

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 43

## 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:** 02.08.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 322 Stellenangeboten



## Ziegenleben

Die «Prodotti di Capra» kommen aus dem Puschlav. Dort realisiert Jürg Mettler ein Agriturismo. **Seite 15**

## Businessreisen

Der Geschäftstourismus zieht wieder an. Zürich befürchtet den Rückgang des Freizeittourismus. **Seite 4 und 19**

## Steigenberger

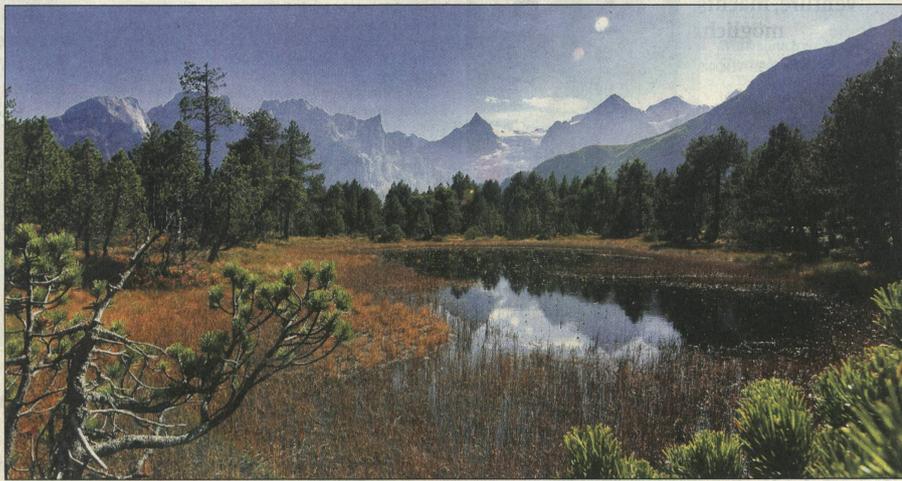
Die Hotelgruppe gehört neu einem Ägypter. Was das bedeutet, erklärt CEO André Witschi. **Seite 5**

## Edle Wasser

Nicht zuletzt aus Kostengründen verabschieden sich Luxushotels wieder von teuren Tropfen und setzen eher auf Heimisches. **Seite 13 und Kommentar**



# Zu viele Auflagen?



Das Hochmoor Chaltenbrunnen BE ist geschützt. Im Rahmen der Alpenkonvention sollen noch weitere Schutzgebiete ausgewiesen werden.

**Namhafte Touristiker kämpfen gegen die Umsetzungsprotokolle der Alpenkonvention. Denn diese seien einseitig und überholt.**

**F**ür Leo Jeker, Verwaltungsrat der Savognin Bergbahnen, ist der Fall klar: «Die Alpenkonvention ist zusammen mit ihren Umsetzungsprotokollen ein Verhinderungsinstrument. Da gibt es Hunderte von neuen Auflagen, die man beachten muss.» Jeker setzt sich deshalb dezidiert dafür ein, dass die Schweiz die Protokolle, welche die Alpenkonvention konkretisieren, nicht unterzeichnet. Es gibt zehn solche Protokolle. Re-

levant für die Branche sind jene zu den Themen Tourismus, Verkehr, Bodenschutz, Raumplanung und nachhaltige Entwicklung, Naturschutz und Landschaftspflege. Auch beim Schweizer Tourismus-Verband (STV) und bei hoteleriesuisse stossen die Protokolle auf Ablehnung. «Sie blieben 15 Jahre liegen. Nun sollen sie von den politischen Instanzen im Eilzugtempo durchgewunken werden. Wozu derart unnötige Regulierungen, die in allen den Jahren offenbar

niemand vermisst hat?», fragt sich Christoph Juen, CEO von hoteleriesuisse. Die vorbereitende Kommission des Nationalrats, die sich diese Woche mit den Umsetzungsprotokollen der Alpenkonvention beschäftigen wollte, hat das Geschäft aus Zeitgründen auf den 10. November verschoben. Es soll aber trotzdem in der Wintersession traktandiert werden, wie Kommissionssekretär Sébastien Rey auf Anfrage erklärte. **Seite 3**

## Seelsberg

**Käufer für Hotels lassen auf sich warten**

100 Millionen Franken – das sind die Preisvorstellungen der «Yogis» auf dem Seelsberg für die von ihnen genutzten ehemaligen Hotels inklusive Baulandreserve. Einzelne Interessenten haben sich die Objekte angeschaut, zu einem Abschluss kam es jedoch bisher nicht. Die eingereichten Angebote seien nicht akzeptiert worden, «da sie nicht unseren Erwartungen entsprachen», sagt ein Vertreter der Meditationsbewegung. Für Christoph Näpflin, Geschäftsführer von Seelsberg Tourismus, ist klar, dass 100 Millionen viel zu viel sei. Der Verkehrswert liege bei höchstens 10 Millionen Franken. **Seite 4**

## Aus- und Weiterbildung

# Für eine starke duale Berufsbildung braucht es viel Geld

Wer heute eine Aus- oder Weiterbildung sucht, muss mühsam auf den Websites von Verbänden und Schulen die Informationen zusammensuchen. Das soll sich ändern. Der Schweizer Tourismusverband will ab 2010 eine neue Bildungs-Plattform bieten. Anlass zur Diskussion liefert jedoch die Finanzierung des dualen Bildungssystems, das Gewerbe fordert mehr Geld. Gleichzeitig überlegt sich der Bund, nur noch erfolgreiche Absolventen der höheren Berufsbildung – mit Ausnahme der höheren Fachschulen – zu finanzieren. **Seite 7 bis 11**



Wer aufsteigen will, braucht Aus- und Weiterbildungen. Denn nur noch diese sind im neuen L-GAV lohnrelevant.

## Kommentar

Jedem Gast sein Lieblingswasser. Doch wo darf es herkommen?



ELSBETH HORMEIER

**D**ie Schweiz gilt als «Wasserschloss». Damit spricht man ihren Reichtum an Wasser an, ein Reichtum, der weltweit gesehen immer entscheidender wird. Ein nächster Weltkrieg könnte ums Wasser entbrennen, heisst es nicht ganz grundlos. Mineralwasser ist heute trendy. Wassertrinken gehört zum Lifestyle. Man will aus verschiedenen Wassern das Passende auswählen. Jeder findet sein Lieblingswasser. Und falls er sich nicht auskennt, hilft ihm der Wassersommelier dabei. Neue Bedürfnisse schaffen neue Berufswege...

## «Es fragt sich, ob man wassermässig nicht im eigenen, reich gesegneten Land bleiben sollte.»

Dass bei uns im «Wasserschloss» Wassergebinde aus Japan, Fidschi, Tasmanien oder Neuseeland importiert werden, ist umwelttechnisch und ökologisch schlicht ein Blödsinn. Solcher Snobismus muss nicht sein. Man muss sich mit zunehmendem Umweltbewusstsein sogar fragen, ob man wassermässig nicht im eigenen, reich gesegneten Land bleiben und auch um San Pellegrino, Badoit & Co. einen Bogen machen sollte.

Dass Quellwasser, ob es Valser, Basler-, Walliser- oder Grimselwasser heisst, ob es von weit weg oder um die nächste Ecke kommt, dem Gast verrechnet werden, ist klar und richtig. Emotionen weckt dagegen ein jeder Gastgeber, der für das normale Hahnenwasser Geld verlangt. Damit erztört man seine Gäste. Das ist so sicher wie das Amen in der Kirche. Lifestyle hin oder her. **Seite 13**

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



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

**TJSS-TÜRSCHLIESSER**  
swiss made  
T46 DER MIT DER GLEITSCHIENE  
T44 DER MODERNE  
FK-T46/FK-T50 Für den Brandschutz  
J. Schmid Apparatebau AG  
Bernstrasse 5  
CH-4665 Oftringen  
www.tjss.ch

Wohl Fühl Licht?  
www.lampenschirm.ch  
Dekolamp AG, Missionstr. 27, 4055 Basel  
061 261 70 56 info@dekolamp.ch

**MINIBAR SYSTEMS**  
Sehen Sie! Genau so klein sind auch unsere Aktions-Preise!  
www.minibar.ch  
unter  
Schweiz/Neuligkeiten/  
Unschlagbare Herbstaktion  
Schweizerische Nationalbibliothek NB  
Bibliothèque nationale suisse BN  
Biblioteca nazionale svizzera BN  
Biblioteca nazionale svizzera BN

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

Aus der Region

Zürich

Flughafen Zürich von neuem international top

Zum sechsten Mal in Folge ist der Flughafen Zürich mit dem World Travel Award zum «Führenden Flughafen Europas» erkoren worden. Dies ist das Resultat einer weltweiten Internet-Umfrage unter Tourismus-Fachleuten. Beurteilt wurden die Kommunikation mit Reiseveranstaltern und Reisebüros, Nutzerfreundlichkeit des Flughafens und generelle Qualitätsstandards von Produkten und Dienstleistungen. dst/sda

Kein Public Viewing während der Fussball-WM

In der Zürcher Innenstadt wird es während der Fussball-WM 2010 in Südafrika keine Public-Viewing-Anlässe geben; dies trotz der Teilnahme der Schweiz an der WM. Der Sechseläutenplatz, dessen Umbau auch nächsten Sommer noch im Gang ist, die Anlagen am Seeufer, die Allmend und das Festgelände des gleichzeitig stattfindenden «Züri-Fäschts» bleiben für Public-Viewing-Anlässe gesperrt. Eine deutlich liberalere Haltung nehmen die Verantwortlichen in den Städten Basel und Bern ein. dst/sda

Aufruf

Haben Sie uns schon die Meinung gesagt?

Wie gefällt Ihnen unser Internetauftritt? 80 Personen haben uns diese Frage bereits beantwortet und den Fragebogen online ausgefüllt. Was ist mit Ihnen? Egal ob Sie die Webseite regelmässig oder nur selten besuchen: Nehmen Sie sich zehn Minuten Zeit, es lohnt sich. Sie helfen mit, unseren Internetauftritt noch besser zu machen. Ausserdem werden unter allen Teilnehmenden diverse Weine, Kochbücher und USB-Sticks der htr hotel revue verlost. Die Umfrage läuft noch bis Ende Oktober. rom

Mitmachen und gewinnen auf:  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Wettbewerb

Es war das Hotel Schreiber auf Rigi-Kulm



Hotelarchiv Schweiz / Zvg

Unter den 47 Einsendungen waren 43 richtige dabei: Diese tippeten auf das Hotel Schreiber auf Rigi-Kulm auf einer Ansichtskarte um 1910. Ausgelost als Gewinner wurde Simon Aellig-Bumann aus Münster VS. Der Gewinner erhält 6 Flaschen Schaumwein. Das erste Gipfelhaus auf Rigi-Kulm wurde 1816 eingeweiht. Der 1848 eröffnete erste richtige Hotelbau auf dem Gipfel folgte dem klassizistischen Architekturvorbild. Weit mächtiger war das im Sommer 1857 eröffnete, durch den Zürcher Architekten Ferdinand Stadler entworfene Hotelgebäude: ein vierstöckiger Holzbau unter einem Satteldach in den Formen des Schweizer Holzstils. dst

Grosser Auftritt für Kleine

Kleine und mittlere Hotelgruppen können weltweite Sales-Aktivitäten starten. Die «Private Label Company», ein Joint Venture, machts möglich.

KARL JOSEF VERDING

Erster Kunde mit Basis in Mitteleuropa sind die Lindner Hotels & Resorts, ein Familienunternehmen mit 32 Standorten. Nach 16 Jahren trennt sich Lindner vom Vertriebspartner Worldhotels. Ab 1. Januar 2010 wird die Gruppe ihren weltweiten Vertrieb mit Unterstützung von «The Private Label Company» (PLC) steuern. Auch bei den Schweizer Private Selection Hotels ist man aufmerk-



Suite eines Baglioni-Hotels. Die Gruppe ist Kunde von PLC.

sam und interessiert geworden. Geschäftsführerin Esther Dysli sagte gegenüber der hotel revue: «Das Outsourcing der Bearbeitung von zwei bis drei interessanten europäischen Märkten kann für

Private Selection Hotels durchaus Sinn machen. Auf den ersten Blick überzeugen mich Angebot, Erfahrung und Leistungsausweis von PLC.» Wichtig sei, dass der Partner im Ausland die Zielgruppe erreiche – also den individuell reisenden Feriengast und dabei insbesondere den Direktbucher – und die Abwicklung über ihre eigene Systeme laufe. «Ich werde mich während des Londoner WTM mit den Verantwortlichen treffen und bin auf Lösungsansätze gespannt», so Esther Dysli.

Das vor zwei Jahren durch The Leading Hotels of the World und Trust International gegründete Joint Venture The Private Label Company PLC übernimmt Sales- und Marketing-Aktivitäten an den durch die Kunden ausgewählten Standorten. «The PLC», so der Kurzname, hat sein Corporate Office in New York, sowie Sales Offices in Frankfurt am Main, London, Mailand, Paris, Moskau und Kiew. Der Service ist, wie Annie Chen, Business Development Managerin

bei PLC, erklärt, vor allem für kleine und mittlere Hotelgruppen mit starken Marken bestimmt. So arbeitet etwa eine Vollzeit-Kraft im Frankfurter Sales Office nur für die Hersh-Gruppe mit vier Hotels in New York und Pennsylvania, und für die Baglioni-Gruppe mit ihren 14 Hotels in Italien sowie London und Budapest. Weitere namhafte PLC-Kunden sind etwa die Taj Hotels und die Rocco Forte Collection.

Andreas Krökel, der Lindner-Vorstand für Marketing & Operations, benennt den «Bedarf an einer individuelleren Vertriebslösung» als ausschlaggebendes Motiv: «Wir sind nun in einer Phase, in der wir eine individuelle Vertriebsunterstützung in ausgewählten Märkten als Ergänzung zur eigenen Struktur benötigen», so Krökel. «Wir werden in vier Büros – Paris, London, Mail-

land, New York – je einen Verkäufer oder Verkäuferin haben, die ausschliesslich in unserem Namen und entsprechend unseren Vorgaben von uns im Vorfeld definierte Kunden aus den Bereichen Corporate, Consortia und Tourism beschucht.» Grundsätzlich werde an

«Das Outsourcing der Bearbeitung von zwei bis drei Märkten kann für uns Sinn machen.»

Esther Dysli  
Geschäftsführerin Private Selection

Das PLC die grosse Individualität und Flexibilität geschätzt, so das Vorstandsmitglied der Lindner-Hotels. «Wir als PLC-Kunde können auf massgeschneiderte Leistungen «einkaufen.» Andreas Krökel nennt ein weiteres wichtiges Element für Lindner: «Wir haben den Vorteil, dass The PLC auf unseren Systemen arbeitet. Das heisst konkret: Wir behalten im Bereich Sales-Administration unsere eigenen Anwendungen – Nethotel. Das gilt auch für unsere Vertriebstechologie – SynXis.»

Bijou auf dem Bürgenstock

Das Kleinhotel Honegg, dessen Umbau bereits begonnen hat, soll im Juni 2010 als exklusivstes Luxus-Bijou des Hotel-Resorts auf dem Bürgenstock eröffnet werden.

SILVIA PFENNINGER

Dank einer Investition von 25 Mio. Franken soll das 23-Zimmer-Kleinod an die glanzvollen Zeiten auf dem Bürgenstock anknüpfen, mit Prominenz wie Adenauer, Hepburn

oder Chaplin. «Ein Gast hat die Möglichkeit, die gesamte Anlage zu mieten für Feiern, Board- und Business-Meetings», sagt Ronald Joho, Pressesprecher der Bürgenstock-Hotels. Inklusiv zunehmend gefragter Privatsphäre, hohen technischen Standards sowie effizientem, persönlichem Service. Das Hotel Honegg wird über ein Spa, Smoking Room, Kino, Karaoke, Konferenz-Anlagen verfügen und ein Restaurant, welches multikulturelle arabische, indische, chinesische und westliche Küche anbieten kann. Einen Anziehungspunkt für Familien

bietet der unterirdisch direkt zugängliche «Kids Heaven» mit 4 Kajütenbetten-Zimmern, Nanny Room, Electronic Games Room, einem zweiten Spielzimmer mit Tischfussball, Flipper, Billard usw. Im Aussenbereich stehen Table Soccer, Pingpong, ein Seilgarten und weitere Attraktivitäten zur Verfügung. Auch das gesamte Bürgenstock-Resort kommt voran. Noch im Spätherbst wird die Genehmigung des Gestaltungsplans für das Hotel-Resort, mit insgesamt 400 Zimmern und einem Investitionsvolumen von weiteren 300 Mio. Franken erwartet.

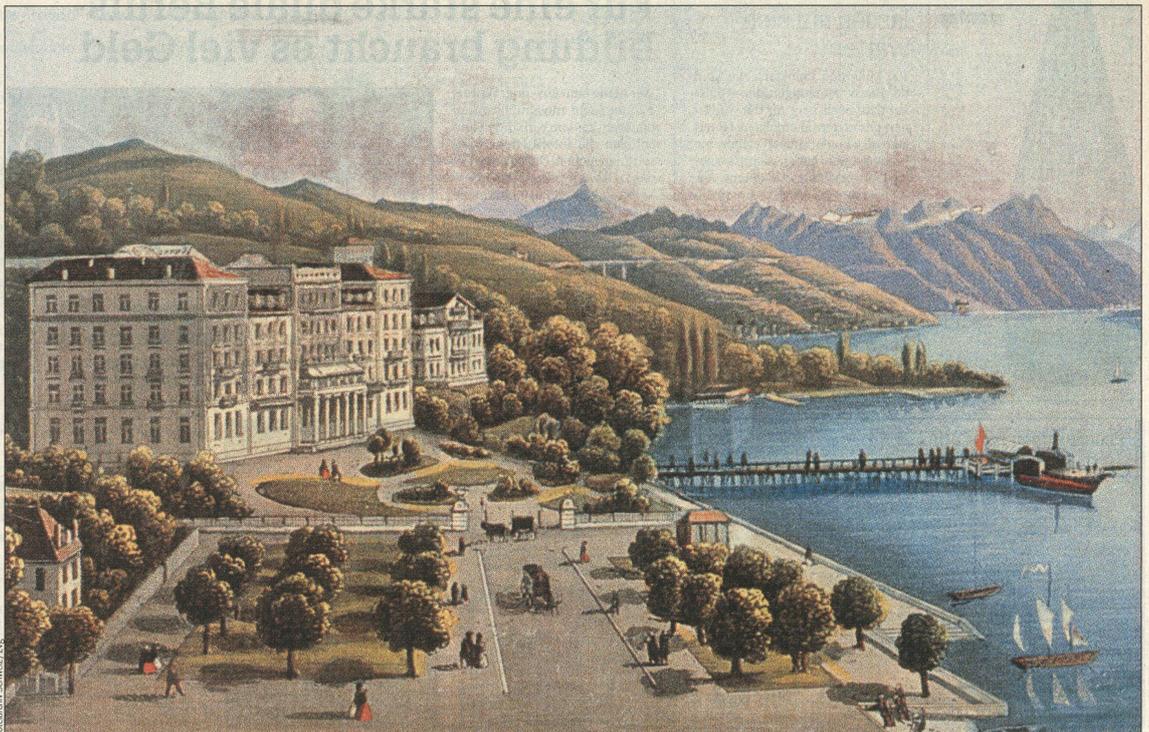
Bundesrat hält an Einheitssatz der Mehrwertsteuer fest

Die angekündigte Zusatzbotschaft wird von den Branchenverbänden unterschiedlich beurteilt.

hotelleriesuisse hat sich von Beginn weg im Interesse einer radikalen Vereinfachung der Mehrwertsteuer und des dadurch zu erwartenden Wachstumsschubs für den Einheitssatz ausgesprochen. Jedoch unter der Voraussetzung, dass möglichst alle bisherigen Ausnahmen aufgehoben werden. «Nur so kann der neue Einheitssatz auf einem für unsere Branche auch vernünftigen Niveau gehalten werden», sagt Thomas Allemann, Leiter Wirtschaft und Recht bei hotelleriesuisse. Es scheint, dass diese Vorlage im Moment kaum mehrheitsfähig ist. Darum will der Bundesrat nun auch in einer Zusatzbotschaft Alternativen vor-

schlagen. «Sollte darin das Modell des Einheitssatzes nicht mehr im Vordergrund stehen, könnten wir uns als ersten Schritt auf das längerfristige Idealziel auch ein Zweisatz-Modell vorstellen», so Allemann. Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittel wären dann dem tieferen Satz zu unterstellen. Gastrosuisse erwartet vom Bundesrat, dass die «Diskriminierung im Gastgewerbe» in der angekündigten Zusatzbotschaft ein zentraler Punkt sein werde. Das Zweisatzmodell habe viele Vorteile und müsse «nun ernsthaft geprüft werden». Gastrosuisse behalte sich vor, im Bereich Mehrwertsteuer eine Volksinitiative zu starten. dst

Entrée: Lausanne-Ouchy (VD), Hotel Beau-Rivage Palace. Mehr auf [www.htr.ch/hotelarchiv](http://www.htr.ch/hotelarchiv)



Hotelarchiv Schweiz / Zvg

# Angst um Projekte



Diese Sesselbahn in Lenzerheide-Valbella ist in Betrieb. Doch wie steht's um neue Bahnen, zum Beispiel die Skiverbindung nach Arosa?

**Verhindern die Umsetzungsprotokolle der Alpenkonvention neue Bergbahnen und Hotels? Bei dieser Frage sind Branchenexponenten geteilter Meinung.**

HERES LAGLER

Die Schweiz hat die Alpenkonvention bereits 1999 ratifiziert, die Umsetzungsprotokolle aber bis heute nicht unterschrieben. In der kommenden Wintersession will der Nationalrat erneut darüber debattieren. Das hat dazu geführt, dass hotellerie-suisse bereits aktiv geworden ist. Der Verband hat den Mitgliedern der vorbereitenden Kommission einen Brief geschickt. In diesem Schreiben erläutert er seine ablehnende Haltung und untermauert diese mit konkreten Beispielen. So steht in Artikel 10 des Tourismusprotokolls, dass bei der Beherber-

gung wegen der Begrenztheit des Raumes die Erneuerung und Nutzung der bestehenden Bausubstanz bevorzugt werden soll.

## Die heiklen Passagen

hotellerie-suisse folgert daraus, dass der Bau neuer Resorts erschwert oder gar verhindert wird. Ein Weg, der für Christoph Juen, CEO von hotellerie-suisse, nicht eingeschlagen werden darf: «Der Tourismus braucht nicht nur eine

intakte Natur, sondern auch die Möglichkeit der wirtschaftlichen Entwicklung ganz allgemein und die Option, nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten Hotels und andere Infrastrukturen zu bauen.» Dazuzählen auch die Bergbahnen und Schneiseilbahnanlagen, die in den Artikeln 12

und 14 behandelt werden. Dort steht etwa, dass die Erzeugung von Schnee zugelassen werden darf – insbesondere um exponierte Zo-

**«Der Tourismus braucht intakte Natur, aber auch wirtschaftliche Entwicklung.»**

Christoph Juen  
CEO hotellerie-suisse

# Flims glänzt mit neuer Arena

**Am kommenden Samstag wird die neue Curling- und Eventhalle des «Waldhaus» Flims offiziell eingeweiht. 12,5 Mio. Franken wurden in den Neubau investiert.**

DANIEL STAMPFU

Mit der neuen, vom Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa betriebenen Waldhaus Arena zählt Flims jetzt zu den wichtigsten Kongress- und Veranstaltungsorten in den Schweizer Alpen. Im März 2010 wird die Waldhaus Arena Austragungsort der Curling-Junioren-Weltmeisterschaften sein. Von April bis Dezember dient die Halle jeweils als multifunktionaler Veranstaltungsort für Events mit bis

zu 1800 Personen. An einer der ersten Grossveranstaltungen werden sich hier Anfang Mai 2010 rund 1500 Tourismusexperten zum «Schweizer Ferientag» treffen. «Von der neuen Arena wird die Hotellerie der Region sehr stark profitieren», sagt Christoph Juen, Direktor und CEO des Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa.

Die moderne Halle mit bronze-farbener Fassade wurde vom Flims-



Das «Waldhaus» Flims verfügt über eine neue Curling- und Eventhalle.

Architekten Hans Peter Fontana entworfen. Die Investitionen für die innert einem Jahr gebaute Halle belaufen sich laut Schlosser auf 12,5 Mio. Franken. Da Flims für die Curlinganlage vom Kanton

Graubünden im Rahmen des kantonalen Sportlagenkonzepts den Zuschlag erhielt, habe dieser den Bau der Halle durch einen A-fonds-perdu-Beitrag und IHG-Gelder finanziell unterstützt.

## Kaum höhere Preise für Ski-Tageskarten

Im kommenden Winter werden die Tageskarten in vielen Skigebieten nicht teurer. «Es ist im Durchschnitt mit einer Nullrunde zu rechnen», sagt Peter Vollmer, Direktor Seilbahnen Schweiz. Die Mehrheit der über 520 Seilbahnunternehmen verzichte auf Preisaufschläge, und einigesenkten die Preise im Schnitt. dst/sda

ren und möchte die Finanzhilfen für die Binnen-, Rhein- und Hochseeschiffahrt ausbauen. Stärker unterstützt werden soll auch die touristische Schifffahrt auf Seen und Flüssen, mit Geldern für Infrastrukturvorhaben. dst/sda

## Vereinigung für nachhaltige Agrarpolitik

Am Dienstag wurde die Schweizerische Vereinigung für einen starken Agrar- und Lebensmittelsektor (SALS-Schweiz) gegründet. Ziel der SALS ist das Vereinen von Organisationen und Firmen, die eine nachhaltige Agrarpolitik vertreten und gegen ein Agrar-freihandelsabkommen mit der EU sind. dst

## Bundesrat will Schifffahrt stärker fördern

Der Bundesrat will die bisherigen Massnahmen zur Förderung der Schifffahrt weiterfüh-

# Skirennfahrer bringen Rabatt

**Der Bündner Tourismus lanciert eine neuartige Winteraktion: Für jeden Podestplatz der Schweizer Skirennfahrer erhalten Schneesportler ab 1. März 2010 Vergünstigungen.**

DANIEL STAMPFU

Der neueste Streich der Branchenorganisation Graubünden Ferien nennt sich «Grisca-Bonus»: Für jeden Podestplatz des Swiss-Ski-Teams Alpin bekommen Freizeit-Schneesportler in Graubünden ein Prozent Ermässigung auf Ein-, Zwei- oder Dreitages-Skipässe, auf Übernachtungen in über 90 ausgewähl-

ten Hotels sowie auf Fahrten mit dem Bernina-Express der Rhätischen Bahn. Einzige Bedingung: Fans registrieren sich im Verlauf des Winters auf der speziell aufgeschalteten Website ski.graubuenden.ch. Je mehr Spitzenplätze die Schweizer Ski-Cracks einfahren, desto höher wird der «Grisca-Bonus». Der Bonus kann ab 1. März 2010 bis Ende Saison graubündenweit bei den Bergbahnen (dreimal), in den Hotels (einmalige Verwendung) sowie für Fahrten mit dem Bernina-Express (einmalige Verwendung, gültig bis Ende Mai) eingelöst werden.

Bei der Kampagne «Alles fährt Ski» handelt es sich um eine Kooperation zwischen den touristischen Dachverbänden Bergbahnen Graubünden und hotellerie-suisse Graubün-

den sowie der Marketingorganisation Graubünden Ferien. Gaudenz Thoma, CEO Graubünden Ferien: «Nur dank der unkomplizierten und äusserst konstruktiven Zusammenarbeit mit kurzen Entscheidungswegen war es überhaupt möglich, innerhalb der verfügbaren Zeit eine Kampagne dieser Dimension auf die Beine zu stellen.»

Für das gesamte Impulsprogramm stellt der Kanton zusätzliche Mittel in der Höhe von 600'000 Franken zur Verfügung. Durch Beiträge von Graubünden, hotellerie-suisse Graubünden, Graubünden Ferien und weiteren Partnern erhöht sich das Gesamtvolumen des Programms auf eine knappe Million Franken. Davon entfallen rund 600'000 auf die Winterkampagne.

## Aus der Region

### Bern

## Boga Bern erhält finanzielle Unterstützung

Der Regierungsrat des Kantons Bern hat dem Botanischen Garten (Boga) Bern für die Jahre 2010 bis 2013 einen jährlichen Beitrag von 550'000 Franken zugesichert. Zusammen mit Beiträgen von Stadt und Burggemeinde, der Stiftung Boga und der Uni ist damit der Betrieb für weitere 4 Jahre gesichert. 2012 wird die Erziehungsdirektion dem Regierungsrat einen Vorschlag unterbreiten, wie der Boga nach dieser Übergangsregelung weitergeführt werden kann. fee

## Nationales Schulprojekt für Bärenpark Bern



Bern Tourismus realisiert anlässlich der Bärenpark-Eröffnung vom 25. Oktober 2009 eine Bären-Lernwerkstatt. Das mit den kantonalen Schulbehörden lancierte Projekt richtet sich an alle Mittelstufen. Auf vielseitige Weise wird den Kindern Wissenswertes rund um den Bären nähergebracht. fee

[www.BernInfo.com/Schulprojekt](http://www.BernInfo.com/Schulprojekt)

## Berner Oberland

## Das Projekt «Hohliebi» kommt nicht zur Ruhe

An der Lenk wächst der politische Unmut: Gemäss «Berner Oberländer» hat die vor kurzem gegründete Unabhängige Partei Lenk (UPL) beim Regierungsrat Beschwerde gegen die Initiative «Hohliebi» eingereicht. Die Initianten wollen das Politikum «Feriendorf Hohliebi» nochmals vors Volk bringen, nachdem der geplante Ferienpark mit 600 Betten vom Lenker Stimmvolk am 2. Juni abgelehnt wurde. Man solle diesen Volksentscheid akzeptieren, findet dagegen die UPL. fee

## Beschwerde gegen Alpenbad Adelboden



Im Frühling 2010 hätten die Bauarbeiten im Alpenbad Adelboden beginnen sollen. Nun hat die kantonale Baudirektion eine Beschwerde erhalten, schreibt «Der Bund». Der Bau könnte sich nun verzögern. Auf dem Areal des einstigen Hotels Nevada planen kuwaitische Investoren für 116 Mio. Franken einen Wellnesskomplex samt 5-Sterne-Hotel. fee

ANZEIGE

**Valentine?**  
Fritusen Tellerrömer Teigwarenkocher  
Was hält länger?  
[www.bertschi-valentine.ch](http://www.bertschi-valentine.ch)

Aus der Region

## Tessin

### Renaissance der Tramlinie in Lugano geplant



Mit einer Tramlinie sollen die chronischen Verkehrsprobleme in der Agglomeration Lugano behoben werden. Die Tessiner Regierung hat einen Planungskredit in der Höhe von 2 Mio. Franken bewilligt. Das erste elektrische Tram war am 1. Juni 1896 durch Lugano gefahren. Die letzte Strecke entlang der Uferpromenade schloss 1959.

## Wallis

### Längste Schmalspurbahn der Welt geplant

Der «Swiss Alpine Express» soll mit einer Länge von 844 Kilometern die grösste Schmalspurbahn der Welt werden und zwischen der Westschweiz über die Zentralschweiz in die Ostschweiz und ins Wallis verkehren. Einziges Hindernis ist die Grimsel, die mit einem Tunnel auf einer Länge von 8,3 Kilometern durchbohrt werden soll. Noch völlig offen ist die Finanzierung.

## Aus dem cahier français

### Unesco: Das Lavaux zieht eine positive Bilanz

Seit dem 1. September ist Emmanuel Estoppey Site-Manager des mit dem Unesco-Label ausgezeichneten Lavaux. Seine erste Bilanz fällt positiv aus. Unter anderem gestalte sich die Zusammenarbeit mit den Weinbauern sehr gut. Trotzdem sei noch viel zu tun, wie Estoppey in einem Interview erklärt.

# «Yogis» bald ohne Hotels?

Die «Yogis» möchten ihre Hotels in Seelisberg verkaufen. Beim Preis lassen sie sich von überirdischen Vorstellungen leiten.

DANIEL STAMPFLLI

Seit bald 40 Jahren lehren die Yogis in veralteten Hotelanlagen in Seelisberg die Transzendente Meditation. Von 1972 bis 1983 residierte ihr Meister, Maharishi Mahesh Yogi, selbst auf dem Seelisberg. Seit anderthalb Jahren ist der Guru tot, und seine Anhänger suchen für ihr Innerschweizer Imperium eine potente Käuferschaft. Stolz 100 Mio. Franken schweben der Meditationsbewegung als Verkaufssumme vor. Im ehemaligen Grandhotel Sonnenberg hat die «Internationale Residenz des Zeitalters der Erleuchtung», wie sich die Bewegung auch nennt, ihren Sitz. Jedes Jahr finden in Seelisberg Weltfriedensveranstaltungen statt.

Zum Immobilienreich der Gemeinschaft gehören auch das baufällige frühere Hotel Kulm, das ehemalige Hotel Waldhaus und das ehemalige Pilgerheim sowie Bau-

landreserven. Raja Felix Kägi, nationales Oberhaupt der Transzendentalen Meditationsbewegung: «Wir suchen seit längerem einen Standort, wo wir für uns selbst bauen möchten.» Deshalb machten die grossen notwendigen Investitionen in Seelisberg keinen Sinn. Mit einzelnen Interessenten seien Gespräche geführt worden, so Kägi. Eines sei eine Hotelgruppe, die sich gerne in der Schweiz engagiert. Bruno H. Schöpfer von der Qatari Diar Hotel & Property Swiss Management, die unter anderem auf dem Bürgenstock baut, signalisiert kein Interesse, wie er gegenüber der htr hotelrevue erklärt. Zu den Interessenten hätten auch Immobiliengesellschaften gehört.

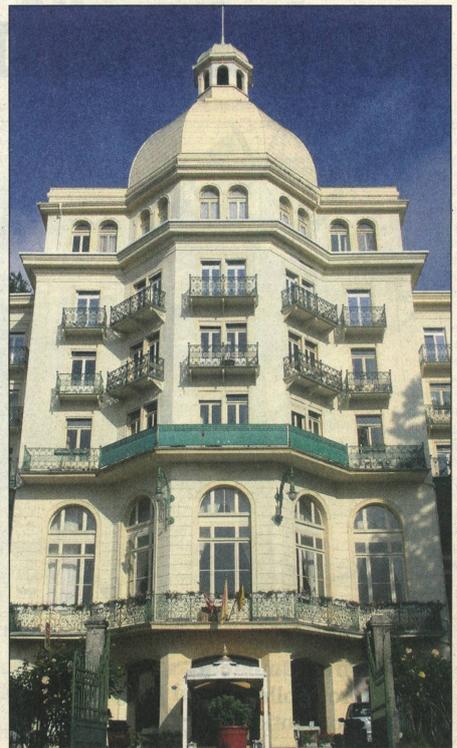
«Wir haben die Angebote nicht akzeptiert, da sie nicht unseren Erwartungen entsprachen», so Kägi. Der gebotene Preis dürfte wohl deutlich unter den geforderten 100 Millionen gelegen haben.

Nicht alle Mitglieder der Meditationsbewegung befürworten einen Verkauf. Otto Odermatt etwa, Vizepräsident der Stiftung für das Hauptzentrum des Zeitalters der Erleuchtung, will von einem Verkauf nichts wissen: «Es handelt sich um den schönsten Platz weit und breit.» «Seelisberg is really heaven on earth», habe schon Maharishi Mahesh Yogi festgestellt.

**«Die verlangten 100 Mio. Franken sind jenseits jeglicher Realität.»**

Christoph Näpflin  
Geschäftsführer Seelisberg Tourismus

Christoph Näpflin, Geschäftsführer von Seelisberg Tourismus, vermutet, dass ein viel zu hoher Preis angesetzt werde, damit die Liegenschaften im Endeffekt nicht verkauft werden müssten. Näpflin hält die 100 Mio. Franken für «jenseits jeglicher Realität». Der Verkehrswert liege maximal bei 10 Mio. Franken. In den letzten 30 Jahren sei nichts investiert worden.



Das ehemalige Hotel Sonnenberg in Seelisberg.

# Branche kritisiert die Revision

Das neue Lebensmittelgesetz soll die Schweiz noch EU-kompatibel machen. Problematisch für die Branche wäre ein Fallen der Schweigepflicht und ein «Ampelsystem».

GUDRUN SCHLENCZEK

Das geltende Schweizer Lebensmittelgesetz soll an das EU-Recht angeglichen werden. Nur so kann die Schweiz künftig an den Systemen der Lebensmittel- und Produktsicherheit der Europäischen Union teilnehmen. Die Gastgewerbebranche freut sich darüber, dass so der Warenverkehr zwischen der Schweiz und der EU erleichtert wird. «Die Gesetzesrevision leistet einen wichtigen Beitrag im Kampf

gegen die Hochkosteninsel Schweiz», betont Marc Kaufmann, Leiter Rechtsdienst von hoteleriesuisse.

**«Ich bin für die Schweigepflicht. Eine Kontrolle ist nur eine Momentaufnahme.»**

Otmar Deflorin  
Präsident Kantonschweizer Verband

Sauer stösst dem Gewerbe inklusive Gastgewerbe allerdings der Artikel 14 «Besondere Kennzeichnung» auf, gemäss dem auch «besondere Wirkungen» ausgelobt werden können. Man befürchtet die Einteilung von Lebensmitteln in «gesund» und «ungesund» und ein «Ampelsystem», wie es zurzeit

auf der europäischen Ebene diskutiert wird: Hier wird via Ampel-Farben auf der Verpackung vor dem Fett-, Salz- oder Zuckergehalt gewarnt. hoteleriesuisse wehrt sich gegen eine solche «Bevormundung des Gastes» und erachtet so ein System für KMUs als unpraktisch. Im gleichen Artikel sieht das revidierte Gesetz allerdings auch vor, dass der Bundesrat «besondere Vorschriften über die Kennzeichnung von Speisen auf Menükarten erlassen kann».

Auch der Vorschlag, die Resultate von Hygienekontrollen zu veröffentlichen, stösst auf Widerstand bei den Verbänden. Aber nicht nur

dort. Selbst die Kantonschweizer, welche für die Resultate ja gerade stehen, wollen diese nicht an die grosse Glocke hängen und verteidigen die heute geltende Schweigepflicht. Das Gesetz regle zudem zu wenig genau, unter welchen Umständen ein beanstandeter Betrieb öffentlich angeprangert werden dürfe, schreibt hoteleriesuisse. Falls bereits bei geringster Beanstandung Betriebe im Internet blossgestellt würden, wäre das unverhältnismässig: Beispielsweise wurden im Kanton Zürich im Jahr 2008 fast 57 Prozent aller Lebensmittelbetriebe in irgendeiner Form beanstandet.

ANZEIGE

**Neu Jet-Cut**

dispensiert  
glatt, faltenfrei und blitzschnell!

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

# Auf und Ab in Zürich

Zürich wittert Morgenluft bei den Geschäftsreisen. Nun aber wird befürchtet, dass im Nachgang zur Wirtschaftskrise die Freizeit-Übernachtungen sinken könnten.

ANDREAS GÜNTERT

Zu Jahresbeginn kursierten drastische Zahlen. Mit bis zu 12 Prozent weniger Logiernächten rechnete Zürich Tourismus für 2009. Für die ersten acht Monate des Jahres meldet man nun bessere Werte: Mit einem Minus von 8,4 Prozent blieb Zürich unter dem Maximal-Szenario; im Jahrestotal wird jetzt noch mit einem Minus zwischen 6,5 und 7 Prozent gerechnet. Für die Stadt, die zu 70 Prozent vom Geschäftstourismus lebt, sieht Zürich-Tourismus-Direktor Frank Bümann Erholungszeichen: «Im September haben wir von den Hoteliers Signalerhalten, die auf eine verbesserte Situation bei Geschäftsreisenden



Zürich rechnet mit weniger Logiernächten von Freizeittouristen.

hinweisen.» Die weniger gute Nachricht: Bümann befürchtet, dass das Freizeitsegment künftig stärker leiden könnte: «Wir müssen damit rechnen, dass es eine Art Zwei-Wellen-Bewegung gibt. Nach dem Erstarren der Business-Touristen könnten die Logiernächte der Freizeittouristen, die sich bis jetzt relativ gut gehalten haben, sinken.»

Eine Wellenbewegung, die einer eigenen wirtschaftlichen Logik gehorcht, sagt Christian Lässer. Gemäss dem Professor für Tourismus- und Dienstleistungsmanagement der Uni St. Gallen wirkt sich ein sanfter Aufschwung nicht auf das ganze Spektrum aus: «Eine auch nur leichte wirtschaftliche Erholung, wie man sie derzeit sieht, ist Folge von vermehrtem Handel.

Darüber hinaus werden Firmen mittelfristig auch ihre Investitionen wieder hochfahren.» Beides, sagt Lässer, wirke sich positiv auf den geschäftlichen Reiseverkehr aus. «Weil in einer solchen Phase aber noch nicht neue Leute angestellt werden, nimmt die Arbeitslosigkeit zu, beziehungsweise bleibt längere Zeit noch hoch. Arbeitslosigkeit wirkt sich deshalb in der Regel auf das Konsumverhalten mit einer gewissen Zeitverzögerung aus, was bedeutet, dass der Freizeit-Tourismus länger auf tiefem Niveau verharrt.» Kommt der Aufschwung nicht in Köpfen und Briefstaschen an, sinkt die Lust auf private City-Trips.

Im Gegensatz zum Geschäftstourismus, den die Touristiker wenig beeinflussen können, lässt sich beim Freizeit-Verkehr mehr machen. Mit Erhöhung der internationalen Medienarbeit, verstärkten Kooperationen mit Marktpartnern und Bündelung von attraktiven Angeboten will Zürich Tourismus das befürchtete zweite Wellental glätten.



«Viertes Schweizer Hotel kommt»

Der Schweizer André Witschi will überall dort expandieren, wo Deutsche gerne Ferien machen. Und mehr Resorts im Portfolio zählen.

Die Hotel-Management-Gruppe Steigenberger gehört neu einem Ägypter. CEO André Witschi muss nun schneller expandieren als gedacht. So die Vorgabe des neuen Besitzers.

GUORUN SCHLENZICK

**Herr Witschi, Sie haben nun einen ägyptischen Hauptaktionär. Wird alles neu?**

Hamed el Chiaty hat nach eigenen Aussagen die Unternehmensstrategie 2013 mitgekauft, die Absicht einer «Grandhotel-Kollektion» und die Konzentration auf Steigenberger und Inter City Hotel. Er hat mir nur gesagt, wir müssten zweimal so schnell wachsen. Und natürlich werfen wir nun ein grösseres Augenmerk auf den Nahen Osten.

**Warum hat man sich gerade einen ägyptischen Hauptaktionär gesucht? Die Nationalität spielte keine Rolle.**

Hamed El Chiaty versteht die Werte eines Familienunternehmens wie Steigenberger.

**Sie wollen und sollen mit Steigenberger nun schneller expandieren: Was haben Sie konkret vor?**

In Deutschland sind wir bereits überall, wo wir sein müssen. Nur München fehlt noch. International arbeiten wir im Moment intensiv an den Standorten Kairo, London, Brüssel, Mailand, Rom, Budapest, Istanbul, Luxemburg und Brüssel. Dank dem Netzwerk

**Fakten Travco hält 99,6% der Aktien von Steigenberger**

Die ägyptische Travco Group hält neu 99,6% der Aktien der Steigenberger Hotel Group. Der Inhaber von Travco, Hamed el Chiaty, hat das Aktienpaket der Familie Steigenberger abgekauft. Bis Ende 2009 wird sich Steigenberger von 10 Hotels trennen. Die Gruppe managt dann 66 Betriebe in Deutschland und 13 international. Der Schweizer André Witschi führt die Gruppe seit 2008. gsg

der Travco Group kommen wir sicher etwas schneller vorwärts. Es kann sein, dass wir den Resort-Bereich stärker ausbauen als ursprünglich angedacht. Das hängt mit der Kompetenz des neuen Aktionärs zusammen. Travco zählt heute 40 Resorts, Steigenberger 16.

**Ihre Hotel-Kette wählt überwiegend deutsch-affine Destinationen als Standort: Da müssten Sie auch noch in die Türkei und nach Mallorca ...?**

Das ist richtig. Hier kann ich mir gut Resorts vorstellen. Unsere wichtigste Gästegruppe sind die Deutschen: Drei Viertel unserer Hotelgäste international sind deutschsprachig. Deshalb müssen wir dort ein Hotel eröffnen, wo die Deutschen gern hingehen. Das ist Teil unserer Strategie. In einer Hauptstadt eröffne ich gern in der Nähe einer deutschen Botschaft, denn ich weiss, dort hat es einen deutschen Markt.

**Warum dieser Fokus auf deutsch-affine Destinationen?**

Wenn ich in eine weniger deutsch-affine Destination gehe, dann ist das Risiko grösser. In unserer Expansionsstrategie geht es darum, von dem vorhandenen Gästeangebot zu profitieren. Unser Ziel ist es, deut-

sche Hotelkultur – Germanness – an internationale Hotelstandorte zu bringen und dort den Gästen zu offerieren. Die deutsche Lebensart hat in der Welt ein grosses Ansehen. Das punktet auch bei den Kunden aus anderen Ländern.

**Wie sieht es aus mit der Schweiz?**

Als Schweizer will ich hier natürlich expandieren, mit beiden Marken, Steigenberger und Inter City Hotel. Spass beiseite: Die Schweiz ist für uns ein ausserordentlich wichtiger Markt.

**Trotzdem führen Sie in der Schweiz seit langem nur drei Hotels, während man in Deutschland stark expandierte ...**

Das ist richtig, doch die neue Strategie steht erst gut ein Jahr. Aber das vierte Hotel in der Schweiz kommt bestimmt. In den nächsten 12 Monaten unterschreibe ich einen Vertrag. Das ist meine Absicht.

**Von Norditalien hat man sich mit dem Ausstieg aus Meran erst mal verabschiedet?**

Südtirol bleibt für uns ein Thema. Bei der Theme Meran war der Besitzerwechsel ein Grund. Südtirol und erst recht Italien stehen bei uns klar im Expansionsfokus.

**Warum ist der deutschsprachige Markt so interessant für Travco?**

Für die Travco-Hotels stellen die deutschen Gäste ein wichtiges Potenzial dar. Immerhin ist Deutschland der grösste Outgoing-Markt Europas. Deshalb ist es für Travco sinnvoll, hier präsent zu sein.

**Wo sehen Sie die Synergien mit Travco? Auch beim Einkauf?**

Die Synergiefelder werden derzeit noch definiert. Ich sehe die Synergie in erster Linie auf der Absatzseite.

**Wird es einen gemeinsamen Katalog geben?**

Das kann ich so heute nicht bestätigen, schliesse das in Zukunft

aber nicht aus.

**Die neue Steigenberger-Strategie setzt auf neue Nischen: Von Grandhotel-Kollektion bis Bio-Küche bei den Inter City Hotels. Soll Steigenberger so wieder mehr Profil bekommen?**

Ja, das ist richtig. Wir müssen den Hotels der Gruppe ein Gesicht und mehr Inhalt im Markenauftritt geben. Ein wichtiges Aushängeschild sind die Innovationskraft und die Nachhaltigkeit: Im Steigenberger Hotel Berlin kann man CO<sub>2</sub>-frei tagen. Im Inter City Hotel Hamburg testen wir das Bio-Frühstück. Wir wollen uns jedoch nicht als Green-Hotels positionieren. Ich denke, dass der Gast Nachhaltiges immer mehr wünscht. Mir ist das zudem persönlich wichtig. Zu Hause esse ich auch Bio.

## Standpunkt

### Sicherheit von Produkten und Lebensmitteln dient allen



FRANZISKA TRÖSCH-SCHNYDER

**H**otellerie, Gastronomie wie Konsumenten haben in vielerlei Hinsicht identische Anliegen. So wünschen sich alle qualitativ gute und sichere Produkte zu angemessenen Preisen – auch oder gerade angesichts der sich öffnenden Grenzen. Das Konsumentenforum kf hat deshalb die Schaffung des Produktsicherheitsgesetzes parallel zur Einführung des Cassis-de-Dijon-Prinzips begrüsst, ebenso wie die vorliegende Revision des Lebensmittelgesetzes, mit welcher dieses der Gesetzgebung der EU angepasst werden soll.

### «Fraglich scheint die Veröffentlichung der Einstufung der Betriebe.»

Damit werden die Voraussetzungen zur Teilnahme an den für die Lebensmittel- und Produktsicherheit wichtigen Systemen RASFF und RAPEX geschaffen. Ebenso begrüsst werden die explizite Aufnahme des Vorsorgeprinzips, Verbesserungen beim Täuschungsschutz, die gesetzlich verankerte Herkunftsbezeichnung wie auch die verstärkte Information der Öffentlichkeit. Fraglich hingegen scheint die Veröffentlichung der Einstufung der Betriebe, also ein öffentliches Sündenregister.

Sinnvoller wäre es, Bestimmungen festzulegen, unter welchen Voraussetzungen mit Berichten der amtlichen Kontrollen geworben werden darf. Weiter bedauert das kf, dass die angestrebte Harmonisierung nicht konsequent erfolgt, sondern auf halbem Weg stehen bleibt: So werden Futtermittel und Tiergesundheit nicht EU-konform diesem Gesetz unterstellt, da in der Schweiz nicht in denselben Richtungen angesiedelt.

Diese Verletzung der Regelungen und Aufspaltung der Zuständigkeiten wird wie bisher Unsicherheiten bei der Interpretation und beim Vollzug zur Folge haben. Diese sind klar zu regeln und in ein Amt für Produktsicherheit zusammenzulegen. Dieses wäre nicht nur effizienter als das heutige System, sondern könnte die Interessen der Schweiz in der EU besser vertreten, was wiederum uns allen zugute käme.

Franziska Trösch-Schnyder  
ist Präsidentin des Konsumentenforums kf

## Vom Herbst und einer unbändigen Sammelmutter



ELSBETH HOBMEIER  
CHEFREDAKTORIN

**Zum Thema  
Sammelfieber**

**M**an geniesst die Ferien im Tessin, denkt nichts Schlechtes, wandert einem Waldrand entlang – da kracht es in den Baumkronen, es prasselt rechts und links. Einem ersten Schreck folgt rasch die Erkenntnis: Kastanien. Richtige Maroni, frisch vom Baum, Und nicht etwa die ungeniessbaren Roskastanien, die wir als Kind gesammelt und für 10 Rappen das Kilo – für Eicheln gab es 40 Rappen, aber da musste man sich auch

vielföhrer bücken – im Tierpark als Winterfuttermittel abgeliert hatten.

Noch ein paar fallende Maroni: sofort ist es wieder da, das einstige Sammelfieber. Bergeweise schleppe ich Maroni ins Hotel und ein paar Ferientage später heim. Und mit diesen Kilos importiere ich auch Hunderte von kleinen, fetten, vollgefressenen Würmern, die sich zuhause auf meinem Parkettboden krümmen und sich irgendwohin zu retten versuchen,

**«Die Schätze der Natur, die einfach so da liegen. Und auf Leute wie mich warten, deren Urtrieb mit ihnen durchgeht.»**

Via Internet finde ich den entscheidenden Tipp, damit meine Castagnata zur Freude meiner Freunde und nicht zur Wurmparty gerät: Maroni ins Wasser einlegen. Was sinkt ist gut, was schwimmt ist Wurm. Rund drei Viertel meines Schatzes wandert dank dieser

Methode in den Abfall, der Rest ist tatsächlich essbar.

Die Maroni im Tessin öffneten mir die Augen. Für all die Schätze der Natur, die einfach so da liegen und nur auf Leute wie mich warten, deren Urtrieb als Jäger und Sammler mit ihnen durchgeht. Seither gibt es für mich kein Wandern ohne Vorratsstute im Rucksack mehr. Welch ein Paradies tut sich da auf: All die Bäume im Jura, um deren Fuss sich Haselnuss an Haselnuss drängt. All die vielen kleinen, harten

Äpfelchen, die den Boden in einen gelben Teppich verwandeln (aber deren Verwendungszweck mir schleierhaft blieb). Und all die glänzenden Steine im Engadin, die zuletzt tonnenschwer meinen Rucksack füllen. Die Pilze liess ich stehen, weil zu gefährlich. Und die wunderschönen roten Vogelbeeren auch. Aber die Steine, die Haselnüsse, die Maroni, die horte ich zu Hause. Als Souvenir eines grossen, prächtigen, glücklich durchwanderten Herbsts. Samt und trotz Würmern.



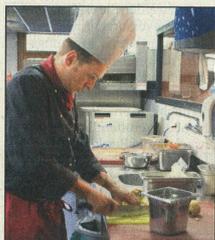
«Die Pisten in Saas-Fee sind perfekt zum Trainieren. Es hat sowohl steile Hänge als auch flache Pisten.»

Bode Miller Skiprofi im US-Weltcup-Team



Salome Steiner (vorne links) und Diana Eberhardt (vorne rechts) arbeiten unter Zeitdruck am Dessert.

## Das perfekte Bankett



Roger Wyrsch hackt Quitten für die Garnitur der Felchenfilets.

Elf Studenten der Hotelfachschule Thun mussten am Montag ihre Praxistauglichkeit unter Beweis stellen. Der Auftrag hiess «50 Jahre Peter».

MATHIAS ZAUGG

Für einige Absolventen der Thuner Hotelfachschule fing die Woche nicht wie gewohnt an. Sie mussten im Rahmen der Bankettprüfung ein Geburtstagsessen organisieren. Die Inszenierung begann mit einem Verkaufsgespräch und endete mit dem Servieren der selbst zubereiteten Speisen, respektive mit der Rechnungsstellung zuhanden des Auftraggebers. Als fiktiver Jubilar fungierte der Prüfungsexperte Mirko Schwarz, der zusammen mit Gästen aus dem Gastgewerbe ein 4-Gang-Menü verköstigen durfte. Ein Apéro im



Christoph Rohn (v.l.), Direktor Hotelfachschule Thun, Manuel Zaugg und Sonja Eggimann vom «Elfenau Park» in Bern.



Rita Keller (v.l.), Yvonne Jeanneret und Samuel Urfer servieren «Honigparfait mit Kürbiskernen auf marinierten Feigen garniert mit Tofuhuppe».

Foyer der Hotelfachschule markierte den Auftakt zum Prüfungessen. Anschliessend wurden die Gäste zu Tisch gebeten und nach allen Regeln der Kunst verwöhnt.



Yvonne Bühler, «Sternen» Muri, mit Clemens Stampfli, Seminarhotel Gerzensee.

Mirjam Thomann serviert Cocktails und Wein zum Apéro.

Dem Service-Team war die Anspannung kaum anzumerken. In der Küche kam bisweilen Hektik auf – allerdings ohne negativen Effekt, das Essen war ausgezeichnet.

### Sesselrücken

#### Ex-STV-Präsident übernimmt ein neues Amt

Franz Steinegger hat seit Montag einen neuen Job. Der Uerwurger wurde zum Präsidenten der Projektierungsgesellschaft für den Luzerner



Konzertsaal «Salle Modulaire» gewählt. Der ehemalige Nationalrat, FDP-Präsident und Expo02-Verantwortliche trat diesen August nach 22 Jahren als Präsident des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV) zurück. Die «Salle Modulaire» wurde vom Lucerner Festival lanciert und geht auf eine Idee des französischen Komponisten Pierre Boulez zurück. Private Gönner haben bereits 100 Millionen Franken zugesichert. Mit Steinegger sei die Organisation komplett, heisst es in einer Mitteilung.

#### Relais & Châteaux mit frischem Wind im Schweizer Markt

Richard Guyon ist neuer Direktor von Relais & Châteaux Schweiz mit Sitz in Genf. Der 30-jährige Franzose tritt damit die Nachfolge von Nicole Hungerkamp an. Guyon ist seit rund vier Jahren bei Relais & Châteaux tätig und hätte für das Unternehmen bereits verschiedene Positionen in Portugal und Spanien inne. Neben der Personalchade in Genf ist Julia Geffers



(Bild), Director Strategic Accounts Europe bei Relais & Châteaux, per sofort auch für die Entwicklung des Schweizer Marktes zuständig. Von ihrem Büro in Zürich aus soll sie die Marke vor allem in der Deutschschweiz bekannter machen.

#### Führungswechsel im Gwatt-Zentrum am Thunersee

Mirco Plozza (Bild) übernimmt per 1. November die operative Verantwortung des Gwatt-Zentrums am Thunersee. Der bisherige Ge-



schaftsführer, der Thuner Grossrat Hans Kipfer, wird die Tagungsstätte nach fast zehnjähriger Leitung verlassen und ab 2010 im Bereich Arbeitsintegration gastronomische Projektierungen für die Stiftung GAT übernehmen. Plozza hat die Hotelfachschule Thun absolviert und verfügt über einen MBA-Titel in Hospitality & Tourism der Universität Guelph (Kanada). Er war Verkaufs- und Marketingdirektor im Hotel Hilton Garden Inn in Cambridge und später General Manager des Calabogie Peaks Resort in Ontario (beide Kanada). maz

## Ausgezeichnet für ein Lebenswerk

Einst hat er Australiens Weinbauern eine Existenz ermöglicht, nun hat ihn der International Wine Challenge mit viel Ehre bedacht: den Winzer Peter Lehmann.

MATHIAS ZAUGG/FEE

Er ist quasi Australiens lebende Winzerlegende, Peter Lehmann. Nun wurde der 79-Jährige anlässlich der International Wine Challenge (IWC) 2009 – einem der re-

nommiertesten und grössten Wein-Wettbewerbe weltweit – für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Die Jury würdigte damit seine besondere Leistung für den australischen Weinbau. 800 hochkarätige Gäste aus der internationalen Weinszene wohnten der feierlichen Zeremonie in der Londoner Guildhall bei.

Für Lehmann war es nicht die erste Auszeichnung an diesem Wettbewerb. In den Jahren 2003, 2006 und 2008 wurde er jeweils als bester australischer Wein-Erzeuger geehrt. Diese Titel gründeten



Peter Lehmann glaubte an das Wein-Potenzial Australiens.

auf den zahlreichen Spitzenergebnissen seiner Weine in den jeweiligen Kategorien.

Sein Weingut Masterton Barossa Vignerons gründete Lehmann in den späten 1970er-Jahren im südaustralischen Barossa Valley, das damals in der grössten Krise steckte. Doch Lehmann glaubte an das Potenzial des Barossa Valleys und bewahrte damit viele Weinbauern vor dem finanziellen Ruin. 1980 brachte er mit «The Future Shiraz» seinen ersten Wein auf den Markt.

In den folgenden Jahrzehnten verteidigte Peter Lehmann sein erfolgreiches Unternehmen hartnäckig gegen viele Übernahmeversuche. Mit dem Resultat, dass

nach wie vor über 160 Weinbauern die Partnerschaft, die einst per Handschlag beschlossen wurde, fortsetzen. Im Jahre 2003 schliesslich wurde Peter Lehmann Wines, wie die Firma schliesslich hiess, durch den Schweizer Donald M. Hess aufgekauft. Die Geschäftsleitung blieb aber in der Familie: Heute führt Peter Lehmanns ältester Sohn Doug als Managing Director das Unternehmen, sein Sohn Philip setzt als Winemaker zusammen mit dem vielfach ausgezeichneten Chief Winemaker Andrew Wigan die Familientradition fort.

## Der Gruyère räumt ab und ab

Sie sind schon vierfache Käseweltmeister, und wieder haben sie am diesjährigen World Cheese Award auf Cran Canaria diverse Preise gewonnen: die Familie von Mühlenen aus Düringen.

FRANZISKA EGLI

Fast 2500 Käse aus 34 Nationen wurden von einer internationalen Jury, bestehend aus rund 200 Experten, bewertet. Und wieder hiess der Sieger: von Mühlenen. Nicht nur hat die Fribourger Familie ganze



Sein Käse ist und bleibt spitz: Stolzler Walo von Mühlenen.

15 Auszeichnungen für ihre Käse eingeheimst. Ihr «Le Gruyère Premier Cru» wurde gar als bester AOC-Gruyère ausgezeichnet. Damit hat die Familie nach 1992, 2002, 2005 und 2006 einmal mehr den World Cheese Award gewonnen.

Die Familie von Mühlenen mit Sitz in Düringen widmet sich seit vier Generationen dem traditionellen Rohmilchkäse aus der Schweiz und vertreibt diesen in der ganzen Welt. Über 50 Käsereien liefern ihre Rohmilch-Käse an die Firma, somit umfasst das Sortiment neben den weltbekanntesten Gruyère und Emmentaler über 100 weitere Spezialitäten.

## Chinas Generalkonsul und eine alt Bundesrätin gaben sich die Ehre

An der 2. Grächner Aussenpolitischen Herbsttagung war die Volksrepublik China das grosse Thema.

Unter dem Motto «China – Chance und Herausforderung für die Schweiz» hat letztes Wochenende die 2. Grächner Aussenpolitische Herbsttagung mit hochkarätigen Referenten und Experten aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft stattgefunden. Die Schweiz spielte für China eine sehr geringe Rolle, der Riesenmarkt mit seinem Wachstum sei für die Schweiz aber äusserst interessant, befanden Rudolf Misch, Chefökonom von Economiestuisse, und Massimo

Baggi vom Seco. Die Schweiz steckt zudem in Vorverhandlungen für ein Freihandelsabkommen. Für China wäre dies das erste Abkommen solcher Art mit einem europäischen Land.

Höhepunkt war der Besuch des chinesischen Generalkonsuls Li Xiaosi, der über die Ziele Chinas, die Bekämpfung der Armut, sprach. Den Abschluss bildete ein Empfang für alt Bundesrätin Elisabeth Kopp und Li Xiaosi, dem auch Staatsrat Jean-Michel Cina die Ehre erwies. fee



Wohl-fühlen  
Professionelle Reinigung - Fleckenentfernung  
Bettwäsche - Handtücher - Kissen  
Schlafsandwich - Schürzen  
Füllmaterial - Entschäumer  
Wäschekrone  
Fullservice Hotelwäschelösungen  
Vertrieb Axel Baas - Tel 091/794 20 22 - waeschekrone.ch

**Aus- und Weiterbildung. Förderung.** Interne Praktika und mehr Verantwortung sind Möglichkeiten, die Auszubildenden im Betrieb zu fördern. Und das wiederum spornt die Lernenden zu mehr Leistung an.



Jacqueline Anderegg, Hotelfachfrau im 2. Lehrjahr. Alle Bilder der Lernenden in diesem Fokus wurden im Hotel Freienhof Thun aufgenommen.

## Je geförderter desto motivierter

**S**owohl unterforderte als auch überforderte Lernende sind schnell einmal demotiviert und schöpfen weder ihr schulisches noch ihr praktisches Potenzial aus. Motivation ist deshalb das zentrale Schlagwort in der betrieblichen Ausbildung – und die betriebsinterne Förderung ist oft der Schlüssel dazu.

### Eindeutige Kommunikation schafft gute Grundvoraussetzungen

Ein Hotelbetrieb kann einiges tun, um Lernende gezielt zu motivieren. «Allerdings muss man dabei auf eine positive Grundeinstellung zählen können», sagt Irène Schatzmann, Hauswirtschaftsleiterin im Hotel Fravi in Ander. Diese kann sich längerfristig nur dann einstellen, wenn sich die Erwartungen der Lernenden in etwa mit dem Berufsbild decken. «Um hier Klarheit zu schaffen, weisen wir auch auf die Nachteile des Berufs hin», sagt Schatzmann. «Und wir lassen die Interessierten zuerst schnuppern.» Dabei legt sie Wert auf «eine klare Kommunikation: «Die Schnupperstüfte erhalten vorab ein Programm mit den wichtigsten Informationen, so dass sie beispielsweise wissen, bei wem sie sich melden müssen und nicht hilflos an der Réception rumstehen.» Das erzeuge gleich von Beginn weg eine gewisse Ernsthaftigkeit und gebe den Jugendlichen das Gefühl, «nicht einfach nur eine Nummer zu sein.»

### Die betriebsinterne Förderung von Lernenden erhöht deren Arbeits- und Lernmotivation. Am Schluss profitieren alle Beteiligten davon.

MATHIAS ZAUGG

kurzer Zeit bereits mitten im Berufsleben und erhalten an einem Abend die alleinige Verantwortung für mindesten einen Tisch», sagt der Inhaber Christian Hoeflinger. Bei dieser Gelegenheit könnten die jungen Leute positive Erfahrungen sammeln und dadurch Selbstsicherheit gewinnen.

«Ausserdem können betriebsinterne Praktika für Motivationsanreize sorgen», sagt Rudolf Rath, Vizedirektor im Hotel Freienhof in Thun. Sie verschaffen den Lernenden eine spannende Abwechslung und fördern das Verständnis für die Abläufe im Betrieb. «Wer diese kennt, kann mitdenken, und wer mitdenkt, dem

kan ich wieder mehr Verantwortung übertragen», so Rath. Deshalb werfen angehende Restaurationsfachleute im «Freienhof» auch mal einen Blick in die Küche oder hinter die Réception – ein Ansatz, den auch Hoeflinger verfolgt.

### Mit Sprachunterricht und Lernhilfe zum Erfolgserlebnis

Oft gefährden mangelnde Sprachkenntnisse den schulischen Erfolg bei Lernenden mit Migrationshintergrund. Allerdings gibt es auch hier Lösungen, wie Irène Schatzmann am Beispiel einer Kosovarin aufzeigt. In ihrem Fall habe das Hotel einen Deutschkurs bezahlt und die dreijährige Ausbildung zur Hotelfachfrau in eine Attestlehre umgewandelt. «Die

Noten wurden dadurch besser. Sie konnte wieder Erfolgsergebnisse verzeichnen und war motiviert», erklärt die Hauswirtschaftsleiterin. Auch Aufgabenhilfe kann in diese Richtung wirken. Allerdings spricht Christian Hoeflinger hier von einer «gewissen Holschuld» der Lernenden. Und Rudolf Rath betont, dass er höchstens Lösungsansätze aufzeigen wolle.

### «Betriebsinterne Praktika können für Motivationsanreize sorgen.»

Rudolf Rath  
Vizedirektor Hotel Freienhof

## Weiterbildung Theorie für die Lehrlings-Ausbildner

**h**otelleriesuisse bietet Ausbildungsverantwortlichen in Betrieben, die ihre Lernenden in eines der verbandseigenen Schulhotels schickt, kostenlose Weiterbildungskurse an. «Wir leisten so vermehrte Unterstützung bei der Ausbildungstätigkeit, gerade auch seit die neuen Grundbildungen eingeführt worden sind», sagt Gabriela Innsand, die Sachbearbeiterin der Gastgewerblichen Berufsbildung von hotelleriesuisse.

Lanciert worden sind die Weiterbildungskurse «Learning by doing» 2006 mit dem Thema «Neue

Grundbildungen». Insgesamt 260 Personen nahmen an einem der 13 organisierten Anlässe teil.

«Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren» war Thema im Jahr 2007. Im letzten Jahr referierte die Kursleiterin Claudia Wagner über das «Inkrafttreten der Jugendschutzverordnung» und die «Selektion von Lernenden».

Dieses Jahr liessen sich 186 Personen über die effiziente Nutzung der Ausbildungsunterlagen und Lerndokumentation informieren. 2009 hat hotelleriesuisse lediglich sieben Kurse durchgeführt, halb so viel wie in den Vorjahren. «Dafür

waren die einzelnen Kurse wesentlich besser besucht», hält Gabriela Innsand fest. «Wir konnten nicht alle Anmeldungen berücksichtigen.» Ab 2010 werden diese Weiterbildungskurse auch in der französisch- und in der italienischsprachigen Schweiz durchgeführt.

Die Kurse sind beliebt, die Rückmeldungen der Teilnehmenden durchwegs positiv: «Super Kursleitung. Klar verständlich, interessant» heisst es da etwa. Und weiter: «Es war ein informativer, positiver Nachmittag, der für meine Arbeit mit den Lernenden viel bringt.» ck

### Verantwortung motiviert und fördert das Selbstbewusstsein

Bei Irène Schatzmann müssen die Lernenden schnell einmal Verantwortung übernehmen. «Leute im zweiten oder dritten Lehrjahr zeigen den Jüngeren wie es geht und überwachen deren Arbeit», sagt sie und betont, dass sich dies gleich mehrfach auszahle. «Die Neuen werden schnell im Team integriert; die Älteren schöpfen Motivation aus dem Vertrauen, das ich ihnen schenke; und ich muss mich nicht mehr um alles selber kümmern.» Ähnlich klingt es im Chalet Hotel Hornberg in Saanenmüser. «Die Lernenden im Service stehen nach

## Mit den Azubis von Sigloch die Küche Afrikas entdecken

**D**ie Auszubildenden der deutschen Sigloch-Gruppe produzieren seit 2003 alljährlich ein Kochbuch.



Das Projekt liegt jeweils der Planung bis zur Präsentation auf

der Frankfurter Buchmesse in der Hand der Azubis. Einzig das Thema – dieses Jahr Afrika – ist vorgegeben. So gibt die diesjährige Auflage einen Einblick in die kulinarische Welt des Schwarzen Kontinents und vermittelt eine Menge Wissenswertes über dessen Bewohner. Das neue Kochbuch werde «die Sonne Afrikas direkt in die Küche zaubern», verspricht das Unternehmen im Internet. Dafür hat die Projektgruppe einmal mehr fleissig gekocht und viele Ideen gesammelt. maz

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association  
Preferred Partner

**Premium**  
Matratzen mit stabilen, gradlinigen Kanten.

happy systems™  
I wett i heit es happy-Bett.

www.domatic.ch

Das Domatic Hotel-Komplettprogramm

- Minibars
- Safes
- Konfortausstattung
- Weintemperaturschränke
- Tür-Sicherheits-Schlosssysteme

Jetzt kostenloses Katalog anfordern!  
info@domatic.ch

Domatic Switzerland AG  
Piedackerstrasse 7a 8153 Rümlang  
Tel. 0 44 81 87171 Fax: 0 44 81 87191

**BUS CONTACT**  
Montreux 4.-5.11.2009

CAR TOURISME SUISSE

Jetzt anmelden:  
www.tfw.ch/buscontact

pistor  
**Profit**

Qualität zu Top-Preisen

www.pistor.ch/profit

Salvis Premierieren.

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

Die Spannung steigt...  
■ neue Produkte  
■ innovative Technologien  
■ kreative Küchenideen

SmartCooking... SALVIS

SALVIS AG CH-4655 Oftringen  
Telefon +41 (0)62 788 18 18

**Aus- und Weiterbildung. Karriere.** Vinzenz Meier ist heute Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung von SV Schweiz. Am Anfang seiner Karriere stand eine Kochlehre.

# Vom Koch zum Kader

**Vinzenz Meier ist Operations Director bei SV Schweiz. Ihm unterstehen sieben Area Managers. Gestartet hat er seine Karriere mit einer Kochlehre.**

CHRISTINE KÜNZLER

**V**inzenz Meier (38), Operations Director und Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung bei SV Schweiz, würde wieder den gleichen Berufsweg wählen. Die Antwort auf die entsprechende Frage kommt sofort: «Unbedingt. Ich würde den gleichen Weg einschlagen.» Begonnen hat er seine Karriere mit einer Kochlehre in einem Landgasthof. Danach absolvierte er eine Servicezusatzelehre in einem Gault-Millau-Betrieb. «Die Bran-

che gefiel mir, ich wollte einen tieferen Einblick gewinnen, deshalb habe ich mich für die Zusatzlehre entschieden.» Er war, erzählt Meier, ein guter Schüler und hätte das Gymnasium geschafft. «Doch ich hatte die Nase voll von Schule.» Über den operativen und praktischen Weg habe er wieder Freude an intellektuellen gewonnen.

**«Durch andere lernen»**

Nach den beiden Lehren absolvierte er die Hotelfachschule Belvoirpark. Den Traum vom eigenen Restaurant habe er nie gehabt, erzählt er. «Mir war schon früh klar, dass ich Teil eines Konstrukts, eines Gebildes sein will. Ich möchte mit und durch andere Menschen lernen und ihnen Wissen weitergeben.» Eine One-Man-Show abzuziehen, liege ihm nicht. In einem Restaurant könnte man schnell zum Einzelkämpfer werden, in ei-

nem Konzern indes lerne man durch die verschiedenen Abteilungen und Fachbereiche mehr dazu. «Das reizt mich.» Die angenehmere Arbeitszeit, versichert Meier, sei für seinen Ausstieg aus der öffentlichen Restauration und Hotellerie nicht ausschlaggebend gewesen, sie sei jedoch «ein angenehmer Nebeneffekt.»

**«Ich möchte mit und durch andere Menschen lernen und ihnen Wissen weitergeben.»**

**Vinzenz Meier**  
Operations Director bei SV Schweiz

Bevor er bei SV Schweiz einstieg, sammelte er in Hotels und einem Catering-Unternehmen Erfahrungen, reiste, lernte Sprachen und war Dozent an der Hotelfachschule Belvoirpark. Letzteres gefiel ihm, doch er habe bald einmal gespürt, dass er nicht geeignet sei, über längere Zeit «Teenagers zu unterrichten.» Bei SV Schweiz begann er als Sales Consultant, stieg auf zum Area Manager und schliesslich zum Operations Director. «SV hat mir die Chance gegeben, mich als junger Berufsmann zu be-



**Vinzenz Meier würde seine Karriere wieder mit einer Lehre beginnen.**

weisen und aufzusteigen. Ich wurde betriebsintern gefördert, was mir sehr geholfen hat.» Nebenbei besuchte er noch ein NDS in Executive Leadership.

**«Abwechslungsreiche und spannende Aufgabe»**

Als Operations Manager ist Meier verantwortlich für 140 Betriebe aus den Bereichen Banken, Versicherungen, IT und Hochschulen. Dort betreut SV Personalrestaurants, Kantinen und Ausbildungszentren. Das Umsatzvolumen liegt im unteren sechsstelligen Bereich. Meiers Arbeit ist stark kundenbezogen, vorwiegend auf strategischer

und finanzieller Ebene. Er pflegt Kontakt mit seinen Kunden und unterstützt die Area Manager. «Eine Managementaufgabe mit einem starken operativen Approach, bringt Meier seine Aufgabe auf den Punkt, «sie ist abwechslungsreich und spannend.» Er habe viel mit Menschen zu tun, das liege ihm.

Er sei, sagt Meier, einer der wisse, was er wolle. «Allerdings ohne fixe Bindung an eine bestimmte Hierarchiestufe. Ich bin kein Mensch, der über Leichen geht, um ein Karriereziel zu erreichen.» Wichtiger sei ihm, dass er im Betrieb etwas bewirken könne und es ihm gefalle. Er möge die Kultur bei SV Schweiz und

den Branchenbereich Gemeinschafts- und Markengastronomie im Allgemeinen.

Seine beruflichen Ziele? «Ich habe keine konkreten Ziele, irgendeinen bestimmten Thron zu erklimmen. Ich sage mir nicht, wenn du mit 40 oder 50 keinen CEO-Titel hast, bist du nichts wert.» Er möchte jedoch betreffend Verantwortung und Kompetenz weiterhin arbeiten wie jetzt. Jungen Berufsleiter rät er, mit offenen Augen und Ohren im Berufsleben zu stehen und vom Wissen anderer Menschen zu profitieren. «Sie müssen mit Freude, Überzeugung und Begeisterung einen hohen Einsatz leisten.»

**Inkasso effizient und sicher**

## Top of Europe – mit E-Payment bequem im Internet bezahlen

Die Jungfraubahnen im Berner Oberland verkaufen im Internet Fahrkarten und Souvenirs. Für die Bezahlung nutzen sie E-Payment, die Inkassolösung für Onlineshops von PostFinance. Die Käufer bezahlen im Internet mit der PostFinance Card oder der Kreditkarte. Der Onlineeinkauf ist beliebt: Immer mehr Kunden nutzen diese bequeme Zahlungsart.

Die Jungfraubahnen gehören zu den erfolgreichsten Transportunternehmen in der Schweiz. Auf ihr höchstes Reiseziel, das Jungfrauoch (Top of Europe), befördern sie jährlich über 700 000 Besucher aus dem In- und Ausland. Aber auch die Schynige Platte und der Harder, der Hausberg von Interlaken, sind bekannte und beliebte Ausflüge. Seit 2004 verkaufen die Jungfraubahnen Fahrkarten, Souvenirs und Einzelplatzreservierungen im Internet. Und das Geschäft im Internet boomt, auch dank der sicheren und einfachen Inkassolösung E-Payment von PostFinance.

### Das Geld ist am nächsten Tag verfügbar

Die in- und ausländischen Gäste der Jungfraubahnen können im Onlineshop mit der PostFinance Card und mit den gängigsten Kreditkarten wie Visa, American Express, MasterCard und JCB bezahlen. «Die Einnahmen stehen uns sofort für das Cash-Management zur Verfügung, sobald die Gutschrift auf den Konten erfolgt ist», sagt Jürg Brännimann, Leiter Rechnungswesen

der Jungfraubahnen, und ergänzt: «Bei Zahlungen mit der PostFinance Card ist das Geld bereits am nächsten Tag auf unserem Konto.»

### Bisher alle Zahlungsgutschriften erhalten

Neben den Vorteilen des elektronischen Zahlungsverkehrs, der ein teures Bargeldhandling überflüssig macht, hat E-Payment weitere Pluspunkte: «Wir haben bisher bei sämtlichen Transaktionen die Zahlungsgutschriften erhalten», so Brännimann. Ebenfalls problemlos verlief die Aufschaltung von E-Payment: «Wir mussten uns nur um die vertraglichen Angelegenheiten mit den Kreditkarteninstituten kümmern. Den Rest erledigten PostFinance und ABACUS.» Dies war so einfach möglich, weil das Finanzinstitut zu den grössten Finanzsoftwares, wie zum Beispiel ABACUS, standardisierte Schnittstellen aufgebaut hat. PostFinance hilft zudem auch beim täglichen Geschäft – und dies sogar rund um die Uhr. Der Kundendienst von PostFinance ist 7 x 24 Stunden an 365 Tagen erreichbar.

### Die Vorteile von E-Payment von PostFinance

- Effiziente und sichere Inkassolösung für Onlineshops jeder Grösse
- Zahlungsarten: PostFinance Card, E-Finance, Kreditkarten und weitere
- Belastung und Gutschrift **nach maximal einem Tag** bei PostFinance Card und E-Finance
- Günstige Transaktionskosten
- Spezielles Pricing für **Micropayment** bis 25 Franken
- Sichere Datenübertragung (mind. 128-Bit-Verschlüsselung)
- Kompetenter Kundenservice Merchanthelp
- **7 x 24 Stunden** Kundendienst (0848 888 300)

Weitere Informationen:  
[www.postfinance.ch/epayment](http://www.postfinance.ch/epayment)

**Aus- und Weiterbildung. Bundesgelder.** Der Bund wertet offensichtlich Hochschulen und Fachhochschulen höher als die höhere Berufsbildung. In Letztere fliesst am wenigsten Geld.



Leslie Scherer, Hotelfachfrau im 3. Lehrjahr.

Alain D. Bollat

# Bund spart bei der höheren Berufsbildung

**Höhere Berufsbildung wird vom Bund wenig unterstützt. Dagegen wehrt sich der Gewerbeverband. Das Gastgewerbe hat jetzt ein eigenes Finanzierungssystem.**

GUDRUN SCHLENCEK

Grundsätzlich zeigt sich das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT für das duale Bildungssystem in der Schweiz des Lobes voll. Als ein deutscher Professor – im Auftrag der Schweizer Akademien der Wissenschaften – in einem Weissbuch zur Zukunft der Bildung in der Schweiz genau dieses System in Frage stellte, reagierte man empört. Auf die Aussage des Deutschen, dass «das duale Bildungssystem sichtlich an die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit stösst», konterte Ursula Renold, Direktorin des BBT, in einem Statement: «Die Leistungsfähigkeit des

dualen Berufsbildungssystems ist hervorragend.» Und lobte unter anderem die durch das System vergleichsweise tiefe Jugendarbeitslosigkeit, während Finnland, das bei Pisa-Vergleichen immer an der Spitze ist, mit einer Quote von 28 Prozent kämpft.

Die positive Haltung gegenüber dem dualen System scheint aber spätestens, wenn es um dessen Finanzierung geht, vergessen zu sein. Hier besteht nämlich ein klares Ungleichgewicht zwischen akademischer und nicht-akademischer Aus- und Weiterbildung auf Tertiärstufe. Gemäss BBT-Zahlen fließen knapp 7 Mrd. Franken jährlich in

den Hochschul- und Fachhochschulsektor. Das sind 26 Prozent aller Gelder der öffentlichen Hand für den Unterricht. Auf die höhere Berufsbildung entfallen gerade mal 0,5 Prozent oder 139 Mio. Franken. Hugo Barmettler, neuer Berufsbildungschef am BBT, hält diese Angabe jedoch für zu tief und spricht von 460 Mio. Franken. Auch bei den Stipendien haben Praktiker, die sich weiterbilden möchten, das Nach-

sehen. Nur 6,5 Prozent der Stipendienumschüsse von Bund und Kantonen ('06: 284 Mio. Fr.) kommen Absolventen der höheren Berufsbildung zugute. Uni- und Fachhochschul-Studenten teilen sich 47 Prozent der Summe. Dabei sind die Kosten pro Studierender gerade an Höheren Fachschulen der Hotellerie besonders hoch. Gemäss der Bass-Studie des BBT sind die Ausgaben von Studierenden in Gastgewerbe und Tourismus

**7 Mrd. fließen pro Jahr in Hochschulen und Fachhochschulen. 139 Mio. in die höhere Berufsbildung.**

doppelt so hoch wie an anderen Fachschulen.

Die finanzielle Kluft zwischen akademischer und nicht-akademischer Weiterbildung stösst dem Schweizerischen Gewerbeverband sauer auf. Vor allem weil seit 2006 in der Verfassung die Gleichbehandlung von beruflicher und akademischer Bildung verankert ist. «Wir wollen vor allem, dass auf Stufe Bund die Finanzierung von beruflicher und akademischer Bildung angegähert wird», betont Hans-Ulrich Bigler, Direktor SGV. Eine absolute Gleichbehandlung fordere man nicht, schliesslich forschten die Universitäten noch. Aber auf jeden Fall wolle man mehr Geld als heute, «wie viel genau, das sind wir noch am Rechnen». Beim BBT scheint man von einem finanziellen Ungleichgewicht nichts spüren zu

**«Die Finanzierung von beruflicher und akademischer Bildung muss angegähert werden.»**

Hans-Ulrich Bigler  
Schweizerischer Gewerbeverband

wollen. «Berufsbildung und Hochschule kann man nicht vergleichen, das sind ganz andere Strukturen», verteidigt Hugo Barmettler den heutigen Verteilungsschlüssel. Und es könnte noch dicker kommen. Das BBT überlegt sich, nur erfolgreiche Absolventen von Berufsprüfungen und Höherer Fachprüfung zu subventionieren. Am 20. November will das BBT mit Kantonen und der Arbeitswelt darüber debattieren.

Die Gastgewerbebranche hilft sich jetzt selbst. Wenn der neue L-GAV am 1.1.2010 in Kraft tritt, sollen Weiterbildungswillige von einer massiven finanziellen Unterstützung profitieren können: Unter anderem werden Berufsmaturität, Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen abgeboten – ob zu 100 Prozent ist derzeit noch in Diskussion. Dem Arbeitgeber werden ausbildungsbedingte Abwesenheiten entschädigt. Das nötige Geld liefern ein Teil der Beiträge, die ab 2010 jeder dem L-GAV unterstellte Betrieb und jeder Mitarbeiter entrichten muss (89 Fr. statt bisher 49 Fr.).

Rund 120 schliessen heute jährlich die Berufsprüfung zum Gastronomiechef, Heim- und Spitalkoch oder Restaurationsleiter ab. Norbert Schmidiger vom Kochverband hofft, dass es mit der Branchenhilfe mal 200 sein werden. Weiterbildung erhält zudem im neuen L-GAV-Lohnssystem einen zentralen Stellenwert: Mindestlohn-relevant sind nur noch erfolgreich absolvierte Aus- und Weiterbildungen und nicht mehr Berufserfahrung.

# Kopenhagen-Prozess: Die Zeit drängt

**Die Berufsmaturität hat eine neue Verordnung. Mit mehr Allgemeinbildung statt Fachrichtungen wird das System flexibler. Das dient auch dem Kopenhagen-Prozess, der die Berufsbildung europaweit vergleichbar machen soll.**

GUDRUN SCHLENCEK

Ab 2013 wird die neue Berufsmaturitätsverordnung gelten. Statt der bisherigen sechs BM-Richtungen sieht die im August in Kraft gesetzte neue Berufsmaturitätsverordnung nur noch die Wahl von Schwer-

punktfächern vor. Das soll die Allgemeinbildung stärken und die Durchlässigkeit bei Bildung und Beruf erhöhen. «Natürlich sollte die spätere Berufs- oder Studiumpfadwahl der einmal gewählten Ausrichtung entsprechen», relativiert Anna Gerber, Projektleiterin Beruf und Bildung bei hotellerieuisse. Die Ausbildung wird gegliedert in allgemeinbildende Fächer sowie Schwerpunkt- und Ergänzungsfächer. In der Verordnung verankert wurde zudem die Möglichkeit, die Berufsmaturität weiterhin nach der Lehre absolvieren zu können, was für Lernende im Gastgewerbe besonders wichtig ist. Ab 2010 soll nun der Rahmenlehrplan, bei dem auch die Organisationen der Arbeitswelt mitwirken, erarbeitet werden.

Die Konzentration auf eine Berufsmaturität und mehr Basiswissen kommt den Anforderungen des «Kopenhagen-Prozesses» entgegen. Was die Bologna-Reform für die Hochschule und Fachhochschule war, wo Bachelor und Master die bisherigen Lizentiate und Diplome ersetzte, ist der Kopenhagen-Prozess für die Berufsbildung. Dabei will man nicht wie bei Bologna europaweit gleiche Ausbildungsabschlüsse schaffen, sondern bestehende vergleichbar machen. Als Messlatte gelten hier die Kompetenzen, welche eine

Aus- und Weiterbildung vermittelt, unabhängig davon, wo und wie diese erworben wurde. Das ist zentral für das duale Bildungssystem in der Schweiz, wo gerade auf Stufe Grundbildung ein Grossteil des Wissens aus praktischer Bildung besteht. Ein System, was in den meisten europäischen Ländern unbekannt ist.

**«Beim Kopenhagen-Prozess sind wir noch nirgends.»**

Hugo Barmettler  
Berufsbildungschef beim BBT

Bis 2012 sollen alle neu ausstellenden Diplome die Information zum jeweiligen EFQ-Niveau (Europäischer Qualifikationsrahmen) tragen. Die EU empfiehlt, die nationalen Ausbildungen bereits bis

2010 den EFQ-Niveaus zuzuordnen. Doch die Zeit könnte knapp werden. «Beim Kopenhagen-Prozess sind wir noch nirgends», stellt BBT-Berufsbildungschef Hugo Barmettler fest. Immerhin habe man schon mal die Grundbildung in Lernstunden definiert: In Schule und Betrieb zusammen absolviere ein Lernender 1800 Lernstunden im Jahr. «So zählt die Berufspraxis auch zur Bildung und nicht nur das eigentliche Lernen in der Schule», betont Barmettler.

Gut gerüstet ist das Gastgewerbe für den Kopenhagen-Prozess: In den neuen Reglementen der Grundbildungen Koch, Restauration und Hotelfach sind die Leistungsziele für Schule und Betrieb bereits detailliert aufgeführt.

ANZEIGE

**Regional gestartet. Weltweit gepunktet.**

Unsere Lehrgänge mit Ausblick auf vielseitige Karriereperspektiven.

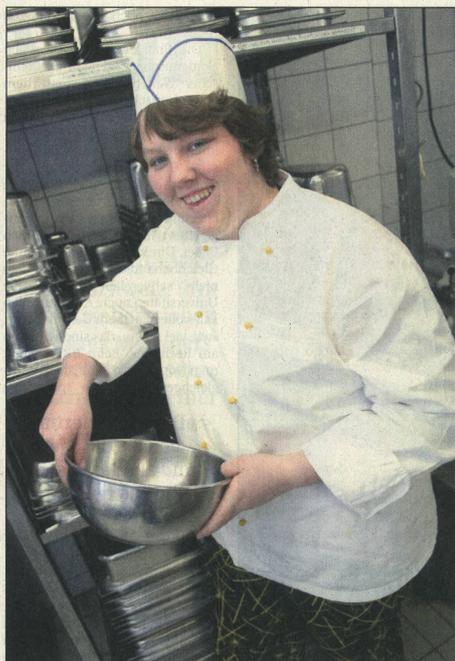
- Grundkurs Reisebranche
- Lehrgang zum dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF (D & F) (beide Vollzeit oder berufsbegleitend)

Internationaler Schule für Tourismus  
International School of Tourism Management  
Ecole Internationale de Tourisme

IST

Josefstrasse 59, 8005 Zürich,  
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

**Aus- und Weiterbildung. Kochlehre.** Wer nächstes Jahr seine Lehre beginnt, wird lernen, prozessorientiert zu denken und vernetzt zu arbeiten. Das sind die wichtigsten Änderungen der neuen Kochlehre.



Monja Sorgen, Koch im 2. Lehrjahr.

Alain D. Bollat

## Ab 2010 wird die Kochlehre anders

**Nächstes Jahr startet die neue Kochlehre. Vernetzter, ganzheitlicher und prozessorientiert. Nur für mehr Allgemeinwissen reichte es nicht.**

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Köche mussten sich lange gedulden, bis die jüngste Reform der Koch-Grundbildung Realität wurde. Im Jahr 2000 habe man im Zuge des neuen Bildungsgesetzes bereits mit der Revision gestartet, blickt Norbert Schmidiger, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes, zurück. Das Jahr 2003 hatte sich der Kochverband damals für die Umsetzung der Revision als Ziel gesetzt. Nun ist es 2010 geworden: Alle die ab kommendem

Lehrjahr mit der Ausbildung zum Koch starten, unterstehen der neuen Verordnung und dem neuen Bildungsplan. Schmidiger gibt sich zufrieden mit dem Werk, das in den letzten Jahren viele Kräfte des Verbandes gebunden hatte: «Die

wichtigste Neuerung scheint mir der Fokus aufs prozessorientierte Denken und das vernetzte Arbeiten.» Prozessorientiert, das heisst: Lernen entlang der Wertschöpfungskette und vor- und nachgelagerte Schnittstellen berücksichtigen. Heinz Berger, Vizedirektor der Hotel & Gastro Formation in Weggis, verdeutlicht exemplarisch: Der Lernende bekommt den Prozess «Fisch pochieren» vermittelt und kann das dann auf verschiedene Fischarten übertragen, lernt also nicht mehr einfach einzelne Rezepte auswendig.

So kann der Lernende individueller kochen, was die heutige Global-Kitchen-Praxis auch verlangt. Berger: «Diese Lernmethode spart viel Zeit, und der Betrieb kann den Lernenden rascher effizient einsetzen.»

Genauso wichtig, so Schmidiger, sei die neu im Reglement verankerte Vernetzung der drei Lernorte Betrieb, Berufsschule und überbetriebliche Kurse (neu 20 Tage). Im Idealfall würden die gleichen Inhalte parallel

vermittelt. Die praktische Anwendung des Gelernten soll zu einem besseren Lernergebnis führen.

Als Lernziel im neuen Bildungsplan verankert ist zudem «Nachhaltiges Denken und Handeln». Der Lernende soll erfahren, woher die Ware kommt und sie ökologisch und ökonomisch in einen Kontext stellen. Schmidiger: «Der Koch

muss sich fragen, ob es Sinn macht, im Januar Spargel einzufrieren.»

Einen Wermutstropfen bei der neuen Lehre gibt es für Schmidiger trotzdem: Die anvisierten 1,5 Schultage statt einem scheiterten am gemeinsamen Branchenwillen, ganz zu schweigen von den finanziellen Bedenken diesbezüglich seitens der Kantone. Eine Folge davon ist, dass es Englisch als Unterrichtsfach für Koch-Lernende weiterhin nicht gibt. Geschäft hat es die zweite Fremdsprache nur in den Fachunterricht, Fachausdrücke werden dort in Zukunft auch in Englisch vermittelt, so soll der angehende Koch eine Angebotsplanung in dieser Sprache verstehen lernen.

Unterstützt bei der Umsetzung der neuen Kochlehre werden die Berufsbildner (Lehrmeister) und die Lernenden mit der Dokumentation «Modelllehrgang». Zudem wird zurzeit ein regelrechter Aufklärungsfeldzug in den Kantonen geführt, um den Betrieben die neue Lehre nahe zu bringen.

**«Der Koch muss sich fragen, ob es Sinn macht, im Januar Spargel einzufrieren.»**

Norbert Schmidiger  
Schweizer Kochverband

ANZEIGE

## Weiterbildung aktuell.

### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010

### Informationsveranstaltungen:

11. Mai 2010, Hotel Allegro, Bern  
09. August 2010, Hotel Schweizerhof, Zürich

hotelfachschule thun  
soul, passion & system



### Führungsfachfrau/-mann FA

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistung, v.a. Hotellerie, Gastronomie, Tourismus.

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkompetenz erweitern, eigenes Führungsverhalten weiter entwickeln. Zertifikat Leadership SVF.

Mit diesen Ausweisen und mind. 1 Jahr Führungspraxis sind Sie zur eidg. Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fachausweis zugelassen.



Lehrgang Management, 10 Module: betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht. Management-Diplom AKAD gleichwertig mit Zertifikat Management SVF.

Start zum nächsten Lehrgang Leadership SVF:  
Juni 2010, an der AKAD in Zürich

### Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus

Stufe I:

16./17.11.2009, Chur	17./18.03.2010, Interlaken
09./10.12.2009, Lenzburg	22./23.03.2010, St. Gallen
26./27.01.2010, Thalwil	20./21.04.2010, Sarnen
08./09.02.2010, Luzern	10./11.05.2010, Meisterschwanden

Stufe II:

19./20.11.2009, Lenzheride
23./24.11.2009, Bern
02./03.03.2010, Gwatt
18./19.05.2010, Zürich



### KOPAS-Ausbildung:

25.03.2010, Basel	25.08.2010, Luzern
11.05.2010, Gwatt	17.12.2010, Bern

### NEU: reception@hotelleriesuisse, Zyklus 4

Modul 1 Persönlichkeit: 08.–13.03.2010  
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning  
Modul 3 Kommunikation: 17.–22.05.2010  
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil



Infos und Unterlagen  
hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Peter B. Grossholz oder Carmen Hertig,  
Telefon 031 370 43 01, Telefax 031 370 42 62, www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung – weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

**Aus- und Weiterbildung. Plattform.** Wer sich im Tourismus oder im Gastgewerbe aus- und weiterbilden will, wird nun auf einen Mausklick fündig: Der Schweizer Tourismus-Verband realisiert eine Bildungsplattform.



Anja Neuhaus, Restaurationsfachfrau im 2. Lehrjahr.

Alan D. Bollat

# Alle Bildungswege auf einen Klick

**Neues aus der Bildungslandschaft: Tourismus und Gastgewerbe sollen eine zentrale Plattform bekommen.**

GUDRUN SCHLENCEK

Wer heute im touristischen Umfeld eine passende Aus- oder Weiterbildung sucht, muss sich die Informationen bei Anbietern und Verbänden zusammensuchen. Den ersten Anlauf für eine umfassende touristische Bildungsplattform hatte die Hochschule Luzern mit einem separaten Link vor rund fünf Jahren gemacht. «Aber wir können als Hochschule ja

nicht neutral sein», erklärt Michael Fux, Dozent an der Hochschule Luzern, augenzwinkernd.

**Der Tourismus-Verband geht jetzt auf die Interessengruppen zu**

Als neutraler Partner soll jetzt der Schweizer Tourismus-Verband STV diese Informationslücke füllen. Ziel: Alle Berufe und anerkannten Weiterbildungen auf einer Website vorstellen – von der Lehre bis zum

Universitätsstudium, vom Koch bis zum Tourismus-Diplom. Pate stehen für die Gestaltung des Webseiten-Auftritts soll jener der Hochschule Luzern. Der Tourismus-Verband verfügt zwar schon über eine Bildungsseite, allerdings konzentriert sich diese auf den rein touristischen Part – ohne die gastgewerblichen Berufe.

Noch steht das geplante Projekt ganz am Anfang. Mario Lütolf, Direktor des STV, will sich jetzt erst mal das Einverständnis der höheren Fachschulen des Tourismus holen und dann Vorabklärungen bei allen relevanten Interessengruppierungen, wie den Branchenverbänden, treffen. «Wir brauchen dafür eine breite Unterstützung», betont Lütolf. Möglicherweise auch finanziell. Wieviel das Ganze kosten kann, ist noch unklar und «abhängig davon, was man will», so Lütolf. Da der STV die neue Seite unter einem eigenständigen Link in den eigenen Auftritt integrieren möchte und dieser auf Anfang 2010 sowieso neu erscheinen soll, sollte die reine Web-Erstellung nicht zu teuer werden. Was bleibt sind aber die laufenden Betriebskosten, um die Informationsplattform à jour zu halten. «Sollte das Projekt intensiver werden als heute angedacht, werden wir auch bei Innotour anknüpfen», lässt Lütolf durchblicken.

Die Höheren Fachschulen (HF) verpassen. Bestehende Fachschulen – wie in Tourismus und Hotellerie – unterliegen dabei aber keiner zeitlichen Vorgabe.

**Schneller zum Bachelor. Kein Kurs mehr für Geschichtenerzähler.**  
Die Interessengemeinschaft der höheren Fachschulen des Tourismus (IGHFT Schweiz) hat trotzdem einen neuen Rahmenlehrplan auf die Beine gestellt. Grund: Der Kanton Graubünden habe einen solchen von der Academia Engiadina Samedan verlangt, so Hanna E. Ryhener, Direktorin Internationale Schule für Touristik (IST) in Zürich,

die das Projekt bei der IG HFT Schweiz betreut. Gegenwärtig diskutieren die Schulen, bis wann der Plan in der Praxis gelten soll. Verbessert hat die IST den Übergang von der HF zur Fachhochschule: Wer als «Dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF» abschliesst, kann ab 2010 in anderthalb Jahren den Bachelor in Wirtschaft an der Kaledios-Fachhochschule erwerben. Ähnliches bietet die Academia Engiadina mit der Fachhochschule Chur an.

**Der Wellness-Manager bekommt ein eidgenössisches Diplom**  
Denn die touristische Bildungslandschaft hat immer wieder Neues zu bieten. So soll beispielsweise die seit zwei Jahren angebotene Weiterbildung zum «Wellness-Manager» jetzt die eidgenössische Anerkennung erhalten. «Die Anerkennung durchs BBT ist weitgehend gegeben», so Mario Lütolf. Als höhere Fachprüfung wird der Ausbildung auch ein deutschsprachiger Name verliehen: «Gesundheitstourismus und Bewegung». Absolventen werden mit eidgenössischem Diplom abschliessen. Berufsbegleitend dauert die Weiterbildung anderthalb Jahre. Lütolf hofft, dass die eidgenössische Anerkennung bereits 2010 gilt. Die zwei Klassen, welche den Wellness-Manager absolvieren, sollen das eidgenössische Diplom noch rückwirkend verliehen bekommen.

Neue Rahmenlehrpläne mit der Vorgabe der klaren Kompetenzorientierung müssen sich wiederum

«Sollte das Projekt intensiver werden, wollen wir auch bei Innotour anknüpfen.»

Mario Lütolf  
Schweizer Tourismus-Verband

Neue Rahmenlehrpläne mit der Vorgabe der klaren Kompetenzorientierung müssen sich wiederum

Neue Rahmenlehrpläne mit der Vorgabe der klaren Kompetenzorientierung müssen sich wiederum



Alan D. Bollat

**Dank neuer Passerellen kommen Abgänger höherer Fachschulen schneller zum Bachelor.**

die das Projekt bei der IG HFT Schweiz betreut. Gegenwärtig diskutieren die Schulen, bis wann der Plan in der Praxis gelten soll.

Verbessert hat die IST den Übergang von der HF zur Fachhochschule: Wer als «Dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF» abschliesst, kann ab 2010 in anderthalb Jahren den Bachelor in Wirtschaft an der Kaledios-Fachhochschule erwerben. Ähnliches bietet die Academia Engiadina mit der Fachhochschule Chur an.

Nie zustande gekommen ist der auf Anregungen aus der Branche entstandene Zertifikatslehrgang «Il Narratore – oder die Kunst des Geschichten Erzählens», der 2005 Bologna-konform lanciert wurde und zuletzt mit der Zürcher Hochschule für Musik und Theater angeboten wurde. Es fehlte an der Nachfrage.

## Offene Lehrstellen vor allem für Köche und Köchinnen

**Im Gastgewerbe hat es noch viele offene Lehrstellen für 2010. Mit Ausnahme des Wallis. Generell am meisten gesucht sind Köche und Köchinnen.**

CHRISTINE KÜNZLER

Von den zurzeit 1444 bei der Schnupper- und Lehrstellenvermittlung von hotellerieuisse gemeldeten Lehrstellen betreffen 689 jene für Köche und Köchinnen. Weiter waren bei hotellerieuisse vorstern 451 Restaurationsfachleute gemeldet. An dritter Stelle positioniert sich mit 230 Lehrstellen jene der Hotelfachfrau/-mann. Am wenigsten offene Stellen finden die Auszubildenden im Bereich Kauffrau/-mann. Diese Kennzahlen beziehen sich auf alle gemeldeten Lehrstellen und auf die ganze Schweiz. Rund ein Viertel der gemeldeten Lehrstellen sind inzwischen besetzt, hält Karin Ritschard, Sachbearbeiterin Nachwuchsmarketing bei hotellerieuisse, fest. Ein Blick in die Statistik der kantonalen Berufsberatungsstellen der

drei Tourismuskantone Bern, Graubünden und Wallis zeigt: Mit Abstand am wenigsten offene Lehrstellen im Gastgewerbe finden sich mit 36 im Wallis – die meisten davon im Unterwallis. Im Wallis werden gerade mal sieben Restaurationsfachleute sowie elf Köche oder Köchinnen gesucht. Laut www.berufsberatung.ch findet jener Lernende mit dem Berufswunsch Hotelfachfrau/-mann oder Hotellerieangestellte/-r im Wallis für nächstes Jahr bereits keine Lehrstelle mehr.

Ganz anders die Situation im Kanton Bern: Dort waren noch 345 Stellen im Gastgewerbe auf interessierte Auszubildende. 133 Koch-Lehrstellen sind unbesetzt. An zweiter Stelle stehen auch hier Restaurantfachleute (81 Lehrstellen) und Restaurationsangestellte (27 Lehrstellen). Für den Berufsweg Hotelfachmann/-frau gibt es 21 Lehrstellen, für die Hotellerieangestellten deren sieben. Graubünden bietet mit 168 ebenfalls noch offene Lehrstellen

im Gastgewerbe. Auch hier mangelt es vor allem an Koch-Lernenden: 50 Lehrstellen sind in Graubünden noch zu vergeben. 49 Stellen für Restaurationsfachleute-Lernende und sechs für Restaurationsangestellte sind ebenfalls zu besetzen. Gesucht werden weiter 22 künftige Hotelfachleute und vier Hotellerieangestellte.

Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung bei hotellerieuisse, macht in den Lehrbetrieben ein Umdenken aus. «Einige Hoteliere sind bezüglich Lehrstellen vorsichtiger geworden, weil sie nicht wissen, wie ihr Geschäft laufen wird.» Möglicherweise seien die

**«Hoteliere sind vorsichtiger geworden, sie wissen nicht, wie ihr Geschäft läuft.»**

Barbara Holzhaus  
hotellerieuisse

Lehrbetriebe auch zurückhaltender wegen der 3-jährigen Lehren. «Einige Hoteliere sagen sich wohl, es sei besser, niemanden einzustellen als jemand, der schlechte Voraussetzungen mitbringt», vermutet Barbara Holzhaus. «Wie sich die Situation weiter entwickeln wird, ist schwierig vorauszusagen.»



Die kaufmännische Erst- oder Zweisprachbildung an der **Hotel- und Tourismus-Handelsschule von hotellerieuisse** schafft Perspektiven für eine Karriere in der Hotel-, Gastro- und Tourismusbranche. Der Lehrgang eignet sich besonders für kommunikationsfreudige Jugendliche und Erwachsene mit einem Flair für Fremdsprachen. Ein Jahr Praktikum, internationale Sprach- und anerkannte Informatikdiplome sind Bestandteil der 3-jährigen Ausbildung. Die Lehrgänge können auch zweisprachig (E/D) absolviert werden. Besuchen Sie unsere Informations-Anlässe im November 2009. Daten und Veranstaltungsorte finden Sie auf unserer Website.

**www.minervaschulen.ch**  
Aarau Baden Bern Burgdorf Luzern Zürich

Handelschule VSH | Hotel-Handelschule hotellerieuisse | Tourismus-Handelschule HGT | 10. Schuljahr/BVS | Gymnasium | IB Diplom  
TALENTplus | Berufsmaturität | Passerelle | Fachkurse | Kaderkurse

Vorteil  
**MINERVA**  
Eine Schule der Kaledios Bildungsgruppe Schweiz

# 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](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** hotel revue





Beim Budersand Hotel auf Sylt wird der Kontrast von moderner Architektur zur welligen Natur durch das verwendete traditionelle Bootsbauholz gemildert.

Cedar ist ein traditionelles Bootsbauholz mit der Eigenschaft, silbergrau zu altern und damit die Farbe von Sand und der auf Sylt üblichen Reetdächer anzunehmen. Es mildert und verbindet im «Budersand» den Kontrast von moderner, eckiger Architektur zur welligen Natur. Atemberaubend ist der Speisesaal – man glaubt sich auf einem Schiff, so nahtlos geht der Blick durch die raumhohen Fenster aufs Meer. Ausgefallen ist die Bibliothek mit über 1200 von Elke Heidenreich sorgfältig für die Bedürfnisse von Feriengästen ausgesuchten Büchern. Das «Budersand», weitab von der Hektik des Hauptorts Westerland, wirkt



Kubische, holzlamellenverkleidete Formen dominieren.



«Budersand»: Der Speisesaal erinnert an ein Schiffsinterieur.



Früher eine Militäranlage – heute ein 18-Loch-Golfplatz.



Die Detailgestaltung erhielt die notwendige Aufmerksamkeit.



Von Terrasse und Restaurant schweift der Blick aufs Meer.

## Weitblick am Meer

Zwei ungleiche Hotels auf Sylt und an der Nordsee setzen Akzente. Architektonische Verwandtschaft und differenzierte Gäste prägen in St. Peter-Ording und auf Sylt diese Häuser.

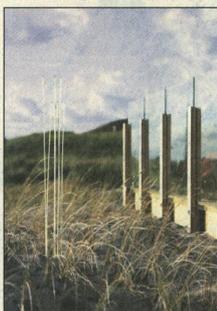
KURT METZ

Spannend ist der Vergleich des Luxushotels Budersand Golf und Spa an der Südspitze der Insel Sylt und des Mittelklass-Resorts Strandgut an der Nordseeküste im traditionellen Seebad von St. Peter-Ording. Von aussen scheinen beide Bauten Geschwister zu sein mit ihrer Lage direkt am Sand und Wasser sowie ihren kubischen, holzlamellenverkleideten Formen. Und auch im Innern bestechen sie durch das Bestreben, möglichst viel Landschaft und Meer eindringen zu lassen. Natürliches Licht durch grosszügige Fenster und Fronten wird ergänzt durch schöne Beleuchtungskörper, die in diesen Breiten auch im Winterhalbjahr für ein helles Ambiente sorgen. Anders

sieht es bei den Zielgruppen aus: Auf der Insel ein Entschleunigung suchendes Publikum, am Nordseestrand sportlich-dynamisches Publikum, wobei an beiden Orten dies nicht eine Frage des Alters, sondern höchstens des Geldbeutels ist.

### Oase auf der Insel mit Schweizer Beteiligung

Mit dem Hotel Budersand Golf & Spa erfüllt sich die hessische Unternehmerin und Wella-Erbin Claudia Ebert einen Traum: Das Haus bietet Ruhe und Nähe zur Natur. Den Namen entleiht es von den einstigen Fischerbuden am Strand. Auf dem benachbarten Terrain einer seit langem aufgegebenen Militäranlage sind zudem ein 18-Loch-Golfplatz mit dem Restaurant Strönholt ent-



Ins Strandgut Resort soll viel Landschaft eindringen.

standen. Den Übergang vom Grün der Fairways und dem Blaugrau der Nordsee zum vierteiligen Hotelgebäude schafft ein Kleid aus Holz: Nordamerikanisches Western Red



Moderner Baustil und hochwertige Materialien dominieren.



Neben dem Strandgut Resort liegt eine Dünen-Therme mit Spa.



Grosszügige Fenster lassen viel Licht in die Zimmer eindringen.

wie eine Insel auf der Insel. Am Start dieser Hotelperle auf Sylt sind auch drei Schweizer massgeblich beteiligt: Christine und Hans Robert Weiss definierten mit der Besitzerin und dem Team die Abläufe und Managementprozesse in der Vorereöffnungsphase, und Rolf Brönnimann übernahm kurzfristig im April 2009 interimistisch die Direktion, nachdem er bereits zwei Jahre im Projektteam mitgewirkt hatte.

### Jung, dynamisch und mit möglichst tiefem Basispreis

Das Strandgut-Resort an der Promenade des traditionellen Nordseebads St. Peter-Ording gehört

### Fakten Zwei Nordsee-Häuser auf einen Blick

**Budersand Hotel – Golf & Spa, Hörnum, Sylt.**  
eröffnet am 29.5.2009;  
50 Mio. Euro inkl. Golfplatz;  
8 Einzel- und 48 Doppelzimmer,  
23 Suiten.

**Strandgut Resort, St. Peter-Ording, Eiderstedt.**  
eröffnet am 1. Juli 2007;  
8 Mio. Euro; 96 Doppel- und  
4 Familien-Doppelzimmer  
sowie 4 Suiten. km

[www.budersand.de](http://www.budersand.de)  
[www.strandgut-resort.de](http://www.strandgut-resort.de)

den Brüdern Joern Uwe und Jens Ulfert Sroka. Sie führen gleichzeitig das Best Western Premier Hotel Ambassador in Sichtweite. Ihr Konzept des ersten Lifestyle-Resorts an der Nordseeküste lautet: jung, frisch, dynamisch, und das zu einem möglichst tiefen Basispreis. Jeder Gast zahlt die über die Übernachtung hinausgehenden Leistungen selbst, wie das Frühstück und Ausdrücke der ankommenden E-Mails, oder mietet sie während des Aufenthalts, wie Bademantel und Badeschlappen. Bei der Verpflegung im Deichkind-Restaurant mit Lounge gibt es ein Mittags- und Abendbuffet sowie von 12 bis 21.30 Uhr ein Salat- und Dessertbuffet zum beliebigen Kombinieren und jeweils einzeln Bezahlen. Ursprünglich war die Restauration mit Schauküche als Selbstbedienung ausgelegt.

Dank der idealen Lage neben der bereits bestehenden Dünen-Therme mit Spa und Hallenbad konnten die Baukosten niedrig gehalten werden, und entsprechend tief fallen auch die Betriebsauslagen an. Ähnlich wie beim Budersand-Hotel ist die Vorfahrt zum Strandgut-Resort durch einen Parkplatz wenig attraktiv, was dann auch hier mit dem modernen, ähnlichen Baustil, viel Licht und hochwertigen Materialien mehr als kompensiert wird.

## Mit 80 Rezepten in den Schulabschluss

Während andere der Freizeit frönten, widmete er sich seiner Abschlussarbeit, einem Kochbuch: der 19-jährige Neukoch David Geisser.

FRANZISKA EGLI

Sie haben ein Kochbuch herausgegeben, aber erst vor wenigen Wochen Ihre Kochlehre begonnen. Bei den meisten ist die Reihenfolge genau umgekehrt. Das stimmt. Das Kochbuch aber ist nichts anderes als meine Abschlussarbeit an der Diplommittelschule, und ich selber hätte nie gedacht, dass die so gross werden würde. Ursprünglich dachte ich an eine Rezeptsammlung. Aber es wurde laufend mehr und mehr, und irgendwann meinten Kollegen: «Mach doch ein Buch daraus!» Das hab ich dann gemacht, im Eigenverlag, mit einer Auflage von 500 Stück, die bereits nach 4 Wochen weg waren. Nun sind wir

an der zweiten, mit einer Auflage von 5000.

Sie sind 19 Jahre alt. Hat man da nicht anderes im Kopf als die Arbeit an einem Kochbuch? Sicher. Aber die Abschlussarbeit musste ja eh sein. Bei mir wurde sie einfach etwas grösser. Das erforderte natürlich Mehrarbeit, und ich musste auf manches verzichten. Aber mir hat es auch viel Spass gemacht.

Das Kochbuch heisst – frei nach Jules Verne – «Mit 80 Tellern um die Welt». Wie kamen Sie auf diesen Titel? Der stand eigentlich schon vor dem Buch fest. Er ist irgend-



Wen wundert's: David Geisser hat dank diesem Werk den Abschluss mit Bravour bestanden.

wann zusammen mit der Familie beim Brainstormen entstanden. Ein super Titel, finde ich, und er passt wunderbar zum Buch, das nun auch genau 80 Rezepte enthält.

Haben Sie alle selber ausprobiert, verfeinert, optimiert? ... und fotografiert, klar. Ich habe jedes einzelne Rezept so lange überarbeitet, bis es für mich stimmte, und wenn möglich eine neue Variante kreiert: Mein Zuger Kirscharfait beispielsweise ist eine Abwandlung von der Zuger Kirschtorte. Alles in allem enthält das Buch je ein 4-Gang-Menü aus 20 Ländern und 5 Kontinenten.

### Woher kommt Ihre Affinität zum Kochen?

Ich koche sehr gerne, ich esse sehr gerne, und meine Mutter, die mir beim Buch sehr geholfen hat, ist eine super Köchin.

### Nun stehen Sie im Restaurant Il Casale in Wetzikon richtig hinter dem Herd. Wie ist das?

Total anders. Die Menge, der Zeitdruck, und alles muss perfekt sein. Zuhause war es egal, wenn mir ein Gericht nicht auf Anhieb gelang. Im Betrieb geht das natürlich gar nicht.

David Geisser, *Mit 80 Tellern um die Welt*, Guillotine Verlag, 214 Seiten, Fr. 48.–, oder direkt bei [d.geisser@hotmail.com](mailto:d.geisser@hotmail.com)



240 Geissen der Rasse Gebirgsgemfarbige Ziege liefern Milch und Fleisch. Ihr Nachwuchs wird mit den Hotelgästen im selben Haus wohnen. zvg

## Prodotti di Capra Eine Geschenkbox mit Ziegen-Feeling

Die Gourmetlinie La Rósa aus dem Puschlav bringt auf Weihnachten 2009 eine Geschenkbox mit ihren Produkten auf den Markt. In einer Schachtel aus schwarzem Recyclingkarton mit seitlichem Rahmen aus Mondholz (in bestimmter Mondphase gefälltes Holz) liegen auf einem Heubett ein Geissentomme, zwei Geissensalametti sowie eine Flasche Sforzato. Die auf 99 Stück limitierte Box gibt es in drei Ausführungen von 43 bis 69 Franken. Auslieferung vor Weihnachten, zu bestellen ab sofort unter Tel. 081 832 60 50. eho



Drei Grössen, aber stets mit Ziegenfell: La-Rósa-Box. zvg

# Gute alte (Hotel-)Zeit

**Das besondere Konzept** In La Rósa ennet dem Berninapass steht ein Säumerhaus. Es wird im Stil von 1910 renoviert. Für Gäste, die nostalgischen Reiz suchen.

ELS BETH HOBBMEIER



Diese einstige Säumer- und Poststation wird ein Nostalgie-Hotel. Elisabeth Hobbmeier

In der alten Säumer- und Poststation in La Rósa, dem ersten Stopp ennet dem Berninapass, wird gehämmert und gemauert. Die Handwerker sind voll im Schuss, sie wollen über den nahenden Winter den Innenausbau des historischen Hauses vollenden. Jürg Mettler, Hotelier und Enfant terrible im Engadin, plant hier ein neues Projekt.



«Ich habe als Hotelier versucht, mich voll und ganz ins Geissenleben einzufühlen.»

Jürg Mettler  
Hotelier und Geschäftsführer La Rósa

«Ich habe als Hotelier versucht, mich voll und ganz ins Geissenleben einzufühlen», lacht Mettler. Denn zur La Rósa AG, welche weitgehend im Besitz der Investoren-Familie Engelnhorn ist und als deren Geschäftsführer er wirkt, gehören auch 240 Ziegen. Sie liefern die Grundlage für die «Prodotti di

Capra», welche Mettler in den letzten Monaten erfolgreich im Engadin und dem weiteren Graubünden positioniert hat (siehe Text rechts). An der Zürcher Gourmesse von letzter Woche hätten sie ihm Ziegenkäse und Salametti «fast aus den Händen gerissen», berichtet der Hotelier.

Die Ziegen werden, wenigstens zeitweise, zusammen mit den künftigen Gästen im alten Haus in La Rósa wohnen. «Hier, wo einst bis zu 150 Muls neben den Säumern schliefen, werden die Jungziegen ihren Stall haben», zeigt Mettler ins Erdgeschoss des Gebäudes.

Für die Gäste dürfte es um einiges komfortabler werden. Im ersten und zweiten Stock des Hauses entstehen insgesamt vier Doppelzimmer und vier Einzelzimmer. Auf jedem Stockwerk gibt's ein Bad und eine Küche. Und im angebaute

nen Bauernhaus entsteht eine Art Suite mit zwei Zimmern samt Bad.

## Kochen und heizen mit Holz, schlafen auf Rosshaarbetten

Das alles wäre wenig spektakulär – wäre da nicht das besondere Konzept von Jürg Mettler. «Ich will das Haus konsequent zurück ins Jahr 1910 führen, in sein Erbauungsjahr», sagt er. Deshalb wird in den beiden Küchen wie anno dazumal mit Holz gekocht, auf den eisernen, sorgfältig renovierten Eisenherden. Deshalb werden die kupfernen Badewannen mit heissem Wasser aus dem danebenstehenden Holzofen erwärmt. Die Gäste werden bei Kerzenlicht essen und auf Rosshaarmatratzen ruhen, die von Nonno Compagnoni – «dem letzten Handwerker im Puschlav, der das noch kann» – fachgerecht hergestellt werden. Darauf kommen nicht etwa Fix-, sondern echte gute Leintücher, die Bettüberwürfe werden in der Weberei in Poschiavo nach alten Mustern hergestellt. «Die Möbel und das Geschirr stammen alle aus der Zeit, und die Räume werden sehr sorgfältig renoviert», sagt Mettler, welcher von Diego Costa bautechnisch beraten wird.



Diego Costa, der bautechnische Berater, vor der Eingangstreppe. Elisabeth Hobbmeier

Das Haus soll im Juli 2010 eröffnet werden, «im Stil eines Agriturismo», so Jürg Mettler. Die Gäste bekommen und verwöhnen soll ein Verwalterehepaar – diese müssen also nicht selber heizen und kochen, sondern können sich auf die schöne Landschaft ringsum und auf Ferien mit nostalgischem Flair freuen. Und auch mal die Ziegen besuchen, die im Untergeschoss fröhlich meckern werden.



Im Sortiment ist auch Ricotta. zvg

## La Rósa 240 Ziegen, 1 Hotel-Restaurant und 1 Agriturismo

Die La Rósa AG unter Leitung von Jürg Mettler basiert auf drei Standbeinen. Bereits verwirklicht ist die Gourmetlinie «Prodotti di Capra» aus der Milch und dem Fleisch von 240 reinrassigen Gebirgsgemfarbigen Ziegen, die von der Familie Compagnoni im Puschlav gezüchtet werden. Zurzeit im Angebot ist ein Salametto aus Ziegen- und Schweinefleisch, der Ziegenfrischkäse Chabis, ein Ziegenricotta und ein Tomme-Halbhartkäse. Diese Produkte werden über die Sennerei Pontre-

sina (081 842 62 73) vertrieben und sind auch am Wochenmarkt in Chur erhältlich.

Das zweite Standbein ist das geschichtsträchtige Hotel-Restaurant La Rósa, das an den Puschlavler Gilekoch Livio Tuena verpachtet ist. Direkt gegenüber steht die alte Säumer- und Poststation, die zurzeit als exklusives Agriturismo-Angebot für Gruppen oder Einzelne restauriert wird. Das Haus mit 18 Betten soll im Juli 2010 eröffnet werden. eho

www.larosa.ch

## Gastronews

### Gambero Rosso Vini d'Italia und die Preise 2010

Er ist soeben erschienen, der alljährlich mit Spannung erwartete Gambero Rosso 2010 – Vini d'Italia. Und wie jedes Jahr gibt es nicht nur zahlreiche Weine, die mit den begehrten drei Gläsern ausgezeichnet werden. Auch Sonderpreise werden für die Ausgabe 2010 verliehen. Hier die wichtigsten: Das Weingut des Jahres ist Bruno Giacosa (Piemont), Gewinner des Jahres Roberto Ferrari, Önologe des Jahres Gianfranco Fino (Apulien) und die Weinkellerei des Jahres Gallegati (Emilia Romagna). Rotwein des Jahres wurde Gattinara Osso San Grato 2005 von Antonino (Piemont), Weisswein des Jahres Fiano di Avellino 2008 von Colli di Lario (Kampanien).

www.gamberorosso.it

### Aus dem «Rössli» wird ein schickes Boutique-Hotel

Acht Monate wurde umgebaut, nun erstrahlt es in neuem Glanz: Aus dem ehemaligen Hotel Rössli an der Gerbergasse in Zofingen ist das Hotel Amadeo geworden. Ein kleines, persönliches, schickes Boutique-Hotel mit viel Charme und breiter Infrastruktur: Alle 17 Zimmer des Business-Hotels verfügen über TV mit Grossbildschirm und eine Kaffeemaschine, W-LAN ist im ganzen Hotel gratis. Im Gedächtnis ans «Rössli» wurde der Grill, der gleichzeitig auch Vinothek und Barist, «Le Cheval Blanc» getauft, Gastgeber sind Sandro Boll und Katrin Stäubli.

www.amadeo-zofingen.ch

### Das «Bellevue» schliesst per Ende Monat

Im Restaurant Bellevue an der Papiermühlestrasse in Ittigen bei Bern geht eine Ära zu Ende: Lecco Woo und Jan La Porte, die in ihrem Lifestyle-Restaurant gekonnt die europäische Kochkunst mit asiatischen Einflüssen ergänzt haben, verabschieden sich per 28. Oktober 2009 von ihren Gästen. Aus diesem Grund findet kommenden Sonntag, 25. Oktober, von 13 bis 16 Uhr im Restaurant selber ein Flohmarkt statt, an dem die beiden einen Grossteil ihres Inventars zu tollen Preisen verkaufen. fee

www.bellevue-ittigen.ch

## Korrigendum

### Gault Millau: Mit 18 Punkten bester Stadtzürcher



Marcus G. Lindner (Bild) vom Restaurant Mesa übernimmt neu mit 18 Punkten die Spitze in Zürich. Wir gaben ihm in der letzten Ausgabe 19 Punkte, das war einer zu viel. eho

## Impressum

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

Herausgeber/Editeur  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Redaktion  
Chefredaktion: Elisabeth Hobbmeier/eho.  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.  
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Resortleitung)

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/rl; Gudrun Schlenzky/gse; Karl Josef Verding/kjv  
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollst/adb.  
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolff/rwo.  
Korrektorat: Paul Le Grand.  
Volontar: Mathias Zaugg  
Online Redaktion: Melanie Roth/rm

Verlag  
Leitung: Barbara König;  
Assistentin: Monika Hausammann.  
Stelleninsetzer: Angela Di Renzo, Patricia Nobs.  
Geschäftsanzüge: Michael Müller, Bèda-Urs Schönenberger.  
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
Auflage: WEMF-begünstigt 2008/09, verkaufte Auflage: 10.732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440  
Erscheinungsweise: wöchentlich  
Kontakte  
Adresse:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion: Tel. 031 370 42 16,  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,  
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch  
Inserate: Tel. 031 370 42 42,  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch  
Internet: www.htr.ch  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable

## Genuss

Fructus, der Obstsortenmarkt für alte Sorten



Wer hat schon mal eine «Schweizerhose» (Bild) gesehen, die gestreifte Birnensorte? Oder die «Chestnut», den kleinsten Tafelapfel der Welt? Das und noch vieles mehr erfährt man am 24. Oktober von 11 bis 17 Uhr im Botanischen Garten in Zürich. An diesem Obstsortenmarkt, den Fructus organisiert, können X alte Sorten – von «Gelber Bellefleur» über «Berner Rose» bis zu «Wildmuser» – kennengelernt, degustiert und auch gekauft werden.

[www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

## Whiskey&Dine im Hotel Walzenhausen

Edle Tropfen zum Nacht können statt rot oder weiss auch mal golden sein: Davon kann man sich am 12. November beim Whiskey & Dine im appenzellischen Hotel Walzenhausen überzeugen. Gastgeber Arthur Nägele, ein ausgewiesener Whiskey-Kenner, lädt zum 5-Gang-Menü und serviert zu jedem Gang einen ausgesuchten Whiskey. fee

[www.hotel-walzenhausen.ch](http://www.hotel-walzenhausen.ch)

# Schweizer Weine von der Mosel



## Geny's

**Geny Hess,** Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und Europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue.

Das Mosel-Saar-Ruwer-Gebiet umfasst die grössten Steilflächen des deutschen Weinbaus. Die Weinbaugeschichte geht in dieser Gegend, wie etliche Kelteranlagen dokumentieren, zurück auf die Zeit der Römer. Dazu kommt die aussergewöhnliche Schönheit der Täler, die den römischen Dichter Decimus Ausonius (310-395) ebenso inspirierte wie den englischen Maler William Turner (1775-1851). Und schliesslich genießt kein anderer deutscher Wein ähnlich hohes internationales Ansehen wie der Riesling aus dieser Gegend.

Die Weine anderer Winzer und Länder zu verkosten, kann sehr lehrreich sein – und sogar das eigene Leben verändern. Aus Liebe zum Riesling verschlug es Ende des letzten Jahrhunderts den Schweizer Winzer Daniel Vollenweider – nach verschiedenen Stationen rund um den Globus, an die Mosel. Der heute 39-jährige, in der Bündner Kantonshauptstadt Chur aufgewachsene Önologe, entdeckte seine grosse Liebe zum Riesling Anfang der Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts. Der 1990er Scharzhofberger Riesling Auslese von Spitzenproduzent Egon Müller hat Vollenweiders Lebensmittelpunkt verändert. Als Praktikant arbeitete er im Jahr 1999 auf dem Weingut von Dr. Loosen in Bernkastel.

Er fühlte sich sehr wohl in dieser bezaubernden Gegend und fasste damals auch den Entschluss, an der Mosel zu bleiben. Der bekannte Weinbuchautor Stuart Pigott hat ihn darauf aufmerksam gemacht, dass die völlig in Vergessenheit geratenen und verwahrlosten Parzellen der Lage Wolfer Goldgrube einmal zu den bedeutendsten an der Mosel zählten. Im Bewusstsein der mühseligen Arbeit, in dem mit alten wurzelreichen Reben bestockten Weinberg, nutzte er die Gunst der Stunde. Und anlässlich einer Biketour durch die Lagen der Wolfer Goldgrube entschied er sich, dieses Kleinod zu neuem Leben zu erwecken.



Der Riesling hat sein Leben verändert: Daniel Vollenweider.

Seine Welftoffenheit hat ihn dazu motiviert, den eigenen Betrieb mit viel Mühe zu einem der besten an der Mosel zu machen. Dank seinem angeborenen Talent zum Ausbau von Weinen, seiner Sorgfalt in der Auswahl der Methoden, seinem Perfektionismus bei der Arbeit und seinem siebten Sinn für die Pflege der Rebberge, um den ihn so manchen Winzer beneiden dürfte, erarbeitete sich Vollenweider in kürzester Zeit einen hervorragenden Ruf. Schon mit der Qualität seiner ersten Jahrgänge überraschte er die Fachwelt. Alle waren erstaunt, wie der Neuling, der sich alles aus dem Nichts aufbauen musste, auf Anhieb mit einer so überzeugenden Kollektion aufwarten konnte. Auch die nicht flurbereinigte Lage im kleinen Ort Wolf wurde durch die überragende Qualität der Vollenweider-Weine Anfang

dieses Jahrhunderts bekannt. Von seinem ersten Jahrgang hat er in einem alten, dreistöckigen Felsenkeller in Traben-Trarbach gerade mal 3500 Flaschen abgefüllt. Heute bewirtschaftet er vier Hektaren Steillagen, was eine Jahresproduktion von 25 000 Flaschen ergibt.

Daniel Vollenweider erzeugt Weine von grosser Reinheit, Authentizität und Eleganz. Dank der niedrigen Erträge aus weitgehend wurzelreichen Reben zeigen die Weine viel Schmelz und eine feine moseltypische Säure. «Die Grundvoraussetzung für grosse Weine ist ausschliesslich die physiologische Reife der Trauben», sagt der Schweizer Winzer. Es ist nicht einfach, die Eigenschaften zu beschreiben, welche die Weine vom Weingut Vollenweider so herausragen lassen. Von Anfang setzte er auf den Ausbau in Edelstahltanks. Dies kommt der unverkennbaren feinen Frucht im Wein sehr zugute. Die edelsten Weine sind von spektakulärer Dichte und honigartiger Süsse. Dank ihrer delikaten Säure wirken sie ausserordentlich frisch am Gaumen. Was aber die Qualität der Vollenweider-Weine mit anderen bekannten Spitzenweinen gemeinsam haben, ist die Ausgewogenheit, Feinheit, Saftigkeit und die diskrete Zurückhaltung. Die Bezeichnung «edel» könnte eigens zu ihrer Charakterisierung erfunden worden sein. Bei aller Noblesse aber bleiben die Rieslinge vom Weingut Vollenweider durch und durch grandiose Moselweine.

Die brillanten Rieslinge der Jahrgänge 2005, 2006 und 2007 besiegelten die Qualitätsentwicklung der letzten Jahre. Vom extrem zarten Kabinett, über die himmlische Aromatik der Spätlese und der Finesse und mineralischen mündenden Auslesen, bis hin zur faszinierenden und zauberhaften Beerenanalyse, erfüllt jeder Wein die hochgesteckten Erwartungen.

Bezugsquelle: [www.gerstli.ch](http://www.gerstli.ch)

ANZEIGE

## Premium Qualität aus fairem Handel

Weitere Informationen unter [www.rivella.ch](http://www.rivella.ch) & [www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)



Garten mit Aussicht: Im lauschigen Hotelgarten genießt man einen tollen Blick auf die mittelalterliche und spektakuläre Zitadelle von Carcassonne.

## Ausgezeichnet

### Alpenkräuter-Sirup erhält Anuga-Preis

Im Rahmen der Food & Beverage-Messe Anuga in Köln hat die Firma Narimpex unter der Marke Swiss Alpine Herbs zwei neue Produktlinien lanciert: Kräutersalzmöhlen und Sirup. Prompt wurde der Alpenkräuter-Sirup von der Fachjury ausgewählt für die Sonderschau «taste09», welche jeweils Innovationen der Anuga vorstellt. Unter diesen Innovationen schließlich hat der Sirup der Swiss Alpine Herbs den Preis in der Kategorie «Drinks» gewonnen.



[www.swissalpineherbs.ch](http://www.swissalpineherbs.ch)

## Energydrink gewinnt Juice-Award

Auch der 2008 lancierte Energydrink Michel Power Coffee Berry kommt zu Ehren: Anlässlich der 14. World Juice Conference in Nizza wurde zum 8. Mal der «World Juice Innovation Awards» vergeben. In der Kategorie «Best New Juice Product» gewann der Energydrink aus dem Hause Rivella. Michel Power Coffee Berry enthält in etwa gleichviel Koffein wie eine Tasse Kaffee, besteht jedoch aus Früchten und ist mit dem Extrakt aus der Frucht des Kaffeebaumes angereichert.



[www.rivella.ch](http://www.rivella.ch)

# Liebe zur Geschichte

Eine besondere Atmosphäre erzeugt durch die Geschichte. Diese Stimmung erleben die Gäste im Hôtel de la Cité im südwestfranzösischen Carcassonne.

PATRICIA BRÖHM



Eines der 47 edlen Deluxe-Zimmer im provenzalischen Stil.



Terrasse mit Sicht auf die romanische Basilika Saint-Nazaire.

Ich bin schon in vielen Hotels abgestiegen – nun bin ich endlich nach Hause gekommen. Was die französische Schriftstellerin Colette Anfang des 20. Jahrhunderts ins Gästebuch des Hôtel de la Cité schrieb, gilt noch heute. Das 60-Zimmer-Refugium in einem ehemaligen Bischofspalast im mittelalterlichen Carcassonne ist einzigartig. Das bewirkt schon die Architektur. Mit seinen eubewachsenen dicken Steinmauern, den spitzgiebeligen Buntglasfenstern und dem labyrinthartigen Grundriss hat dieses Haus nichts Funktionales, dafür umso mehr Atmosphäre.

Es ist ein geschichtsträchtiger Ort – und das Hôtel de la Cité, dessen 100. Geburtstag dieser Tage begangen wird, hat seinen Anteil an dieser Geschichte. In den 1920er-Jahren wurde es zu einem beliebten Stop-over des Jet-Sets auf den Reisen zwischen Nizza und Biarritz oder Biarritz und Barcelona. Im Gästebuch finden sich neben Colette viele grosse Namen, von Gary Cooper über Maurice Cheva-



Grosszügig und stilvoll: das Bad.

lier, Gracia Patricia von Monaco, Yehudi Menuhin bis zu Walt Disney. Im April 1997 wurde das Hotel an die Orient-Express-Gruppe verkauft und zwischen 1998 und 2001 komplett renoviert.

Der Schweizer General Manager Jacques Hamburger hat jede Phase der Renovierung hautnah miterlebt. «Die Fassade des Hauses steht unter Denkmalschutz, wie die gesamte Altstadt von Carcassonne»,

erklärt er, «im Inneren aber war Orient-Express weitgehend frei in der Gestaltung.» Trotzdem gab es Ärger, als der Eingangsbereich verändert wurde. Jacques Hamburger erinnert sich: «Als die ersten Lastwagen mit Abbruchschutt davonfuhren, tauchte ein Architekt der Bâtiments de France auf, und stellte den gerade abgerissenen Bereich im Nachhinein unter Denkmalschutz.» Es folgte ein dreijähriger Rechtsstreit. Am Ende, so



Bibliothek samt Barbetrieb und Piano-Musik.

Hamburger, «konnten wir 90 Prozent dessen durchführen, was ursprünglich geplant war.» Insgesamt kostete Orient-Express die Renovierung rund 6 Mio. Euro. Orient-Express-Gründer James Sherwood ist bekannt für seine Liebe zu geschichtsträchtigen Häusern, höchstpersönlich kam er nach Carcassonne, um das Hôtel de la Cité unter die Lupe zu nehmen und erkannte das Potenzial.

Die Pariser Innenarchitekten Gérard Gallet und Jean-Michel Ley liessen das Original-Ambiente des Hotels mit dem neogotischen Stil des ausgehenden 19. Jahrhunderts aufleben. Der offene Kamin, die spitz zulaufenden Glasmosaikfenster, die holzverkleideten Decken, die klassischen Fleur-de-Lys-Tapeten – all diese Details tragen dazu bei, dass der Gast sich hier mit dem genus loci der mittelalterlichen Festungsanlage verbunden

## Fakten Diverse Hotellegenden bei Orient-Express

Das Hôtel de la Cité liegt im Herzen von Carcassonne im Südwesten Frankreichs und hat 61 Zimmer und Suiten. Das Haus gehört zu den Orient-Express-Hotels. Gegründet wurde die Gruppe, zu der heute weltweit 50 Objekte zählen, 1976. Dazu gehören auch Hotellegenden wie das Copacabana Palace in Rio, das Grand Hotel Europe in St. Petersburg oder das Ritz in Madrid. pb

[www.hoteldelacite.com](http://www.hoteldelacite.com)  
[www.orient-express.com](http://www.orient-express.com)

fühlt. Im Zuge der Arbeiten wurde auch das benachbarte Hotel Dame Carcase integriert. In diesem Teil des Hauses wurde die Zahl der Zimmer reduziert, es entstanden neue, grössere Räume, zum Teil mit eigener Terrasse zum Garten hin. Im Bereich der ehemaligen «Dame Carcase» liegt der älteste Teil des Hotels, ein Wehrturm aus dem 11. Jahrhundert.

Besonders stolz ist Jacques Hamburger auch auf den Weinkelner, der auf das 12. Jahrhundert zurückgeht. Erst kürzlich ist er komplett restauriert worden und bietet, nur von Kerzenlicht erhellt, eine einzigartige Atmosphäre für private Weinproben und Diners. Im hauseigenen Restaurant «La Barbacane», das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, hat sich Küchenchef Jérôme Ryon zum 100. Geburtstag des Hôtel de la Cité ein ganz besonderes Jubiläums-Menü einfallen lassen. Serviert werden Gerichte aus der Gründungszeit des Hauses im Stil des Vaters der französischen Haute Cuisine, Auguste Escoffier.

# Apfelwein, die goldgelbe Hessendroge

Hessen pflegt eine besondere Kultur: die Apfelweinkultur. Originelle Kneipen und spezielle Krüge gehören dazu.

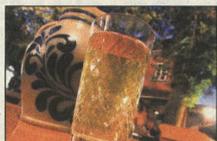
CLAUDIA DIEMAR

Wo Durst war, soll Gebabbel werden. Gebabbel ist die hessische Variante von allerlei Gerede und Geschwätz. Wer ohne solche Vorkenntnisse die Tür einer Frankfurter Apfelweinschmiede aufstösst, ist perplex ob des enormen Lärmpegels. Man sitzt auf einfachen hölzernen Stühlen an ebenso einfachen langen Tischen in Interieurs,

die ausschauen wie zu Urgrossvaters Zeiten. «Mainhattan» ist eben mehr als hektische Moderne mit Autobahnkreuz und Bankentürmen, Messstress und Grossflughafen.

Am urwüchsigsten ist die Mainmetropole in den Apfelweinschänken. Getrunken wird besagter «Ebbelwei», im trendigen Neudeutsch gern «Äppler» genannt. «Gespritzter» wird ein mit Sprudelverspülter Schoppen genannt. Frisch gekeltert noch ein «Süsser», wandelt er sich bald zu einem Eingeweideputzer namens «Rauscher». Doch schnell reift er zum «Alten» und darf zig weggetrunken werden, denn der Ebbelwei, so lautet die Regel, soll seinen ersten Geburtstag nicht erleben.

Schon im Jahr 800 soll sich Kaiser Karl der Grosse persönlich um



Serviert wird der «Äppler» in einem Krug aus Steinzeug, getrunken aus gerippten Gläsern.

die Apfelweinerstellung vor Ort gekümmert haben. Etwa drei Zentner möglichst gemischte säuerliche Sorten braucht man für hundert Liter Wein. Am besten sind uralt, längst rare Sorten wie «Bischofsmütze», «Schafsnase» oder der «Trierer Weinpfeil», möglichst von Streuobstwiesen. In die Kelter dürfen nur Früchte ohne Fehlfäulnis

mit 5,8 Prozent Alkohol ist Apfelwein deutlich leichter und zudem preisgünstiger als ein Traubenwein. Serviert wird er im «Bembel» genannten Krug aus Steinzeug, getrunken aus derben gerippten Gläsern. Der Äppler mit seinem hohen Eiweissgehalt gilt den Frankfurtern als Antidepressivum. Klarer Fall: Sauer macht lustig. Da lösen sich Kravatte und besagte Zunge wie von selbst. Weil letztere aber beim vielen Gebabbel geschmeidig gehalten werden muss, wird flugs der nächste Schoppen bestellt. Am schönsten trinkt sich der Apfelwein im Sommer und Herbst im Freien. Das Gebabbel wird von linden Lüften verweht und macht den Lärmpegel in Betzen mit so bodenständigen Namen wie «Germania», «Kanonesteppe» oder «Zur Sonne» sogar für ungelübte Zugereiste erträglich. Und zur Weihnachtszeit gibt's «Heissen» mit Zimt und Zucker.

## Informationen Tram, Kneipen und Wochenende

Eine Liste der schönsten Apfelweinkneipen in Frankfurt und Umgebung findet sich unter dem Stichwort «Unsere Mitglieder» bei [www.apfelweinwirte.de](http://www.apfelweinwirte.de). Frankfurt-Tourismus bietet ein «Ebbelwei-Wochenende» mit einer Übernachtung plus Frühstück und Abendessen sowie einer Fahrt im Nostalgie-Tram «Ebbelwei-Express» ab 69 Euro pro Person ([www.frankfurt-tourismus.de](http://www.frankfurt-tourismus.de))

## Kuriosität

### Abu Dhabi ist das (ferrarirote) Dach der Welt



Dass in den Vereinigten Arabischen Emiraten gerne geklotzt wird, ist nichts Neues. Nun kommt ein weiterer gigantischer Bauhinzu: Mit einer Fläche von mehr als 50 Fussballfeldern besitzt «Ferrari World Abu Dhabi» eines der grössten Dächer der Welt. Das Metalldach – eine Stehfalz-Konstruktion der Firma Interfalg – der Freizeitanlage, in der sich alles um PS und Boliden dreht, ist über 21000 Quadratmeter gross, wiegt über 900 Tonnen und brauchte über 100000 Liter Ferrarierote natürlich. fee

# liegenschaften

**HESSER**  
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe – teilen Sie uns Ihre Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung vom 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 Finanzierungs-konzepte
- 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

189-2237

 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

**Gastroconsult**   
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

**A remettre début 2010 à Genève**

**HÔTEL GARNI 2\***

- emplacement central et attractif
- 32 chambres
- 2 salles pour les petits déjeuners
- bail commercial 10 ans
- capitaux propres nécessaires pour la reprise du fonds de commerce: Fr. 300 000.-
- excellente rentabilité

Renseignements et dossier sur demande  
R. Susset ou J.-C. Antille 021 721 08 08

**GASTROCONSULT SA**  
Général-Guisan 42, 1009 Pully  
remisusset@gastroconsult.ch

4409-2370

**Nahe SPLÜGEN (GR)**  
zu verkaufen

**HOTEL - RESTAURANT**  
Restaurant mit 35 Sitzplätzen, Saal mit 60 Sitzplätzen, Terrasse mit 20 Sitzplätzen, 10 Gästezimmer alle mit DU/WC, 5 Zimmer-Wirtwohnung, grosser Parkplatz, die Liegenschaft befindet sich in gepflegtem Zustand, Landfläche 2'900 m<sup>2</sup>, EV MIT TANKSTELLE

**CHF 1.3 Mio**

 Rufen Sie uns einfach an.  
**\*081 284 00 24**  
GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR

4401-2363

Bestbekanntes Tessiner

**Grotto-Osteria-Ristorante**  
mit grosser Stammkundschaft im Raume Ascona / Lago Maggiore zu verkaufen.

Anfragen nur von solventen Interessenten, die bestrebt sind, die Nachfolge eines traditionsreichen Gastronomiebetriebs anzutreten oder evtl. eine Übernahme als Financier in Betracht zu ziehen.

Chiffre C 024-642643, an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

4393-2359

# aus- und weiterbildung

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROUSJISSE**

**DER WEIN BERATER**

START DER KURSE  
KURS 1 2009/2010  
Montag, 12. Oktober 2009  
KURS 4 2010  
Montag, 6. September 2010

WEITERE INFORMATIONEN?  
Gastro Suisse  
Berufsbildung  
9045 Zürich  
T 0848 377 111  
F 0848 377 112  
weinsteilung@gastrouisse.ch  
www.gastrouisse.ch

141-62

**Sprachaufenthalte**

Top Angebote von Annemarie + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

113-47

**Sprachaufenthalte weltweit**

Über 200 Top-Sprachschulen mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32  
[www.boalingua.ch](http://www.boalingua.ch)

686-396

# Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserte@htr.ch](mailto:inserte@htr.ch)

**htr** hotel revue

# cahier français

htr hotel revue No 43 / 22 octobre 2009



**Emmanuel Estoppey**  
En fonctions depuis début septembre, Monsieur Lavaux tire un premier bilan.  
Page 21



**Les Brenets**  
Le célèbre site neuchâtelois cherche à développer son potentiel touristique.  
Page 22



Encore timide et fragile, la demande pour les réunions et les séminaires tend à nouveau à s'étoffer.

## Des signes de reprise

**Le tourisme d'affaires a souffert du tassement conjoncturel mondial. Des indices de reprise sont toutefois à nouveau perceptibles.**

MIROSLAW HALABA

Pilier à forte valeur ajoutée du tourisme suisse, le tourisme d'affaires a passablement ressenti, au cours des derniers mois, les effets de la récession mondiale. «Les restric-

tions budgétaires des sociétés touchées par la crise, la crainte, dans les sociétés épargnées, de faire acte d'ostentation ont notablement réduit le nombre de séminaires et de réunions d'entreprises», note Bar-

bra Albrecht, responsable, chez Suisse Tourisme, du Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB).

**Des effets modérés, grâce à la diversification de la clientèle**

Le phénomène, qui s'est principalement répercuté sur les hôtels de haut de gamme, n'a toutefois pas eu partout la même intensité. «Le secteur des congrès n'a pas particulièrement souffert. Tout au plus avons-nous enregistré un nombre moins

élevé de participants qu'annoncé», indique Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. Il fait remarquer que la présence, dans le canton, d'une quarantaine d'organisations et de fédérations sportives assure au secteur de l'accueil un volume d'affaires quotidien moins fluctuant que les demandes venant de l'étranger. Grâce aussi à une diversification du portefeuille clients, MCI à Genève connaîtra une année 2009 «stable», voire même «en légère» croissance pour ce qui est du

groupe, commente Cathie Cusin, «managing director».

Le creux de la vague est-il passé? Ce n'est pas exclu, car des signes de reprise sont perceptibles ici et là. Les experts de l'UBS sont d'avis que l'économie suisse devrait à nouveau progresser au quatrième trimestre. «Nous

avons passablement de demandes en provenance des marchés de proximité. Il n'y a, en revanche, pas de frémissements dans les marchés lointains, comme les Etats-Unis», constate Claude Petitpierre. «Durant l'été, nous avons senti une reprise et moins de frilosité», déclare Cathie Cusin, en parlant du marché suisse et européen. Pour elle, cependant, «les grandes années de l'événementiel» sont passées.

Du côté du SCIB, l'optimisme commence aussi à renaître. «L'activité reprend doucement. Ainsi, malgré la perte de valeur de la livre, nous avons des demandes de Grande-Bretagne. Ce qui est un bon signe», dit Barbra Albrecht. Et d'ajouter: «En fait, il ne peut en être autrement, car les entreprises ont besoin de communiquer.» La vente, il y a quelques semaines, des actions UBS, détenues par la Confédération, a eu un effet positif sur le climat. «Cela a redonné confiance à la branche, mais tout reste très fragile», dit encore Barbra Albrecht, en pensant notamment à la menace que la grippe H1N1 fait toujours peser sur l'activité économique.

**Prospection des associations intensifiée**

Les membres du SCIB – qui sont réunis aujourd'hui à Zurich pour leur réunion d'information d'automne – espèrent notamment recueillir les fruits de l'action menée par l'équipe de Barbra Albrecht auprès des associations suisses et internationales. Depuis un an et demi, une personne consacre l'essentiel de son temps à inciter ces associations à tenir des assemblées, des congrès et des séminaires dans notre pays. «La concurrence est rude, mais le potentiel est très grand», note Barbra Albrecht. Depuis peu, cette activité de prospection est renforcée par celle du personnel de Suisse Tourisme travaillant sur les marchés étrangers.

«Les informations recueillies sur les marchés sont livrées à notre bureau à Zurich où elles servent à établir des offres ou des dossiers de candidatures communs», explique Barbra Albrecht.

**«Nous avons passablement de demandes en provenance des marchés de proximité.»**

Claude Petitpierre  
Directeur de Lausanne Tourisme

Lire aussi en page 4

## Des séminaires «verts» à Yverdon et dans sa région

Deux hôtels du Nord vaudois ont lancé une offre de séminaires «verts». Présentation d'un concept qui profile aussi la destination.

MIROSLAW HALABA

Les préoccupations environnementales dans l'hôtellerie et le tourisme d'affaires trouvent une bonne illustration dans le projet développé dans le Nord vaudois. Avec le concours de l'ADNV Tourisme régional, deux établissements hôteliers, principalement voués à la clientèle d'affaires, ont mis en place

un concept de «Green Meetings» ou de «séminaires responsables». Depuis un mois et demi, le Grand Hôtel des Bains, à Yverdon, et le Grand Hôtel Résidences des Rasses, aux Rasses, offrent des forfaits qui prennent en compte le développement durable.

«J'ai accepté avec plaisir de jouer le jeu, car nous vivons dans une région qui met l'accent sur le tourisme vert», dit Hans Wyssbrod, directeur du Grand Hôtel Résidences des

Rasses. Il a eu d'autant plus de facilité à le faire qu'il s'engage activement depuis plusieurs années en faveur d'une utilisation judicieuse de l'énergie. Le Grand Hôtel des Bains s'est aussi facilement rallié à ce concept. «Cela fait déjà longtemps que nous

**«Ce concept a suscité des réactions très positives lors d'une présentation à Paris.»**

Dominique Faesch  
Directrice de l'OT d'Yverdon

tenons compte des aspects environnementaux dans notre gestion», dit Nadine Traber, directrice de l'hôtel avec son mari, Peter Traber. Les forfaits ont l'originalité de proposer aux participants des acti-

vités «vertes», favorables à la création d'esprit d'équipe (team building). Ces activités prennent la forme de randonnées au Chasseron ou dans la Grande Carîgaie. Les participants se déplacent au moyen des transports publics. Les deux hôtels se sont, par ailleurs, engagés à suivre un catalogue de règles de comportements écologiques. Ils offrent, par exemple, à leurs hôtes la possibilité de trier les déchets de leurs conférences. Ils utilisent des produits de nettoyage respectueux de l'environnement. Ils cherchent, dans la mesure du possible, à réduire le nombre d'imprimés. Ces établissements ont aussi mis sur pied un programme de réduction



Une randonnée à la Grande Carîgaie figure parmi les activités «vertes».

de consommation d'énergie sous l'égide de AEnEC.

«Ce concept a suscité des réactions très positives lors d'une présentation du SCIB à Paris destinée à une soixantaine d'organismes de séminaires», indique Dominique Faesch, directrice de l'Office du tourisme d'Yverdon et du volet touristique de l'ADNV. Cette initiative permet ainsi à Yverdon et à sa région

de se profiler comme destination «verte».

Pour ce faire, il est notamment question de subordonner tous les projets soumis au canton pour un subventionnement à des critères de développement durable, indique Dominique Faesch. Un projet de bateau solaire, qui ferait la visite de la Grande Carîgaie, est également en discussion.

# actuel – pour vous forger une opinion 10 semaines pour 25 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines,  
pour 25 francs seulement. Ou alors choisissez de  
vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 145 francs  
tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la  
vente au numéro.

Téléphone 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** hotel revue

# «Je valorise l'héritage de Lavaux»

**Emmanuel Estoppey, le gestionnaire du site de Lavaux labellisé Unesco, est entré en fonctions le 1er septembre. Il tire un premier bilan positif.**

EUGENIO D'ALESSIO

Nommé site manager par Montreux-Vevy Tourisme et par la Commission intercommunale de Lavaux, qui représente les 14 communes de cette région vaudoise inscrite à l'Unesco en 2007, Emmanuel Estoppey est à pied d'œuvre. Il livre ses premières impressions.

**Comment concevez-vous le rôle de Monsieur Lavaux?**

L'étiquette Monsieur Lavaux me paraît un brin trompeuse. Je ne me considère pas comme le représentant de la région. Mon rôle est plutôt celui d'un coordinateur ou d'un chef d'orchestre: je tente de réunir tous les acteurs de Lavaux autour de projets qui mettront en valeur la richesse patrimoniale de ce coin de pays. Pour ce faire, je dois être à l'écoute des attentes et des préoccupations de toute la population. Et le pivot de mon action consiste à créer et à proposer des outils que je mets à disposition des milieux touristiques et des autres acteurs économiques.

**A quels outils pensez-vous?**

Il s'agit de documents, de brochures, d'ateliers ou d'expositions qui exalteront la valeur patrimoniale de Lavaux. Mais que les choses soient claires: je ne m'inscris pas uniquement dans une démarche touristique. Je laisse aux offices du tourisme le soin de gérer le volet promotionnel.

**Quel bilan tirez-vous de votre début d'activité?**

Un gros travail a été réalisé, mais il reste encore beaucoup à faire. Nous avons notamment décidé de réadapter et de compléter les sites web liés à La-

vaux (lavaux.ch, lavaux.com) en créant un portail avec trois nouvelles entrées: un renvoi sur le site Montreux-Vevy Tourisme, un lien label Unesco autour de la valeur patrimoniale de la région et, enfin, un chapitre consacré à la vigne et au vin. Ce portail sera opérationnel dès la fin de l'année. Quant au Vinorama de Rivaz, qui présentera en permanence 300 vins de Lavaux et un film didactique en huit langues, il ouvrira ses portes dans le courant 2010. D'autres projets pédagogiques autour de l'histoire, de la culture, de la hydrologie et de la vigne vont être lancés par la suite.

**Et qu'en est-il des panneaux signalant l'inscription à l'Unesco?**

Nous sommes à bout touchant. Le canton de Vaud et la Confédération ont pris des décisions déterminantes. Les premiers panneaux devraient être installés début 2010.

**Comment comptez-vous exploiter le potentiel touristique du label Unesco de Lavaux?**

**Monsieur Lavaux Un passionné de montagne**

Emmanuel Estoppey, 35 ans, est un amoureux des sommets. En 2000, il a notamment été accompagnateur en montagne. Entre 2001 et août de cette année, cet enfant de Glion, au-dessus de Montreux, a œuvré au sein de Villars Tourisme, où il a occupé différentes fonctions: responsable des animations, de l'événementiel et responsable de l'information. Depuis le 1er septembre dernier, il travaille à 100% en qualité de Monsieur Lavaux, selon un mandat que lui ont confié la Commission intercommunale de Lavaux (70%) et Montreux-Vevy Tourisme (30%). eda

Je me permets de vous corriger. Je n'ai pas pour mission d'exploiter le potentiel touristique de Lavaux, mais celle de valoriser son héritage patrimonial dans une perspective de développement durable et dans l'esprit des critères retenus par l'Unesco.

**Qu'entendez-vous par là? En clair, il s'agit d'exploiter ce qu'offre cette région en matière**

**«La coopération avec les vigneron se passe très bien.»**

Emmanuel Estoppey  
Site manager de Lavaux

d'histoire, d'architecture, de culture, de gestion du territoire et de la vigne, de sortir de l'ombre cette richesse, de la mettre en avant, dans des prospectus par exemple, tout en laissant aux générations futures un patrimoine intact. Soit dit en passant, c'est exactement ce qu'a fait Lavaux jusqu'à maintenant. Le site s'est développé, s'est adapté à la vie moderne, sans oublier de léguer à ses enfants un environnement intact. La terre n'a pas été ruinée avec des pesticides et le paysage n'a pas été défiguré avec des parkings de 6000 places.

**La collaboration avec les vigneron n'est certainement pas aisée.**

**Emmanuel Estoppey se veut à l'écoute de tous les acteurs de Lavaux.**

Détrompez-vous. La coopération avec les milieux viticoles se passe très bien! Je vais à leur rencontre

pour les écouter et pour construire des choses avec eux. Et à l'heure actuelle, force est de constater que l'on travaille très bien ensemble. D'ailleurs, et il faut le rappeler avec force, je n'ai pas été nommé pour faire la leçon aux 250 vigneron que compte Lavaux. Je dirais qu'au contraire, nous avons beaucoup à apprendre d'eux.



Arian D. Bolliger

En bref

## Valais

### La loi sur le tourisme divise la branche

A un mois du vote par le peuple, la loi sur le tourisme valaisan continue de susciter des avis divergents, notamment dans le tourisme. Ainsi, les «instances touristiques» de Nendaz ont décidé de dire non à cette loi qu'elles jugent, en l'état «inabouti et largement inapplicable». Elles s'opposent, entre autres, à la «pénalisation des propriétaires» et à la «mise sous tutelle des communes». Les membres du comité directeur de Sion Région Tourisme se sont, en revanche, prononcés à «l'unanimité» en faveur de ce nouveau texte de loi. mh

## Alpes vaudoises

### Vingt-deux jeunes en stage aux Diablerets



Karin Reichsteiner

Depuis 2006, hotellerie suisse organise les camps Explorhotel (explorhotel.ch), qui permettent à des jeunes d'effectuer un stage dans l'hôtellerie et la restauration au sein d'un établissement de montagne. Vingt-deux Romands désireux de s'initier à ces métiers sont à pied d'œuvre, depuis le 21 octobre et jusqu'au 24 octobre, à l'Hotel Les Sources, aux Diablerets. Un stage a déjà été organisé début octobre à Pontresina (Grisons) et un autre suivra début novembre à Lugano. eda

## France voisine

### Les stations ont lancé la promotion d'hiver

Atout France, qui jusqu'en mai portait encore le nom de Maison de la France, a lancé sa promotion pour la saison d'hiver. Sous le titre «Neiges de France voisine...», l'antenne suisse, basée à Zurich, présente, par courrier électronique, les offres de quatre des cent dix stations de sports d'hiver que compte la destination «Savoie Mont Blanc». Pour Atout France, les vacances d'hiver dans cette région proche de la Suisse riment avec «la glisse», des «activités extra-ski variées», des «hébergements de charme», une «bonne table». mh

## Monde

### Environnement: Accor, un élève modèle mondial

Accor est particulièrement sensible au défi que représente la protection de l'environnement et les questions sociales en relation avec le secteur de l'hébergement. Pour l'agence «Two Tomorrows», leader dans le domaine du conseil en matière de durabilité, Accor est le groupe hôtelier mondial qui gère le mieux ce défi sur une liste de dix participants. Accor obtient ainsi un score de 55%. Il est suivi par le groupe InterContinental (43%) et le groupe Marriott (35%). En fin de liste, soit au dixième rang, figure Best Western avec un score de 6%. mh

# Un spa au cœur de Porrentruy

**Le centre de bien-être Ajoie SPA ouvrira ses portes à la fin du mois d'octobre en vieille ville de Porrentruy, dans le canton du Jura. Découverte.**

EUGENIO D'ALESSIO

C'est un euphémisme, les spas ne courent pas les rues jurassiennes. Tanja Ursoleo et Beat Brodbeck, deux amoureux de la capitale ajolote, Porrentruy, ont mis toute leur passion et leur enthousiasme pour combler en partie cette lacune dans l'offre touristique de la République.

Cette journaliste spécialisée en mode et design et cet architecte bernois se sont associés pour donner vie au centre wellness Ajoie SPA

en vieille ville de Porrentruy, au cœur d'une maison de 450 mètres carrés datant du 15e siècle, qui a été rénovée de fond en comble. Ce projet, d'un coût de plusieurs millions de francs, a été entièrement financé par des fonds privés, sans aucune subvention cantonale.

**Trois chambres d'hôtes de luxe à disposition**

L'Ajoie SPA comporte trois chambres d'hôtes de luxe (des suites duplex, triplex et junior, toutes dotées d'une terrasse), un bar lounge et le centre de bien-être à proprement parler, à disposition des résidents. Les visiteurs avides de détente ou en quête de remise en forme pourront y jouir d'un hammam, d'un espace de soins dévoué aux rituels de beauté et aux massages ainsi que d'une salle de repos. Cinq collaborateurs assureront la

bonne marche de l'établissement: une esthéticienne, qui œuvrera en qualité de responsable du spa, une responsable des réservations flanquée d'une assistante, une collaboratrice affectée au bar lounge et une femme de ménage.

L'Ajoie SPA ouvrira en deux temps: les chambres d'hôtes et les bar lounge seront accessibles au public dès fin octobre, alors que le centre de bien-être sera complètement opérationnel d'ici à fin 2009.

Selon Tanja Ursoleo, l'originalité de ce nouveau-né de la galaxie wellness réside dans son authenticité: «Le hammam a été conçu dans l'esprit de la tradition orientale, soit

un lieu de détente pour le corps et pour l'esprit, où l'on se ressource en toute intimité. Nous avons aussi mis l'accent sur les rituels ancestraux qui accompagnent le cérémonial du bain de vapeur.»

**«Nous voulons attirer des clients de la région, de Suisse et de l'étranger.»**

Tanja Ursoleo  
Cofondatrice d'Ajoie SPA

leurs des transferts avec chauffeur de l'aéroport de Bâle-Mulhouse ou de la gare de Bâle jusqu'à Porrentruy. Nous visons à la fois une clientèle urbaine désireuse de vivre un moment de détente dans une oasis de calme et une clientèle locale.»

Au chapitre des prix, Tanja Ursoleo se veut rassurante: «Nous sommes dans une région rurale. Il nous paraît donc logique de proposer des tarifs qui soient accessibles aux habitants de ce coin de pays.»

**«Une terre rêvée pour les centres de wellness»**

En tout cas, Tanja Ursoleo et Beat Brodbeck ont la foi du charbonnier. Ils croient dur comme fer à l'avenir du spa en terre jurassienne et ne craignent pas l'échec. «Nous ne doutons pas du potentiel wellness de la région. Même si le tourisme n'y est pas orienté spa, le Jura est une terre rêvée pour ce type de concept. Il suffit de penser à la qualité de son environnement, à la beauté de sa nature et à l'importance d'activités comme la randonnée ou l'équitation», précise avec conviction la journaliste.

# Les ambitions des Brenets

**Les Brenets, l'un des principaux sites du canton de Neuchâtel, se mobilisent pour renforcer leur présence sur le marché touristique.**

VALÉRIE MARCHAND

Très axés sur une collaboration franco-suisse, Les Brenets veulent développer leur potentiel en organisant notamment des animations spectaculaires pour un large public. «Pour 2010, nous aimerions mettre sur pied une rencontre sur le Doubs de petits bateaux à vapeur. Cette rencontre s'inscrirait dans le cadre de la Fête du Doubs, agendée le dernier week-end d'août», déclare Claude Borel, président du Syndicat d'initiative des Brenets.

**Des rencontres de bateaux solaires au programme**

La manifestation sera organisée par le Syndicat d'initiative des Brenets et par la Maison des jeunes et de la culture (MJC) de Villers-le-Lac. Elle succédera ainsi à celle de 2008 qui avait alors accueilli Olivier Favre, le recordman de plongeon. Cette édition avait attiré près de 10 000 spectateurs! Celle de 2010 devrait être aussi très attrayante. Elle prévoit notamment des ren-

contres de bateaux solaires. «Les démarches sont en cours», précise Claude Borel. Ce dernier n'a donc pas reçu de confirmation définitive pour cet événement, mais il reste très positif quant à sa réalisation.

La fête de 2010 sera aussi ponctuée par les animations habituelles, telles des joutes nautiques entre les deux rives, un marché artisanal et des feux d'artifice en soirée. Enfin, une démonstration de la Société nautique de Neuchâtel permettra au public d'apprendre diverses techniques, comme celle de ramer. Peu avant ce week-end de festivités, une grande fête de l'aviron devrait

**Grotte de la Toffière  
Un projet de valorisation**

Le Syndicat d'initiative des Brenets a un projet important pour valoriser la grotte de la Toffière. «Mais sa concrétisation reste difficile, car les propriétaires de la grotte, à savoir les gérants des Moulins du Col-des-Roches, émettent des réserves», indique Claude Borel, le président. Le but serait double: inciter une clientèle jeune à venir sur le site et encourager les touristes à rester plus longtemps dans la région. Le Laténum, le parc et le musée d'archéologie de Hauterive-Neuchâtel fourniraient des éléments archéologiques à déposer à l'intérieur de la grotte. vm



La commune des Brenets se démène pour rendre attrayant le site du Saut-du-Doubs.

avoir lieu le 21 août 2010. Elle sera organisée par la Société nautique de Neuchâtel, qui fêtera son 125<sup>e</sup> anniversaire, et le Syndicat d'initiative des Brenets. «Ce sport prend toujours plus d'ampleur sur le Doubs», se réjouit le président.

Ces manifestations restent lourdes à organiser pour les Brenets. Mais des solutions se dessinent. «Un plus grand soutien de la commune devrait être bientôt possible», déclare Claude Borel. D'autres moyens sont mis en œuvre pour que les Brenets ne restent pas dans l'ombre. Depuis août, un site franco-suisse, plus précisément un

portail très détaillé français-allemand ([www.saut-du-doubs.info](http://www.saut-du-doubs.info)), guide les touristes sur les curiosités à découvrir entre Villers-le-Lac et les Brenets. Sans oublier un lien avec le Parc naturel régional du Doubs. «Potentiellement, ce parc pourrait être très intéressant pour nous. Il est d'ailleurs appelé à devenir franco-suisse. Dans ce cadre, nous pourrions concevoir des circuits pédestres de 4 à 5 heures de marche», souligne Claude Borel.

Bientôt partie intégrante du futur Parc régional du Doubs, la commune des Brenets, de son côté, multiplie aussi ses efforts pour rendre le

site touristique du Saut-du-Doubs intéressant. La route reliant le village au hameau a été asphaltée. Puis, un chalet a été aménagé au niveau du débarcadère du Saut-du-Doubs avec un guichet pour la Compagnie de navigation, des toilettes publiques et un abri pour les visiteurs qui attendent le bateau. Cette amélioration du confort était attendue depuis longtemps.

**Des forfaits commercialisés depuis 5 ans**

Depuis 5 ans, le Syndicat d'initiative des Brenets commercialise des forfaits comme la «Magie des lieux».

Chaque année, 250 forfaits de ce type sont vendus. Mais comme d'autres régions, le site des Brenets doit aussi faire face aux caprices de la météo. En raison des faibles précipitations cette année, le Doubs manque d'eau depuis des semaines. La vision du Doubs asséché, une situation rare, fait fuir certains touristes. Mais d'autres affluent pour observer ce spectacle lunaire. «Nous essayons ainsi de valoriser les promenades qui restent vraiment intéressantes», sourit Claude Borel. «On observe une telle situation tous les 25 ans environ», conclut-il.

# Des employés inscrits à l'AI, le défi d'un resto jurassien

**Le Restau-Verso, à Delémont, emploie des rentiers AI. Coup de projecteur sur un concept novateur.**

EUGENIO D'ALESSIO

Ouvert le 14 septembre sous la bannière de Caritas Jura, le Restau-Verso, un établissement self-service qui a pignon sur rue dans la zone industrielle de Delémont, s'est lancé un défi de taille: son personnel compte

seize bénéficiaires de l'AI encadrés par un trio de professionnels de la cuisine.

Le gérant de l'établissement, Laurent Heizmann, explique ce choix courageux: «On permet à ces rentiers AI d'exercer une activité professionnelle tout en respectant leur handicap. Mais que les choses soient claires: on ne met pas en avant cet argument pour attirer les clients. Et aux confrères qui nous reprochent de payer notre personnel au lance-pierres, nous rétorquons: pourquoi donc n'engagez-

vous pas vous-mêmes des rentiers AI? Il va sans dire que le recrutement de collaborateurs atteints dans leur intégrité physique ou dans leur psychisme exige d'adapter l'organisation du travail. «Il faut respecter leur rythme en évitant de les soumettre à un stress qui peut se révéler déstabilisant», explique Laurent Heizmann.

Au-delà de cette fibre sociale, le gérant du Restau-Verso revendique le label du professionnalisme. Constitué en société à responsabilité limitée (Sarl), l'établissement a pu

démarrer grâce à un investissement de 2 millions de francs, alimentés en partie par des fonds propres de Caritas Jura et complétés par un prêt hypothécaire. Il s'agit maintenant de gagner la bataille de la rentabilité: «On doit être concurrentiels au même titre que les autres restaurants. En d'autres termes, on doit rentrer dans nos chiffres pour éviter de fermer boutique», confie Laurent Heizmann.

Et les premières tendances sont prometteuses. Le Restau-Verso, qui compte 75 places, fait état pour ses

débuts d'une fréquentation qui ravit d'aise son gérant: «Il y a certes les curieux qui passent le seuil du restaurant par simple attrait de la nouveauté, mais de manière générale, notre clientèle est déjà composée d'habitues. Chaque jour, nous enregistrons une septantaine de personnes. La plupart travaillent dans la zone industrielle de Delémont, qui abrite, rappelons-le, près de 3 000 employés.»

Laurent Heizmann fait valoir les prix très attractifs, la qualité de la cuisine et la variété des services

de son établissement: le menu du jour revient par exemple à 14 fr. 50 à peine. Mais le client dispose également de repas à l'emporter et peut compter sur des livraisons à domicile dans le cadre d'anniversaires ou de soupers d'entreprise. Sensible aux valeurs écologistes et soucieux de promouvoir la mobilité douce, le Restau-Verso met enfin à disposition de sa clientèle un certain nombre de vélos équipés d'un panier pour le service à l'emporter.



**«Il faut respecter le rythme des rentiers AI en évitant de les stresser.»**

Laurent Heizmann  
Gérant du Restau-Verso

[www.restau-verso.ch](http://www.restau-verso.ch)

ANNONCE

## Igeho

21-25 novembre 2009 | Bâle | [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

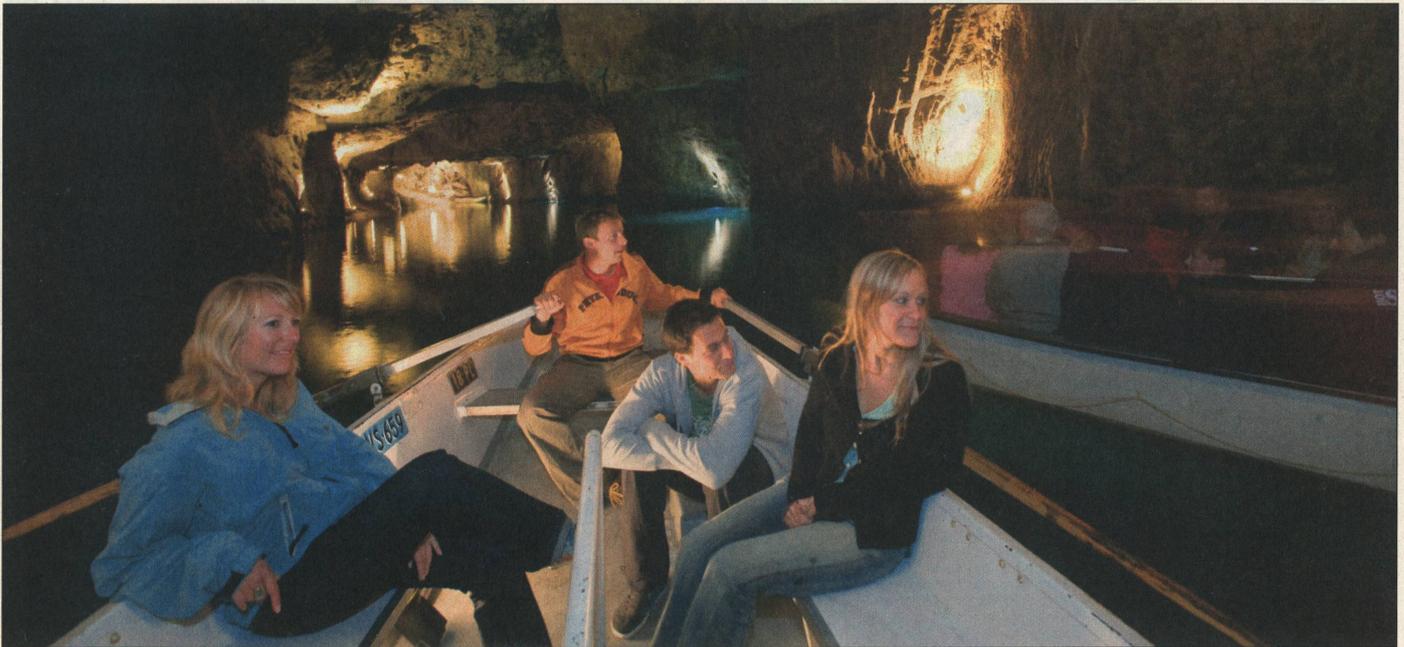
Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile

Powered by

LES TENDANCES DE L'HÔTELLERIE SE RÉVÈLENT ICI

Secteur de poids à Igeho:  
L'hôtellerie dans le secteur de la santé;  
World of Inspiration; Le goût sans compromis

Nouveau:  
Projet de film  
«petit hôtel,  
grand design»



Près de 80 000 personnes visitent chaque année le cadre féerique du lac souterrain de Saint-Léonard, en Valais central.

Photos Id

## Le lac rame avec succès

**Le St-Léonard, le plus grand lac souterrain d'Europe, fête ses soixante ans d'exploitation. Ses gérants veulent diversifier l'offre.**

GENEVÈVE ZUBER

**D**écouvert en 1943, ouvert aux visites depuis 1949, le lac souterrain de Saint-Léonard est considéré comme un atout touristique majeur du Valais central. Si l'on en croit les derniers chiffres, le lac totalise plus de 80 000 entrées annuelles. Hormis la Fondation Gia-

nada, rares sont les sites permanents payants, naturels ou culturels à faire aussi bien dans le Vieux-Pays. «Les groupes sont une clientèle en hausse, mais nous voulons attirer davantage de monde», explique Claude-Alain Bétrisey, maire de Saint-Léonard et de la SA exploitante, en mains communales. «Notre lac souterrain est en effet une attraction au rayonnement national. Soixante pour cent des visiteurs viennent d'ailleurs de Suisse alémanique.»

**«Les groupes sont une clientèle en hausse, mais nous voulons attirer plus de monde.»**

Claude-Alain Bétrisey  
Maire de Saint-Léonard

Pour Saint-Léonard, plus question, par exemple, de se contenter de vendre le lac «sec». Car même si l'ambiance est magique dans ce

monde bleuté de la pénombre, la visite, d'une durée d'environ une demi-heure, ne suffit plus à répondre aux attentes actuelles.

Pour développer l'attractivité du lac, il faut proposer des événements, des animations, des packages. Le directeur du lac, Jean-Marc Bürgi, a ainsi lancé des soirées privées, anniversaires, mariages ou sorties d'entreprise, où la traditionnelle balade en barque peut être couplée avec une dégustation de crus valaisans aux chandeliers sur la plage au fond de la grotte, au son du cor des Alpes. Il faut dire qu'en ces lieux, les effets acoustiques sont assez envoûtants. Ces

visites sur mesure peuvent en outre se prolonger par une raclette ou une assiette valaisanne. Le succès de ces nouvelles offres incite la société d'exploitation à voir plus loin. Claude-Alain Bétrisey explique: «Nous aimerions, par exemple, avoir un light-show, mais un tel projet nécessite davantage de recettes, donc d'entrées. En attendant, nous devons intensifier notre promotion, encore trop discrète, ainsi que la collaboration avec les partenaires touristiques régionaux.»

**Mettre sur pied des offres combinées**

Concrètement, il s'agit de mettre sur pied des offres combinées avec visites de la vieille ville de Sion, balades sur le bisse de Clavaux menant à Saint-Léonard, découverte du lac et dégustations puis escapades agro-

touristiques chez les producteurs de vins et de fruits régionaux.

De son côté, Jean-Marc Jacquod, directeur de Sion Tourisme, souhaite également davantage de mise en réseau, notamment dans le cadre d'offres estampillées «Terre

urbaine», une ligne touristique en développement à Sion. Quant à Manu Brocard, responsable de Cœur du Valais, l'organisme de promotion touristique du Valais central, il considère le lac de Saint-Léonard comme un véritable USP (unique selling proposition), selon les termes du jargon touristique, et le vend comme tel: «Nous saluons les efforts déjà entrepris pour améliorer l'attractivité du produit. Cela dit, il est clair que des offres combinées seraient un atout supplémentaire.»



Une soirée de dégustation pour les 60 ans d'exploitation du St-Léonard.

## De nouveaux atouts à l'Alpha-Palmiers



«L'Esprit Bistrot», le nouveau nom de la brasserie.

**Etablissement de la famille Fassbind, l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne a enrichi son offre. Il compte notamment de nouvelles chambres.**

MIROSLAW HALABA

Situé au Petit-Chêne à Lausanne, appartenant au groupe Fassbind, l'Hôtel Alpha-Palmiers vient de mettre un terme à un programme de rénovations et d'aménagements d'un montant de 4,2 millions de francs. «Un investissement entièrement financé par notre trésorerie», précise le directeur de cet établissement quatre étoiles, Eric Fassbind.

La liste des innovations est longue. Parmi celles-ci figurent en particulier l'aménagement de vingt-huit nouvelles chambres, ce qui porte la capacité totale de l'hôtel



Photos Id

**L'hôtel compte 28 nouvelles chambres.**

à deux cent quinze chambres. Ces nouvelles pièces ont toutes – «en première suisse», précise Eric Fassbind – des prises permanentes multinationales qui permettent quasiment aux hôtes de tous les pays du monde de trouver une prise à leurs normes. Quatre nouvelles salles de réunion – «Smart Rooms» – et un fitness ont été créés. En février, la brasserie «La Palmeraie» a changé de look et pris le nom: «L'Esprit Bistrot». Changement réussi, puisque le chiffre d'affaires s'est accru de 18%, indique Eric Fassbind.

Le groupe a, par ailleurs, profité de ces travaux pour rafraîchir les chambres et les salles de séminaires existantes. Aménagé devant ces salles, le jardin a été agrandi et un espace «Jungle» attend désormais les congressistes qui désirent manger rapidement.

ANNONCE

**Nouveau**

### Jet-Cut

**Film fraîcheur**  
lisse, sans plis et ultra rapide !

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



«Parmi mes objectifs principaux figure celui de construire un quatrième hôtel en Suisse.»

André Witschi (page 5)



Les produits du terroir donnent toute leur valeur à la bénichon, une fête célébrée dans tout le canton de Fribourg.

Photos ldd

## D'une langue à l'autre

### Les nouveaux projets du groupe Steigenberger

Le groupe hôtelier Steigenberger vient d'être racheté par la société égyptienne Travco. Sous l'impulsion de ce nouveau propriétaire, le Suisse André Witschi, directeur de Steigenberger, veut renforcer sa politique d'expansion à l'étranger. Il souhaite notamment s'implanter du côté de Milan, Rome, Londres, Bruxelles, Budapest, Istanbul et Le Caire. Mais il n'oublie pas le marché helvétique, où un quatrième hôtel devrait bientôt être construit. eda

page 5

### La motivation, l'aiguillon des apprentis

Dans le monde de l'hôtellerie, comme dans toutes les entreprises, l'art de motiver les apprentis constitue la pouce maîtresse d'une formation réussie. Pour maintenir la flamme de cette motivation, il suffit de peu. Irene Schatzmann, responsable du service des chambres et de la blanchisserie à l'Hôtel Fravi, à Andeer (GR), livre sa recette: elle responsabilise très vite ses apprentis en leur attribuant des tâches importantes. Ils sont de la sorte rapidement intégrés à l'équipe et retirent une grande motivation de la confiance qu'elle leur accorde. eda

page 7

### La formation des cuisiniers axée sur le «penser global»



Alain D. Bollsta

Le nouveau concept de formation des cuisiniers entrera en vigueur l'année prochaine. Les deux principales innovations résident dans la prise en compte de la globalité du processus de travail et dans la notion d'interconnexion entre les différents pôles de l'activité professionnelle. Heinz Berger, vice-directeur de Hotel & Gastro Formation, à Weggis (LU), explique: «Le cuisinier ne se contentera plus d'utiliser des produits, mais il devra savoir d'où ils viennent et les utiliser de façon écologique et économique.» eda

page 10

### Un joyau de l'hôtellerie au cœur de Carcassonne

L'Hôtel de la Cité, un quatre-étoiles de 60 chambres niché au cœur de Carcassonne, dans le sud de la France, dégage une atmosphère unique. Des noms aussi célèbres que Colette, la princesse Grace de Monaco alias Grace Kelly, Maurice Chevalier ou Walt Disney ont cédé à ses charmes au cours d'une histoire centenaire. Racheté en 1997 par le groupe Orient-Express, cet hôtel mythique a été entièrement rénové entre 1998 et 2001. Le rez-de-chaussée a notamment été redessiné de fond en comble. Les travaux ont coûté neuf millions de francs. Ils ont été supervisés par le directeur général de l'établissement, le Suisse Jacques Hamburger. A découvrir. eda

page 17

# Le cachet bénichon

Châtel-St-Denis fêtait ce week-end la dernière grande bénichon de l'année. Retour sur une offre typiquement fribourgeoise.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Nouveau directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, Nicolas Zapf le rappelle dans ces colonnes: à l'enseigne de «Vision 2030 pour le tourisme fribourgeois», les partenaires doivent mettre en valeur les traditions. Et de citer notamment celle de la bénichon, une fête qui se déroule presque tout au long de l'année (de juillet à novembre plus précisément) dans les régions du canton.

Et quelle tradition et quelle fête que cette bénichon qui, à l'origine,

marquait l'anniversaire de la bénédiction de l'église des villages. Bien vite, pourtant, l'aspect religieux a fait place à un aspect plus festif, puisqu'après l'office, c'était le traditionnel repas de la bénichon, où il s'agissait de garder les convives à table jusqu'à épuisement de la nourriture. Avant de se préparer pour la fête du village d'à côté.

A tel point que dans certaines régions du canton, entre septembre et octobre, on comptait plus de jours de fête que de jours de travail. Les autorités décidèrent donc, en

1747, de séparer le religieux du festif. Alors que chaque paroisse gardait la liberté de commémorer la bénédiction de son église à la date souhaitée, les grandes fêtes devaient être concentrées à une date fixe, soit le 2<sup>e</sup> dimanche de septembre pour la plaine et le 2<sup>e</sup> dimanche d'octobre pour la montagne, avec des exceptions, dont celle de la Singine, où la fête a lieu en novembre.

#### Les restaurants proposent des repas pantagruéliques

Depuis, la tradition perdure et même la ville de Fribourg s'y est mise. Avant La Grande Bénichon (en septembre), lancée en 2006. Et les ripailles continuent. Car l'automne est abondant en produits du terroir, les celliers sont pleins, le beurre et les fromages descendus des alpages sont de toutes les



Les Fribourgeois aiment leurs traditions.

tables. Et il n'est guère d'établissements fribourgeois qui se respectent, quand ce ne sont pas les communes elles-mêmes, qui proposent de pantagruéliques repas.

Un repas de la bénichon s'ouvre sur la cuchaule, la moutarde et le beurre. Il se poursuit par le bouilli, le ragout d'agneau aux raisins, les pommes purées et la poire à botzi, avant le jambon, le saucisson, les choux, les haricots, le gigot d'agneau à l'ail et la salade de betteraves rouges. Pour finir par les fromages, les meringues et la corbeille de fruits sauvages et... encore les beignets, les bricolets, les pains d'anis, les croquets et les cuquettes.

Rien que du terroir, qui fait de la bénichon une véritable USP locale, dont l'Union fribourgeoise du tourisme compte bien vanter les mérites.

## Le Jura fait la fête au fromage

Du 22 au 25 octobre, les 6<sup>e</sup> Olympiades des fromages de montagne feront halte dans le Jura et le Jura bernois. La manifestation aura un gros impact touristique sur la région.

EUGENIO D'ALESSIO

Depuis aujourd'hui et jusqu'à dimanche, Saignelégier (Jura) ainsi que Bellelay et Tramelan (Jura bernois) seront les trois localités hôtes des 6<sup>e</sup> Olympiades des fromages de montagne, un rendez-vous prestigieux organisé tous les deux ans. Près de 80 jurés seront appelés à soulever la qualité de 800 produits internationaux répartis en seize catégories.

Les milieux touristiques entendent profiter à fond de l'aubaine - près de 60 000 visiteurs sont attendus - pour faire connaître le Jura et

le Jura bernois. Jura Tourisme et Jura bernois Tourisme ont notamment bloqué des contingents hôteliers de 1500 lits pour accueillir les quelque 700 professionnels de la branche qui devraient prendre leur quartier dans la région. Les deux opérateurs souhaitent attirer

un public situé dans un périmètre de 100 kilomètres autour des sites de la manifestation.

Pour ce faire, ils collaborent avec les CFF avec des offres Rail-Away sur les billets de train à destination de Saignelégier, Bellelay et Tramelan.



Des jurés en plein travail lors des 3<sup>e</sup> Olympiades des fromages de montagne qui avaient eu lieu en Appenzell, en octobre 2004.

### François Bryand quitte la direction de Genève Tourisme



A la tête de Genève Tourisme depuis dix-sept ans, François Bryand a décidé de quitter ses fonctions pour œuvrer comme conseiller indépendant dans le secteur touristique. Il mettra ainsi son expérience au profit de plusieurs mandats dont le plus important sera de collaborer, dès le début de 2010, avec Berner & Associés à l'élaboration et au suivi du plan de mesures décollant du «Concept du tourisme de Genève - Vision 2015». François Bryand a travaillé à la mise en

forme de la première loi cantonale du tourisme. Il a été président des Grandes villes touristiques de Suisse et du Switzerland Convention & Incentive Bureau. mh

### Relais et Châteaux: nouveau directeur pour la Suisse

Les Relais & Châteaux ont désigné un nouveau directeur pour la Suisse et le Liechtenstein en la per-



sonne de Richard Guyon. Agé de 30 ans, d'origine française, ce dernier remplacera Nicole Hungerkamp qui a quitté le groupement. Il travaille depuis quatre ans pour les Relais & Châteaux. mh

# stellenrevue htr

# marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htrhotelrevue Nr. 43 / 22. Oktober 2009

## New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

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



**HOTEL CAREER**

Die Jobbörse für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Karriereplanung beginnt hier**  
htr stellenrevue

Online unter  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



**GastroJob**

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

## Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen .....	<b>2-3</b>
Deutsche Schweiz .....	<b>2-8</b>
Svizzera italiana .....	
International .....	
Stellengesuche .....	
Suisse romande .....	<b>8</b>
Marché international .....	
Demandes d'emploi .....	

Die Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft (BPG) ist ein in der Region Basel bekanntes Traditionsunternehmen. Mit einer Flotte von 3 Schiffen bietet die BPG ein nautisches Erlebnisangebot an Kurs-, Charter- und Unterhaltungsfahrten zwischen Breisach und Rheinfelden. Die gute Qualität der gastronomischen Dienstleistungen auf den Schiffen ist eine unserer Kernkompetenzen. Im Zuge der Nachfolgeplanung suchen wir den

## Geschäftsführer (m/w)

Diese herausfordernde und vielseitige Position richtet sich an eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit, für die Führung mit Gesamtüberblick, hohes Kundenbewusstsein und Engagement an der Front kein Problem sind. Zusammen mit dem kleinen und hoch motivierten Team mit den Abteilungen Schiffsbetrieb, Restauration und Verwaltung sorgen Sie für die erfolgreiche Weiterentwicklung unserer Geschäftsfelder. In Ihrer Funktion arbeiten Sie eng mit dem Verwaltungsrat der BPG und den zuständigen Stellen im Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt (WSU) des Kantons Basel-Stadt zusammen.

Idealerweise sind Sie im Alter zwischen 35 und 50 Jahren und zeichnen sich durch folgendes Profil aus:

- Sie haben mehrjährige Führungserfahrung mit einem eigenen Team
- Sie besitzen gute Kenntnisse der Marketing-, Gastronomie- und/oder Tourismusbranche
- Sie sind sicher im Umgang mit betriebswirtschaftlichen Führungsinstrumenten
- Sie können zugkräftige Marketingmassnahmen entwickeln und koordinieren
- Sie sind kommunikativ, teamorientiert und einsatzfreudig, sprechen Deutsch, Französisch und Englisch
- Sie haben Interesse an Technik und Verständnis für schiffahrtstechnische Belange

Die Position des BPG-Geschäftsführers verlangt eine hohe Präsenz und unregelmässige Arbeitszeiten. Wohnsitz in der Region Basel ist deshalb Voraussetzung. Der Stellenantritt soll so bald wie möglich erfolgen.

Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten und dem geforderten Profil entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Robert Straubhaar, Präsident des Verwaltungsrats  
Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft AG  
Westquaistrasse 62, Postfach, 4019 Basel, Tel. 061 639 95 00 – [www.bpg.ch](http://www.bpg.ch)

## «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 erdenklichem 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 Department Heads, 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 Ziele 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 Hotelier/Hoteller stehen Sie für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interess? 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 (Mitglieder der Geschäftsleitung)

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.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 neu von uns im Auftrag geführte

## Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel  
suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine

## Betriebsleitung (w/m)

**Ihre Aufgaben:** Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

**Ihr Profil:** Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe (von Vorteil Koch) verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

**Wir bieten** Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

ZfV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



**SORELL HOTEL**  
KRONE

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 unser

## Sorell Hotel Krone

Marktstrasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per Januar 2010 eine/n

## Chef de Service (w/m)

**Ihre Aufgabe:** Sie sind hauptsächlich für die Betreuung und Beratung der Gäste im à la carte Bereich sowie während Banketten, die Leitung des Serviceteams (6 Mitarbeitende), die Ausbildung der Lernenden sowie das Erstellen der Mitarbeiterinsatzplanung verantwortlich. Zudem übernehmen Sie die Organisation der Abläufe, die Kellereiwirtschaftung sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien. In der Regel arbeiten Sie von Dienstag bis Samstag.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, motivierte und flexible Person, welche bereits über fundierte Erfahrung in ähnlicher Funktion verfügt.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

Sorell Hotels Switzerland  
ZfV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**valora**

Caffè Spettacolo ist ein Bereich innerhalb von Valora Retail und die Nr. 1 im Kaffee-Barmarkt in der Schweiz. Um unseren Premium Brand zu stärken, suchen wir für eine unserer Regionen eine/n

## VERKAUFSLEITER/IN 100%

### AUFGABEN, DIE IHNEN GEFALLEN WERDEN

Sie arbeiten sehr selbständig, führen eine Region mit bis zu 20 Gastronomie-Betrieben und tragen die Verantwortung für rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

### VORAUSSETZUNGEN, DIE SIE MITBRINGEN

Um diese vielseitige Aufgabe mit hoher Vorbildfunktion zu erfüllen, haben Sie die Hotelfachschule absolviert oder eine ähnliche Ausbildung abgeschlossen. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung und überzeugende Sozialkompetenz mit.

### VORTEILE, DIE WIR IHNEN BIETEN

Wir bieten ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit den nötigen Kompetenzen sowie gründlicher Einföhrung, unterstützt von einem erfahrenen und motivierten Team.

### EIN KONTAKT, DEN SIE KNÜPFEN SOLLTEN

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Valora AG, René Sturzenegger, Hofackerstrasse 40, 4132 Muttenz, Tel +41 61 467 24 60

Ihr vollständiges Dossier können Sie uns auch elektronisch an folgende Adresse zustellen  
[rene.sturzenegger@valora.com](mailto:rene.sturzenegger@valora.com)  
[www.valora.com](http://www.valora.com)





## Geschäftsleiter/CEO (m/w) Nachfolgeplanung

www.gamag.ch

**Profi-Gastronome. Unternehmer. Visionär mit Bodenhaftung. Mit Blick für Möglichkeiten. Mit Ideen. Mit Zielen: Gäste glücklich machen und damit Erfolg haben.**

GAMAG betreibt seit über 35 Jahren professionelle Gastronomie in der Schweiz. Der Gast erlebt Qualität, Individualität und den persönlichen Approach seines Gastgebers. Im Hintergrund sind alle Dienstleistungen zusammengefasst, die im Verbund professioneller, effektiver und kostengünstiger abgewickelt werden. Heute führt GAMAG über 20 Hotel- und Restaurationsbetriebe mit über 500 Mitarbeitenden. Rückgrat ist die perfekte Organisation. Die kompakte Zentralverwaltung – der Stab – unter der Leitung des CEO verantwortet den Gesamterfolg und die gemeinsamen Dienstleistungen. Mit den GeschäftsführerInnen vor Ort wird für jeden Betrieb individuelle innovative „Gastronomie à la Carte“ entwickelt.

Nun geht der Direktor in den Ruhestand und wir sind beauftragt, den neuen Kopf und

### Geschäftsleiter/CEO

der GAMAG zu finden. Hier sind Sie direkt dem fachkompetenten Verwaltungsrat unterstellt und eng in die strategischen Entscheidungen invol-

viert – die GAMAG will wachsen! Ihre Aufgabe ist die operative Umsetzung: Organisation der Zentralverwaltung mit Dienstleistungsportfolio plus Betriebs- und Investitionsrechnung, Stärkung der Gesamtstruktur, Coaching und Support der einzelnen Betriebe. Eine umfassende Managementaufgabe, die Sie voll und ganz fordern wird.

Sie kennen die Gastronomie von Grund auf: Hotelfachschule, vielfältige Erfahrungen als Gastgeber, Weiterbildung in Betriebswirtschaft und Management, Führungsverantwortung in anspruchsvollen Betrieben, erfolgreiche Umsetzung innovativer Gastrokonzepte. Ihr eigentliches Erfolgsrezept jedoch ist Ihre Leidenschaft und Ihre Souveränität: Sie gewinnen Menschen, um gemeinsam das Aussergewöhnliche zu leisten. Wie, das zeigt uns Ihre Bewerbung! Stellenantritt Sommer 2010.

Kontakt: Jörg Lienert  
René Barmettler

Jörg Lienert AG  
Hirschmattstrasse 15  
Postfach  
6002 Luzern  
Tel. 041 227 80 20  
luzern@joerg-lienert.ch

GAMAG-Präsenz

**JÖRG LIENERT  
PERSONAL**  
Luzern – Zug – Zürich

Seit 25 Jahren  
www.joerg-lienert.ch

SWISS ist die nationale Fluggesellschaft der Schweiz und bedient weltweit 90 Destinationen mit einer Flotte von 77 Flugzeugen. SWISS trägt die Marke Schweiz in die Welt und verkörpert als wichtige Botschafterin Ihres Landes die klassischen Schweizer Werte wie Qualität, Zuverlässigkeit und Gastfreundschaft. Diese «Swissness» setzen wir als Qualitätslinie in konkrete Ansprüche um. Möchten auch Sie Swissness in einem spannenden internationalen Umfeld erleben und erlebbar machen? Dann werden Sie unser/e

## Mitarbeiter/-in Inflight Development Intercontinental



In dieser spannenden und dynamischen Position sind Sie für die Gestaltung und Stärkung eines qualitativ hochwertigen kulinarischen Erlebnisses an Bord aller Interkontinentalflüge der SWISS mitverantwortlich. Sie setzen Ihre Begeisterung, Fachkenntnis und Erfahrung aktiv dazu ein, die Zufriedenheit unserer Passagiere an Bord zu erhöhen.

Ein wesentlicher Teil Ihrer Aufgabe besteht in der Koordination und laufenden Entwicklung des kulinarischen Konzepts «SWISS Taste of Switzerland». Sie beschäftigen sich insbesondere mit der Menüauswahl in der Schweiz und an bestimmten Aussenstationen. Dabei arbeiten Sie eng mit unseren Partnerhotels, den Food & Beverage Lieferanten und dem Inflight Caterer zusammen.

Des Weiteren managen Sie gemeinsam mit unseren Weinberatern und Lieferanten das gesamte Weinprogramm an Bord. Ausserdem steuern Sie Ihr Fachverständnis zur internen und externen Kommunikation im kulinarischen Bereich bei.

### Anforderungen:

- Berufslöhre in der Gastronomie oder Abschluss Hotel-Fachschule
- 3-5 Jahre Berufserfahrung als Koch/Küchenchef
- Erfahrung in gehobenen Hotels oder Restaurants im Ausland
- Erfahrung in der Airline- oder Airline-Catering-Branche von Vorteil
- Kenntnis der Gastronomieszene der Schweiz (Hotels, Restaurants, Köche, Weine etc.)
- Passionierter/Weinkenner/-in
- Innovativität, Kreativität mit einem Gespür für Trends
- Bewusstsein für Qualität und Service
- PC-Kenntnisse (Word, Excel, Powerpoint)
- Sehr gutes Englisch und Deutsch in Wort und Schrift, Französisch in Wort
- Bereitschaft zu 20-30% Reisetätigkeit

Für weitere Informationen besuchen Sie gerne unsere Internetseite unter [www.swiss.com/career](http://www.swiss.com/career)

### Eintrittsdatum:

1. März 2010

### Information:

Inflight Development  
Intercontinental  
Claudio Dietrich  
Tel. +41 44 564 22 46

### Bewerbung an:

Swiss International Air Lines AG  
Human Resources Service Line  
Michael Baumann  
Postfach ZRH/DHSL/MICB  
8058 Zürich Flughafen  
Schweiz  
HRRecruitment.zh@swiss.com

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen in Englisch mit Foto und Ihren Gehaltsvorstellungen an Herrn Michael Baumann.

## Raum Bern-Thun

Für einen modernen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir infolge Strategiewechsels des Eigentümers einen neuen Gastgeber im

## Pacht-Verhältnis

Wir bieten der sehr engagierten, erfahrenen und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit die Chance, zu äusserst attraktiven Bedingungen, ohne Ablösung, den grossen und gut laufenden Betrieb zu übernehmen.

Aktueller Umsatz Fr. 2 Mio./Jahr, Tendenz steigend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre ausführlichen Unterlagen mit Referenzen unter Chiffre 4457-2393 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern zu.

Diskretion wird zugesichert.



Kurhaus-Restaurant Meinradsgögen  
Waldstrasse 3  
CH-8840 Einsiedeln/Schweiz  
Telefon 055 418 8191  
kurhaus-restaurant@paracelsus-heute.ch

Wir eröffnen am 1. Dezember 2009 das vom Praxiszentrum Meinradsgögen gegründete Kurhaus-Restaurant unter dem Motto:

„Auch durch die Ernährung sollen die Lebenskräfte optimal gepflegt werden“.

Deshalb wünschen wir uns für unsere neue Belegschaft Gastroprofis, die sich für energetische Küche und traditionelle chinesische Medizin interessieren und begeltern.

Für unser neues Team suchen wir:

**Kreativer, erfahrener Küchenchef**

**Aufgeschlossener, zuverlässiger Jungkoch**

**Freundliche, aufmerksame Servicemitarbeiter/Innen**

Wir freuen uns auf Ihre persönliche, detaillierte Bewerbung mit Foto an Herrn Frank Nagy, Leiter Gastronomie.

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 neu von uns im Auftrag geführte

## Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine/n

## Betriebsassistent/in

**Ihre Aufgaben:** Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes, helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden mit und übernehmen die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedeutenden Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

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

**Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.**

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZfV-Unternehmungen

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



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren

## MISTER WONG am Bahnhofplatz in Zürich

suchen wir per sofort eine/n

## Geschäftsführer-Assistent/-in

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ und die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie stellen die Qualität des Angebots sicher, garantieren für die systemgerechte Umsetzung der Rezepturen, führen die asiatischen Mitarbeitenden mit klarer Linie und Fingerspitzengefühl und behalten die Übersicht. Sie sind kompetenter Ansprechpartner für unsere Gäste und erledigen administrative und organisatorische Arbeiten.

Sie wohnen in Zürich, bringen einen guten Rucksack an Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit und haben selbst an der „Front“ mitgearbeitet (Bedingung). Sie haben gute Kommunikationsfähigkeiten und schätzen ein gut organisiertes und durchdachtes systemgastronomisches Konzept, das Ihnen gute Karrierechancen bietet.

Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist zudem Ihre Auffassung von **hervorragender Gastronomie, von herzlicher Gastfreundschaft und von konstruktiver Führung**. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihren neuen Arbeitgeber aus.

Erkennen Sie sich wieder? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, bitte schriftlich oder via e-mail:

Restaurant MISTER WONG, Herr Camille Derron, Steinvorstadt 1a, 4051 Basel  
wong.basel@gastrag.ch ♦ [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

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 Hausgäste  
(Frühstück- und Abendservice)

## Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

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

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: [welcomes@hotelgletschergarten.ch](mailto:welcomes@hotelgletschergarten.ch)  
[www.hotelgletschergarten.ch](http://www.hotelgletschergarten.ch)

SCHLOSS  
BRANDIS



Sind Sie Gastgeber/In aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen für das aussergewöhnliche  
**Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld**

in der Bündner Herrschaft ein

## Pächterpaar

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2011 das gepflegte Restaurant mit seinem sehr guten Ruf und motivierten Team weiter.

### Angaben zum Betrieb:

Rittersaal	80 Plätze
Saal	140 Plätze
Turmstube	35 Plätze
Brandisstube	40 Plätze
Brandiskeller	60 Plätze
Schlossgarten	40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns  
über Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Riedi – Ruffner – Theus  
Treuhand- und Revisionsgesellschaft  
Herr B. Steinbacher  
Poststrasse 22  
7002 Chur  
081 258 46 46**

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**
- Anfangs Pizzaiolo**
- 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 Am, Dir.  
9658 Wildhaus  
Tel. 071/ 998 50 10

4428-2360

Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause  
in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class \*\*\*\*Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort oder n.V. eine(n)

**Réceptionist(in)**

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Réception mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

- > Fidelio-Grundkenntnisse
- > Microsoft-Office -Anwender Kenntnisse

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG\*\*\*\*  
Ina Groth, Front Office Manager  
Niederdorfstrasse 10  
8001 Zürich

ina@hotel-wellenberg.ch  
www.hotel-wellenberg.ch

4448-2388

BEST WESTERN  
HOTEL BAHNHOF  
**TERMINUS**

Das BEST WESTERN Hotel Bahnhof-Terminus ist DAS gemütliche 3\*\*\* Familienhotel im Herzen von Davos, nur wenige Gehschritte vom Bahnhof, Stadtzentrum und vom Ski- und Wanderparadies Jakobshorn entfernt. Unsere 53 gemütlichen Zimmer, die gesellige Bar und unsere drei Restaurants – die Veltlinerstube, das Chinarestaurant «Zum Goldenen Drachen» sowie das Fonduestübli – laden unsere internationalen Gäste zum Geniessen und Entspannen ein.

Werden Sie jetzt Teil unseres jungen und dynamischen BEST Western TEAMS! Für die kommende Wintersaison 2009/2010 haben wir noch folgende Stellen offen:

**Chef Entremetier**  
(mit entsprechender Erfahrung auf diesem Posten)

**Commis de Cuisine  
Kochpraktikant  
Chinesische Cook**

BEST WESTERN Hotel Bahnhof-Terminus  
Rolf Sutter, Vizedirektor  
Talstrasse 3  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 414 97 97  
E-Mail: rolf@bahnhof-terminus.ch

4428-2370

BERGGASTHAUS  
MÄNNLICHEN

Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet

Männlichen-Kleine Scheidegg

Zur Verstärkung unseres motivierten Küchen-Teams haben wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Stelle zu besetzen:

**Jungkoch (m/w) 100%**

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

Erste Eindrücke erhalten Sie unter [www.maennlichen.ch](http://www.maennlichen.ch)  
Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Familie Kaufmann  
Berggasthaus Männlichen  
3818 Grindelwald  
Telefon 033 853 10 68  
Fax 033 853 35 32  
E-Mail: [berggasthaus@maennlichen.ch](mailto:berggasthaus@maennlichen.ch)  
[www.maennlichen.ch](http://www.maennlichen.ch)

4418-2385

Marché International, ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Gruppe, bietet mit drei verschiedenen Konzepten, dem Marché® Frischekonzept, dem klassischen Mövenpick Restaurant und dem Cindy's Diner Konzept sowie der Marché® Natur Bäckerei und verschiedenen Borkonzepten ein qualitativ hochwertiges Gesamtangebot.



Wir suchen für die Region AG/LU einen

**Abteilungsleiter Marché®  
mit Aufstiegsmöglichkeit**

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung des Geschäftsführers in allen Bereichen
- Verantwortlich für die Erreichung der finanziellen Ergebnisse Ihrer Abteilung
- Motivieren und unterstützen Ihre Mitarbeiter
- Vorbild in Bezug auf Gästebetreuung und Qualitätsverständnis

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Erste Führungserfahrungen
- Hohe Affinität für frische und hochwertige Produkte
- Flexibilität und Mobilität

Wir bieten Ihnen:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Leistungsorientierter Lohn
- Internes Förder- und Weiterbildungsprogramm

Wenn wir Sie jetzt neugierig gemacht haben, dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Würenlos  
Markus Jäger  
Autobahnrestaurant A1  
5436 Würenlos  
[markus.jaeger@marche-int.com](mailto:markus.jaeger@marche-int.com)

MARCHÉ INTERNATIONAL



4398-2362

Beatenberg

Beatenberg, hoch über dem Thunersee gelegen mit einmaligem Panoramablick nicht nur auf Eiger, Mönch & Jungfrau sucht Sie per 04.01.2010 oder nach Vereinbarung als

**MitarbeiterIn Tourismusbüro (ca. 60%)**

In unserem kleinen, feinen Team haben Sie die Möglichkeit, vielseitige Aufgaben anzupacken. Zu Ihren Tätigkeiten gehören:

- Information unserer Gäste
- Bearbeiten von Anfragen über das Reservationssystem ‚Deskline‘
- Koordination von Veranstaltungen und Gästeprogramm
- Bei Interesse und Eignung weitere Aufgaben und Projekte in den Bereichen Angebotsentwicklung, Stammgästemarketing, Anlässe, Broschüren und Web-Präsenz
- Wochenendeinsatz ca. einmal pro Monat

Sie bringen Erfahrung aus ähnlicher Tätigkeit mit, sprechen D, E, F, kennen Beatenberg, haben eine kaufmännische Ausbildung und Freude am Gästekontakt.

Weitere Auskünfte gibt gerne Christian Rieder (Geschäftsführer) oder die bisherige Stelleninhaberin Sarah Christener unter Tel. 033 841 18 18.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 10. November an [christian.rieder@beatenberg.ch](mailto:christian.rieder@beatenberg.ch) oder an Beatenberg Tourismus, Christian Rieder, Postfach 162, 3803 Beatenberg.

4418-2365

\*\*\* hotel ENGIADINA  
Das einzigartige hotel



**Suchen Sie Ihren Traumjob im Engadin?**

Für unser einzigartiges Hotel und Restaurant Engiadina suchen wir ab ca. 10. Dezember 09 erfahrene, fröhliche Persönlichkeiten. Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und bieten Ihnen eine neue Herausforderung als:

**Servicefachgestellte(r)  
Betriebsassistent(in)**

Anforderungen: abgeschlossene Beruflehre in der Gastronomie; 2-3 Jahre Erfahrung im Service; Deutsch als Muttersprache. Anforderungen: Betriebsassistent: zusätzliche Erfahrung im Réceptionsbereich, Tagesabrechnungen, admin. Arbeiten, Bestellungen usw. Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre, gute Arbeitsbedingungen und nach Vereinbarung Saison- oder Jahresstelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail!

Ladina Barbüda-Giston | Hotel ENGIADINA  
Rablüzza 152 | CH- 7550 Scuol | [info@hotel-engiadina.ch](mailto:info@hotel-engiadina.ch)



Mehr Informationen [www.hotel-engiadina.ch](http://www.hotel-engiadina.ch) und per Telefon.

4428-2360

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs-kombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4\* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unser Modern Chinese Restaurant Yü (13 Gault Millau Punkte) suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Küchenchef Yü (m/w)**

Wir richten uns an eine motivierte, organisationsstarke und sehr kreative Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in der chinesischen Küche. Zielstrebigkeit, Durchsetzungsvermögen und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem internationalen Team bringen Sie dank ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (E/D) die idealen Voraussetzungen mit.

Wenn Sie grosses Leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit sich weiter zu entwickeln. Zusammen mit einem kleineren Team zelebrieren Sie die hohe Kunst der klassisch-modernen chinesischen Esskultur mit neuer kulinarischer Kunst aus dem Wok.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kursaal Bern  
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources  
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25  
Tel: 031 339 52 10, e-mail: [alexandra.muenger@kursaal-bern.ch](mailto:alexandra.muenger@kursaal-bern.ch)

ERMITAGE-GOLF

Im Chalet-Stil präsentiert sich unser Hotel oberhalb von Gstaad mit 78 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Ermitage-Stube», «Table d'hôtes», «Fondue-Spycher»), Piano-Bar und der grosszügige Wellnessbereich (2000m² mit Solbad und Saunapark) sind Teile eines grosszügigen und vielfältigen Angebotes für den Individualgast.

Das Küchenteam unter Peter Dosot freut sich auf Ihre tatkräftige Unterstützung für die kommende Wintersaison, um unsere Gäste mit kulinarischen Höhepunkten zu begeistern. Wenn «Leistung mit Herz» Ihre Überzeugung ist, dann sind Sie genau unser/e neue/r

- Chef Garde Manger
- Chef Saucier
- Commis Pâtissier
- Commis de cuisine

Kochen ist für Sie Leidenschaft und eine neue Aufgabe packen Sie mit Einsatzwillen und Kreativität an? Die anspruchsvolle Küche spornt Sie zu Spitzenleistungen und neuen Kreationen an. Sie fühlen sich in einer Wintersportregion wohl und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Teamgeist und aussergewöhnliche Leistungen gehören in der Ermitage-Golf-Familie zur Tagesordnung! Die freien Tage geniessen Sie gerne in der Natur? Dann haben Sie Ihren neuen Wirkungskreis gefunden...

Mehr erfahren Sie unter [www.yourgstaad.ch](http://www.yourgstaad.ch) und [www.ermitage-gstaad.ch](http://www.ermitage-gstaad.ch).

Ihrer Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto sehen wir mit Interesse entgegen!

WELLNESS- & SPA-HOTEL  
ERMITAGE-GOLF  
3778 Gstaad-Schönried  
Tel. 033 748 60 60, Fax 033 748 60 67  
[ermitagegolf@ermitage-gstaad.ch](mailto:ermitagegolf@ermitage-gstaad.ch)  
[www.ermitage-gstaad.ch](http://www.ermitage-gstaad.ch)

GSTAAD SCHÖNRIED PRIVATE SELECTION HOTELS

4428-2371

4448-2388

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



Le changement  
commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,  
la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail  
deviennent plus conviviales.

## New Challenge

### Hotel + Gastro Personalvermittlung

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder ganz einfach einen Tapetenwechsel?

Bei meinen Kunden im Raum Zürich, Frauenfeld, Graubünden und im Wallis stehen Möglichkeiten offen:

#### Chief de Service

#### BankettkoordinatorIn

(Offertwesen, Koordination, Durchführung; junges dynamisches Business-Umfeld)

#### Fachfrau Hauswirtschaft

(Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden)

#### Hauswirtschaftsleiterin (Wallis)

#### Chief de Réception D,E,F (ZH & Wallis)

#### RéceptionistIn D,E,F (Wallis)

#### Küchenverantwortlicher kl. Team (Wallis)

#### Sous-chef's (ZH und Wallis)

#### Chef de Partie

(Erfahrung & Freude an der Ausbildung von Lernenden)

#### Commis de cuisine

#### Bäcker (Wallis)

#### Servicefachmann/frau

(Erfahrung & Freude an der Ausbildung von Lernenden)

Möchten Sie mehr über Ihre Chancen erfahren? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Detailinfos finden Sie auf [www.newchallenge.ch](http://www.newchallenge.ch)

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 66

Schloss Wartegg steht für Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Betrieb im historischen Landschaftspark mit Bio-Garten umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten, das à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und einen Bankettsaal mit bis zu 70 Plätzen. Unsere gepflegte Küche verbindet Genussqualität mit der Bio-Knospe, auf sehr hohem handwerklichen Niveau.

Wir suchen ab sofort:

### eine(n) freundliche(n), flexible(n), deutschsprachige(n) Servicemitarbeiter/in 80-100%

Sie sind mind. 28 Jahre alt, verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position. Sie sind Neuem gegenüber offen, lernfähig und bringen mit Freude Ihre Erfahrung ein. Und Sie arbeiten gerne auf kollegialer Basis in einem Team.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Christoph Minjssen, Leiter Hotel & Kultur  
Schloss Wartegg, von Blarer Weg 1, 9404 Rorschacherberg  
Telefon 071 858 62 62, [schlosswartegg.ch](http://schlosswartegg.ch), [wartegg.ch](http://wartegg.ch)

hotel · restaurant · kultur

## SCHLOSS WARTEGG

9404 Rorschacherberg



Villa Sassa  
HOTEL & RESTAURANT · WILHELMEN & SA



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO  
HOTEL & SA

Die Hotels Villa Principe Leopoldo und Villa Sassa suchen ab sofort und für unbefristete Zeit

## SALES MITARBEITER/IN

### Anforderungsprofil:

- Berufserfahrung in der Hotellerie und im Sales Bereich
- Alter zwischen 25 und 45 Jahren
- Muttersprache Deutsch; Schweizerdeutsch- und Französischkenntnisse
- Englisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil
- Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken, Fähigkeit, Dienstleistungen und Angebote an den Kunden zu bringen
- Verkaufsorientiert, kontaktfreudig, geht im aktiven Zuhören und überzeugungsfähig, resultatorientiert, flexibel
- An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
- Reisebereitschaft in der Schweiz und in Deutschland
- Bereitschaft während Messen ab und zu an Wochenenden zu arbeiten

### Man bietet:

- Junges und spannendes Arbeitsumfeld
- Dynamisches und erfahrenes Team

Wohnsitz und Arbeitsplatz: Deutschschweiz oder Tessin  
Arbeitsbeginn nach Absprache – wenn möglich ab Dezember 2009.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Zeugnisse an:

### TESSAL SA

Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano  
z. Hd. Frau Silvia Redemagni • Director of Sales & Marketing\*  
T +41 (0)91 911 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45  
[brigitte.ladonisi@villasassa.ch](mailto:brigitte.ladonisi@villasassa.ch) • [www.villasassa.ch](http://www.villasassa.ch)

\* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

## BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb im Bahnhof Basel SBB suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung einen

### Jungkoch (m/w)

Sie (20-25 Jahre alt) verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten an einem vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsort anwenden. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG  
Herr Nicolas Ott  
Centralbahnstrasse 14  
4002 Basel  
[www.bahnhofrestaurants.ch](http://www.bahnhofrestaurants.ch)



Wir sind ein Landbeizli mit gutbürgerlicher Schweizer Küche und saisonalen Gerichten.

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.

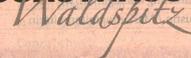
### Gesucht Koch m/w 100% per sofort oder nach Vereinbarung.

Anforderungen:  
Abgeschlossene Berufslehre, präzises Arbeiten, Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit.

Wir bieten:  
Gute Entlohnung, 3 Wo. Sommerferien, mind. 1 Sonntag pro Mt. frei.

Bewerbung an:  
Restaurant Sommerhaus  
Hauptstrasse 44, Postfach 552  
6281 Hochdorf  
Tel. 041 910 99 00  
[www.sommerhaus-hochdorf.ch](http://www.sommerhaus-hochdorf.ch)

## BERGGASTHAUS



Das Berggasthaus Waldspitz liegt auf 1900 m ü. M. an sonneriger Lage oberhalb von Grindelwald. Die herrliche Aussicht auf die höchsten Gipfel im Berner Oberland erfreuen Naturfreunde aus dem In- und Ausland.

Das Berggasthaus ist während der Wintersaison nur per Ski, Schlitten oder zu Fuss erreichbar.

Um unsere Gäste zu verwöhnen, suchen wir per Mitte Dezember 2009 Mitarbeiter für Wintersaison zu 80-100%

### - Alleinkoch m/w

von Vorteil mit abgeschlossener Berufslehre zum Koch mit Erfahrung

### - Servicemitarbeiterin

mit Freude an der Arbeit sind Sie in einem kleinen Team die strahlende Gastgeberin.

Um diese spannende Herausforderung wahrzunehmen, ist Freude am Wintersport Voraussetzung. Wenn Ihr Interesse geweckt haben und Sie gerne an einem ausserordentlichen Ort arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier bis am 8. November 2009 an:

Berggasthaus Waldspitz  
Gehlos GmbH  
Herr Ruedi Oswald, Postfach 583, 3818 Grindelwald  
033 853 18 61  
[www.waldspitz.ch](http://www.waldspitz.ch)

Für die Neueröffnung eines sehr schönen, italienischen Restaurants, mitten in der Stadt Zürich, suchen wir noch folgende Mitarbeitende per Anfang Dezember 2009:

#### Küche:

#### Sous-Chef

(italienische Herkunft sowie Erfahrung in der italienischen Gastronomie ist Voraussetzung)

#### Service-Bar:

#### Service-Angestellte/r

(italienische Herkunft und Kenntnis der italienischen Gastronomie ist Voraussetzung)

#### Bar-Mitarbeiter/innen

Der Betrieb bietet eine italienische Küche zu fairen Preisen, umfasst ca. 50 Sitzplätze im Restaurant und 50 weitere an der Bar und ist an allen Wochentagen geöffnet.

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung und haben bereits einige Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sprechen sehr gut Deutsch und sind zwischen 23 und 40 Jahre alt. Sie sind teamfähig, offen für Neues und belastbar. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto per Post an:

Herrn Giuseppe Arcamone oder Herrn Fabio Mancini, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich oder per Mail (PDF/A-Format) an: [langolozh@gmail.com](mailto:langolozh@gmail.com)

Wir freuen uns auf Sie!

Achtung: Unterlagen und Bewerbungen werden nicht zurückgesendet. Evtl. Absagen erfolgen per E-Mail.

## Jungkoch / Pizzaiolo

Wir suchen für die «neue» Chesa in Chur eine(n) Köchin / Koch und einen Pizzaiolo. Sie sind zwischen 25 – 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Koch/Pizzaiolo. Sie sind begeistert vom Beruf und der italienischen Küche, sprechen fließend deutsch und vorteilhaft italienisch. Sie haben eine ruhige und saubere Arbeitsweise, sind pflichtbewusst und vor allem sind Sie ein Teamplayer.

Wenn Sie diese Anforderungen erfüllen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto bis am 30.10.2009 an **Albula Gastro z. Hd. Oliver Schultness, Grabenstrasse 41, 7000 Chur** oder an [info@chesa-chur.ch](mailto:info@chesa-chur.ch)



Grabenstrasse 41 7000 Chur  
Tel. 081 252 10 49 [chesa-chur.ch](http://chesa-chur.ch)



## People everywhere will appreciate your talent.

Mövenpick of Switzerland ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, und entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream.

Für unsere Ice Cream Gallery in Zürich suchen wir per Februar 2010 den/die qualitäts- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

#### Geschäftsführer/in

Die Ice Cream Gallery ist unser „Flaggschiff“ in Zürich, welches wir im Januar 2010 am Zürcher Bellevue in neuem Kleid eröffnen werden. Als Geschäftsführer/in sind Sie direkt verantwortlich für den Gesamt-Erfolg der Ice Cream Gallery. Die Gästebetreuung sowie die operative Führung (Frontarbeit, Personalwesen, Materialwirtschaft, Rechnungswesen usw.) gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

#### Was wir erwarten:

- Sie bringen eine höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und entsprechende Berufserfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes und eines Teams mit
- Sie sind frontorientiert und lieben den Umgang mit den Gästen
- Sie sind teamfähig und ein guter Kommunikator/Motivator und agieren als Vorbild
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, sind flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten Ruhe und Übersicht

- Sie sind selbständig, zuverlässig und verantwortungsbewusst
- Sie haben Erfahrung im Bereich der Administration und sind sicher im Umgang mit MS Office (und ev. SAP)
- Sie sind stilischer und haben ein gepflegtes Auftreten
- Sie sprechen Deutsch und haben Englisch Kenntnisse

#### Was wir bieten:

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Ein motiviertes und dynamisches Team
- Eine starke Marke und ein modernes Boutique Konzept

Mehr über Mövenpick unter: [www.moevenpick-icecream.com](http://www.moevenpick-icecream.com)

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem dynamischen Team einbringen und zum Erfolg der Geschäftseinheit beitragen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Nestlé Suisse SA  
Mövenpick Ice Cream  
Zürcherstrasse 61  
8800 Thalwil



Good Food, Good Life

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

### Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent (Praktikum)	Region Oberwallis	J6526
Betriebsleiter mit Erfahrung (m)	Region Graubünden	J6544
Betriebsassistent (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6673
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J6737
Geschäftsführer w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6742
Betriebsassistentin	Region Oberwallis	J6831

### Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager m/w	Region Graubünden	J6542
Verkauf-Service	Region Bern	J6734
Sales & Marketing Manager (m/w)	Region Graubünden	J6748
Rezeptionistin / Marketingmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6835

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionssekretärin	Region Ostschweiz	J6995

### Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptions-Praktikant	Region Oberwallis	J6527
SPA RéceptionistIn	Region Bern	J6536
Réception und Reservation w/m	Region Bern	J6665
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J6674
Chef de Réception m/w	Region Bern	J6698
RéceptionistIn	Region Graubünden	J6716
Night Auditor (w/m)	Region Bern	J6725
Allrounder Réception / Etage	Region Bern	J6744
Night Auditor (m) Tournant	Region Graubünden	J6758
Réceptionist/in	Region Graubünden	J6759
Rezeptionistin / Frontoffice	Region Zentralschweiz	J6778
Portier / Ablöse Nachtportier	Region Graubünden	J6780
Rezeptions-Praktikant-In	Region Graubünden	J6786
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J6807
Rezeptionist/in	Region Ostschweiz	J6839
1. Rezeptionist/In	Region Ostschweiz	J6855
Nachtportier	Region Graubünden	J6859

### Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teammember Reservation	Region Zürich/ Schaffhausen	J6765

### Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte(r)	Region Bern	J6512
Service-Artisten	Region Graubünden	J6552
Duty Manager / Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J6553
USA - F&B Manager	International	J6667
Chef de Service (m/w)	Region Oberwallis	J6717

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie (m/w)	Region Graubünden	J6561
Sous Chef	Region Bern	J6664
USA - Küchenchef	International	J6666
Koch/Köchin	Region Graubünden	J6669
Jungkoch	Region Graubünden	J6677
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6681
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J6684
Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J6688
Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6691
Koch	Region Graubünden	J6694
Chef de partie Tournant m/w	Region Bern	J6700
Sous - Chef m/w	Region Bern	J6701
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6705
Asiatischer Küchenchef	Region Bern	J6706
Japanischer Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6707
Chef de Partie	Region Oberwallis	J6718
Koch / Köchin	Region Bern	J6719
Commis de cuisine (w/m)	Region Bern	J6720
Jungkoch m/w	Tessin	J6726
Koch m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6728
Jungkoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6732
Tournant Koch	Region Graubünden	J6738

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Garde-manger/Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J6739
Chef Saucier (m/w)	Region Graubünden	J6747
koch-künstler - jungkoch	Region Graubünden	J6752
Pizzaiolo	Region Graubünden	J6753
Chef de Partie / Sous Chef	Region Graubünden	J6756
Hausbursche / Küchenhilfe	Region Graubünden	J6757
Chef de cuisine / Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J6760
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J6762
Chef de partie Pâtisserie	Region Zürich/ Schaffhausen	J6763
Chef de partie Tournant m/w	Region Bern	J6767
Chef de partie Gardemanger (m/w)	Region Graubünden	J6769
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J6772
Küchenschef	Region Zentralschweiz	J6773
Koch / Köchin (Tagesbetrieb)	Region Graubünden	J6781
Pâtissier m/w	Region Graubünden	J6782
Commis de cuisine m/w	Region Graubünden	J6783
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J6784
Koch / Köchin / Commis de Cuisine	Region Graubünden	J6787
Koch / Köchin/Chef de partie	Region Graubünden	J6788
Commis de Cuisine m/w	Region Oberwallis	J6797
Frühstückskoch/ Köchin	Region Oberwallis	J6798
Chef de Partie / Sous Chef	Region Graubünden	J6800
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J6802
Koch	Region Oberwallis	J6805
Koch	Region Oberwallis	J6809
Küche	Region Graubünden	J6810
Jungkoch (Tagesbetrieb)	Region Graubünden	J6813
Koch / Chef de partie m/w	Region Graubünden	J6814
Jungkoch / Commis de cuisine m/w	Region Graubünden	J6816
Koch/Pizzaiolo	Region Graubünden	J6821
Koch	Region Ostschweiz	J6823
Chef de Partie Gardemanger m/w	Region Graubünden	J6824
Hilfskoch m/w	Region Graubünden	J6826
Koch Tournant m/w	Region Graubünden	J6827
Chef pâtissier m/w	Region Oberwallis	J6832
Sous-chef	Region Oberwallis	J6833
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J6842
Küchenschef	Region Graubünden	J6854
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J6856

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J6547
USA - Chef de Service, Restaurantleiter	International	J6668
Service-mitarbeiter(in)	Region Graubünden	J6670
Serviceangestellte/	Region Zürich/ Schaffhausen	J6675
Kellner	Region Zürich/ Schaffhausen	J6676
Servicefachangestellte, w/m	Region Oberwallis	J6678
Service-mitarbeiterin	Region Oberwallis	J6679
Serviertochter	Region Oberwallis	J6680
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6682
Chef de rang	Region Oberwallis	J6683
Commis de rang	Region Oberwallis	J6685
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6686
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6687
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J6690
Kellnerin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6692
Kellnerin	Region Bern	J6693
Bankett Operator (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6697
Assistentin/Assistent	Region Bern	J6699
ServicefachmitarbeiterIn	Region Bern	J6702
Service-Praktikant(in)	Region Graubünden	J6704
Fachkraft Service	International	J6708
Fachkraft Service	International	J6709
Commis de rang (f/m)	Region Graubünden	J6713
RestaurantleiterIn	Region Graubünden	J6715
Kellner (m/w)	Region Bern	J6721
Hotelfachmann/frau	Tessin	J6727
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6729
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J6730
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6733
AllrounderIn/Verkauf/Service	Region Bern	J6735
Betriebsassistentin / Anfangskader	Region Zürich/ Schaffhausen	J6740
Service-mitarbeiter m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J6741
Service-mitarbeiterIn	Region Graubünden	J6745
Stv. Chef de Service (m/w)	Region Ostschweiz	J6751
Servicefach - Mitarbeiterinnen	Region Graubünden	J6754
Service-mitarbeiterin / Restaurationsfachfrau/mann	Region Graubünden	J6755
Service-mitarbeiter/in Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J6764

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Gastgeberin Hotelrestaurant Service & Lounge - Bar	Region Bern	16766
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	16770
2. Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	16771
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16775
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	16776
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16777
Serviceangestellter (m)	Region Graubünden	16779
Praktikant-in (Service)	Region Graubünden	16785
Servicefachkraft w/m	Region Graubünden	16791
Serviceangestellter (m/w)	Region Graubünden	16792
Chef de Rang (w/m)	Region Graubünden	16793
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	16796
Frühstückservice	Region Oberwallis	16803
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16804
Serviceangestellte/er	Region Oberwallis	16806
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	16808
Restaurantsfachfrau	Region Graubünden	16815
Servicefachangestellter/in	Region Graubünden	16818
Serviceangestellte	Region Graubünden	16820
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	16822
Saalkellner mit Inkasso	Region Graubünden	16825
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Graubünden	16828
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	16829
Chefin de rang	Region Graubünden	16830
Chef de rang m/w	Region Oberwallis	16834
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	16840
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16841
Serviceangestellte	Region Graubünden	16843
Commis de Rang (w/m)	Region Oberwallis	16844
Servicefachangestellter	Region Zürich/ Schaffhausen	16845
Service mit Inkasso	Region Graubünden	16847
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16849
Serviceangestellter/in	Region Bern	16850
Serviceangestellte	Region Graubünden	16852
Serviceangestellter/in	Region Ostschweiz	16857
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	16858
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Zentralschweiz	16862
Chef de Service	Region Zentralschweiz	16863

### Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barchef/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	16516
Commis de Bar (w)	Region Bern	16540
Seminarverantwortliche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	16672
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	16714
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	16743
Barmaid	Region Oberwallis	16774
Barmaid	Region Graubünden	16801
Allrounder	Region Bern	16848
Serviceangestellte mit Bar-Ablöse	Region Bern	16851
Barmaid in Piano Bar	Region Oberwallis	16853
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	16861

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Hauswirtschaft	Region Bern	16538
Gouvernante	Region Graubünden	16548
Etagenfrau	Region Zentralschweiz	16558
Allrounder/in Buffet / Zimmer	Region Graubünden	16671
Doorman	Region Zürich/ Schaffhausen	16689
Zimmermädchen (m/w)	Region Bern	16703
Hausdamen-Assistentin	Region Graubünden	16712
Bellman	Region Bern	16723
Zimmerfrau	Region Zürich/ Schaffhausen	16761
Gouvernante / Hausdame	Region Oberwallis	16794
Zimmermädchen	Region Oberwallis	16795
Hauswirtschaftlerin	Region Graubünden	16819
Zimmermädchen/Tournante	Region Bern	16846

### Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
med. Masseur m/w	Region Graubünden	16522
dipl. Masseurin	Region Oberwallis	16525
Praktikant (m/w) Wellness	Region Bern	16724
Masseur	Region Oberwallis	16837
Kosmetikerin	Region Oberwallis	16838
Masseur m/w	Region Graubünden	16860

### Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	16746
Kindergärtnerin	Region Oberwallis	16836

### Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant Hotelfach (m/w)	Region Bern	16722
Management Trainée Hotel (m)	Region Graubünden	16749
Servicepraktikant (m/w)	Region Graubünden	16750
Service-Praktikant(in)	Region Graubünden	16768
Lehrstelle Hotelfachfrau	Region Graubünden	16789
Ausbildung zum Koch	Region Graubünden	16790
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	15419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	15422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	15291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	15290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	15425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	15427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	15423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	15426
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	15421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	15424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	15337

### Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aushilfstelle (Verkauf)	Region Graubünden	16521
Portier / Chasseur	Region Bern	16539
Facility- Servicekoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	16710
Voiturier, Doorman	Region Zürich/ Schaffhausen	16731

### Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier / Etage	Region Zentralschweiz	16557
Officemitarbeiter, Rückwertiger Dienst	Region Zürich/ Schaffhausen	16562
Allrounder (Office / Technik)	Region Bern	16817

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B656	Back Office	37	CH	per sofort	D F I E
B503	Bar	23	DE	per sofort	D E
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/Stev. Chef de Service/Stev. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B627	Chef de Service/Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D I E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F I E
B286	Gouvernante	26	CH	per sofort	
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B662	Housekeeping		PT	per sofort	F I E P T
B637	Jungkoch	25	CH	per sofort	
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F I E
B614	Koch	56	CH	per sofort	D F I E
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	FR	per sofort	D F
B624	Kuechenchef, 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
B670	Receptionistin	27	DE	per sofort	D E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing..	34	IT	per sofort	D F I E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S K
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	D	per sofort	D F E I T R
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	A	per sofort	D I E
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

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

## HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein \*\*\*\*Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit über 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar «Baramundo» und dem eleganten «Brasserie-Restaurant Elite» bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams mit 5 Mitarbeitern suchen wir per Mitte Dezember 2009 oder nach Übereinkunft eine(n)

## 2. Chef de Réception

der/die mit Herz und Seele Gastgeber(in) ist und den Kontakt zu unseren internationalen Gästen schätzt. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und bringen schon einiges an Erfahrung im Bereich Empfang und Gästebetreuung mit. Auch sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch Voraussetzung, um diese Stelle mit Erfolg zu meistern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen für weitere Informationen einfach an.

Hotel Elite, z.Hd. Theres Hugi  
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne  
Telefon 032 328 77 20  
theres.hugi@hotelelite.ch <http://www.hotelelite.ch>



3818 Grindelwald  
im Zentrum direkt neben  
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember 2009, in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

jungen, dynamischen

**Koch, Commis de cuisine  
mit abgeschlossener Berufslehre**

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:  
Annegret Gruber-Abegglen  
Tel. 033 853 42 42  
Fax 033 853 42 88  
E-Mail: [altepost@grindelwald.ch](mailto:altepost@grindelwald.ch)  
[www.altepost-grindelwald.ch](http://www.altepost-grindelwald.ch)

## Suisse romande

Mercure

Transmission du savoir et attention au client : la passion de nos collaborateurs au service de la tradition et de l'innovation.

Nous recherchons dès maintenant :

- 1 serveur (h/f) avec apprentissage terminé, 1-2 ans d'expérience et connaissances d'allemand, français, et éventuellement anglais.
- 1 réceptionniste (h/f) avec apprentissage terminé, 1-2 ans d'expérience et connaissances d'allemand, français et anglais en écrit et orale.

En rejoignant Mercure, marque du Groupe Accor, vous bénéficierez d'avantages

- Un travail varié avec une clientèle internationale
- Des formations régulières
- Et tous les avantages d'un groupe mondial

Merci d'envoyer votre candidature (Lettre de motivation et CV avec photo) à :  
MERCURE HOTEL PLAZA BIEL  
Sabine Feldges

Neumarckstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne  
E-mail : [HR166-g@accor.com](mailto:HR166-g@accor.com)  
Téléphone : 0041 32 328 88 88  
Fax : 0041 32 328 68 69

Consultez toutes nos offres  
sur [www.accor.com](http://www.accor.com)



## Stellenvermittlungen



**DOMINO GASTRO**  
Personal - Vertraut  
[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
Tel. 055 415 52 80  
[personal@dominogastro.ch](mailto:personal@dominogastro.ch)  
für Bewerber kostenlos.



[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)



[www.horesto.ch](http://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](mailto:contact@hotel-career.ch)

eJobHotel.ch

1er portail de recrutement...

extras-events

temporaires saisons

fixes, plan de carrière

dans l'hôtellerie en Suisse romande

- Assistant(e) Sales & Marketing
- Réceptionniste 4-5\* h/f
- F&B Outlet Manager h/f

Autres postes et inscriptions sur...

[www.ejobhotel.ch](http://www.ejobhotel.ch)Anzeigenschluss  
verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

htr hotel revue

## IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerie.suisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Elisabeth Hombeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobis Wynn

E-Mail: [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch) / [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenausschreibungen / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termin:

- Ausgabe

Nr. 44/2009

Nr. 45/2009

Nr. 46/2009

Nr. 47/2009

- Erscheint

29.10.2009

5.11.2009

12.11.2009

19.11.2009

- Anzeigenschluss

Mo. 12.00 Uhr

2.11.2009

9.11.2009

16.11.2009

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

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

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