la Gare, à Lucens, dans le canton de Vaud, est désigné «cuisinier romand de l'année», après être entré

dans les «Grandes tables de Suisse». La «découverte romande de l'année» est Pierre Crepaud (15), au nouveau Le Crans Hôtel & Spa, à Crans-Montana et le sommelier (suisse) de l'année, le jeune Geoffrey Bentz, qui officie chez Didier de Courten, à l'hôtel Terminus, à Sierre.

Bains (15/20), le Chalet d'Adrien, Verbier (entrée dans le guide à 14), le Mont-Cervin (16) et le Zermatt-terhof (14) à Zermatt, le Mirador Kempinski au Mont-Pèlerin (qui retrouve ses 15 points après rénovation), le Grand Hôtel du Lac (15) et Les Trois Couronnes (14) tous deux à Vevey, le Grand Hôtel des Bains à Yverdon (12), l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel (13) et trois restaurants d'hôtels genevois, le Vertig'O de l'Hôtel de la Paix (16), le Spice's du Président Wilson (14) et le Tsé Fung de La Réserve (14), tandis que le Vieux-Manoir à Meyriez, près de Morat, va connaître une profonde rénovation, mais a accueilli dans sa pinte annexe le chef, ex-bernois et fribourgeois, Scotty Harper (14).

Et trois des promus jurassiens possèdent aussi des chambres, Le Terminus à Porrentruy (13), le Cavalier à Soyhières (12) et le Bœuf à Courgenay (12).
Lire aussi en page 12



ldk

Loi touristique: un soutien du Haut-Plateau

Le Comité directeur de l'Association des communes de Crans-Montana a décidé de s'engager en faveur de la loi sur le tourisme qui sera soumise le 29 novembre aux citoyens valaisans. Il estime qu'il est «indispensable» pour le tourisme valaisan et tout particulièrement pour Crans-Montana d'abandonner «la loi passeiste» de 1996 pour se doter d'une loi «moderne adaptée aux besoins actuels». Il indique qu'il s'est d'ores et déjà engagé à exonérer de la taxe les mayens – un objet important de friction – sur tout le territoire des six communes.

mh

En bref

Valais

«Movies in the Pool» à Loèche-les-Bains



L'Hôtel Lindner Alpenthalerme, à Loèche-les-Bains (VS), mettra à nouveau sur pied son festival «Movies in the Pool». Du 6 au 21 novembre, les hôtes de cet établissement thermal valaisan pourront assister à la projection de six films, installés sur des chaises longues ou dans la piscine. Les films, de catégories diverses, ayant pour vedettes Sandra Bullock ou Brad Pitt, sont projetés sur un écran géant de huit mètres sur quatre. L'organisateur de cette animation est l'un des trente-deux hôtels de quatre ou de cinq étoiles du groupe familial allemand Lindner. mh

Monde

Mövenpick étoffe son offre en Tunisie

La société helvétique de gestion d'hôtels de haut de gamme, Mövenpick Hotels & Resorts, s'apprête à étoffer son offre en Tunisie. Elle vient, en effet, de signer un contrat de gestion pour une propriété appartenant au Consortium tuniso-koweïtien de développement, propriété qui ouvrira ses portes au printemps 2010 à Gammarth, dans la banlieue de Tunis. Le Mövenpick Hotel Gammarth disposera de 102 chambres et de 15 suites, la majorité offrant une vue sur la baie de Tunis. Il aura trois restaurants, un spa avec une piscine intérieure, une salle de conférence et de banquet pour quelque 350 personnes et trois salles de réunion. En Tunisie, le groupe exploite déjà le Mövenpick Resort and Marine Spa à Sousse. mh

Mariage à sept réussi

Les Matterhorn Valley Hotels, à Grächen, ont osé: jamais collaboration entre trois étoiles n'avait été aussi loin.

GENEVIEVE ZUBER

Six hôtels familiaux d'une même station qui se «déséchangent» complètement les uns devant les autres et qui mettent tout sur la table, leur comptabilité, leurs résultats, sans mention sur les taux d'occupation: il fallait le faire! «C'est ce que nous appelons le principe du sauna», explique Otto Andenmatten, président du conseil d'administration du Matterhorn Valley Hotels (MVH). Il a fallu

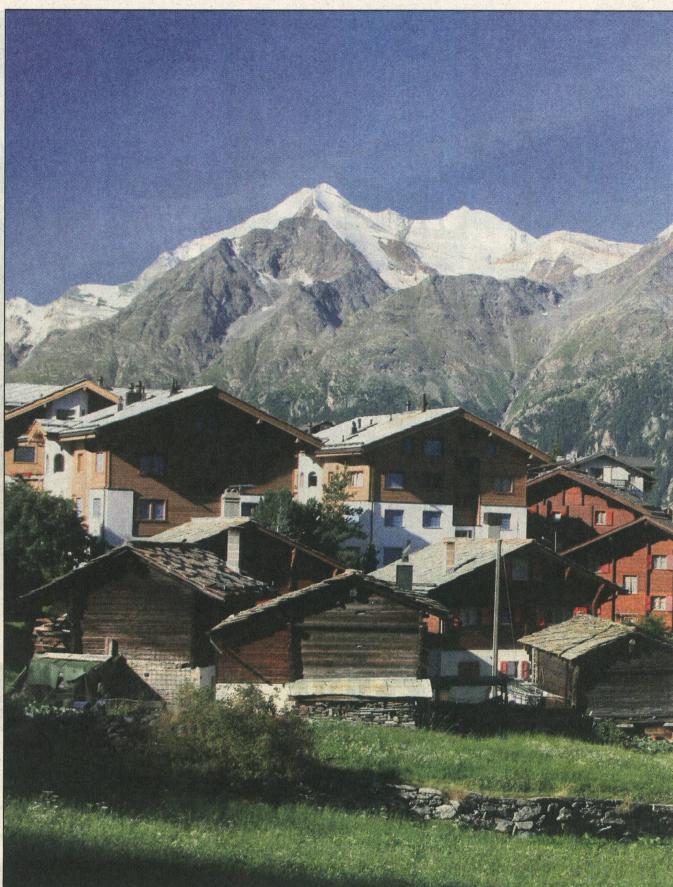
trois années de gestation, sous l'arbitrage d'un coach toujours en fonction d'ailleurs au sein du groupe, pour que la coopération devienne effective, il y a trois ans.

Planification, management, exploitation, vente et marketing, packages d'offres... Cette expérience pilote de collaboration, soutenue par Innotour, n'a cessé d'intensifier pour franchir, cet automne, une nouvelle étape: les MVH ont décroché les labels de qualité de niveau III et Valais Excellence, le groupe vient de passer de six à sept hôtels et, de plus, il étrenne un nouveau système de gestion des informations servant de plateforme commun de réservations.

Le chiffre d'affaires des MVH a progressé de 30%

Quant aux résultats, «dans la balance, les avantages pèsent davantage que la part d'indépendance de chaque hôtel a dû céder», résume Otto Andenmatten. «Prenez la planification des investissements: le poids du groupe a été déterminant pour obtenir un financement auprès du Centre de compétences financières (CCF-Valais), puis des banques.»

En ce qui concerne les nuitées, en trois ans, celles des MVH (six établissements sur six à Grächen) ont augmenté de 21%, contre 16% dans la station et 9% en Valais. Dans le même temps, le chiffre d'affaires des MVH a progressé de 30%. Et cet été, il n'y a pas eu de recul des nuitées, malgré la crise. Au niveau de l'exploitation, les différentes collaborations ont induit des économies de l'ordre de 20%. Deux exemples parmi d'autres: les MVH négocient collectivement leur contrat d'assurance, ce qui leur permet d'épargner 35 000 francs, et avec une seule et unique



La station valaisanne de Grächen est devenue le laboratoire d'une synergie hôtelière très poussée.

fiduciaire, c'est encore 12 000 francs de gagné. Enfin, les MVH ont opté pour un corporate design uniformisé et un seul site-portal, «un pas déterminant pour améliorer notre image».

Le pot commun est alimenté par 1,5 à 2% du chiffre d'affaires et, désormais, près de 90% du marketing

«Les petites structures hôtelières ont encore de l'avenir.»

Patrick Bérod
Directeur de l'AVH

se fait ensemble. Quant aux prochains objectifs, il s'agit, pour ces hôtels indépendants, d'intensifier encore la collaboration en passant à un seul et unique management. Citons encore le dernier né de cette série de projets: une coopération hôtelière en matière d'économies forte

d'une douzaine de membres et qui, espère Patrick Bérod, directeur de l'Association hôtelière du Valais, en comptera 30 à la fin 2009. «En incitant les hôteliers à collaborer, nous voulons leur donner l'envie et le goût de travailler ensemble. Contrairement à ce que clament certains, les petites structures hôtelières ont de l'avenir, pour autant qu'elles coopèrent. En ces temps de crise, c'est le moment d'y penser. Et la success story des MVH ne peut être que ce qui motive.»

Immense choix des appareils gastro!

FUST

votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils!

Profitez de la possibilité de location!

- Garantie de prix bas de 5 jours (Détails www.fust.ch)
- Toujours des modèles d'exposition et occasions avec de superrabais

La carte de crédit sans cotisation annuelle!
www.supercard.ch

Location sur tous les appareils!

*Durée min. de location: 3 mois

FUST
gastro
professional

Aussi chez Fust: collectionner superpoints.

Aspirateur sac à dos

NOVAMATIC RS 05

- Bretelles ergonomiques ajustables
- Léger et confortable
- Longeur du cordon 15 m



seul. 371.-
avant 464.- (excl. TVA)
Economisez 20%

No art. 175510

Réfrigérateur à boissons

NOVAMATIC KSU 471.1-B

- Avec système à air pulsé
- Capacité 333 litres
- H/L/P: 185 x 60 x 60 cm



Armoire à vin climatisée

NOVAMATIC KSWF 765-IB

- 2 zones de température réglable chacune séparément 5 °C-22 °C
- Pour env. 113 bouteilles de 0.75 litre



Jusqu'à épuisement du stock!

seul. 1115.-
avant 1207.- (excl. TVA)
Economisez 92.-

* Location par mois fr. 62.-
(incl. TVA)

No art. 108316

Laver la vaisselle en 2 minutes!

NOVAMATIC BHC 26.1

- Dimension de panier: 40 x 40 cm
- Pompe doseur détersif liquide incluse
- Doseur automatique du produit de rinçage incorporé



seul. 2999.-
avant 4080.- (excl. TVA)
Economisez 26%

* Location par mois fr. 160.-
(incl. TVA)

No art. 106521

BE: EUROFust Biel/Bienne, 032 344 16 00 **FR:** Villars-sur-Glâne, 026 409 71 51 **JU:** Courrendlin, 032 436 15 60 **GE:** Genève, Rue de Rive, 022 817 03 80, Genève, La Praille, 022 308 17 27, Genève, Centre Commerciale, 022 304 82 60, Meyrin, 022 783 20 00,

NE: La Chaux-de-Fonds, 032 924 54 24, Marin, 032 756 92 40 **VD:** Ecublens, 021 695 25 30, Romanet-sur-Lausanne, 021 643 09 70, Vevey, 021 923 09 50 **VS:** Conthey-Sion, 027 345 39 85, Visp-Eyholz, 027 948 12 40.

Autres succursales Fust téléphone 0848 559 111 (tarif local) ou www.fust.ch.



Avec l'opération caves ouvertes, le vignoble vaudois, ici le village de Féchy, attirera de nombreux consommateurs.

Stephan Engler

Caves ouvertes à la vaudoise

Ils s'y sont tous mis pour attirer des consommateurs dans leurs caves, les vignerons genevois les premiers, puis les Neuchâtelois, et plus récemment, les Valaisans et enfin les Vaudois. Il faut dire que chaque village organise sa propre manifestation. Le calendrier est riche. Il est repris sur le site web de l'Office des vins vaudois (www.ovv.ch).

Près de trois cents lieux à découvrir

Les Journées vaudoises du vin proposeront sur deux jours, le vendredi et le samedi 21 et 22 mai 2010, trois cents lieux à découvrir. «Tous les cantons ont leurs caves ouvertes au moins de mai, mais nous devrions être les seuls sur le week-end de Pentecôte», assure Nicolas Schorzer, secrétaire général de l'OVV.

Reste à savoir si cette opération à

Les Vaudois auront leurs «caves ouvertes» à la Pentecôte 2010. Les arguments de l'Office des vins vaudois ont fait mouche.

PIERRE THOMAS

grande échelle sonnera le glas des autres animations locales: «Il est bon de découvrir les vins à leur sortie de cave, en mai, puis quelques mois plus tard, en automne», explique Nicolas Schorzer.

L'OVV investira au moins un demi-million de francs pour attirer des amateurs, et aussi des professionnels, des Vaudois, en bons voi-

sins, mais également des Alémaniques.

Car la Suisse alémanique, où 75% des vins vaudois sont bus, reste la cible privilégiée des vignerons vaudois et de leur organisme de promotion. Après une campagne publicitaire, cet hiver, les «caves ouvertes» seront annoncées dans des feuilles gratuites des grandes agglomérations. (Zurich, Bâle, Berne, Lucerne) et les radios locales. Les mêmes canaux ont été choisis en Suisse romande.

Collaborer avec le tourisme et l'Horeca

L'OVV veut davantage travailler avec des partenaires, tels que les meilleurs touristiques et l'Horeca (hôtellerie vaudoise et GastroVaud). A l'image d'*«Art de vivre»*, au budget de 300 000 francs, en partie financés par le canton, qui réunit trois filières

vadoises, le tourisme, les vins et les produits du terroir.

Crée en 2004, l'association se fixe des objectifs à trois ans. «Nous avons renoncé aux Grütine Woche de Berlin après deux ans, cette année: cela correspondait pas à notre marché. Et nous ne retournerons pas à Zurich, où la situation est compliquée», confie Danielle Richard, secrétaire générale.

Par contre, le Pays de Vaud, après avoir été hôte d'honneur en 2008, est retourné cette année à l'Olma, à Saint-Gall (la manifestation se tient jusqu'au 18 octobre), avec un kiosque de produits du terroir, dont les vins, et une pinte. Les Vaudois

côtoient Suisse Tourisme et l'Union suisse des paysans, unis dans le «tourisme vert». Saint-Gall sera à nouveau au programme en 2010, comme la Muba, à Bâle, et le Marché-Concours de Saignelégier, où les Vaudois seront hôtes d'honneur.

Six vignerons au Metropop

Et s'ils se mobilisent outre-Sarine, les Vaudois ne délaissent pas leur lieu: à l'occasion du festival de musiques modernes Metropop, à Lausanne, du 12 au 14 novembre, six jeunes vignerons iront à la rencontre d'un public de leur âge, plus habitué à la bière et aux cocktails qu'au chasselas, qui représente près de 95% du vin blanc vaudois.

Vendanges 2009 Une année exceptionnelle

Président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, Gilles Cornut exulte: «Que rêver de mieux que le millésime 2009? C'est du jamais vu, avec des chasselas à près de 80° Oechsli de moyenne et des pinots noirs à 100°. On a connu des conditions plus proches de la Californie ou de l'Afrique du Sud, avec beaucoup de sucre, mais une maturité phénolique qu'il a fallu attendre.» Quant aux volumes encavés, ils devraient être un peu supérieurs à 2008 en blanc avec 22 millions de litres (contre 21,86), et un peu inférieurs en rouge, avec 8 à 8,5 mio de litres (contre 9). pt

Nouveau défi pour l'artisan chocolatier Dan Durig

Deux jeunes femmes nostalgiques du chocolat chaud de leur enfance lancent la Cuillère suisse, un concept original de boisson chocolatée. Elles en confient la fabrication à l'artisan chocolatier Dan Durig.

MICHEL BLOCH

La Cuillère suisse est composée d'un bâtonnet en bois surmonté d'une boule en chocolat. Le principe consiste à tremper cette «sucette» dans une tasse de lait chaud pour en faire une boisson au goût unique.

«J'ai été tout de suite séduit par le côté ludique du concept», explique Dan Durig. «Il restait ensuite à trouver le juste dosage de cacao, de sucre de canne et de beurre de cacao pour

enchanter petits et grands», complète l'artisan réputé pour son chocolat de qualité.

Un coup de cœur né de la rencontre entre deux mères de famille

La Cuillère suisse est un véritable coup de cœur né de la rencontre entre deux jeunes mères de famille: Barbara Delsaux et Valériane Tinguely, domiciliées sur la Riviera vaudoise qui ont souhaité, à travers la Cuillère suisse, transmettre certaines valeurs propres à la famille et à la nature.

Un contact avec l'artisan chocolatier lausannois Dan Durig, qui a très tôt pressenti l'importance du bio et des notions d'éthique, tombait à point nommé. «Et aucun colorant, agent conservateur ni arôme artificiel n'a été employé», précisent d'une même voix les deux initiatrices de ce projet.

«Actuellement la Cuillère suisse est en chocolat noir. Il est prévu que



Dan Durig mise sur des produits sains et de qualité.

le produit soit ensuite décliné en divers autres parfums.»

Les bâtonnets sont emballés individuellement dans un papier bio pour préserver les saveurs et entourés d'un ruban griffé «La Cuillère

suisse». De jolies étiquettes sur lesquelles figurent des citations sur le chocolat complètent le tout. Ces dernières viennent renforcer l'aspect ludique du produit et lui confèrent un caractère sympathique et didactique. Si-

Les bâtonnets de chocolat sont emballés dans un papier bio.



La Cuillère suisse est chic et fashion et vise les établissements haut de gamme. «Il s'agit d'un produit exceptionnel à haute valeur ajoutée», précise Dan Durig.

Des points de vente en Suisse romande et à Gstaad

Parmi les points de vente et de dégustation figurent déjà plusieurs

adresses situées à Vevey, à Neuchâtel, à Genève, à Lausanne et à Gstaad. Et parmi celles-ci dans le chef-lieu vaudois: Beau-Rivage Palace et, bien entendu, le magasin de Dan Durig.

Des nouveaux chocolats aux épices de trois pays

À notre question de savoir quels sont ses nouveaux projets, Dan Durig donne une réponse très précise: «Je m'apprête à lancer de nouveaux chocolats épices. Les épices viennent de trois pays, à savoir le Brésil, l'Indonésie et Madagascar. En effet ces pays produisent depuis longtemps à la fois du cacao et des épices. D'où l'idée d'associer ces deux traditions ancestrales pour créer des chocolats de qualité avec des goûts nouveaux, en respectant ce héritage culturel.»

Au service d'une clientèle exigeante

Et l'artisan chocolatier lausannois de conclure: «Je vais continuer à produire et à fournir des produits sains et de très haute qualité pour une clientèle exigeante.»

www.lacuilleresuisse.ch,
www.durig.ch

la «der»

hter hotel revue No 42 / 15 octobre 2009

Eric Favre s'en va

L'information a surpris: Eric Favre va quitter la direction du Mirador Kempinski. Ce départ devrait intervenir au mois de novembre.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

A près dix ans à la tête du cinq étoiles du Mont-Pelerin, au-dessus de Vevey, Eric Favre va quitter la direction générale du Mirador Kempinski. Et ce départ devrait probablement avoir lieu au courant du mois de novembre. Le processus de nomination de mon successeur est déjà lancé, il est probable que dès la mi-novembre, le nouveau directeur sera en place. Je n'aurai dès lors plus qu'à assurer la

transition et à lui passer définitivement le témoin», précise Eric Favre.

Ce n'est bien sûr pas sans émotion que ce dernier a annoncé sa démission au personnel du palace, jeudi dernier, après en avoir informé les cadres: «À la fin de ma déclaration, j'ai en effet dû quitter un moment la salle», confirme-t-il. Une émotion d'ailleurs partagée, puisque parmi le personnel, certains étaient aux côtés du directeur depuis dix ans, l'un de ses credo: «ils restent chez nous parce qu'ils sont bien» – étaient justement la fidélisation des collaborateurs.

«L'aboutissement d'un long processus et la fin d'une étape»

«Au cours des dernières années, j'avais déjà eu des propositions de reprise d'autres établissements au sein du groupe Kempinski. Mais je voulais absolument mener à bien les travaux d'agrandissement et de réorientation du Mirador Kempinski. C'est chose faite. C'est



Eric Favre quitte la direction du Mirador Kempinski après un bail de dix ans.

l'aboutissement d'un long processus. La fin d'une étape également. Aucun lien, cependant, avec cette nouvelle orientation *leisure, wellness et santé*», explique sans ambiguïté Eric Favre.

Quant à la crise, ce dernier assure que si elle n'est pas sans effet sur les résultats de la reprise (Le Mirador nouveau a rouvert fin juin), elle n'a aucun lien avec sa décision de quitter son poste. L'avenir? «Après avoir tout donné pendant dix ans, je vais prendre un peu de re-

pos.» Pour ceux qui le connaissent, cela signifie une semaine, mais

Par ailleurs, son épouse Claudia restant à la direction du spa du Mirador Kempinski, Eric Favre continuera de résider, pour un certain temps, dans la région. Il y courra entre vignes et sous-bois pour se ressourcer et préparer – peut-être – le marathon de Lausanne.

Mais même si l'il sera présent à ce rendez-vous sportif ce jour-là, c'est à son successeur qu'il incombera de mener à bien l'inauguration of-

ficielle du Mirador Kempinski, qui a été annoncée, mais qui est toujours suspendue à l'achèvement des installations d'une suite fastueuse, prévue au mois de mars 2010.

Egalement président de Swiss Deluxe Hotels, Eric Favre conserve pour l'heure ce poste. Prévue à la fin de ce mois, l'assemblée générale du groupement décidera si son mandat continuera normalement jusqu'à son terme, en juin 2010, ou si elle nomme un remplaçant.

«La coopération entre hôtels et centres de wellness constituent à mes yeux le modèle du futur.»

Andreas Schauer (page 5)

24

D'une langue à l'autre

Plaidoyer pour une collaboration spas-hôtels

Gérant du spa Asia, qui a pris ses quartiers à l'hôtel Four Points by Sheraton, au cœur du mégacentre commercial zurichois Sihlcity, Andreas Schauer est un fervent partisan d'une collaboration accrue entre les centres de wellness et le monde de l'hôtellerie. A ses yeux, les spas représentent pour les hôteliers une offre complémentaire de choix qui n'entraîne, de surcroît, pas de charges financières supplémentaires. Dans ce modèle de coopération, les deux partenaires sont dès lors gagnants. eda

page 5

Les multiples vertus de l'outsourcing



ZVG

Au bénéfice d'un diplôme d'hôtelière-restaurante et actuellement consultante dans une entreprise de la place bâloise, **Nicole Graf Hertig** plaide en faveur de l'outsourcing, à savoir l'externalisation de services tels que la blanchisserie ou les nettoyages. Elle estime que cette pratique permet aux hôteliers de réaliser des économies qui peuvent aller jusqu'à 30%. Et elle considère que tout tard, les hôteliers vont devoir changer de mentalité et se mettre à cette méthode. eda

page 9

Le tourisme fribourgeois se présente à Saint-Gall



Le tourisme fribourgeois sur le nouveau stand de Suisse Tourisme.

La Foire suisse de l'agriculture et de l'alimentation, Olma, accueille cette année le tourisme fribourgeois.

Premiers échos de cette présence en terre saint-galloise.

MIROSLAW HALABA

Les meringues, les brioches et les pains d'anis d'origine fribourgeoise séduisent, depuis la semaine dernière, les visiteurs de

l'Olma à Saint-Gall. La 67e Foire suisse de l'agriculture et de l'alimentation accueille, en effet, cette année, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) et l'Association pour la promotion des produits du territoire du Pays de Fribourg.

Intérêt pour les activités de plein air

Pour Jeanne Simon, de l'UFT, cette promotion a pour objectif de montrer la «diversité et les points communs entre l'agriculture et le tourisme du Pays de Fribourg», ainsi que l'offre touristique. Les pre-

miers jours de la foire, qui fermera ses portes dimanche, sont encourageants. Elle espère, dit-elle, montrer un «grand intérêt» pour l'offre présentée. La demande concerne principalement les activités en plein air, tels que les itinéraires pédestres ou à vélo. L'hébergement pour les familles fait aussi l'objet de demandes.

Sur le nouveau stand de Suisse tourisme

Cette présentation fribourgeoise a, par ailleurs, ceci de particulier qu'elle se déroule sur le nouveau stand de Suisse Tourisme dont les grandes lignes avaient été esquissées lors de la Journée suisse des vacances à Lugano. Animé par des vidéos, le stand permet aux prestataires d'être assis pour discuter avec leurs clients. Cette présence à l'Olma concrétise la volonté du tourisme de renforcer ses liens avec le monde agricole.

Nouveau président chez Hotel & Gastro Union



notera que les membres ont aussi accepté, comme cinquième société professionnelle, l'Association suisse du personnel de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie qui compte 2800 membres. mh

Grand Prix du livre gastronomique à Pierre-André Ayer

Le Club Prosper Montagné a remis lundi le Grand Prix du livre gastro-

nomique 2008 au grand chef fribourgeois **Pierre-André Ayer** pour son livre «Pierrot Ayer authentique». A noter aussi que le Prix du meilleur livre sur le vin a été remporté par Claude Quartier, auteur d'un livre intitulé «Le chasselas». Le Prix du meilleur livre de références est revenu à Benoît Violier pour «La cuisine du gibier à poil d'Europe». mh

Suisse Tourisme Grande-Bretagne: nouvelle directrice

Le bureau de Suisse Tourisme pour la Grande-Bretagne et l'Irlande sera dirigé à partir de 2010 par Marceline Kuonen, actuellement responsable de la région de Berlin et des nouveaux Länder. Elle remplacera Evelyn Lafone qui prendra la direction du bureau de Sydney, en Australie. mh

Des personnes handicapées en randonnée au Chasseral

En collaboration avec GSAB Aventures et neuf institutions, le Parc régional Chasseral a organisé, la semaine dernière, la première Journée de randonnée pour les personnes à mobilité réduite. Grâce aux joëlettes – chaises rou-

lantes mono-roue tout terrain –, quinze personnes handicapées et une vingtaine d'accompagnants ont fait une promenade dans le massif du Chasseral. Une manifestation analogue est envisagée pour mai 2010. mh



Les personnes handicapées ont été transportées en joëlettes.

La gastronomie bio perd un de ses représentants

Après neuf ans d'exploitation, le restaurant bio Vatter, à Berne, mettra la clé sous le paillasson à la fin de l'année. Lamort dans l'amé, le propriétaire, Thomas Vatter, explique que les produits bio représentaient désormais des charges trop élevées, compromettant la rentabilité de son établissement. En outre, le restaurant n'a pas réussi à diversifier sa clientèle: si la fréquentation était bonne à midi, elle se réduisait comme peau de chagrin en soirée. Thomas Vatter avoue avoir perdu 1,4 million de francs dans l'affaire. Mais il pourra se consoler en constatant que son supermarché bio fait toujours des émules. eda

page 17

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 42 / 15. Oktober 2009



Eifach genial!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future
de réceptionniste d'hôtel.

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
„mitarbeiten – mitgestalten“

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem
dynamischen Team folgende begeisterungsfähige
Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen
Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten **Servicemitarbeiter m/w**
für den Speisesaal der Haushalte
(Frühstück- und Abendservice)

Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit
persönlicher Atmosphäre und internationalem
Gästeklub.

Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und haben Freude,
wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie
bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und
Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

GHMT

GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovative Management-Gesellschaft mit gebildeter Hotel-Beratung,
bestehend aus einem Team von erfahrenen Berufstätigen des Bereiches.
Für die bevorstehende Wiedereröffnung des Hotels Bernina in Samedan –
St. Moritz werden Kandidaten für die folgenden Positionen gesucht:

HOTELDIREKTOR m/w

FRONT OFFICE MANAGER m/w

SALES EXECUTIVE m/w

RÉCEPTIONISTEN m/w

GOUVERNANTE m/w

ETAGEN-SERVICE m/w

SAAL-VERANTWORTLICHE m/w

SERVICEFACHANGESTELLTE/KELLNER m/w

BARMAN m/w

KÜCHENCHEF m/w

SOUS-CHEF m/w

Anforderungen:

- Erfahrung in der 4****-Hotellerie
- Kenntnis vom leisure Markt (individuell und Gruppen)
- (für das Führungspersonal)
- Gepflegtes Auftreten
- Kenntnis der deutschen und italienischen Sprache,
- andere Fremdsprachen von Vorteil
- Microsoft-Office-Kenntnisse (für das Angestellten-Personal)
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Führungsstarke Persönlichkeiten (für das Führungspersonal)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Für einige Positionen sind Kost und Unterkunft vorgesehen. Die Kandidaten werden innerhalb 20 Tagen nach Erscheinen der Anzeige kontaktiert.

KENNTNISSE DER ITALIENISCHEN UND DEUTSCHEN SPRACHE FÜR ALLE POSITIONEN ZWINGEND.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto per E-Mail.
E-Mail: piergiorgio.mosconi@ghmt.it
website: www.ghmt.it

**GASTROSUISSE
JOBSERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN>

Kuchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.

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

**Hoteldirektorin
gefunden**

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

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

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-5
Swizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	-

«Sie stehen für Service Excellence!» That's the difference.

Die beeindruckende Infrastruktur des stark frequentierten Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: Dezent eingerichtete Designzimmer mit allem erdenklichen Komfort, namhafte Restaurants im Stil der Erlebnisgastronomie und ein mit modernster Technik ausgestattetes Tagungs- & Convention Center für höchste Ansprüche konzipiert, hervorragend positioniert im Wettbewerb und an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschschweizer Metropole.

Was können engagierte Hands-On Manager der Hospitality-Branche erwarten: Professionelle Mitarbeitende, starke Head-Teams, spürbarer Spirit im Unternehmen und hohe Standards. Optimale Ausgangslage für Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen, das unverwechselbare Ambiente des Hauses zukünftig mit zu prägen. Klarer teamorientierter Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung ambitionierter Zielen werden vorausgesetzt.

Direktor/in eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, reagieren auf krisenbedingte Veränderungen im Markt souverän und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Die Vielzahl von kleinen Details, die Gästen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen, sind Ihnen wichtig. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteliere/Hotelier stehen Sie für Service Excellence, sind bekannt für strukturierte Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Für den Erstkontakt genügt uns Ihr CV mit Foto oder rufen Sie uns ganz einfach an. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für den täglichen optimalen Küchenbetrieb samt Ablauforganisation
- Garantie für eine fachgerechte Zubereitung und erstklassige Qualität aller ausgehenden Speisen
- Umsetzung der Standards in Bezug auf Arbeitssicherheit und Hygiene sowohl für die Mitarbeiter/innen als auch für den Küchen- und Lagerbereich
- Wareninventur, Wareninventur, Wareninventur
- Optimale Einsatzplanung der Küchenmitarbeiter

Ihr Profil:

- Solide Ausbildung als Koch/Köchin und einige Jahre Berufserfahrung
- Organisatorisches Geschick, unternehmerisches Denken und gute administrative Kenntnisse
- Verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise
- Zielorientierte Mitarbeiterführung

Für unser Ristorante San Marco in Rapperswil 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 mit Foto:

Küchenchef:
Restaurant Celina AG
Herr Carlo Fehmann
Spitalgasse 2
3011 Bern
Tel. 031 311 37 37
e-mail: celina@celina-be.ch

Chef de Service / Stv. GF:
San Marco Rapperswil AG
Herr João Ferreira
Marktgasse 21
8640 Rapperswil
Tel. 055 211 22 24
e-mail: san-marco-rappi.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

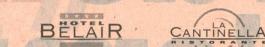
**THE SWISS
LEADING HOSPITALS**

Our ** 2 star Hotel built in 1890 is now put to a new use as a Bed and Breakfast and has 32 rooms. We are in an internationally known alpine tourist destination with guests mostly from North America and Europe where English is the spoken language. We are a young team where warm hospitality and a friendly environment are top priority. For our job Starting Mid April 2010 we are looking for a very, very good

Manager/Geschäftsführer (w/m) in Jahresstelle

Candidate will ensure the highest quality of standards for reception, room cleanliness, breakfast and overall Hotel. This includes managing all 5-6 staff members and as hearty/professional Hotel host. We are looking for a flexible person that enjoys responsibility and has Hotel experience with managing and motivating team members. You are an open person, self-motivated, able to work independently and think as a business person. Are you our next Gastgeber? We look forward to hearing from you!

Hotel Staubbach
Craig Rochin
3822 Lauterbrunnen
rochin@staubbach.com
033 821 2894
www.staubbach.com



Bei uns im Hotel Belair wird eine Stelle frei! Wir suchen ab 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung für unseren lebhaften Front Desk eine/n aufgestellte/n

Receptionist/in

Sie haben bereits an der Réception gearbeitet und sind sich gewohnt, selbstständig einen Dienst zu übernehmen. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in E und F setzen Sie täglich ein und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen. Von Vorteil bringen Sie bereits Protel-Kenntnisse mit und schätzen den Umgang mit internationalen Gästen.

Falls Sie in einem jung und motivierten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair
Frau Regula Bürgin
Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55
www.belair-hotel.ch
r.buerigin@belair-hotel.ch

• H • O • T • E • L • S • A • R • A • T • Z •
PONTRESINA - ST. MORITZ

Lieben Sie einen starken Auftritt?

Das Hotel Saratz ist ein 1996 neu eröffnetes Vier-Stern-Superior-Hotel aus dem 19. Jahrhundert, situiert an schönster Lage im malerischen Pontresina. Im neuen Hotel Saratz werden traditionelle Engadiner Hotelkultur und modernes Lebensgefühl verbunden. 93 Junior Suiten, Familien- und Doppelzimmer, ein à la carte- und ein Gourmet-Restaurant mit 13 Punkten Gault Millau, ein uriges Fondue- und Raclettestübli, eine Hotelbar, unsere angesagte Belz Pitschna Scena, Hallenbad, Saarzenenbad mit Hamam, Außenpool mit Snack-Café und Grill, Spielparadies und 35'000m² herrliche Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Wir freuen uns nach Vereinbarung über einen

Sales & Marketing Manager (m/w) in Jahresstellung

Sie verfügen über Erfahrung in der Hotellerie, haben eine Berufsschule im kaufmännischen Bereich und/oder besitzen den Abschluss an einer Hotelfachschule. Sie arbeiten mit Begeisterung, sind flexibel und selbstständig, besitzen ein gewisses Flair für den Verkauf und sind gerne unter Menschen.

Diese herausfordernde und abwechslungsreiche Position wurde erst vor kurzem bei uns kreiert und befindet sich noch im Aufbau.

Dank Ihrer guten Umgangsformen, Ihrem dynamischen und sicheren Auftreten, können Sie unser Haus erfolgreich vermarkten. Sie zeichnen sich durch sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift aus, weitere Sprachen sind von Vorteil. Im Umgang mit Computern und Programmen sind Sie versiert sowie zudem vertraut mit Protel oder weiteren Hotelmanagement-Systemen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sehen Sie sich mit Ihren persönlichen und fachlichen Fähigkeiten als Ergänzung in unserem Team? Wünschen Sie eine Jahresstelle in beeindruckender Umgebung auf 1'800 m ü. M.?

Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsbeschreibungen und Foto.

Hotel Saratz, CH-7504 Pontresina
Z.H. Herr Michael Merker, Human Resources Manager
Tel. +41 (0)81 839 45 36, m.merker@saratz.ch

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ
Tel. +41 (0)81 839 40 00 · www.saratz.ch

Die Schweizer Jugendherbergen suchen:

HOSTELLING INTERNATIONAL

JUGENDHERBERGE SOLOTHURN (SO)

Betriebsleiterin Stellevertreter

Saisonanstellung März bis Oktober 80%–90%
ab 1. März 2010

Voraussetzung: Verantwortungsbewusstsein, erfolgreiche Führungserfahrung aus der Gastronomie und/oder Beherbergung, Begeisterung für den Beruf, Teamfähigkeit.

Einsendeschluss: 25. Oktober 2009

Schweizer Jugendherbergen | Thomas Kulcsár | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | +41 (0)44 360 14 36 | t.kulcsar@youthhostel.ch



www.youthhostel.ch/grindelwald

Schweizer Jugendherbergen | Emma Schib | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | +41 (0)44 360 14 34 | e.schib@youthhostel.ch

JUGENDHERBERGE GRINDELWALD (BE)

Betriebsleiterin und Betriebsleiterin Stellevertreter

Ganzjahres Anstellung 100%
ab 1. Dezember 2009

Bedingung Betriebsleiterin: Bezug der Betriebsleiterwohnung

Voraussetzung: Diplom Hotelfachschule

Einsendeschluss: 23. Oktober 2009



www.youthhostel.ch/sion

JUGENDHERBERGE SION (VS)

Betriebsleiterin

9 monatige Anstellung 100%
ab 22. Februar 2010

Bedingung: Bezug der Betriebsleiterwohnung

Voraussetzung: Gastronomie / Hotellerie Erfahrung

Einsendeschluss: 30. Oktober 2009

Schweizer Jugendherbergen | Emma Schib | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | +41 (0)44 360 14 34 | e.schib@youthhostel.ch



www.youthhostel.ch/dachsen

Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | +41 (0)44 360 14 33 | k.weber@youthhostel.ch

JUGENDHERBERGE „BELAIR“ IN SCHAFFHAUSEN (SH)

Motivierte Betriebsleitung

Einzelperson oder Paar
ab 1. März 2010

Bedingung: Bezug der Betriebsleiterwohnung

Voraussetzung: Erfahrung in kooperativer und teamorientierter Mitarbeit, Erfahrung in Wirtspatent oder Hotelfachschule, erfolgreiche Berufserfahrung in Hotellerie und Gastronomie, Leidenschaft für den Beruf, Belastbarkeit.

Einsendeschluss: 7. November 2009

Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | +41 (0)44 360 14 33 | k.weber@youthhostel.ch



www.youthhostel.ch/schaffhausen

4375-2347

GeschäftsführerIn

Für unser Bier Café Quai 2 am Waldstätterquai in Brunnen suchen wir

per Dezember 2009 oder nach Vereinbarung:

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

4375-2347

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

Für unsere Restaurantbetriebe

Spaghetti & Pizza Factory Broken Tex Mex Grill
Ristorante Portofino Brown Cow Snack Bar

suchen wir auf die nächste Wintersaison
(ab Dezember 2009)

Chef de Partie

Pastakoch

Jungkoch

Hilfskoch

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt

daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch



www.hotelpost.ch Bahnhofstrasse 41 3920 Zermatt

Für die Leitung der Arznei-Klinik Cham Zieg

suchen wir eine/n Pflegekraft

Online-Aufstellungsliste: www.hotelpost.ch
TEAMLEITERIN/PFLEGEKRAFT
die nachhaltige Pflegeklinik
die nachhaltige Pflegeklinik

Ein feines Kleinod in der herrlichen Bündner Bergwelt;
Mitglied von Relais & Châteaux - Grands Chefs und
Les Grandes Tables de Suisse, sucht auf die kommende
Wintersaison oder nach Vereinbarung
Verstärkung an der Front und in unserer Gourmet-Küche

Rezeptionist/in (Jahresstelle)

Sie sind selbstständig, flexibel, belastbar und lieben den Kontakt zu Menschen. Sie verfügen über Sprachkenntnisse in D/E/F, haben bereits Erfahrung an der Rezeption sowie gute EDV-Kenntnisse. (Hotelsystem Fidelio von Vorteil)

Commis Pâtissier (m/w)

mit Erfahrung

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Corina & Armin Amrein-Juon

HOTEL WALSERHOF, 7250 KLOSTERS

Telefon: 081 410 29 29

info@walserhof.ch / www.walserhof.ch

Die Carlton Zürich AG sucht für ihre drei Betriebe Carlton Restaurants & Bar, James Joyce und Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:



Servicefachangestellte/r (100%)

Chef de Partie (100%)

Commis de Cuisine (100%)

Casseroller (100%)

Allrounder (50% - 100%)

(Unterhalt/Reinigung/Garten)

Eintritt per Mitte November oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung,
Englisch-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch www.carlton.ch

GASTRO ALPIN

Bergrestaurant Weissfluhjoch Davos

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

einen Koch/Jungkoch

für unser stark frequentiertes à-la-carte Restaurant Panorama.

Wir bieten Ihnen im grünen Engadin ein

Tagesbetrieb (wenig Abendanlässe)

-> Gratis Schneeskortekarte für das Gebiet Parsenn/Gotschna

-> eingespieltes und kompetentes Team

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich doch

unter 076 276 66 11 bei unserem Geschäftsführer

Mirko Schneckenburger

Birkenstrasse 80, 6391 Engelberg

Promenade 157, 7260 Davos Dorf

Tel. 041 638 05 05 · Fax 041 638 05 06

info@gastroalpin.ch · www.gastroalpin.ch

Eintritt per Mitte November oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung,
Englisch-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch www.carlton.ch

Im Januar 2010 eröffnen wir in Schindellegi/SZ unsere exquisite Wellnessanlage der gehobenen Mittelklasse – als selbständiger Betrieb des Dreisterne Superior Hotel Ramada-Feusisberg. Das umfassende Spa-, Hamam- und Fitnessangebot füllt eine Lücke in der Region. Hotelgäste kommen ebenso wie Day-Spa-Besucher in den Genuss vielseitiger Erholungs- und Anwendungsmöglichkeiten. Dank Hamam, privaten Spa-Suiten, Solarien, Saunalandschaft und Außen-Solepool bleiben hier keine Wünsche offen.

Für die perfekte Betreuung unserer internationalen Gäste suchen wir flexible und selbständige Persönlichkeiten, die gerne in einem stilvollen Ambiente mit angenehmen Arbeitsklima und einem jungen Team arbeiten. Eine zeitgemäße Entlohnung ist für uns selbstverständlich.

sihlpark wellness
HAMAM · SOLEBAD · FITNESS

Service-Vorstandsführer

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung:

Medizinische/r Masseur/in eidg. dipl.

Sie sind jung und dynamisch, ärztlich geprüfte/r Masseur/in mit eidgenössischer Ausbildung und haben vorzugsweise Erfahrung in Wellnessbetrieben auf 4- oder 5-Sterne-Niveau. Sie bringen Erfahrung in verschiedenen Behandlungen und Massagen mit und sie können unsere internationalen Gäste in Deutsch sowie auch in Englisch beraten. Und vielleicht haben Sie sogar Kenntnisse in asiatischen Behandlungsmethoden?

Spa-Therapeut/innen

Sie sind eine kundenorientierte, und teamfähige Persönlichkeit, repräsentativ, diplomatisch, belastbar und flexibel. Dazu verfügen Sie über eine Ausbildung im Kosmetik- oder Massagebereich und haben darin auch bereits einige Erfahrungen gesammelt. Ihre mündlichen Deutschkenntnisse sind sehr gut und Sie besitzen idealerweise sprachliche Grundkenntnisse in Englisch und Französisch.

Fitnessinstruktor/in 60-100%

Ihre Arbeit umfasst die Mitgliederbetreuung auf der Trainingsfläche, das Erstellen von individuellen Trainingsprogrammen und die Durchführung von Leistungstests. Ergänzt wird der Arbeitsbereich durch das Erteilen von Lektionen (u.a. Pilates) sowie dem Einsatz an der Rezeption. Sie sind sprachgewandt, bringen viel Enthusiasmus mit, ein ausgeprägtes Dienstleistungsdenken und eine natürliche Fröhlichkeit. Eine fachspezifische Ausbildung (dipl. Sportlehrer/in oder Group Fitness Instructor) und/oder Erfahrung in einem Fitnesscenter setzen wir voraus.

Fühlen Sie sich angesprochen, arbeiten Sie gerne in einem jungen Team und die Zufriedenheit der Gäste ist für Sie oberstes Gebot? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Sihlpark Wellness AG, Angela Prajer, Chaltenbodenstrasse 16, 8834 Schindellegi.
Haben Sie Fragen? angela.prajer@sihlpark.ch oder 044 787 51 00, www.sihlpark.ch

Kosmetikerin mit Ausbildung als Masseurin

Als junge und professionelle Fachfrau haben Sie Freude an Ihrem Beruf und üben diesen mit viel Herzblut aus. Sie sind bereit, auch Neues zu erlernen. In hektischen Zeiten bewahren Sie kühlen Kopf. Sie haben eine Ausbildung als Kosmetikerin absolviert und sich als Masseurin weitergebildet. Sie verstehen etwas von Topqualität und Topservice. Sie sprechen Deutsch und können sich mit den Gästen auch in Englisch verständigen.

Rezeptionistin Empfang Wellness/Bistro 50-100%

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und verfügen über Erfahrung in der Gastronomie oder haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Betreuung der Gäste sowie das Terminieren der Spa-Angebote, der Telefonservice sowie der Verkauf von Speisen und Getränken in unserem Spa-Bistro. Sie sind kommunikativ und offen, übernehmen gerne Verantwortung und sind Teamarbeit gewohnt. Neben Deutsch können Sie mit den Gästen auch in Englisch kommunizieren.

Mitarbeiter/in Nasszonaufsicht/Tagesreinigung 40-60%

Wir suchen eine oder mehrere tüchtige Personen, welche sich um die Zufriedenheit der Gäste und die Sauberkeit der Schwimmäbäder, den Saunapark und der Garderobe kümmern. Sie sind eine fröhliche Natur, hilfsbereit und haben gerne Gäste, sind körperlich fit und packen gerne mit an. Zudem schätzen Sie die Vorteile unregelmäßiger Arbeitszeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen, arbeiten Sie gerne in einem jungen Team und die Zufriedenheit der Gäste ist für Sie oberstes Gebot? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Sihlpark Wellness AG, Angela Prajer, Chaltenbodenstrasse 16, 8834 Schindellegi.
Haben Sie Fragen? angela.prajer@sihlpark.ch oder 044 787 51 00, www.sihlpark.ch

Wir suchen eine für die Bewegung

ausdauernden

und sportliche

Personen

Sihlpark Wellness befindet sich im Dreisterne Superior Hotel

Ramada Feusisberg-Einsiedeln. Eröffnung im Januar 2010.

www.ramada-feusisberg.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Schöngäu

im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die

Betreuung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau,

die Leitung des Serviceteams inklusive der Ausbildung von Lernenden

und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeiterseinsatzplanung, die

Organisation der Abläufe sowie die Einhaltung und Umsetzung der

EKA- und HACCP-Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible

Person, welche bereits über Erfahrung in der hochstehenden

Gastronomie verfügt. In der Regel arbeiten Sie von Mittwoch bis

Sonntag gemäß Arbeitsplan.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld

mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vor teilhafte

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 Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filialestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch

4346-2348

Altes Klösterli ZOO RESTAURANT

Unser Restaurant Altes Klösterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für unseren typisch schweizerischen und lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Service-Mitarbeiter/in

- Sie sind eine gelernte/-ein gelernter Servicefachfrau/fachmann oder verfügen über gute Erfahrung in à la carte und Bankettbereich
- Sie lieben Ihren Beruf und führen diesen mit Begeisterung aus
- Sie leben die Schweizer Gastlichkeit
- Sie reden perfekt Schweizerdeutsch

Dann sind Sie genau richtig bei uns!
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Zoo-Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürcherstrasse 219,
8044 Zürich. Für Fragen: Telefon 044 254 26 00 oder
katrin.hagnauer@zoo.ch.



Einladung zum Sonnenuntergang

Bist du ein Teamplayer?
Arbeitest du gerne an der Front?
Dann kannst du zu uns passen!

Auf Februar 2010 suchen wir eine/n

- Hotelsekretär/in D/F/E

zur Nachfolge. Du solltest über folgende Eigenschaften verfügen:

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie und Erfahrung
- eventuell bereits Kenntnis der Rezeption
- Freude an der Arbeit

Zusätzlich suchen wir per März 2010 eine/n

- Betriebsassistent/in für die Leitung der Gastronomie

Deine Aufgaben: Betriebstechnik, Arbeitsabläufe und Organisation
Du unterstützt die Betriebsleitung bei der Organisation und Führung des Gastronomiebereichs und kümmert dich um die Schulung der Servicemitarbeiter.

Dein Profil:
Du verfügst über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule.

Wenn du gerne in einem jungen, motivierten Team an einem der schönsten Plätze am Murtensee arbeiten möchtest, dann freut sich Stephan Helfer auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Schiff am See, 3280 Murten
Tel. 026 572 36 66, info@hotel-schiff.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigen einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

Im Roten Saal Sommelier / Jungsommelier

Servicemitarbeiterin
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Blauen Halle / FLEE Bar Servicemitarbeiterin

In der Küche

Chef de partie

150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

An der Réception Réceptionistin

In der Therme med. Masseur/in

Im Bergrestaurant Commis de cuisine

KassierIn

AllrounderIn

Die Saison dauert bis 5. April 2010.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Sonja Dietrich

Therme Vals, 7132 Vals

Telefon 081 926 89 92

Fax 081 926 80 00

e-mail: sonjadietrich@therme-valsch.ch

homepage: www.therme-vals.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das stilvolle

Restaurant Picard

Verkehrshaus Luzern, Lidostrasse 5, 6006 Luzern
suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Mitarbeit im à la Carte Service im Restaurant Picard, die Mithilfe bei Banketten und Stehpáeros sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine junge, dynamische und motivierte Person, welche über eine abgeschlossene Servicelehre und Erfahrung im gehobenen Service verfügt. Im Weiteren besitzen Sie gute Französischkenntnisse und kennen sich mit Word und Excel aus. Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag gemäss Arbeitsplan.

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 Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Für das christliche Familienhotel Alpina in Adelboden/Berner Oberland mit 108 Betten und diversen Seminar- und Bankettsälen suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen

Direktionsassistenten w/m

In dieser Position unterstützen Sie den Betriebsleiter in den Bereichen Marketing, Administration sowie Seminar-, Gruppen- und Bankettschäff. Sie sind als Gastgeber an der Rezeption und im Speisesaal präsent und vertreten den Betriebsleiter bei dessen Abwesenheit.

- Sind Ihnen christliche Werte bei Ihrer Arbeit wichtig?
- Sind Ihnen Qualität und Gastfreundschaft ein Anliegen?
- Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team und sind Sie bereit in allen Bereichen mitzuarbeiten?
- Haben Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, bevorzugt einen Abschluss einer Hotelfachschule?
- Sind Sie kommunikativ und beherrschen Sie die Sprachen deutsch, französisch und englisch?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung, um Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen.

Wenn ja, sind Sie vielleicht schon bald unsere neue Direktionsassistentin oder unser neuer Direktionsassistent.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Herr René Müller
Ferien- und Familienhotel Alpina
Fleckistrasse 40
3715 Adelboden
r.mueller@alpina-adelboden.ch
www.alpina-adelboden.ch

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



SORELL HOTEL

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für uns

Sorell Hotel und Kongresszentrum Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 01. Dezember 2009 eine

Réceptionistin

Ihr Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz, arbeiten mit dem Fidelio-Reservierungsprogramm und dem Kaufsystem Synergy. Zudem helfen Sie mit bei der Einführung neuer Praktikanten und bei Bedarf werden Sie an der Hotelbar und im Frühstücksservice eingesetzt.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte, sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen. Sie haben bereits Erfahrung als Réceptionistin gesammelt und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Die Arbeitszeiten sind in zwei Schichten, von 06.30 – 15.00 Uhr oder von 14.00 – 22.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

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)

Ihr 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 Badebetriebs mit 60 Angestellten inkl. Restaurationsbetrieben.

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 mit, 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



Für unser ***Hotel Cristal
in Braunwald/GL
mit 25 Zimmern sowie
einem Restaurant mit Terrasse
suchen wir für die kommende Saison

**motivierte/n
Köchin/Koch**

für unsere moderne, kreative
und frische Küche.
Eine dankbare Gästechar wartet auf Sie!
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Familie H. und M. Schilling
Hotel Cristal
8784 Braunwald
Tel. 055 643 10 45
www.hotel-cristal.ch
info@hotel-cristal.ch

HOTEL ZOFINGEN

KIRCHPLATZ 30 · CH-4800 ZOFINGEN
TEL. +41 (0)62 745 03 00 · FAX +41 (0)62 745 03 99

INFO@HOTEL-ZOFINGEN.CH

WWW.HOTEL-ZOFINGEN.CH

Wir suchen in unser gut etabliertes ***Hotel mit grosser Restaurations- und Seminarabteilung mit Eintritt nach Vereinbarung:

CHEF de PARTIE (w/m)

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehrre und zusätzlich erste Erfahrungen gesammelt. Ihre Vorlieben und Stärken finden Sie in der kalten Küche, der Patisserie und dem Saucier Posten. Sie sind zuverlässig, verantwortungsbewusst, belastbar und teamfähig, selbstständig und sorgfältiges arbeiten ist für Sie selbstverständlich. Die einschlägigen Hygienevorschriften sind Ihnen bestens vertraut.

Wenn Sie diese Anforderungen mit ja beantworten können so sind Sie unser Kandidat und es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in unserem Team. Gerne erteile ich Ihnen erste Auskünfte per Telefon (062 745 03 00).

Ihre vollständige
Bewerbung mit Foto
senden Sie bitte an:

Hotel Zofingen, Rudolf Günthardt,
Kirchplatz 30, 4800 Zofingen
Tel. 062 745 03 00 - www.hotel-zofingen.ch

Hotel *
Toggenburg**

Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf den kommenden Winter in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachfrau

HOFA

Zimmermädchen

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg

Peter Arn, Dir.

9658 Wildhaus

Tel. 071 998 50 10

4346-2327

hirslanden
AndreasKlinik

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards, Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Für die Cafeteria der **AndreasKlinik Cham Zug** suchen wir per 01.01.2010 oder nach Vereinbarung

TEAMLEITER/IN 100%

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung und Entwicklung der Cafeteria, verbunden mit dem Mitarbeiterrestaurant, der Lobby, dem Roomservice und dem Kiosk.

Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung für ein gut eingespieltes Team sowie die Sicherstellung eines optimalen und hygienisch einwandfreien Betriebsablaufs. Sie sind direkt dem Bereichsleiter Hotellerie unterstellt und unterstützen ihn in der täglichen Zusammenarbeit.

Für diese Tätigkeit suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Fachausbildung aus der Gastronomie und operativer Erfahrung aus vergleichbaren Positionen. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und bereit, auch selber Hand anzulegen. Dienstleistung am Kunden wird von Ihnen aktiv gelebt. Ein gesundes Durchsetzungswissen gehört ebenso zu Ihren Stärken wie eine hohe Sozialkompetenz, flüssiges Deutsch und nach Möglichkeit eine weitere Fremdsprache wie Englisch oder Französisch.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Wolfram Beduhn, Leiter Hotellerie, T 041 784 07 90 gerne zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

AndreasKlinik Cham Zug Frau Miriam Ammann
Leiterin Personal Riggistrasse 1, 6330 Cham
T 041 784 09 10 F 041 784 09 19
miriam.ammann@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

4359-2338

DAVOS Flims

Das Café Restaurant Bar Cioccolino verfügt über 150 Innen- und 100 Terrassensitzplätze und liegt direkt im Zentrum von Davos.

Das Restaurant Grischuna in Flims liegt direkt an der Talstation der Bergbahnen und verfügt über rund 80 Sitzplätze. Es ist während der Wintersaison jeden Abend geöffnet.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**ServicemitarbeiterInnen
30%-100%**

**Service-Verantwortliche/r
Barmaid oder Barman
30%-100%**

**Buffet- und Office-
mitarbeiterInnen**

Koch oder Hilfskoch

Verkäuferin in der Confiserie

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Café Restaurant Bar Cioccolino
Romy und René Kilchenmann
Promenade 45, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 68 61
E-Mail: cioccolino@bluewin.ch

4389-2341

HOTEL TRAUBE ÜJA

Hotel Traube Üja – 20 einzigartige Gästzimmer,
Restaurant

Engadiner Ferienort am Schweizer Nationalpark,
neuzeitliches Erlebnisbad, Mineralwasserquellen,
Bergbahnen und grosses Freizeitangebot

Für die herzliche, persönliche und fachgerechte
Betreuung unserer Hotel- und Restaurantgäste

Ab Mitte Dezember 2009

Servicefachangestellte

Hotel Traube Üja
Leonardo Savoldelli

CH-7550 Scuol Engadin Schweiz

Tel +41 81 861 07 00 www.traube.ch

Fax +41 81 861 07 77 hotel@traube.ch

4389-2312

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**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

Assistant/In des Geschäftsführers (m/w)

Restaurant Manager (m/w)

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen

Region Basel

Job-Code

J6218

J6355

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber

Sales Director (Qatar - Doha)

Ort

International

Job-Code

J6332

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber

Secretariat Catering Service

HR Executive Assistant/in

Buchhalterin

Betriebsassistentin

Assistentz der Geschäftsleitung

Hotelskretärin

Ort

Region Basel

Region Basel

Region Graubünden

Region Bern

Region Basel

Region Oberwallis

Job-Code

J6353

J6357

J5984

J5692

J6354

J5899

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber

Chef de reception

Rezeptionistin

Réceptionist/in

Receptionistin

Receptionist (w/m)

Réceptionist (m.)

Receptionist m/w

Receptionist/in

2. Chef de reception

2. Chef de reception

Réceptionist/in

Front Office Manager

1. Réceptionistin

Hotelfachfrau

Ort

Region Bern

Region Bern

Region Zürich/ Schaffhausen

Region Oberwallis

Region Oberwallis

Region Bern

Region Waadt/ Unterwallis

Region Bern

Region Bern

Region Oberwallis

Region Basel

Region Basel

Region Zentralschweiz

Region Oberwallis

Job-Code

J6390

J6033

J6216

J6420

J6200

J6257

J6428

J6424

J6158

J6233

J6344

J6358

J6283

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber

Event Manager (m/w)

F&B Assistant/Chef de Service

Leitung Anlässe

Ort

Region Basel

Tessin

Region Mittelland (SO,AG)

Job-Code

J6356

J6421

J6252

Küche

Position, Arbeitgeber

Chef de rang (Ireland - Castlebaldwin)

Kochin / Koch

Chef de Partie

Chef de Partie m/w

Koch

Koch oder Köchin

Koch

Chef / Köchin

Chef de Partie

Sous - Chef

Chef de Partie Entremetier

Demi Chef de Partie

Sous Chef m/w

Commis de cuisine

Sous-chef

Chef de partie

Chef de partie / Sous Chef (m/w)

Chef patissier

Sous-chef

Chef de partie (England - Basingstoke)

Koch

Chef de partie

Chef de partie - Kanton Solothurn

Alleinkoch

Koch

Koch/Köchin

Commis de cuisine w/m

Chef Entremetier

Chef de partie - Kanton Obwalden

Jungkoch

Küchenchef/in Neueröffnung

Alleinkoch (m/w)

Chef de partie

Stv. Sous Chef (m/w)

Ort

International

Region Ostschweiz

Region Oberwallis

Region Waadt/ Unterwallis

Region Oberwallis

Job-Code

J6152

J6288

J6294

J6427

J6285

J6295

J6187

J6298

J6297

J6301

J6302

J6430

J6432

J6312

J6328

J6008

J6352

J6322

J5969

J6337

J6215

J6366

J6167

J6348

J6359

J6347

J6371

J6351

Küche

Position, Arbeitgeber

Koch

Frühstückskoch (w/m)

Chef de Partie (Pâtisserie)

Chef de partie / Schichtleiter

Commis de cuisine Frühstücksservice

Koch oder Jungkoch

Sous Chef w/m

Commis de cuisine

Confiseur / Chocolatier (m/w)

Hilfskoch m/w

Erfahrene Küchenhilfe

Commis de cuisine - Zermatt 5*

Küchenchef (m/w)

Sous-chef - Gstaad

Chef de partie - Baden

Jungkoch

Fachkraft Küche

Chef saucier - Gstaad

Hilfskraft Küche

Fachkraft Küche

Sous Chef (m/w)

Chef de partie

Küche

Chef de partie 5*

Küchenchef

Sous-chef (Luxury river cruise liner)

Küchenchef/in junior

Koch

Chef de partie (England - Hook)

Chef de partie (England - London)

Chef pâtissier / gardemanager

Fachkraft Küche

Koch

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef de partie

Küchenchef / Küchenchef

Demi-chef de partie (England - London)

Frühstückskoch (w/m)

Entremetier

Chef de partie

Chef de partie

Chef de partie

Küchenchef

Chef de partie

**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
Team-Leader Service	Region Ostschweiz	J6207
Chef de rang	Region Bern	J6194
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J6210
Restaurantmanager/in (Karibik - Antigua)	International	J6213
Restaurantmanager/in (Qatar - Doha)	International	J6221
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J6239
Chef de rang	Region Graubünden	J6245
Chef de rang	Region Bern	J6258
Commiss de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J6244
Serviceangestellte w/m	Region Oberwallis	J6267
Serviceangestellte	International	J6273
Chef de rang	Region Oberwallis	J6263
Oberkellner/in	International	J6268
Chef de rang	International	J6269
Commiss de rang (Luxury river cruise liner)	International	J6274
Sommelier / Sommelière	Region Bern	J6275
Commiss de rang	Region Oberwallis	J6277
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J6291
Betriebsallrounderin Tagesservice	Region Basel	J6282
Demi-chef de rang	Region Bern	J6281
Restaurantsfachfrau/Mann	Region Oberwallis	J6284
Servicefachangestellter(r)	Region Zentralschweiz	J6299
Maitre d'hôtel	Region Oberwallis	J6320
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J6313
Commiss de rang	Region Graubünden	J6317
Serviceangestellte	Region Bern	J6336
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J6314
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J6333
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J6330
Commiss de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J6331
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6334
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J6367
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J6349
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6375
Chef de rang	Region Graubünden	J6372
Servicemitarbeiterin	Region Graubünden	J6369
Commiss de Rang	Region Graubünden	J6380
Serviceangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J6373
Commiss de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J6391
Chef de rang	Region Bern	J6384
Restauranteleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6398

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hausdamenassistentin (w/m)	Region Oberwallis	J6201
Hausdamenassistentin (w/m)	Region Oberwallis	J6180
Hotellerieangestellte /Fachassistentin	Region Graubünden	J6410
Zimmer - Lingerie	Region Oberwallis	J6422
Allrounderin	Region Ostschiwz	J6289
Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J6250
Gouvernante mit Führungserfahrung	Region Oberwallis	J6406
Kader Hauswirtschaft Zimmermädchen mit Praxis	International	J5816
4* Gouvernante	Region Graubünden	J6436
Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J6309
Allrounderin	Region Ostschiwz	J6289
Leiterin Hauswirtschaft.	Region Ostschiwz	J6254
Zimmer - Lingerie	Region Oberwallis	J6422
Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J6250

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Zentralschweiz	J6223
Dipl. Masseur/Inn	Region Oberwallis	J6308
Dipl. Masseurin	Region Oberwallis	J5704
Massagen & Beauty	Region Oberwallis	J5897

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J6005
Servicepraktikantin	Region Oberwallis	J6190
Praktikanten/Berufsschüler / Service	Region Oberwallis	J5758
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6149
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
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commiss de bar	Region Oberwallis	J6327
Catering & Conference Director (Qatar - Doha)	International	J6333
Leitung Anlassorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J6253
Barmaid	Region Bern	J6413
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J6378
Barmaid	Region Zentralschweiz	J6340
PUB + Serviceangestellte	Region Bern	J6339
Barservicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J6307
Bardame	Region Ostschiwz	J6222
Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6031
Bartender / Barmaid	Region Zentralschweiz	J6177
Barmaid in Piano Bar	Region Oberwallis	J6266
Commiss de bar	Region Oberwallis	J6247
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	J6019
Fachkraft Bar-Tipi Barmitarbeiter / in	Region Oberwallis	J5676
Fachkraft Bar BaristIN	International	J5837
Chef de Bar	Region Ostschiwz	J5943
Fachkraft Bar BarkellnerIn	International	J5836
Barkeeper/in	Region Graubünden	J5967
Fachkraft Bar	International	J5808
Allrounder für Skibar	Region Bern	J6346
Fachkraft Bar	International	J5793
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	J6442
Bardame	Region Zentralschweiz	J6038
Bar Angestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6467
Tipi Barmitarbeiter / in	Region Oberwallis	J5773
Service- und Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J5893
Schneebarkeeper	Region Oberwallis	J6024
Barmaid	Region Oberwallis	J6022
4* Barwoman	Region Graubünden	J6441
1. Maitre d'hôtel	Region Bern	J6429
Barmaid / Gastgeberin	Region Mittelland (SO,AG)	J5952
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J5879
Schnee Bar	Region Oberwallis	J5876
Anlass-Organisatorin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6173

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier	Region Graubünden	J6377
Allrounderin	Region Ostschiwz	J6287
Bäckerei-Lebensmittel	Region Bern	J6010
Kassier-in / Allrounder	Region Oberwallis	J5875
Konditor-Confiseur	Region Bern	J6009
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J5859

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B27	Chef de Service/ Restauranteleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D J E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E U
B363	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B605	Geschäftsführerin	29	CH	per sofort	D F I E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F I E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsleitung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B629	Household manager international	49	DE	per sofort	RU
B367	Jungkoch	25	CH	per sofort	D
B450	Kinder animator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F I E
B614	Koch	56	CH	per sofort	D F I E
B624	Küchenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Büro, Marketing..	34	IT	per sofort	D F I E
B196	Service	37	SK	per sofort	NL
B351	Service	25	CH	per sofort	DE
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F I E TR
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D F E

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 12. 10. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Chef de Partie e Commis di Cucina

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramate posta o via e-mail.

Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Ivan Zorloni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola

hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola

Viale Castagnola, 31 – CH-6906 Lugano

Tel. + 41 (0)91 973 25 55 – Fax + 41 (0)91 973 25 50

E-Mail: info@villacastagnola.com – Website: www.villacastagnola.com

GHMT GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovativa società di management e consulenza alberghiera formata da un team di professionisti esperti del settore

per imminente riapertura dell'Hotel Bernina a Samedan – St. Moritz, seleziona candidati per le seguenti posizioni:

DIRETTORE OPERATIVO (Rif. DO09)

FRONT OFFICE MANAGER (Rif. FOM09)

SALES EXECUTIVE (Rif. SE09)

ADDETTO AL RICEVIMENTO (Rif. FO09)

GOVERNANTE (Rif. GO09)

CAMERIERA AI PIANI (Rif. CP09)

RESPONSABILE SALA RISTORANTE (Rif. RSR09)

CAMERIERI DI SALA (Rif. CSR09)

BARMAN (Rif. BR09)

CHEF DI CUCINA (Rif. CC09)

CAPI PARTITA (Rif. CPCR09)

Si richiede:

- precedente esperienza nel ruolo da ricoprire in alberghi di categoria 4 stelle
- conoscenza del mercato leisure (individuale e gruppi) montano (per il personale direttivo)
- bella presenza e cura nell'aspetto
- conoscenza della lingua tedesca e preferibilmente di altra lingua straniera
- conoscenza del pacchetto Microsoft Office (per il personale impiegatizio)
- capacità di lavorare in squadra e possessori di atteggiamento proattivo
- forti doti di leadership (per il personale direttivo)
- flessibilità oraria

L'inserzione si riferisce indirizzata a candidati di entrambi i sessi. Per alcune posizioni è previsto il vitto e l'alloggio. I candidati ritenuti idonei, saranno contattati entro 20 giorni dalla data di inserzione.

PER TUTTE LE POSIZIONI E' RICHIESTA LA CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA E TEDESCA

Spedire Curriculum Vitae via mail con foto allegata, riferimento indicato e autorizzazione al trattamento dei dati al seguente recapito:
e-mail: piergiorgio.mosconi@ghmt.it
web site: www.ghmt.it

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

IMPRINT

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellmärkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigenberatung / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (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)

- Kadergebot / 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 G2d bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere G2d kosten pro Auszug Fr. 30.–

Suisse romande

Nous recherchons un(e) employé(e) pour

Service/Cuisine

Période de 3 mois (4 janvier 2010 au 2 avril 2010).

Temps plein – contrat à durée déterminée –
salaire mensuel CHF 2500.–
brut, indemnité de nourriture mensuelle CHF 300.–

Les personnes intéressées doivent envoyer
leur dossier par courriel à
ambassade@monaco@bluewin.ch

International

Zur Verstärkung unseres jungen Teams, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n) kreative(n), motivierte(n)

Koch oder Köchin als Teamleiter.

Natürlich haben bei uns auch Jungköche(innen) die Chance, Teamleiter zu werden!

Heimische und internationale Gäste schätzen vor allem unsere besonders vielseitige Speisekarte, welche von den typischen fränkischen Spezialitäten bis hin zum Fünf-Gang-Gourmet-Menü alles zu bieten hat.

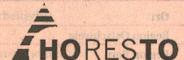
Weitere Informationen über uns finden Sie auf unserer Homepage.

Landhotel Sonnenhof
Frau Manuela Bürl, Sportpark 9–11, 91785 Pleinfeld
Tel. +49 (0)9144 9600
E-Mail: diana.seifer@waldcamping-brombach.de
Internet: www.landhotel-sonnenhof.de

Stellenvermittlungen



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

Cooole Jobs in Flumserberg



Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch



Extra, tempo et fixe DE PRO A PRO!!

- Assistant(e) de direction
- Chef de partie, cuisinier h/f
- Chef de rang, serveur h/f

Autres postes et inscriptions sur...

www.ejobhotel.ch

Wheatleigh

Boutique Luxus Hotel zwischen Boston und New York sucht im April, Mai 2010 junge, dynamische Mitarbeiter, um den amerikanischen Traum zu leben.

Chef de Rang

Frontoffice-Mitarbeiter

Assistant Head Housekeeper

Senden oder mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview Mitte November in Zürich.

1- und 2-Jahres-Visums sind erheblich und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com



Wir suchen zur Unterstützung unserer Empfangsdirektorin eine/n

Empfangschef/-in

und eine/n

Reservierungsleiter/-in

Sie:

- bearbeitet gern ausgefallene Anfragen und Wünsche unserer Gäste und sehen sich als persönlichen Gastgeber für unseren anspruchsvollen, internationalen Gästekreis, der sich aus drei Generationen und ganzjährig aus Privatgästen zusammensetzt
- sprechen konversationssicher Französisch und Englisch
- sind sicher im Umgang mit EDV und konnten bereits mehrjährige Rezeptions- bzw. Reservierungserfahrung in der 5-Sterne-Hotellerie als Führungskraft sammeln.

Wir bieten:

- Ihnen eine aussergewöhnliche Herausforderung in einem wunderschönen Arbeitsumfeld mit einem motivierten und professionellen Team
- Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erfahrungen und Ideen einzubringen und so die Erfolgsgeschichte des Bareiss mitzugesellen
- dazu noch ein paar Extras, über die wir gerne persönlich mit Ihnen sprechen werden. Denn mit Ihnen möchten wir denselben individuellen Kontakt pflegen, wie mit unseren Gästen.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen.

Hotel Bareiss im Schwarzwald

Frau Tanja Broegger

7227 Baisersbronn-Mitteltal

Telefon: +49 7442 47 344

E-Mail: tanja.broegger@bareiss.com

www.bareiss.com



RELAIS &

CHATEAUX

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

WEF-Beglaubigt 2007/08 / contrôles REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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

Impressum